

GROUPE
restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR



2023

BILAN RSE



3 AXES 14 ENGAGEMENTS

**POUR TRADUIRE NOTRE
ENGAGEMENT RESPONSABLE À 2025**



AXE 1

CUISINER CHAQUE JOUR POUR
PRENDRE SOIN DE NOS CONVIVES



Innover pour garantir la satisfaction des convives et répondre à leurs besoins spécifiques

Améliorer l'état nutritionnel des convives par le plaisir de manger

Soutenir la recherche sur les comportements alimentaires des personnes fragiles

Défendre et partager la richesse de notre savoir-faire culinaire et santé

AXE 2

S'ENGAGER POUR
UNE ALIMENTATION Saine & DURABLE



Donner la priorité aux **achats locaux, frais et de saison**

Sélectionner des **produits bons pour la santé, respectueux** de la planète et des animaux

Agir concrètement en faveur de la **transition alimentaire**

Lutter **contre le gaspillage alimentaire**

Réduire notre **empreinte environnementale**

AXE 3

DÉVELOPPER NOS ÉQUIPES
ET DONNER DU SENS À LEUR MISSION



Assurer à nos collaborateurs : **santé, sécurité et bien-être au travail**

Développer les compétences pour faire progresser nos collaborateurs

Favoriser le collectif et le bien-vivre ensemble

Être une **entreprise inclusive** et impliquée dans son écosystème

Conduire nos activités de manière **éthique et responsable**



AXE 1

CUISINER CHAQUE JOUR POUR PRENDRE SOIN DE NOS CONVIVES

01. **INNOVER** POUR GARANTIR LA SATISFACTION CONVIVES ET RÉPONDRE À LEURS BESOINS SPÉCIFIQUES

Lancement du projet « Bien Texturés » pour diversifier notre offre de textures modifiées et apporter des solutions aux problématiques de dysphagie

L'OBJECTIF

Proposer aux convives des segments handicap et SSR souffrant de dysphagie sévère, une déclinaison du menu du jour adaptée à leurs niveaux de trouble, basés sur le **référentiel international de maîtrise des texture IDDSI**.

2023-2024

Début des tests R&D pour développer des techniques culinaires afin de maîtriser 4 niveaux de textures IDDSI tout en conservant une qualité organoleptique élevée

DÉBUT 2025

Déploiement sur les établissements, en complément à l'offre textures modifiées déjà maîtrisée sur site (offre Bien Faits)

02. **AMÉLIORER** L'ÉTAT NUTRITIONNEL DES CONVIVES PAR LE PLAISIR DE MANGER

Développement d'une gamme plus complète de solutions d'enrichissement pour s'adapter à toutes les politiques nutritionnelles de nos clients



Création d'une carte complète avec nos **4 typologies de solutions d'enrichissement** Restalliance pour faciliter le déploiement sur les sites.

+10

solutions supplémentaires de boissons enrichies

Innovation sur les Gourmandines

(crèmes dessert maison enrichies avec des protéines lactières) :

Proposition d'une demi-portion pour s'adapter aux petits mangeurs



Gourmandines
LES ENCAS PROTÉINES

Organisation de la 4^{ème} édition de la semaine nationale de la dénutrition



600 convives sensibilisés

En partenariat avec LBA (Les Bruyères Association)



1. Co-crédation d'un protocole d'enrichissement naturel (utilisation d'ingrédients naturels type fromage blanc, jambon et oeuf pour enrichir les préparations) spécifique LBA avec les équipes soignantes

2. Déploiement sur les 20 sites

par le réseau des diététiciennes opérationnelles

03.

SOUTENIR

LA RECHERCHE SUR LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES



Poursuite du projet «VÉGÉSS'IME» par l'Institut Nutrition

Créé en 2021, le projet Végéss'ime est le premier living-lab en France ayant pour objectif de promouvoir la consommation de protéines végétales chez les jeunes en situation de handicap au sein des CEM (Centre d'Education Motrice)

Projet porté par l'Institut Nutrition, Fondation d'entreprise de Restalliance, en partenariat avec la Fondation Richard, et le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

2023

1

Publication d'un article scientifique dans les Cahiers de Nutrition et de Diététique

« Comment favoriser la consommation de protéines végétales en restauration collective auprès des 6/14 ans en situation de handicap ? »



Construction et test de 3 ateliers interactifs

2



Publication d'un livre de **20 recettes** sur les légumineuses

3

2024

Création d'un MOOC (formation en ligne) à destination des Chefs

100K€ INVESTIS/AN
PAR RESTALLIANCE DANS
L'INSTITUT NUTRITION

04.

DÉFENDRE ET PARTAGER

LA RICHESSE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE ET SANTÉ

Le culinaire au centre de l'assiette :
renforcement de l'activité du **Réseau des Chefs**

8

Chefs de réseau

22

journées de R&D en cuisine



30

journées d'intervention



Show-Cooking à l'occasion
du salon de la FEHAP



Organisation des journées PFA (Produits de Fin d'Année) :
Présentation des recettes et des produits à nos clients



Buffets gourmands lors de
l'inauguration de nouveaux sites

AXE 2

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

05.

DONNER LA PRIORITÉ AUX ACHATS LOCAUX ET DE SAISON



Plus de saisonnalité dans les menus

Depuis 2 ans, suppression de 100% des fruits et légumes frais hors saison des cycles de menus

L'OBJECTIF

Plus de goût et limiter l'impact carbone dû à l'importation et aux modes de production intensifs

EXEMPLES

- En hiver, pas de tomate, concombre et courgette
- En été, pas d'endive
- Au printemps, pas de poire

Renouvellement de l'opération « Cuisinons de Saison »



Un challenge culinaire mensuel pour nos chefs et nos collaborateurs, pour mettre en avant un fruit ou un légume frais et de saison

Mise en avant de la créativité des Chefs via un **livre rassemblant les 12 recettes gagnantes**

+200

photos partagées

+65%

de participation vs 2022

9 contrats tri-partites signés (x3 vs 2022)
entre producteur, distributeur et Restalliance

L'OBJECTIF

Soutenir les filières locales et valoriser les produits saisonniers

28T

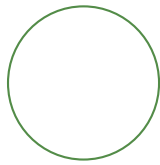
de produits valorisés

50

sites bénéficiaires



**GUILLAUME
SEIGNE (42)**
Courgettes BIO



06.

CHOISIR DES PRODUITS DE QUALITÉ RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Des partenariats à impact pour plus de produits durables dans les assiettes

Adhésion à l'initiative Bleu Blanc Coeur

L'OBJECTIF

Valoriser des produits issus d'un mode d'élevage plus durable

154

produits référencés



Poursuite de notre engagement pour valoriser les produits écartés des circuits de distribution classique

108T

de produits sauvés
x2 vs 2022
soit l'équivalent de 180 000
repas anti-gaspi

65%

de produits labellisés

+26

établissements engagés dans
la démarche vs 2022

En partenariat avec le Groupe ACCPA

48T de produits « hors-normes » sauvés
(43t de CO₂ économisés)



En partenariat avec la Cuisine centrale
Dracy le Fort (Groupe Vivalto Santé)

6T de produits déclassés sauvés,
notamment des produits frais labellisés
MSc, HVE, Bio et des pâtisseries !



07.

AGIR CONCRÈTEMENT EN FAVEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Poursuite des actions de R&D et de sensibilisation pour intégrer les recettes végétariennes dans le quotidien de nos convives

3 recettes végétariennes / semaine
dans l'ensemble de nos menus

+32%

de recettes à base de **céréales et légumineuses** dans nos menus du secteur handicap et SSR vs 2023

**En partenariat avec Restonis :
Le projet Vision Gourmande (V&G)**

L'OBJECTIF

Démocratiser la cuisine végétarienne sur les établissements en restauration collective

28 recettes gourmandes concoctées par nos chefs sur le thème des 4 saisons déployées sur nos 600 établissements

1 webinaire co-organisé sur le végétarien en restauration collective



Restonis
Cuisine & Générosité



En partenariat avec le Réseau Omeris

Organisation d'un **repas 100% végétarien** dans un EHPAD à Lyon

Réseau
OMERIS

Animé par le chef étoilé
+ 1 étoile Verte au guide
Michelin :
Gaëtan GENTIL



Organisation d'ateliers de découverte des légumineuses dans des EHPAD

160 convives sensibilisés

Au programme

- un atelier découverte
- un quizz
- une dégustation de légumineuses
- un menu 100% végétarien

08.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un gaspillage alimentaire maîtrisé sur l'ensemble des segments

2x MOINS

de **gaspillage** que la moyenne nationale
ADEME sur le secteur santé, soit
80g/repas/personne de gaspillé

-6%

de gaspillage
vs 2022

2x PLUS

de **plans d'actions**
mis en oeuvre **vs 2022**

ZOOM PAR SEGMENT

HANDICAP

Gaspillage moyen :

53g/repas/personne

÷ 3 vs la moyenne ADEME générale

- Achat d'un bain marie pour servir en salle à manger et adapter les portions aux typologies de convives
- Simplification des appellations des menus difficilement compréhensibles

EHPAD

Gaspillage moyen :

54g/repas/personne

÷ 3 vs la moyenne ADEME sur le segment EHPAD

- Mise en place du pain tranché pour remplacer les pains boule
- Suppression des recettes trop épicées

SANITAIRE

Gaspillage moyen :

136g/repas/personne

-25% de gaspillage vs la moyenne ADEME sur le segment sanitaire

- Réduction du nombre de composantes le soir (de 5 à 4 composantes)
- Passage en cycles de 3 semaines de menus au lieu de 5 semaines

EXEMPLE ACTIONS
SUR NOS SITES CLIENTS

Proposition d'une offre de services sur la gestion des biodéchets :

Diagnostic > proposition de solutions de partenaires référencés > accompagnement dans le déploiement



09.

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Plus de sobriété dans nos usages numériques



-7000kw

d'énergie utilisée par an grâce au stockage des données dans un **unique datacenter** alimenté par de l'électricité verte



80%

des **ordinateurs réutilisés**



10%

des **téléphones portables récupérés et réinjectés** ; possibilité d'avoir un unique téléphone double sim pour usage professionnel et personnel



600kg

de **don de matériel** informatique à notre partenaire local Cyclotron

AXE 3

DÉVELOPPER NOS ÉQUIPES ET DONNER DU SENS À LEUR MISSION

10.

ASSURER À NOS COLLABORATEURS SANTÉ, SÉCURITÉ, ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Développement d'un audit sur les locaux et le matériel pour améliorer la QVCT (Qualité de Vie et Conditions de Travail)

L'OBJECTIF

Limitier l'accidentologie et favoriser un environnement de travail agréable et adapté pour nos collaborateurs

100%

des équipes commerciales et du management opérationnel formé au process : état des lieux d'ouverture + inventaire annuel



Rénovation complète des bureaux des 200 collaborateurs du Siège à Lyon

Un projet auto-financé grâce à une optimisation des espaces

- + de confort
- + de convivialité via le flex office
- de consommation d'énergie

11.

DÉVELOPPER NOS COMPÉTENCES POUR FAIRE PROGRESSER NOS COLLABORATEURS

Déploiement du titre professionnel cuisinier avec Expérience

L'OBJECTIF

Faire évoluer les commis et employés de restauration au poste de cuisinier avec un titre reconnu par l'Etat

2

promotions lancées en 2023,
déjà 10 diplômés

Notre centre de formation
Expérience en 2023



6000
apprenants

1000
journées de
formation

60
formateurs
métiers

Au global chez Restalliance

39%

de l'effectif a bénéficié
d'une formation

320

sessions de
formation



12. FAVORISER LE COLLECTIF ET LE BIEN-VIVRE ENSEMBLE



Mieux communiquer pour renforcer le relationnel :

01 AVEC NOS CLIENTS

Déploiement d'un **audit généralisé à l'ensemble de nos sites, dématérialisé et réalisé conjointement** entre directeur d'établissement et responsables de secteur Restalliance reprenant les 4 fondamentaux de la prestation : **équipe, hygiène et sécurité, culinaire / nutrition, communication**

L'OBJECTIF

Renforcer la communication entre les équipes clients et Restalliance via une vision objective et partagée des indicateurs clés de pilotage d'un site

200 audits réalisés

02 AVEC LES FAMILLES

En **partenariat avec La Mutuelle La Mayotte** : publication d'un journal semestriel sur l'IME de Montlignon (95) à destination des familles

L'OBJECTIF

Partager notre savoir-faire culinaire et santé ainsi que les activités organisées avec la cuisine



03 SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

LinkedIn



3^È entreprise mondiale de la catégorie « Food & Beverages » dont les collaborateurs sont les plus actifs sur LinkedIn

35%

de l'effectif abonné soit **1 122 collaborateurs** (vs 15% en 2021)

+19%

d'abonnés vs 2022
+13600 abonnés

Instagram

Lancement d'une page **Groupe_Restalliance**

200 abonnés à fin 2023

2 événements phare du Groupe Restalliance

25^{ème} édition du Gourmet d'Or

6

binômes chef-client finalistes



2^{ème} édition de la journée de l'ASH par Clériance, notre filiale bionettoyage

Pour mettre un coup de projecteur sur le métier d'Agent de Services Hôteliers en établissement de santé et **remercier nos 550 ASH Clériance**



CLÉRIANCE
BIO-NETTOYAGE & HÔTELLERIE SANTÉ





13. ÊTRE UNE ENTREPRISE INCLUSIVE ET IMPLIQUÉE DANS SON ÉCOSYSTÈME

Favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap

+13,5% de travailleurs en situation de handicap
vs 2022

180 personnes en situation de handicap dans
nos effectifs

2ème édition du DuoDay chez Restalliance

Le DuoDay, c'est une journée portes ouvertes pour faire découvrir les métiers Restalliance à des personnes en situation de handicap.



40 collaborateurs, opérationnels ou fonctions
supports, mobilisés

2x plus de participants vs 2022

Ouverture de plusieurs restaurants inclusifs en milieu ordinaire

L'OBJECTIF

Se servir de la restauration comme vecteur d'inclusions via ces ESAT hors les murs



Restaurant Papilles et Papillons

En partenariat avec l'APEI du Libournais (33)

Prestation bistronomique de 45 couverts dans le centre-ville de Libourne

Formation de 10 personnes en salle de l'APEI du Libournais par Expériance



Restaurant Les Touch' Gourmandes

En partenariat avec l'ADAPEI 53

Buffet libre-service proposé pour 130 couverts

12 travailleurs avec un handicap psychique en cuisine, en plonge et au service en salle



Inclusion des travailleurs en situation de handicap dans nos cuisines

En partenariat avec l'ALGED (59)

5 travailleurs formés et accompagnés par nos équipes de cuisine au sein de l'ESAT Didier Baron

14.

CONDUIRE NOS ACTIVITÉS DE MANIÈRE ÉTHIQUE ET RESPONSABLE

Agir en faveur de la sécurisation des données

Campagne de sécurisation des données personnelles de tous les acteurs impactés par nos activités (convives, collaborateurs, grand public..)

53

procédures mises en place pour renforcer la sécurité et pouvoir réagir de manière rapide et efficace en cas de violation des données

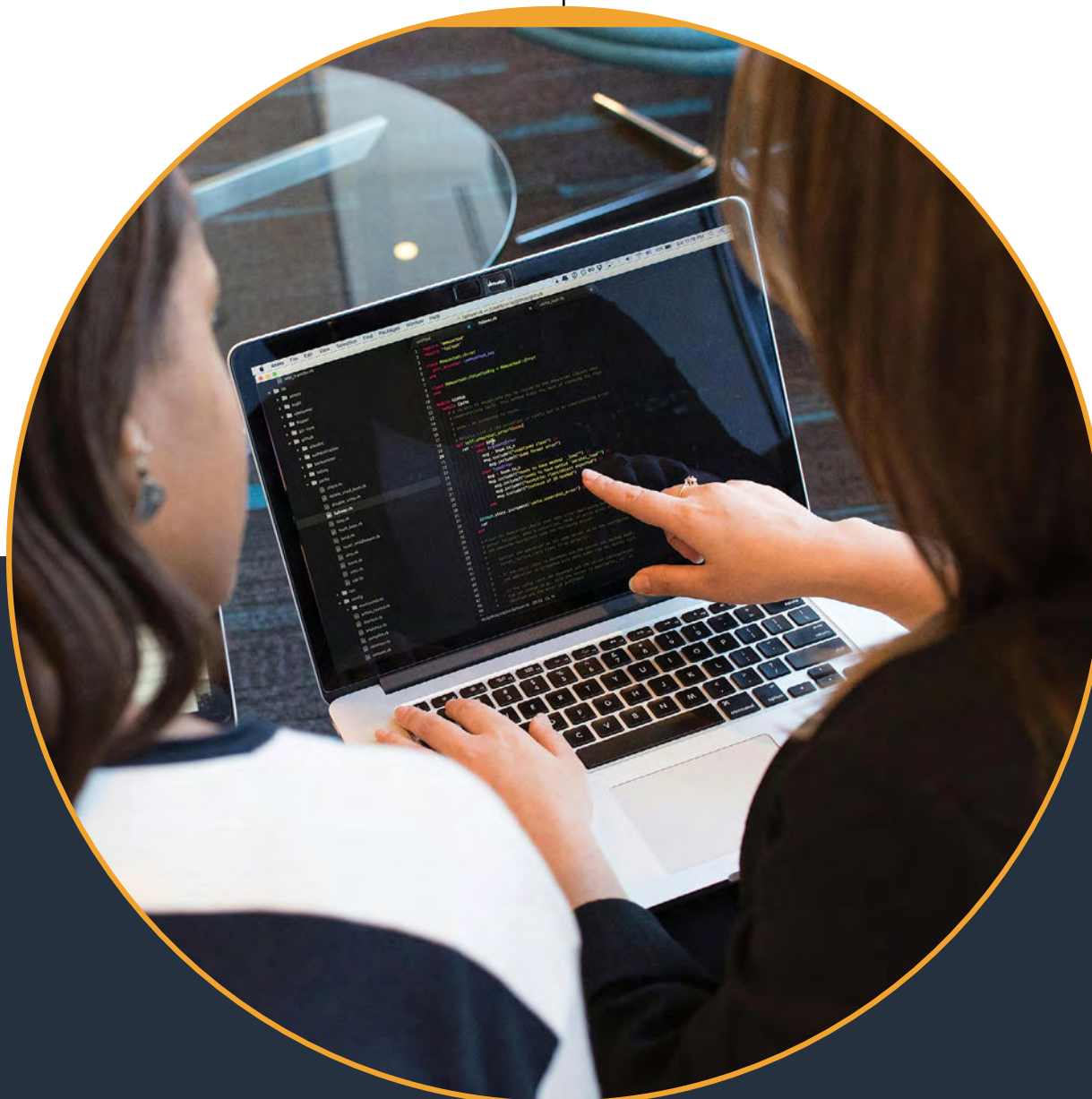
Sensibilisation des collaborateurs au hameçonnage via l'envoi d'emailing test

7901

mails test envoyés

-76%

de clics après formation des collaborateurs



SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

ORGANISATION DE LA 3ÈME ÉDITION DE LA **SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE (SEDD)** **THÉMATIQUE : LA SOBRIÉTÉ**



+150 PARTICIPANTS

à notre webinaire d'ouverture sur la sobriété en restauration collective, en partenariat avec l'association
The Greener Good



600 ÉTABLISSEMENTS

ont participé à nos 2 challenges culinaires

Les thèmes :
le zéro-déchet et la cuisine de saison



195 Kg

de vêtements et produits d'hygiène collectés au profit du Secours Populaire
au siège et sur nos 4 cuisines centrales



ATELIER CULINAIRE

animé par un chef du Réseau des Chefs pour les services support

Le thème :
« Que faire de ses fins de frigo ? »



JOURNÉE MOBILITÉ DOUCE

Lancement d'un partenariat avec une application de covoiturage sur Lyon et sa Région (en projet sur Ile-de-France) :

**+ 230 covoiturages réalisés, soit 224kg de Co2 évités
(=3 trajets Paris-Londres en avion)**

Webinaire de présentation sur les aides financières et les actions Restalliance en faveur de la mobilité : **132 participants**

Organisation de 2 stands au siège pour sensibiliser, en lien avec TCL et EnCovoit Grand Lyon

**En
covoit'**
GRAND LYON



2 QUIZZ

envoyés à l'ensemble des collaborateurs sur le **numérique responsable et la sobriété énergétique** pour sensibiliser et communiquer sur les bonnes pratiques



CONTACT@RESTALLIANCE.FR



04 72 76 50 40



**213 RUE DE GERLAND
69007 LYON**



GROUPE
restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR