RAPPORT DU COMITÉ DE MISSION

2024

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

La fleur de lin et sa graine

Nous sommes fiers de vous présenter la troisième édition de notre rapport du comité de mission.

L'année 2024 a été marquée par la dimension "santé", donnée sur tous nos piliers, et par l'évolution de la gouvernance de notre comité de mission.

Bonne lecture !

Notre statut
d'entreprise à mission

Le statut d'entreprise à mission est un statut engageant, mais aussi une ambition : celle d'intégrer des missions d'intérêt général en plus de la performance économique.

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. »

Ce 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, de nos actions en 2024 et de nos perspectives sur les prochaines années.

Nos quatre piliers

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

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.

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

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

Sommaire

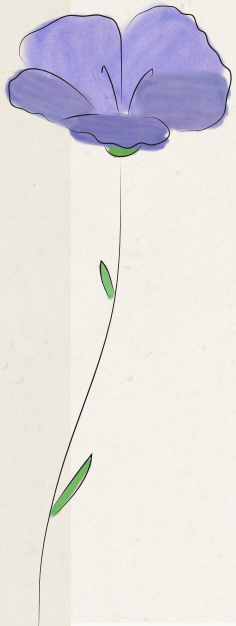
La santé par notre alimentation 5

L'innovation culinaire au service du mieux grandir, mieux vivre 6

Les actions au service de la santé de nos collaborateurs 14

Des approvisionnements vertueux au service de notre environnement 20

Bilan et perspectives 28



La santé
par notre alimentation

Chez Ansamble, la santé est au cœur de nos travaux et fait partie de nos préoccupations majeures. Pilier phare de notre mission, elle guide chacune de nos démarches, animant avec détermination nos recherches et orientant chaque innovation vers l'amélioration du bien-être et de la qualité de vie.

En tant qu'acteur de la restauration collective, nous avons un véritable impact sur les enjeux de santé publique, et il est de notre devoir de veiller, par l'alimentation, au bien-être de chacun dès le plus jeune âge. Prendre soin de la santé de nos convives consiste à proposer une offre adaptée à leurs besoins, alliant innovation culinaire et bien-être, grâce à des ingrédients, des recettes et des textures soigneusement travaillés.

Cette attention portée à la santé de nos convives est indissociable de celle de nos collaborateurs, premiers convives de l'entreprise. Parce que l'alimentation et l'activité physique sont deux leviers de protection de notre santé, nous encourageons nos collaborateurs à s'engager activement et à se mobiliser dans des actions de sensibilisation et d'initiatives sportives.

Ces engagements pour la santé du plus grand nombre s'inscrivent également dans nos partenariats avec les filières agricoles et dans notre volonté de préserver l'environnement. En soutenant une agriculture vertueuse, nous contribuons ainsi non seulement à la santé de nos convives et de nos collaborateurs, mais aussi à celle des sols, dans un cercle vertueux au service du bien-être global.

Notre mission est claire : proposer une alimentation à la fois savoureuse, équilibrée et bénéfique pour la santé, afin d'accompagner chacun vers un mieux-être au quotidien.

L'innovation culinaire
au service du
mieux grandir, mieux vivre

Prendre soin de la santé de nos convives signifie offrir une cuisine qui allie innovation, nutrition et bien-être. Cela passe par des ingrédients de qualité, adaptés aux besoins spécifiques des convives ainsi que des recettes pensées pour être à la fois savoureuses et bénéfiques pour la santé. La diversification des textures joue un rôle essentiel, tant dans la découverte alimentaire et le développement des compétences orales chez les jeunes enfants, que dans le maintien de la santé et de l'autonomie chez les personnes âgées. Cette approche holistique est au cœur de notre mission et reflète notre engagement pour le bien-être de tous nos convives.

DES TEXTURES ADAPTÉES À L'ÉVOLUTION DE L'ENFANT

DES TEXTURES GOURMANDES POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE NOS AÎNÉS

DES ALIMENTS SANTÉ AU SERVICE DE L'INNOVATION CULINAIRE

Des textures adaptées
à l'évolution de l'enfant

En tant qu'expert de l'alimentation des tout-petits, nous les accompagnons pas à pas dans la diversification alimentaire. Les textures et les grammages sont travaillés pour le bon développement physiologique de l'enfant et pour stimuler ses capacités orales. Chez les tout-petits, la mastication est essentielle pour l'alimentation mais elle permet également leur développement pshychomoteur, psychique et émotionnel.

Nos équipes des Ateliers Culinaires, spécialisées en petite-enfance, élaborent au quotidien des recettes spécifiques tout en garantissant une prestation 100 % sécurisée.

Fine de carottes et boulgour

Écrasé de pommes de terre et carottes

Regard de collaborateur

« La variété des textures proposées à l'enfant et leur appropriation contribuent à une meilleure acceptation des aliments, préviennent les troubles alimentaires et facilitent la transition vers une alimentation équilibrée et diversifiée. Nos équipes en cuisine sont formées à l'utilisation de matériel et de techniques spécifiques pour garantir la qualité et la régularité des textures. Dans nos menus, nous proposons une gamme de textures adaptées : mixée lisse, hachée, grumeleuse, petits dés tendres et aliments entiers pour les plus grands. »

Nathalie Debray
Diététicienne spécialisée
en petite enfance

Le saviez-vous ?

Les capacités d'alimentation orale se développent entre 6 et 10 mois, lorsque l'enfant est stimulé par de nouvelles textures. Il est important d'accompagner l'enfant vers une alimentation avec des textures variées en adaptant la taille et la dureté des morceaux aux capacités de l'enfant.

(Source : Avis du Haut Conseil de Santé Publique, juin 2020)

CONVAINCRE NOS INTERLOCUTEURS SUR L'IMPORTANCE DES TEXTURES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENFANT

Des webinaires

Animé par Léa Pétraroli, orthophoniste spécialisée en petite enfance et Nathalie Debray, diététicienne chez Ansamble, le webinaire du 9 décembre 2024 a passionné personnel soignant, professionnels de la petite enfance et collaborateurs d'Ansamble. Ils ont pu découvrir l'importance des textures dans le développement des tout-petits. En tant qu'expert de la restauration pour la petite enfance, nous avons apporté des réponses aux parents et aux professionnels pour accompagner l'enfant dans son développement.

365
PARTICIPANTS
au webinaire
du 9 décembre 2024

Brocamole en texture lisse

Regard de l'expert

« Le travail autour des textures alimentaires est passionnant et montre l'importance et la nécessité des regards croisés des différents professionnels. En tant qu'experte en oralité alimentaire, j'ai eu l'opportunité d'intervenir auprès des équipes d'Ansamble mais également des professionnels de la petite enfance lors d'un webinaire. Durant ces présentations, j'ai abordé la diversification alimentaire et l'importance de la variété des textures dans le développement de l'enfant, en passant par les enjeux de l'alimentation et les troubles alimentaires pédiatriques, tout cela pour donner des éléments clés à chacun, en lien avec le repas des tout-petits. Ces interventions ont donné lieu à des réflexions cliniques et des questions pratiques, conduisant à de nombreux échanges. La richesse de cette collaboration est vraiment intéressante. »

Léa Pétraroli
Orthophoniste spécialisée
en petite enfance

Des textures gourmandes
pour répondre aux besoins de nos aînés

91% des personnes âgées en structure ont une alimentation trop simplifiée par rapport à leurs capacités réelles de déglutition.* Cette simplification entraîne une lassitude visuelle et gustative pour la personne âgée.

Notre défi est de faire du repas un moment de plaisir en proposant une offre alimentaire qui répond aux attentes des résidents. De fait, la mastication doit être maintenue le plus longtemps possible, garantissant plaisir, visuel et gustatif, tout en offrant une prestation savoureuse, quelque soit la texture proposée.

Des textures adaptées aident à prévenir la dénutrition, en optimisant la digestion et l'assimilation des nutriments essentiels.

**(Source : Journal of the American Geriatrics Society)*

Cheesecake framboise en texture mixée lisse

Petits morceaux tendres

Yann Tannou, orthophoniste, nous a accompagné à la réflexion et à l'élaboration d'une offre alimentaire adaptée à la personne âgée.

Regard de l'expert

« Une texture simplifiée, ne rime pas toujours avec simplification. Proposer une texture adaptée aux capacités préservées des personnes âgées fragiles vise à utiliser le plaisir comme un moyen de stimulation, qui reste un vecteur d'efficacité de la déglutition. Les savoir-faire culinaires permettent alors à cette population de retrouver, sans risque, de la mâche et de la diversité dans les préparations alimentaires. »

Yann Tannou
Orthophoniste spécialisé en gériatrie

CONVAINCRE NOS INTERLOCUTEURS SUR L'IMPORTANCE DE LA VARIÉTÉ DES TEXTURES POUR PRÉSERVER L'AUTONOMIE ET LE PLAISIR DE MANGER DE NOS AÎNÉS

Des tables rondes au sein des Ehpad

Animées par Yann Tannou, orthophoniste spécialisé en gériatrie, et Audrey Odic, diététicienne chez Ansamble, ces tables rondes réunissent le personnel soignant et les équipes de cuisine pour la mise en place de la nouvelle texture. Chaque session permet de mettre en lumière l'arrivée en EHPAD et son impact sur le comportement alimentaire, de mieux comprendre et prendre en charge la dysphagie pour prévenir la dénutrition et d'aborder l'harmonisation du langage des textures.

Le saviez-vous ?

Avec l'âge, la sensation d'appétit diminue. Des troubles de la mastication et/ou de la déglutition peuvent apparaître, entraînant une baisse des apports alimentaires, alors même que les besoins nutritionnels augmentent. En cas de dysphagie, le risque de dénutrition est multiplié par 2,2.

(Source : HAS 2007)

Regard de collaborateur

« Nous avons mis en place la texture "petits morceaux tendres" pour réintroduire la mâche. Ainsi, sur les 11 résidents qui consommaient des textures mixées, 9 ont été concernés par ce changement. Parmi eux, certains étaient en alimentation mixée depuis plusieurs années. »

Laurent Larroque
Chef-gérant de l'EHPAD
Marius Prudhom

Regard de client

« Les résidents apprécient la variété des menus et le soin apporté à la présentation des plats quelle que soit la texture servie. La prestation de restauration proposée par Ansamble contribue au bien-être des résidents de l'EHPAD Marius Prudhom et répond à leur plaisir gustatif. »

Marie-Lise Pimentel Pereira
Directrice de l'EHPAD
Marius Prudhom

Des aliments santé
au service de l'innovation culinaire

La recette parfaite pour concilier bien-être, innovation et plaisir, réside dans le choix d'ingrédients de qualité, à la fois nutritifs et bénéfiques pour la santé. En privilégiant des produits à faible teneur en sucre, en sel et en augmentant la proportion de fibres et d'oméga 3, nous garantissons un meilleur équilibre nutritionnel pour nos convives.

L'introduction du Nutri-Score en 2019 a été une véritable avancée, tant pour nos convives, en leur permettant de faire des choix éclairés grâce à une information claire et transparente ; que pour l'innovation culinaire, en améliorant le score nutritionnel de nos recettes, pour proposer une offre à la fois plus équilibrée et créative.

Marbré chocolat et potimarron

Soupe végétale de pommes et son financier aux épinards et noisettes

Innovation et Nutri-Score

Les desserts à base de légumes et de légumineuses permettent d'enrichir l'alimentation en fibres, tout en garantissant des saveurs naturelles. Pour favoriser un bon Nutri-Score, nous privilégions des recettes à haute densité nutritionnelle, riches en glucides complexes, en fibres, ainsi qu'en fruits et légumes.

Pourquoi mettre du beurre quand on peut le remplacer par une purée de légumes ?

Création de
RECETTES DE PÂTISSERIES
aux légumes ou légumineuses

Afin de proposer une alternative à nos convives, nous œuvrons à élaborer des recettes faibles en matières grasses et en sucre, tout en étant riches en fibres grâce à l'apport de légumes ou de légumineuses.

RENDRE ACTEURS NOS COLLABORATEURS AUTOUR DES ALIMENTS SANTÉ

Le concours culinaire Ansamble

Nous avons organisé un concours culinaire ouvert à l'ensemble de nos collaborateurs. Le défi ? Utiliser des ingrédients naturellement riches en oméga 3 (oléagineux, poissons gras, etc.) ou issus de la filière Bleu-Blanc-Coeur. L'objectif ? Valoriser la créativité et le savoir-faire de nos chefs avec des recettes innovantes, gourmandes et de saison.

Les finalistes ont été conviés au Centre Culinaire de Rennes pour défendre leur recette devant un jury composé de nos clients, de nos chefs ainsi que de Régis Ferey, chef pâtissier et formateur à l'école Ferrandi. Les recettes de nos finalistes sont désormais disponibles dans nos menus, pour le plaisir de tous.

Visionnez le film du concours culinaire !

30 COLLABORATEURS ont participé au concours culinaire & **23** RECETTES PROPOSÉES

1 RECETTE GAGNANTE
Maquereau au sel fumé,
risotto de lentilles corail et lait de kasha

Regard de collaborateur

« Je suis très content d'avoir participé à ce concours. C'est une belle aventure humaine. Rencontrer mes collègues des différentes régions était très intéressant. Ce concours nous a permis de vivre des moments de partage autour de la cuisine. »

Jean-Charles Debord
Chef-gérant,
Gagnant du concours culinaire 2024

Les actions au service de la santé de nos collaborateurs

Ansamble se positionne comme un acteur responsable, engagé en faveur de la santé de tous, y compris de ses collaborateurs. En tant qu'acteur clé de la société, l'entreprise a la capacité d'agir en faveur de la santé, du bien-être de ses collaborateurs, tout comme les salariés peuvent eux-mêmes y contribuer, notamment par les rituels de management ou en s'impliquant dans les projets d'entreprise.

AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL DU COLLABORATEUR EN LE RENDANT ACTEUR

INFORMER ET SENSIBILISER NOS COLLABORATEURS À LA SANTÉ

Améliorer les conditions de travail

du collaborateur en le rendant acteur

TMS PROS est une initiative nationale de prévention des troubles musculo-squelettiques (TMS). Elle vise à réduire l'exposition prolongée aux facteurs de risques responsables de ces troubles, qui peuvent affecter durablement la santé des collaborateurs. Cette démarche englobe plusieurs dimensions telles que la conception des postes de travail, l'organisation des tâches, l'aménagement des locaux, l'utilisation du matériel, ainsi que le fonctionnement du collectif de travail. Elle est intégralement portée par les salariés et les managers du site.

Regard de collaborateur

« Mettre l'humain au cœur de l'entreprise : il est le facteur déterminant de son bon fonctionnement et permet l'implication de toutes les équipes dans un projet commun. Mettre l'humain au cœur du changement : rappel des bonnes pratiques, investissement et ergonomie au travail. »

Sébastien Zaragoza
Directeur de l'Atelier Culinaire de Caudan (56)

UN PLAN D'ACTION DÉDIÉ À NOS CUISINES

Une démarche collaborative

Le premier projet TMS PROS a été déployé sur l'Atelier Culinaire de La-Chapelle-Gaceline (56) de 2014 à 2019. Il a permis notamment de modifier le type d'évaporateur de froid, afin que les flux d'air froid n'arrivent pas au niveau des épaules et nuques des collaborateurs. La deuxième démarche a été déployée en 2021 sur l'Atelier Culinaire de Caudan (56) et s'est achevée en 2024. Cette action a permis d'élaborer et de mettre en œuvre un plan d'action sur les deux ateliers de conditionnement. En 2025, les Ateliers Culinaires de Liancourt (60) et de Ternay (69) intégreront la démarche.

Grâce aux réunions d'expression organisées régulièrement dans les restaurants, l'encadrement du site recueille la vision des collaborateurs sur ce qui fonctionne, ce qui dysfonctionne et les sujets à faire évoluer.

En 2024, nous sommes allés plus loin en organisant des réunions au sein des services pour encore plus de proximité et d'actions ciblées.

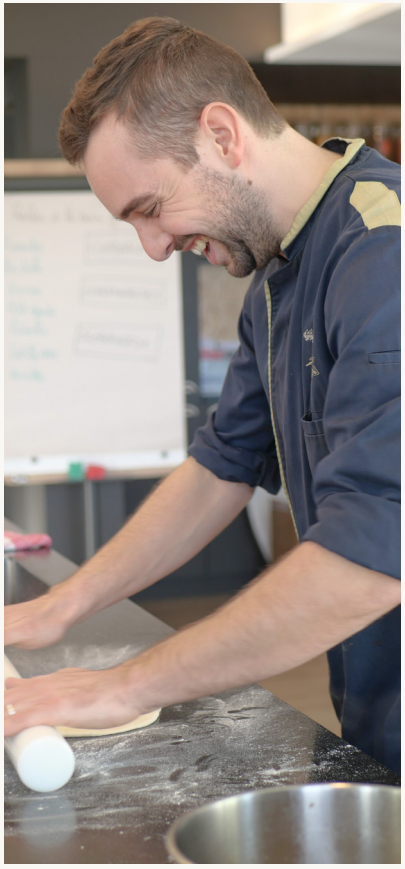
Regard de collaborateur

« Parce qu'ils sont présents sur le terrain au quotidien, nos collaborateurs savent mieux que quiconque ce qui fonctionne et ce qui pose problème. Les réunions d'expression leur offrent un espace pour partager leurs bonnes pratiques et proposer des idées. Ainsi, lors des deux réunions menées avec l'équipe d'allotissement de l'Atelier Culinaire de Ternay (69), nous avons pu désamorcer des tensions grâce à une écoute active et bienveillante. Ensemble, nous avons trouvé des solutions pour améliorer l'organisation du travail dans l'atelier : une répartition plus équilibrée des tâches, une réduction des déplacements inutiles et davantage d'entraide. »

Christine Saindrenan
Responsable
Ressources Humaines

Un rituel de management

Depuis 2013, l'expression collective s'est structurée autour de réunions. En place sur tous nos Ateliers Culinaires, elles permettent des échanges d'informations et surtout d'être à l'écoute des collaborateurs pour faire grandir toute l'organisation sur les conditions de travail.



Informer et sensibiliser
nos collaborateurs à la santé

En tant qu'acteur de la restauration, nous contribuons à la santé de tous à travers notre prestation culinaire. Il est donc tout naturel de le faire également pour nos collaborateurs. Nous sommes également attachés à porter des actions de sensibilisation à la santé et à nous engager collectivement dans des projets porteurs de sens.

SENSIBILISER CHACUN AU BIEN-MANGER

Aux côtés de Bleu-Blanc-Coeur

"L'IMPORTANCE DES OMÉGA 3 DANS NOTRE ALIMENTATION"

En marge du concours culinaire, nous avons convié nos collaborateurs à un webinaire consacré à l'importance des oméga 3 dans l'alimentation. Avec une intervention de Bleu-Blanc-Coeur, cette réunion d'information a été l'occasion de présenter les bénéfices d'une alimentation riche en oméga 3.

PRÉVENIR, INFORMER NOS COLLABORATEURS

Aux côtés de la ligue contre le cancer

LA LIGUE CONTRE LE CANCER
MORBIHAN

50

COLLABORATEURS SENSIBILISÉS
au cancer du sein
lors d'ateliers de prévention

PORTER DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

Aux côtés de "Mois sans tabac"

KITS DE SENSIBILISATION
distribués sur nos Ateliers Culinaires partenaires

MOIS SANS TABAC

Une addiction qui part en fumée

« Voilà plus de quatre décennies que je partage ma vie avec la cigarette, et qu'elle rythme mon quotidien à hauteur d'une trentaine de fois par jour, voire plus de quarante lorsque je suis en forme. J'ai décidé de mettre un terme à cette relation. La passion et l'amour sont toujours là, mais cette relation devenait toxique et j'ai préféré devenir abstinent. Les jours passent, la passion et l'envie s'estompent et mon corps me dit merci. »

Bruno Mazurier
Directeur d'agence

PARTAGER DES CAUSES QUI NOUS SONT CHÈRES

Dans chacune de nos régions

230 COLLABORATEURS ENGAGÉS
autour d'initiatives sportives

Odysséa (Paris, 75)

La Semaine de la mobilité (Vannes, 56)

La Vannetaise (Vannes, 56)

La Course de la Diversité (Tours, 37)

Regard de collaborateur

« Depuis longtemps, je souhaitais donner mon sang, mais je n'avais jamais pris le temps de le faire. Lorsque l'opportunité s'est présentée chez Ansamble, en juillet dernier, je n'ai pas hésité une seconde ! C'était l'occasion de contribuer à sauver des vies tout en partageant un moment de solidarité avec mes collègues. J'ai ressenti une grande fierté en accomplissant cette belle action et j'encourage chacun à franchir le pas. Un acte citoyen à la portée de tous ! »

Karine Pichard
Assistante de direction

Don du sang, EFS Vannes (56)

Des approvisionnements vertueux au service de notre environnement

Créer des écosystèmes vertueux dans les territoires nous anime au quotidien depuis de nombreuses années. Nous poursuivons nos engagements et multiplions les partenariats, en amont comme en aval, pour des pratiques toujours plus durables.

DES FILIÈRES QUI NOUS RESSEMBLENT

SOUTENIR L'AGRICULTURE DE NOS TERRITOIRES PAR LES PARTENARIATS

AGIR SUR LE CLIMAT PAR DES PRATIQUES DURABLES

Des filières
qui nous ressemblent

Proposer une alimentation durable implique de jouer un rôle actif dans la chaîne de valeur, dès la production agricole. Nous privilégions les partenariats avec des producteurs de proximité afin de réduire l'empreinte carbone tout en garantissant la qualité et la fraîcheur des produits. Nous soutenons des filières à vocation santé, notamment dans la filière des légumineuses à graines (LEGGO et FILEG).

Notre approvisionnement en légumineuses

+ 20 % EN VOLUME D'ACHAT
achetées en 2023/2024
par rapport à 2022/2023

À la rencontre de nos producteurs

LORS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

"LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE"

Animée par Capucine Desreumaux, responsable de secteur chez Bleu-Blanc-Cœur, Jean-René Menier, président de LEGGO, Faustine Calvarin, experte en gaspillage alimentaire et Céline Maillard, directrice des méthodes chez Ansamble, cette rencontre entre nos clients et partenaires visait à communiquer, accompagner et sensibiliser autour des problématiques d'approvisionnement pour une alimentation durable.

Le saviez-vous ?

Les légumineuses ont la capacité de capter l'azote présent dans l'air, de l'utiliser pour leur développement, puis d'en restituer une partie au sol, enrichissant ainsi celui-ci pour les cultures suivantes. Cette particularité réduit leur besoin en engrais et limite les émissions de gaz à effet de serre comparativement à d'autres types de cultures.

(Source : Tout comprendre, l'alimentation durable, ADEME, février 2025)

L'intégration des protéines végétales dans nos menus représente un levier majeur pour réduire l'empreinte carbone de notre alimentation, pour la biodiversité et pour la santé des sols.

En tant qu'entreprise engagée, nous sensibilisons l'ensemble de nos parties prenantes à des pratiques alimentaires responsables pour un impact positif sur notre environnement.

SENSIBILISER L'ENSEMBLE DE NOS CONVIVES

À la consommation des protéines végétales

+ de 20 ACTIONS DE SENSIBILISATION

Eduquer nos convives dès le plus jeune âge

« Animer un atelier sur le thème des légumineuses permet de faire découvrir aux enfants l'origine des produits retrouvés dans leurs assiettes, mais aussi d'éveiller leur curiosité pour ces aliments. Grâce à ces animations, nous sensibilisons les générations futures à l'importance d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. »

Elina Olive
Diététicienne

Regard de collaborateur

« Depuis 10 ans, nous collaborons avec l'entreprise La Tripande, située à Nohant-en-Goût (18), pour notre approvisionnement en lentilles vertes. Chaque année, nous offrons au producteur une visibilité sur nos besoins, qui s'élèvent à environ 2 tonnes. Ce partenariat de longue date apporte du sens à nos cuisiniers qui travaillent des lentilles labellisées HVE (Haute Valeur Environnementale), cultivées à proximité de notre Atelier Culinaire. Il nous permet également de proposer à nos convives des lentilles locales de qualité et de participer ainsi à notre mission de développement de l'agriculture de nos régions. »

Jean-Marie Haniel
Directeur d'Atelier Culinaire (18)

Animation autour des légumineuses

Soutenir l'agriculture
de nos territoires par les partenariats

Proposer à nos convives des produits de qualité issus de partenariats avec des producteurs locaux, telle est notre ambition en tant qu'acteur engagé. Ces partenariats constituent un gage de pérennité et de visibilité pour les producteurs, grâce à des engagements sur les volumes d'achat.

Regard de nos partenaires

« La SAS de Nous à Vous et sa marque "En direct des éleveurs" sont heureuses et fières de leur partenariat avec Ansamble. Celui-ci permet de mettre en lumière les éleveurs et les collaborateurs de la laiterie.

Ce contrat engage les exploitations dans un nouveau modèle agricole où la santé des sols, des animaux et des hommes est primordiale, avec les certifications Bleu-Blanc-Cœur et Agri-Éthique. Ensemble, Ansamble, Pomona Passion Froid (distributeur) et nous-mêmes travaillons pour un avenir meilleur, celui de l'agriculture et de la santé. »

Fabrice Hégron
Co-fondateur et président
de la laiterie "De Nous à Vous"

Un partenariat engagé

En août 2024, nous avons signé un partenariat avec la laiterie De Nous à Vous, Passion Froid. Ce partenariat garantit une juste rémunération pour les éleveurs ainsi que des denrées de qualité pour les convives. Les éleveurs de la laiterie De Nous à Vous s'inscrivent dans une démarche durable en prenant soin de leurs sols et de la santé de leurs animaux. Leur production commercialisée sous la marque "En direct des éleveurs" est certifiée "Bleu-Blanc-Coeur" et "Agri-Éthique".

Un engagement de volume

200 000
LITRES
de lait par an

Charte d'engagement

Le saviez-vous ?

Ansamble est la première société de restauration collective partenaire de Bleu-Blanc-Coeur, depuis 2010. M. Pierre WEILL, co-président de Bleu-Blanc-Coeur est membre de notre comité de mission.

S'ENGAGER AUPRÈS DES PRODUCTEURS DE NOS RÉGIONS

près de 200 TONNES DE POMMES PAR AN *pour nos purées de fruits*

Depuis plus de dix ans, nous travaillons avec des arboriculteurs locaux près de nos Ateliers Culinaires pour offrir à nos convives des purées de pommes fraîches. On dénombre pas moins de 16 vergers partenaires, certifiés "Haute Valeur Environnementale", respectant les pratiques agroécologiques.

Ces partenariats durables garantissent des produits de qualité et soutiennent les producteurs locaux.

De l'arbre à l'assiette

Regard de partenaire

« Notre partenariat avec la cuisine de Saint-Laurent-Blangy, près d'Arras, a débuté en janvier 2017 avec un contrat portant sur quelques tonnes de pommes. Nous ne connaissions alors pas le secteur de la restauration collective, ni ses attentes, ni ses exigences en matière de qualité et de service. Pour nous, c'était le début d'une nouvelle aventure.

Très vite, nous avons su nous adapter aux attentes d'Ansamble et avons mis à profit notre expertise en proposant des variétés de pommes originales ainsi que des emballages réutilisables. Nous avons également ajusté notre réactivité, notamment en matière de réassort. Chaque année, nous attendons avec impatience les volumes qu'Ansamble souhaite nous confier, car ils influençent directement la gestion de nos vergers et le choix des variétés à cultiver.

Auparavant, les fruits dits « moches » – trop petits, trop gros, peu colorés ou déformés – étaient écartés dès la production ou la récolte. Grâce à ce partenariat, nous pouvons désormais les laisser mûrir, les récolter et les conditionner en toute sérénité, sachant qu'ils seront valorisés.

Ainsi, nous réduisons le gaspillage et valorisons l'ensemble de notre production. Ce débouché avec Ansamble nous garantit une juste rémunération. Enfin, nos collaborateurs sont fiers de préparer des commandes qui exploitent pleinement les fruits de nos vergers, valorisant ainsi leur travail, tant sur le terrain qu'en station de conditionnement. »

Emmanuel Dalle
Les Vergers de Saulty (62)

Agir sur le climat
par des pratiques durables

De la production à la consommation, chaque choix compte : les pratiques agricoles, les circuits d'approvisionnement, la gestion des ressources et la réduction du gaspillage alimentaire.

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En aidant les personnes en situation de précarité

53 TONNES PAR AN
DE DONS ALIMENTAIRES

La surproduction issue de nos Ateliers Culinaires est proposée aux associations locales et nationales (Restos du coeur, Banques Alimentaires, La Croix Rouge, Association DLC, Association Ouhlala, CIDFF 93, CCAS Guidel)

Regard de partenaire

« Ansamble permet à la Banque Alimentaire du 44 de satisfaire un large public de personnes en situation de précarité. Les repas donnés sont très appréciés par leur qualité et leur diversité. Ces dons permettent aux bénéficiaires, qui n'ont souvent qu'une seule soupe pour le diner, de diversifier et d'équilibrer leur alimentation. »

Jean Fraud
Chargé de la prospection et du développement de la Banque Alimentaire de Loire-Atlantique

S'ENGAGER POUR DES PRATIQUES DURABLES

Plus de bio dans les assiettes

+8,6% EN 2 ANS, EN VOLUME D'ACHAT.

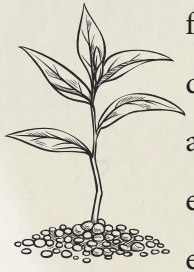
2 867 993 kg en 2024
contre 2 640 639 kg en 2022

En développant nos approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique, nous encourageons les pratiques durables qui préservent la santé des sols, de l'air, de l'eau et des écosystèmes naturels.

LA SAISONNALITÉ, POUR RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE CO_2

Respecter le rythme de la nature

Depuis 2019, nous avons retiré de nos mercuriales d'achat des fruits et légumes d'été en hiver, ainsi que des fruits et légumes d'hiver en été.



78,4% DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS sont de saison

1,86 kg éqCO$_2$ ÉMIS PAR REPAS, EN 2024

sur l'ensemble des repas réalisés par Ansamble

Depuis 2021, la réduction de notre empreinte carbone est l'un des objectifs de notre stratégie d'entreprise. Le résultat 2024* vient conforter les choix effectués dans le cadre de notre feuille de route 2021-2024.

- Une offre alimentaire responsable, privilégiant les produits locaux, de saison, bruts et biologiques, tout en rééquilibrant les apports en protéines animales et végétales.
- L'achat d'électricité faiblement carbonée, garantie d'origine 100 % française, ainsi que l'investissement dans des équipements à basse consommation.
- La réduction du gaspillage alimentaire, la redistribution des invendus et le recyclage des déchets.

Le bilan carbone nous permet d'identifier de nouveaux axes d'amélioration pour proposer une restauration toujours plus responsable.

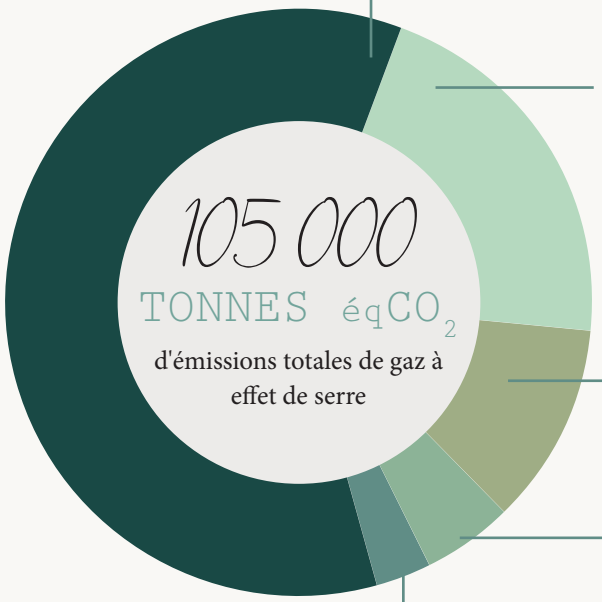
Le saviez-vous ?

25% des émissions mondiales de gaz à effet de serre proviennent de l'agriculture et de sa chaîne de valeur : extraction des matières premières, transformation, distribution, consommation, traitement des déchets.

(Source : "Vers une alimentation plus durable en restauration collective", ADEME)

RÉPARTITION DES POSTES D'ÉMISSIONS

De l'empreinte carbone 2024



60 %
Production des ingrédients utilisés dans nos recettes

21 %
Trajets domicile/travail et déplacements professionnels de nos collaborateurs

11 %
Energie consommée sur nos restaurants et carburant utilisé pour la livraison des repas

5 %
Achat de matériel, réalisation de travaux, traitement des déchets

3 %
Emissions de nos fournisseurs pour la livraison des matières premières sur nos restaurants

**Calcul de l'empreinte carbone réalisé selon la méthodologie GHG Protocol sur la période du 01/07/2023 au 30/06/2024.*

Bilan et perspectives

En tant qu'acteur engagé de la restauration collective, nous avons un rôle clé à jouer dans la préservation de la santé du plus grand nombre et de notre environnement. Cette ambition est étroitement liée à notre rôle social et la prédominance du collectif, qui se traduisent par un enjeu de partage de la valeur et par l'intégration de l'ensemble de nos parties prenantes aux décisions qui structurent notre vision. C'est cette même vision que nous poursuivrons dans les années à venir, en lien avec notre raison d'être et nos objectifs statutaires, avec l'ambition d'aller encore plus loin dans la proposition d'un modèle d'alimentation plus verteux.

LES CHIFFRES DE 2022 À 2024

RÉFLEXIONS ET PERSPECTIVES DE NOTRE GOUVERNANCE

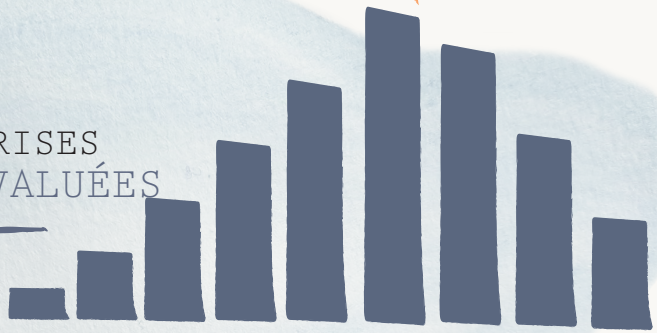
UNE NOUVELLE PAGE À ÉCRIRE

GOLD | Top 5%
ecovadis
Sustainability Rating
JUN 2024

Pour la première fois, Ansamble reçoit la médaille d'or Ecovadis

Reconnu à l'échelle mondiale, Ecovadis est un organisme de notation permettant aux entreprises de mesurer leur impact environnemental, social et éthique selon les principes de la RSE. Après avoir obtenu 2 médailles d'argent en 2020 puis en 2022, Ansamble décroche la médaille d'or en 2024. La performance RSE d'Ansamble est jugée comme « Avancée ».

2%
DES ENTREPRISES
LES MIEUX ÉVALUÉES



Dans le secteur "Activités de services de restauration et de consommation de boissons"

Les chiffres

de 2022 à 2024

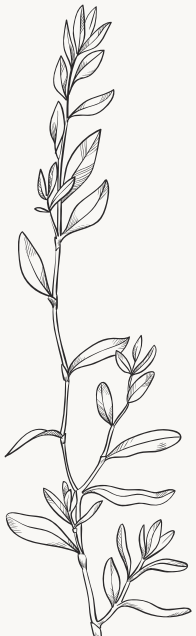
	Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2022	Résultat 2023	Résultat 2024
Santé	Bien penser les menus, bien choisir les ingrédients et bien les travailler	68 % de recettes Nutri-score A et B dans nos menus (tous segments de marché)	66,7 %	70,9 %	72,4 %
	Maximiser le plaisir, facteur de bonne santé	85% de fruits et légumes frais, de saison en valeur d'achat	71,6 %	77,0 %	78,4 %
	Sensibiliser le plus grand nombre au bien manger	80% de sites Entreprise ayant déployé l'affichage Nutri-Score	60,4 %	74,0 %	83,6 %
Territoires	Avoir un impact positif sur les territoires	65% d'approvisionnement d'origine France en valeur d'achat	54,4%	57,5 %[1]	61,8 %
Social	Développer l'expérience collaborateur	73% de satisfaction globale des collaborateurs lors de l'enquête annuelle de satisfaction	68,0 %	65,5 %	66,3 %[2]
	Inscrire les collaborateurs dans une dynamique de progrès	4,5% d'alternants dans les effectifs d'Ansamble	4,3 %	4,3 %	5,0 %

[1] *Changement de la méthode de calcul entre 2022 et 2023.*

[2] *Taux de participation à l'enquête d'engagement 2024 : 21%. 72% de répondants issus des opérations et 28% des fonctions support ; 34% d'employés, 45% d'agents de maîtrise et 21% de cadres.*

Environnement

Objectifs opérationnels	Ambition 2024	Résultat 2022	Résultat 2023	Résultat 2024
Bien penser les menus, bien choisir les produits	30% de plats chauds protidiques végétariens dans l'offre	28,2 %	32,0 %	32,5 %
	60% de recettes Carbone-Score A ou B	55,2 %	56,0 %	49,7 %[3]
Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas	Niveau de gaspillage alimentaire réduit à 70g/repas[4]	72 g	55 g	49,7 g
	100% de sites valorisant les biodéchets sur les sites porteurs du contrat déchets[5]	78,3 %	86,2 %	88,6 %
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	0,319 kWh
Tous protecteurs de la planète	80% de sites Entreprise ayant déployé l'affichage Carbone-Score	60,4 %	74,2 %	83,6 %
	Empreinte carbone réduite à 3,58 kg équivalent CO_2/repas et suivi du poids carbone/repas	4,0 kg éqCO_2[6]	4,1 kg éqCO_2[6]	1,86 kg éqCO_2



[3]L'évolution des données carbone, consécutive à l'actualisation de la base des données Agribalyse en octobre 2023, se répercute fortement sur le résultat de l'année 2024.
[4]Gaspillage : moyenne des deux campagnes annuelles de pesées réalisées sur le périmètre restauration sur place.
[5]Erreur de formulation de la cible dans le rapport 2023. Sites porteurs du contrat déchets : Ateliers Culinaires et sites en restauration sur place dont la gestion des déchets est déléguée à Ansamble.
[6]Données pour le périmètre Elior Restauration Collective Groupe (Scopes 1, 2, 3). À titre indicatif, empreinte carbone sur le périmètre Elior Restauration Collective France en 2023 : 3,6 kg éqCO_2. Période de référence : juin à mai. Calcul réalisé sur le périmètre Ansamble pour cette année 2024.

Réflexions et perspectives
de notre gouvernance

Le comité à mission joue un rôle essentiel dans la gouvernance de notre organisation. Il veille à la bonne mise en œuvre de notre raison d'être et de nos engagements sociétaux. Reflet de la volonté d'Ansamble de s'ouvrir davantage à l'extérieur et de renforcer le dialogue avec ses parties prenantes, le comité a été profondément renouvelé cette année.

Désormais composé à la fois de membres internes à Ansamble et de personnalités extérieures apportant un regard enrichissant, ce nouveau comité joue un rôle stratégique et critique pour garantir que nos actions restent en adéquation avec nos valeurs et nos objectifs.

Il compte désormais six membres externes, sélectionnés pour leur expertise et leur capacité à évaluer les progrès d'Ansamble sur les différents piliers de notre mission (santé, territoires, social, environnement) :

- **Faustine CALVARIN**, Experte Gaspillage Alimentaire
- **Thierry BOURGEOIS**, Directeur Ingénierie et Performances Industrielles, Léa Nature
- **Frédéric GARCIAS**, Maître de Conférences en Sciences de Gestion, IAE de Lille, Université de Lille
- **Jean-René MENIER**, Président de l'association LEGGO (Légumineuses à Graines du Grand Ouest) et élu Chambre d'Agriculture de Bretagne, FDSEA Morbihan et FRSEA Bretagne
- **Pierre WEILL**, Co-fondateur de Bleu-Blanc-Cœur

Les membres internes du comité sont quant à eux :

- **Farida HAYS**, Directrice Grands Comptes Restauration sur Place
- **Jessy MAURÉ**, Directrice QHSE et Manager de la Mission
- **Valentin PIAULT**, Directeur du Restaurant Biopôle Léa Nature
- **Christophe TRABUCHET,** Directeur Général d'Ansamble

Chaque membre apporte sa vision et son expertise pour nous aider à aller toujours plus loin dans notre mission.

Faustine Calvarin

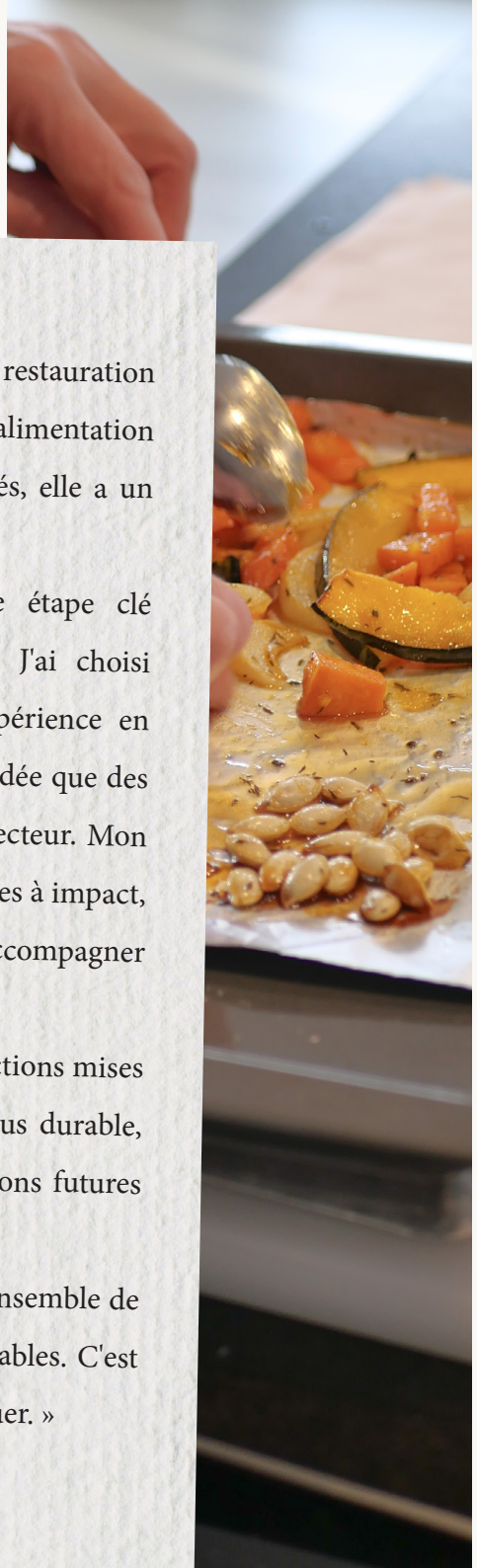
Experte gaspillage alimentaire,
Co-fondatrice de Beesk

« Membre du comité à mission d'Ansamble, je suis convaincue que la restauration collective a un rôle majeur à jouer dans notre société. Étant au cœur de l'alimentation quotidienne de millions de personnes, des plus jeunes jusqu'à nos aînés, elle a un impact direct sur la santé, l'environnement et nos territoires.

Le renouvellement des engagements pour 2025-2030 marque une étape clé et l'intégration d'experts extérieurs enrichit encore cette démarche. J'ai choisi de rejoindre le comité à mission d'Ansamble car, forte de mon expérience en entrepreneuriat et en lutte contre le gaspillage alimentaire, je suis persuadée que des solutions concrètes et innovantes peuvent transformer durablement le secteur. Mon parcours, mêlant engagement environnemental et structuration d'initiatives à impact, me permet d'apporter un regard opérationnel et stratégique pour accompagner Ansamble dans ses ambitions et ses engagements.

J'ai été d'ailleurs agréablement surprise par l'ambition et la sincérité des actions mises en place, ce qui m'anime davantage à contribuer à une alimentation plus durable, plus locale et plus respectueuse des ressources, au bénéfice des générations futures avec Ansamble et l'ensemble de ses collaborateurs.

Je suis persuadée que nos initiatives auront un effet domino positif sur l'ensemble de la filière alimentaire, en favorisant des pratiques plus durables et responsables. C'est une aventure enthousiasmante, porteuse de sens et je suis fière d'y contribuer. »



Réflexions et perspectives
de notre gouvernance

« Pour moi, agir dans des Projets Alimentaires Territoriaux ou sur le manger français dans une entreprise comme Ansamble ne peut se faire sans intégrer l'impact social des décisions d'approvisionnement et sans adapter la communication accompagnant celles-ci.

Chaque décision d'achat, chaque choix de produit issu d'un territoire contribue à une histoire, à un dynamisme local et est synonyme d'emplois sur ce territoire. Le différentiel de coût matière ne peut en 2025 être dissocié de cet impact local lors de la décision d'achat. Le choix de s'orienter vers un produit d'origine France ne doit pas être seulement une ligne statistique, un simple pourcentage. Si ce n'était que cela, une loi et des contrôles auraient suffi.

Le choix d'un produit de territoire doit s'accompagner d'une contractualisation pluri-acteurs. L'impact socio-économique local doit être visible et compris de l'acheteur final, du décisionnaire, qu'il soit le consommateur ou l'instance politique locale. Ce choix engage toute une filière et ne peut se faire sans confiance, une confiance qui bien sûr n'interdit pas le contrôle, direct ou documentaire.

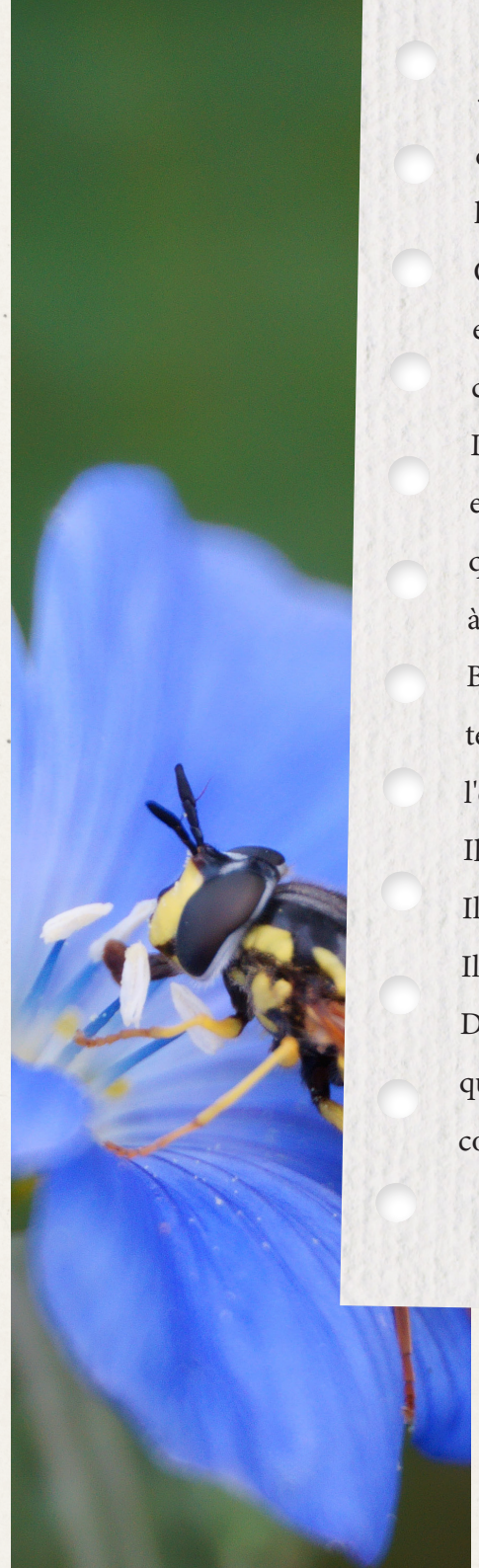
Pour moi, la communication accompagnant l'effort de l'entreprise doit mettre en avant cet impact positif des décisions d'approvisionnement sur les territoires et ne pas s'appuyer uniquement sur des chiffres, des ratios mathématiques, des pourcentages.

Chaque euro qui change de destination participe à la vie d'un territoire, chaque origine territoriale représente 1, 2, 10, 100 et peut-être plus d'emplois et donc de consommateurs sur ce territoire, avec autant de vitalité supplémentaire à la clé.

C'est sur cette ligne que je souhaite accompagner Ansamble en tant qu'élu de la Chambre d'Agriculture Bretagne et président de l'association LEGGO. »

Jean-René Menier

Président de l'association LEGGO
Élu Chambre d'Agriculture de Bretagne, FDSEA Morbihan et FRSEA Bretagne



« Les réunions du comité de mission d'Ansamble m'ont permis d'appréhender les contraintes du métier de la restauration collective et la réalité des ambitions de l'entreprise dans tous les domaines du développement durable.

Contraintes et Ambitions. Au carrefour des deux, le comité de mission travaille pour engager de réelles transformations du métier, des transformations, qui, j'ai pu le constater, sont dans l'ADN de l'entreprise depuis… des décennies.

Les transformations envisagées dans les domaines de la nutrition, de l'environnement et du social ne sont pas simples au regard des contraintes du métier. C'est pour cela que je me retrouve très à l'aise dans ce comité car l'accessibilité du plus grand nombre à une alimentation de qualité fait partie des valeurs communes à Ansamble et à Bleu-Blanc-Cœur. Une alimentation de qualité, ce sont des valeurs (à tous les sens du terme), des valeurs mesurables de montée en gamme sur les plans de la nutrition, de l'environnement et du social.

Il n'y a pas de qualité sans mesure de la qualité.

Il n'y a pas d'alimentation de qualité sans volonté d'accessibilité.

Il n'y a pas d'accessibilité sans un cap clair à atteindre par étape.

Dans le monde de la restauration collective, si important, je suis fier de voir qu'Ansamble veuille fixer ce cap avec autant de volonté et je suis fier de participer à ce comité de mission aux objectifs clairs et volontaristes. »

Pierre Weill

Co-fondateur de
Bleu-Blanc-Coeur

Réflexions et perspectives
de notre gouvernance

Thierry Bourgeois
Directeur ingénierie et performances industrielles Léa Nature

« En fonction chez Léa Nature depuis plus de vingt ans, j'ai la responsabilité de coordonner le déploiement de la stratégie RSE du groupe. Ainsi, j'ai pu contribuer à la sélection d'Ansamble pour assurer l'exploitation de notre restaurant inter-entreprises « La Canopée » situé à La Rochelle.

Rejoindre le Comité de Mission d'Ansamble devenait dès lors une évidence pour moi et ainsi boucler la boucle en apportant mes contributions et toute mon expérience dans ce domaine.

Après une phase de création et d'apprentissage de la démarche d'entreprise à mission, 2024 a permis aux équipes d'Ansamble d'intégrer leurs premiers retours d'expériences pour nourrir et consolider cette démarche d'amélioration continue.

Cela s'est traduit concrètement par l'accueil au sein du Comité de Mission de nouvelles parties prenantes externes et par la volonté d'être plus pertinent dans le choix et le pilotage des indicateurs pour évaluer les quatre piliers de sa mission.

Tout cela dans un souci accru de cohérence et de lien car la réussite d'un tel projet ne peut être que collective. »

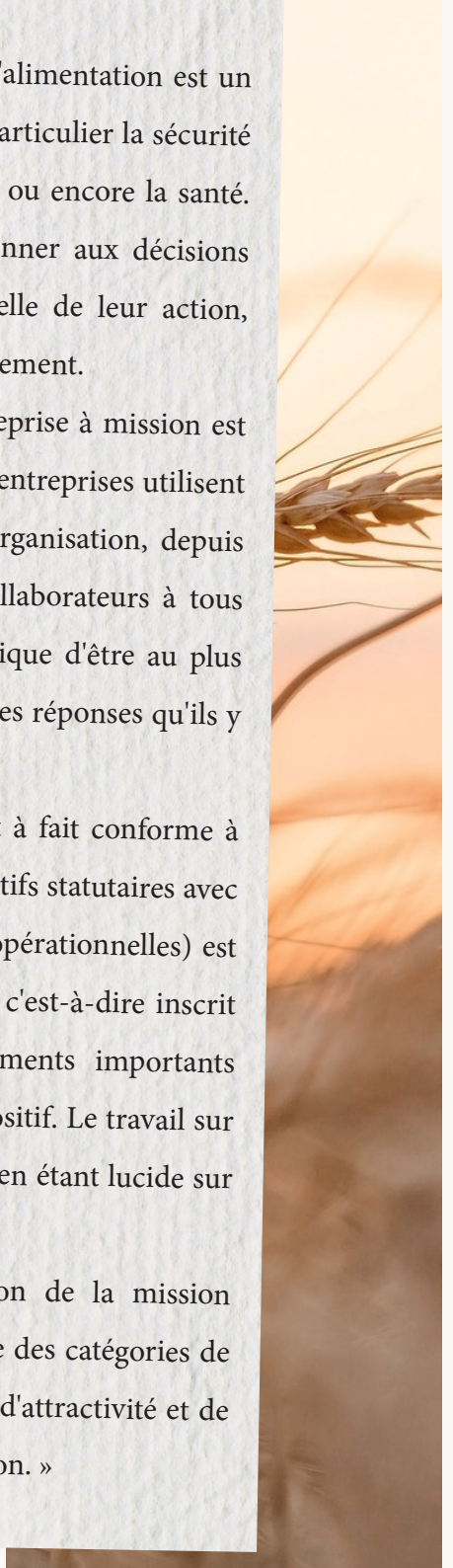
« J'ai accepté de rejoindre le comité de mission d'Ansamble d'abord car l'alimentation est un concentrateur des défis qui se posent à nos sociétés à l'heure actuelle, en particulier la sécurité et la souveraineté alimentaires, le changement climatique, la biodiversité, ou encore la santé. La montée en responsabilité, sur ces différents sujets, ne peut se cantonner aux décisions individuelles : les acteurs de la restauration collective, du fait de l'échelle de leur action, peuvent avoir un impact majeur, non seulement direct, mais aussi d'entraînement.

J'interviens aussi dans le comité de mission en tant que chercheur : l'entreprise à mission est pour moi un objet d'étude. Je m'intéresse en particulier à la façon dont les entreprises utilisent la qualité de société à mission comme un moyen de transformer leur organisation, depuis leur projet stratégique jusqu'à l'expérience de travail quotidienne des collaborateurs à tous niveaux. Être membre d'un comité de mission, c'est une opportunité unique d'être au plus près des questions que se posent les acteurs d'une entreprise à mission et des réponses qu'ils y apportent.

La démarche d'Ansamble en tant qu'entreprise à mission me semble tout à fait conforme à l'esprit de la loi qui a instauré cette qualité : l'effort pour connecter les objectifs statutaires avec le « cœur d'activité » de l'entreprise (et les décisions stratégiques comme opérationnelles) est visible, de même que le souci d'adopter un modèle de mission « vivant », c'est-à-dire inscrit dans une dynamique d'amélioration continue. Ainsi plusieurs changements importants semblent avoir été faits depuis l'adoption du modèle pour renforcer le dispositif. Le travail sur les objectifs opérationnels et les indicateurs est rigoureux et pertinent, tout en étant lucide sur la nécessité d'éviter les « usines à gaz ».

Le principal enjeu semble être aujourd'hui de construire une animation de la mission fédératrice, afin d'ancrer plus profondément le modèle auprès de l'ensemble des catégories de collaborateurs de l'entreprise et de faire de l'entreprise à mission, un levier d'attractivité et de fidélisation pour Ansamble, les métiers de la restauration étant en forte tension. »

Frédéric Garcias
Maitre de conférences
en Sciences de Gestion
IAE de Lille,
Université de Lille



Réflexions et perspectives
de notre gouvernance

« La restauration collective est confrontée à des défis majeurs. Elle constitue cependant un formidable levier pour améliorer la santé, préserver l'environnement et soutenir l'économie locale.

Plus que jamais notre alimentation est soumise aux différentes crises (climatiques, économiques et sanitaires). En impliquant toute la chaine de valeur (clients, fournisseurs, collaborateurs), Ansamble s'inscrit à travers ses quatre piliers dans une volonté de transparence, d'engagement fort et d'adhésion.

Les collaborateurs restent au cœur du dispositif, la mission fait partie de leur quotidien et elle s'intègre complètement dans notre culture d'entreprise. Leur implication est essentielle pour transformer la vision stratégique en actions concrètes et impactantes. »

Farida Hays
Directrice grands comptes
restauration sur place

« Ansamble m'a permis d'intégrer le comité à mission. Depuis plus de 25 ans je vis dans le monde de la restauration, j'ai appris de mes expériences et j'ai construit ma ligne directrice professionnelle pour ce métier. J'essaye de le faire évoluer à mon niveau. La chance d'intégrer le comité à mission a été pour moi une continuité logique.

Cet engagement, cette démarche de l'entreprise sont prometteurs et répondent à une demande croissante de pratiques plus éthiques et respectueuses. Constater l'alignement entre les réflexions du comité d'une part, mon souci de promouvoir sur le terrain une cuisine écoresponsable et une alimentation plus durable (produits labellisés, bio, approvisionnements en circuits courts, etc.) d'autre part, n'a fait que renforcer mes convictions.

Nos quatre piliers nous aident à construire au quotidien, en cohérence avec nos enjeux de demain. Le défi aujourd'hui est de parvenir à ce que l'ensemble des sites et des équipes Ansamble se les approprient pleinement. »

Valentin Piault
Directeur du restaurant
Biopôle Léa Nature

« Durant ces derniers mois, nous nous sommes efforcés de tirer des enseignements des trois premières années d'exercice du statut d'entreprise à mission, en identifiant ce qui avait bien fonctionné et moins bien fonctionné.

Nous avons cherché à apprendre d'autres expériences, en échangeant avec d'autres entreprises et avec des experts du développement durable et de la responsabilité sociale de l'entreprise. Nous nous sommes enfin attachés à nourrir, clarifier et restructurer notre approche, dans la perspective du lancement de notre prochaine feuille de route.

Je suis reconnaissant à toutes celles et à tous ceux qui, en interne et en externe, ont contribué à ces travaux. Je tiens aussi à souligner l'investissement du comité de mission, qui joue pleinement son rôle de challenge de nos orientations stratégiques.

Au regard du chemin parcouru en 2024, j'ai confiance en notre capacité à poursuivre notre progression, à dépasser les difficultés rencontrées sur certains sujets et à traduire plus largement nos ambitions dans nos opérations, pour améliorer durablement les impacts de nos activités. »

Christophe Trabuchet
Directeur Général d'Ansamble

Jessy Mauré, directrice QHSE et manager de la mission, absente au moment de la publication du rapport, n'a pas pu rendre un avis sur l'exécution par Ansamble de sa mission en 2024.

Une nouvelle page
à écrire

2019
Initiation de la démarche RSE

En 2019, une réflexion collective menée avec nos parties prenantes internes a permis d'élaborer un plan d'action RSE structuré autour de la santé, des territoires, du social et de l'environnement.

2022
Obtention du statut d'entreprise à mission

Engagés pour une alimentation durable, nous avons formalisé cette démarche en 2022 en devenant entreprise à mission, autour d'une raison d'être en 4 piliers, fruit de plusieurs années de réflexion collective.

2024
Fin du premier cycle de travaux

L'année 2024 conclut trois années de travail et de réflexions avec l'ensemble des parties prenantes, ayant permis de poser les bases solides de notre mission et de travailler sur nos indicateurs de performance.

2025
Ecriture de la nouvelle feuille de route

L'année 2024 aura été particulière pour Ansamble, puisqu'elle marquait la fin de sa toute première feuille de route (2022-2024) en tant qu'entreprise à mission. Ces trois années ont été riches d'enseignements. Si les engagements d'Ansamble ne sont pas nouveaux, ils ont pris une autre dimension avec l'inscription d'une mission d'intérêt général dans les statuts de l'entreprise. En effet, cette dernière nous oblige vis-à-vis de l'ensemble de nos parties prenantes et ce dans les quatre domaines structurant notre raison d'être : santé, social, territoires, environnement.

Le statut d'entreprise à mission nous a imposé une rigueur accrue dans le suivi de nos ambitions. Il nous a par ailleurs profondément questionnés, sur la pertinence de nos objectifs, les modalités d'évaluation de leur atteinte, la gouvernance de la démarche ou encore l'adhésion de chacun des collaborateurs au projet d'entreprise.

Durant ces trois années, nous avons pris de multiples initiatives, avons fait de nombreuses tentatives, nous sommes trompés parfois, avons appris de nos erreurs, toujours avec sincérité et enthousiasme, dans un contexte où le retour d'expérience demeurait limité (la qualité de société à mission n'a été introduite par la loi PACTE qu'en mai 2019). L'année écoulée a été l'occasion de dresser un premier bilan de nos réalisations, après l'avis rendu sur notre démarche par l'organisme tiers indépendant Impaccct en mars. Les mois qui ont suivi ont donné lieu à un travail de réflexivité en cercle restreint, puis au sein du comité de direction. Ces réflexions ont permis de renforcer l'alignement du comité de direction sur le projet d'entreprise et d'amorcer l'élaboration de la feuille de route 2025-2030.

Une nouvelle page
à écrire

Elles ont également abouti au renouvellement du comité de mission, pour une plus grande ouverture de ce dernier à des regards extérieurs et en cohérence avec notre volonté de collaborations plus systématiques avec nos parties prenantes externes. Ainsi, là où le comité de mission d'Ansamble comptait deux experts externes sur neuf membres en 2023, il compte désormais cinq membres externes.

En parallèle, nous avons poursuivi la mise en œuvre de nos plans d'actions. Les indicateurs présentés dans les pages suivantes rendent compte des progrès accomplis pour chacun de nos objectifs statutaires.

Les cibles que nous nous étions fixées en 2022 s'avèrent pour la plupart atteintes -notamment sur le renforcement de la qualité nutritionnelle de notre offre alimentaire-, voire pour certaines largement dépassées, comme sur le gaspillage alimentaire.

En revanche, il nous faut aborder autrement le sujet de la qualité de l'expérience de travail offerte à nos collaborateurs et faire monter en puissance notre démarche en termes d'approvisionnements à partir de tous les jalons déjà posés (référencements, partenariats, etc.).

Nos efforts ont été reconnus puisque la Médaille d'Or Ecovadis (certification RSE) a été attribuée à Ansamble en 2024. La note obtenue, 73 sur 100, résultat d'une évaluation exigeante dans différents champs (environnement, social et droits humains, achats responsables, éthique), fait d'Ansamble un acteur référent de la restauration collective en matière de responsabilité sociale, sociétale et environnementale.

L'année 2024 aura donc été une étape importante pour Ansamble. Mais elle n'est qu'une étape, et pas la fin du chemin. 2025 verra le lancement de notre nouvelle feuille de route, par laquelle nous souhaitons préciser et affirmer toujours plus nos ambitions. Les conseils et les encouragements de notre comité de mission nous sont à cet égard précieux.

L'un des grands enjeux sera de rendre notre projet plus lisible, plus accessible, plus simple à partager, afin de mobiliser l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise autour de nos objectifs et de pouvoir effectivement associer nos parties prenantes externes à nos projets, en lien avec cette mission qui nous anime : proposer 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.

Christophe Trabuchet
Directeur Général d'Ansamble

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES