

RAPPORT DE COMITÉ À MISSION

2022



SOMMAIRE

PRÉSENTATION _____ p. 3

SANTÉ _____ p. 9

TERRITOIRES _____ p. 15

SOCIAL _____ p. 20

ENVIRONNEMENT _____ p. 26

ANNEXES _____ p. 33

Edito



2022 a été une année phare pour Ansamble et ses équipes en devenant officiellement Entreprise à mission. Ce nouveau statut est l'aboutissement de plusieurs années

de réflexion et d'ateliers d'échanges internes et externes. En 2019, nous avons initié une première réflexion collective, qui nous avait permis de construire un plan d'action RSE, qui s'articulait autour de 4 piliers : la santé, les territoires, le social et l'environnement. Aujourd'hui, nous vous partageons en toute transparence, les objectifs et résultats de ces quatre piliers, avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Vincent Gendrot
Directeur Général d'Ansamble

Une alimentation saine et naturelle

Entreprise de **cuisiniers** avant toute chose, Ansamble met un point d'honneur à innover pour que chaque jour votre assiette se réinvente et contribue à l'accès pour tous à une **alimentation saine et naturelle, source d'équilibre et de bien-être, au plus près des territoires.**

« Contribuer à l'accès pour tous à une alimentation saine et naturelle, source d'équilibre et de bien-être. »

Ancrés dans le territoire dans lequel nous agissons au quotidien,

nous nous attachons à favoriser l'économie des bassins de vie en travaillant lorsque cela est possible des **productions locales et régionales, en soutenant les filières à vocation santé et en respectant la biodiversité et la saisonnalité.**

Du champ à l'assiette, la garantie qualité

Parce que nous pensons que notre alimentation est le reflet des valeurs auxquelles nous croyons, Ansamble développe chaque jour une **cuisine innovante et faite maison**, respectueuse de nos engagements pour un **développement durable**, accompagnant ainsi nos convives dans l'évolution de leurs modes de consommation.

Nos convives : qui sont-ils ?



PETITE ENFANCE

Éveiller leurs papilles en leur proposant ce qu'il y a de meilleur.



ENSEIGNEMENT

Aider les enfants, de la maternelle au lycée, à acquérir les bons comportements alimentaires.



ENTREPRISES

Adapter notre offre à leurs envies, pour que le repas soit un vrai moment de plaisir.



PERSONNES ÂGÉES

Bien vieillir avec une alimentation adaptée et équilibrée.



HANDICAP

Adapter notre prestation selon leurs spécificités en proposant une offre sur-mesure.

NOTRE HISTOIRE

1978

Création de Breiz Restauration par René Lancien, à Vannes (56)

2002

Fusion des 3 sociétés pour donner naissance à Ansamble France

2006

SRA Ansamble Aquitaine et Ansamble Ile de France suivent

2012

Adossement d'Ansamble au Groupe Elior

2019 / 2020

Mise en place du Nutri-score et du Carbone-score. Une première dans la restauration collective d'entreprise

1998

Rachat de Val de France Restauration et Midi Gastronomie-Bontemps

2005

Ouverture d'Ansamble Seine Picardie

2010

1ère société de restauration collective à cuisiner Bleu Blanc Cœur

2019

Rapprochement avec l'Alsacienne de Restauration, N°1 dans le Grand Est

2022

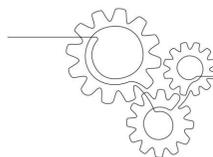
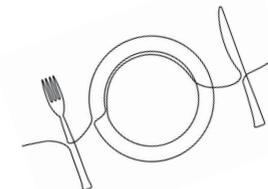
- Acquisition de Comme des Papas (producteur de petits pots pasteurisés bio)
- Ansamble détient officiellement le statut d'Entreprise à mission

Quelques chiffres



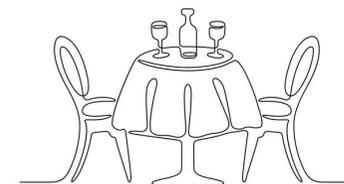
2565 collaborateurs

400 restaurants & 2930 crèches



16 ateliers culinaires

183 300 convives servis chaque jour



SOCIÉTÉ À MISSION : PRÉAMBULE

En mars 2022, Ansamble adoptait la qualité de Société à Mission.

Ce premier rapport du Comité de mission répond à l'obligation d'information en application des dispositions de l'article L210-10 du Code de commerce. **Il rend compte de la mise en place de sa gouvernance et de nos actions en 2022 et de nos perspectives au cours des prochaines années.**

Ce rapport de Comité de mission répond aux enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux et formalise ses premières actions et ses intentions pour **améliorer durablement la qualité de son offre alimentaire et le bien-être de ses collaborateurs.**

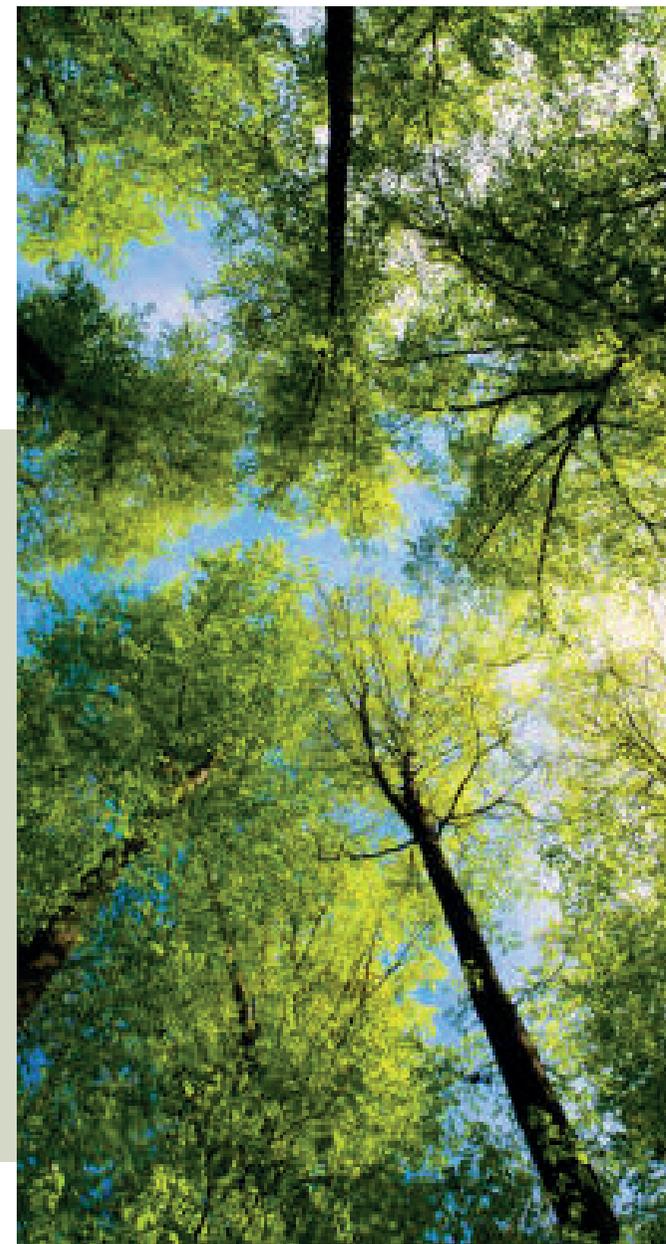
La société à mission : un mouvement de transformation

La société à mission est un nouveau modèle qui permet à l'entreprise d'**affirmer publiquement son ambition d'être utile à la société** et de faire évaluer la mise en œuvre de cette ambition par des tiers.

Cette qualité juridique a été introduite dans le droit français par la **loi PACTE** promulguée en mai 2019. Elle prévoit que l'entreprise :

- définit et inscrit dans ses statuts sa **raison d'être** et les **objectifs associés** pour la faire vivre ;
- installe un **Comité de mission** distinct des organes sociaux et chargé de suivre la réalisation de cette mission ;
- désigne un **organisme tiers indépendant** pour en vérifier la bonne exécution.

La société à mission favorise ainsi l'alignement de l'ensemble des parties prenantes de l'entreprise qui partagent la volonté de placer au cœur du modèle d'affaires des objectifs sociaux et environnementaux. Cette transformation est engageante. Elle fait de la mission une boussole pour toutes les décisions stratégiques de l'entreprise. Elle place l'entreprise et ses avancées sous le regard critique de tiers, sur une base factuelle de suivi de réalisation de la mission.



UNE DÉMARCHE PIONNIÈRE & ENGAGÉE

De par son ADN, Ansamble a toujours intégré les préoccupations sociales et environnementales dans son activité, c'est donc naturellement qu'elle en a fait sa raison d'être. Le statut d'Entreprise à mission lui permet donc d'affirmer ses objectifs et son ambition dans ses statuts afin d'engager une transformation durable en y intégrant ses parties prenantes.

2019
2020

● Réflexion collaborative sur la stratégie RSE d'Ansamble

2021

● Juin 2021 : Ansamble décide de devenir Société à mission

2022

● Juillet 2022 : Ansamble devient officiellement Société à mission

2023

● Janvier 2023 : 1^{er} Comité de mission

● Élaboration du 1^{er} Rapport du Comité de mission

Notre raison d'être

« Agir de façon responsable et rendre acteur chacune de nos parties prenantes en proposant une restauration collective qui préserve la santé et l'environnement, qui participe à créer des écosystèmes vertueux dans les territoires, avec l'homme toujours au coeur de nos préoccupations. »

santé

territoire

social

environnement

Ansamble fait partie des **30%** des entreprises les plus engagées pour l'Activité de services de restauration et de consommation de boissons » suite à une évaluation ECOVADIS en 2022.

UN COMITÉ DE MISSION ENGAGÉ

1 COMITÉ DE MISSION

Instance de consultation et de suivi de l'exécution de la mission

COMITÉ PILOTAGE :



Vincent GENDROT
Directeur Général



Anne-Gaëlle PORROT
Directrice
des Ressources Humaines



Corinne MBOW
Directrice
Marketing et Commercial



Jessy MAURE
Directrice QHSE



Céline MAILLARD
Directrice Méthodes



Ronan GERAUD
Directeur Régional



Nicolas PUCRABEY
Responsable RSE



Farida HAYS
Directrice d'Exploitation Grands Comptes
Représentante des salariés



Franck SANDER
Président du Comité de Mission - Agriculteur Président de la FDSEA 67
Président de la Confédération Générale des planteurs de Betteraves (CGB)
Président du Centre de Fiscalité et de Gestion Alsace - Membre du bureau de la FNSEA



Pierre WEILL
Ingénieur agronome
Co-président de l'association BBC (Bleu Blanc Cœur)

1 COMITÉ PILOTAGE

Instance de consultation et de décision

Chaque membre du comité de pilotage est responsable d'un objectif opérationnel

4 COMITÉS D'IMPACT

Instances de pilotage des objectifs

- 1 Comité Santé
- 1 Comité Social
- 1 Comité Territoires
- 1 Comité Environnement

1 CELLULE ANIMATION

Instance d'animation et de suivi du projet :

Recueil des indicateurs,
consolidation des données

Engagée avec l'association Bleu Blanc Coeur, il était naturel pour Ansamble d'intégrer dans ce comité **des membres externes qui appuient nos engagements** auprès des filières à vocation santé et donc de proposer à **M. Pierre WEILL, co-président de l'association BBC** une place au sein du Comité de Mission. Ansamble était également attachée d'y intégrer **un représentant du monde agricole** afin de partager la vision et les **enjeux liés à la qualité de l'offre alimentaire et l'environnement**. **M. Franck SANDER** pourra ainsi apporter son témoignage et son expérience sur la stratégie RSE de l'entreprise.

Selon le décret du 2 janvier 2020, une vérification par un **Organisme Tiers Indépendant** (OTI) sera effectuée 18 mois après l'obtention du statut pour **évaluer la qualité de société à mission** et le **respect des objectifs** qu'Ansamble s'est fixés.

NOS OBJECTIFS STATUTAIRES & ENGAGEMENTS

Ansamble a construit une feuille de route fondée sur 4 objectifs statutaires où viennent s'inscrire nos engagements :

Mission 1

Contribuer via l'alimentation et la nutrition, à l'amélioration et au maintien de la santé du plus grand nombre

Mission 2

Être un acteur clé de la vie et du développement des territoires dans lesquels nous sommes implantés

Mission 3

**Donner du sens à nos collaborateurs
Proposer un cadre de travail propice au développement personnel
Inscrire nos collaborateurs dans une dynamique de progrès**

Mission 4

Faire participer l'ensemble de nos parties prenantes à la préservation de l'environnement et au (re)développement de la biodiversité



Les ambitions d'Ansamble à 2024 pour chacune de ses missions sont consultables en Annexes (p.33)

SANTÉ

QUELQUES CHIFFRES

183



300

REPAS SERVIS
PAR JOUR

1 offre
et un plan
alimentaire
adaptés

PAR SAISON

POUR

LES

8

SEGMENTS
DE MARCHÉ

PETITE ENFANCE / MATERNELLE
ET PRIMAIRE / COLLÈGE / LYCÉE
ET ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR /
ENTREPRISE ET ADMINISTRATION
/ EHPAD / HANDICAP / PORTAGE

516

COLLABORATEURS

ont bénéficié
d'une formation

HYGIÈNE, SÉCURITÉ
ET SANTÉ AU TRAVAIL

soit

3514

Heures de formation

SANTÉ

A travers l'élaboration de ses menus et le choix de ses produits, Ansamble agit sur la santé de ses convives tout comme elle agit sur l'environnement. L'entreprise s'adresse à tous les âges de la vie et bénéficie d'un impact potentiel important pour encourager ses parties prenantes à agir à leur tour en faveur de la santé, de l'environnement et des territoires.

Mission 1

« Contribuer via l'alimentation et la nutrition, à l'amélioration et au maintien de la santé du plus grand nombre »



Maximiser le plaisir, facteur de bonne santé

Manger des fruits et légumes de saison, c'est **respecter le rythme de la nature** et c'est restreindre le recours aux cultures sous serre, très énergivores. C'est aussi, la plupart du temps, acheter des **produits locaux** et donc avoir un **meilleur impact sur l'environnement** en matière de bilan carbone !

Chez Ansamble, dès que nous le pouvons, nous élaborons nos recettes à partir des fruits et légumes frais et de saison, ainsi que des ingrédients bruts non transformés, afin de valoriser les goûts et saveurs de nos plats cuisinés maison.



72%

des fruits et légumes frais sont de saison en 2022*

* en valeur d'achats

Adieu Tomates en hiver !

Manger des tomates hiver comme été : voilà bien le symbole des mauvaises habitudes à bannir. En France, la saison des tomates s'étire de mai à octobre. Et la saveur, quant à elle, ne trompe jamais entre un fruit cultivé au naturel et un produit forcé.

Voilà pourquoi chez Ansamble, la mercuriale est désormais rigoureusement interdite, hors saison, à 7 fruits et légumes que l'on retrouve couramment dans bien des recettes.

En 2019 nous suspendons l'utilisation des tomates en hiver et sur 2022, l'utilisation de fruits et légumes d'hiver en été.



SONT EXCLUS :

Entre novembre et mars :

- tomate
- courgette
- pastèque
- concombre
- melon

Entre avril et septembre :

- endive
- pomelos

Bien penser les menus, bien choisir les ingrédients & bien les travailler

L'alimentation n'est pas seulement un besoin quotidien : elle doit permettre de concilier **plaisir et équilibre nutritionnel** dans un objectif préventif et curatif de santé publique.

Engagée dans une démarche alimentaire de qualité qui veille à l'équilibre nutritionnel de ses convives, Ansamble souhaite favoriser les **produits frais et de saison** pour :

- Permettre aux convives de bénéficier de toutes les **propriétés nutritionnelles et gustatives**
- Réaliser une **cuisine savoureuse** et appréciée de tous
- **Respecter les saisons** et les cultures
- Faire découvrir de **nouvelles saveurs**

Nos diététiciennes et nos chefs se réunissent avant chaque changement de saison pour travailler sur des recettes répondant à l'un des objectifs du **PNNS 4*** l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments : **augmenter les fibres, réduire les quantités de sel, sucre, gras.**

L'un des autres enjeux du PNNS 4 est « mieux manger en restauration hors foyer ». C'est pour cette raison qu'Ansamble a souhaité s'inscrire dans l'appel à projet du Ministère de la Santé pour intégrer une information nutritionnelle claire, visible et facile à comprendre de tous : **le Nutri-score.**

*PNNS : Programme National Nutrition Santé

Toujours moins d'additifs

Pour la préparation de ses recettes, Ansamble limite l'utilisation des produits transformés.

En parallèle, nous sélectionnons les produits agro-alimentaires que nous achetons en fonction de la **liste d'ingrédients, la plus courte possible**, et avec pour objectif une réduction du nombre d'additifs.

30

*Nombre d'additifs exclus en Crèche
dont huile de palme, 25 interdits Ecocert,
E171, E172, E551, E552
au 30 septembre 2022*

Cette démarche d'amélioration continue a permis la création de nouvelles recettes de desserts intégrant des purées de fruits ou des légumineuses (fondant chocolat potiron, cookie aux pois chiches ...). En 2022, la part de nos recettes en Nutri-score A et B est passée à 66,75% contre 64,12% en 2021, alors que nos recettes en Nutri-score D et E sont, quant à elles, passées à 18,75% contre 20,25% en 2021.

66,75%

*de nos recettes ont un
Nutri-score A et B en 2022*





Sensibiliser le plus grand nombre au bien manger

Dans le cadre de la loi de Santé de 2016, le ministère des Solidarités et de la Santé recommande la mise en place d'une information nutritionnelle claire, visible, et facile à comprendre pour tous.

Le **Nutri-Score** est un logo qui vous informe sur la **qualité nutritionnelle** d'un produit ou d'une recette, en le positionnant sur une échelle à 5 niveaux associant des lettres à des couleurs.

Pour classer chaque produit, des équipes de recherches ont mis au point un score qui prend en compte, pour 100 grammes de produit, la teneur :

- **en nutriments et aliments à favoriser** : fibres, protéines, fruits et légumes, fruits à coque, huile de noix colza olive

- **en nutriments à limiter** : énergie, acides gras saturés, sucres, sel

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur sur une échelle à **5 niveaux** allant :

- du produit **le plus favorable** sur le plan nutritionnel (classé A)
- au produit **le moins favorable** sur le plan nutritionnel (classé E)

Simple et intuitif, le Nutri-score offre une **réelle transparence** à nos convives sur la qualité nutritionnelle globale des recettes. Il permet au convive de **choisir de façon éclairée les aliments de meilleure qualité nutritionnelle** (moins de sel, de gras, de sucre, plus de fibres...). Il améliore la compréhension de

la qualité nutritionnelle de l'offre proposée et favorise **l'évolution des comportements alimentaires.**

« Il permet au convive de choisir de façon éclairée »

Ansamble a déployé l'affichage du Nutri-Score sur ses sites entreprise à partir de 2020 et poursuit sa mise en place sur les sites collèges et lycées sur 2022.



60,4%

de nos sites ayant déployés l'affichage du Nutri-Score sur le segment Entreprise

au 30 septembre 2022

Garantir la sécurité des aliments

Ansamble fait de la santé, de la sécurité et du bien-être de ses **183 300 convives quotidiens** une priorité. Grâce à l'expertise du service Hygiène et Sécurité Environnement et au déploiement du **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**, nous assurons l'hygiène sanitaire des repas produits, servis ou livrés à nos clients.

Nos collaborateurs appliquent le PMS et veillent à la conformité des produits avec les lois, réglementations et normes sectorielles tout en respectant les règles spécifiques prises par l'entreprise en matière de sécurité des aliments. Un **plan de formation** garantit le maintien et le développement des connaissances de notre personnel en terme d'hygiène et de sécurité des aliments.

Des **audits hygiène** et des **analyses produits** sont, par ailleurs, régulièrement réalisés par des auditeurs internes ou externes afin de **vérifier la conformité des produits utilisés** dans le cadre de la préparation des repas ainsi que le niveau de **sécurité et d'hygiène alimentaire** des restaurants.

Au quotidien, nos équipes sont mobilisées pour faire appliquer les **consignes sanitaires** du PMS, veiller au respect strict du plan de nettoyage et à la désinfection des locaux, former les nouveaux arrivants, alerter ...

Zoom sur le référentiel Petite Enfance

Afin de garantir la sécurité alimentaire, sur ses sites mais également sur ses crèches en livré, Ansamble a mis en place un référentiel reprenant le Plan de Maîtrise Sanitaire et l'ensemble des bonnes pratiques à mettre en place sur les sites : contrôles à effectuer, remise à température, traçabilité, gestion des restes, gestion des non-conformités, gestion des PAI ...



1812

Nombre d'audits hygiène externes menés en 2022.

18,4 / 20

Note moyenne des audits hygiène externes menés en 2022



Quels sont les faits marquants en 2022 ?

Céline MAILLARD, Directrice Méthodes nous répond :

En tant qu'acteur de la restauration collective, la santé de nos convives est notre priorité. Nous nous engageons auprès de nos convives afin de leur offrir une alimentation sûre, diversifiée et de bonne qualité nutritionnelle et gustative.

Nous assurons auprès de nos clients un **accompagnement pédagogique** autour de l'alimentation sur tous nos segments de marché, de la petite enfance aux séniors. C'est pourquoi cette année, nos équipes en EHPAD ont participé à la **semaine de la dénutrition** pour sensibiliser aux enjeux de ce fléau et proposer une offre adaptée aux personnes fragilisées avec notamment notre nouvelle gamme de collations gourmandes enrichies en protéines. Les différentes recettes ont pu être dégustées lors d'une animation menée par nos diététiciennes avec pour objectif : que chacun soit sensibilisé à la dénutrition, pour mieux la comprendre.

Aussi, afin d'être le plus transparent possible auprès de nos convives, nous poursuivons le développement de nos **applications digitales** permettant une **communication de proximité** : TimeChef pour nos sites entreprise, Me & Myself pour les scolaires et prochainement des applications pour nos sites crèches et médico-sociaux. Les objectifs sont multiples : **offrir une réelle transparence à nos convives sur la qualité globale de nos repas et les accompagner autour du bien manger et des connaissances environnementales** grâce à l'affichage du Nutri-score et du Carbone-score.

Dans ce contexte inédit, notre rôle est de maintenir une alimentation saine, équilibrée et responsable tout en alliant plaisir et gourmandise.

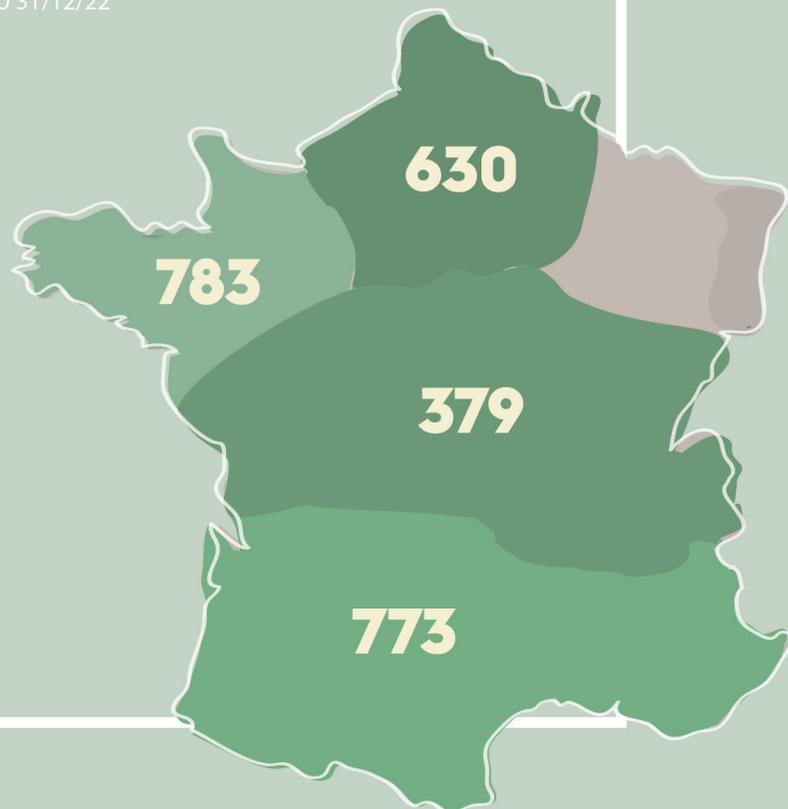


TERRITOIRES

QUELQUES CHIFFRES

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES COLLABORATEURS

AU 31/12/22



EN 2022

58 RENCONTRES
LOCALES
POUR L'EMPLOI

JOBDATE, RENDEZ-VOUS POUR L'EMPLOI, PRINTEMPS DE L'ENTREPRISE, FORUM, PARTENARIATS ÉCOLES, PARRAINAGE, DUODAY, PÉRIODES D'IMMERSIONS, SEMAINE DES MÉTIERS DU GOÛT, CARREFOUR DE L'EMPLOI, SALON DE L'ALTERNANCE, ACTION INSERTION HANDICAP, CLUB DES ENTREPRISES...

+370
DE FOURNISSEURS
OU COOPÉRATIVES
LOCAUX

TERRITOIRES

A travers son modèle entrepreneurial à caractère familial, **Ansamble** participe à la vie des territoires et construit des écosystèmes vertueux sur le plan économique, social et environnemental.

Être reconnu comme un acteur de l'emploi local

Dans le cadre de notre développement, nous recrutons plus de **200 collaborateurs en CDI chaque année**. Les managers et équipes RH maîtrisent et respectent les principes de non discrimination et le recrutement à compétences égales. Ancrées sur leur territoire, nos équipes mobilisent **les différents acteurs locaux de l'emploi** et agissent au quotidien afin de **soutenir l'insertion professionnelle** des demandeurs d'emploi et jeunes diplômés.

Partenaire de plusieurs ESAT, nous accueillons au sein de nos cuisines et plus globalement de nos équipes, **des collaborateurs en situation de handicap** afin de les former et les faire évoluer. Chaque année, nous participons au Duo Day qui permet la rencontre entre collaborateur et personne en situation de handicap.

Nos équipes RH accompagnent les salariés reconnus comme travailleur handicapé (RQTH) dans le maintien de l'emploi.

Mission 2

« Être un acteur clé de la vie et du développement des territoires dans lesquels nous sommes implantés »



Engagés depuis toujours dans la **formation des professionnels** de demain, nous intégrons chaque année davantage d'**apprentis** de la restauration, de l'exploitation et des fonctions support. Nous agissons localement aux côtés de nos partenaires écoles, CFA, universités, pour développer des référentiels de compétences qui répondront à nos futurs besoins et accélérer nos présences et nos actions lors des salons, forums et événements organisés par les différentes écoles.

97

apprentis sur l'année scolaire 2022/2023

« Accueillir et former des apprentis c'est aussi préparer nos talents de demain. »



TERRITOIRES

Nos actions en faveur de l'emploi et du recrutement

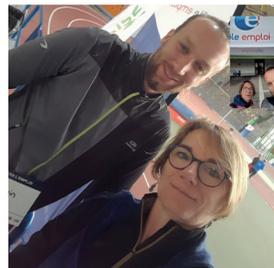
Ansamble participe activement aux **événements locaux** et met en place des actions innovantes afin de **donner plus de visibilité à ses offres d'emploi** et d'accélérer le process de recrutement dans un contexte de pénurie de candidats.

DU STADE VERS L'EMPLOI : RECRUTER AUTREMENT

Un partenariat sportif avec les agences locales de Pôle Emploi et les clubs sportifs locaux organisant des moments sportifs entre candidats et recruteurs pour détecter les candidats sur leur savoir-être.

Nos participations :
15/11/2022 à Nogent sur Oise
26/01/2023 à Vannes

Pour Nogent sur Oise :
15 candidats rencontrés, 3 immersions : 1 embauche



RECRUTER SUR LES COMPÉTENCES : LA «MRS» COMME SOLUTION

Cette méthode de « recrutement par simulation », proposée par Pôle Emploi permet d'évaluer les capacités des candidats sans la barrière des diplômes et des années d'expérience. Elle met en situation par des exercices et des cas pratiques créés sur mesure pour le poste. Ansamble vient compléter cette méthode en proposant aux candidats retenus une période d'immersion suivie d'une formation dans l'objectif d'acquérir les compétences complémentaires permettant une bonne intégration au poste.

Nos participations :
2 sessions en 2023 sur l'atelier culinaire de Dreux

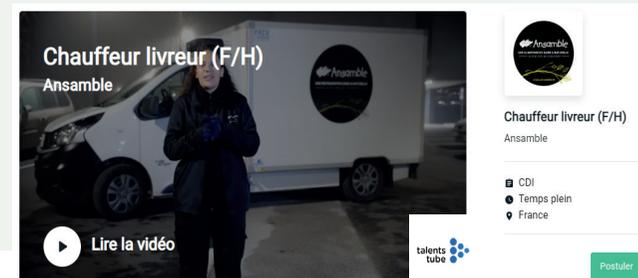
80 candidats rencontrés

TALENTS TUBE : LE RECRUTEMENT 100% VIDÉO

Talents Tube, start-up locale vannetaise, est la première plateforme réservée aux offres d'emploi et CV vidéo pour donner vie aux recrutements.

3 vidéos pour mettre en avant nos métiers de chauffeur-livreur, cuisinier et chef gérant.

63 candidats : 3 embauches et d'autres à venir



THE JOB : LE RECRUTEMENT SANS CV

Lancé en Bretagne en 2022 à l'initiative d'employeurs locaux, The Job reprend le principe de l'émission The Voice : des auditions à l'aveugle pour développer le recrutement sans CV. Le principe ? 2 mn 30 de présentation sans que l'employeur n'ait connaissance du CV.

TERRITOIRES

Participer à la vie des territoires

Ansamble soutient les **parties prenantes du territoire** et favorise les fournisseurs et partenariats qui partagent ses valeurs afin de créer, par région, un **écosystème durable et engagé et de renforcer les liens avec ses partenaires.**

Ainsi nous comptons **31 partenariats** avec des **associations locales engagées** sur des différentes missions : éducatives (Aux goûts du jour, Ecoacteurs en Médoc...), environnementales (Les joyeux recycleurs...), culturelles et sportives (Handicap Roue Libre...), sociales (Le Bus du Partage, ESAT...) promotion de produits locaux (Sud de France, Produit en Bretagne ...).

31 partenariats pluriannuels avec les associations du territoire
au 30 septembre 2022



« Créer, par région, un écosystème durable et engagé. »

Ayant à coeur de contribuer à l'accès d'une alimentation saine naturelle pour tous, **Ansamble est engagée aux côtés d'associations de dons alimentaires** (Les Restos du Coeurs, La Banque Alimentaire, Le Bus du Partage...) afin de distribuer ses denrées invendues. Cette aide alimentaire participe à la fois **aux enjeux de justice sociale et de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Accompagnement à l'éducation alimentaire



Grâce à nos partenariats avec des associations locales telles que Aux Goûts du Jour (Nord Ouest) et Ecoacteurs en Médoc (Sud Ouest), 7200 élèves ont été accompagnés et sensibilisés au Bien Manger et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Notre objectif étant de développer ces initiatives sur tout le territoire.



11 conventions signées avec les Banques Alimentaires et Les Restos du Coeur



36 tonnes de repas distribués

au 31 décembre 2022



TERRITOIRES



Avoir un impact positif sur les territoires

Dès qu'Ansamble s'approvisionne auprès de **producteurs locaux et régionaux**, elle privilégie des fournisseurs de confiance, pour cuisiner des **produits de qualité issus de productions durables**. Les produits locaux permettent de :

- offrir aux convives des aliments d'**origine connue et labellisée**, de qualité préalablement définie et respectée
- maîtriser la **fraîcheur** et la **qualité nutritionnelle et gustative** de l'offre
- soutenir une **agriculture plus juste** et plus respectueuse de la nature pour **développer des filières** et conserver les savoir-faire régionaux
- **diminuer son impact environnemental** en optimisant les trajets et en respectant les saisons.

Soutien aux filières à vocation santé

BLEU-BLANC-COEUR

Créée en 2000 et reconnue par les Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé, l'association Bleu-Blanc-Coeur construit depuis 20 ans des filières agricoles responsables et durables, visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et impactant ainsi positivement la santé de la Terre, des animaux et des Hommes.



Première société de restauration adhérente à l'association Bleu-Blanc-Coeur depuis 2010, nous proposons sur nos restaurants des produits laitiers, viande (porc, volaille, boeuf...), oeufs... issus du label. En soutenant Bleu-Blanc-Coeur, nous agissons au coeur de la filière et participons au développement de la biodiversité pour ramener de la qualité nutritionnelle et environnementale jusque dans nos assiettes !



Soutien aux filières qualité

FILIÈRES LOCALES DE LÉGUMINEUSES



Adhérent à différents associations locales telles que FILEG (Occitanie) et LEGGO (Grand Ouest), nous nous engageons dans une démarche **environnementale et sociétale positive** majeure pour la réintroduction des légumineuses à graines sur le territoire français. Ces collaborations permettent d'anticiper la demande de nos besoins futurs afin de planifier et de fixer les prix pour que les agriculteurs puissent organiser leurs cultures et ainsi structurer la filière.



SOCIAL

QUELQUES CHIFFRES

2565
COLLABORATEURS

AU 31/12/22

P
A
R
I
T
É

49%
D'HOMMES

51%
DE FEMMES

1 collaborateur **sur 4** bénéficie d'une formation chaque année



89%
de nos salariés jugent que leur avis est pris en compte



INDEX ÉGALITÉ
HOMME / FEMME

99 points sur **100**
EN 2022



25% DES SALARIÉS
ONT + DE 9 ANS D'ANCIENNETÉ



SOCIAL

Mission 3

- Donner du sens à nos collaborateurs
- Proposer un cadre de travail propice au développement personnel
- Inscrire nos collaborateurs dans une dynamique de progrès

Notre pilier social s'appuie sur un modèle de management participatif qui engage l'ensemble des collaborateurs sur la mise en oeuvre de la raison d'être d'Ansamble.



La politique RH de l'entreprise repose sur une **culture managériale participative responsabilisante et bienveillante** pour fédérer ses collaborateurs autour de ses engagements.

Afin de communiquer les bonnes pratiques et de partager les réussites, Ansamble organise des ateliers et des temps d'échange entre pairs tels que les :

- **Communautés métiers** : partage entre pairs
- **Ateliers du management** : mieux se connaître pour mieux encadrer

Ainsi, nous prôtons le partage, l'écoute active, la proximité du terrain et le retour d'expériences.

89 %

des salariés sont fiers de travailler
au sein d'Ansamble
Enquête salariés menée en 2022

« Les hommes sont la première force de l'entreprise . »

Inscrire les collaborateurs dans une dynamique de progrès

Par son plan de développement de compétences, Ansamble s'appuie notamment sur l'Institut des Métiers, organisme de formation interne pour **développer les compétences métier** de ses cuisinants et **anticiper l'évolution de ses métiers** :

- Cuisson évolutive
- Textures gourmandes
- Cuisine végétarienne

« Développer les compétences d'aujourd'hui et de demain. »

A travers ces formations, Ansamble s'assure le développement des qualifications de ses équipes afin de **renforcer leurs compétences et améliorer leur employabilité**.

Chaque année, **1** salarié sur **4** bénéficie d'une formation



Promouvoir l'apprentissage garant d'un développement durable de l'entreprise

Ansamble, sur chacun de ses territoires, accueille des **stagiaires** et des **apprentis**. Elle s'engage à les **former à ses métiers pour ensuite les intégrer dans ses organisations**.

Un comité carrière dédié aux alternants se tient tous les ans.

Ansamble a dans son ADN l'accueil des jeunes. Nombreux sont les anciens stagiaires et les apprentis qui occupent un poste aujourd'hui au sein de la société.

25 %
de nos alternants intègrent nos organisations en CDI ou CDD.

Donner du sens à son travail

Le sens de son travail dans nos métiers de service est un fondement pour asseoir nos engagements d'une alimentation saine et naturelle.

La réussite de notre projet d'entreprise s'appuie sur le **collectif**, le **collaboratif** et l'**approche participative**. Ainsi, nous prôtons l'échange, le partage, l'écoute active, la proximité du terrain et le retour d'expériences au sein de nos équipes opérationnelles et supports. Notre encadrement s'engage par ses **rituels de management** à donner du sens au travail des collaborateurs par de **l'information descendante et ascendante**.

A titre d'exemple, au sein de nos restaurants de plus de 20 salariés et de nos ateliers culinaires, des **réunions d'expression** sont organisées et regroupent les collaborateurs du site.



« Notre encadrement s'engage par ses rituels de management à donner du sens au travail des collaborateurs par de l'information descendante et ascendante. »



Zoom sur les réunions d'expression

Sur l'atelier culinaire de Liancourt (60), deux réunions se sont tenues en 2022. La première a eu pour objectif d'échanger et de rechercher des pistes afin d'améliorer leur quotidien : casier pour clés, amélioration du quai de chargement, tenues, techniques de communication avec la production ... Ensuite, une deuxième réunion de débriefing a eu lieu pour présenter les avancées, échanger sur les retours d'expérience et optimiser les actions mises en place. Ces temps d'échange, appréciés des collaborateurs, favorisent l'implication et la cohésion entre les équipes.



Proposer un cadre de vie propice au développement des collaborateurs

Assurer la santé, la sécurité au travail et le bien-être des collaborateurs est un élément clé pour Ansamble. L'entreprise s'engage à offrir **des conditions de travail optimales** à ses collaborateurs et considère **la préservation de leur santé et de leur sécurité** au travail comme une priorité absolue.

Une démarche structurée en matière de santé et sécurité au travail :

- une **politique claire** et déployée sur l'ensemble de nos sites
- un **programme annuel** de prévention des risques validé par les CSSCT
- une **équipe HSE** dédiée (Hygiène, Sécurité et Environnement) pour accompagner le déploiement des mesures, traiter les dysfonctionnements, réaliser la recherche des causes suite aux accidents, former les équipes, suivre et accompagner la mise en place des plans d'actions.
- un **programme de formation annuel** adapté selon le type de public

1 *Communication Sécurité par mois envoyée en 2022*

Zoom sur le PAPRIPACT

Le PAPRIPACT est le programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail. Pour le formaliser, il est soumis pour avis aux différents CCSCT de chaque entité, de façon annuelle et permet d'établir le plan d'actions sur l'année.

Les actions à engager ont pour objectif d'assurer la conformité de nos locaux et matériels, assurer les obligations réglementaires, promouvoir une culture de la prévention ainsi que de prévenir les risques prioritaires (risques routiers, accidents du travail...) et les maladies professionnelles (ergonomie et prévention des TMS). L'équipe HSE accompagne son déploiement et l'enrichit dans une démarche d'amélioration continue.



Pour veiller au bien-être de ses salariés, nos managers et nos équipes de direction mettent tout en œuvre pour **proposer une opérationnalité et un confort au quotidien à chacun de ses collaborateurs** dans leur poste et leur environnement de travail. Les équipes RH sont mobilisées sur chaque territoire, pour mettre en place différentes actions pour **favoriser la qualité de vie au travail**.

Nos managers sont présents aux côtés de nos salariés dans tous les moments importants de leur vie professionnelle : intégration, formation, parentalité, mobilité, fin de carrière, moments difficiles...



Afin d'accompagner nos collaborateurs dans leur parentalité, et ainsi **favoriser un meilleur équilibre vie personnelle-vie professionnelle**, nous proposons à nos salariés, parents de jeunes enfants, de **bénéficier de places de crèches** ainsi que d'une prestation de conseil et d'assistance à la parentalité.

Dans le cadre des fins de carrière, nous proposons à nos salariés seniors **des réunions d'information retraite** ainsi que des outils visant à soutenir et faciliter cette étape vers une nouvelle vie.

Zoom sur les ateliers de sophrologie

Dispensés par une sophrologue, les ateliers «Prendre soin de soi» ont permis aux collaborateurs du siège d'Ansamble d'**acquérir de nouveaux outils facilitant la gestion quotidienne du travail** via des exercices pratiques sur différents thèmes : la gestion du stress, la prise de recul par rapport au travail, la capacité à se déconnecter ou à installer la sérénité...

24 collaborateurs ont pu bénéficier de ces ateliers durant l'année 2022.



« Nos managers et nos équipes de direction mettent tout en œuvre pour proposer une opérationnalité et un confort au quotidien à chacun de ses collaborateurs dans leur poste. »

ENVIRONNEMENT

QUELQUES CHIFFRES

171

RESTAURANTS
ONT MIS EN PLACE
UNE NOUVELLE ACTION
ENVIRONNEMENT
EN 2022 VERSUS 2021

Mise en place du Carbone Score, Réalisation d'un nouveau diagnostic du gaspillage alimentaire, Signature d'une convention de don des repas invendus, Mise en place de Too Good To Go, Contrat de collecte des biodéchets, Mise en place du recyclage des contenants alimentaires...

99

restaurants d'entreprise
affichent le Carbone-Score
sur leurs menus



SOIT **24 320**
CONVIVES SENSIBILISÉS CHAQUE JOUR



1807

RÉCETTES
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES

dans nos bases
de menus

107

CAMPAGNES
DE PESÉES
DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE
réalisées en 2022



ENVIRONNEMENT

Parce que notre alimentation représente l'un des premiers postes responsables des émissions de gaz à effet de serre, Ansamble s'engage à réduire cet impact en favorisant une cuisine responsable et en impliquant l'ensemble de nos partenaires à la protection de l'environnement et au (re)développement de la biodiversité.

Mission 4

« Faire participer l'ensemble de nos parties prenantes à la préservation de l'environnement et au (re)développement de la biodiversité »



Bien penser les menus, bien choisir les produits

Ansamble a développé une **offre végétarienne** intégrant les enjeux nutritionnels et écologiques... tout en alliant plaisir et gourmandise. Chez Ansamble, les recettes végétariennes s'inscrivent dans **une démarche globale qui a pour objectif d'offrir à nos convives la possibilité de se nourrir autrement et mieux**. Nos diététiciennes et notre responsable innovation culinaire travaillent afin de développer le nombre de ces recettes pour plus de diversité et encourager leur consommation.

Avec la loi Agriculture et Alimentation (EGalim), les repas végétariens doivent être proposés **au moins une fois par semaine** au sein de ses restaurants, c'est-à-dire un menu à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. Depuis septembre 2019, Ansamble propose chaque semaine, **une alternance de menus végétariens dans son plan alimentaire**, avec au menu, association de céréales et de légumineuses, plats à base d'œufs, préparations pâtisseries.

28,25 %

de plats chauds végétariens lors de la conception des menus
au 30 septembre 2022



Ces plats alternatifs génèrent des impacts environnementaux moindre et permettent l'amélioration du **Carbone-score** de nos recettes, score déterminant

l'empreinte carbone du plat. En effet, les produits d'origine animale (viande, laitage...) cumulent les impacts liés à l'élevage des animaux et les impacts liés à la production d'aliments pour les animaux.

55,25 %

de recettes Carbone-score A et B dans les menus
au 30 septembre 2022



Cependant, l'objectif d'Ansamble est d'**équilibrer son offre alimentaire entre protéines végétales et protéines animales de bonne qualité** (Bleu Blanc Coeur, BIO, Label Rouge, AOP/AOC, HVE...).

« Réduire la fréquence des plats à base de protéines animales pour en proposer de meilleure qualité »



ENVIRONNEMENT

Tous protecteurs de la planète

Dans un souci de transparence, Ansamble a souhaité communiquer auprès de ses convives sur **l'empreinte carbone des plats** proposés quotidiennement. La réglementation sur l'affichage environnemental n'existant pas, Ansamble a développé son propre outil : le **Carbone-score**.

Les objectifs sont multiples : éclairer nos convives sur l'empreinte carbone de nos repas ; améliorer le score de nos recettes, sensibiliser les convives autour du bien manger et des connaissances environnementales... afin de **faire évoluer les comportements alimentaires** et **réduire ainsi l'impact environnemental** de notre alimentation.

Pour ce faire, Ansamble a travaillé avec **Eco2initiative**, cabinet de conseil et d'études pour la transition environnementale, à la qualification de ses recettes.

Ces données s'appuient sur le référentiel de l'ADEME, Base Carbone® et FoodGES® ainsi que les travaux d'Agribalyse®. Ces facteurs d'émission sont ensuite affinés selon les critères de saisonnalité, mode de production (Bio, labels...), de conservation et de distance moyenne des approvisionnements. Ils sont ensuite agrégés au prorata de la recette afin d'**obtenir l'impact carbone de l'assiette**, exprimé pour 100g en équivalent carbone (eqCO₂).

Pour plus de lisibilité, nous avons traduit ces résultats via une **échelle de 5 feuilles** :



60,4 %
de sites Entreprise ayant déployés
l'affichage Carbone-score
au 30 septembre 2022



« Ansamble a développé son propre outil pour communiquer sur l'empreinte carbone de ses repas. »

Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas



Ansamble s'attache à **lutter contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets** à travers 3 objectifs :

Écologique : Limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement ainsi que les impacts négatifs des actions humaines sur les écosystèmes.

Ethique : Ansamble refuse que des tonnes de nourriture soient jetées chaque année alors que tant de personnes ont du mal à se nourrir.

Économique : Cette lutte vise à l'optimisation de la chaîne alimentaire et à la limitation des coûts pour tous.

Cet engagement se traduit par la mise en place d'actions à différents niveaux :

- Accompagner nos sites pour réaliser des diagnostics de pesée et identifier les principales sources de gaspillage pour ensuite réaliser un plan d'actions opérationnel adapté. En 2022, **107 diagnostics ont pu être réalisés**.
- Gérer les invendus : en amont grâce à des fournisseurs de produits anti-gaspi tels que Beesk (produits non conformes aux standards de la distribution). En 2022, **70 tonnes d'aliments ont été sauvés** par Ansamble via cet approvisionnement. Et en aval, grâce à l'application Too Good to Go qui permet de vendre à petits prix les invendus de nos restaurants (5000 paniers sauvés en 2022) et aux dons alimentaires (36 Tonnes de repas sauvées via Les Banques Alimentaires et Restos du Cœur).

- Collecter et valoriser nos déchets pour en limiter l'impact environnemental grâce à différents procédés : compostage et méthanisation des bio-déchets, réduction et recyclage des emballages ...En 2022, **79% de nos sites porteurs du contrat déchet valorisent leurs bio-déchets**.



Ces mesures ont permis à l'entreprise de réduire le poids moyen gaspillé par repas, passant de 97 g/repas en 2021 à 72 g en 2022.

72 g
de nourriture gaspillée par repas en 2022
versus 120g de moyenne nationale en restauration collective (référence ADEME 2020)

ENVIRONNEMENT

Zoom sur la stratégie 3R : Réduire, Réemployer & Recycler POUR LES EMBALLAGES

Mise en place par le Ministère de la Transition écologique, cette stratégie nationale vise la **réduction**, le **réemploi** et le **recyclage des emballages en plastique à usage unique** pour lutter contre la pollution plastique.

Engagée et responsable, Ansamble a su s'approprier cette démarche afin de **réduire sa production de déchets plastiques** :



Réduire



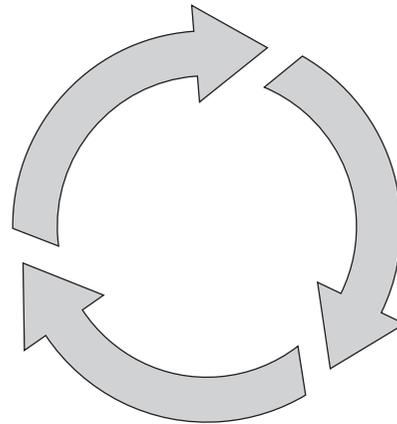
LES EMBALLAGES

- 20 tonnes de plastique économisées grâce à l'optimisation des pratiques sur les ateliers culinaires.
- Substitution des barquettes plastiques par des barquettes végétales en augmentation de 14,5% (en nombre de barquettes sur une année)

LES DÉCHETS PLASTIQUES

85 % des ateliers culinaires recyclent les barquettes soit 42 tonnes de plastique recyclées.

Recycler



Réemployer



LES CONTENANTS ALIMENTAIRES

Des contenants réemployables proposées sur nos cafétérias pour supprimer les contenants à usage unique.

Réduire l'empreinte environnementale de nos activités

Ansamble est engagée dans la **réduction de ses consommations d'énergie** et souhaite recourir davantage aux énergies renouvelables : d'ici à 2024, Ansamble s'est fixé l'objectif de consommer au moins 80% d'électricité renouvelable sur ses sites portant le contrat d'électricité.

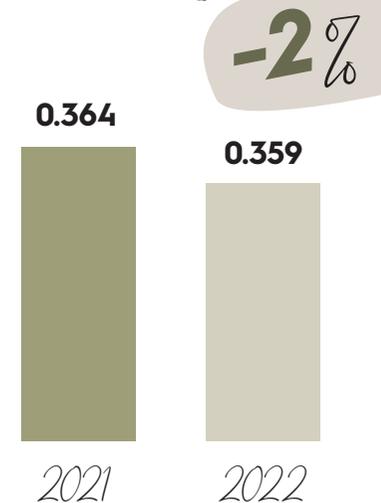
Dès 2022, cet objectif a été atteint : nos sites porteurs du contrat se fournissent en électricité faiblement carbonée garantie d'origine 100% France.

Bien que la majorité de l'activité du groupe soit réalisée dans les locaux de nos clients, plusieurs leviers sont actionnés pour **améliorer l'efficacité énergétique des sites** : installation d'équipements éco-efficients, mise en place d'un plan d'allumage, suivi des plans de maintenance des équipements, rappel des pratiques de sobriété énergétique au quotidien. L'analyse de ces données spécifiques permettra d'affiner les actions, en collaboration avec les donneurs d'ordre.

100%

de nos sites en charge du contrat d'énergie ont souscrit un contrat d'électricité verte au 1^{er} janvier 2022

Quantité d'électricité consommée par repas (Kwh/repas)



Source : Panel représentatif de nos ateliers culinaires

Zoom sur le Plan de Sobriété Énergétique

Fin décembre 2022, Ansamble a réalisé son **Plan de Sobriété Énergétique** afin de participer aux efforts collectifs et à la mobilisation générale pour lutter contre le gaspillage d'énergie. Ces différentes mesures permettent notamment de **sensibiliser l'ensemble des collaborateurs à une meilleure gestion de l'énergie** :

- rappel des éco-gestes par zone de travail
- surveillance de la météo Ecowatt
- plan d'actions prévu selon les alertes (vert, jaune et rouge)
- mise en place d'équipements basse consommation
- création d'un kit éco-énergie
- création d'un plan d'allumage ...



484 kits Éco-Énergie diffusés sur nos restaurants



114 managers sensibilisés

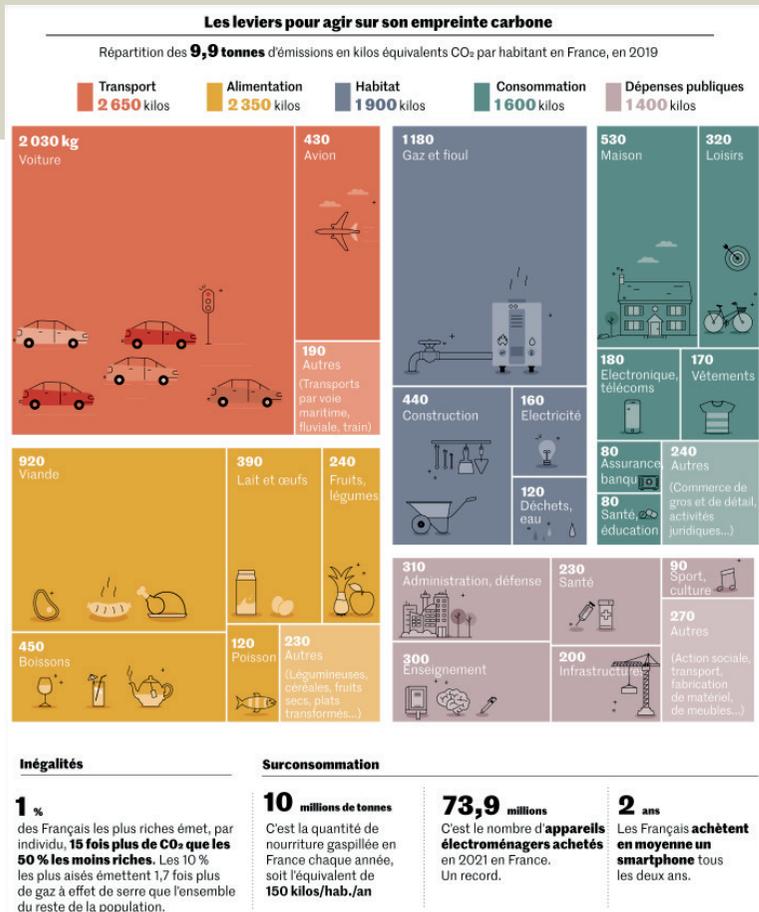
ENVIRONNEMENT

Zoom sur notre Bilan Carbone

Le Bilan Carbone, initié en 2019 par le Groupe sur l'ensemble de l'activité Restauration Collective, a permis d'identifier les principaux pôles d'émissions de carbone : 65% de matières premières, 30% d'énergie et 5% de diverses activités : logistique, déchets, déplacements... Notre stratégie bas carbone repose ainsi sur **trois axes d'amélioration prioritaires** :

- la conception des menus
- le gaspillage alimentaire
- l'énergie

Cette transition pour une activité moins carbonée s'inscrit pleinement dans celle de nos clients et partenaires, les activités de restauration collective et de services étant comptabilisées dans leur propre bilan carbone.



Quelle est l'ambition d'Ansamble sur la réduction de son impact carbone à 2024 ?

Jessy MAURÉ, Directrice HSE nous répond :

Notre objectif est de diminuer de 12 % ses émissions de carbone par repas d'ici 2025, comparé à 2020, sur ses émissions directes et indirectes. Ansamble est ainsi acteur de la transformation de son métier vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement en instaurant des bonnes pratiques de manière pérenne.



En réduisant ses émissions, Ansamble réduit celles de ses clients. Concrètement, cet engagement pourra être tenu grâce aux actions menées sur le terrain, qui sont réalistes et mesurables :

- Réduire l'impact carbone de notre offre alimentaire en équilibrant nos plats végétariens (30%) et nos plats carnés car n'oublions pas que l'élevage, bien maîtrisé, participe également à la biodiversité des territoires.
- Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire
- Réduire de 5% nos consommations énergétiques

ANNEXES

SYNTHÈSE DES INDICATEURS CLÉS

	Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2021	Résultat 2022
SANTÉ	Bien penser les menus, bien choisir les ingrédients et bien les travailler	68% de recettes Nutri-score A et B dans nos menus	64%	66,75%
	Maximiser le plaisir, facteur de bonne santé	85% de fruits et légumes frais de saison*	75%	72%
	Sensibiliser le plus grand nombre au bien manger	80 % de sites ayant déployé l'affichage Nutri-score sur le secteur entreprise	48%	60,4%
TERRITOIRES	Avoir un impact positif sur les territoires	Un approvisionnement avec 65% de produits d'origine France.	-	62%
		92 % de viandes fraîches d'origine France en 2022 au travers des partenariats régionaux	-	92%
SOCIAL	Développer l'expérience collaborateur	80 % de satisfaction globale de nos collaborateurs lors de l'enquête annuelle de satisfaction	65%	68%
	Inscrire les collaborateurs dans une dynamique de progrès	4,5% d'alternants dans nos effectifs	2,92%	4,34%
		12 % d'intégration de nos alternants à l'issue de leur contrat	9,58%	8,2%

SYNTHÈSE DES INDICATEURS CLÉS

	Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2021	Résultat 2022
ENVIRONNEMENT	Bien penser les menus, bien choisir les produits	30% de plats chauds végétariens dans les menus	22,57%	28,25%
		60% de recettes carbone-score A et B dans les menus	51%	55,25%
	Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas	Réduire le taux de gaspillage alimentaire à 70g/repas	97	72
		100 % de biodéchets valorisés sur les sites porteurs du contrat	75%	79%
	Réduire l'empreinte environnementale de nos activités	100% d'électricité renouvelable sur les sites porteurs du contrat et réduction des consommations d'électricité (kwh/repas)	0,364	0,359
		80% de sites ayant déployé l'affichage Carbone-score sur le secteur entreprise	48%	60,4%
	Tous protecteurs de la planète	Réduire l'empreinte carbone de 12% à 2025 et suivre le poids carbone/repas (kg eq CO2/repas)	-	3,99