

RAPPORT de Mission 2025

#4

Cuisiner
S'engager
AGIR +


RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

Edito^{''}

QUEL BILAN 2024/2025 ?

Une année intense, une année de défis pour œuvrer chaque jour pour le bien manger au service de tous nos convives.

RESTORIA, acteur de la restauration collective, est au coeur des enjeux de santé publique, de précarité alimentaire et de réduction de l'empreinte écologique. Nous faisons face à :

- Des exigences croissantes en matière de qualité des approvisionnements et de réduction de l'impact environnemental
- La fragilisation des capacités financières de nos donneurs d'ordre
- Au nécessaire et juste soutien de toute la filière alimentaire, du producteur agricole au cuisinier
- Des besoins d'investissements conséquents pour assurer notamment l'indispensable et urgente transition environnementale

Si nous sommes convaincus de l'utilité de notre métier et de sa contribution au bien commun et à la transition alimentaire, nous sommes aussi face à un essoufflement de notre modèle économique nous permettant plus difficilement de vivre décemment de notre métier.

Pour assurer la pérennité de RESTORIA, nous devons donc réinterroger le modèle de la restauration collective pour concilier rentabilité, durabilité et attractivité. Cette transformation est nécessaire pour faire face aux mutations profondes du marché et garantir la pérennité de nos activités.

NOS PRIORITÉS 2026

2026 va être une année encore plus intense où nous allons devoir faire des choix forts.

Notre objectif est de retrouver la juste valeur de nos métiers et savoir-faire. Et si on commençait par revenir aux essentiels de notre métier : **simplicité, proximité et goût**, tout en restant alignés avec **nos engagements durables** ?

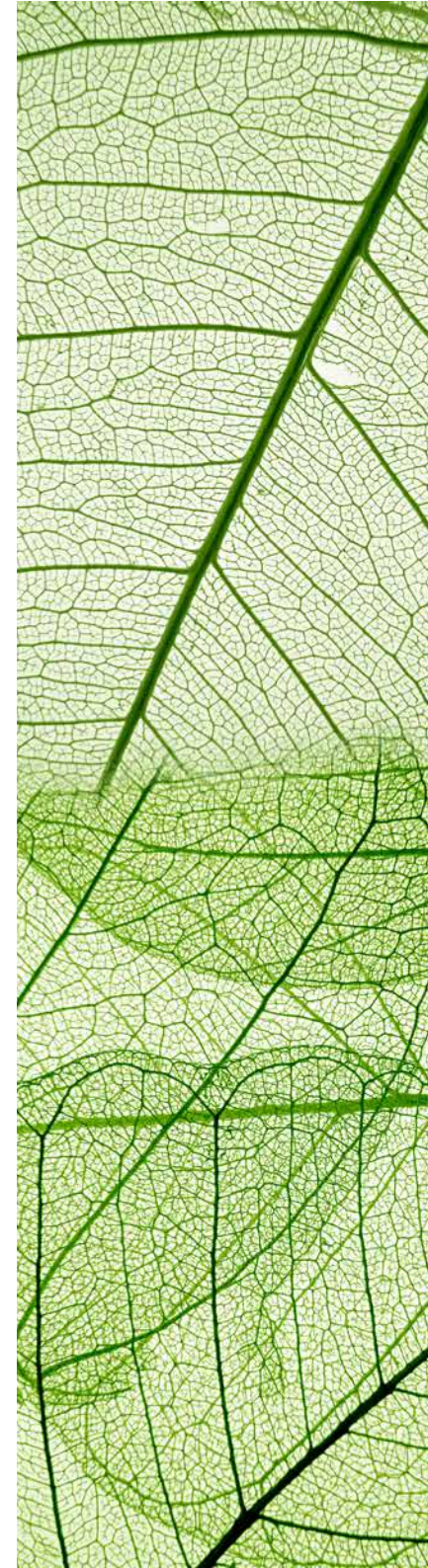
Le chemin va être ardu, mais nous savons pouvoir compter sur notre Comité de Mission. Nous exprimons nos remerciements au Comité de Mission pour sa mobilisation tout au long de l'année. Ensemble, nous avons pu nourrir les réflexions, examiner les différents objectifs stratégiques de RESTORIA au regard de sa situation économique et de ses ambitions d'entreprise à mission.



EMMANUEL SAULOU
Président Maison Restoria



LAËTITIA DESVIGNES
Directrice Mission et Impacts



SOMMAIRE



IDENTITÉ ET REPÈRES CLÉS.....	 4
RESTORIA C'EST.....	4
NOTRE MISSION.....	5
LE COMITÉ DE MISSION.....	 6
NOTRE 4^{ÈME} ANNÉE.....	 8
PERFORMANCES DE RESTORIA 2024/2025.....	 12
NOTRE TABLEAU DES IMPACTS.....	14
REGARDS DU COMITÉ ET AVANCÉES.....	 15
+ BON.....	16
+ POSITIF.....	17
+ PARTAGEUR.....	19
+ COLLABORATIF.....	20
AVIS DU COMITÉ DE MISSION.....	 22

IDENTITÉ et repères clés

Depuis plus de 55 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 s'engage pour une alimentation Saine, Plaisante et Engagée afin de continuer à nourrir en qualité et quantité suffisante tout en contribuant à la préservation la planète.

NOS activités



Les Petits Plats
Restauration
en repas livrés



Les Cuisine et la Table
Restauration
sur place



Le Savoir Partagé
Formation
restauration durable

RESTORIA c'est...

Date de naissance
1970


+ de 800
collaborateurs

2021 
Société à mission

700
clients 

62M€
chiffre d'affaires
2024-2025


60 000
repas par jour
en période scolaire

Notre mission

Cette année, Nous avons vécu un contrôle DGCCRF intensif, exigeant et... questionnant. Les inspecteurs ont challengé la formulation de notre raison d'être.

Avec les membres du Comité de Mission, nous avons donc ajusté notre mission. Nous en avons profité pour simplifier nos formulations pour être encore plus clairs. Rassurez-vous, si certains mots ont évolué à la marge, nos convictions, nos objectifs et nos moyens, eux, n'ont pas bougé d'un iota.

Voici donc notre nouvelle mission :



Raison d'être

Cuisiner chaque jour
pour contribuer à la **santé** et
au **plaisir** de tous et **choisir**
ensemble une **alimentation**
participant à la préservation de la
Terre nourricière

Objectifs statutaires

Cette raison d'être est associée à 4 engagements :

BON



Développer et
rendre accessible
une alimentation
saine et plaisante

POSITIF



Cultiver la sobriété
pour réduire
nos impacts
environnementaux

PARTAGEUR



Partager les fruits
de notre activité en
s'engageant pour
le bien-être de nos
équipes et pour une
société plus solidaire
et inclusive

COLLABORATIF



Nourrir la
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 GUÉRIN

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 d'Activité Les Petits Plats, Collaborateur RESTORIA



FABRICE CHAPART

Chef gérant du Foyer Notre Dame de Terre Neuve, Collaborateur RESTORIA

Du **mouvement**
au sein du comité !

Changement de
Présidence : Sylvain
reprend la présidence
après Laure qui reste
membre du comité

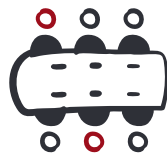
Bienvenue à Fabrice
Chapart !



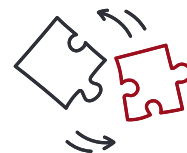
9 membres
du Comité de Mission



Chiffres clés



5 réunions



1 visite
fournisseur



9 entretiens d'audit



4^{ème}
rapport
de Mission

3 associations
soutenues



solenat

NOTRE 4^{ème} année

Un double audit : SOCIÉTÉ À MISSION ET LUCIE 26000

Les auditeurs Bakertilly ont audité nos pratiques et performances dans le cadre de notre :

2^{ème} audit
Société à Mission



Audit de suivi
Label LUCIE 26000



Les audits CE SONT...

2
auditeurs

2
jours d'audit

17
entretiens menés
dont tous les membres du
Comité de Mission

21
indicateurs
d'impact scrutés

25
engagements
LUCIE revus

le rapport
du Comité de Mission
2024 analysé



Conclusion DES AUDITS

>> AUDIT SOCIÉTÉ À MISSION : AVIS DE L'OTI (ORGANISME TIERS INDÉPENDANT)

Tous **les engagements statutaires sont respectés**, l'avis motivé de Bakertilly est consultable

>> SUR NOTRE SITE INTERNET



Développer et rendre accessible une alimentation saine et plaisante



Cultiver la sobriété pour réduire nos impacts environnementaux



Partager les fruits de notre activité en s'engageant pour le bien-être de nos équipes et pour une société plus solidaire et inclusive



Nourrir la collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable



>> AUDIT DE SUIVI LUCIE 26000

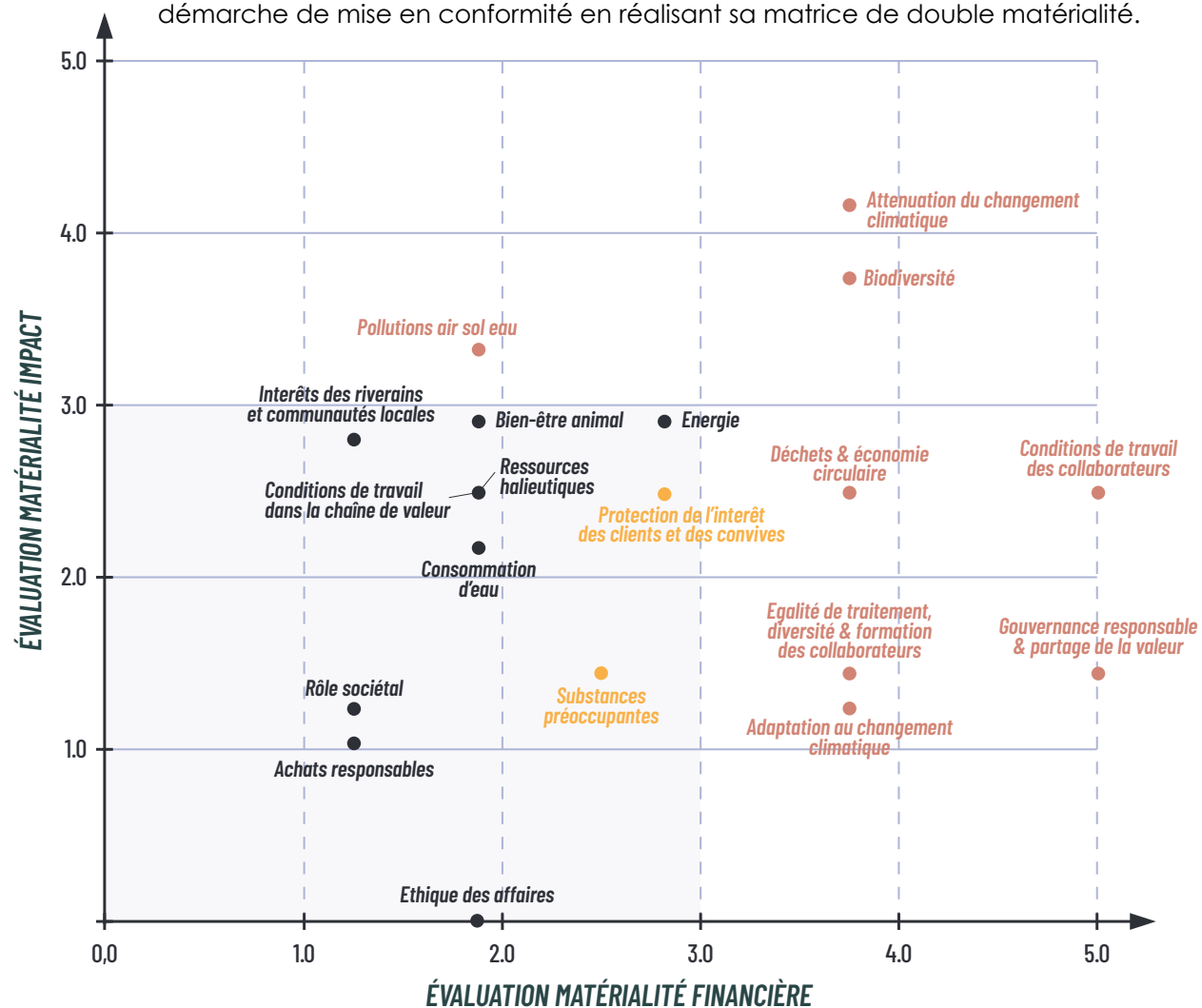
Les auditeurs ont vérifié le déploiement et l'avancement des engagements d'amélioration, **nous maintenons donc notre labellisation.**



Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)

MATRICE DE double matérialité

>> Initialement concernée par le déploiement de la CSRD, RESTORIA a engagé la démarche de mise en conformité en réalisant sa matrice de double matérialité.



LÉGENDE

- Enjeu non significatif (cotation en dessous de 3)
- Enjeu significatif du fait d'une cotation maximale du critère gravité
- Enjeu significatif par la cotation (au-dessus de 3 en matérialité financière et d'impact)

En résumé RESTORIA A...

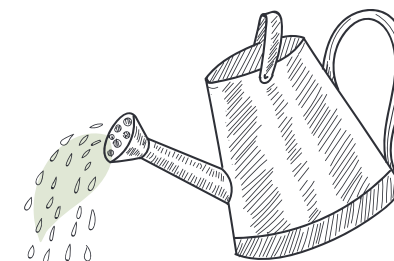
10
enjeux matériels



7
ESRS* concernés :
*normes européennes de
rapport de durabilité*

131
IRO** identifiés
dont **18** matériels

*European Sustainability Reporting Standards
** Impacts, Risques, Opportunités



Même si nous ne sommes plus assujettis à la réglementation CSRD, nous allons passer en revue les indicateurs du rapport VSME (Voluntary Sustainability and Management Report) pour les intégrer dans notre tableau des impacts et notre suivi RSE.

Le VSME est un rapport volontaire permettant aux entreprises de structurer et de communiquer leurs engagements en matière de durabilité et de gouvernance. L'objectif du VSME est d'offrir un cadre simplifié pour les entreprises qui ne sont pas encore concernées par la CSRD, mais qui souhaitent anticiper les futures obligations ou structurer leur stratégie RSE. Ce rapport peut s'appliquer aux PME, ETI et autres entreprises soucieuses de leur impact environnemental et sociétal.

**RÉALISER UN RAPPORT VSME NOUS PERMETTRA
D'ANTICIPER LES DÉFIS ET NORMES À VENIR, DE
RENFORCER LA CONFIANCE DE NOS PARTIES PRENANTES
ET DE CHALLENGER NOS ENGAGEMENTS RSE.**



PERFORMANCES de Restoria

2024/2025

Evolution des indicateurs d'impact

Pour garantir le respect de notre mission et mesurer nos performances, chaque engagement statutaire est décliné en objectifs opérationnels puis en indicateurs d'impact. Le suivi des indicateurs se fait au travers du tableau des impacts.

Lors du dernier comité de mission, nous avons analysé les performances atteintes mais également la cohérence et la pertinence des 21 indicateurs au regard des enjeux.

Pour gagner en clarté et pertinence, nous avons acté avec le comité de mission d'évolutions portant sur les indicateurs suivis par le comité de mission et l'OTI. Le retrait du suivi d'un indicateur par ces deux instances ne signifie pas que l'équipe RESTORIA ne le pilote plus.

LES évolutions actées POUR LE TABLEAU DES IMPACTS SUIVI AVEC LE COMITÉ DE MISSION ET AUDITÉ PAR L'OTI

INDICATEUR/OBJECTIF OPÉRATIONNEL

ÉVOLUTION



Consommation de carburant fossile en l/1000 repas

Retrait de l'indicateur car c'est un indicateur de moyen contributif à l'indicateur « Poids carbone en kgCO2 au repas ».



% de collaborateurs actionnaires
Objectif opérationnel « Partager les fruits de l'entreprise »

Retrait de l'indicateur : L'actionnariat reste bien-sûr ouvert à tous nos collaborateurs et sera suivi dans le pilotage global de RESTORIA. Le retrait de l'indicateur entraîne la suppression de l'objectif opérationnel.

Mécénats soutenant l'alimentation durable

Retrait de l'indicateur qui devient : % CA reversé sous forme de dons/mécénats. Cette évolution élargit le périmètre solidaire et permettra de suivre à la fois les dons alimentaires et les mécénats financiers.



Collaborer avec notre écosystème rapproché
(collaborateurs, clients, convives, fournisseurs...)
% d'Activateurs et Animateurs mobilisés pour la mission

Evolution de l'objectif opérationnel pour plus de clarté qui devient : Collaborer avec notre chaîne de valeur.

Retrait de l'indicateur car l'engagement des équipes est considéré comme un moyen pour atteindre la mission.

**LE SUIVI DU RESPECT DE LA MISSION ET DE LA PERFORMANCE SE FAIT DÉSORMAIS AU TRAVERS
DE 18 INDICATEURS D'IMPACT SUIVIS PAR L'OTI ET LE COMITÉ DE MISSION.**

Notre tableau des d'impacts

OBJECTIFS STATUTAIRES	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	INDICATEURS D'IMPACT	OBJECTIFS 2024/2025	RÉSULTATS 2024/2025	TENDANCE VS 2023/2024	OBJECTIFS 2025/2026
Développer et rendre accessible une alimentation saine et plaisante	Rendre accessible une alimentation plus saine	Réduction des matières à controverse dans nos menus (Activité Les Petits Plats)	NON CALCULABLE EN L'ABSENCE DE RESPONSABLE INNOVATION CULINAIRE			-20%
		Poids de viande et poisson en g/repas		84 g		83 g
	Rendre accessible une alimentation plus plaisante	% de recettes 100 % RESTORIA + Vraiment cuisiné proposées dans les menus (Activité Les Petits Plats)	68%	67,8%	➡	69%
		% de recettes FAIT MAISON proposées dans les menus enseignement (Activité La Cuisine et la Table)	57%	59%	➡	54%
Cultiver la sobriété pour réduire nos impacts environnementaux	Vers le 0 déchet issu de la cuisine	Gaspillage alimentaire en g/repas sur les grandes Cuisines	21 g	13,7 g	⬇	16 g
		Gaspillage alimentaire en g/repas/convive sur les sites (Restaurants Cuisine et la Table et Petits Plats avec équipe RESTORIA)	56 g	49,5 g	⬇	54 g
	Vers la sobriété énergétique	% d'énergies renouvelables dans nos achats électricité	17%	26%	⬇	25%
	Suivre notre trajectoire bas carbone	Poids carbone en kg de CO2/repas	2,87 kg CO2	2,28 kg CO2	⬇	2,82 kg CO2
	Préserver les ressources	Consommation d'eau en L/repas sur nos grandes Cuisines	2,46 L	2,46 L	⬇	2,55 L
		% de produits issus de l'agriculture biologique dans nos achats alimentaires	14%	13,6%	⬆	14%
Partager les fruits de notre activité en s'engageant pour le bien-être de nos équipes pour une société plus solidaire et inclusive	S'engager pour le bien-être de nos équipes	% de collaborateurs maintenus dans l'emploi 6 mois après les actions de maintien menées	90%	100%	➡	90%
		% de collaborateurs qui recommandent RESTORIA	80%	78,2%	⬆	80%
	Contribuer à une société plus solidaire et inclusive	% CA reversé sous forme de dons/mécénats		0,4%	⬆	0,4%
		Taux de travailleurs en situation de handicap	6%	6,16%	⬇	6%
Nourrir la collaboration avec nos parties prenantes sur nos territoires pour évoluer vers une restauration durable	Collaborer avec notre chaîne de valeur	Note moyenne évaluation RSE Fournisseurs (Achats alimentaires, emballages et produits lessiviels)	EVALUATION TOUS LES 2 ANS			15,5
		Score de Performance du Passeport Ma Restauration Vraiment Engagée (Activité La Cuisine et la Table)	72%	75%	⬆	75%
	Soutenir la transition agricole	% de nos achats (€) réalisés en proximité	38%	42,9%	⬆	45%
		% de nos achats (€) réalisés soutenant la transition agricole	25%	26,8%	⬆	27%



REGARDS DU COMITÉ et avancées

+ BON

RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION PLUS SAINE

FOCUS VÉGÉTALISATION PROGRESSIVE

Nous poursuivons une démarche de végétalisation progressive des menus visant à réduire la part de viande et de poisson, sans les exclure, afin de limiter l'empreinte carbone tout en garantissant l'équilibre nutritionnel.

Les achats alimentaires représentant 82 % des émissions de CO₂, dont 42 % liés aux viandes et poissons, la végétalisation constitue notre principal levier d'action. Depuis cinq ans, cette démarche repose sur :

- L'augmentation des plats végétariens
- Le développement de plats mixtes associant protéines animales (70%) et végétales (30%).

Cette année, nous poursuivons notre progression.

Les chiffres clés

- **84 g** de viande et poisson/repas, soit **-4%**
- **20.4%** de plats végés consommés sur l'Activité Les Petits Plats, soit **+8%**

Objectifs 2025/2026

Pour aller plus loin et accompagner nos équipes, nous nous entourons d'un expert de l'alimentation durable qui va former nos équipes à cuisiner végé, mais aussi à faire évoluer nos recettes actuelles en intégrant plus de protéines végétales.

Le saviez-vous ?

Depuis septembre 2024, les recettes à base de bœuf haché sont désormais mixtes, permettant une réduction de 24 % des émissions de CO₂ par plat.



En 1 an, les plats mixtes représentent
276 811 plats consommés
sur l'activité Les Petits Plats



-107 tCO₂



C'est l'équivalent de
555 ordinateurs portables

Regard DU COMITÉ

ALIMENTATION PLUS SAINE

La contribution à la santé doit être plus expliquée : aspect nutritionnel, retrait des matières à controverse... L'indicateur actuel est à questionner pour être plus clair et compréhensible

ALIMENTATION PLUS PLAISANTE

Le Comité aimerait voir un indicateur qui vienne mesurer « le bon, le plaisir » des convives.

Comment s'assure-t-on que c'est bon dans l'assiette ? Que cela plaît aux convives ?

>> Nous convenons de revenir vers le Comité avec des suggestions d'indicateurs en 2026

OBJECTIF STATUTAIRE

Développer et rendre accessible une alimentation saine et plaisante

POSITIF

PRÉSERVER LES RESSOURCES

FOCUS SOUTIEN À LA FILIÈRE BIO

Afin de contribuer à la préservation de la biodiversité, de l'eau et des sols, RESTORIA soutient le développement de la filière Bio en :

- S'approvisionnant en matières premières bio
- Soutenant les acteurs de la filière et en valorisant les produits Bio

Nos achats Bio

Aujourd'hui les produits bio représentent 13,6% de nos achats alimentaires, c'est une belle performance comparée à la moyenne nationale de la restauration collective qui est à 6.5% (donnée Agence Bio).

Cependant, nous n'atteignons pas les 20% de produits Bio exigés par la loi EGALim.

Pour développer la part de bio, RESTORIA s'adapte aux réalités de chaque client. Certains menus atteignent jusqu'à 60 % de produits bio, tandis que d'autres clients sont accompagnés via des plans de progrès compatibles avec leurs contraintes budgétaires.

Le chiffre clé

13.6% de nos achats alimentaires sont bio



Aujourd'hui, nous avons encore 45% des restaurants en cuisine sur place qui ont un engagement bio contractuel en dessous de 20%. Notre challenge est de faire évoluer nos restaurants vers ces 20%.

Le principal frein au bio est le financement, le prix. Le bio coûte plus cher et peut être difficile à financer dans le contexte économique actuel pour certains de nos clients.

Bien manger implique donc de revaloriser la valeur de l'alimentation afin que chaque acteur de la filière puisse vivre décemment de son métier.

OBJECTIF STATUTAIRE

**Cultiver la sobriété pour
réduire nos impacts
environnementaux**

+ POSITIF

Adhésion Interbio Pays de la Loire

Afin de soutenir la filière bio, nous avons adhéré cette année à Interbio Pays de la Loire.

Notre objectif est de contribuer au développement des filières bio régionales. En effet, nous favorisons les achats bio et locaux !

Le mot de l'experte

Adhérer à Interbio Pays de la Loire, c'est faire le choix d'avancer ensemble. Soutenir la filière bio passe par la rencontre, le dialogue et le partage des contraintes de chacun, des producteurs aux acteurs de la restauration collective. Ce partenariat nous permet d'ancrer nos choix d'achats dans le territoire, tout en travaillant la pédagogie auprès des convives, pour valoriser le bio, en expliquer le sens et renforcer son acceptabilité dans un contexte budgétaire exigeant.

ALEXANDRA AUDUSSEAU

Directrice Marketing-Communication et Innovation



>> [INTERBIO-PAYSDELA LOIRE.FR](https://interbio-paysdelaloire.fr)

PRÉSERVER LES RESSOURCES



Regard DU COMITÉ

SUIVRE NOTRE TRAJECTOIRE BAS CARBONE

Le Comité de Mission aimerait voir le suivi des trajectoires scopes 1, 2 et 3.

>> Une présentation sera réalisée chaque année désormais.

PRÉSERVER LES RESSOURCES

Le comité souhaite conserver l'indicateur sur les consommations d'eau même s'il ne vient mesurer que nos consommations directes qui restent mineures par rapport aux consommations d'eau indirectes liées à la production des matières premières en amont.

L'eau est un enjeu très fort des années à venir, et ne pas avoir d'indicateur sur la ressource eau ne serait pas compréhensible de nos parties prenantes.



OBJECTIF STATUTAIRE

Cultiver la sobriété pour réduire nos impacts environnementaux

+ PARTAGEUR

S'ENGAGER POUR LE BIEN-ÊTRE DE NOS ÉQUIPES

FOCUS NOUVEAU BAROMÈTRE SOCIAL

Afin de mieux comprendre le ressenti de nos collaborateurs, d'anticiper leurs attentes et d'identifier les signaux faibles, RESTORIA déploie tous les deux ans son baromètre social.

Cette année, le questionnaire a été volontairement simplifié afin de favoriser la participation. Il intègre également un volet dédié aux risques psychosociaux, pour une vision plus globale du bien-être au travail.

Les chiffres clés

- **49%** taux de participation/réponse (contre 33 % en 2023)
- **78,2%** des collaborateurs recommandent RESTORIA

Et maintenant ?

Les résultats sont actuellement en cours d'analyse. Les enseignements tirés de ce baromètre permettront d'identifier des axes d'amélioration concrets et de nourrir le développement de notre politique sociale.

Le mot de l'experte

Après six mois, j'ai une vision concrète de nos enjeux sociaux et de nos priorités. Je suis aujourd'hui prête à construire avec clarté et conviction.

Pour 2025-2026, notre fil rouge sera « proximité et maillage » : être plus présents sur le terrain, renforcer les liens et mieux accompagner nos équipes au quotidien.

Nous construirons ensemble une politique sociale responsable, utile et fidèle à ce qui fait le sens de notre mission. Les retours du baromètre social seront une boussole pour faire évoluer concrètement nos pratiques, nos processus et nos façons de travailler.

Nous nous appuyons sur des indicateurs simples et pertinents pour mesurer, dans le temps, ce qui compte vraiment pour nous : le bien-être et l'engagement de nos équipes, au service d'une performance sociale durable.

MARIE GOUHIER

Directrice des Ressources Humaines



OBJECTIF STATUTAIRE

Partager les fruits de notre activité en s'engageant pour le bien-être de nos équipes et pour une société plus solidaire et inclusive

Regard DU COMITÉ

S'ENGAGER POUR LE BIEN-ÊTRE DE NOS ÉQUIPES

Il serait intéressant de calculer le package social ou BIS (Bilan Social Individuel) afin d'avoir une vision globale de la rémunération et des avantages sociaux des salariés. A voir si cela devient un indicateur pertinent.

CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE

● Axe solidarité

Notion de partage de la valeur : il serait intéressant de se questionner sur la part de la valeur créée qui est donnée.

● Axe Inclusion

Faire évoluer l'indicateur pour mesurer l'inclusion étendue, c'est-à-dire globale et pas uniquement sur le handicap.



+ COLLABORATIF

COLLABORER AVEC NOTRE CHAÎNE DE VALEUR POUR SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE

FOCUS AGIR DURABLEMENT SUR NOS TERRITOIRES

Pour agir durablement sur nos territoires et renforcer l'économie locale, nous avons deux grands leviers :

- Acheter local
- Agir en collectif pour répondre aux enjeux du territoire

Nos achats locaux

Notre principale action pour soutenir l'économie locale est d'acheter local.

Aujourd'hui RESTORIA a tissé de nombreuses alliances locales sur le grand Ouest de la France, selon deux modes de fonctionnement :

- Soit les producteurs locaux nous livrent directement leurs produits frais
- Soit des partenaires régionaux de transformation (abattoirs, légumeries, coopératives...) ou de logistique se font le relais de nos approvisionnements selon nos volumes d'achats et les moyens logistiques des producteurs.

Le chiffre clé

42% de nos achats sont réalisés en proximité

Le mot de l'expert

La transition vers une alimentation durable ne peut réussir que si elle se traduit concrètement sur le terrain. Mon rôle est justement de mettre de l'huile dans les rouages : accompagner les chefs gérants, lever les freins opérationnels et transformer les engagements en pratiques quotidiennes. En lien étroit avec le service Achats et les équipes sur sites, je travaille au référencement de producteurs locaux autour de chacun de nos restaurants en cuisine sur place. Je vais à la rencontre des producteurs, identifie leurs besoins, leurs contraintes et met en place les partenariats. Nous créons ainsi des liens avec nos producteurs et favorisons leur rencontre avec nos convives sur les restaurants au travers d'animations sur leurs produits.

WILFRIED RULLIER

Coordinateur de l'alimentation durable



OBJECTIF STATUTAIRE

**Nourrir la collaboration
avec nos parties prenantes
sur nos territoires
pour évoluer vers une
restauration durable**

**>> VIDÉO REPORTAGE SUR L'ANCRAGE
TERRITORIAL ET NOS ACHATS LOCAUX**



+ COLLABORATIF

COLLABORER AVEC NOTRE CHAÎNE DE VALEUR POUR SOUTENIR LA TRANSITION AGRICOLE

Le territoire comme levier de transition

RESTORIA partage des enjeux avec de nombreux acteurs du territoire.

Le partenariat avec Terres de Sources en est une illustration concrète : il rassemble citoyens, producteurs et acteurs de la production alimentaire autour d'un objectif commun de préservation de l'environnement, de reconquête de la qualité de l'eau et de transition des modèles agricoles.

>> [TERRESDESOURCES.FR](https://terresdesources.fr)

En étant impliquée dès les premières réflexions, Restoria participe à l'économie locale et en favorisant :

- Les achats locaux : qui concerne des productions agricoles situées dans un périmètre de 80 km autour de Rennes.
- L'agroécologie : qui vise à mieux accompagner et soutenir les exploitations agricoles qui s'engagent à protéger l'eau et l'air.
- La juste rémunération : qui rémunère l'ensemble des acteurs des filières de l'alimentation et qui les rassemble dans une gouvernance partagée.

Le Service Achats a collaboré dès les premières réflexions en 2015 avec « Les Eaux du Bassin Rennais ». Depuis, Terres de Sources s'est structurée et a créé sa SCIC. RESTORIA s'approvisionne aujourd'hui en matières premières de qualité et durables labellisées Terres de Source pour ses cuisines et restaurants

Regard DU COMITÉ



COLLABORER AVEC NOTRE CHAÎNE DE VALEUR

Il est essentiel de suivre des indicateurs sur l'intégration de la mission/la RSE dans les métiers. Un indicateur doit être formalisé :

- Peut-être suivre comme indicateur la question du baromètre social : « Les engagements de RESTORIA en matière d'environnement ou de démarche sociétale ont contribué à mon envie de travailler et / ou de rester dans l'entreprise »
 - Ou réfléchir à une nouvelle question : vous sentez-vous acteur de la mission ou démarche RSE ?
- >> Cette réflexion est à intégrer dans le projet politique sociale : Comment parler et engager tous les collaborateurs : grandes cuisines, La Cuisine et la Table ? Comment réussir à rendre nos activateurs et animateurs relais de la mission et de la démarche RSE ?

OBJECTIF STATUTAIRE

**Nourrir la collaboration
avec nos parties prenantes
sur nos territoires
pour évoluer vers une
restauration durable**

Avis du Comité de Mission

Dans un contexte de plus en plus contraint et instable, les entreprises naviguent entre deux eaux. Certaines veulent faire bien, s'engagent, font de leur mieux face aux incohérences politiques, pendant que d'autres négocient le minimum, sans parler de celles qui manipulent pour paraître et en occultant celles qui n'ont que faire de la planète et où seul le business compte.

Restoria quant à elle est une société vertueuse. Ce n'est pas un objectif, c'est un fait ! La question est, **peut-on être trop vertueux ?**

C'est la raison d'être sans doute de ce Comité. Restoria veut faire toujours mieux. Pas par ambition ni autosatisfaction à répondre aux exigences et encore moins pour les affaires.

Elle le fait par conviction et ça, ça change tout.

Elle s'engage, met en œuvre dans la foulée et embarque les parties prenantes. Elle s'engage, pousse les curseurs pour faire encore plus. Toujours par conviction.

Dans ce monde, elle pourrait paraître candide alors qu'en réalité elle est exemplaire.

Le Comité est conscient de tout cela et fait de son accompagnement un engagement concret de management pour permettre au Codir de Restoria de préserver leurs convictions sans se mettre en danger. C'est peut-être cela le point faible. Vouloir sans cesse aller plus loin, plus vite, au risque de perdre l'équilibre.

Si nombre de Comités de Mission ont un rôle de guide d'alerte, souvent dans une posture d'encouragement à s'engager plus et mieux, nous en prenons un autre. Partager les convictions, les engagements, mais apporter un accompagnement de conseils pour que Restoria se préserve, garde sa solidité, évite les écueils économiques qui provoquent tant d'échecs.

Nous, Comité de Mission de Restoria, sommes fiers d'être partie prenante de cette aventure vertueuse en apportant notre contribution aux engagements et faisant en sorte que cette entreprise préserve le vertueux tout en gardant raison et bon sens.



SYLVAIN SÉNÉCAILLE

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





Cuisiner chaque jour
pour contribuer à la **santé** et
au **plaisir** de tous et **choisir**
ensemble une **alimentation**
participant à la préservation de 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

02 41 21 18 50

Parc de l'Angévinière

12 rue Georges Mandel - CS 50955

49009 Angers Cedex 01

restoria.fr

