



RETOUR SUR 5 ANNÉES D'ENGAGEMENT RESPONSABLE

Bilan RSE 2020-2025



GRUPE
restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR



POLITIQUE RSE 2020 - 2025

1.

Cuisiner chaque jour pour prendre soin de nos convives

Des assiettes nutritionnellement adaptées, culinairement savoureuses

2.

S'engager pour une alimentation saine et durable

Des assiettes responsables

3.

Développer nos équipes et donner du sens à leur mission

Des assiettes cuisinées avec le cœur

1.

CUISINER CHAQUE JOUR POUR PRENDRE SOIN DE NOS CONVIVES

Des assiettes nutritionnellement adaptées, culinairement savoureuses

NOS OBJECTIFS

- 1 Innover pour garantir la **satisfaction des convives** et répondre à leurs **besoins spécifiques**
- 2 Améliorer l'**état nutritionnel** des convives par le plaisir de manger

2021

Les Potagères

Une solution de repas en trois temps (potage complet, laitage, dessert) pour répondre aux besoins nutritionnels des petits mangeurs ou s'adapter aux habitudes alimentaires des seniors, tout en **garantissant un apport nutritionnel suffisant**



LES POTAGÈRES

2022

Notre offre manger-main : **les Bien-Pris**

Objectif : Redonner le plaisir de manger pour tous, éviter les risques de dénutrition et tendre vers plus d'autonomie

Les
**BIEN
PRIS**

Diffusion d'un guide sur l'hydratation dans nos 400 EHPAD avec des recommandations et plus de 20 recettes pour mieux hydrater les seniors, notamment en période de fortes chaleurs



+20 recettes

2023

Les Gourmandines

Objectif : Une solution d'enrichissement naturel proposée à l'occasion du petit-déjeuner ou du goûter afin de lutter contre la dénutrition

Gourmandines
LES ENCAS PROTÉINES

18

recettes de crèmes desserts **enrichies avec des protéines** laitières, « **fait-maison** », **hyperprotéinées et hypercaloriques**
Existe en **demi-portion** pour s'adapter aux petits mangeurs



TÉMOIGNAGE

Sophie JOFFRE-LUCQUAUD - Responsable des projets Nutrition et Ambassadrice RSE

« En tant que spécialiste santé, notre mission est de proposer des solutions efficaces pour répondre aux différents enjeux nutritionnels des convives fragilisés. L'année 2025 a été notamment marquée par la finalisation de notre toute nouvelle offre de textures modifiées, conforme au référentiel IDDSI. La mise en place d'une offre respectant cette standardisation permettra notamment une uniformisation des pratiques, une communication plus efficace entre les professionnels de santé, et contribuera ainsi à une meilleure qualité de prise en charge des troubles dysphagiques. »



2024-2025

Les Idéaux

Une offre de textures modifiées **conforme au référentiel international de maîtrise des textures IDDSI** afin de proposer aux patients souffrant de dysphagie sévère une déclinaison du menu du jour

100%

de **recettes maison** déclinées du menu du jour, cuisinées à partir de **produits bruts**

les
idéaux
Du plaisir à chaque niveau

1.

CUISINER CHAQUE JOUR POUR PRENDRE SOIN DE NOS CONVIVES

Des assiettes nutritionnellement adaptées, culinairement savoureuses

NOS OBJECTIFS

- 3  Soutenir la recherche sur les comportements alimentaires des personnes fragiles



La mission de l'Institut Nutrition, Fondation d'Entreprise de Restaliance : observer, décrypter, analyser et comprendre les attitudes qui impactent le comportement alimentaire des personnes fragilisées par l'âge, le handicap et la maladie afin d'innover en cherchant des pistes d'amélioration concrètes dans la prise en charge nutritionnelle des patients.



DÉCRYPTER LES TENDANCES SOCIÉTALES

Via les **Rencontres annuelles de l'Institut Nutrition**, les **webinaires** et **des rapports d'analyse** des tendances actuelles : 7 monographies et rapports créés depuis 2020 :

Rapport

Que mangeront nos aînés en 2030 ?

Rapport

Ce que veulent nos aînés pour le dîner.

EXPÉRIMENTER DES SOLUTIONS CONCRÈTES

Focus sur le projet Végéss'ime



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).
En partenariat avec la Fondation Richard, et le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.

Création de **4 outils en libre-accès par 7 experts** : un livre de recettes, des fiches animations, trois ateliers interactifs, des fiches techniques pour les Chefs, une formation en ligne gratuite.



Focus sur La Fresque de la Dénutrition en EHPAD



Inspirée de la Fresque du Climat, la fresque de la Dénutrition en EHPAD est **un atelier collaboratif** destiné à **sensibiliser les professionnels de santé aux causes et conséquences de la dénutrition des personnes âgées en institution.**



162

personnes déjà sensibilisées depuis le lancement de la Fresque en 2024



1

jeu de cartes créatif et collaboratif

100k€/an

investis dans l'Institut Nutrition



SOUTENIR LA RECHERCHE-ACTION

Via le Prix de l'Institut Nutrition qui récompense des projets qui réhabilitent le plaisir dans l'expérience du repas.

5 PRIX
depuis 2020

Lauréat 2024 :



À table les souvenirs

Inspirée de la cuisine-thérapie, l'idée est de créer une cuisine mobile permettant de cuisiner des repas en intégrant les résidents dans toutes les étapes.

TÉMOIGNAGE

Anne MOREAU - Déléguée Générale de l'Institut Nutrition et Ambassadrice RSE



« L'Institut Nutrition, c'est une communauté multidisciplinaire qui fait dialoguer soignants, cuisiniers et experts autour d'une ambition partagée : réinventer le repas en établissement et faire de l'alimentation un levier de soin et de lien social. Les Rencontres de L'Institut Nutrition sont devenues un carrefour d'échanges pour tous les professionnels engagés dans le secteur santé : + 300 professionnels du secteur médico-social et sanitaire s'y donnent rendez-vous chaque année pour enrichir les pratiques et faire émerger de nouvelles idées. »

OBJECTIFS

2 repas thérapeutiques

par mois pour un groupe de 6 à 10 résidents et un goûter toutes les semaines pour 20 résidents.

1.

CUISINER CHAQUE JOUR POUR PRENDRE SOIN DE NOS CONVIVES

Des assiettes nutritionnellement adaptées, culinairement savoureuses

NOS OBJECTIFS

4

Défendre et partager la richesse de notre savoir-faire culinaire et santé avec notre Réseau de Chefs.

Le réseau des Chefs Restalliance est un réseau d'une dizaine de Chefs répartis sur l'ensemble de nos territoires qui œuvrent pour la **promotion de nos concepts culinaires** auprès de nos partenaires et de nos collaborateurs ainsi que pour l'innovation de nos offres santé.



TÉMOIGNAGE

Jean-Philippe ROBIN - Responsable Réseau Des Chefs

« Le réseau c'est bien plus qu'un simple rassemblement de passionnés de cuisine. C'est un groupe de chefs animés par la même passion, que nous partageons avec dynamisme, guidés par de fortes valeurs humaines : l'entraide, la bienveillance, l'humilité. Au fil du temps, nos liens se sont renforcés, créant un groupe soudé, sans jugement ni esprit de compétition. Je suis fier de faire partie de ce réseau que j'ai toujours plaisir à retrouver pour partager un moment culinaire mais aussi de vie humaine. »



Réalisations 2024 :



Projet client sur la thématique de la lutte contre la dénutrition : développement d'un livre avec 7 bases de recettes enrichies

Projet Terroir et Tradition

pour enrichir notre catalogue de recettes régionales : référencement de nouveaux produits et création de recettes complémentaires



5 ateliers culinaires

menés auprès de nos collaborateurs suivis d'un moment de partage et de convivialité

50

démonstrations culinaires réalisées



27 journées de co-construction avec la R&D Restalliance : tests IDDSI, produits de fin d'année, trade marketing...



7 ateliers culinaires

menés avec distributeurs et fournisseurs autour des innovations et de la pâtisserie d'assemblage

2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Des assiettes responsables

NOS OBJECTIFS

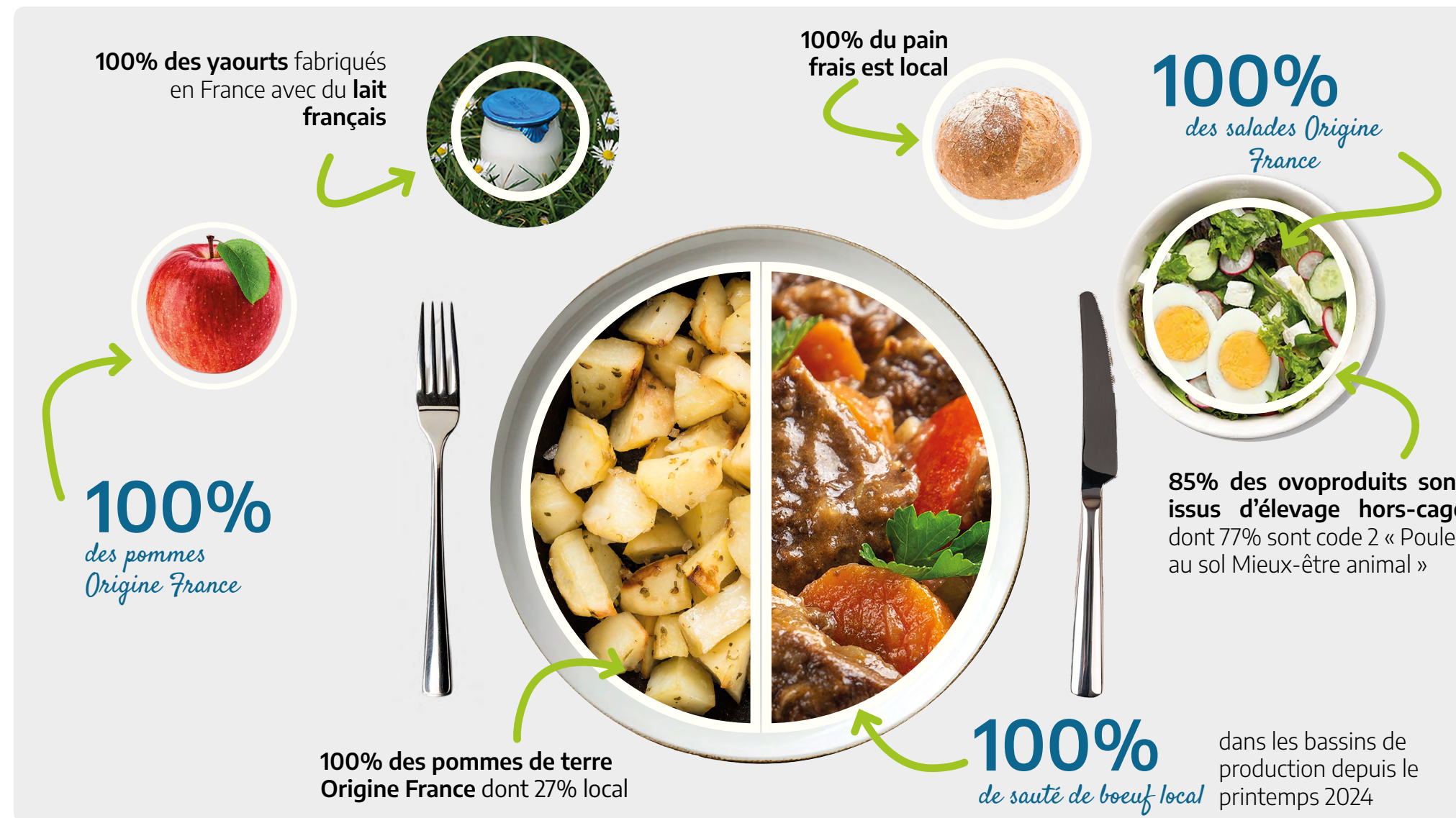
- 1  Donner la priorité aux achats locaux, frais et de saison
- 2  Sélectionner des produits bons pour la santé, respectueux de la planète et des animaux



TÉMOIGNAGE

Mikael JAULON - Responsable de Secteur Sud Est et Ambassadeur RSE

« À la Résidence des Belles Terres à Béziers, le pain que nous servons chaque jour provient d'un boulanger situé à seulement 1 km, qui le prépare avec de la farine Label Rouge. Nous travaillons également avec la ferme de Causse, qui nous livre régulièrement des yaourts et des fromages fabriqués localement. Cette démarche de proximité nous tient à cœur, autant pour la qualité des produits que pour le lien avec les producteurs de notre région. »

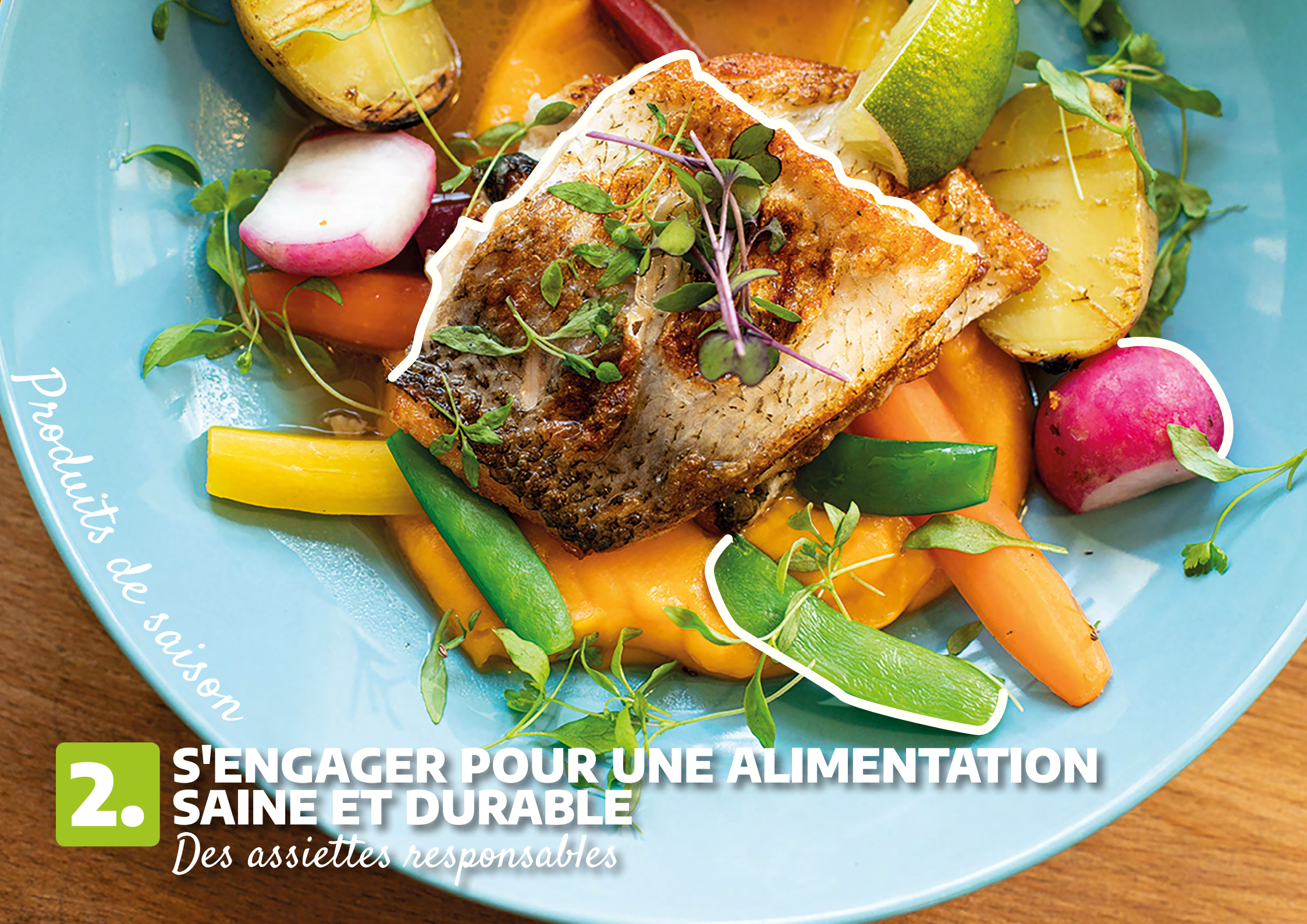


TÉMOIGNAGE

Alexandre CORNILLON - Acheteur BOF / Surgelés et Ambassadeur RSE

« Chez Restalliance, nous nous efforçons au quotidien de proposer à nos clients et convives des produits responsables. Il y a plusieurs années, nous avons initié la démarche du Bien-Être Animal au niveau des ovoproduits en développant le code 2 MEA (Mieux-Être Animal). Ce cahier des charges permet d'améliorer les conditions d'élevage des poules : lumière naturelle, accès à un jardin d'hiver, enrichissement du milieu... Malgré un contexte de filière complexe, nous restons fidèles à nos principes et sommes fiers de proposer, depuis 4 ans, 100% d'ovoproduits de première transformation issus d'un élevage plus respectueux de l'animal. »





2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE
Des assiettes responsables

INDICATEURS



100%
des œufs liquides sont issus d'élevage alternatif



17%
de nos achats alimentaires sont labellisés



62%
de notre pêche est durable



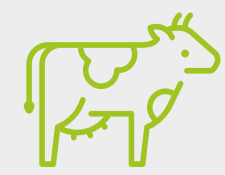
93%
de nos pâtes sont fabriquées en France avec du blé français



95%
de la volaille fraîche est origine France



18%
de nos produits sont locaux



66%
de la viande est fraîche et 83% est Origine France

85%
de nos produits laitiers sont Origine France : 100% du lait, 100% de la crème fraîche, 74% de nos fromages

80%

des légumes frais sont Origine France : poireaux, oignons, carottes, salades, topinambours, radis, pommes, endives, courges....

+200 tonnes

de produits « hors-normes », destinés à être écartés des circuits de distribution classiques, sauvés depuis 2022 via nos partenaires. Ces produits « hors-normes » sont 100% Origine France et à 65% labellisés.

2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Des assiettes responsables

DES PRODUITS DURABLES

Marque propre de Restalliance, Santéal regroupe une **mercuriale de +1000 produits** répondant à un cahier des charges strict qui s'appuie sur trois engagements : **qualité nutritionnelle, respect de l'environnement et origine des produits.**



Reconnaissance officielle par Bureau Veritas

Extraits du cahier des charges :



Additifs suspects, huile de palme, huile de coprah et OGM **retirés**



Viande 100% muscle, origine France, **critère «Bien-traitance animale»**



Poissons non reconstitués, pêche et aquaculture **durables uniquement**



TÉMOIGNAGE

Delphine CORREARD - Acheteuse fruits et légumes

DES PRODUITS LOCAUX

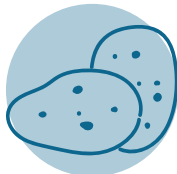
Zoom sur les **contrats tripartites, accords entre producteurs, distributeurs et Restalliance.**

Exemples de partenariats 2024 :



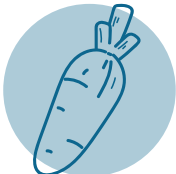
2t
endives

9 sites bénéficiaires dans la Région de Lille



11t
pommes de terre

39 sites bénéficiaires en Provence-Alpes-Côte d'Azur



48t
carottes

326 sites bénéficiaires sur l'hiver entre novembre 2024 et février 2025



2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Des assiettes responsables

DES PRODUITS DE SAISON

DES PARTIS PRIS AFFIRMÉS :

Depuis 2022, suppression de **100% des fruits et légumes frais hors saison** des cycles de menus et de la mercuriale.

OBJECTIFS

+ plus de goût

dans les assiettes et

limiter l'impact carbone

lié à l'importation et aux modes de production intensifs.

Extraits du cahier des charges :



En hiver

pas de tomate, concombre et courgette



En été

pas d'endive



Au printemps

pas de poire

TÉMOIGNAGE

Elodie BERG - Cheffe de marché médico-social et Ambassadrice RSE

« Piloter l'opération Cuisinons de Saison pendant 3 ans a été une aventure à la fois gourmande et engagée ! Ce défi inédit en restauration collective a permis de mettre la saisonnalité au cœur de nos établissements, tout en révélant la créativité de nos chefs dans une ambiance de compétition saine. Le bel engagement des équipes, la mobilisation des clients, et même un livre de recettes à la clé : je suis fière d'avoir porté ce projet qui incarne pleinement nos valeurs RSE. »



3 années de sensibilisation via l'opération CUISINONS DE SAISON

Un challenge culinaire mensuel pour nos chefs et nos collaborateurs afin de mettre à l'honneur un fruit ou un légume frais de saison.

Près de **300** recettes créées en 3 ans

+250 photos partagées sur les réseaux sociaux

Mise en avant de la créativité des participants via un livret rassemblant **les 12 recettes gagnantes**



12 recettes gagnantes



2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Des assiettes responsables

NOS OBJECTIFS

- 3  Agir concrètement en faveur de la transition alimentaire
- 4  Réduire notre empreinte environnementale



3 recettes **végétariennes** par **semaine** dans l'ensemble de nos menus depuis 2022

30% de plats végétariens à base de **céréales et légumineuses** dans nos menus du secteur handicap et SSR

750 recettes **végétariennes** disponibles

1 partenariat mené avec le chef lyonnais **Gaëtan Gentil, chef 1 étoile + 1 étoile verte au Guide Michelin**, sur la création de recettes végétariennes

1 formation à la cuisine **végétarienne** créée avec notre centre de formation Experiance

1 atelier de sensibilisation des convives **aux protéines végétales** déployé par nos diététiciennes

DES ANIMATIONS MENÉES AUTOUR DU THÈME DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE :

2022

CONCOURS

Concours culinaire avec les chefs Maisons de Famille sur la thématique d'un « **menu zéro-déchet** »

ANTI-GASPI

Journée culinaire **100% produits déclassés** sur l'ensemble des établissements ACPA

MENU SPÉCIAL

Organisation d'un menu à 4 mains au Centre Hospitalier de Bligny avec le Chef du restaurant gastronomique **La Ferme des Voisins**, Romain Gicquel

Au menu : **des produits locaux, labellisés et de saison, déclinés en textures modifiées !**

2023

PROJET VISION GOURMANDE (V&G)

En partenariat avec Restonis

28 recettes gourmandes concoctées par les chefs sur le thème des 4 saisons et déployées sur plus de 600 établissements

1 webinaire co-organisé sur le sujet du végétarien en restauration collective



2024

PLAQUETTE DE SENSIBILISATION

En partenariat avec l'AFAPES du Calaisis

Co-création d'une plaquette pédagogique pour déconstruire les idées reçues et faire découvrir l'univers riche et gourmand de la cuisine végétarienne auprès des convives, des familles et des équipes éducatives



TÉMOIGNAGE

Emilie BOUAKEUR - Responsable Service Offre Alimentaire

« Au cours de cette période, nous avons progressivement adapté nos menus afin de répondre aux enjeux de la politique RSE de l'entreprise. Ces évolutions ont été menées avec le souci constant de préserver l'équilibre entre des choix responsables et durables, tant sur le plan environnemental que nutritionnel, et les préférences gustatives de nos résidents âgés. Grâce à une démarche progressive et concertée, nous avons réussi à faire évoluer notre offre alimentaire en conservant le plaisir de manger de nos convives. »



2.

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Des assiettes responsables

NOS OBJECTIFS

5

Lutter contre le gaspillage alimentaire

-9%

La gaspillage a diminué de -9% grâce à des actions ciblées depuis 2021

En 2024 chez Restalliance, le gaspillage alimentaire était de :	77 grammes/repas/personne soit 40 grammes de moins que la moyenne nationale ADEME
Sur un mois, à l'échelle d'un établissement moyen, le gaspillage alimentaire :	Coûte 1500€ et génère 300kg de déchets alimentaires
Depuis la priorisation de ce sujet en 2021 chez Restalliance :	+460 campagnes de pesées ont été menées sur les établissements

EXEMPLE D'ACTIONS SUR NOS SITES CLIENTS

SUR LE TERRAIN

HANDICAP

Achat d'un bainmarie pour servir en salle à manger et adapter les portions aux typologies de convives

Individualisation des petits déjeuners, via le remplissage d'un tableau de distribution avec les préférences de chaque résident

EHPAD

Mise en place du pain tranché pour remplacer les pains boules

Modification des contenants de certains plats pour une prestation plus adaptée, qui suscite davantage l'appétit

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 pour favoriser les recettes qui plaisent

EN CENTRAL

FICHES RECETTES

Révision des appellations de 16% de nos fiches recettes afin de les rendre compréhensibles par tous les convives et lever les réticences liées à l'inconnu

CONDITIONNEMENT

Référencement de nouveaux produits avec des conditionnements plus petits pour nos sites à faible effectifs afin de limiter le gaspillage dans les stocks

TOP/ FLOP MENUS

Identification des plats et aliments appréciés et ceux non appréciés par les convives afin d'adapter nos menus selon leurs préférences

TÉMOIGNAGE

Erwan Le BERRE - Chargé de missions RSE

« Après 3 ans de pilotage du sujet du gaspillage alimentaire, j'ai pu voir une vraie évolution au niveau de la réalisation des campagnes de pesées des bio-déchets.
Il y a une plus grande implication des équipes et de nos clients pour travailler ce sujet : on peut le voir avec le taux de réalisation qui atteint 100% pour la majorité de nos grands comptes.
Par ailleurs, il y a davantage de mobilisation dans l'après-campagne où des analyses sont réalisées avec les équipes clients et permettent d'aboutir à un plan d'actions concret. On peut citer l'établissement Les eaux vives de Maisons de Famille qui a revu son schéma de communication des effectifs ou les établissements Œuvre Saint Léonard pour qui l'outil de commande Maestro a été totalement reparamétré pour limiter le gaspillage. »

3. DÉVELOPPER NOS ÉQUIPES ET DONNER DU SENS À LEUR MISSION

Des assiettes cuisinées avec le cœur

NOS OBJECTIFS

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

- 100% des nouveaux managers inscrits à une formation sur la gestion des risques professionnels dans le cadre de leur intégration
- 260 audits spécifiques sur la Santé Sécurité réalisés depuis la mise en place de cette démarche en 2023
- Expérimentation d'une formation à l'éco-conduite pour les gros rouleurs
- Mise en place d'un régime d'astreinte pour faciliter le droit à la déconnexion

L'accidentologie a diminué de **-42%** depuis 2021

2 Développer les compétences pour faire progresser nos collaborateurs

- Développement de nouvelles formations aussi bien pour les opérationnels (ex : parcours fondamentaux Second, réussir son dressage) que pour les services supports (ex : Manage&Moï, gestion de projets)
- 7 promotions du Titre Professionnel Cuisinier lancées depuis 2023 avec notre centre de formation Expérience

47%

de l'effectif a reçu une formation en 2024
Soit 25 600h de formation, +35% vs 2021

7,6% des salariés ont été promus sur l'année 2024 (+130% vs 2020)

TÉMOIGNAGE

Olga MISHINA - Responsable Santé Sécurité Groupe et Ambassadrice RSE

« Nos progrès en sécurité sont réels, portés par des actions concrètes et une vraie mobilisation collective. Mais le chemin continue. Mieux former, mieux équiper, mieux accompagner : notre démarche de prévention avance grâce à l'engagement quotidien de nos équipes. Préserver la santé de chacun, c'est aussi améliorer le confort des équipements et rester à l'écoute de nos équipes. »



TÉMOIGNAGE

Jean-Yves DREVET - Responsable Développement RH Groupe et Ambassadeur RSE

« Nous développons depuis 2023 une politique de formation encore plus diversifiée afin d'allier besoins techniques et développement personnel. Cela permet de développer l'employabilité, d'accompagner la performance économique et de décloisonner les métiers entre eux. Nous avons ainsi introduit de nouvelles thématiques telles que le management, l'éco-conduite ou excel par exemple. »



3 Favoriser le collectif et le bien-vivre ensemble



25ème
édition du Gourmet d'Or



Semaine Européenne du Développement Durable



45

ambassadeurs RSE



Concours photo à l'occasion de l'animation Jeux Olympiques de juillet 2024



Semaine de la dénutrition chez Restalliance



Animation Téléthon
« Déjeuner solidaire »



Marché de Noël solidaire
en collaboration avec la Fondation Emergences et des ESAT locaux

3. DÉVELOPPER NOS ÉQUIPES ET DONNER DU SENS À LEUR MISSION

Des assiettes cuisinées avec le cœur

NOS OBJECTIFS

- 4  Être une entreprise inclusive et impliquée dans son écosystème

Signature d'un premier Accord Handicap

Les enjeux :

1. **Développer** le recrutement et sécuriser l'intégration des personnes en situation de handicap
2. **Accompagner** et adapter le quotidien pour un meilleur maintien dans l'emploi
3. **Sensibiliser** l'ensemble des salariés afin d'intégrer le handicap au cœur de notre culture d'entreprise

OBJECTIF

Atteindre un taux d'emploi de **5,6% de personnes** en situation de handicap d'ici fin 2027

3ème édition du DuoDay chez Restalliance en 2024

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

54 duos

formés avec des collaborateurs opérationnels ou supports (3x plus que lors de la première édition en 2022)



TÉMOIGNAGE

Sylvie CHETRET - Assistante de Direction

« Dans le cadre du DUODAY, une demi-journée d'immersion a été organisée sur mon poste d'Assistante de Direction. Nos échanges ont été très intéressants et enrichissants pour toutes les deux. La personne en immersion s'est montrée attentive, sociable et concentrée toute la matinée. Cette expérience lui a toutefois permis de réaliser que ce métier ne lui convenait pas, en raison de la diversité des tâches à gérer simultanément et de la multiplicité des outils et supports de communication utilisés. Une découverte utile pour affiner son projet professionnel. »



Mais aussi en 2024 :



99/100
Score Index d'égalité hommes/femmes (+6 points vs 2022)



2%
d'alternants dans les effectifs



49%
de nos collaborateurs sont des femmes



61
nationalités représentées dans les effectifs

Ouverture de plusieurs restaurants inclusifs en milieu ordinaire



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 de l'APEI du Libournais en salle par notre centre de formation Expérience



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



Formation des recruteurs aux biais de discrimination par La Cravate Solidaire à Paris (septembre 2024)



Participation à plusieurs événements solidaires de nos partenaires :

- **Festi'Run** (éditions 2024 et 2025), en partenariat avec APF France Handicap : +210 collaborateurs mobilisés pour les 3 semaines de défis sportifs
- **4ème édition de la Run Handi Nature 42**, en partenariat avec AESIO Santé : +850 repas distribués par nos équipes
- **3ème édition du Trail 2T2M à Montlignon (95)**, en partenariat avec la Mutuelle La Mayotte : +2500 repas servis pour les coureurs, bénévoles et familles

TÉMOIGNAGE

Alix RICHARD - Responsable Grands Comptes Handicap

« FESTI'RUN est un véritable moment de cohésion pour l'ensemble des collaborateurs de RESTALLIANCE, réunis autour de valeurs que nous partageons avec APF France Handicap. Fiers de soutenir leurs projets, c'est une expérience solidaire, inspirante et porteuse de sens pour tous ! »



L'assiette de demain

« En 2020, nous avons accéléré notre engagement en faveur d'une restauration plus responsable en lançant une démarche RSE engagée et pragmatique avec un cap fixé à l'horizon 2025. Cinq ans plus tard, nous sommes fiers des progrès accomplis au sein de notre groupe : des assiettes mieux adaptées aux besoins de nos convives fragilisés – avec notamment le déploiement d'une offre complète de textures modifiées, issue de deux années de recherche et développement - des assiettes plus engagées, intégrant davantage de protéines végétales et de légumes frais de saison. La transition alimentaire est en marche chez Restalliance. Ces réussites sont le fruit de l'implication de nos 3 300 collaborateurs que nous veillons à accompagner au mieux dans leur travail au quotidien pour les sécuriser, les former et donner toujours plus de sens à leur métier. Prendre soin de nos collaborateurs, c'est aussi prendre soin de nos convives.

Forts de l'expérience acquise, notre projet RSE pour les 5 prochaines années sera encore plus ambitieux, plus opérationnel, plus en phase avec les enjeux concrets de notre secteur. « Prendre soin de l'environnement, des Hommes et des convives, au plus proche de nos territoires » : telle est notre feuille de route RSE Restalliance 2026-2030. Avec cette nouvelle dynamique, nous poursuivons notre démarche d'amélioration continue sur des thématiques historiques telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire ou le développement de nos collaborateurs. Nous renforçons de nouveaux champs d'action comme la réduction de notre empreinte environnementale : mobilité

des salariés, maîtrise des consommations énergétiques, réemploi du matériel de cuisine...Notre impact positif doit se mesurer au-delà de nos cuisines ! Nous renforçons également nos actions en proximité sur les territoires, convaincus qu'un changement durable ne peut se construire que sur le terrain. Cela se traduira concrètement au niveau de nos choix d'approvisionnements, de l'élaboration de nos menus et de nos actions solidaires, en lien étroit avec l'écosystème local.

Aux côtés de nos partenaires, de nos collaborateurs et de nos convives, nous sommes tous mobilisés et enthousiastes à l'idée de contribuer, à notre échelle, aux grands défis environnementaux et sociétaux des années à venir. »

Mathilde Lecoq
Directrice Générale et Ambassadrice RSE



POLITIQUE RSE 2026-2030



des assiettes plus engagées



contact@restalliance.fr



04 72 76 50 40



213 RUE DE GERLAND
69007 LYON



GROUPE
restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR