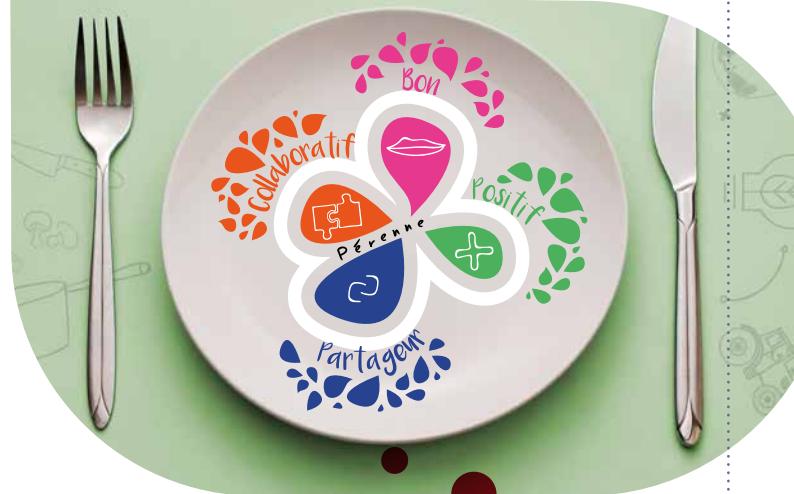


RAPPORT 2023



du COMITÉ de
Mission

#2





“ÉDITO” croisé

ALORS CETTE 2^{ÈME} ANNÉE EN TANT QUE SOCIÉTÉ À MISSION ?

Être Entreprise à Mission est un défi quotidien. Vouloir le devenir est une chose, cultiver ce statut, s'en montrer digne et le démontrer en est une autre.

Quand le contexte économique se tend, il peut être tentant de réajuster les priorités et de mettre de côté la Mission. Cela n'a pas été le choix de RESTORIA qui bien au contraire, a mobilisé ses collaborateurs pour s'approprier les objectifs de Mission, quelle que soit leur fonction dans l'entreprise.

Depuis trois ans, nous traversons de fortes tempêtes (Covid19, inflation, pénurie de savoir-faire...), mais nous maintenons le cap en nous appuyant sur notre Mission comme boussole. Notre Mission est une réponse de long terme pour continuer à manger demain en quantité et qualité suffisante.

Ainsi, même si nous avons dû ajuster nos trajectoires dans le temps pour atteindre notre Everest, la Mission est primordiale pour orienter nos décisions.

“

EMMANUEL

”

LA MISSION S'INSTALLE-T-ELLE AU CŒUR DE L'ENTREPRISE ?

Cette 2^{ème} année en tant que Société à Mission a été une année riche et intense.

Nous avons mis en place notre nouveau pilotage avec des temps forts comme le bilan annuel de la Mission pendant lequel chaque pilote vient rendre compte de sa feuille de route de Mission.

Notre objectif est de rendre concrète la Mission dans tous les métiers et que chacun puisse savoir comment il contribue. Ainsi, chaque service, chaque activité a formalisé sa contribution à la Mission et la fait vivre avec ses équipes. L'important est d'évaluer comment les activités contribuent aux objectifs statutaires. Il est difficile de montrer, à court terme, les effets de l'engagement de l'entreprise, car ils ne seront peut-être mesurables que sur le long terme, mais l'enjeu est d'apprécier si les activités de l'entreprise et les initiatives qu'elle prend aujourd'hui sont cohérentes avec ses engagements.

“

LAËTITIA

”

Nous remercions vivement tous les collaborateurs qui se mobilisent pour la Mission dans leur métier ou qui s'engagent de façon volontaire dans des groupes de travail, des collectifs inter-services ou des missions autres que leur métier premier. Redonner sa place à l'alimentation, à la filière alimentaire et à tous ses acteurs est une tâche ardue que nous sommes fiers de relever chaque jour.

LES COLLABORATEURS PRENNENT-ILS EN MAIN LA MISSION ?

Le baromètre social réalisé en 2022 contenait pour la 1^{ère} fois un volet sur la mission de l'entreprise.

- 77% des collaborateurs savent que RESTORIA est une Société à Mission et connaissent la Mission.
- 88% des collaborateurs pensent que la Mission est cohérente avec les enjeux que nous rencontrons et 81% la jugent motivante.
- 73% des collaborateurs pensent qu'ils agissent concrètement dans leur métier pour réduire les impacts négatifs ou au contraire apporter plus de positif pour les collaborateurs de RESTORIA, nos convives, la planète, la filière agricole et les partenaires/citoyens sur nos territoires.

Ces premiers résultats sont plutôt encourageants et nous confortent dans notre souhait de rendre opérationnelle la Mission et de la rendre concrète pour toutes les équipes !

“

EMMANUEL

”

QUELLE PLACE A LE COMITÉ DE MISSION DANS LA GOUVERNANCE DE RESTORIA ?

Sans jamais se substituer à la gouvernance opérationnelle, le Comité de Mission, en charge du suivi de l'exécution des objectifs statutaires, accompagne de ses questionnements et de ses préconisations la marche de l'entreprise. Nous prenons en considération chacune des remarques du Comité pour faire évoluer nos pratiques et aller plus loin dans nos engagements.

“

LAËTITIA

”

Par-delà le suivi de la feuille de route et de sa mise en œuvre concrète, le comité s'est montré attentif à l'actualité RESTORIA, au contexte financier et aux enjeux autour de l'alimentation durable et s'est félicité du dialogue de qualité instauré avec les équipes RESTORIA.

Cette année a été marquée par notre premier audit réalisé par un organisme tiers indépendant sur l'atteinte des objectifs de la Mission. Les membres du comité ont participé à cet audit et ont alimenté de leur expérience et de leur vision le rapport de l'OTI.



EMMANUEL SAULOU
Président



LAËTITIA DESVIGNES
Directrice Mission et Impacts

Deuxième année de Société à Mission, deuxième rapport de notre Comité de Mission. Nous remercions vivement chacun des membres de notre Comité pour leurs apports, leurs interrogations, leur soutien ainsi que leurs encouragements.

Nous vous souhaitons une bonne découverte de nos avancées.

SOMMAIRE

RESTORIA EN BREF..... | 6 |

RESTORIA, SOCIÉTÉ À MISSION..... | 7 |

Une évolution dans la continuité

Loi Pacte

Notre raison d'être et nos 4 engagements

NOTRE 2ÈME ANNÉE DE SOCIÉTÉ À MISSION..... | 9 |

Une année sous le signe de la consolidation et de la mobilisation

Un pilotage Mission qui évolue encore

Le partage des enjeux avec la fresque RESTORIA

Notre double audit : Société à Mission et LUCIE 26000

LE COMITÉ DE MISSION..... | 14 |

Chiffres clés 2023

Un Comité de Mission expert et complémentaire

Son rôle

Activités du Comité de Mission en 2023

PERFORMANCES DE RESTORIA 2023..... | 20 |

Conjoncture économique

Notre tableau des impacts

+ BON..... | 23 |

+ POSITIF..... | 27 |

+ PARTAGEUR..... | 32 |

+ COLLABORATIF..... | 36 |

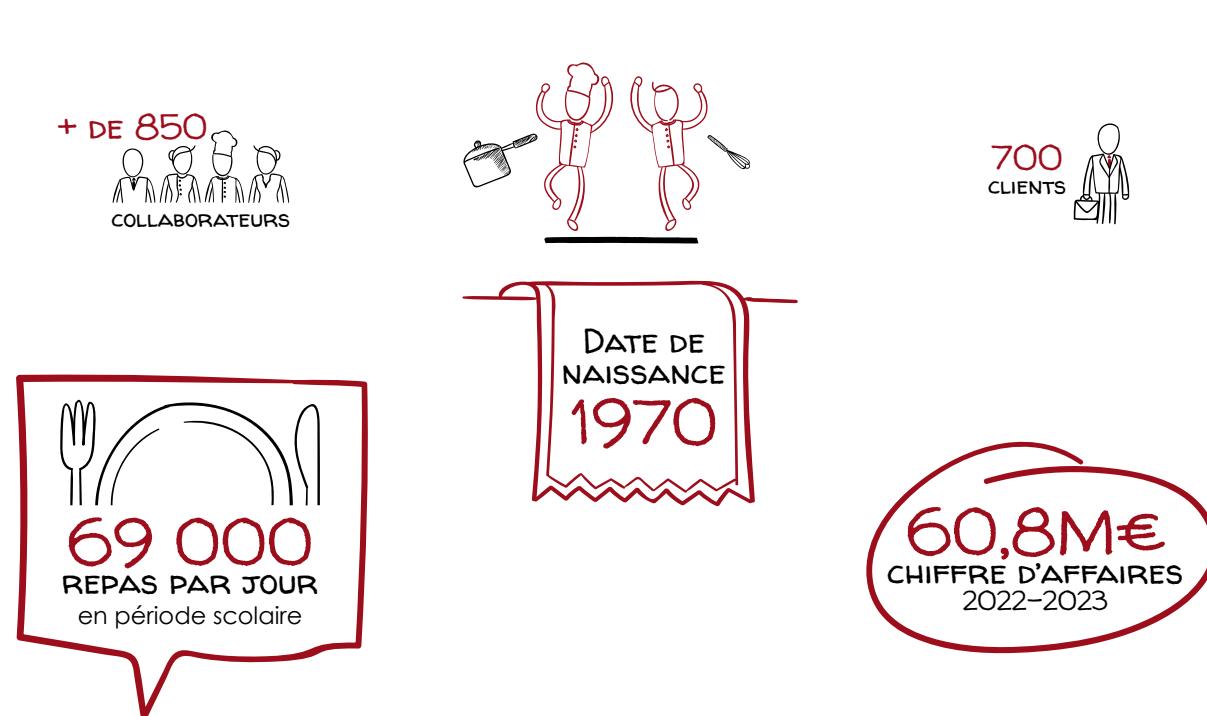
AVIS DU COMITÉ DE MISSION..... | 40 |

HEUREUX, QUI COMME RESTORIA, FAIT UN BEAU VOYAGE !..... | 42 |





RESTORIA en bref



NOS ACTIVITÉS



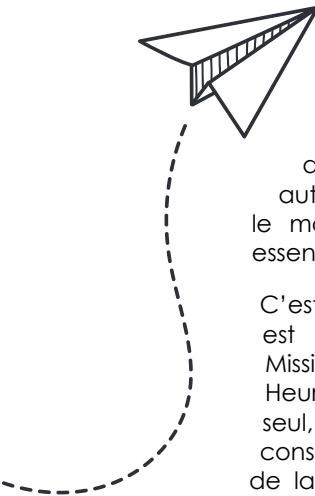
UNE ÉVOLUTION DANS LA CONTINUITÉ

RESTORIA est tombée dans la marmite RSE depuis toute petite. La démarche RSE n'a cessé de grandir, de se développer, de s'améliorer en alimentant les pratiques de nos métiers. Après avoir fait évoluer nos pratiques au quotidien, on a décidé de passer à la vitesse supérieure en transformant notre identité première.

Pourquoi passer à la vitesse supérieure ? Et là, on pourrait vous parler du réchauffement climatique, des sols qui s'appauvrisent, des 800 millions de personnes qui souffrent de la faim dans le monde... mais on préfère agir aujourd'hui en collectif pour sauver notre planète, notre espèce... rien que ça !

Plus sérieusement, on a conscience des enjeux, des défis et surtout de notre responsabilité en tant qu'acteur de la filière alimentaire et agricole.

Manger autrement peut vraiment transformer les scénarii alarmistes pour la survie de notre espèce.



On a bien conscience que cela ne va pas être simple, qu'il va falloir renoncer, faire autrement, embarquer tout le monde, mais au final c'est essentiel pour le bien commun.

C'est pour cela que RESTORIA est devenue une Société à Mission en décembre 2021. Heureusement on n'est pas seul, on s'entoure et co-construit avec tous les acteurs de la filière pour réinventer des modèles économiques viables en préservant les intérêts de tous.

LOI PACTE

ET ÇA IMPLIQUE QUOI D'ÊTRE UNE SOCIÉTÉ À MISSION ?

Selon la loi PACTE de 2019, pour obtenir la qualité de Société à Mission, il faut :



- **Se doter d'une raison d'être** inscrite dans les statuts.
- **Se fixer des objectifs de Mission**, sociaux, sociétaux, environnementaux inscrits dans les statuts.
- **Se doter d'un Comité de Mission** composé d'au moins un salarié.
- **Désigner un OTI** (Organisme Tiers Indépendant) chargé de vérifier la bonne exécution de la mission.

RESTORIA a adopté officiellement la qualité de Société à Mission (déclaration au greffe du tribunal de commerce)
le 08 décembre 2021

NOTRE RAISON D'ÊTRE ET NOS 4 ENGAGEMENTS

Plus que la vente de repas, RESTORIA a choisi de faire de l'alimentation **un acte responsable et contributif** à la préservation de la planète et des Hommes. Tous les jours, en tant que société de restauration collective, RESTORIA a la chance de pouvoir influencer et faire évoluer les habitudes et régimes alimentaires des convives de tous âges.

Pour prouver qu'il est possible de **manger autrement**, de réinventer les modèles économiques de la filière alimentaire et d'assurer la survie de la planète et de ses hôtes, on a défini notre raison d'être ainsi :

Cuisiner chaque jour pour la **santé** et le **plaisir** de tous et **choisir** ensemble une **alimentation** qui préserve la **terre nourricière**

et de 4 engagements sociaux et environnementaux :



Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante



Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver



Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive



Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable





NOTRE 2ÈME ANNÉE

de Société à Mission

UNE ANNÉE SOUS LE SIGNE DE LA CONSOLIDATION ET DE LA MOBILISATION

Avec un contexte économique et social toujours difficile, les arbitrages économiques et le manque de collaborateurs ont ralenti nos projets et ont parfois aussi challengé notre Mission. C'est dans ces moments-là que la solidité de la raison d'être est mise à rude épreuve ! Mais notre Mission nous a servi de boussole pour garder le cap et pour fixer nos priorités. Alors oui, nous avons dû accepter de reporter des projets, de modifier le chemin ou d'ajuster nos trajectoires mais sans jamais remettre en cause notre cap.

2023 a été une année de consolidation, de structuration et de mobilisation autour de notre Mission.

2023 a été aussi marquée par notre 1^{er} audit de Mission couplé à notre audit de renouvellement LUCIE 26000, une belle étape franchie dans notre pilotage qui a mis en lumière nos avancées.

En bref, nous gardons le cap, même pendant les tempêtes, et composons avec notre environnement. La transformation que nous

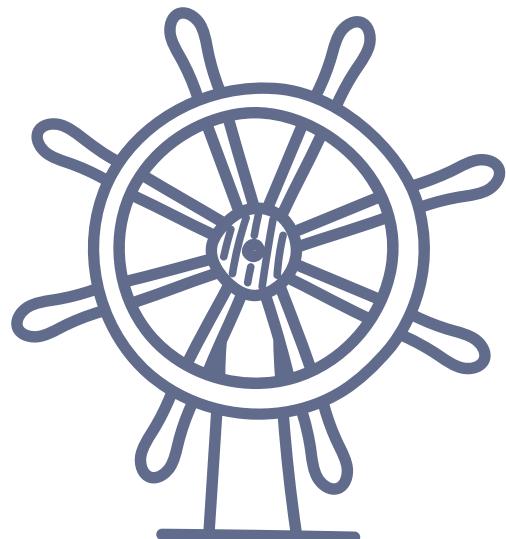
devons mener pour atteindre notre Mission, notre cap, est assurément une course de fond. Il nous reste beaucoup à accomplir, il y a et y aura encore des échecs, des contremorts et nous sommes prêts à les affronter pour progresser.



UN PILOTAGE MISSION QUI ÉVOLUE ENCORE

En 2022, nous avions constitué notre Comité de Mission, formalisé notre feuille de route et co-construit nos outils de suivi.

En 2023, notre 2^{ème} année de Société à Mission, nous avons fait vivre tous ces outils et avons eu à cœur de mobiliser nos équipes autour de la Mission. **Notre objectif est bien que chaque collaborateur comprenne pourquoi nous agissons et qu'il se l'approprie pour le faire vivre dans son métier.**



LA PILOTE DE LA MISSION AU COMITÉ DE DIRECTION

Pour être au cœur des décisions et garantir le respect de notre Mission, notre Directrice Mission et Impacts, **Laëtitia DESVIGNES**, a intégré le comité de Direction.

#1



#2

DES NOUVEAUX TEMPS FORTS DE PILOTAGE : LE POINT D'ÉTAPE ET LE BILAN ANNUEL DE LA MISSION

En mai et novembre, le comité de Direction, le Collectif'2026 et les pilotes de processus se réunissent.

Au programme :

- Revue de la feuille de route de la Mission. Pour chaque objectif opérationnel, on analyse les performances, les moyens et ressources, les réussites et difficultés mais aussi les freins et opportunités.
- Revue de l'avancée des projets stratégiques par les quatuors (2 membres du comité de Direction + 2 membres du Collectif' 2026).
- Bilan de processus opérationnels

C'est tellement chouette d'entendre chaque pilote expliquer, rendre compte des performances et partager ses actions contributives à la Mission dans son service/activité ! Une vraie évolution !



#3

DES COLLECTIFS INTERNES QUI SE MOBILISENT ET ANIMENT NOTRE MISSION, AU-DELÀ DE LEUR MÉTIER PREMIER

Le Collectif'2026 : des activateurs RSE volontaires.

Co-pilotage du plan stratégique avec le comité de Direction.

3 quatuors en action qui suivent l'avancement des projets stratégiques et la revue du plan.

Des Groupes de travail inter-services constitués de collaborateurs volontaires pour faire vivre la Mission :

- 20 Animateurs fresqueurs qui parlent enjeux et actions
- 10 Référents numérique responsable : nous avons organisé notre 1^{er} Digital Clean up Day cette année !
- 23 Auditeurs internes de notre système de management d'entreprise responsable
- 40 collaborateurs impliqués dans nos Expérimentations Océan bleu pour transformer notre modèle, rien que ça !



LE PARTAGE DES ENJEUX AVEC LA FRESQUE RESTORIA

Pour que chaque collaborateur puisse comprendre la Mission et se l'approprie, on a développé notre fresque d'entreprise responsable !

On est convaincus que si chacun comprend à quoi on sert, pourquoi on s'engage alors on peut ensuite apporter sa pierre, vivre sa Mission et l'emmener dans son métier.

QUE SE PASSE-T-IL LORS D'UNE FRESQUE ?

On y parle enjeux :



CLIMAT



RESSOURCES



BIODIVERSITÉ



HUMAINS

On se projette sur toute la chaîne de valeur.

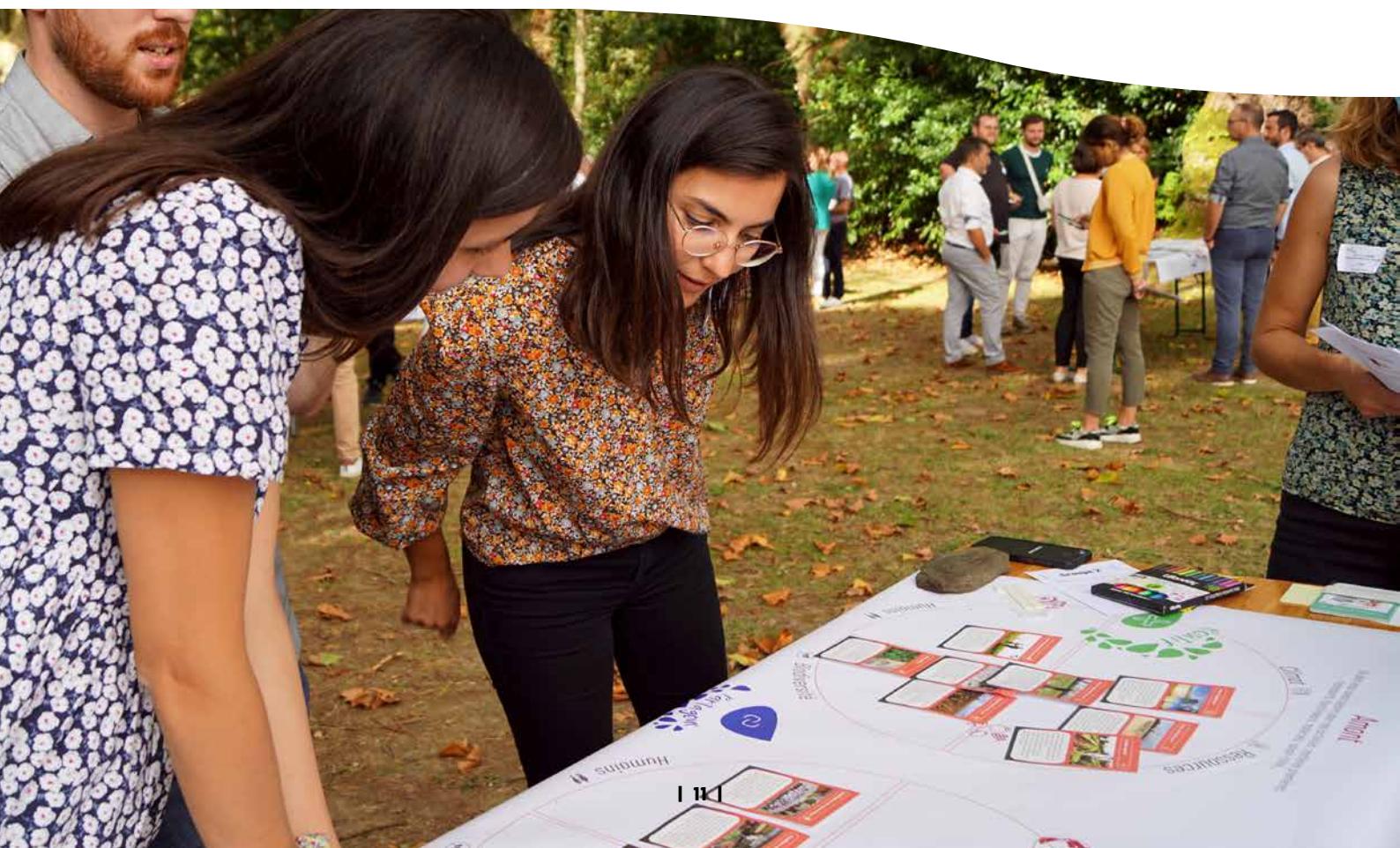
On relie des actions aux enjeux avec nos 35 cartes à impact.

Et surtout on débat, on échange, et on rit aussi !

20
ANIMATEURS
FRESQUEURS



280
COLLABORATEURS
FRESQUÉS



NOTRE DOUBLE AUDIT : SOCIÉTÉ À MISSION ET LUCIE 26000

Pour gagner en cohérence, nous avons choisi de mener nos audits Société à Mission et LUCIE 26000 en même temps. Et vraiment, nous ne regrettons pas : nos 2 auditeurs Bakertilly ont analysé toutes nos pratiques pour faire vivre et respecter notre Mission. En partant de notre

raison d'être et de nos objectifs statutaires, tout y est passé : notre feuille de route de Mission, notre stratégie, notre démarche RSE, le déploiement opérationnel avec preuves et performances à l'appui.

LES AUDITS CE SONT

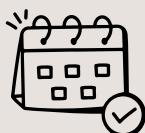
2
AUDITEURS



1
1 VISITE
DE CUISINE



5
JOURS
D'AUDIT



17
ENTRETIENS
MENÉS DONT
6 MEMBRES
DU COMITÉ DE
MISSION
+ 1 CLIENT + 1
FOURNISSEUR

22
INDICATEURS
D'IMPACT
SCRUTÉS



LE
RAPPORT
DU COMITÉ DE
MISSION 2022
ANALYSE



CONCLUSIONS DES AUDITS

AUDIT SOCIÉTÉ À MISSION : AVIS DE L'OTI

Sur les 4 engagements statutaires, deux engagements sont respectés et deux engagements présentent des objectifs opérationnels partiellement atteints, du fait de circonstances contextuelles de la restauration collective.

Vous pouvez consulter l'avis motivé de Bakertilly

[>> SUR NOTRE SITE INTERNET](#)



“+ BON



Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante

AVIS

IMPOSSIBILITÉ
DE CONCLURE
% PRODUITS DURABLES

“+ POSITIF



Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver

AVIS

IMPOSSIBILITÉ
DE CONCLURE
% PRODUITS BIO

“+ PARTAGEUR



Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive

AVIS

OBJECTIF RESPECTÉ

“+ COLLABORATIF



Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable

AVIS

OBJECTIF RESPECTÉ



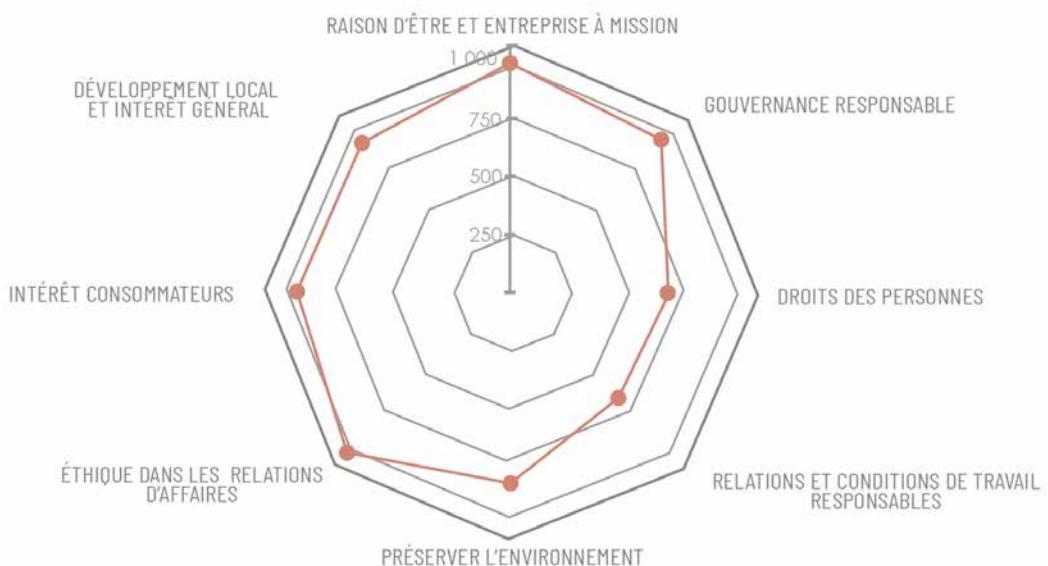
AUDIT LUCIE 26000

Cela fait 10 ans que nous sommes labellisés, et nous sommes fiers d'avoir renouvelé notre labellisation LUCIE 26000 pour 4 ans.

Grande nouveauté du côté de l'évaluation Lucie 26000 : l'audit propose désormais un score de performance RESTORIA obtient un

score de **841/1000** répartis sur les 7 questions centrales de l'ISO 26000.

A l'issu de l'audit, nous avons pris 25 engagements d'amélioration déjà intégrés dans notre feuille de route RSE.



DES AUDITS CONSTRUCTIFS

Les audits sont des temps de vérification bien-sûr mais sont surtout de vraies opportunités pour prendre de la hauteur sur nos pratiques, faire le bilan de nos avancées/difficultés.

Les échanges avec les auditeurs permettent aussi d'identifier des axes d'amélioration, de nouvelles pratiques à envisager. Ainsi, suite aux audits, nous avons intégré toutes les suggestions des évaluateurs dans notre feuille de route RSE (plan d'action) pour aller plus loin et progresser.



Le Comité DE MISSION



CHIFFRES CLÉS 2023

9
MEMBRES



2
RÉUNIONS
DE Comité DE
MISSION



78%
DE PARTICIPATION
DE NOS MEMBRES
AUX Comités DE
MISSION

1
RÉUNION
DE RESTITUTION
D'AUDIT



6
ENTRETIENS
D'AUDIT



2ÈME
RAPPORT
DE MISSION

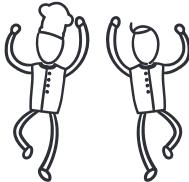


5
FRESQUEURS
RESTORIA



UN COMITÉ DE MISSION EXPERT ET COMPLÉMENTAIRE

Notre Comité de Mission représente l'ensemble de nos parties prenantes (nos collaborateurs, nos clients, nos fournisseurs, nos partenaires et des acteurs du territoire) et réunit ainsi des expertises et des profils complémentaires, en adéquation avec nos enjeux.



LAURE RONDEAU DESROCHES

Fondatrice Bleue, Associée Revisit, Experte RSE et **Présidente du Comité**



SYLVAIN SÉNÉCAILLE

Maire de Saint Christophe du Bois, Client de RESTORIA



FABRICE HEGRON

Co-fondateur SAS De Nous à Vous, Partenaire filière agricole



MARIE GABORIT

Directrice TOOVALU, Experte Climat



FRANÇOIS GUERIN

Président Directeur Général CETIH, Dirigeant Société à Mission



ANTHONY BEHARELLE

Gérant CROC LA VIE et Président Kidibio, Confrère Restauration Collective



BÉATRICE BONNANT

Assistante Administrative Service Qualité Sécurité Environnement, Collaboratrice RESTORIA



DAVID RÉMY

Directeur de la Cuisine de la Romanerie, Collaborateur RESTORIA



JUSTINE PERPINA

Cheffe de Cuisine à l'EHPAD de la Sagesse à St Laurent sur Sèvre, Collaboratrice RESTORIA



DU MOUVEMENT AU SEIN DU COMITÉ

Cette année, Cécile et Aurélien, collaborateurs RESTORIA, sont partis du Comité de Mission ainsi que Christophe GILLARD, représentant de nos clients qui a quitté ses fonctions. Nous les remercions chaleureusement pour leur engagement, leur contribution. Nous avons eu beaucoup de plaisir et de chance de vous avoir dans notre Comité.

Pour les remplacer, nous avons accueilli, en Novembre 2023, **David** et nous accueillons dès Janvier 2024, **Béatrice**, collaboratrice RESTORIA et **Sylvain**, nouveau représentant de nos clients. Nous leur souhaitons la bienvenue et avons hâte d'échanger avec eux lors des prochains Comités.

LEURS MOTIVATIONS POUR REJOINDRE LE COMITÉ DE MISSION



DAVID RÉMY

Etant arrivé récemment chez RESTORIA, intégrer le Comité de Mission me permet de mieux connaître l'entreprise, d'être au plus près du projet stratégique et de participer activement à faire progresser nos indicateurs d'impact pour être encore meilleur demain !

Les engagements forts de RESTORIA font ce qu'elle est aujourd'hui, et la différencie des autres sociétés de restauration collective !



BÉATRICE BONNANT

Parce que constater les dysfonctionnements sociétaux et leurs impacts délétrônes n'est pas constructif.

Parce qu'il est urgent d'être plus ambitieux et d'agir maintenant pour préserver la terre nourricière.

Parce que le profit n'est pas le seul but d'une Société à Mission et qu'il est possible de concilier performance financière et respect des valeurs humaines et environnementales.

Parce que RESTORIA me donne l'opportunité d'être au cœur des décisions et de participer à la résolution des nombreux défis actuels.

Parce que je veux donner encore plus de sens à mon travail et être fière de me lever chaque matin pour une entreprise qui agit dans le bon sens,

... J'ai souhaité intégrer le Comité de Mission.

Merci à tous de m'accueillir et de me permettre de grandir !



SYLVAIN SÉNÉCAILLE

Je porte un intérêt particulier au fonctionnement d'un Comité à Mission. C'est l'occasion pour moi de participer au projet RESTORIA et d'accompagner une entreprise partenaire depuis de nombreuses années. C'est aussi, partager des expériences et faire de nouvelles rencontres.



SON RÔLE

Le Comité de Mission fait pleinement partie de notre gouvernance et joue un rôle clé dans le pilotage de notre Mission. Les membres du comité apportent un regard neuf, détaché des contraintes opérationnelles quotidiennes. Ainsi, ils nous questionnent, nous challengent afin de toujours aller plus loin dans nos engagements et sortir du cadre.

CONCRÈTEMENT, LES MEMBRES DU COMITÉ DE MISSION :

- Vérifient que notre Mission c'est pas du blabla
- S'assurent qu'on se bouge vraiment par des actions concrètes
- Donnent leur avis sur notre pilotage de la Mission, les performances atteintes et rédigent le Rapport de Mission
- Nous challengent avec bienveillance et apportent leur expertise, leurs suggestions lors des Comités ou lors d'ateliers de co-construction

GOVERNANCE ET ÉCHANGES

« Chacun dans son rôle, et chacun son rôle » : Comité de Mission, conseil d'administration et comité de Direction interagissent de manière efficace et harmonieuse dans l'intérêt des enjeux stratégiques de RESTORIA. Si la confiance est au cœur des échanges, il est indispensable que le Comité de Mission mène ses travaux en toute indépendance et autonomie. Nous facilitons son accès aux informations, aux métiers, aux experts. Et ce, afin qu'il dispose d'une pleine compréhension de notre actualité pour jouer au mieux son rôle, pour formuler ses préconisations en toute objectivité et s'assurer de la tenue de nos objectifs sociaux, sociétaux et environnementaux.

Entre les temps d'échanges et de réunions, nous tenons nos membres du Comité de Mission informés de l'actualité RESTORIA au travers des Actus'MISSION.



Actus'MISSION n°2, Avril 2023

Audit LUCIE 26000 et Société à mission

Nous préparons actuellement nos audits (LUCIE 26000 et Société à mission) qui seront réalisés en même temps par deux évaluateurs de Bokkeny. Et bien sûr, le comité de mission va être sollicité :

- Quand : 25/07, 7 et 8 juillet
- Qui est audité : L'usine en tant que Président, Christophe (membre et client), Fabrice (membre et partenaire amont) et Justine, Cécile et Aurélien (membres et collaborateurs).

Focus Indicateurs

Diagnostic Gaspiage Alimentaire : 499/Comme l'année soit -3% (-1.9%) vs 2021

Impact carbone
3.08 kgCO2/mois soit -8% vs 2021 mais -8% vs 2018

Baromètre social
Aujourd'hui, 75% des salariés de RESTORIA ont fait au moins une partie de leur entraînement

Taux de recommandation : 77% (note 10)

Dispositif ECOPRODUIRE

Afin d'intégrer les enjeux environnementaux dans nos offres, nous partenariats, avec 9 autres entreprises du programme ECOPRODUIRE dont les objectifs sont :

- Formaliser notre démarche
- Évaluer et intégrer tous les impacts environnementaux dans nos choix
- Intégrer la réflexion cycle de vie

C'est parti pour 15 mois !

Fresque RESTORIA

Nous venons de commencer notre **fresque de l'entreprise responsable** avec un panel dans la cadre d'une opération collective. C'est alors que nous avons rencontré les salariés pour échanger sur nos enjeux sur toute notre chaîne de valeur.

- Un nouveau partenariat pour échanger sur nos enjeux sur toute notre chaîne de valeur.
- 30 collaborateurs impliqués et les actions déployées ou à venir.
- 4 animateurs fresques
- 4 séances déjà animées et autres de programmées

PROCHAIN COMITÉ DE MISSION

Au programme :

On se retrouve le 28 juin de 08h30 à 16h00

- Point d'étape : plan stratégique, contexte, grandes avancées
- Séance co-construction : le sujet vous sera dévoilé bientôt !

RESTORIA

ACTIVITÉS DU COMITÉ DE MISSION EN 2023

Cette année, les membres du Comité de Mission se sont impliqués pleinement dans le pilotage de la mission. Voici les activités du Comité :

LES TEMPS D'ÉCHANGE ET DE CONTRIBUTION



#1

4^{ÈME} COMITÉ DE MISSION DU 28/06/2023

Ce 4^{ème} Comité s'est déroulé en deux temps :

- Un 1^{er} temps de partage sur les résultats et performances à date, les avancées et premiers retours suite aux audits LUCIE 26000 et Société à Mission
- Un 2^{ème} temps sur un atelier d'idéation pour impliquer nos membres dans l'évolution de nos offres. Le Comité a brainstormé sur la question suivante : Qu'est-ce qu'une prestation de restauration collective engagée ?

#2

ENTRETIENS LORS DE L'AUDIT SOCIÉTÉ À MISSION AVEC L'OTI

6 membres du Comité ont été interviewés dans le cadre notre audit Société à Mission. Nos 3 collaborateurs ainsi que Laure, Christophe et Fabrice ont ainsi échangé avec les auditeurs de Bakertilly.



#3

RESTITUTION D'AUDIT SOCIÉTÉ À MISSION

En visio, notre Présidente du Comité, Laure, a participé avec le comité de Direction à la restitution de l'audit Société à Mission par les auditeurs.

Elle a ainsi pu échanger avec les auditeurs et le comité de Direction sur les suggestions d'amélioration...



#4

PARTICIPATION À LA FRESQUE RESTORIA 20/09/2023

Cinq membres du Comité de Mission ont animé ou participé à la fresque RESTORIA avec tous nos collaborateurs lors de notre séminaire annuel TONUS.

Une immersion au cœur des équipes et des enjeux !



#5

5ÈME COMITÉ DE MISSION DU 22/11/2023

Au programme de ce 5ème Comité :

- Bilan annuel 2022/2023 de notre feuille de route de Mission
- Temps d'échange et de formulation des avis du Comité de Mission pour le 2ème rapport annuel

CONTRIBUTION AU RAPPORT DE MISSION

En 2022 et 2023, les membres ont rédigé leur 1^{er} et 2^{ème} rapport. La rédaction de chaque rapport de Mission est pilotée par Laëtitia DESVIGNES, Directrice Mission et Impacts, afin de construire le fil rouge des messages que nous souhaitons faire passer et partager.

Les membres du Comité contribuent à la rédaction par leur analyse des feuilles de route et la rédaction d'avis sur l'ensemble de nos indicateurs d'impact et sur le respect de la Mission dans sa globalité.



PERFORMANCES[“] de RESTORIA 2023

Cuisiner
S'engager
AGIR +)



HUGO PLANTIVE

Agriculteur associé de la Ferme des
Grands Chênes via ESATCO Vendée

CONJONCTURE ÉCONOMIQUE

Si nous avons pu passer les tempêtes successives :

- celle de la pandémie de COVID19 depuis le printemps 2020,
- puis celle de l'inflation depuis le printemps 2022,
- celle de la pénurie de compétences depuis de trop nombreux mois,
- celles du retour de la guerre en Europe et au Proche-Orient,
- celle des aléas climatiques,

nous le devons aux différentes et nombreuses actions déployées au quotidien par les équipes. L'implication de toutes et tous, nous a permis, non pas, malheureusement, d'éviter totalement les dégâts de ces tempêtes mais au moins de conserver notre « navire », notre entreprise, à flots.

A nouveau, l'exercice couvert par ce rapport est déficitaire pour RESTORIA. Bien heureusement, sans aucune mesure avec l'exercice précédent.

Entre hausse incroyable des coûts matières premières, fin de l'énergie peu chère, très faible élasticité au prix de nos clients, évolutions de la grille des salaires à plusieurs reprises, il ne nous a pas été possible de revenir à l'équilibre.

Nous restons dans le creux de la vague et nous nous devons de fortement nous entraîner pour un jour surfer. Le dérapage de nos coûts matières est la principale cause de ce résultat 2022-2023. Nous devons toutes et

tous, au quotidien, être tout particulièrement attentifs à ce que nos coûts ne dérivent pas. Il s'agit d'un magnifique travail d'équipe. Il est indispensable de garder une extrême prudence dans ce contexte incertain afin d'assurer la pérennité de l'entreprise.

Plus que jamais, nous mesurons à quel point, nos Fondamentaux sont à la fois le point d'ancrage majeur et le cap qui permettent à RESTORIA d'envisager l'avenir. Jamais nous ne les avons reniés. Parfois, il est vrai nous avons dû alléger certaines exigences, temporiser, adapter nos projets. Mais toujours avec en ligne de mire les 5 éléments de nos Fondamentaux : plan stratégique 2026 Autrement, Ambitions Durables, Vision 2036 Naturellement, nos valeurs et au final notre Mission.

Avec l'accalmie que nous espérons toutes et tous voir arriver dans les prochains mois, il nous faut maintenant redresser totalement la barre et faire en sorte que notre navire retrouve fièrement son cap et son rythme. Pour cela nous allons nous appuyer sur notre Mission, nous allons veiller tout particulièrement à retrouver un niveau d'exigence digne de nos 53 années d'existence et de notre savoir-faire. Le temps est venu de rétablir nos méthodes avec rigueur et systématisme là où parfois elles ont pu être mises à mal.

Donc oui, le plus gros de la tempête est passé et nous nous devons maintenant de veiller à ce que chacun soit à son poste pour que notre navire conserve son cap : la Mission !



NOTRE TABLEAU DES IMPACTS

OBJECTIFS STATUTAIRES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	INDICATEURS D'IMPACT	RÉALISÉS 2021/2022	CIBLES 2022/2023	RÉALISÉS 2022/2023	ÉCARTS EN %*	CIBLES 2023/2024
Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante	RENDE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAINTE	Réduction des matières à controverse dans nos menus	-20,95%	-20%	-25%	25%	-20%
		% de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats)	18,30%	18%	18,82%	4,56%	20%
	RENDE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS PLAISANTE	% de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats)	76,30%	76%	72,95%	-4,01%	76%
		% de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table)	48,30%	50%	35%	-30%	53%
	RENDE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS ENGAGÉE	% de produits durables dans nos achats alimentaires	36%	50% (EGalim)	40%	-20%	50% (EGalim)
				30%		33,33%	35%
	VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE	Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines	25,2g	25g	22,53g	-9,88%	23g
		Gaspillage alimentaire en g/repas/ convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)	57g	60g	49g	-18,33%	58g
Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver	VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE	Consommation de carburant fossile en L/1000 repas	30,971 L	31,397 L	31,155 L	-0,77%	31,377 L
		% d'énergies renouvelables dans nos achats électricité	1,74%	1,70%	9,50%	458,82%	10%
	SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE	Poids carbone en kg de CO2/repas	2,85 kg CO2	2,97 kg CO2	2,8 kg CO2	-5,72%	2,92 kg CO2
		Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines	2,46 L	2,34 L	2,44 L	4,27%	2,32%
	PRÉSERVER LES RESSOURCES	% de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires	11,1%	20% (EGalim)	11,3%	-43,50%	20% (EGalim)
				12%		-5,83%	15%
Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive	PARTAGER LES FRUITS DE L'ENTREPRISE	% de collaborateurs actionnaires	3,12%	3%	3,12%	4%	3%
	PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS	% de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées	100%	90%	100%	11,11%	90%
		% de collaborateurs qui recommandent RESTORIA		75%	77%	6,67%	80%
	CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE	% du résultat des actions solidaires soutenant l'alimentation durable (avec un minimum de 1K€)	100%	1,25% ou 1K€	1K€	0%	2%
		Taux de travailleurs en situation de handicap	8,15%	7%	9,22%	31,71%	7%
Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable	COLLABORER AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME RAPPROCHÉ (COLLABORATEURS, CLIENTS, CONVIVES, FOURNISSEURS...)	Note moyenne évaluation RSE Fournisseurs (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels)	15,07	NOTE BIENNALE : PROCHAINE ÉVALUATION EN 2024			15
		Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table)	63,80%	65%	71,20%	9,54%	68%
		% d'Activateurs et d'Animateurs RSE mobilisés pour la Mission	20%	21%	22%	4,76%	22%
	SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE	% de nos achats (€) réalisés en proximité	25,60%	22%	25,73%	16,95%	24%
		% de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole	20,80%	16%	22,47%	40,44%	17%

*Ecart entre le réalisé 2022-2023 et la cible 2022-2023.



“+ BON”

Nous retrouvons trois objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire BON, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE	ICON	Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante		
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAINTE	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS PLAISANTE	RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS ENGAGÉE	
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réduction des matières à controverse dans nos menus ▶ % de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats) ▶ % de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de produits durables dans nos achats alimentaires 	

BONNE PRATIQUE

Accompagnement au changement des habitudes alimentaires pour lever les freins au végétarien !

Cette année, nous avions l'ambition d'aller encore plus loin en intégrant 2 repas végé par semaine dans les menus scolaire de notre gamme la plus engagée. Mais, nous avons dû reporter cette évolution positive afin d'impliquer tous les acteurs. Une expérience qui vient confirmer que



1/ **Le développement de recettes végé** plaisantes vraiment cuisinées avec des tests et des dégustations des clients et convives, des formations pour nos équipes en cuisine.

2/ **L'accompagnement de notre force de vente** afin de mieux maîtriser les enjeux, les raisons de végétaliser notre alimentation.

3/ **L'implication de nos clients** pour préparer l'évolution de leur projet de restauration : visite des cuisines RESTORIA, échanges pour comprendre et lever les freins, choix collectif des recettes végé plaisantes, animation autour du végé.

SEUL ON VA + VITE ENSEMBLE ON VA + LOIN !



NOTRE SOLUTION : L'accompagnement de nos clients, nos convives et nos cuisiniers pour un déploiement en Septembre 2024 via 3 grands axes :

NOTRE PERFORMANCE 2022-2023

Rendre accessible une alimentation toujours plus saine



RÉDUCTION DES MATIÈRES À CONTROVERSE DANS NOS MENUS

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
-20%	-25%	25%

Bilan 2022/2023

- Formalisation du registre des matières à controverse : définition, types de controverse, priorisation et calendrier de retrait.
- Cinq matières premières arrêtées : sel nitrité dans nos charcuteries maison, cœur de palmier, beurre tracé, poudre à génoise et poudre à crème à froid.

Projections 2023/2024

- Révision de l'indicateur d'impact pour gagner en pertinence selon les préconisations du Comité de Mission.
- Poursuite du retrait des matières premières à controverse selon les priorités définies et en incluant l'activité La Cuisine et la Table.



AVIS DU COMITÉ

+5% de matières premières intégrant des ingrédients à controverse retirées par rapport à l'objectif.

32,5T de matières premières avec au moins un ingrédient à controverse ont été supprimées depuis 2018/2019. Bravo !

Attention à adapter les recettes pour moins utiliser d'ingrédients à controverse et poursuivre le renforcement des recettes vraiment cuisinées qui permettent de réduire les matières à controverse.

Christophe GILLARD



% DE PLATS VÉGÉTARIENS (VPO) CONSOMMÉS TOUS MARCHÉS (Activité Les Petits Plats)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
18%	18,82%	4,56%

Bilan 2022/2023

- Frein fort d'acceptabilité du végé par nos clients et convives. Nous avions comme ambition d'intégrer un second menu végé hebdomadaire dans notre offre enseignement la plus engagée mais, face au manque d'acceptabilité clients, nous avons dû y renoncer.
- Actions du groupe végét'atout réalisées :
 - ▶ 27 nouvelles recettes créées
 - ▶ Création de l'info végé pour nos équipes en cuisine
 - ▶ Mise à disposition d'un argumentaire végé pour nos équipes d'avant et après-vente
 - ▶ Evolution des intitulés de recette pour ne pas stigmatiser les plats végé



AVIS DU COMITÉ

RESTORIA maintient son cap pour une alimentation plus végétale en essayant d'inclure plus de plats végétariens dans ses offres.

Il est important de prendre en considération que le végé est un sujet clivant et complexe à mettre en place sans un accompagnement complet auprès des parties prenantes (convives/familles/personnel cuisinant).

RESTORIA sensibilise ses clients en proposant des rencontres pour mieux définir ce qu'est le végétarien, en quoi il est un atout dans nos assiettes, pour la santé mais également pour notre Planète.

Justine PERPINA



Projections 2023/2024

Déploiement de notre plan d'accompagnement avec les clients, les convives et les cuisiniers pour passer 2 repas végé par semaine sur notre offre enseignement.



Rendre accessible une alimentation toujours plus plaisante

% DE RECETTES « 100% RESTORIA » + « VRAIMENT CUISINÉ » PROPOSÉES DANS LES MENUS (Activité Les Petits Plats)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
76%	72,95%	-4,01%

Bilan 2022/2023

Moins de recettes Vraiment Cuisinées ont été proposées à nos clients cette année.

Le manque de personnel cuisinant en particulier sur des ateliers spécifiques (pâtisserie, charcuterie) et la maîtrise du coût matière au plus juste, en période inflationniste, ont eu pour conséquence le retrait de certaines recettes Vraiment Cuisinées des menus.

Projections 2023/2024

Un groupe de travail a été constitué en octobre 2023. Il a pour ambition de revenir à un niveau de fait-maison dans les grandes Cuisines, notre singularité en restauration collective.

Les actions du groupe de travail seront déployées à partir de 2024 et sur les années suivantes en fonction des investissements humains et financiers nécessaires.



AVIS DU COMITÉ

Les résultats atteints ne sont pas à la hauteur des espérances et en dessous des objectifs fixés. RESTORIA a dû faire des choix économiques pour faire face à l'inflation des matières premières et a subi une pénurie de savoir-faire, ce qui a impacté le niveau de recettes vraiment cuisinées dans les menus.

Le « Vraiment Cuisiné » doit et est un incontournable pour se différencier des autres sociétés de restauration collective. Nous sommes confiants sur la capacité de RESTORIA à retrouver son niveau de Vraiment Cuisiné dans ses grandes cuisines au vu des actions en cours.

David RÉMY

% DE RECETTES FAIT MAISON PROPOSÉES DANS LES MENUS ENSEIGNEMENT (Activité Cuisine et la Table)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
50%	35%	-30%

Bilan 2022/2023

35% de recettes FAIT-MAISON dans nos menus Enseignement.

Pour évaluer l'indicateur, les Chefs gérants utilisent un logiciel de communication des menus. Comme les recettes faites maison ne sont pas « taguées » de manière exhaustive, l'indicateur n'est pas fiable et représentatif de la réalité à ce jour.

D'autres facteurs viennent aussi impacter l'atteinte et le suivi de cet indicateur :

- Le turn-over des Chefs gérants et le recours à l'intérim ou aux solutions temporaires avec une implication moindre sur ce sujet.
- Les moyens matériels mis à disposition sur les sites, le temps de travail, ne permettent pas toujours de cuisiner maison.
- La baisse de suivi par la Direction d'Activité ayant eu pour priorité d'assurer la confection et le service des repas.

Projections 2023/2024

Après une période de désorganisation, nous comptons sur la nouvelle équipe de Direction pour retrouver un niveau d'exigence sur l'atteinte et le suivi du fait maison. Voici les actions planifiées :

- Lancement du parcours d'intégration Chefs gérants, Chefs gérants tournants et Responsables des Engagements.
- Relance du Passeport pour Ma Restauration Vraiment Engagée : le fait-maison est un indicateur annuel reporté aux clients, donc une attention particulière sera accordée au fait-maison.
- Réaliser des listes de matériel nécessaires pour réaliser le fait-maison, listes qui seront ensuite intégrées dans nos offres.



AVIS DU COMITÉ

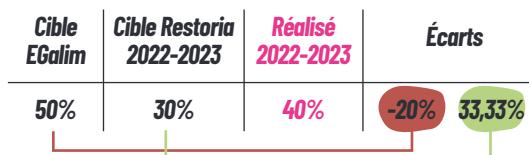
Afin de s'assurer que chaque Chef gérant/Cuisinier cuisine vraiment, le Comité de Mission propose que chaque Chef gérant et Responsable des Engagements signe une charte pour déployer le vraiment cuisiné et respecter les engagements contractuels.

Fabrice HEGRON

Rendre accessible une alimentation toujours plus engagée



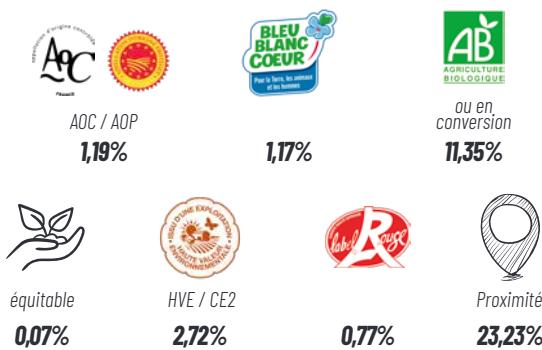
% DE PRODUITS DURABLES DANS NOS ACHATS ALIMENTAIRES



Bilan 2022/2023

RESTORIA intègre 40% de produits durables dans ses achats contre 36% en 2021/2022. Nous restons cependant sous la cible réglementaire de 50%.

Nos achats durables se répartissent ainsi :



Les coûts matières inflationnistes et le refus par certains clients des hausses tarifaires ne nous ont pas permis de prendre de nouveaux engagements d'achats de matières premières durables cette année.

Projections 2023/2024

Relance du Passeport pour Ma Restauration Vraiment Engagée pour l'activité La Cuisine et la Table : un reporting annuel sur les approvisionnements en produits durables et de qualité sera réalisé auprès des clients.

AVIS DU COMITÉ

Les problèmes économiques obligent à faire des choix et hélas l'objectif n'est pas atteint pour cette année. C'est un choix stratégique qui permet de ne pas impacter plus fortement les finances et donc de garder la trajectoire à long terme de la Mission. RESTORIA n'a pas pu prendre de nouveaux engagements de produits durables dans ses offres et se donne ainsi le temps de retrouver un équilibre budgétaire avant de reprendre ensuite sa trajectoire.

Christophe GILLARD





“**+** POSITIF

Nous retrouvons quatre objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire POSITIF, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE		<i>Cultiver la sobriété pour ne puiser dans la nature que ce dont nous avons besoin et ainsi la préserver</i>		
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE	VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE	SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE	PRÉSERVER LES RÉSOURCES
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines ▶ Gaspillage alimentaire en g/repas/convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Consommation de carburant fossile en L/1000 repas ▶ % d'énergies renouvelables dans nos achats électricité 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Poids carbone en kg de CO2/repas 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines ▶ % de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires

BONNE PRATIQUE

Notre stratégie bas carbone au cœur de notre stratégie d'entreprise.



Depuis 2017, nous réalisons notre bilan carbone sur nos émissions directes. Mais, en 2019, nous avons souhaité mesurer l'ensemble de nos émissions pour contribuer à l'objectif de neutralité carbone de la France. Notre contribution à nous c'est de réduire nos émissions de CO2 de 46% d'ici 2050.



ET COMMENT FAIRE ? Calculer son BEGES ne suffit pas ! Il faut aller plus loin en formalisant une trajectoire de décarbonation et surtout un plan d'action pour rendre notre modèle compatible aux accords de Paris. Et ça ne s'invente pas seuls : nous avons suivi la

[méthodologie Act pas à pas](#) de l'ADEME avec l'accompagnement de deux experts de Vertuel et Toovalu.

5 grandes étapes réalisées en 3 ans :

- 1/ Analyse de la situation actuelle
- 2/ Formalisation des enjeux et défis à relever
- 3/ Vision bas carbone de l'entreprise
- 4/ Structuration de la stratégie bas carbone
- 5/ Plan d'action dans le temps pour décarboner vraiment

La stratégie bas carbone est désormais une ligne directrice de notre plan stratégique et guide nos décisions pour une alimentation saine, plaisante et engagée.

NOTRE PERFORMANCE 2022-2023

Vers le 0 déchet issu de la cuisine



GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN G/REPAS SUR LES GRANDES CUISINES

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
25g	22,53g	-9,88%

Bilan 2022/2023

- Diminution de la quantité de biodéchets issus du gaspillage.
- Calcul de l'indicateur non réalisé sur la Cuisine de la Godinière car impossibilité pour le prestataire de séparer les biodéchets issus des reliquats des biodéchets de préparation/production.
- Les essais de vente des surplus de production aux collaborateurs n'ont pas été concluants.

Projections 2023/2024

- Mise en place des dons des surplus de production aux collaborateurs des grandes Cuisines.
- Mise en place de cessions internes des surplus de production aux restaurants de l'Activité La Cuisine et la Table à proximité des cuisines.



AVIS DU COMITÉ

Une diminution continue de la quantité de biodéchets dans les cuisines et dans la cible des objectifs que RESTORIA s'est fixée.

La volonté de réduire au-dessous des 20 g par repas d'ici 2 ans impose des innovations intéressantes comme la cession de repas non consommés à d'autres sites (cette action a démarré trop tard dans l'année pour influer sur le résultat de l'indicateur, mais c'est prometteur pour la suite). Il y a aussi le don aux collaborateurs sur chaque grande Cuisine (il faut continuer à pousser cette démarche).

Une attention particulière sera portée sur la capacité de calculer cet indicateur sur toutes les grandes Cuisines et la capacité de RESTORIA notamment à inclure le site de la Godinière dans le prochain calcul d'indicateur.

Laure RONDEAU-DESROCHES



GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN G/REPAS/CONVIVE (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
60g	49g	-18,33%

Bilan 2022/2023

- Encore une belle amélioration de la réduction du gaspillage alimentaire sur nos restaurants avec un gaspillage à 49g/convive/repas. Cette année, nous avons évité 61,9T de gaspillage.
- Avec les difficultés de recrutement et le manque de collaborateurs sur nos restaurants, 20% des restaurants n'ont pas réalisé la pesée des déchets qui sert au calcul de l'indicateur.

Projections 2023/2024

- Nouveau diagnostic gaspillage alimentaire en novembre/décembre 2023.
- Formation et accompagnement des Responsables des Engagements pour déployer le diagnostic sur tous les restaurants, avec un focus plus précis sur le secteur santé.



AVIS DU COMITÉ

La dynamique se poursuit sur cet indicateur important. Une réduction de presque 10g par repas/convive en 2 ans, ça compte dans l'assiette et surtout ça représente un volume important en cumulé. Rien que sur 2022, la totalité du gaspillage a été réduit de 61,9 tonnes sur un volume total de gaspillage qui était de 250,1 tonnes en 2021.

L'un des moyens clé pour continuer cette dynamique, c'est d'impliquer les 20% de restaurants qui n'ont pas réalisé le diagnostic. Continuer à engager, à former, à partager la Mission aux équipes. Peut-être mettre des bonus à la clé ? Une reconnaissance particulière pour les Chefs gérants qui s'engagent ?

Laure RONDEAU-DESROCHES



Vers la sobriété énergétique



CONSOMMATION DE CARBURANT FOSSILE EN L/1000 REPAS

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
31,397 L	31,155 L	-0,77%

Bilan 2022/2023

Augmentation de la consommation de gasoil par rapport à 2021 avec deux faits marquants :

- Une baisse de consommation pour la flotte de véhicules de service : + de covoiturage, + de télétravail et une optimisation des déplacements et augmentation du parc électrique avec 3 nouveaux véhicules.
- Une augmentation de consommation pour la livraison des repas chez nos clients s'expliquant par le déploiement du conditionnement en bacs inox des repas nécessitant plus de camions de livraison et un turnover élevé sur les équipes de chauffeur ayant une incidence probable sur la qualité de conduite.

Projections 2023/2024

- Analyse de consommation par conducteur pour les livraisons de repas pour planifier des formations d'éco-conduite et des sensibilisations.
- Poursuite de l'électrisation de la flotte de véhicules.
- Sensibilisation des conducteurs pour lever les freins face aux véhicules électriques.



AVIS DU COMITÉ

Une consommation au réel au même niveau que l'année dernière qui démontre la complexité de cet indicateur rassemblant toutes les mobilités de l'entreprise (déplacements professionnels et domicile travail + livraisons clients). Il est difficile de consolider des chiffres qui nécessitent une approche différente et qui s'entrechoquent avec d'autres choix notamment le zéro plastique.

En effet, le choix des bacs inox en remplacement du plastique impacte fortement le poids des livraisons et donc la consommation des camions en carburant.

Ce choix est assumé, par conséquent, les résultats devraient l'être également sans avoir à relever les seuils pour tenir dans l'objectif. Ce passage un peu épique n'étant qu'une transition : la part de l'électrique dans la flotte a augmenté, les déplacements professionnels se réduisent... Il faut continuer les efforts de sensibilisation, de collecte des données pour pouvoir encore réduire les consommations.

Laure RONDEAU-DESROCHES



% D'ÉNERGIES RENOUVELABLES DANS NOS ACHATS ÉLECTRICITÉ

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
1,70%	9,50%	458,82%

Bilan 2022/2023

- Nous bénéficions du mix énergétique français. La forte augmentation des prix de l'énergie ne nous a pas permis d'augmenter la part d'énergies renouvelables.
- Nouvelle trajectoire proposée selon les contrats d'électricité renégociés. Nous nous fixons un objectif de 25% d'énergies renouvelables dans nos contrats d'ici 2026.

Projections 2023/2024

- Saisir l'opportunité d'une éventuelle baisse de l'électricité pour prendre une proportion plus importante de notre électricité en renouvelable.



AVIS DU COMITÉ

Le mix énergétique du fournisseur (sur lequel RESTORIA n'a pas la main) a été plus favorable cette année, impactant mécaniquement l'indicateur au-delà de la cible. Si le contexte de tension sur les énergies présente un léger (mais fragile) répit, la trajectoire de redressement financier de RESTORIA n'autorise pas encore de dégrader sensiblement la marge pour amplifier le recours aux énergies renouvelables. Des pistes alternatives pourraient cependant être étudiées pour déploiement lorsque le redressement financier et la capacité d'investissement seront revenus :

- ▶ Autoconsommation (Photovoltaïque principalement).
- ▶ Vérifier l'existence d'une offre de vente collaborative d'énergie par des agriculteurs dans un rayon de 10 km autour des cuisines.

Anthony BEHARELLE





Suivre notre trajectoire bas carbone

POIDS CARBONE EN KG DE CO2/REPAS

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
2,97 kg CO2	2,8 kg CO2	-5,72%

Bilan 2022/2023

- Maintien du poids de CO2 par repas en 2023.
- Finalisation de notre stratégie bas carbone via la démarche Act pas à pas avec un plan d'action détaillé d'ici 2030.
- Poursuite de la végétalisation des menus avec le déploiement progressif de 3 repas végé sur 2 semaines en enseignement sur l'activité La Cuisine et la Table. Mais la végétalisation, principal levier de réduction d'émissions de CO2 reste très difficile : refus de nos clients enseignement sur l'activité les Petits Plats de passer à 2 repas végétariens par semaine en septembre 2023.

Projections 2023/2024

- Végétalisation :
 - ▶ Poursuite de la mise en place de trois plats végé sur deux semaines pour le Secteur enseignement La Cuisine et la Table.
 - ▶ Plan d'accompagnement des clients Les Petits Plats pour passer à 2 repas végé par semaine.

- ▶ Développement de recettes de plats mixtes réduisant la part de produits carnés en intégrant des protéines végétales.
- Déploiement de la grille Achats RSE intégrant le critère climat.

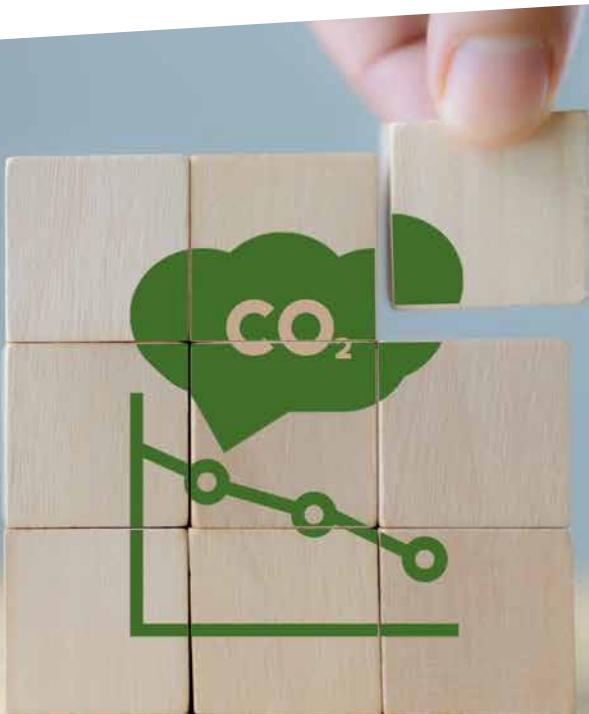


AVIS DU COMITÉ

Si la dynamique de réduction du poids de CO2 au repas se poursuit, elle se confronte désormais aux freins culturels des clients dans le déploiement des nouvelles actions toujours plus ambitieuses. Adepte de la théorie des petits pas, RESTORIA tient compte de cette difficulté en adaptant ses propositions ou en intensifiant son relationnel client sur le sujet (pédagogie, implication parties prenantes), sans renier ses objectifs.

Bravo pour la persévérance, ne lâchez rien !

Anthony BEHARELLE



Préserver les ressources



CONSOMMATION D'EAU EN L/REPAS SUR NOS GRANDES CUISINES

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
2,34 L	2,44 L	4,27%

Bilan 2022/2023

- La consommation d'eau au repas est similaire à celle de l'exercice passé. L'objectif n'est pas atteint.
- Des incidents techniques impactent la consommation : fuite importante sur un ballon d'eau chaude sanitaire et mauvais fonctionnement d'un tunnel de lavage.
- Malgré des sensibilisations régulières sur les bonnes pratiques de nettoyage, le turn-over important ne facilite pas leur respect.
- Un Plan de sobriété en eau a été initié sur les 3 grandes Cuisines et le siège en mai 2023.

Projections 2023/2024

- Déploiement du Plan eau sur les 3 grandes Cuisines et le siège.
- Changement du tunnel de lavage de la Cuisine de La Godinière.



AVIS DU COMITÉ

Préserver l'eau reste un élément très important pour chacun d'entre nous. RESTORIA doit continuer à y travailler chaque jour, en identifiant les fuites le plus rapidement possible et en travaillant sur les process de lavage afin de réduire sa consommation.

Fabrice HEGRON

% DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIologIQUE DANS NOS ACHATS ALIMENTAIRES

Cible EGALIM	Cible Restoria 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écarts
20%	12%	11,3%	-43,50% -5,83%

Bilan 2022/2023

- Nous restons sous la cible réglementaire avec 11,3% des approvisionnements en Bio, mais nous sommes bien au-dessus de la moyenne de la restauration collective qui elle plafonne à 6,6%.
- Les coûts matières inflationnistes ne nous ont pas permis d'augmenter la part de bio dans nos achats.
- Tous nos clients, surtout en médico-social, n'ont pas toujours les moyens financiers d'intégrer 20% de bio dans les repas.

Projections 2023/2024

Relance du Passeport pour Ma Restauration Vraiment Engagée : les approvisionnements en produits durables et de qualité sont des indicateurs annuels reportés aux clients, et une attention particulière sera accordée au respect des engagements en approvisionnement bio.



AVIS DU COMITÉ

Malgré la non atteinte de l'objectif fixé, RESTORIA est au double de la moyenne sur le marché en terme de % de produits bio. Si les acteurs du médico-social n'ont pas la volonté et/ou la capacité de respecter la loi EGALIM, et donc ne l'imposent pas aux concurrents de RESTORIA, il est effectivement difficile pour RESTORIA, d'adopter une attitude qui l'exclurait économiquement en proposant 20% de bio.

Le chemin poursuivi associe donc ambition (leader en produit bio) mais aussi pragmatisme économique en se limitant à 11% pour garder une offre compétitive. Cette position de leader doit être conservée pour incarner l'esprit innovant et responsable. Sans rejoindre les 20% d'EGALIM, il est important de conserver une dynamique raisonnable d'amélioration sur cet indicateur.

François GUERIN

“+ PARTAGEUR

Nous retrouvons trois objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire PARTAGEUR, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE		Partager les fruits de notre activité en prenant soin de nos collaborateurs et en contribuant à une société plus solidaire et inclusive		
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	PARTAGER LES FRUITS DE L'ENTREPRISE		PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS	CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de collaborateurs actionnaires 		<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées ▶ % de collaborateurs qui recommandent RESTORIA 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % du résultat des actions solidaires soutenant l'alimentation durable (avec un minimum de 1K€) ▶ Taux de travailleurs en situation de handicap

BONNE PRATIQUE

La rémunération contributive et solidaire du Comité de Mission.

En 2023, nous avons proposé aux membres du Comité de Mission une rémunération qu'ils ont tous souhaité reverser à des associations œuvrant pour l'alimentation durable. C'est donc une rémunération solidaire et contributive.



LES 3 ASSOCIATIONS SOUTENUES SONT :



RESTO TROC

Un restaurant solidaire angevin à la fois lieu de vie sociale, anti-gaspi et chantier d'insertion.



SOLIDARIFOOD

Association qui lutte contre le gaspillage alimentaire dans le Maine et Loire.



SOLENAT

Association créée par des agriculteurs des Pays de la Loire pour mettre en œuvre des projets de services environnementaux sur les exploitations. Objectif décarbonation, préservation de la biodiversité et transition agricole.

NOTRE PERFORMANCE 2022-2023

Partager les fruits de l'entreprise



% DE COLLABORATEURS ACTIONNAIRES

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
3%	3,12%	4%

Bilan 2022/2023

- 25 actionnaires au lancement de l'actionnariat mais 4 collaborateurs ont démissionné et doivent céder leurs actions.
- La situation économique difficile de RESTORIA et l'incertitude du contexte entraînent la baisse de valeur de l'action.

Projections 2023/2024

Mise en place de la bourse d'échange des actions d'AGIR en février 2024 : nouvelle opportunité donnée à tous les collaborateurs de devenir actionnaire.

AVIS DU COMITÉ

Pour l'instant, les collaborateurs n'ont eu qu'une seule fois l'occasion d'entrer au capital, c'était avant l'été 22. Depuis la société des actionnaires collaborateurs, AGIR, n'a pas encore publié ses comptes et n'a pas eu d'AG. Son premier exercice s'est terminé le 31/08/23 et sa première AG aura lieu en février 2024, avec une nouvelle valorisation des actions. Il n'y a donc pas pu avoir de nouveaux actionnaires, mais seulement des départs.

Au 31/08/23, dans un contexte marché encore très difficile, le résultat est en nette amélioration par rapport à 21-22, mais reste déficitaire. En parallèle, l'entreprise a continué à déployer ses objectifs et ses actions en lien avec sa Mission.

Le maintien de cette dynamique, associant sens et performance, sera un levier pour développer l'actionnariat salarié. Il serait intéressant de bien réfléchir et de questionner les modalités (communication, incitations,...) pour réussir cette hausse de l'actionnariat salarié.

François GUERIN



Prendre soin de nos collaborateurs



% DE COLLABORATEURS MAINTENUS DANS L'EMPLOI 6 MOIS APRÈS LES ACTIONS DE MAINTIEN MENÉES

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
90%	100%	11,11%

Bilan 2022/2023

Pour rappel, nous mesurons le traitement/les actions menées pour réussir à maintenir dans l'emploi tout collaborateur ayant déclaré des difficultés ou restrictions. Le calcul se fait sur le maintien des collaborateurs en poste 6 mois après les actions déployées.

- Une procédure de maintien dans l'emploi a été formalisée pour encadrer les actions liées au maintien dans l'emploi.
- Un budget a été dédié pour financer les restes à charge des coûts des aménagements indispensables au maintien dans l'emploi des collaborateurs après les subventions versées.

Projections 2023/2024

Poursuite des actions en lien étroit avec les intervenants extérieurs (Cap emploi, Médecines du travail...).



AVIS DU COMITÉ

Les processus formalisés et déployés pour maintenir les collaborateurs dans leur emploi portent leurs fruits. Bravo à tous !

RESTORIA doit continuer à prendre soin de ses équipes et des autres au quotidien.

David RÉMY



% DE COLLABORATEURS QUI RECOMMANDENT RESTORIA

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
75%	77%	2,67%

Bilan 2022/2023

A la demande du Comité de Mission, l'indicateur « % de collaborateurs fiers de travailler chez RESTORIA » a été remplacé par le « % de collaborateurs qui recommandent RESTORIA » dans notre baromètre social.

En 2022, notre premier résultat, notre T0, est de 77%, une trajectoire a donc été formalisée.

Le prochain baromètre est programmé en 2024.

Projections 2023/2024

Dans le cadre de la marque employeur, déploiement d'un plan d'action sur la « Fidélisation » de nos collaborateurs.



AVIS DU COMITÉ

RESTORIA peut être fière d'atteindre pour la 1^{ère} évaluation dans un contexte social tourmenté un taux de recommandation de 77%. Elle doit cultiver ce bon résultat et l'améliorer pour que ce soit demain un indicateur différentiant. L'objectif est bien que chaque collaborateur donne envie à d'autres de rejoindre RESTORIA.

Le taux de recommandation est issu du baromètre social qui aujourd'hui est complété par seulement 30% des collaborateurs. Un travail doit être mené pour renforcer le taux de participation et/ou limiter le nombre de questions posées.

David RÉMY



Contribuer à une société plus solidaire et inclusive



% DU RÉSULTAT DES ACTIONS SOLIDAIRES SOUTENANT L'ALIMENTATION DURABLE (avec un minimum de 10K€)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
1,25% ou 1k€	1K€	0%

Bilan 2022/2023

- Nouveau mode de calcul de l'indicateur : % du résultat net des actions solidaires soutenant l'alimentation durable de 1k€ en cas de résultat négatif.
- Maintien de nos mécénats malgré un résultat négatif en 2022/2023 : 15 250€ versés aux associations dont 1 000€ en soutien à l'alimentation durable avec Solidarifood.
- Réorientation des mécénats pour une pleine cohérence avec notre Mission.

Projections 2023/2024

Développement de nouveaux mécénats soutenant l'alimentation durable à partir de décembre 2023 grâce à la rémunération des membres du Comité de Mission sous forme de mécénats.

Le montant des mécénats soutenant l'alimentation durable passera donc de 1 000€ à 7 750€ en 2023/2024.



AVIS DU COMITÉ

Malgré une situation économique toujours instable, RESTORIA ne change pas de cap et continue de soutenir les associations du territoire. RESTORIA a fait le choix de réorienter ses mécénats selon sa Mission et a impliqué les membres du Comité dans le choix des nouveaux mécénats (Solenat, Resto-troc et Solidarifood). Chaque membre du Comité de Mission a ainsi choisi l'association qu'il souhaite soutenir au travers de sa rémunération sous forme de mécénat.

Cécile HOLEMAN

TAUX DE TRAVAILLEURS EN SITUATION DE HANDICAP

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
7%	9,22%	31,71%

Bilan 2022/2023

- Amélioration du taux d'emploi de travailleurs handicapés qui passe à 9,22%, bien au-delà des 6% réglementaires.
- Déploiement de notre plan d'action de la Démarche handicap dans le cadre de la convention avec l'AGEFIPH.

Projections 2023/2024

Dernière phase de la Convention avec l'AGEFIPH, nous projetons de signer un partenariat à l'issue de notre Convention.



AVIS DU COMITÉ

Une dynamique qui se poursuit et qui permet de dépasser l'objectif fixé. Bravo !

Malgré un turn over sur le poste de Référent handicap, rien n'a été délaissé.

Les actions se poursuivent, d'autres ont été lancées cette année et l'avenir est anticipé via le partenariat avec l'AGEFIPH. Attention à ne pas relâcher l'effort avec la diminution du budget alloué par l'AGEFIPH à l'issue de la fin de la convention.

Cécile HOLEMAN



“+ COLLABORATIF

Nous retrouvons deux objectifs opérationnels sous notre engagement statutaire COLLABORATIF, chacun mesuré par des indicateurs d'impact :

OBJECTIF STATUTAIRE		Créer et nourrir une dynamique de collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	COLLABORER AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME RAPPROCHÉ (COLLABORATEURS, CLIENTS, CONVIVES, FOURNISSEURS...)	SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE
INDICATEURS D'IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Note moyenne évaluation RSE Fournisseurs (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels) ▶ Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table) ▶ % d'Activateurs et d'Animateurs RSE mobilisés pour la Mission 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ % de nos achats (€) réalisés en proximité ▶ % de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole

BONNE PRATIQUE

On se mobilise pour transformer notre modèle, rien que ça !

On a bien conscience que nous devons changer, faire autrement pour continuer de bien manger dans un monde bas carbone restaurant la biodiversité.

Mais, ce n'est pas facile de tout changer d'un coup, on y va par étape en impliquant toutes nos parties prenantes.

POUR RÉINVENTER notre modèle économique, faire évoluer notre offre en accord avec notre Mission, nous avons plusieurs projets stratégiques dédiés. Côté (r)évolution, nous avons choisi de débuter

par notre offre enseignement 1^{er} degré, en menant deux ateliers inter-services d'idéation.

Alors, c'est parti pour des expérimentations grande nature avec nos équipes, des producteurs du coin-coin et nos clients sur nos restaurants. Les premières composantes de l'offre Océan prennent forme.

14 EXPÉRIMENTATIONS



20 CHEFS GÉRANTS VOLONTAIRES

CONVIVES TESTEURS



NOTRE PERFORMANCE 2021-2022

*Collaborer avec notre écosystème rapproché
(collaborateurs, clients, convives, fournisseurs...)*



NOTE MOYENNE ÉVALUATION RSE FOURNISSEURS (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels)

Cible 2021-2022	Réalisé 2021-2022	Écart
14,5	15,07	3,93%

Bilan 2022/2023

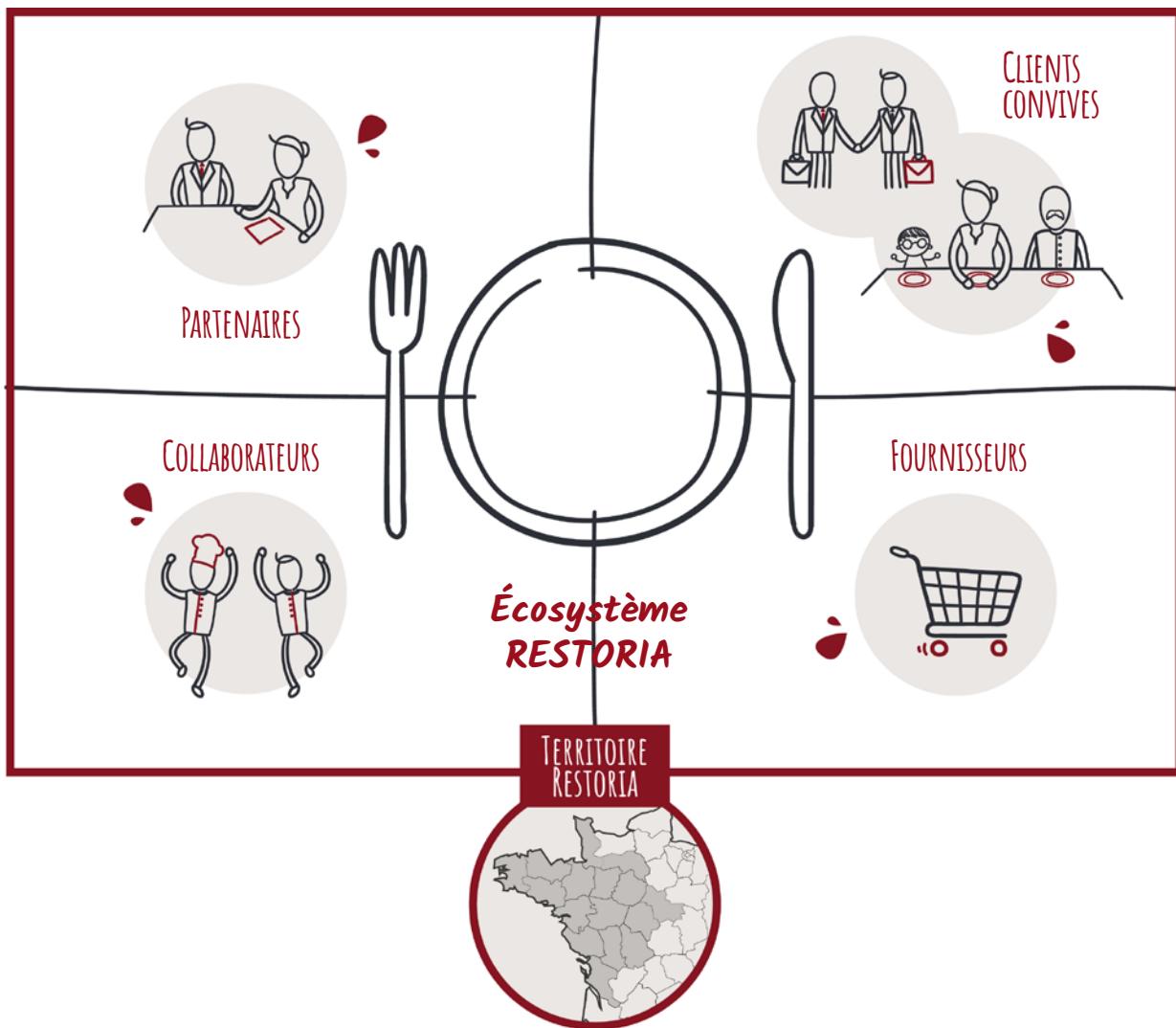
L'évaluation est biennale, donc pas d'évaluation sur l'année.

Projections 2023/2024

- Ajustement de l'évaluation RSE en intégrant des questions sur la biodiversité et l'éco-conception.
- Nouvelle évaluation RSE en décembre 2023.

AVIS DU COMITÉ

“ Pas d'avis cette année car l'évaluation RSE des fournisseurs a lieu tous les deux ans. ”



SCORE DE PERFORMANCE DU PASSEPORT MA RESTAURATION VRAIMENT ENGAGÉE (Activité Cuisine et la Table)

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
65%	71,20%	9,54%

Bilan 2022/2023

- Réalisation de seulement 5 diagnostics RSE soit 3,3% de nos clients. Le score de performance est de 71,2%, ce qui est une belle progression par rapport à 2021/2022.
- L'équipe de pilotage de l'Activité La Cuisine et la Table a subi de fortes turbulences (Absence de direction, un renouvellement de 50% de l'équipe). Ainsi, la priorité a été portée sur le suivi opérationnel de chaque restaurant avant tout.

Projections 2023/2024

- Renfort de l'équipe de pilotage La Cuisine et la Table.
- Formation de tous les responsables des engagements à la réalisation des Passeports (outils de co-construction et de suivi des projets de restauration avec nos clients).
- Nouveaux objectifs fixés par secteur et mise en place d'un suivi mensuel de déploiement.

AVIS DU COMITÉ

Sur la période écoulée, le nombre de restitutions de passeports n'a pas été celui espéré. En effet, le manque de Responsables des Engagements, dû à des problèmes de recrutement, a eu un impact direct sur l'avancement du déploiement des passeports.

Il est cependant à remarquer que la note de performance de 71,2% est une belle progression par rapport à l'année précédente, et est représentative de la qualité de prestation proposée par RESTORIA.

Avec l'équipe de la Direction d'Activité La Cuisine et la Table au complet, une nouvelle dynamique se met en place pour déployer pleinement le Passeport et réaliser les diagnostics RSE des restaurants. Nous aurons donc un indicateur plus fiable l'année prochaine.

Justine PERPINA

% D'ACTIVATEURS ET D'ANIMATEURS RSE MOBILISÉS POUR LA MISSION

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
21%	22%	4,76%

Bilan 2022/2023

- La mobilisation des collaborateurs pour la Mission reste active et nous avons désormais 22% de nos Activateurs et Animateurs mobilisés au travers d'une Mission autre que leur métier.
- De nouvelles opportunités pour se mobiliser proposées aux collaborateurs : animateur de la fresque RESTORIA, auditeur interne, élargissement du Collectif'2026, pro'Actif innovation/achats (test des nouvelles matières premières et recettes), Pro'actif Océan Bleu.

AVIS DU COMITÉ

La mobilisation des collaborateurs pour la Mission se poursuit. RESTORIA a construit sa propre fresque d'entreprise responsable et compte une vingtaine d'animateurs fresqueurs. C'est une belle progression, cela permet de toujours plus diffuser les informations aux collaborateurs, de mettre en lumière les engagements de l'entreprise au regard des enjeux sociétaux et environnementaux.

Cet outil permet d'éveiller les consciences sur l'implication de RESTORIA, et à chacun de se questionner sur comment apporter sa pierre à l'édifice.

Justine PERPINA

Projections 2023/2024

Relance des ateliers #AGIR+ à partir de janvier 2024.

Soutenir la transition agricole



% DE NOS ACHATS (€) RÉALISÉS EN PROXIMITÉ

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
22%	25,73%	16,95%

Bilan 2022/2023

- Maintien de la performance avec 25,73% des achats réalisés en proximité.
- Evolution de définition de la proximité pour l'activité Les Petits Plats : la proximité se calcule dans un rayon de 200 km de la cuisine de production.
- Gagner Autrement, notre plan de retour à la profitabilité, a visé une sobriété de dépenses et a donc freiné l'élan d'achat de proximité.

Projections 2023/2024

Poursuite de la dynamique avec nos fournisseurs pour maintenir voire augmenter les matières premières de proximité selon nos capacités financières.



AVIS DU COMITÉ

Belle performance avec une amélioration par rapport à 2022. Par contre, les cibles proposent une très faible ambition inférieure à la performance actuelle. Hors l'achat local est un des enjeux clés qui permet également d'avoir un impact positif sur d'autres critères.

Marie GABORIT



% DE NOS ACHATS (€) RÉALISÉS SOUTENANT LA TRANSITION AGRICOLE

Cible 2022-2023	Réalisé 2022-2023	Écart
16%	22,47%	40,44%



AVIS DU COMITÉ

RESTORIA fait un gros travail de sourcing pour un approvisionnement local, afin d'accélérer et de soutenir la transition agricole. Il est important d'expliquer aux fournisseurs locaux leur rôle et la nécessité de s'engager dans cette transition à travers des labels ou certifications. Des réunions avec ces fournisseurs locaux, agriculteurs, transformateurs et RESTORIA pourraient être mises en place pour expliquer l'importance de cette transition et ainsi donner du sens.

Ces fournisseurs locaux pourraient, par leur engagement, appuyer RESTORIA auprès de ces clients via des réunions, dégustations ou visites.

Fabrice HEGRON



Projections 2023/2024

- Maintien à minima des achats soutenant la transition agricole.
- Identification des opportunités de nouvelles matières sur le territoire.



“AVIS” du Comité de Mission

**2023 = UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR
RESTORIA DANS LE CADRE DE SA MISSION**

Premier audit de Société à Mission, mené avec succès. Malgré une impossibilité de conclure sur 2 objectifs statutaires, les retours de l'OTI ont été très positifs tant sur la méthodologie appliquée sur la Société à Mission que sur le contenu développé et les indicateurs retenus. Les membres du Comité ont activement participé à l'audit, justifiant de la composition du Comité, de ses réunions (fréquence et contenu), de la participation de chacun des membres, de l'appropriation des enjeux et enfin de leur contribution au rapport du Comité de Mission.

Sur tous ces aspects, le Comité a tenu la barre assez haut sur :

- **LA PARTICIPATION** : l'ensemble des réunions sur l'année a affiché complet ou presque.
- **L'APPROPRIATION DES ENJEUX** : ils sont tous abordés lors des réunions – le Comité de Mission a challengé les indicateurs, réduit leur quantité et questionné les objectifs (notamment les 2 liés à la Loi EGALIM).
- **LA CONTRIBUTION** : chaque indicateur est passé au crible (tant sur le contenu, les résultats et les objectifs) et discuté en séance. Pour émettre les conclusions, chaque membre choisit 2 à 3 indicateurs sur lesquels il remet un avis.

Pour la composition du Comité, on ne peut que féliciter RESTORIA pour la diversité et la qualité des profils sélectionnés, alliant parties prenantes internes et externes et des expertises complémentaires.

Je félicite RESTORIA sur la dynamique impulsée dans les rencontres du Comité, la diversité des formats proposés (ateliers dans les cuisines, immersion dans différents sites, ateliers au vert...). Sur le contenu et la fréquence des rendez-vous, je souligne l'implication du Comité dans sa capacité à proposer du contenu pour les sessions à suivre (notamment sur la suite du projet Océan Bleu, l'offre de restauration de demain) et dans sa régularité de rencontres.

Le Comité de Mission joue pleinement son rôle en challengeant RESTORIA sur les objectifs à atteindre. En effet, le Comité a poussé le curseur sur 2 objectifs statutaires, rendant la conclusion impossible par les auditeurs sur ces derniers dans leur avis. Cela démontre l'impartialité et la robustesse du Comité sur sa position d'organe d'accompagnement et de pilotage externe de la Mission. Cela démontre également **l'écoute, la confiance et la co-construction établies entre RESTORIA et le Comité de Mission.**

Pour 2024, la même rigueur dans la tenue des réunions, la participation des membres et l'implication se poursuivent – avec un RESTORIA toujours dans le partage d'informations et la transparence.

On note des changements significatifs sur les choix de l'entreprise, qui poussée, à la fois par la situation économique compliquée mais également par une Mission forte et structurante, a eu le courage de renoncer à certains clients et contrats pour amorcer de nouveaux développements.

Le Comité de Mission a notamment pu participer à un atelier « Océan Bleu » pour participer à réinventer l'offre de RESTORIA et repenser la restauration collective dans le respect de la Mission. **C'est quoi une restauration saine, plaisante et engagée ?** Nous avons pu également participer aux conclusions de cet atelier et connaître les prémisses de la stratégie qui se met en place en la matière.

RESTORIA finit l'année dans **une dynamique forte et positive** semant les graines pour être toujours plus en phase avec sa Mission et sa Vision à 2036. Même si, à fin 2023, les résultats de certains indicateurs ne sont pas au rendez-vous du fait de la crise économique et nécessitent quelques réajustements temporaires.

Le comité est confiant pour 2024, nous resterons vigilants à maintenir les ambitions.

Enfin, il faut noter que, malgré le départ de 3 personnes au sein du Comité (une en septembre et deux en décembre), son activité n'a pas été ralenti et l'implication non amoindrie. La composition initiale composée de collaborateurs internes n'a pas été diminuée puisqu'Aurélien et Cécile ont trouvé des successeurs avec David et Béatrice. Christophe Gillard est dignement remplacé par Sylvain Sénécaille, Maire de St Christophe Du Bois.

Ce renouvellement va permettre également au Comité d'enrichir sa contribution avec de nouvelles expertises, **c'est sûr en 2024, nous allons garder le cap !**



LAURE RONDEAU DESROCHES
Présidente du Comité



Heureux, qui comme RESTORIA, **FAIT UN BEAU VOYAGE !**

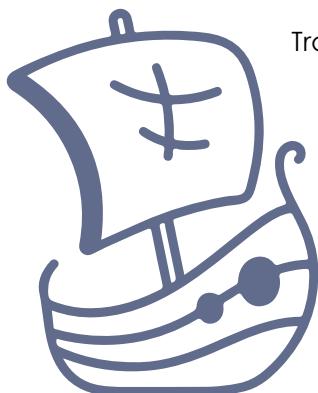
Nous traversons depuis quatre exercices comptables des tempêtes qui ne cessent de s'enchaîner et de mettre à mal le monde de la restauration collective. C'est au milieu de tout cela, que RESTORIA est devenue en décembre 2021, la première société de restauration collective à obtenir la qualité de Société à Mission. C'est en vue de l'accalmie que nous rédigeons ce deuxième rapport de Société à Mission.

Pour traverser ces tempêtes, nous mesurons aujourd'hui à quel point le « navire » RESTORIA a la chance d'avoir la Mission comme cap. A quel point il a aussi la chance de compter sur son équipage pour tenir la barre afin de maîtriser au mieux ses coûts et de rechercher toujours les vents favorables par une évolution continue de ses offres.



C'est bien l'engagement de cet équipage vers le cap qu'est la Mission qui nous amène à davantage nous structurer autour de nos engagements statutaires, qui nous conforte dans une logique d'amélioration continue et de réduction de nos impacts, qui nous incite à questionner nos pratiques. Nous savons pouvoir compter sur le Comité de Mission qui joue parfaitement son rôle de gardien de phare, pour éclairer le cap.

Les mois à venir s'annoncent donc sous le signe de l'accalmie. Bien que nos projections en nombre de repas soient plus faibles que l'an dernier, nous savons que le travail accompli depuis des mois va nous permettre un retour des marges positives pour les mois à venir. C'est l'énergie indispensable pour nos donner les moyens d'atteindre notre objectif : notre Mission.



Traverser ensemble de si grosses tempêtes, c'est une aventure et c'est un beau voyage que nous vivons ensemble. Alors oui, malgré les tempêtes, nous pouvons l'affirmer, le « navire » RESTORIA fait un beau voyage !



RESTORIA
Végétal culture, recyclage, énergie

Amont

Se donnent des moyens pour nos activités : énergie solaire, transports, fournisseurs, matériels, savoir-faire.

Ressources

Climat

positif



Réellement

RETROUVEZ ICI >>
LE CONDENSÉ
DE NOS ACTIONS
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



CONTACT

Laëtitia DESVIGNES

DIRECTRICE MISSION ET IMPACTS

l.desvignes@restoria.fr

02 41 21 18 50

Parc de l'Angevine
12 rue Georges Mandel - CS 50955
49009 Angers Cedex 01



restoria.fr

