

# RAPPORT de Mission

# 2024

#3

Cuisiner  
S'engager  
**AGIR** +

  
**RESTORIA**  
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager



# Edito<sup>®</sup>

## QUELS SONT LES APPORTS DU STATUT DE SOCIÉTÉ À MISSION ?

Etre société à mission oblige l'entreprise à identifier ses enjeux et à les prendre en compte dans sa stratégie et son modèle d'affaires. Après 3 ans, nous mesurons à quel point être société à mission nous a permis de passer de l'action à l'impact. Nous connaissons nos enjeux, avons identifié nos leviers d'action, mesurons nos impacts et en rendons compte à notre comité de mission et à l'OTI. Les échanges avec le comité de mission nous stimulent et nous poussent à aller toujours plus loin. Nous sommes conscients du chemin qu'il reste à parcourir, le statut de société à mission nous aide à garder notre cap, notre mission en ligne de mire.

## COMMENT ASSURER LE RESPECT DE LA MISSION DANS UN CONTEXTE COMPLEXE ET INCERTAIN ?

Face aux enjeux écologiques, économiques et sociaux, nous sommes convaincus que nous devons repenser notre modèle d'affaires pour qu'il contribue à un plancher social juste et équitable tout en respectant les limites planétaires. Les changements à opérer sont grands et ne se feront pas d'un coup de baguette magique.

Nous connaissons le cap à atteindre et ne le remettons pas en cause. La clé pour avancer est de rechercher le compromis en associant nos parties prenantes. Le compromis n'est pas une faiblesse, il permet de lever des blocages même s'il nous amène parfois à adapter nos trajectoires ou notre vitesse de déploiement à court terme. Nous sommes en mouvement avec notre écosystème pour une cause plus grande que nous : « l'alimentation durable, équitable et préservant la terre nourricière ». Nous assumons nos pas de côté qui sont des étapes incontournables pour atteindre notre mission à long terme.



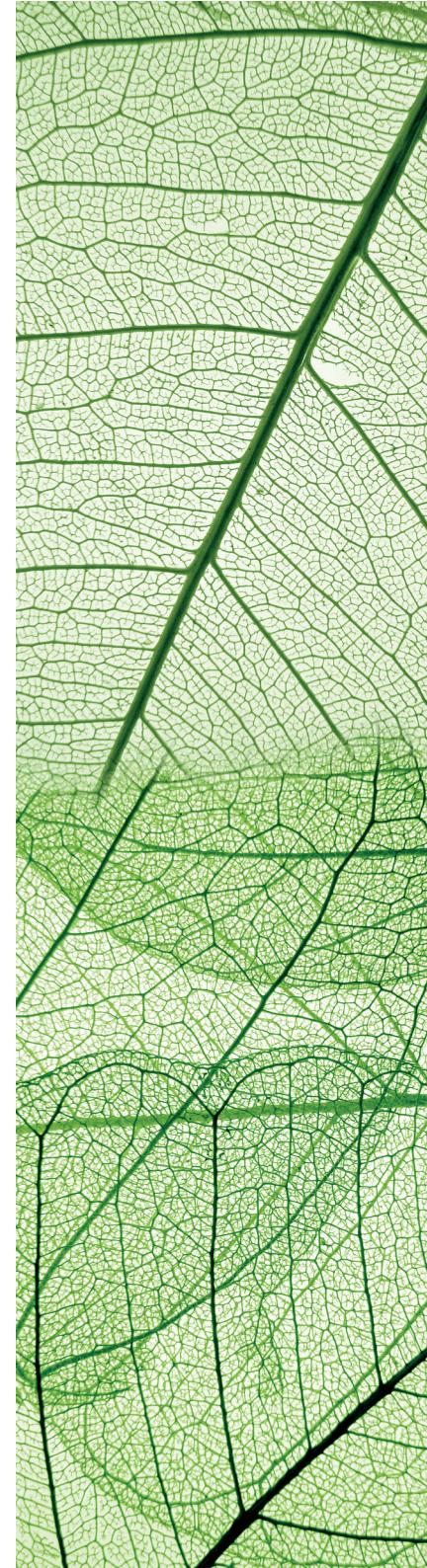
**EMMANUEL SAULOU**

Président



**LAËTITIA DESVIGNES**

Directrice Mission et Impacts



# SOMMAIRE



<b>RESTORIA C'EST.....</b>	<b>  5  </b>
<b>NOTRE RAISON D'ÊTRE, NOS 4 ENGAGEMENTS.....</b>	<b>  6  </b>
<b>LE COMITÉ DE MISSION.....</b>	<b>  7  </b>
<b>NOTRE 3ÈME ANNÉE.....</b>	<b>  9  </b>
<b>PERFORMANCES DE RESTORIA 2024.....</b>	<b>  11  </b>
<b>+ BON.....</b>	<b>  15  </b>
<b>+ POSITIF.....</b>	<b>  18  </b>
<b>+ PARTAGEUR.....</b>	<b>  26  </b>
<b>+ COLLABORATIF.....</b>	<b>  31  </b>
<b>NOTRE TABLEAU DES IMPACTS.....</b>	<b>  36  </b>
<b>AVIS DU COMITÉ DE MISSION.....</b>	<b>  37  </b>

Depuis plus de 50 ans, RESTORIA est une société de restauration collective ancrée sur son territoire du Grand Ouest de la France.

Nous faisons un métier génial qui permet de nourrir tous les jours des milliers de personnes de tous âges... Un métier qui peut vraiment agir sur les enjeux sociaux et environnementaux.

# RESTORIA c'est...

**Date de naissance**  
**1970**

**650**  
**clients** 

**61,6M€**  
**chiffre d'affaires**  
2023-2024

**+ de 800**  
**collaborateurs** 

**65 000**  
**repas par jour**  
en période scolaire

## NOS activités



**Les Petits Plats**  
Restauration en repas livrés



**Les Cuisines et la Table**  
Restauration sur place



**Le Savoir Partagé**  
Formation restauration durable

## SOCIÉTÉ à mission depuis 2021

RESTORIA s'engage pour une alimentation Saine, Plaisante et Engagée afin de continuer à nourrir en qualité et quantité suffisante tout en préservant la planète.



# Notre raison d'être

## 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**

Cette raison d'être est associée à 4 engagements :



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



# LE COMITÉ de Mission



## Un comité expert et complémentaire



**SYLVAIN SÉNÉCAILLE**  
Maire de Saint Christophe du Bois, Client de RESTORIA et **Président du Comité**



**LAURE RONDEAU DESROCHES**  
Fondatrice Bleue, Associée Revisit, Experte RSE



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



**CÉCILE VACHER**  
Associée fondatrice Vertuel, Experte climat et RSE



**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



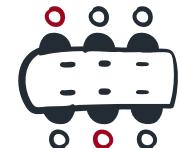
**XAVIER VALEFAKAAGA**  
Chef de Production Cuisine Centrale de Trélazé, Collaborateur RESTORIA

Du **mouvement** au sein du comité !

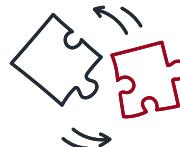
Départ de Marie et Justine, un grand merci pour vos contributions. Bienvenue à Cécile et Xavier ! Et merci à Sylvain qui devient Président du comité.



**9** membres  
du Comité de Mission



**3** réunions



**1** atelier  
de co-construction



**3** Actus'Mission

**76%**  
de participation  
de nos membres  
aux Comités de Mission



**3<sup>ème</sup>**  
rapport  
de Mission



**3** associations soutenues  
**solenat**

# Notre 3ème année



## Revue du plan stratégique 2026 AUTREMENT



Après 3 ans de déploiement, le plan stratégique 2026 Autrement a été revu pour intégrer de nouveaux enjeux et fixer nos priorités au niveau de Maison RESTORIA.



## Point d'étape ET BILAN ANNUEL DE LA MISSION

En mai et Novembre, chaque pilote fait un point sur les indicateurs d'impact, les projets stratégiques et les processus. Ces bilans nous permettent de faire un état d'avancement en identifiant les réussites, les freins, les priorités pour assurer le déploiement de la mission.

**NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE :** ces deux réunions sont désormais ouvertes à nos 70 Activateurs RSE qui peuvent ainsi contribuer. Le pilotage est encore plus **collaboratif et transparent**.

## LANCEMENT DE LA mise en conformité CSRD\*



RESTORIA est soumise à la directive CSRD à partir de l'exercice 2025/2026. Nous devrons chaque année publier un rapport de durabilité qui décrira les impacts de l'entreprise sur l'environnement et la société, ainsi que la manière dont les enjeux de durabilité affectent RESTORIA.

**1ère ÉTAPE ACCOMPLIE :** la matrice de double matérialité est formalisée.





## CLÔTURE DE LA DÉMARCHE Écoprodduire



Evaluation et intégration des impacts environnementaux dans nos choix stratégiques

Pendant 15 mois, nous avons participé au programme Ecoprodduire dans le but de déployer une démarche d'écoconception et de réduire l'empreinte environnementale de nos offres de restauration. Désormais, nous mesurons l'impact de nos recettes avec 3 indicateurs clés : le climat, la biodiversité et le score unique.

**>> ON VOUS EN DIT PLUS EN PAGE 25 >>**



CLIMAT



SCORE  
UNIQUE



BIODIVERSITÉ



## PARTICIPATION À LA Reconnaissance Act Pas à Pas

En 2022, RESTORIA a participé à la 1ère opération collective Act Pas à Pas pour formaliser sa stratégie bas carbone.

En 2024, l'Ademe nous a sollicités pour tester le système de reconnaissance Act Pas à Pas. Cette reconnaissance démontre le bon suivi de la démarche et atteste d'un niveau de progrès en suivant Act Pas à Pas. Cela nous donne aussi un avis extérieur sur notre stratégie avec de nouveaux axes d'amélioration.

**RESTORIA A OBTENU LE NIVEAU 3, NIVEAU LE PLUS ÉLEVÉ ATTESTANT DU SÉRIEUX DE NOTRE STRATÉGIE DE DÉCARBONATION.**



# PERFORMANCES de Restoria 2024

# Evolution des indicateurs d'impact

Afin de nous assurer que nous respectons notre mission et pour rendre compte de nos performances, chaque engagement statutaire est traduit en objectifs opérationnels puis en indicateurs d'impact. Le suivi des indicateurs se fait au travers du tableau des impacts.

Depuis trois ans, nous avions 22 indicateurs d'impact. Lors du dernier comité de mission, nous avons analysé les performances atteintes mais également la cohérence et la pertinence des 22 indicateurs au regard des enjeux.

Nous avons acté avec le comité de mission des évolutions suivantes :

## ÉVOLUTION DE L'ÉVALUATION DE nos achats alimentaires

**Les achats alimentaires représentent 85% des impacts de RESTORIA et sont donc un levier essentiel pour les réduire.**

Depuis le passage en société à mission, 4 indicateurs dédiés permettent l'évaluation de nos achats alimentaires :

### ENGAGEMENT STATUTAIRE



**BON**



**POSITIF**



**COLLABORATIF**

### INDICATEUR D'IMPACT

% de produits durables dans nos achats alimentaires (produits sous signe de qualité + proximité)

% de produits bio dans nos achats alimentaires

% de nos achats alimentaires réalisés en proximité

% de nos achats soutenant la transition agricole (produits sous signe de qualité ou réduisant l'impact environnemental)

Les échanges avec le comité ont mis en avant que ces 4 indicateurs étaient en partie redondants et donc complexifiaient la compréhension et l'analyse.

Nous avons donc revu les indicateurs et en avons **maintenu 3 pour évaluer les achats alimentaires** :



Pour l'objectif statutaire **BON**, nous avons donc supprimé l'indicateur « % de produits durables dans nos achats » et l'objectif opérationnel « Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus engagée ».



L'indicateur « % de produits soutenant la transition agricole » a évolué également. Les critères des achats soutenant la transition agricole sont les suivants :

**Les labels de qualité et durables** tels que définis dans la loi EGALIM à savoir BIO/en conversion BIO, Label Rouge, AOP/AOC, BBC, HVE/CE2, MSC/ASC, Commerce équitable

**Les matières issues de cultures régénératives/plus respectueuses** existantes ou à venir

La trajectoire de l'indicateur a été revue selon les résultats recalculés pour l'exercice 2023/2024 avec cette nouvelle définition.

**DÉSORMAIS, 21 INDICATEURS D'IMPACT PERMETTENT DE SUIVRE LA PERFORMANCE GLOBALE DE RESTORIA.**

**>> RDV EN PAGE 36 POUR CONSULTER NOTRE TABLEAU DES IMPACTS >>**



## MÉCÉNATS SOUTENANT l'alimentation durable et l'inclusion

Jusqu'à ce jour, nous suivions les actions solidaires de RESTORIA uniquement sous l'angle « soutien de l'alimentation durable ». Nous avions l'indicateur suivant :

« % du résultat des actions solidaires soutenant l'alimentation durable (avec un minimum de 1k€) ».

Avec le recul de trois ans, nous avons souhaité modifier cet indicateur afin qu'il reflète mieux nos actions et notre capacité de soutien.

Voici les changements actés avec le Comité de Mission :

### Animation anti-gaspi Solidarifood



- Précision sur les actions solidaires évaluées en recentrant sur les mécénats réalisés. Les dons alimentaires réalisés n'entrent donc pas dans cet indicateur.
  - Elargissement des causes soutenues au travers de nos mécénats. Notre politique Mécénats oriente ses actions autour de 2 grands enjeux :
    - L'alimentation durable
    - L'inclusion et la diversité
- Désormais, l'indicateur englobe les mécénats favorisant l'alimentation durable et l'inclusion.
- Raisonnement en termes de montant minimal en euros à atteindre et non plus en % de résultat. Avec la situation économique tendue et les variations de résultat chaque année, il n'est pas cohérent de raisonner en % de résultat, c'est pourquoi nous avons fixé un seuil minimal de 10 000€ à atteindre.





**+** **BON**

**OBJECTIF STATUTAIRE**

**Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante**



**RENDE ACCESSIBLE UNE  
ALIMENTATION TOUJOURS PLUS SAINNE**

- Réduction des matières à controverse dans nos menus
- % de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats)

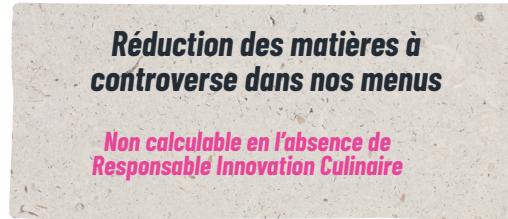


**RENDE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION  
TOUJOURS PLUS PLAISANTE**

- % 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)



# RENDRER ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS Saine



## Progrès 2023/2024

### 1/ Poursuite du retrait des matières à controverse :

Retrait des pâtes à glacer, saucisses manufacturées et poudres pâtissières

**Le chiffre clé :** 16% de matières premières contenant des ingrédients à controverse arrêtées en 2023-2024.

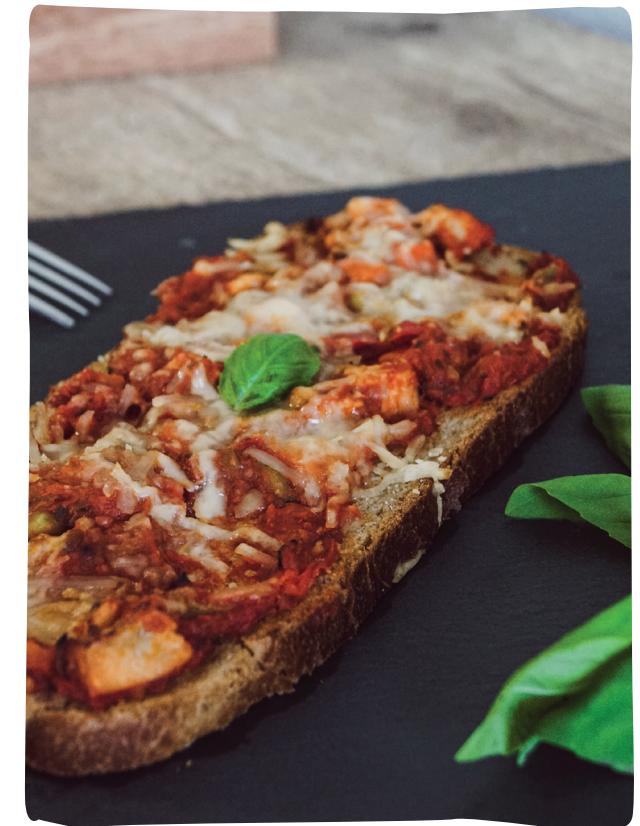
### 2/ Végétalisation progressive des repas

Le végé est un sujet qui stigmatise. S'il est certain que c'est un des leviers majeurs pour réduire nos impacts, il est aussi clair que le végé nécessite une conduite du changement, une évolution de nos recettes et doit se faire sur le long terme.

Comme il est difficile d'augmenter la part de plats végé, RESTORIA suit une stratégie de végétalisation des menus progressive en réduisant la part de viande :

- Déploiement des plats mixtes (plats avec un mix de protéines animales et végétales) pour les recettes à base de bœuf haché qui remplacent désormais les recettes traditionnelles.
- Accompagnement des clients/convives pour mieux comprendre les enjeux autour du végé : tests, recettes, visites de cuisine, explications des raisons du végé...

**Le chiffre clé :** le poids de viande par repas continue de baisser : **61g/repas** en 2024 contre 71g en 2019, soit **-14%** en 5 ans.





## Actions planifiées 2024/2025

- Reconstruction du Service Innovation Culinaire : recrutement d'une nouvelle équipe et revue des missions
- Poursuite du développement de recettes mixtes avec nos grandes cuisines et une équipe de Chefs gérants testeurs
- Formation végé pour nos équipes en cuisine



### L'AVIS DU COMITÉ



RESTORIA a été confrontée cette année à deux problématiques autour des indicateurs d'impact :

- Pour la réduction des matières à controverse, les tensions de recrutement ont pénalisé le service qui pilote cet indicateur, ainsi nous ne disposons pas de données quantitatives pour mesurer la performance
- Pour le % de plats végés, celui-ci atteint une valeur proche de la cible. Cela pourrait paraître décevant mais RESTORIA doit prendre en compte la menace de certains clients de dénoncer les contrats si le nombre de plats végés par semaine devait augmenter. Nous sommes sur un sujet politisé extrêmement clivant et souffrant parfois d'incompréhensions, et ce malgré des efforts d'accompagnement et de pédagogie considérables de la part de RESTORIA.

Au-delà d'une approche confinée à la dimension normative de l'indicateur, il nous a semblé plus

pertinent dans ce contexte d'apprécier les actions concrètes qui ont été mises en place, notamment :

- Liste de matières premières à controverse supprimées en 2024 communiquée en comité : feuilles de génoise faites maison, suppression des poudres pâtissières.
- Choix de végétaliser progressivement les recettes avec un mix protéines animales/végétales au lieu de faire des repas 100% végé, permettant de diminuer de 14% en 5 ans le poids de la viande par repas.

Ces actions audacieuses témoignent de la capacité de Restoria à s'impliquer pour faire bouger sensiblement des pratiques historiques du métier de restauration collective ayant un impact significatif sur les enjeux soulevés par ces indicateurs. Bravo pour votre persévérance !

**ANTHONY**



# RENDE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS PLAISANTE

## Progrès 2023/2024

**Changement de classement des recettes vraiment cuisinées sur l'Activité Les Petits Plats** pour mieux correspondre à la définition officielle du fait-maison.

Ce changement de classement a provoqué une baisse des résultats : sur 2022/2023, avec le nouveau classement, la performance passe de 72.95% à 67.5%. Ainsi, une nouvelle trajectoire à 70% a été validée par le comité de mission.

## Nouvelle sensibilisation des Chefs gérants sur l'activité La Cuisine et la Table :

Le calcul de l'indicateur se fait à partir des menus sur lesquels les Chefs Gérants mentionnent les plats fait-maison. Une nouvelle explication du fait-maison et un suivi plus rigoureux pour l'identification des plats fait-maison dans les menus ont permis de faire fortement progresser la performance.



## Actions planifiées 2024/2025

- Diffuser au moment de la remise d'offres le listing du matériel incontournable pour réaliser du fait-maison en cuisine sur place afin de sensibiliser nos prospects sur les ressources matérielles nécessaires pour atteindre un niveau de fait-maison minimum.
- Réflexion sur la formalisation d'une définition du fait-maison propre à RESTORIA pour faire face au frein d'avoir la même définition que la restauration commerciale et pour apporter des réponses plus pertinentes et compétitives dans les appels d'offre des clients.



## L'AVIS DU COMITÉ



Pour mieux répondre à la définition officielle du fait-maison, le classement des recettes pour l'activité Les Petits plats a été revu et a impacté la performance. Pour autant RESTORIA a, cette année, fait progresser certaines recettes notamment en travaillant à retirer des aides culinaires (ex : poudre à flan) mais aussi avec le retour des tests de dégustation internes et externes avec des clients afin de développer de nouvelles recettes. Nous pouvons aujourd'hui encourager les efforts et les progrès de RESTORIA pour tendre vers toujours plus de fait-maison.

Sur l'activité La Cuisine et la Table, le % de recettes fait-maison est en forte progression cette année. Grâce à une nouvelle sensibilisation des chefs gérants, les recettes faites maison ont été mieux identifiées sur les menus. Pour aller encore plus loin, RESTORIA ne manque pas d'idées et va dans ses nouvelles offres remettre une liste de matériels nécessaires afin de pouvoir réaliser des recettes fait-maison et d'améliorer ainsi sa performance.

DAVID



# +

# POSITIF

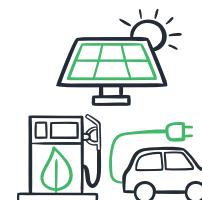
## OBJECTIF STATUTAIRE

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



### VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE

- 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)



### VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

- Consommation de carburant fossile en L/1000 repas
- % d'énergies renouvelables dans nos achats électricité



### SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE

- Poids carbone en kg de CO2/repas



### PRÉSERVER LES RESSOURCES

- Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines
- % de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires



## VERS LE 0 DÉCHET ISSU DE LA CUISINE

### Progrès 2023/2024

- Pour l'Activité Les Petits Plats, mise en place des dons des surplus de production aux collaborateurs des grandes cuisines
- Sur l'Activité La Cuisine et la Table, encore une amélioration de la réduction du gaspillage alimentaire sur nos restaurants : performance de 47g/convive/repas en comparaison avec la moyenne de la restauration collective à 100g (Source ADEME 2024)

### Actions planifiées 2024/2025

Réaliser un deuxième diagnostic gaspillage alimentaire au printemps afin d'évaluer le gaspillage sur deux saisons différentes et renforcer la fiabilité des pesées.



“

**L'AVIS DU COMITÉ**

RESTORIA tient ses objectifs de réduction de gaspillage sur l'ensemble de ses activités grandes Cuisines et restaurants sur place. Dans les 2 cas, l'entreprise affiche une baisse entre 2023 et 2024 (plus significative dans les grandes cuisines pour atteindre 15,5 g/repas). Mais les résultats atteints par RESTORIA sont de véritables réussites lorsqu'on les compare aux références moyennes de l'ADEME en matière de gaspillage pour chacune des catégories. RESTORIA est en avance sur ses objectifs de Mission dans cette catégorie. BRAVO ! D'autant que l'entreprise poursuit ses efforts avec de nouvelles actions pour continuer à réduire le gaspillage. L'un des points à travailler pour continuer à valider cette courbe serait plus de suivi terrain (plus de remontées) pour plus de traçabilité et d'exactitude dans l'analyse.

**LAURE**



# BONNE PRATIQUE

## les dons des surplus de production aux collaborateurs

En 2024, des collaborateurs ont soumis l'idée de mettre en place des dons des surplus de production aux équipes des grandes Cuisines.

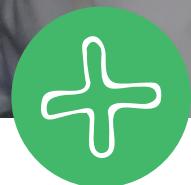
Nous avons retenu l'idée, l'avons développée et testée pendant un an. L'expérimentation s'avère très positive et va donc se pérenniser.

Sur chaque grande Cuisine, nous préparons entre 10 et 17 000 repas par jour, bien-sûr nous faisons tout pour réduire au maximum le gaspillage alimentaire.

Voici des exemples de bonnes pratiques en place :

- Réajustement des commandes au plus près de la production
- Analyse des recettes, du gaspillage par les convives
- Revente des surplus de production aux restaurants de l'Activité La Cuisine et la Table à proximité des cuisines

Malgré toutes nos bonnes pratiques, il reste encore des reliquats. Nous en donnons aux associations pour aider les personnes fragilisées à se nourrir et en donnons désormais à nos collaborateurs.



### Chiffres clés

**5987**  
paniers donnés d'une  
valeur de 116 000€



### Les +

+ d'adhésion

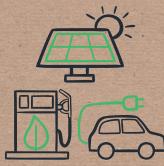


+ de pouvoir  
d'achat

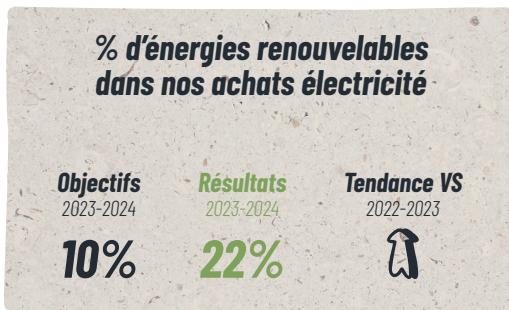
+ de fidélisation

+ de sens  
au travail

+ de reconnaissance



# VERS LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE



## Progrès 2023/2024

- Poursuite du verdissement de la flotte de véhicules

### Les chiffres clés :

**12,17%** de véhicules électriques, **4%** de véhicules Hybrides et **3%** de véhicules BioGNV.

- Renforcement de la part d'énergies renouvelables dans nos approvisionnements de 18 à 22% : réintroduction de l'achat d'ENR en plus du mix énergétique standard

## Actions planifiées 2024/2025

- Amorcer les changements d'usage des véhicules avec une adaptation de l'organisation du travail pour faciliter l'acceptation du véhicule électrique
- Renforcement de l'achat d'énergies renouvelables



### L'AVIS DU COMITÉ

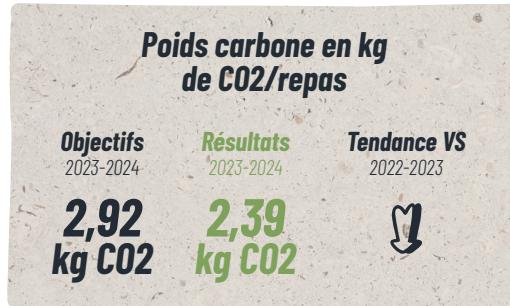
La dynamique enclenchée par RESTORIA dans le sens de la sobriété énergétique continue de porter ses fruits, en ayant des résultats supérieurs aux objectifs fixés. Il faut néanmoins souligner la fragilité de ces indicateurs du fait d'éléments extérieurs sur lesquels RESTORIA n'a pas d'emprise (volatilité forte sur le mix énergétique imposé par le fournisseur et/ou le marché, obligation de renforcer la flotte de véhicules pour passer en bac inox pour respecter la réglementation, etc.).

Dans le temps, le comité s'interroge sur le maintien de l'indicateur sur la consommation de carburant, d'autant que cet impact est finalement anecdotique dans la consommation énergétique globale de RESTORIA. Par ailleurs, RESTORIA est invitée à travailler sur des pistes favorisant plus de maîtrise et d'autonomie dans le mix énergétique (autoproduction ? Mutualisation industrielle ? Travail sur l'origine géographique des ENR ?).

**ANTHONY**



# SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE



## Progrès 2023/2024

L'empreinte carbone est en dessous de la trajectoire bas carbone en absolu et en intensité.

### Les chiffres clés :

**32 850 TCO2** en 2023/2024 soit -19% par rapport à la trajectoire, -21% depuis 2019 notre T0.

**2,39 kgCO2** par repas soit -18% par rapport à la trajectoire, -14,7% depuis 2019 notre T0.

### Et pourquoi cette belle performance ?

• Changement de méthodologie de calcul : le % d'incertitude se réduit avec l'augmentation du nombre de données évaluées en émissions physiques et non plus en émissions monétaires (Ajout de 217 sous-postes physiques)

**Le chiffre clé : 81%** des émissions évaluées en données physiques

- Baisse de repas de 7% par rapport à l'année dernière qui correspond à 2 600 TCO2e
- Poursuite de la réduction de bœuf/repas dans les menus : le bœuf est une des matières premières les plus impactantes dans notre bilan carbone

**Le chiffre clé : 13g** de bœuf par repas en moyenne contre 18 g en 2019 soit -26% en 5 ans.

### Actions 2023/2024 :

- Montée en compétence du pilotage avec le paramétrage de la mise à jour des facteurs d'émission et de l'inflation
- Calcul de l'empreinte carbone des recettes par grande famille pour orienter les menus,  
[>> + de détails en page 25 >>](#)

### Actions planifiées 2024/2025

- Poursuite de la végétalisation progressive avec le développement des plats mixtes (mix protéines végétales et animales) afin de réduire la part de viande dans les menus
- Affiner la méthodologie de calcul en travaillant avec nos partenaires pour intégrer les facteurs d'émission des matières premières labellisées ou issues de pratiques environnementales plus vertueuses. Cela nous permettra de valoriser la réduction d'impact carbone des matières premières Bleu Blanc Cœur.



### L'AVIS DU COMITÉ

Les résultats obtenus sont le reflet d'une démarche volontariste et pilotée.

Volontariste, car l'ambition a été posée clairement dans les objectifs de l'entreprise dès le début. Au-delà de la baisse liée à une méthodologie plus précise de calcul et à la baisse des volumes, il y a aussi un vrai gain lié à toutes les actions mises en place. Ceci se confirme aussi par une baisse en intensité qui est le reflet encore plus précis de la pertinence des actions.

Pilotée, car ceci montre aussi la montée en compétence des équipes RESTORIA sur ce thème complexe, tant dans le pilotage que dans le ciblage des actions.

Ce résultat serait aussi à mettre en avant vis-à-vis des parties prenantes et notamment des clients afin de valoriser la valeur apportée par Restoria comparé à des acteurs ne respectant pas les mêmes exigences d'impact.

**FRANÇOIS**



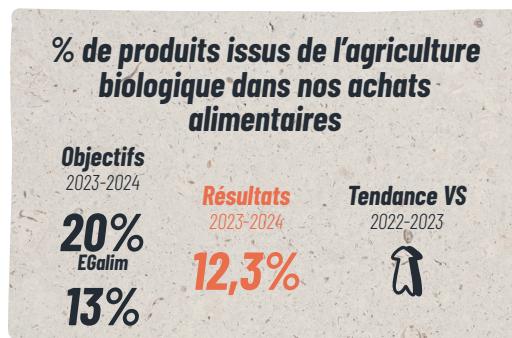
# PRÉSERVER LES RESSOURCES



## Consommation d'eau en l/repas (Les Petits Plats)

Le remplacement progressif des barquettes en polypropylène par des bacs en inox impacte la consommation d'eau avec le lavage de ces bacs. Ainsi, la trajectoire a dû être revue pour intégrer ce changement organisationnel.

	Réalisé 2024	Valeur cible 2025
Cible initiale/réalisé	2,58	2,29
Cible revue		2,46



## % de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats

Révision de notre trajectoire pour être davantage en cohérence avec les attentes et les capacités budgétaires de nos marchés. Nous prévoyons d'être en conformité avec la loi EGalim en 2030, cette problématique est commune à toute la restauration collective.

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Valeur cible 2025	Valeur cible 2026	Valeur cible 2027	Valeur cible 2028	Valeur cible 2029	Valeur cible 2030
Cible initiale/réalisé	11,1%	11,3%	12,6%	18%	20%				
Cible revue				14%	15%	16%	17%	18%	20%





## Progrès 2023/2024

- Diminution du nombre de repas en 2023/2024 impactant négativement la performance « consommation d'eau », certains usages de l'eau (nettoyage...) sont identiques quel que soit le nombre de repas.
- Changement du tunnel de lavage sur la Cuisine de la Godinière avec des premières baisses de consommation d'eau constatées.
- Poursuite de la progression d'achats bio (+1 point) avec un suivi renforcé du respect des engagements contractuels sur nos restaurants.

## Actions planifiées 2024/2025

- La consommation d'eau est un enjeu relatif dans notre activité propre. Notre empreinte eau se situe majoritairement en amont de notre chaîne de valeur sur la production des matières premières alimentaires. Nous souhaitons donc creuser et travailler sur l'empreinte eau des matières premières achetées en raisonnant sur les matières les plus consommatoires dans un premier temps.
- Étudier de nouveau des évolutions de process de nettoyage plus économies en eau.
- Recrutement d'un Coordinateur opérationnel de l'alimentation durable pour nous assurer du respect des engagements BIO tout en maîtrisant le coût matières premières.



### L'AVIS DU COMITÉ

Il s'agit d'apprécier les efforts de RESTORIA pour préserver les ressources à l'aune de l'empreinte globale des activités et en raisonnement multicritères : respect du cycle de l'eau, transition vers une économie circulaire basée sur des ressources recyclables à défaut d'être renouvelables.

Dans ce cadre, le Comité valide la nécessité de revoir la trajectoire de consommation d'eau en cuisine et suggère l'élargissement du point de vue à deux aspects :

- l'empreinte eau des matières principales entrant dans la composition des menus
- les impacts comparés, en approche cycle de vie, des plats en INOX et des barquettes de polypropylène : quelle économie de ressources (multiple réutilisation des bacs INOX, réduction des déchets, recyclage matière en fin de vie...) pour quel effet d'augmentation d'eau liée au lavage des bacs.

Cependant, dans une perspective de poursuite des efforts d'adaptation de l'activité au stress hydrique et de contribution territoriale aux économies d'eau, peut-être Restoria pourrait-elle étudier des évolutions de process de nettoyage plus économies en eau : recyclage des eaux de lavage ou utilisation d'eau ozonée, par exemple.

S'agissant de la part de produits issus de l'agriculture biologique dans les intrants, le Comité est mobilisé pour voir cette part continuer à progresser tant cet aspect est contributif aux différents objectifs poursuivis dans la mission de RESTORIA : alimentation saine, transition agricole, préservation de la qualité des sols et de la biodiversité, décarbonation ... tout en reconnaissant les efforts de RESTORIA et la responsabilité partagée des clients dans la composition même de leur cahier des charges. A regret, le comité valide la nouvelle trajectoire proposée car il s'agit de fixer des objectifs ambitieux mais atteignables pour ne pas démotiver les équipes, tout en agissant sur les causes primaires et en l'occurrence, la collaboration avec les clients.



**CÉCILE**

# BONNE PRATIQUE

## intégration des impacts environnementaux dans nos choix stratégiques



Afin de réduire l'impact environnemental global de nos menus, nous avons participé au programme collectif [Ecoproduire](#), animé par la CCI Maine et Loire et l'Agence Think+ avec le soutien de l'ADEME. Ecoproduire nous a permis d'y voir plus clair sur l'écoconception !

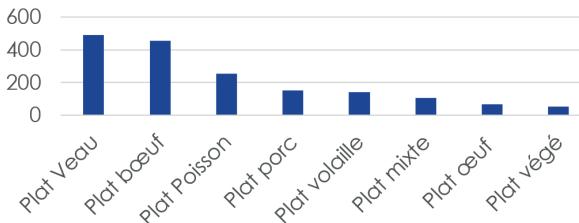
On a bien conscience que quand on nourrit, on impacte notre terre nourricière que ce soit en termes de réchauffement climatique, de biodiversité ou d'épuisement des ressources. La première étape consiste bien à connaître les différents impacts environnementaux et savoir les mesurer. Comme nos principaux impacts se situent au niveau de nos matières premières, on s'est concentrés sur nos recettes en réalisant des analyses de cycle de vie. On a étudié + de 120 recettes et on a choisi de les analyser par familles de recettes (plat à base de bœuf, de poulet, végé...).

Désormais, nous mesurons l'impact environnemental de nos recettes avec trois critères clés :

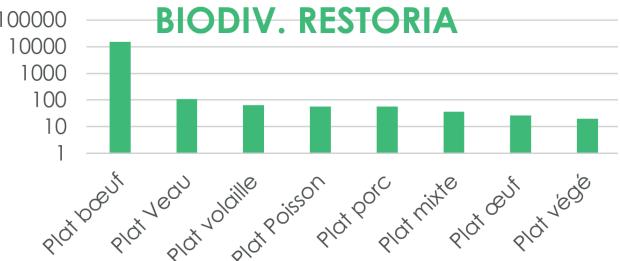
**EMPREINTE CARBONE**



**SCORE UNIQUE (PEF)**



**BIODIV. RESTORIA**



**VIDÉO** S'ENGAGER AVEC ECOPRODUIRE : RESTORIA >>



# +

 PARTAGEUR

## OBJECTIF STATUTAIRE

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



### PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS

- % de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées
- % de collaborateurs qui recommandent RESTORIA



### CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE

- Mécénats soutenant l'alimentation durable et l'inclusion en k€
- Taux de travailleurs en situation de handicap

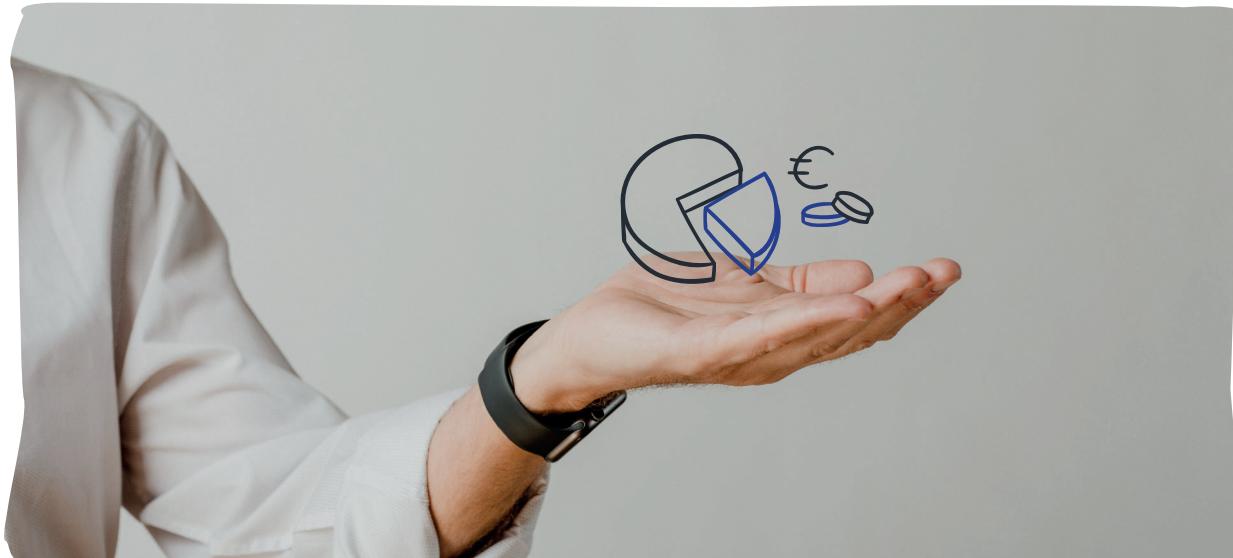


# PARTAGER LES FRUITS DE L'ENTREPRISE



## Progrès 2023/2024

- Stabilité du nombre d'actionnaires, avec quelques départs de collaborateurs actionnaires compensés par autant de nouveaux.
- Mise en place d'un espace de partage des informations clés à destination unique des collaborateurs actionnaires.
- Transparence et implication renforcées avec l'Invitation d'un(e) actionnaire à chaque Comité Consultatif de Maison RESTORIA.



## Actions planifiées 2024/2025

- Campagne de communication et organisation d'une nouvelle bourse de rachat des actions.
- Travail sur d'éventuelles mesures incitatives : abaissement de l'investissement minimum de 500 à 200€.



### L'AVIS DU COMITÉ



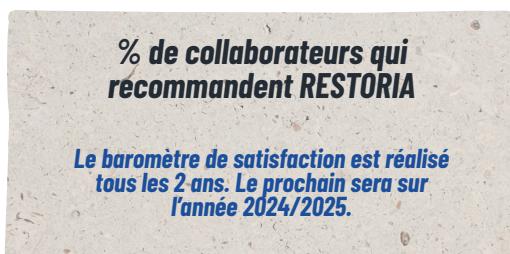
Dans un contexte économique incertain, ne permettant pas une bonne visibilité sur la performance économique, il est donc normal d'avoir un actionnariat salarié stable, ceci est même préférable si on considère le contexte actuel comme risqué.

Il faut aussi intégrer le risque de tensions sociales et d'inquiétude avec des salariés actionnaires exposés à un risque trop fort. Je recommande aussi une gestion prudente de l'actionnariat sur la période (communication régulière sur la situation, il faut aussi expliquer la logique du temps long de l'actionnariat salarié et réfléchir aux bases d'un actionnariat plus important lors d'une étape importante dans la vie de l'entreprise (nouveaux projets structurants, acquisition, innovation)).

**FRANÇOIS**



# PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS



## Progrès 2023/2024

- 51 collaborateurs ont bénéficié d'un accompagnement spécifique pour prendre en compte leurs besoins et ainsi assurer leur maintien dans l'emploi.
- Un budget dédié au maintien dans l'emploi permet d'être réactif et de déployer des actions avec l'appui des parties prenantes expertes (Service de Santé au travail, AGEFIPH...).

## Actions planifiées 2024/2025

- Recrutement et intégration d'un(e) nouveau(e) Chargé(e) de Mission Diversité et Qualité de vie au travail!.



### L'AVIS DU COMITÉ



RESTORIA peut se féliciter des résultats obtenus dans le cadre de son programme de maintien dans l'emploi. Ce succès reflète l'efficacité des interventions et l'engagement envers le bien-être professionnel des salariés. Grâce à un budget suffisant et à des partenariats solides avec le Service de Santé au Travail et l'AGEFIPH, les actions sont mises en œuvre rapidement, avec des retours très positifs des collaborateurs. Cependant, des difficultés subsistent notamment la mise en place d'actions lorsque celles-ci impactent les locaux ou le matériel d'un client sur un site en gestion. Le comité, qui a donné un avis positif, suggère toutefois d'obtenir un retour des collaborateurs après deux ans de mise en place pour mieux évaluer les effets à long terme.

**BÉATRICE**

# BONNE PRATIQUE prévention !

Prendre soin de nos collaborateurs c'est assurer le maintien des collaborateurs dans le poste de travail mais cela passe surtout par la prévention des risques et l'amélioration des conditions de travail.

À partir de l'évaluation des risques (DUER), notre objectif est de supprimer ou de réduire l'exposition au danger en priorisant les actions de prévention, les investissements ou les aménagements à prévoir pour améliorer les conditions de travail ou les mesures de protection à mettre en place.

Au sein des grandes Cuisines, les collaborateurs et collaboratrices du prétraitement, notamment en légumerie, sont particulièrement exposés. En effet, quand on cuisine vraiment, on achète les fruits et légumes bruts et on les prépare. Toutes nos grandes Cuisines ont donc leur propre légumerie. N'oublions pas

que nous préparons de 10 000 à 17 000 repas par jour dans chaque cuisine, cela fait donc beaucoup de légumes à manipuler et donc beaucoup de ports de charge.

Karène, notre Responsable Sécurité Environnement a donc travaillé avec les équipes en légumerie et mené une étude ergonomique (TMS Pro) afin d'optimiser les déplacements et limiter au maximum les ports de charges.

Ainsi, un tapis convoyeur a été installé à la cuisine de Ker Lann cette année pour limiter la manutention des sacs de légumes afin d'alimenter la parmentière.

Désormais, nos trois grandes cuisines sont donc toutes équipées de convoyeur.





# CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE

## Progrès 2023/2024

- Evolution de l'indicateur « Mécénats soutenant l'alimentation durable et l'inclusion » afin d'être en cohérence avec notre politique Dons & Mécénats qui oriente ses soutiens sur deux grands enjeux : l'alimentation durable et l'inclusion et la diversité.
- Développement de nouveaux mécénats grâce à l'arrêt de certains mécénats et à la rémunération des membres du comité de mission sous forme de mécénats.

**Le chiffre clé :** Le montant des mécénats soutenant l'alimentation durable passe donc de 1 000€ à **7 750€** en 2023/2024.

- 3<sup>ème</sup> année de convention avec l'Agefiph pour le déploiement de notre démarche Handicap avec un plan d'action, un comité de pilotage, des indicateurs de performance et déploiement suivis avec nos parties prenantes.



## Actions planifiées 2024/2025

- Mettre en place une mesure de l'impact des projets soutenus au travers de nos mécénats (engagement LUCIE).
- Retour du poste de Chargé(e) de mission Diversité et QVCT avec un financement 100% interne du pilotage de la démarche handicap.
- Signature d'une charte avec Agefiph pour poursuivre la collaboration dans l'animation de notre démarche Handicap.

### L'AVIS DU COMITÉ

Au-delà des ambitions et performances liées à son cœur de métier, l'implication de RESTORIA dans l'objectif de contribuer à une société plus solidaire et plus inclusive est à saluer. Elle se traduit d'ailleurs par une évolution des indicateurs.

Concernant le mécénat, il est pertinent de mesurer l'impact des projets soutenus afin de s'assurer, de la bonne gestion, du suivi des objectifs fixés ainsi que la cohérence avec la vision de RESTORIA.

Pour ce qui est de la création du poste de chargé de mission Diversité/QVCT, si celle-ci permet d'assurer les objectifs, il reste cependant indispensable de s'assurer que les actions soient partagées avec les collaborateurs avec un suivi dans le temps. À noter la complexité sur les sites extérieurs qui vont demander une implication des clients.

Enfin la continuité de la collaboration avec l'AGEFIPH est de bonne augure quant à l'implication de Restoria dans ses engagements.

**SYLVAIN**



# COLLABORATIF

## OBJECTIF STATUTAIRE

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)
- 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



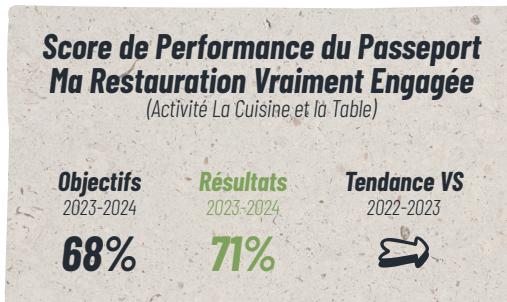
## SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE

- % de nos achats (€) réalisés en proximité
- % de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole



# COLLABORER AVEC NOTRE ÉCOSYSTÈME RAPPROCHÉ

## (COLLABORATEURS, CLIENTS, CONVIVES, FOURNISSEURS...)



### Progrès 2023/2024

- Evaluation Fournisseurs : nouvelle grille d'évaluation avec le renforcement de nos exigences et l'intégration de nouveaux enjeux (biodiversité, écoconception). Les fournisseurs se sentent concernés et nous contactent afin d'échanger sur leur propre démarche RSE.

**>> + de détails sur les engagements RSE de nos fournisseurs en page 33 >>**

- Revue et refonte du processus de déploiement du Passeport pour ma Restauration Vraiment Engagée (composé d'un diagnostic RSE, d'un reporting annuel de la performance durable et d'un plan d'actions commun avec le client) avec l'arrivée de l'analyste de la performance opérationnelle.

**Le chiffre clé :** 57% de passeports réalisés et remis au client (contre 3% en 2023).

- De nouvelles opportunités d'implication pour les collaborateurs : relance des auditeurs internes et création du groupe des Oxygen'acteurs, collaborateurs ayant suivi le parcours Oxygène (session de 10 jours de formation avec Toscane).

### Actions planifiées 2024/2025

- Mise en place d'un suivi mensuel de déploiement des Passeports.
- Appel à volontaires pour trouver le futur membre du Comité de mission représentant les collaborateurs de l'activité La Cuisine et la Table.
- Faire un bilan des dispositifs de sensibilisation aux engagements durables afin de garder une dynamique et de toucher toutes nos équipes.



#### L'AVIS DU COMITÉ



L'année 2024 a vu l'élargissement des aspects de responsabilité abordés avec les fournisseurs, l'approfondissement de la collaboration avec les clients et le renouvellement du mode d'implication des collaborateurs. La trajectoire est bonne et ouvre la voie à de possibles synergies notamment peut-être sur le recours à davantage d'intrants bio et un soutien mieux partagé des transitions agricoles pour la préservation des écosystèmes et un juste revenu des agriculteurs.

Côté engagement collaborateurs, depuis plusieurs années Restoria a su sensibiliser et mobiliser les collaborateurs et maintenir la dynamique dans le cadre de sa démarche RSE et, maintenant, de sa mission : fresque de l'entreprise responsable déployée pour plus de 350 des collaborateurs et toujours réalisée dans le cadre de l'accueil des nouveaux collaborateurs cadres/agents de maîtrise, mobilisation d'activateurs et d'animateurs volontaires... Peut-être est-il temps de faire un bilan des dispositifs déployés : portées et limites, et d'envisager un renouvellement des sensibilisations : «The Week», par exemple.

**CÉCILE**

# BONNE PRATIQUE

## l'engagement RSE de nos fournisseurs

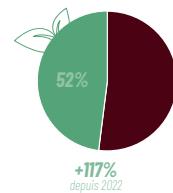


Comment parler RSE et aller concrètement vers une alimentation plus durable avec ses fournisseurs ?

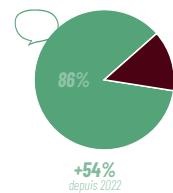
Un des moyens pour RESTORIA est d'évaluer les engagements RSE de ses fournisseurs (Fournisseurs Achats Alimentaires et produits d'entretien). Cette évaluation RSE permet de :

- Nous assurer de l'engagement, du partage des ambitions durables avec nos fournisseurs partenaires.
- Capter des bonnes pratiques/engagements RSE déployés par nos fournisseurs et de faire évoluer nos cahiers des charges d'achat ou nos propres pratiques.
- D'identifier les fournisseurs avec une démarche RSE plus limitée et d'échanger avec eux sur nos attentes et besoins et pourquoi pas de les aider dans le développement de leur propre démarche.
- Sensibiliser, influencer, collaborer avec nos fournisseurs pour changer les pratiques et faire évoluer la filière alimentaire !

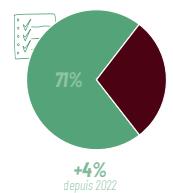
Bien-sûr, nous partageons les résultats de l'évaluation RSE avec nos fournisseurs, voici les derniers résultats, **la RSE progresse dans la filière !**



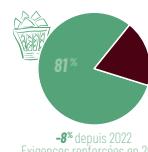
52%  
des fournisseurs ont  
une évaluation externe  
et/ou sont labellisés RSE



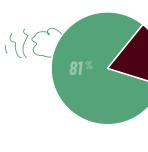
86%  
des fournisseurs disposent d'une démarche  
RSE formalisée et communiquée auprès des  
parties prenantes



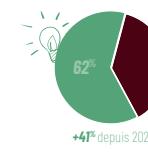
71%  
des fournisseurs intègrent des  
critères RSE dans le référencement  
de leurs fournisseurs



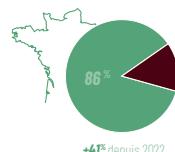
81%  
des fournisseurs sont engagés  
pour réduire leurs déchets



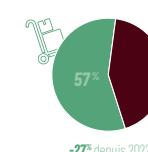
81%  
des fournisseurs sont engagés  
pour préserver la biodiversité  
et les ressources



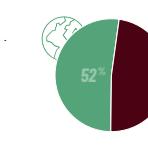
44%  
des fournisseurs sont engagés  
dans une stratégie bas carbone  
(bilan carbone, stratégie bas carbone...)



86%  
contribuent au développement  
économique et social  
sur le territoire  
(proximité)



57%  
des fournisseurs s'engagent à  
optimiser leur logistique



52%  
des fournisseurs ont un engagement  
environnemental global  
(certification, éco-conception)



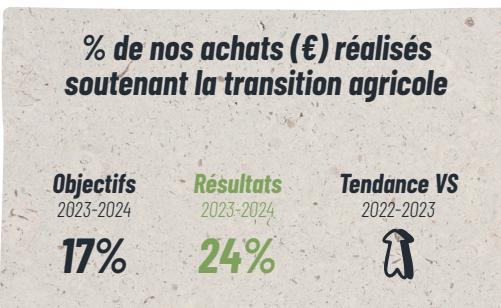
# SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE

Suite à la revue des indicateurs d'impact sur nos achats alimentaires et au vu des résultats atteints, nous avons ajusté les trajectoires des deux indicateurs de l'objectif opérationnel « Soutenir la transition agricole ».



## % de nos achats réalisés en proximité

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Valeur cible 2025	Valeur cible 2026
<b>Cible initiale/réalisé</b>	<b>25,6%</b>	<b>25,7%</b>	<b>35,7%</b>	<b>25%</b>	<b>28%</b>
<b>Cible revue</b>				<b>38%</b>	<b>40%</b>



## % de nos achats soutenant la transition agricole

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Valeur cible 2025	Valeur cible 2026
<b>Cible initiale/réalisé</b>	<b>20,8%</b>	<b>22,5%</b>	<b>24,4%</b>	<b>19%</b>	<b>22%</b>
<b>Cible revue</b>				<b>25%</b>	<b>27%</b>



## Progrès 2023/2024

Très belle progression des achats réalisés en proximité pour plusieurs raisons :

- Périmètre élargi de la définition de la proximité pour l'Activité Les Petits Plats : Matière première cultivée/produite ou produit transformé (transformation principale) sur les départements se trouvant dans un rayon de 200 km de la cuisine RESTORIA.
- L'approvisionnement de proximité direct a été renforcé sur l'activité La Cuisine et la Table.
- Un nouvel approvisionnement de proximité et réduisant les impacts environnementaux Terres de Sources sur l'activité Les Petits Plats : un label sélectionnant des modes de production plus vertueux pour les ressources en eau du bassin rennais.



## Actions planifiées 2024/2025

- Création du poste de Coordinateur opérationnel de l'Alimentation Durable pour développer le sourcing de producteurs locaux, étendre les approvisionnements en direct sur les sites La Cuisine et la Table, s'impliquer davantage dans les actions portées par les territoires (PAT...) et assurer le suivi du respect des engagements de qualité et durables.
- Sensibilisation des clients La Cuisine et la Table aux enjeux de la transition agricole et sur les critères d'impact à intégrer dans les cahiers des charges pour évoluer vers une restauration réduisant ses impacts.



### L'AVIS DU COMITÉ

Le comité s'est attaché à revoir l'évaluation globale des achats alimentaires afin d'avoir une vision plus large des performances et impacts.

Les deux indicateurs de cet objectif opérationnel ont été réajustés avec des trajectoires à la hausse au vu des résultats atteints.

Pour les achats de proximité, la trajectoire a été ajustée selon la nouvelle définition de la proximité pour l'Activités Petits Plats et l'arrivée du Coordinateur de l'Alimentation Durable qui animera les achats de proximité et le respect des engagements de qualité.

Nous serons attentifs aux nouveaux approvisionnements devant allier idéalement proximité et agriculture régénératrice, comme Terres de Source par exemple.

DAVID



# Notre tableau des d'impacts

OBJECTIFS STATUTAIRES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	INDICATEURS D'IMPACT	OBJECTIFS 2023/2024	RÉSULTATS 2023/2024	TENDANCE VS 2022/2023	OBJECTIFS 2024/2025
Développer et rendre accessible une alimentation toujours plus saine et plaisante	Rendre accessible une alimentation toujours plus saine	Réduction des matières à controverse dans nos menus	NON CALCULABLE EN L'ABSENCE DE RESPONSABLE INNOVATION CULINAIRES			-20%
		% de plats végétariens (VPO) consommés tous marchés (Activité Les Petits Plats)	20%	19,5%	↓	20%
	Rendre accessible une alimentation toujours plus plaisante	% de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats)	67%	67,9%	↑	68%
		% de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table)	53%	59%	↑	57%
	Vers le 0 déchet issu de la cuisine	Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines	23g	15,5 g	↓	21 g
		Gaspillage alimentaire en g/repas/convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)	58g	47 g	↓	56 g
	Vers la sobriété énergétique	Consommation de carburant fossile en L/1000 repas	31,381 L	30,43 L	↓	31,36 L
		% d'énergies renouvelables dans nos achats électricité	10%	22%	↑	17%
	Suivre notre trajectoire bas carbone	Poids carbone en kg de CO2/repas	2,92 kg CO2	2,39 kg CO2	↓	2,87 kg CO2
	Préserver les ressources	Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines	2,32 L	2,58 L	↑	2,46 L
		% de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires	20% (Egalim)	12,3%	↓	20% (Egalim)
			13%		↑	14%
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%	3%	→	3,25%
	Prendre soin de nos collaborateurs	% de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées	90%	100%	→	90%
		% de collaborateurs qui recommandent RESTORIA	LE BAROMÈTRE DE SATISFACTION EST RÉALISÉ TOUS LES 2 ANS. LE PROCHAIN SERA SUR L'ANNÉE 2024/2025.			80%
	Contribuer à une société plus solidaire et inclusive	Mécénats soutenant l'alimentation durable et l'inclusion en k€	10 k€	12,55 k€	↑	10 k€
		Taux de travailleurs en situation de handicap	7%	7,94%	↓	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	15	→	-
		Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table)	68%	71%	→	72%
		% d'Activateurs et d'Animateurs RSE mobilisés pour la Mission	22%	25%	↑	23%
	Soutenir la transition agricole	% de nos achats (€) réalisés en proximité	24%	37%	↑	38%
		% de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole	17%	24%	↑	25%

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

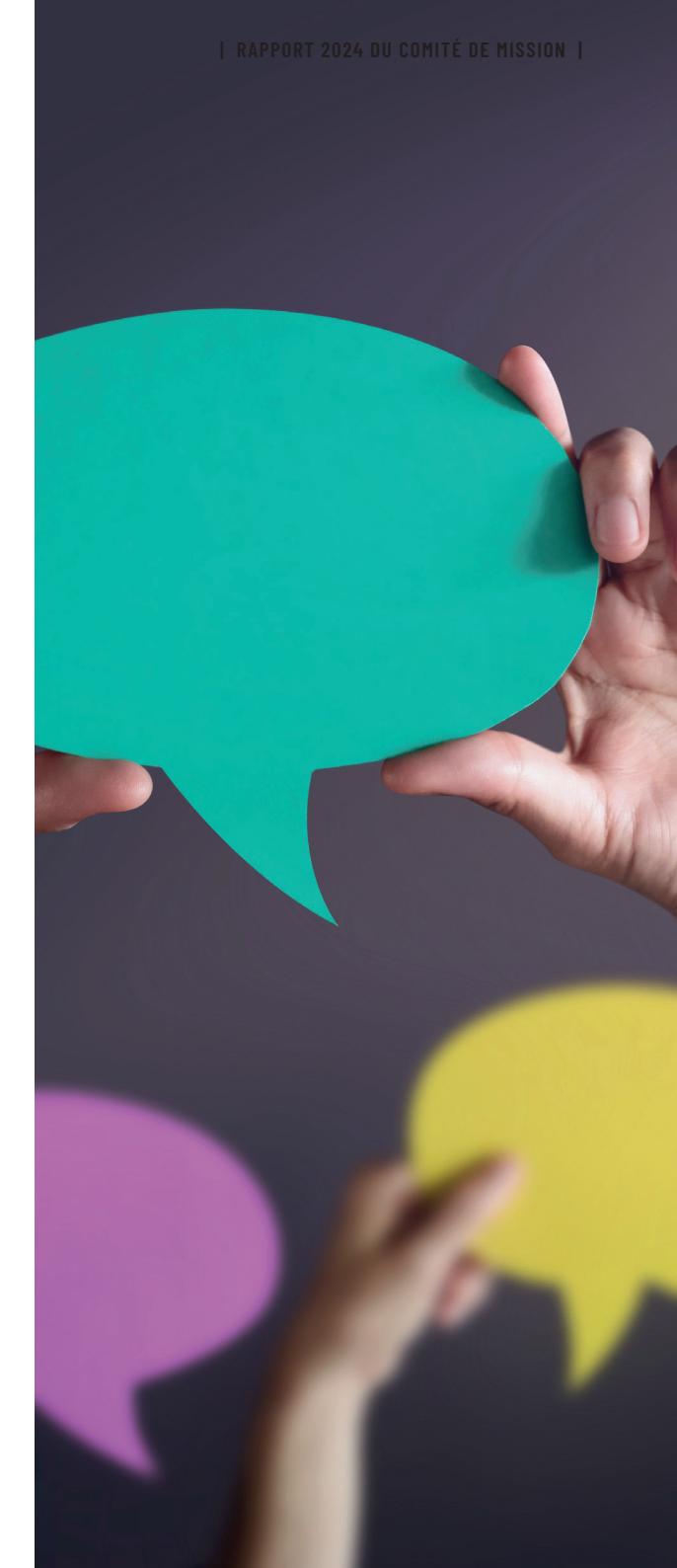
# Avis du Comité de Mission

Sur cette 3<sup>ème</sup> année consécutive, RESTORIA poursuit ses objectifs de mission avec **énergie, rigueur, persévérence et un engagement sans faille**. L'entreprise renforce sa démarche, continue d'adapter son activité à ses enjeux, se construit une expertise solide pour être plus robuste et résiliente dans un contexte « environmentalo-socio-économique mondial et national très fragilisé et incertain ».

RESTORIA poursuit son engagement dans une **transparence** totale avec le Comité, sur un rythme d'échanges très régulier. À l'écoute des retours du Comité : l'entreprise rationalise des indicateurs lorsque c'est devenu nécessaire, motive le fait de revoir des trajectoires, partage les inquiétudes, les doutes...

Dans l'ensemble, **la dynamique de progrès continue**, en phase avec la trajectoire 2026. Autrement : 21 indicateurs affichent une progression par rapport aux objectifs avec 2 très légèrement en dessous et plus de 7 autres atteignent des niveaux « record », comme le gaspillage alimentaire notamment, enjeu important pour RESTORIA et crucial pour notre société.

Seul l'indicateur « eau » n'est pas atteint, mais s'explique largement par le changement de conditionnement en bac inox qui nécessite de l'eau pour le nettoyage. Peut-être serait-il utile de comparer à usage identique (sur 10 utilisations par exemple) l'empreinte globale d'une barquette plastique jetable vs un bac inox.



Pour cette fin d'année, j'aimerais faire un focus particulier sur la dimension « **parties prenantes** » et apprécier le travail et l'implication de RESTORIA auprès de ses parties prenantes internes et externes tout au long de ces années d'Entreprise à Mission :

- Les **fournisseurs** sont de plus en plus engagés en matière de RSE et le communiquent (que ce soit sur les déchets, le dérèglement climatique, le local...) et représentent un levier important pour permettre à RESTORIA de respecter sa trajectoire. Des fournisseurs sensibilisés et impliqués seront plus à même de proposer/chercher des solutions.
- Les **collaborateurs**, sujet critique pour RESTORIA, qui sur ces 3 dernières années a souffert de problèmes de recrutement, de sous effectifs sur certains postes, semblent plus impliqués que jamais : avec un maintien de l'actionnariat des salariés malgré un contexte économique difficile, avec un recrutement reboosté ces derniers mois, des activateurs RSE en augmentation et une représentation au Comité de Mission sans faille. Les 3 représentants des collaborateurs RESTORIA au sein du Comité, partis sur cette dernière année, ont été renouvelés sans perte de représentation au sein du Comité.
- Les **clients**, sujet tout aussi critique dans un secteur de la restauration collective sous pression économique en amont, avec le coût des matières premières et en aval, avec la difficulté de répercuter ses coûts aux clients - ont été un élément clé dans la stratégie RESTORIA ces derniers mois, avec des renoncements à certains contrats pour se concentrer sur les clients plus engagés et moteurs pour la transition. Encore une fois, le Comité de Mission reflète bien cette implication clients avec une représentation client renouvelée sans délai.

Le pouvoir du collectif est primordial pour effectuer des transitions. RESTORIA, avec sa capacité à rassembler et emmener ses parties prenantes autour de sa mission, sème les graines pour atteindre ses objectifs de mission et faire sa part dans la transition à plus grande échelle de notre société vers plus de respect du Vivant (quel qu'il soit).

**Bravo aux équipes** et bravo à Laëtitia et Emmanuel de garder le cap !



**LAURE RONDEAU DESROCHES**  
Présidente du Comité





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





**Réellement**  
**Retrouvez ici >>**  
le condensé de nos actions  
Développement Durable

**Article >>**  
**Société à Mission**



## Contact

**Laëtitia DESVIGNES**

DIRECTRICE MISSION ET IMPACTS

[l.desvignes@restoria.fr](mailto:l.desvignes@restoria.fr)

**02 41 21 18 50**

Parc de l'Angévine

12 rue Georges Mandel - CS 50955

49009 Angers Cedex 01

[restoria.fr](http://restoria.fr)

