



RAPPORT DU COMITÉ DE MISSION

2023

SOMMAIRE

Edito

En 2022, Ansamble devenait une entreprise à mission. Cette évolution entérinait ce qui est dans l'ADN de l'entreprise depuis toujours.

C'est la raison pour laquelle le comité de mission a fait le choix de placer l'activité d'Ansamble au cœur de son rapport 2023, et de mettre à l'honneur les collaborateurs de l'entreprise, qui par leur métier incarnent cette mission au quotidien.

Ce deuxième rapport du comité de mission rend ainsi compte de l'avancement de son processus d'amélioration sur les indicateurs identifiés pour répondre aux objectifs statutaires de la mission. Nous vous souhaitons une bonne lecture.

1

LA RAISON D'ÊTRE

2

ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE

3

**CELLES ET CEUX QUI IMAGINENT
L'OFFRE DE RESTAURATION ANSAMBLE**

4

**CELLES ET CEUX QUI RESTAURENT
NOS CONVIVES**

5

**CELLES ET CEUX QUI
SOUTIENNENT L'ACTIVITÉ**

6

L'ANNÉE 2023 EN CHIFFRES

7

PERSPECTIVES

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 cœur de nos préoccupations. »

Nos 4 piliers

Santé

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

Territoires

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

Social

Donner du sens à nos collaborateurs, leur proposer un cadre de travail propice au développement personnel et les inscrire dans une dynamique de progrès

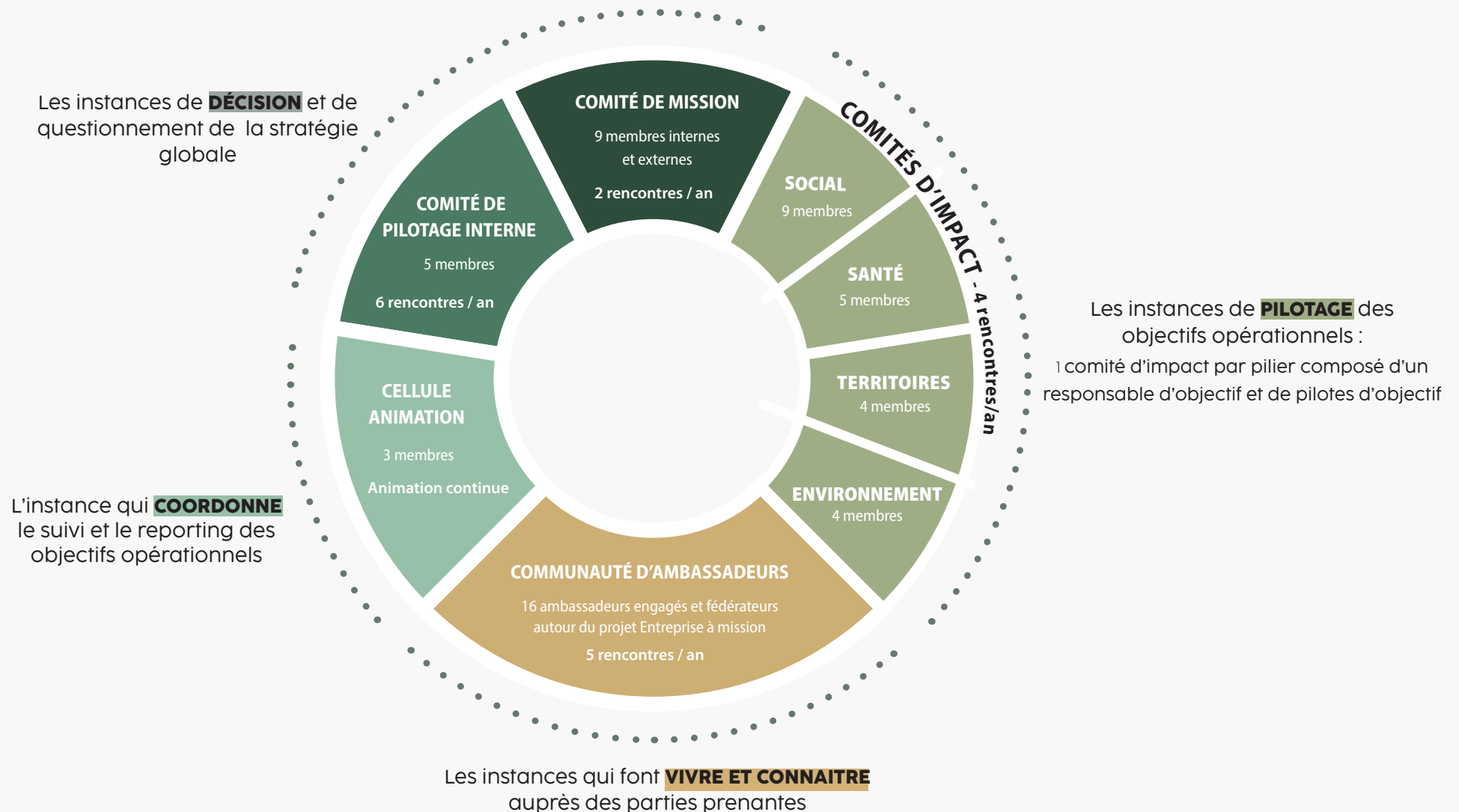
Environnement

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

L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE

La stratégie RSE d'Ansamble vit au travers de l'engagement de tous ses collaborateurs qui agissent dans leur écosystème de travail.

Une gouvernance dédiée a été conçue au travers de **4 instances** visant à répartir les rôles dans la mise en action des **objectifs opérationnels** qui nourrissent les 4 piliers structurants de notre raison d'être.



L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE

EXPERTS EXTERNES



Franck Sander

Président du Comité de Mission,
Président de la FDSEA 67
Président de la CGB, Membre du Bureau
de la FNSEA



Pierre Weill

Co-Président de l'association
Bleu-Blanc-Cœur

MEMBRES DE LA DIRECTION D'ANSAMBLE



Christophe Trabuchet

Directeur Général



Anne-Gaëlle Porrot

Directrice des Ressources
Humaines



Jessy Mauré

Directrice Qualité Hygiène Santé/
Sécurité au Travail & Environnement



Céline Maillard

Directrice Méthodes



Ronan Géraud

Directeur Régional Breiz Restauration

RÉPRESENTANTS DES SALARIÉS D'ANSAMBLE



Nicolas Pucrabey

Responsable RSE



Farida Hays

Directrice d'Exploitation
Grands Comptes

L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE



L'approche autour de la Santé permet d'agréger l'ensemble des enjeux. L'agriculture peut par exemple jouer un rôle déterminant dans la capture de CO2. Depuis 2012, la démarche Bleu-Blanc-Cœur est ainsi reconnue pour sa contribution à la réduction du réchauffement climatique. Suite à des travaux menés avec l'INRAE, l'association Bleu-Blanc-Cœur a sollicité l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) en 2018 afin d'intégrer ses produits dans la base de données AGRIBALYSE. Cet outil fournit les résultats de l'analyse du coût de cycle de vie/bilan carbone de produits des filières animales et végétales. Au-delà de cet exemple, l'association s'est fixé d'autres indicateurs, sur l'amélioration nutritionnelle ou encore la diversité des cultures, qui eux aussi participent de cette notion de santé globale.

Au-delà de mon expérience propre, les échanges au sein du comité ont permis de confronter des angles de vue différents pour des objectifs définis en commun et de les confronter à la réalité des métiers d'Ansamble. La logique d'une entreprise à mission avec ses engagements, ses indicateurs, ses audits permet de 'tenir le cap'. Ce n'est pas toujours facile. C'est parfois compliqué et chronophage, mais la sincérité des engagements et la nature des objectifs font de ce chemin difficile un beau chemin, parcouru ensemble, en bonne compagnie.

Pierre Weill

Co-Président de l'association
Bleu-Blanc-Cœur

”



“

La souveraineté et le consommateur français doit être au cœur de la stratégie, d'autant qu'ils contribuent au développement des territoires à travers nos agriculteurs et nos filières ainsi qu'à la réduction des émissions de CO2. Les sociétés de restauration collective sont un moyen privilégié d'actionner les leviers de changement.

Franck Sander

Président du Comité de Mission,
Président de la FDSEA 67
Président de la CGB, Membre du Bureau de la FNSEA

L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE



“

Je constate chaque jour que les quatre piliers sur lesquels est bâtie notre raison d'être sont plus que jamais au cœur des préoccupations de nos Clients mais aussi de nos convives, qui ont de fortes attentes en matière de réduction des déchets, de saisonnalité, de réduction de l'empreinte carbone, etc. Il y a une vraie appétence de certains clients à voir déployer nos piliers à travers des bilans d'impact qui leur seraient propres.

Le comité à mission d'Ansamble, composé de parties prenantes engagées et expertes, permet de fixer le cap avec une veille active sur notre écosystème. En tant que représentante des salariés, je constate que les ateliers collaboratifs et la nomination d'ambassadeurs permettent de vulgariser les enjeux du comité à mission et le recueil de retours d'expériences de nos collaborateurs.

Le comité de mission est aussi un vecteur fort d'appartenance et de fierté au quotidien pour les équipes.

Farida Hays

Directrice d'Exploitation
Grands Comptes

“



L'année 2023 a été l'année de la mise en pratique, du déploiement en conditions réelles. Douze mois 'pleins' de fonctionnement des instances de gouvernance au travers des quatre comités d'impact, du comité de pilotage et du comité de mission. Cela nous a permis de faire vivre la démarche que nous avons architecturée, de l'animer, de la déployer et de la confronter aux retours de nos parties prenantes.

La richesse de nos échanges et de nos questionnements n'a de cesse de faire grandir et progresser notre vision. Nous avons à cœur de rester à l'écoute de nos parties prenantes internes et externes, pour conserver une démarche à la fois opérationnelle, cohérente, réaliste et authentique.

Jessy Mauré

Directrice Qualité Hygiène Santé/
Sécurité au Travail Environnement

L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE



“

Malgré un contexte économique et social difficile, nous avons poursuivi et consolidé sur cette deuxième année nos actions en faveur d'une alimentation diversifiée, de bonne qualité nutritionnelle et gustative.

En témoignent les formations à la cuisine végétarienne lancées sur cette année 2023 afin d'accompagner nos équipes, nos convives vers une alimentation plus durable. Et parce que nous avons à cœur de mobiliser toutes nos équipes autour de ce projet commun, six ambassadeurs RSE, dans chacune de nos régions, font en sorte de faire vivre chacun de nos piliers d'entreprise à mission.

Céline Maillard

Directrice Méthodes



Ansamble a fait le bon choix en devenant une société à mission. L'explicitation de l'identité d'Ansamble au travers des quatre piliers aide beaucoup l'entreprise à structurer ses plans d'actions et à formaliser ses réalisations. Cette démarche challenge aussi l'entreprise dans sa capacité à faire collaborer ses métiers autour de projets inédits dans le cadre de sa mission.

Ansamble doit encore gagner en structuration et renforcer sa communication. Une fois ce travail avancé, Ansamble sera plus à même de communiquer sur ses engagements et ses actions auprès de ses parties prenantes, internes comme externes.

Anne-Gaëlle Porrot

Directrice des Ressources Humaines

L'ANIMATION DE LA DÉMARCHE EN INTERNE



En 2023, Ansamble a travaillé conformément à ses engagements, bien que la mise en œuvre des plans d'actions ait parfois été contrariée par les réalités opérationnelles et les priorités liées au contexte inflationniste.

L'année 2023 nous a permis d'affiner les modalités de pilotage de la démarche. Le comité de mission a à cet égard fait preuve d'une excellente dynamique. Il a incité l'entreprise à vérifier que ses indicateurs étaient bien pertinents. Il est de manière générale un lieu d'échange de points de vue, de challenge, favorisant pour Ansamble des ajustements dans le contenu des travaux conduits.

Ronan Géraud

Directeur Régional Breiz Restauration



1 FOIS/AN

Démarche initiée en 2022, structurée en 2023, l'entreprise avance pas à pas, de façon pragmatique et collégiale. L'entreprise est en veille de solutions. Elle teste, se heurte à des difficultés, se redresse et elle avance, animée par la volonté de contribuer au nécessaire changement.

Il s'agit désormais de rendre visible ce travail de fond auprès de l'ensemble des parties prenantes pour répondre à nos missions de restaurateur durable.

Nicolas Pucrabey

Responsable RSE

Celles et ceux qui
imaginent l'offre de
restauration *Ansamble*





Charlène You



Valentin Pigault



Céline Maillard



Romain Courquin



Maud Gourret



Dominique Dru



Franck Mahan



Rackie Belaidi



Noël Wilmort



Nicolas Pucrabey



Nelly Wendling



Sarah Laurent



Jérémy Maurice



Stéphanie Blandin

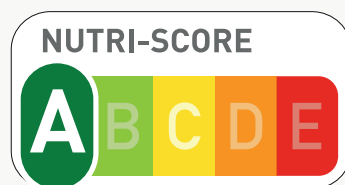


Charlène You

Diététicienne
Adjointe du pôle alimentaire
Direction méthodes

En quoi consiste ton métier ?

Au quotidien, je crée les menus pour nos convives des sites Entreprises : **des menus qui respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité, le cadre budgétaire... et qui plaisent aux clients !** Je m'efforce de proposer des recettes avec un bon Nutri-Score (A ou B), et des recettes végétariennes innovantes qui donnent envie à nos convives.



Je m'occupe aussi du paramétrage de notre logiciel interne de gestion des matières premières, qui permet à nos chefs-gérants de passer leurs commandes plus facilement, tout en s'assurant du respect de nos engagements (Egalim, bio, etc.).



Peux-tu me parler d'une de tes réalisations marquantes en 2023 ?

En 2023 j'ai participé à la création du module de formation « Cuisine végétarienne ». L'objectif était d'**aider nos chefs à mieux appréhender les repas végétariens**, de les accompagner dans le changement.

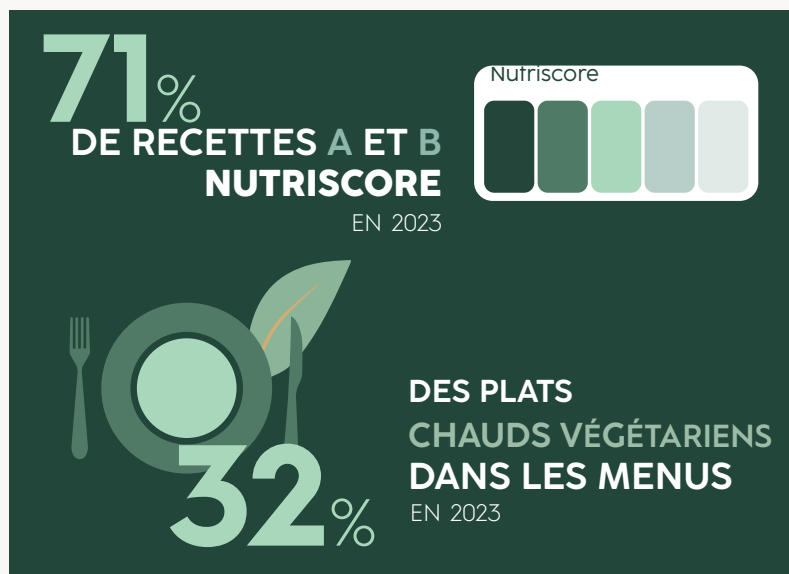
Mon rôle était d'expliquer le rôle des protéines, de redonner des repères nutritionnels en expliquant pourquoi végétaliser l'alimentation, et bien sûr de donner aux chefs le plus d'éléments possibles pour qu'ils puissent répondre ensuite aux questions des convives.

J'ai commencé par recueillir les a priori des uns et des autres sur les repas végétariens, en me mettant à l'écoute du terrain, ou encore en proposant un quiz aux futurs formateurs. Ensuite, j'ai construit des argumentaires en lien avec ces a priori. Cette formation a été un projet important pour moi l'an dernier.



Comment contribues-tu à ton niveau à la raison d'être de l'entreprise ?

Je contribue essentiellement sur le pilier santé, en proposant des recettes avec un bon Nutri-Score, en veillant à l'équilibre en fibres, en minéraux, en protéines, en sucres, en respectant la saisonnalité, en utilisant des légumineuses (la recommandation du Programme National Nutrition Santé étant d'en consommer deux fois par semaine).



Je contribue également à la saisonnalité (pilier environnement) et au caractère local de nos approvisionnements (pilier territoires).

Enfin, concernant le pilier social, je considère que je participe à un travail d'équipe : je sollicite régulièrement les chefs pour avoir leurs retours. Il faut que les recettes répondent aux attentes d'Ansamble, aux attentes des convives, et aux attentes du terrain. On travaille tous pour la même chose.





Valentin Piault

Directeur de restaurant,
Charente-Maritime

Peux-tu nous parler de ta contribution à la formation « Cuisine végétarienne » ?

Quand j'ai quitté la région parisienne, j'avais une envie assez forte de transmettre et d'entrer dans l'enseignement culinaire. Ça ne s'est pas fait mais l'idée est restée. Quand l'équipe RH d'Ansamble m'a parlé des formations culinaires, je me suis très vite senti concerné.

Quant à la cuisine végétarienne, tout au long de mon parcours, cela a été toujours une demande, voire une obligation. C'est un challenge qui exige de se montrer innovant afin d'offrir des plats attractifs visuellement et qualitativement intéressant, il faut être créatif !



Mon client impose 50% de produits bio. Nous travaillons beaucoup de produits locaux, français ce qui permet d'avoir une offre qualitative. Nous avons beaucoup développé la cuisine végétarienne.. La cuisine éco-responsable, pour moi, c'est une évidence. Partir d'un produit brut et le cuisiner à 100 %, c'est pour moi la cuisine de demain. Extraire 100 % d'une carotte, de la peau à la fêne.

Avec la formation, je me suis rendu compte que sur de nombreux sites, il y avait des freins, des a priori. C'est aussi ce qui m'anime en tant que formateur : sur une journée, on voit les mentalités évoluer, on voit les bénéfices. C'est beaucoup de plaisir.



De quelle manière contribues-tu à la mission de l'entreprise ?

Les quatre piliers, dans la cuisine végétarienne, on peut totalement les ressentir. La plus-value qu'on peut apporter en tant que chef, c'est le savoir-faire. Par exemple, sur le pilier Territoires, **l'enjeu aujourd'hui est de réussir à sourcer un produit local et de savoir le mettre en valeur**. Par sa créativité, la cuisine végétarienne permet de le faire. Je me souviens ainsi d'un poke bowl auvergnat, avec des lentilles vertes, du Cantal, des légumes locaux.

La cuisine végétarienne a par ailleurs des bienfaits évidents sur la santé. La tendance, c'est de réduire notre consommation de protéines animales. Plus on proposera des plats intéressants, bons et jolis, plus on les vendra. **Les comportements de nos clients changent grâce à nos innovations culinaires et au savoir-faire de chaque chef.**

Du fait de mon expérience, j'ai découvert énormément de facettes du métier. Au départ, la restauration collective n'était pas une évidence pour moi, mais aujourd'hui, je me sens totalement en accord avec mon rôle de transmission. C'est ma contribution à la mission d'Ansamble. Nous avons des cuisiniers partout, demandeurs de faire évoluer leurs pratiques, avec des outils dans leur cuisine : c'est un puissant levier de transformation. L'entreprise à mission est clairement une plus-value.

30 SESSIONS DE FORMATION
CULINAIRES



91 STAGIAIRES

1001 HEURES DE
FORMATIONS



7 FORMATEURS
INTERNES

EN 2023





Céline Maillard

Directrice Méthodes

Quel est ton rôle dans la bonne marche de l'entreprise ?

Mon rôle est de **faire en sorte que nos offres alimentaires**, c'est-à-dire les menus que nous proposons à nos convives, **soient en cohérence avec nos valeurs et nos engagements** :

- Veiller à ce que nos chefs-gérants aient à leur disposition les bons produits
- Structurer nos recettes en tenant compte d'un objectif nutritionnel mais aussi empreinte carbone
- Donner une information fiable à nos consommateurs : **au travers des applications** que nous mettons à leur disposition (Me&Myself pour les collégiens, lycéens et leur famille, Sésame pour les directrices de crèche), **mes équipes et moi facilitons la communication avec nos clients**, qu'il s'agisse d'échanger sur les menus avec les familles ou de passer des commandes pour les directrices de crèches. .



En quoi consiste ton métier au quotidien ?

Mon quotidien est fait de nombreux contacts avec les filières d'approvisionnement (agriculteurs, producteurs, transformateurs), puisque notre objectif est de **nous approvisionner au plus près des territoires, là où nos restaurants sont présents.**

J'échange aussi beaucoup avec nos partenaires externes.

En interne, mes équipes et moi organisons régulièrement des rencontres entre les opérationnels (directeurs d'ateliers culinaires, responsables de production, gérants) et les diététiciennes. Ces échanges permettent de faire évoluer nos offres pour qu'elles prennent en compte les attentes de nos clients, les contraintes des sites, tout en restant en phase avec nos engagements.



Peux-tu nous en dire plus sur les partenariats ?

En 2010, soucieux de renforcer nos engagements environnementaux, sociétaux et en faveur de la santé, nous avons signé **un partenariat avec l'association Bleu Blanc Cœur**. Ce dernier visait alors à encourager l'approvisionnement en porc labellisé Bleu Blanc Cœur. Depuis nous avons intégré d'autres produits labellisés, comme les œufs, la volaille, le lait, des yaourts ou du pain.

En 2023 nous avons souhaité aller plus loin et identifier l'approvisionnement de la viande de porc pour la région Bretagne. Nous avons ainsi noué une collaboration avec le GAEC des Broussettes qui propose du porc labellisé Bleu Blanc Cœur.

“ *Ansamble a été la 1ère société de restauration à adhérer à BBC il y a presque 15 ans. Au-delà de l'objectif de proposer une alimentation répondant aux enjeux en terme de santé et de climat, le partenariat avec Ansamble a su être déployé et amplifié grâce aux hommes et aux femmes qui le portent et le partagent auprès de toutes les équipes et les convives. Impulser, sensibiliser, régaler... les réalisations sont nombreuses et les projets aussi pour que le plaisir et la santé dans l'assiette soient une réalité !* ”

Vanessa ALLAIN

Directrice adjointe BLEU BLANC COEUR



243 TONNES DE PRODUITS SOURCÉS BBC
D'OCTOBRE 2022 À SEPTEMBRE 2023

Depuis 2019, nous travaillons par ailleurs **avec Beesk** pour **éviter le gaspillage alimentaire dès l'amont** : aujourd'hui, parce qu'ils sont trop gros, trop petits, difformes ou pas suffisamment colorés, un nombre important de produits agricoles ne correspondent pas aux exigences de la grande distribution. Pour éviter qu'ils ne soient jetés, nous travaillons avec Beesk à leur donner une seconde chance et à les introduire dans nos repas. A partir du moment où ces produits sont cuisinés, leurs défauts ne se voient plus, et ils révèlent toutes leurs qualités gustatives !



Pour Beesk & Ansamble, la lutte contre le gaspillage est une démarche vertueuse à tous les niveaux qui nous permet de soutenir la filière, donner du sens au travail des équipes et garantir des produits de qualité aux convives.

Depuis 2019, grâce à notre partenariat, nous soutenons plus d'une soixantaine de producteurs sur toutes les filières alimentaires.

Notre engagement commun dans la lutte contre le gaspillage alimentaire va au-delà des menus, en 2023 ce sont plus d'une centaine d'animations qui ont été réalisées dans les restaurants Ansamble pour informer et sensibiliser les convives.

Ansamble a démarré l'aventure à nos côtés. Nous partageons valeur, vision et engagement auprès des producteurs français pour une restauration de demain.

La transition écologique ne se fera pas sans une transition alimentaire : intégrer le gaspillage à la racine en restauration collective est un pilier pour notre souveraineté alimentaire.



Faustine CALVARIN
Co-fondatrice BEESK



91 TONNES D'ALIMENTS
SAUVÉS **via Beesk** en 2023
VS
70 TONNES EN 2022

Sur le volet environnemental, **nous portons une attention spécifique à la saisonnalité de nos approvisionnements**. Nous travaillons aussi avec des associations comme LEGGO ou FILEG à la réimplantation de légumineuses, notamment pour **réintroduire de la biodiversité dans nos sols**. Et depuis 2012, nous avons à cœur de **réduire l'empreinte carbone de nos offres** en privilégiant le local et en diversifiant les sources de protéines (végétales et animales).



Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble ?

Mon équipe et moi-même avons à cœur d'être **acteurs de la transition alimentaire** dans laquelle nous sommes engagés mais également d'accompagner nos clients/convives vers une alimentation plus durable.

Enfin, en contribuant au maintien de producteurs et d'agriculteurs sur les bassins où nous sommes présents, **nous faisons vivre l'engagement d'Ansamble dans les territoires** et favorisons l'emploi.



Romain Courquin

Responsable de Développement
pour la région Ile de France et
Nord Normandie

En quoi consiste ton métier ?

Mon métier consiste à créer des offres en adéquation avec les attentes et les besoins de nos futurs clients. Je dois tout d'abord trouver des prospects et faire connaître Ansamble. Pour ce faire, je me rends à des congrès professionnels et je fais de la prospection.



Une fois que j'ai trouvé un prospect sensible aux valeurs d'Ansamble, nous travaillons avec un groupe-projet à créer une offre : concept de restauration, équipe, chiffrage, etc. Si nous remportons le marché, les équipes opérationnelles prennent le relais pour la mise en œuvre.



Pourrais-tu nous parler d'un projet emblématique pour toi en 2023 ?

Nous avons répondu à un appel d'offre lancé, sur lequel six sociétés étaient mises en concurrence. Sur ce projet, notre raison d'être nous a servi de fil rouge : chaque élément de notre offre était en lien avec l'un de nos quatre piliers, et c'est clairement ce qui a fait la différence.

Ce client avait par ailleurs la volonté de proposer un repas 100 % végétarien chaque jour. Nous avons répondu à cette attente, mais il ne suffit pas de proposer un plat végétarien : il faut que les clients et les convives le choisissent. Nous avons donc travaillé main dans la main avec les diététiciennes pour élaborer des argumentaires valorisant l'apport protéique, le fait maison, les bienfaits pour la santé, et, point décisif, l'impact positif sur le bilan carbone du restaurant.

De quelle manière contribues-tu à la bonne marche de l'entreprise ?

Par mon métier, je fais connaître Ansamble, son activité, et ensuite je crée de nouveaux marchés, qui nous correspondent. En résumé, je crée de l'activité qui nous ressemble.

Les nouveaux clients nous challengent beaucoup à l'heure actuelle, ce qui nous stimule dans l'innovation. Sur ce point, **l'entreprise à mission nous aide car c'est quelque chose de très concret, de chiffré**. Tout ce qu'on annonce, on peut le prouver ; c'est motivant !

Ce qui permet de nous différencier, c'est l'écoute et la curiosité. Je repars toujours de la perception que j'ai des besoins et des attentes et de mes interlocuteurs, de la compréhension de leur fonctionnement et de leurs « épines dans le pied ». Ensuite j'essaie de les mettre en relation avec les quatre piliers de la raison d'être d'Ansamble. A titre personnel, je crois beaucoup à la démarche, ce qui me permet sans doute de mieux en parler.





Maud Gourret

Responsable Marketing et
Communication

En quoi consiste ton métier ?

Mon métier consiste à concevoir et mettre en place des offres et des concepts sur tous nos segments de marché de la petite enfance à la personne âgée. De la prestation alimentaire à l'environnement du restaurant, nous proposons à nos clients et convives une offre adaptée à leurs besoins et qui leur ressemble.

De quelle manière contribues-tu à la bonne marche de l'entreprise ?

Avec mon équipe, nous faisons de la veille sur le marché pour nourrir la stratégie de l'entreprise, et proposer des axes novateurs notamment sur les recettes. Une fois les objectifs stratégiques définis, nous rencontrons des clients et des prospects pour bien comprendre leurs besoins, éléments que nous retranscrivons avec les équipes commerciales et opérationnelles d'Ansamble pour développer les offres.

Nous sommes là pour accompagner les équipes de terrain, qui sont au quotidien au contact des clients et des convives. Notre mission est de répondre au mieux à leurs demandes.

Je fais le lien entre tous les acteurs, internes et externes et suis garante du respect des marqueurs de l'entreprise et de son image.

Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble ?

Mon rôle est de veiller à ce que les engagements de l'entreprise à mission soient bien retranscrits dans les communications de l'entreprise et envers toutes ses cibles en interne comme en externe. Nous diffusons dans nos supports les messages relatifs à ces engagements, et valorisons toutes les initiatives inspirantes.



Toutes nos actions mettent en avant nos piliers,

par les animations que nous mettons en place sur la santé ou l'environnement, le choix d'ingrédients santé pour l'innovation culinaire, la promotion de l'éducation au goût, les communications valorisant les produits de nos fournisseurs locaux, l'organisation d'événements avec nos partenaires ou encore la mise en lumière de nos collaborateurs dans nos communications.

Il est important pour moi de pouvoir se retrouver dans les valeurs de l'entreprise. Mais **agir conformément à la raison d'être fait partie de l'ADN d'Ansamble**, c'est la continuité d'un travail pour une restauration vertueuse déjà menée depuis des années.



343 RESTAURANTS



16 ATELIERS CULINAIRES



+ DE 6500 CONVIVES SENSIBILISÉS AU BIEN-MANGER avec des animations filières ou diététiques

EN 2023

Celles et ceux qui
restaurent nos *Convives*





Charlène You



Valentin Pault



Céline Maillard



Romain Courquin



Maud Gourret



Dominique Dru



Franck Mahan



Rackie Belaidi



Noël Wilmort



Nicolas Pucrabey



Nelly Wendling



Sarah Laurent



Jérémy Maurice



Stéphanie Blandin



Dominique Dru

Responsable de production,
Atelier culinaire de Liancourt

En quoi consiste ton métier ?

Aujourd'hui je suis responsable de production, j'organise la production et je manage une équipe de professionnels de la restauration : chefs de cuisine, cuisiniers, conditionneurs, répartiteurs, du début à la fin de la chaîne. Je suis garant de la qualité du produit, et de la sécurité du personnel.

De quelle manière contribues-tu à la bonne marche de l'entreprise ?



Par la fabrication de repas de qualité, par des achats de qualité aussi, par la sécurité du personnel évidemment, c'est très important pour moi, par la sécurité alimentaire. **En faisant en sorte qu'à tous les niveaux ça se passe bien pour que le client soit satisfait.**

Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble, sur ses quatre piliers ?

En fait c'est automatique. Au niveau environnemental, chez moi tout est trié. J'essaie de ramener ça dans l'atelier. Toute la partie déchets, la partie pertes, je fais très attention. Je suis contre la sur-production, le fait de jeter. Je suis le premier à faire le tour des chambres froides pour que les associations viennent récupérer les produits qui arrivent en dates courtes.

Sur le pilier Santé, je cherche à éviter que les jeunes développent des troubles musculo-squelettiques. J'ai fait l'acquisition d'un chariot à niveau constant pour éviter que le personnel se baisse trop. Ce n'est pas toujours évident car ça coûte cher, mais la santé n'a pas de prix.



Sur le volet Territoires, beaucoup de nos fournisseurs que nous avons dans notre catalogue produits sont locaux : beaucoup de nos viandes, légumes et fruits entre autre sont achetés localement. Depuis le début nous faisons nos purées de fruits exclusivement avec de la pomme locale, qui vient d'un producteur à Sennevières à moins de 50km d'ici.



13 CONVENTIONS SIGNÉES AVEC
LES **BANQUES ALIMENTAIRES**

EN 2023



47 TONNES DE REPAS SAUVÉS EN 2023
VS 36 TONNES EN 2022

Enfin, socialement, un responsable de production est très présent pour du personnel qui a parfois quelques difficultés, d'ordres financier, administratif, social. Je trouve que ce n'est pas toujours évident pour certains jeunes. Ils me parlent de leur vie, de leurs problèmes, je les accompagne. Je veux tisser une relation de confiance et de respect réciproque.

Un responsable de production fait de nombreuses choses dans sa journée, qui ne sont pas forcément liées à la fabrication des repas. **Il n'y a pas une seule journée-type, une journée où il n'y a pas au moins un, ou deux, ou trois des quatre piliers.** Des journées spéciales, il y en a tous les jours du coup. Ce que j'espère, c'est que ça continue comme ça !



La Banque Alimentaire, présente sur tout le territoire, joue un rôle crucial en tant qu'intermédiaire entre les donateurs et les associations, apportant son soutien à 2 800 000 bénéficiaires chaque année. Ansamble, partageant les mêmes valeurs d'engagement, collabore étroitement avec la Banque Alimentaire pour développer des projets innovants. Ce partenariat est d'autant plus précieux que la qualité gustative et sanitaire des produits donnés est excellente, reflétant les exigences élevées du secteur.

Didier Seguin

*Prospecteur chargé des relations avec les entreprises
Département ressources alimentaires de la Fédération des Banques Alimentaires*





Franck Mahan

Cuisinier gestionnaire,
Puteaux

En quoi consiste ton métier ?

Je fais de la restauration sur place. Mon quotidien, c'est de nourrir mes convives, au déjeuner comme au goûter, de la section des bébés jusqu'à la section des grands et de **leur apprendre à bien manger**, de **développer leur goût**, de **leur donner du plaisir**.

Je travaille à partir des menus élaborés par la diététicienne, que nous recevons chaque mois. Les commandes de denrées sont passées sur cette base, et livrées deux fois par semaine. En fonction de ces éléments, j'élabore les différentes préparations. Les agents de la crèche viennent ensuite les chercher pour les apporter aux enfants.

Je vais tout de suite après le repas voir comment ça s'est passé : est-ce que les enfants sont satisfaits ? Est-ce qu'ils s'adaptent à la préparation ? **Ce qui est vraiment intéressant dans le métier qu'on fait, c'est qu'on a un retour immédiat. Ça se lit dans les assiettes** : on sait que les enfants sont plus adeptes des pâtes que des légumes... Le fait d'être en contact direct avec les enfants et les professionnels me permet de m'améliorer au quotidien.



Parfois il suffit d'ajouter un peu d'aromates et quelques épices douces dans les préparations pour les faire apprécier des enfants !

Les quatre piliers de la raison d'être d'Ansamble sont-ils présents dans ton activité ?

Oui, je pense car sur le pilier Territoires, en Petite Enfance, on travaille des pommes locales par exemple.

Sur le pilier Santé, le côté nutritionnel est très important. **On évite de cuisiner trop gras** : quand on fait de la purée de légumes, on ajoute de l'huile, mais grammée en fonction du poids de la ration. Idem pour le sucre : **on met moins de sucre** dans les pâtisseries et on prépare des gâteaux maison.

 **de 200**  **+4400**
RECETTES
DIFFÉRENTES
EN PETITE ENFANCE
SUR 8 SEMAINES
DE MENUS PETITE
ENFANCE
2023

CRÈCHES
CLIENTES
EN 2023



Quel message aurais-tu envie de faire passer ?

On fait un métier passionnant. La restauration collective, c'est beaucoup de process, mais on peut vraiment y prendre du plaisir. C'est l'un des plus beaux métiers du monde : quand vous mettez énormément d'efforts et d'amour dans vos préparations, on vous dit que c'était bon et vous sortez du travail avec la banane !



Rackie Belaidi

Responsable suivi clients

En quoi consiste ton métier aujourd'hui ?

En tant que Responsable Connaissance Client, je suis l'interface entre l'atelier culinaire et les crèches. Lors de mes réunions avec les clients et de mes visites sur sites, je recueille des informations sur les spécificités et les besoins de chaque structure, que je remonte ensuite au directeur de l'atelier, mais aussi, selon le cas, au chef de production, aux allotisseurs, au pôle Nutrition...

La qualité de service dépend en effet de la collaboration de tous les acteurs qui s'investissent dans la production et la livraison des repas. **L'objectif est que nous puissions tous ensemble être dans une dynamique d'amélioration continue pour la satisfaction du client.** C'est important **car nous contribuons à l'épanouissement alimentaire des jeunes enfants.** Mais ce n'est pas simple : les normes sanitaires sont de plus en plus complexes et les clients redoublent d'exigence en termes de qualité de service. Rien n'est définitivement acquis.

Pour assurer la meilleure alimentation des tout petits, il faut que le client soit bien accompagné et sensibilisé aux petits « + » de notre prestation alimentaire. L'utilisation des matières grasses pour des apports parfaits, du bouillon pour la texture ou encore le bon passage des commandes sont autant de points sur lesquels j'accompagne les clients. Il faut faire preuve d'une écoute active, d'empathie et de réactivité pour bien comprendre les besoins des professionnels en crèche et s'adapter à chaque enfant.



Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble, à ses différents piliers ?

Le pilier Santé, on le retrouve dans l'assiette, parce que nous concevons des menus équilibrés et adaptés aux jeunes enfants. **A mon niveau, je vais m'assurer que l'enfant retrouve bien dans son assiette ce qui a été conçu pour lui.** Par exemple, quand je vais visiter un site, j'échange toujours avec la personne en cuisine pour voir comment s'effectue la remise en température. Par ailleurs, lors des « Cafés Parents » organisés dans les crèches, je réponds aux questions des parents sur l'alimentation des jeunes enfants, la diversification, l'introduction des protéines végétales.

Sur le pilier Environnement, j'encourage les clients à participer au recyclage de nos barquettes. Je leur communique le protocole de recyclage et les mets en relation avec le chauffeur-livreur pour organiser la collecte.



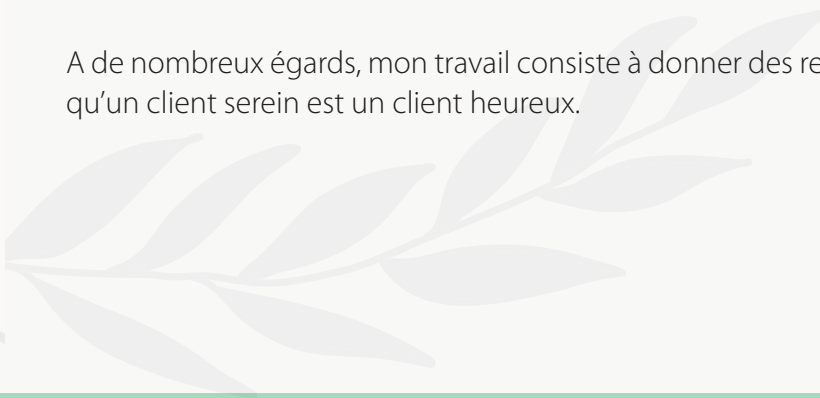
**RESPONSABLES
SUIVI
15 CLIENTS
PETITE ENFANCE
EN 2023**

**2 330 RENDEZ-VOUS
CLIENTS
EN 2023**

Mon investissement sur le pilier Social consiste surtout à accompagner de nouveaux embauchés dans leurs premiers rendez-vous clients, sur des ouvertures de sites ou des commissions de restauration avec des municipalités. Je les accompagne jusqu'à ce qu'ils soient totalement armés pour prendre leur envol.

Enfin, sur le volet Territoires, je contribue à porter la bonne parole : je parle par exemple de notre collaboration avec la filière Bleu Blanc Cœur.

A de nombreux égards, mon travail consiste à donner des repères au client. Je pars du principe qu'un client serein est un client heureux.





Noël Wilmort

Chauffeur-livreur

Peux-tu décrire une de tes journées de travail ?

Je travaille de 19h00 à 2h00 du matin. Je suis très autonome, mais je communique quotidiennement avec ma responsable, qui m'informe des éventuelles particularités sur la tournée.

A mon arrivée à l'atelier culinaire de Mondragon, je fais le tour du camion, et je le mets en route pour qu'il soit à la bonne température pour le respect de la chaîne du froid. Dans la journée, les allotisseurs de l'atelier ont préparé les commandes que je dois livrer à la plateforme de Montpellier. Je les place sur six palettes différentes, les filme pour bien les sécuriser, puis les charge. Je prends ensuite la route.



Arrivé à la plateforme de Montpellier, je décharge le camion et je dispatche les commandes en vue de leur livraison. Je charge ensuite les contenants de la consommation de la

veille, récupérés vides dans les crèches, pour les rapporter à Mondragon. C'est une journée simple, mais bien remplie.

Sur la plateforme logistique de Montpellier, je rencontre les chauffeurs-livreurs qui livrent les crèches. Nous échangeons beaucoup entre nous. **Cela me permet de transmettre à l'atelier culinaire les retours des crèches, dans un souci d'amélioration continue, en vue de satisfaire le client au mieux.**

De quelle manière contribues-tu à la bonne marche de l'entreprise ?

Le chauffeur est un pilier de la plateforme. S'il n'y a pas de chauffeur sérieux et fiable, la marchandise n'arrive pas à temps et on ne peut pas honorer notre contrat auprès des clients crèches. J'exerce ce métier depuis quatre ans et je le prends très à cœur.

J'ai eu un parcours atypique. J'ai travaillé pendant vingt ans comme conseiller commercial dans le secteur bancaire. J'ai ensuite changé d'orientation, mais le COVID est arrivé et j'ai eu besoin de retrouver rapidement du travail. J'ai donc passé mon permis camion, et tout de suite après j'ai été embauché par Ansamble.

De quelle manière contribues-tu à la mission de l'entreprise, sur les différents piliers ?

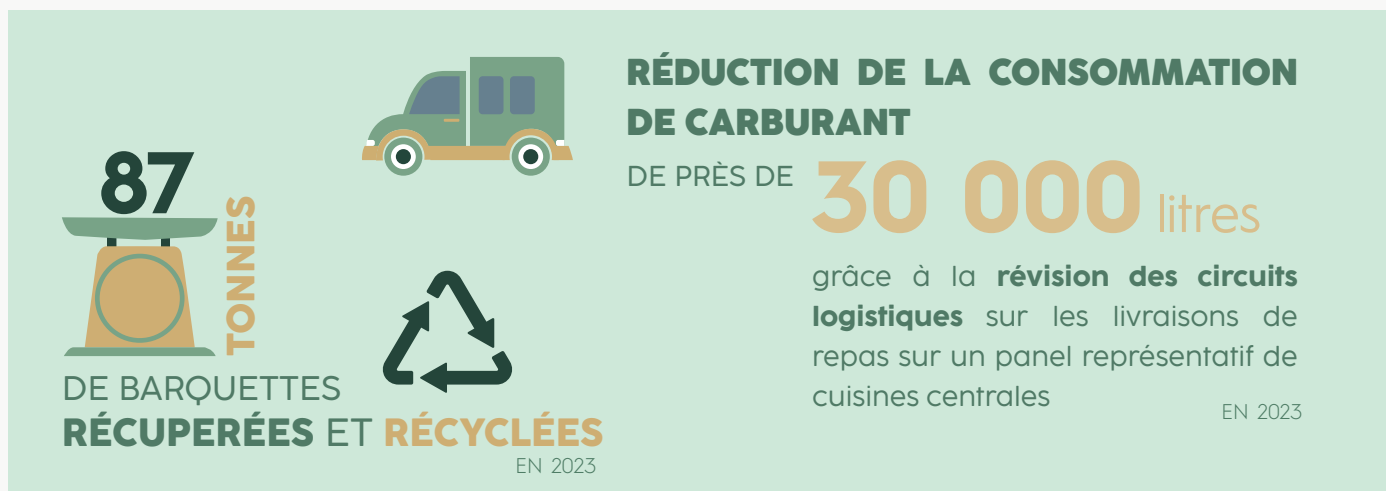
Pour ce qui est du pilier Environnement, je fais tout pour consommer le moins possible avec mon camion. Je fais le nécessaire pour utiliser le minimum de film lorsque je filme ma palette. Sur la plateforme, je veille au respect du tri sélectif. Et je contribue au recyclage des contenants alimentaires en les rapportant chaque jour à l'atelier. On fait tous un effort pour l'environnement.

Au niveau social, comme je vais facilement vers les gens et que je suis représentant du personnel, j'explique souvent aux nouveaux arrivants le fonctionnement de la mutuelle, des aides au logement, du CSE, avec l'aval de ma hiérarchie bien entendu.

Sur le volet Santé, je respecte les mesures de sécurité et de santé en vigueur au sein de la société. Travaillant seul, j'ai tout intérêt à bien les respecter. Lorsque je charge la marchandise, j'ai toujours sur moi un DPI (dispositif de protection des travailleurs isolés).



Sur le pilier Territoires, comme Ansamble fonctionne avec des producteurs locaux, il m'arrive de remonter des légumes depuis un fournisseur proche de la plateforme logistique de Montpellier jusqu'à l'atelier culinaire de Mondragon.



Celles et ceux qui
soutiennent *l'activité*





Charlène You



Valentin Piault



Céline Maillard



Romain Courquin



Maud Gourret



Dominique Dru



Franck Mahan



Rackie Belaidi



Noël Wilmort



Nicolas Pucrabey



Nelly Wendling



Sarah Laurent



Jérémy Maurice



Stéphanie Blandin



Nicolas Pucrabay
Responsable RSE

En quoi consiste ton métier ?

Très simplement, j'accompagne les collaborateurs et les clients **à faire évoluer les pratiques pour garantir une prestation de service plus durable** d'un point de vue territorial, environnemental et santé.

Cet accompagnement se matérialise par le sourcing de solutions, la création de contenus pédagogiques avec la conception de guides opérationnels, de supports de communication, de webinaires de sensibilisation.

C'est un travail d'équipe nécessitant une collaboration avec les exploitants, les experts métiers, les clients.

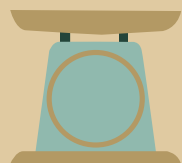
En interne, j'interviens lors des rituels de management tels que les réunions de structure, les réunions d'agence pour faire savoir les enjeux, présenter les solutions, faire émerger les initiatives à dupliquer et assurer une dynamique positive.

Avec les parties prenantes externes, et les clients en particulier, nous faisons des revues régulières des actions engagées, et déployons des projets personnalisés (développement de filière de valorisation des biodéchets, élaboration de référentiel interne de lutte contre le gaspillage alimentaire, projet de suppression du plastique à usage unique, développement de partenariats associatifs impactants).

La démarche doit être portée par chacun d'entre nous. C'est l'un des rôles de l'entreprise à mission.

Enfin, je consolide le fruit du travail réalisé sur chacun de nos restaurants au sein de bases de données pour suivre l'état d'avancement et garantir l'atteinte de nos ambitions/objectifs.

271



DIAGNOSTICS

DE PESÉE DU GASPILLAGE

SOIT

3X

PLUS QU'EN 2022
EN 2023



55g/

couverts

SOIT 24%

DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE

ENTRE 2022 ET 2023



Quelle est la stratégie de réduction de l'empreinte carbone d'Ansamble?

Ansamble s'est fixé comme ambition de diminuer de 12 % ses émissions carbone par repas entre 2020 et 2025, s'alignant ainsi avec la Stratégie Nationale Bas Carbone, en travaillant prioritairement sur l'offre alimentaire, la réduction des énergies fossiles et des déchets.

Concrètement, cet engagement se matérialise sur le terrain, par des actions réalistes et mesurables :

- proposer 30 % de plats chauds végétariens dans l'offre alimentaire
- augmenter la proportion de produits d'origine France et SIQO
- développer de nouvelles filières agricoles visant à réimplanter des espèces végétales résilientes au changement climatique et moins consommatrices de ressources (légumineuses)
- réduire de 50 % le gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025
- acheter de l'électricité faiblement carbonée sur les sites porteurs de contrat et réduire de 5% les consommations énergétiques entre 2020 et 2024
- réduire le volume de déchets non recyclables et tendre vers les solutions de réemploi

Ces actions permettent de proposer à nos convives toujours plus de recette à faibles impact environnemental rendu visible par l'affichage du Carbone score sur chacun de nos plats.

La stratégie c'est aussi d'impliquer les convives en les guidant dans leurs choix alimentaires.

Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble ?

Le principe même d'une entreprise à mission est de **partager la valeur avec les parties prenantes et rendre chacune des parties actrices du changement.**

Avec ma responsable Jessy Mauré, nous mettons en mouvement les acteurs par une approche collaborative. Sont ainsi organisés tout au long de l'année des temps d'échange, de réflexion, de décision au sein des comités et des communautés qui constituent le squelette de la démarche.



10 380
PANIERES SAUVÉES VIA
Too Good To Go
EN 2023



56% DE RECETTES
À FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DANS L'OFFRE ALIMENTAIRE
EN 2023



Nelly Wendling

Responsable du recrutement
et de la marque employeur

Sarah Laurent

Apprentie chargée de
recrutement
et de communication RH



En quoi consiste votre métier ?

Sarah : La composante principale de notre métier est le recrutement pour les fonctions support de l'entreprise. Il s'agit d'attirer puis de sélectionner les bons candidats, mais aussi de les intégrer et de les fidéliser une fois le recrutement finalisé. Autre volet de notre mission :

la communication RH, interne et externe, par laquelle nous mettons en valeur les collaborateurs et les métiers d'Ansamble, au premier rang desquels celui de cuisinier.

Nous avons un fort enjeu sur l'apprentissage, puisque nous accueillons environ 100 apprentis sur tout le territoire, en cuisine et sur les fonctions support. Par ce biais, Ansamble forme les collaborateurs de demain.

Nelly : Nous sommes aussi là pour accompagner les responsables RH et les managers opérationnels lorsqu'ils sont confrontés à des difficultés de recrutement. Il faut savoir se montrer innovants. Aujourd'hui on ne recrute plus comme hier. Nous faisons du marketing RH : nous travaillons les phrases d'accroche dans les offres, soignons nos posts sur les réseaux sociaux, intégrons du visuel, de la vidéo.

Et au sein d'Ansamble, nous sommes désormais tous recruteurs. Nous devons tous porter le même message, un message authentique, pendant le recrutement, lors de l'intégration, puis tout du long de la vie du collaborateur dans l'entreprise. Nous sommes là pour aider les managers qui recrutent à mener les entretiens, à évaluer les candidats, nous les encourageons à faire preuve de réactivité.



Pourriez-vous nous parler d'un projet emblématique que vous avez réalisé en 2023 ?

Sarah : On sait qu'aujourd'hui la distinction entre vie professionnelle et vie personnelle s'efface. L'entreprise est consciente de cela et a souhaité apporter à ses collaborateurs des réponses aux questions que soulève la parentalité. Je me suis emparée de ce sujet dans le cadre de mon apprentissage et j'ai élaboré le « Guide de la Parentalité chez Ansamble ». Ce guide donne des clés pour aborder de manière sereine ce qui est un vrai virage dans la vie des collaborateurs, et ce, quels que soient le parcours de parentalité, le genre, etc.

Nelly : Au travers de ce guide, nous adressons un message aux collaborateurs, aux équipes. Nous rappelons également aux managers qu'Ansamble se préoccupe de la parentalité. Ce projet a amené l'ensemble des équipes RH et le Comité de Direction à réfléchir sur cette thématique et il a généré d'excellents retours en interne.

Sarah : De manière informelle, des collaborateurs m'ont fait savoir que le guide répondait à des besoins non exprimés. Il a permis de libérer la parole sur le sujet.

Nelly : C'est une fierté pour moi que Sarah ait pu réaliser ce guide dans le cadre de son apprentissage. Cela a permis de pousser la réflexion plus loin que prévu. Le guide est utile, et en plus il est beau ! Cela donne envie de renouveler l'expérience. Pour moi, le meilleur apprentissage est de se retrouver rapidement avec des dossiers à porter, des missions à réaliser de bout en bout, avec un livrable concret à la fin.





De quelle manière contribuez-vous à la bonne marche de l'entreprise ?

Nelly : Nous véhiculons l'image de l'entreprise, en veillant à toujours rester authentiques, à dire ce qui se passe au sein d'Ansamble : **nous sommes une entreprise de cuisiniers avant tout, les équipes sont engagées.** Nous recherchons nos futurs collaborateurs, provoquons des rencontres.

Sarah : Toutes les personnes rencontrées n'intégreront pas l'entreprise, mais il faut qu'elles en gardent une bonne image, pour contribuer à son rayonnement.

Nelly : Nous assurons la visibilité de l'entreprise sur internet, sur les réseaux sociaux, sur le terrain. Nous créons des réseaux, nouons des partenariats avec les acteurs locaux de l'emploi, échangeons avec des recruteurs d'autres entreprises pour confronter nos points de vue, trouver de nouvelles idées. Il nous faut également savoir recevoir les critiques, répondre aux avis négatifs sur les réseaux sociaux professionnels.

Et comment contribuez-vous à la mission d'Ansamble ?

Sarah : Sur le pilier Santé, à petite échelle, nous contribuons à des actions en faveur de la qualité de vie au travail (sensibilisation à l'ergonomie par exemple). L'objectif est de les développer, de les pérenniser, d'impliquer les opérationnels.

Nelly : Les relations que nous développons avec les écoles et les acteurs locaux de l'emploi sont une manière de contribuer aux piliers Social et Territoires. Nous essayons de renforcer autant que possible notre présence auprès des écoles sur les territoires où nous sommes présents : lors des forums, par l'accueil de stagiaires, d'apprentis, la participation aux opérations de découverte des métiers. Nous avons notre part dans l'accompagnement et la formation des professionnels de demain. Nous essayons de casser l'image de la restauration collective, parfois erronée et négative.



63

participations à des événements
en faveur de l'insertion professionnelle des
demandeurs d'emploi et des jeunes diplômés

EN 2023



82%

DE NOS SALARIÉS JUGENT QU'IL
FAIT BON TRAVAILLER CHEZ
ANSAMBLE

EN 2023

Nous participons par ailleurs à de nombreux événements avec les acteurs locaux de l'emploi : France Travail, missions locales, associations pour l'insertion professionnelle, collectivités locales. Nous avons à cœur d'être nous aussi un acteur local de l'emploi. Nous créons du réseau et nous nous faisons connaître.

Le recrutement exige de se remettre en question, de se renouveler en permanence, car le marché de l'emploi est en constant mouvement. C'est très challengeant et c'est tant mieux !

Sarah : Nous ne nous reposons jamais sur nos acquis. Et tout ce que nous faisons est très concret, avec des résultats perceptibles.

Nelly : Nous sommes fières d'être recruteuses et fières des messages que nous portons. L'engagement des équipes d'Ansamble, leur attachement à l'entreprise, sont pour nous une motivation quotidienne.





Jérémie Maurice

Comptable

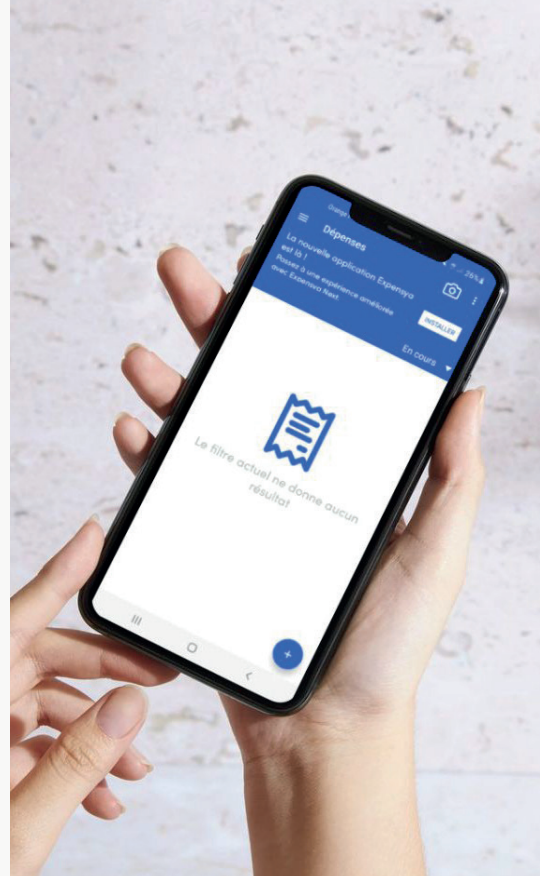
En quoi consiste ton métier ?

La comptabilité consiste à **restituer une image fidèle de l'état des comptes, pour donner à la Direction une vision claire et précise de la capacité financière de l'entreprise.** Ce qui suppose de collecter des

informations et de les répertorier. Tout ce qu'on achète et tout ce qu'on vend, tout l'argent qu'on dépense et qu'on reçoit.

A mon niveau, j'essaie d'être aussi précis que possible sur la situation de l'entreprise. Par exemple, si je reçois une facture mais que je n'ai pas la validation qui me permet de déclencher son paiement avant la fin du mois, je vais inscrire une provision pour que la charge comptable soit malgré tout bien enregistrée sur le mois.

C'est un travail méticuleux, il y a énormément d'informations à contrôler. Et même si beaucoup de choses se font aujourd'hui de manière automatique, de nombreuses d'opérations se font encore manuellement.



Pourrais-tu nous parler d'un projet emblématique pour toi en 2023 ?

Récemment, nous avons déployé un outil de gestion dématérialisée des notes de frais. J'ai eu la responsabilité d'en définir le paramétrage pour

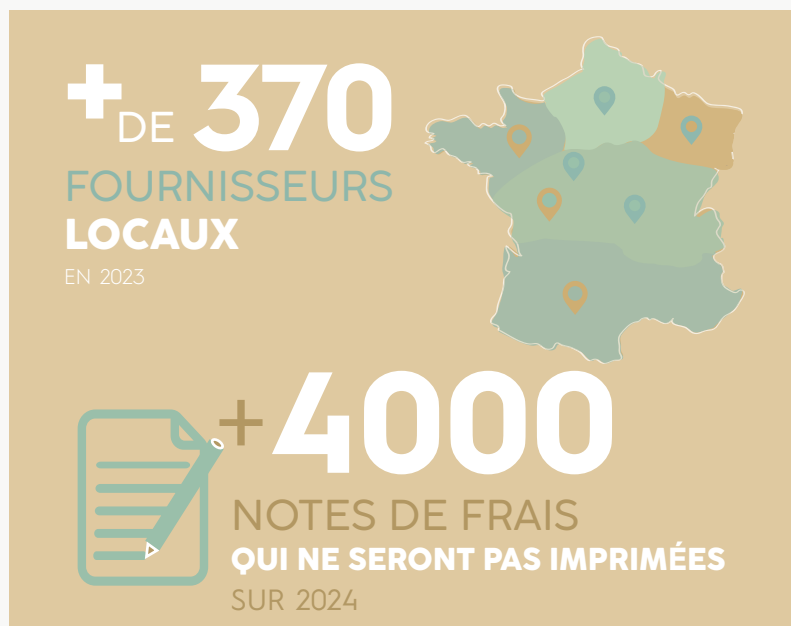
l'adapter à Ansamble : choix des catégories de dépenses, vérification de la correspondance avec nos comptes comptables, prise en compte des règles et plafonds de remboursement, etc. C'était intéressant, j'ai beaucoup aimé. Et je continue à être support sur cet outil auprès des collaborateurs.

Cela s'inscrit dans notre démarche RSE puisque ça permet de réduire la consommation de papier et que ça évite l'envoi de notes de frais par courrier (donc des émissions de CO2). C'est le gros point qu'on peut mettre en avant.

Pour les salariés, c'est un gain de temps et moins de stress. L'outil est facile de prise en main, faire une note de frais devient ludique. Il n'est plus nécessaire de conserver les justificatifs papier, une photo ou un scan dans l'outil suffit. Et puis les délais de remboursement ont été raccourcis, c'est plus confortable.

Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble, sur ses différents piliers ?

A la comptabilité, **on a de plus en plus d'outils dématérialisés, qui ont donc moins d'impact sur l'environnement.** Notre métier évolue beaucoup. Avant on imprimait tout. Aujourd'hui on imprime beaucoup moins, on fait tout sur nos écrans. On en a plusieurs d'ailleurs, ce qui facilite la dématérialisation : on ouvre le fichier sur un écran et on travaille sur les autres.



Sur le pilier Territoires, **nous avons de nombreux fournisseurs locaux**, comme les boulangers. **Le but est que tout se passe bien, qu'on continue à avoir de bons rapports avec eux**, que leurs factures soient payées dans les délais.





Stéphanie Blandin

Chef de projet fonctionnel
Direction des Méthodes

De quelle manière contribues-tu à la bonne marche de l'entreprise ?

J'essaie d'être facilitatrice pour les équipes opérationnelles en traduisant leurs besoins, comme des évolutions de nos systèmes d'information, au service informatique. Sur 2023, **j'ai travaillé sur l'harmonisation de nos prestations repas avec pour objectif de réduire la consommation de contenants, et donc de plastique, sur nos ateliers culinaires.** Ce fut un travail d'équipe qui s'est concrétisé par un nouveau paramétrage dans notre logiciel de gestion de production permettant ainsi de rassembler sous une même appellation toutes les purées de fruits, qui auparavant avaient des références différentes et étaient donc emballées séparément.



Cette démarche a permis de réduire la consommation de plastique de 17 % entre 2022 et 2023 mais également la consommation de papier : le nombre de références ayant diminué, le bon de livraison est désormais moins long. **En termes d'expérience collaborateur, cela a simplifié l'allotissement, et réduit le nombre de barquettes à décharger par les livreurs. Et satisfaction côté clients : le nombre de barquettes livrées est moins important dans les frigos !**

Comment contribues-tu à la mission d'Ansamble, sur ses différents piliers ?

Je contribue à la concrétisation de la raison d'être en travaillant à l'adaptation des logiciels de l'entreprise par rapport aux réflexions menées. En 2023, nous avons par exemple mis en place l'application Me&Myself, qui permet aux parents d'enfants scolarisés de consulter les menus sur un smartphone et de connaître le Nutri-Score pour chaque plat. Cette réalisation a rendu accessible aux parents une information en matière de santé.

Quant à la réduction de la consommation de plastique avec le nouveau paramétrage de notre logiciel interne, c'est une contribution très concrète sur le pilier Environnement. Quand on arrive à en chiffrer l'impact, la démarche prend tout son sens. Nous l'avons bien expliqué à nos clients et nous avons eu des retours positifs de leur part : ils ont apprécié les bénéfices concrets de ce projet et sa cohérence avec nos engagements d'entreprise à mission.

40
APPLICATIONS

PRÈS DE
20 400
UTILISATEURS



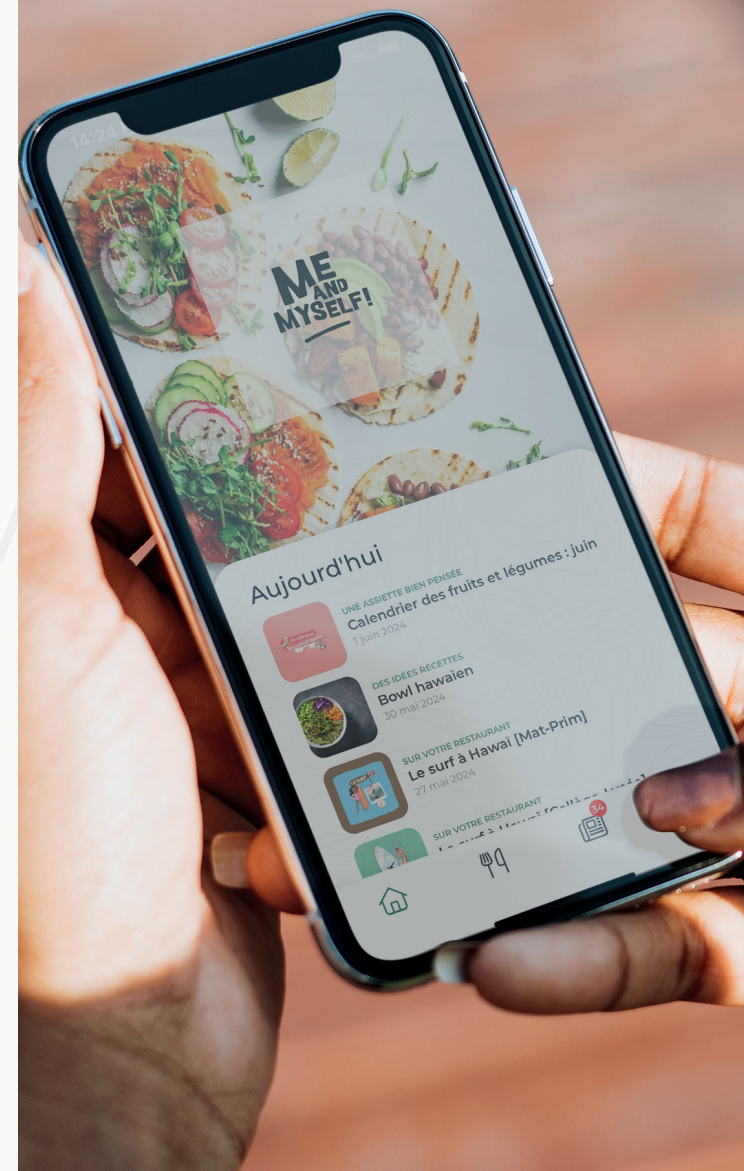
EN 2023

-17%
DE PLASTIQUE



PAR
REPAS
PETITE ENFANCE

ENTRE 2022 ET 2023



L'ANNÉE 2023 EN CHIFFRES

	Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2022	Résultat 2023
SANTÉ	Bien penser les menus, bien choisir les ingrédients et bien les travailler	68% de recettes Nutri-score A et B dans nos menus	66,7 %	 70,9 %
	Maximiser le plaisir, facteur de bonne santé	85% de fruits et légumes frais de saison*	71,6 %	 77,0 %
	Sensibiliser le plus grand nombre au bien manger	80 % de sites ayant déployé l'affichage Nutri-score sur le secteur entreprise	60,4 %	 74,0 %
TERRITOIRES	Avoir un impact positif sur les territoires	65 % de produits d'origine France dans nos approvisionnements	54,4 %*	 57,5 %*
SOCIAL	Développer l'expérience collaborateur	73 % de satisfaction globale de nos collaborateurs lors de l'enquête annuelle de satisfaction	68,0 %	 65,5 %
	Inscrire les collaborateurs dans une dynamique de progrès	4,5% d'alternants dans nos effectifs	4,3 %	 4,3 %

* ajustement de la méthode de calcul depuis la publication du rapport 2022

L'ANNÉE 2023 EN CHIFFRES

ENVIRONNEMENT

Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2022	Résultat 2023
Bien penser les menus, bien choisir les produits	30% de plats chauds végétariens dans les menus	28,2 %	 32,0 %
	60% de recettes carbone-score A et B dans les menus	55,2 %	 56,0 %
Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas	Niveau de gaspillage alimentaire réduit à 70 g/repas	72 g	 55 g
	100 % de biodéchets valorisés sur les sites porteurs du contrat	78,3 %	 86,2 %
Réduire l'empreinte environnementale de nos activités	Consommation de 0,320 kWh d'électricité renouvelable sur les sites porteurs du contrat (kwh/repas)	0,359 kWh	 0,343 kWh
Tous protecteurs de la planète	80 % de sites ayant déployé l'affichage Carbone-Score sur le secteur Entreprise	60,4 %	 74,2 %
	Empreinte carbone réduite à 3,58 kg éq. CO2/repas d'ici 2025 et suivi du poids carbone/repas	4,0 kg	 4,1 kg

>> Avis de l'Organisme Tiers Indépendant

>> Synthèse rapport 2023 Assemblée Générale

PERSPECTIVES

En 2022, Ansamble devenait officiellement une société à mission. C'était l'aboutissement d'un travail collaboratif de plusieurs années sur la responsabilité sociale de l'entreprise, ayant permis de structurer un plan d'actions robuste autour de quatre piliers : la santé, les territoires, le social et l'environnement.

Par cette évolution de ses statuts, Ansamble « officialisait » un positionnement et des engagements déjà très ancrés, une manière bien spécifique d'opérer son activité, des réflexes et des questionnements dans les gènes de l'entreprise depuis toujours. Ansamble se dotait également ainsi d'un cadre pour donner plus d'ampleur et de cohérence à ses ambitions économiques, sociales et environnementales, notamment en y associant ses parties prenantes.

Année de nos premiers pas sous ce nouveau statut, 2023 aura été l'année de l'expérimentation concrète : mise en place des modes de fonctionnement, des modes d'animation de la démarche, consolidation du suivi des indicateurs associés à nos objectifs, ouverture à des contributions extérieures pour mieux orienter notre action via notre comité de mission. Ce faisant, nous avons enrichi nos connaissances sur la société à mission.

En 2024, nous consoliderons notre engagement sur chacun de nos piliers :

- le pilier **santé** avec des recettes faisant la part belle aux algues, au lin et aux légumineuses, et la poursuite de notre travail sur les besoins spécifiques des tout-petits et des seniors,
- le pilier **territoires** avec le renforcement d'approvisionnements locaux ou territoriaux,
- le pilier **social** avec une attention soutenue portée au développement et à la valorisation de nos collaborateurs,
- le pilier **environnement** avec le renforcement de la démarche anti-gaspi dès l'amont et l'introduction de nouveaux contenants pour la restauration livrée.

Nous intensifierons la collaboration avec nos parties prenantes pour recueillir la vision de nos partenaires sur les enjeux de demain, en premier lieu par la mise en place d'une communauté clients et par la réalisation d'une analyse de double matérialité (étude visant à appréhender précisément les impacts de nos activités sur notre environnement externe). De manière générale, nous souhaitons nous ouvrir davantage, rencontrer d'autres sociétés à mission par exemple, pour continuer à nous inspirer et à grandir.



L'amélioration continue de la gouvernance de la démarche sera elle aussi au cœur de nos travaux en 2024. Les recommandations d'Impaccct, organisme tiers indépendant, nous seront à cet égard précieuses. D'ores et déjà, nous souhaitons travailler sur les pistes suivantes : systématiser, au-delà du suivi des indicateurs, l'intégration des quatre piliers dans les réflexions du comité de direction, ajuster la composition du comité de mission pour nous nourrir de nouveaux points de vue, fluidifier l'interfaçage comité de mission/comité de direction, identifier de nouveaux « ambassadeurs » à même de porter la démarche au sein de leur écosystème de travail.

Enfin, Ansamble n'ayant pas attendu d'être une société à mission pour agir conformément à sa raison d'être, les actions mises en œuvre peuvent parfois être jugées anodines par les collaborateurs. Elles peuvent sembler aller de soi, et la démarche de ce fait paraître abstraite. Il s'agira donc en 2024 de donner du sens à ce cadre que l'entreprise s'est choisi et de mieux montrer comment il se matérialise au quotidien.

“



Ansamble continuera à inscrire au cœur de sa démarche et de son action la force du collectif, grâce à l'ensemble de nos équipes, portées par des valeurs communes. Parmi ces valeurs, la proximité avec nos clients et la compréhension de leurs enjeux restent clés dans la relation que nous construisons avec eux. Notre implantation au plus près des territoires et notre agilité, qui sont dans notre ADN, permettent de maintenir et d'entretenir cette promesse forte au quotidien.

J'ai également la conviction que notre progression continue passera par la contribution de chacun afin d'affirmer encore plus la singularité et l'engagement d'Ansamble. A ce titre, nous allons impliquer plus que jamais nos collaborateurs et nos clients dans les prises de décision des années à venir, nos décisions stratégiques seront intimement liées à leurs besoins.

La poursuite de notre évolution s'appuiera sur nos 4 piliers environnement/social/santé/territoires pour toutes nos actions au quotidien. Notre comité de mission sera garant de nos engagements sur les 4 piliers.

Sur le pilier santé en particulier, Ansamble a une mission « d'intérêt général » auprès de l'ensemble de ses convives, des plus jeunes à nos seniors, en poursuivant son approche innovante à la fois en amont avec le travail de nouveaux ingrédients et la création de filières d'avenir, mais également en aval via notre expertise nutritionnelle.

C'est par la conjonction de ces éléments que nous renforcerons notre identité et notre proposition de valeurs auprès de l'ensemble de nos parties prenantes, et nous avons les équipes pour y parvenir.

Christophe Trabuchet

Directeur Général Ansamble

