restalliance
RESTAURATION SANTÉ

NOS ENGAGEMENTS **RSE*** A HORIZON 2030

Nous, Restalliance, acteur en Restauration Santé, choisissons de prendre soin.

Prendre soin des personnes fragilisées, c'est notre mission.
Aujourd'hui, nous voulons aller plus loin.
Parce que prendre soin ne s'arrête pas à l'assiette.

À horizon 2030, nous poursuivons un objectif simple :
renforcer notre impact positif et faire progresser nos engagements, année après année.

Pour les convives. Pour les équipes.
Pour les territoires. Pour l'environnement.

**RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises*

TROIS ENGAGEMENTS
UNE SEULE VISION



Mathilde Lecoq
Directrice Générale et Ambassadrice RSE

« Construire une démarche RSE concrète, collective et durable : *c'est l'ambition que nous portons avec nos collaborateurs, nos clients, nos fournisseurs et l'ensemble de nos parties prenantes.*

Notre mission est de ***prendre soin des personnes fragilisées.***

Notre responsabilité est aussi d'agir sur ce qui les entoure : ***l'assiette, les équipes, les territoires et l'environnement. »***



au plus proche de nos territoires

Engagement 1

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT

PRIVILÉGIER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

OBJECTIF 2030
25%
de produits locaux.

OBJECTIF 2030
25%
de produits labellisés dans les menus.



Ludovic Bourdeaux
Directeur des achats

« A travers cette nouvelle politique RSE, nous souhaitons agir à trois niveaux grâce à nos achats : en favorisant les produits bruts locaux (légumes, viande, etc.) pour soutenir les territoires, en valorisant le savoir-faire des industries agroalimentaires françaises et en choisissant davantage de produits labellisés pour limiter l'impact carbone de nos assiettes et favoriser le bien-être animal. »

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nourrir les convives, pas les poubelles, avec une production maitrisée et adaptée aux préférences alimentaires de nos convives ainsi que des partenariats de dons avec des associations locales.

OBJECTIF 2030
-15%
de gaspillage par rapport à 2024.

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Via une mobilité décarbonée en faisant évoluer notre flotte de véhicules et nos habitudes de déplacement.

OBJECTIF 2030
50%
de véhicules à faibles émissions dans notre flotte automobile.

Via une meilleure maîtrise des consommations énergétiques de nos cuisines centrales.

OBJECTIF 2030
-15%
d'énergie consommée par rapport à 2024.

Engagement 2

PRENDRE SOIN DES COLLABORATEURS

SÉCURISER ET FAIRE ÉVOLUER NOS COLLABORATEURS



Olga Mishina
Responsable Santé Sécurité Groupe et Ambassadrice RSE

« La sécurité est un engagement collectif porté par la Direction et vécu chaque jour sur le terrain. Notre feuille de route nous donne un cap clair : prévenir les risques, améliorer le confort de nos équipements et progresser ensemble. Parce qu'une prévention efficace se construit avec les équipes, nous voulons rester à l'écoute du terrain pour agir concrètement et prendre soin de chacun. »

OBJECTIF 2030
diminuer l'accidentologie de
-15%
par rapport à 2024

OBJECTIF 2030
10%
des salariés bénéficient chaque année d'une évolution professionnelle.



Jonathan Rameau
Chef gérant, DT Sud-Ouest

« J'ai obtenu mon CAP Cuisine en 2005 à Orléans et débuté en cuisine gastronomique sur un bateau, une expérience qui a confirmé mon attachement à la cuisine traditionnelle. Après avoir ouvert un restaurant dans la Creuse, puis travaillé en maison de retraite et comme traiteur, j'ai rejoint Restalliance en janvier 2025 comme cuisinier avant de signer un CDI dès le mois suivant. En quelques mois, j'ai évolué jusqu'au poste de chef gérant. Restalliance m'a offert l'opportunité que j'attendais depuis longtemps : devenir chef. Aujourd'hui, je souhaite poursuivre ma progression tout en mettant mon expérience au service des équipes.»

PROMOUVOIR L'INCLUSION ET LE BIEN-VIVRE ENSEMBLE

Faciliter l'insertion dans nos métiers des personnes éloignées de l'emploi via une Politique Handicap forte et des partenariats conclus en local au sein des territoires.

OBJECTIF 2030
+25%
de personnes en situation de handicap dans les effectifs par rapport à 2024.

Engagement 3

PRENDRE SOIN DES CONVIVES

RENFORCER NOTRE EXPERTISE CULINAIRE ET SANTÉ

Via la recherche-action, la formation de nos collaborateurs et l'optimisation de nos processus de sécurité sanitaire.

OBJECTIF 2030
600
personnes sensibilisées à la Fresque de Dénutrition.



Mathilde Simonin
Chargée de projets à l'Institut Nutrition et Ambassadrice RSE

« Sensibiliser les professionnels de santé à la dénutrition, c'est agir concrètement pour préserver la santé et la qualité de vie des personnes âgées. Grâce à l'intelligence collective, la Fresque de la Dénutrition en EHPAD met en lumière le rôle essentiel de chaque professionnel dans la prévention, le repérage et la prise en charge de la dénutrition. »

PROPOSER DES ASSIETTES ENGAGÉES, ALLIANT PLAISIR ET SPÉCIALITÉS LOCALES



Chloé Desvignes
Responsable RSE

« 80% de nos émissions de gaz à effets de serre sont liées à nos achats de denrées alimentaires (bilan carbone Restalliance 2025). Nous devons continuer de repenser les menus en choisissant des produits et des recettes avec un impact environnemental plus faible. »

OBJECTIF 2030
diminuer de
20%
l'impact carbone de nos assiettes par rapport à 2024.

OBJECTIF 2030
50
établissements distingués «Terroir de nos Régions».

Nos engagements concrets

CAP 2030 : progresser, année après année, avec des objectifs mesurés, suivis et régulièrement réévalués.

NOS INDICATEURS D'IMPACT

ENGAGEMENTS	OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	INDICATEURS	OBJECTIF 2030	ODD ONU*
PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT	PRIVILÉGIER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES	% de nos achats alimentaires réalisés en local (€)	25%	2 - 11 - 12
		% de nos achats alimentaires Origine France (€)	75%	8 - 11 - 12
		% de nos achats alimentaires labellisés (€)	25%	2 - 12 - 13 - 14 - 15
	LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	% d'évolution du gaspillage alimentaire sur nos sites en gestion et en approvisionnement	-15% vs 2024	2 - 12
		% d'évolution du gaspillage alimentaire au sein de nos cuisines centrales	-20% par rapport à la mesure de référence	2 - 12
		% de nos cuisines centrales ayant établi une convention de dons alimentaires	100%	1 - 2 - 12
	RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE	% des déplacements professionnels en France métropolitaine réalisés en train plutôt qu'en avion	90%	3 - 11 -13
		% de véhicules à faibles émissions dans la flotte automobile	50%	3 - 11 - 13
		% d'évolution de nos consommations énergétiques au sein de nos cuisines centrales	-15% vs 2024	7 - 9 - 13
PRENDRE SOIN DES COLLABORATEURS	SÉCURISER ET FAIRE ÉVOLUER NOS COLLABORATEURS	% d'évolution de l'accidentologie (Taux de Fréquence)	-15% vs 2024	3 - 8
		% des collaborateurs ayant bénéficié d'au moins une formation dans l'année	> 50%	4 - 8
		% des salariés promus au cours de l'année	> 10%	4 - 8 - 10
	PROMOUVOIR L'INCLUSION ET LE BIEN-VIVRE ENSEMBLE	% de collaborateurs en situation de handicap dans les effectifs	+ 25% vs 2024	8 - 10 - 16
		Nombre de partenariats conclus en Territoire sur la thématique de l'inclusion	16	5 - 8 - 10
		Index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes	100/100	5 - 8 - 10
PRENDRE SOIN DES CONVIVES	RENFORCER NOTRE EXPERTISE CULINAIRE ET SANTÉ	Indicateur nutritionnel	En construction	En construction
		Nombre de personnes sensibilisées via la Fresque de la Dénutrition	600	2 - 3
		% d'évolution du nombre d'apprenants ayant suivi une formation au culinaire et/ou à la nutrition durant l'année	x2 vs 2024	4
		Mesure de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (score TGH)	93	2 - 3
	PROPOSER DES ASSIETTES ENGAGÉES, ALLIANT PLAISIR ET SPÉCIALITÉS LOCALES	Taux de satisfaction de nos partenaires (score NPS)	En construction	2 - 3
		Nombre d'établissement distingués "Terroir de nos Régions"	50	2 - 11 - 12
		% de plats régionaux dans les menus du déjeuner	En construction	2 - 11 - 12
		% d'évolution de l'impact carbone d'une semaine de menus	-20% vs 2024	12 - 13 - 15

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



PRENDRE SOIN.

Concrètement. Collectivement. Durablement.

restalliance
RESTAURATION SANTÉ

restalliance.fr

Pour en savoir plus

Restalliance Restauration Santé, une expertise du Groupe Restalliance.

Réalisation service communication Groupe Restalliance Sept 2026 / Impression Handi Print / Restalliance SAS au capital de 100 000 € - RCS de Lyon n°391125796 - 213, rue de Gerland - Les Jardins d'Entreprises - Bâtiment H1 - 69007 Lyon
www.restalliance.fr © freepik - stock.adobe.com