



RESTORIA, SOCIÉTÉ À MISSION SPÉCIALISÉE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DÉVOILE UN CONDENSÉ DE SES ACTIONS DÉVELOPPEMENT DURABLE : LE RÉELLEMENT !

Agir pour le bien commun, avancer chaque jour tout en embarquant ses parties prenantes vers une alimentation plus saine, plaisante et engagée, c'est là la volonté de l'entreprise depuis toujours. Dès les années 70 à sa création, la petite entreprise familiale angevine affirmait déjà son caractère social.

Avec son passage en société à Mission il y a un an, **RESTORIA** se devait plus que jamais de continuer sur cette voie et de dévoiler davantage d'actions et d'engagements. Dans cette démarche de transparence, elle diffuse un condensé de ses actions développement durable, qu'elle a nommé «Réallement».

Pour les clients, les convives et leurs familles : pour qui savoir ce qui se passe dans les coulisses d'un repas est primordial. Comment est produit et cuisiné le contenu de leur assiette ?

Pour les collaborateurs : qui doivent avoir connaissance des actions développement durable pour y participer à leur échelle et s'unir autour d'objectifs communs.

Pour les parties prenantes externes qui doivent être informés pour co-construire et se mobiliser autour d'actions et d'ambitions durables.



Un nouveau format 100% digital !



En 2023, le **Réallement** passe en mode 2.0. Dans une démarche de cohérence et de réduction des impacts, le nouveau rapport RSE de **RESTORIA** a été conçu pour être consulté et partagé facilement de façon dématérialisée. Pas d'impression papier mais un support plus dynamique et interactif avec notamment l'intégration de capsules vidéos.



Une politique de transparence déjà bien ancrée chez RESTORIA

Bien sûr **RESTORIA** n'en est pas à son premier rapport RSE. L'entreprise a toujours dressé un bilan régulier en se fixant des axes d'amélioration et des objectifs à court, moyen ou long terme. Depuis quelques années, la société de restauration collective s'est même éloignée du triptyque traditionnel de la RSE pour créer une démarche encore plus globale et adaptée à son activité.

Ce sont donc 5 axes qui encadrent sa démarche. **RESTORIA** se veut **RÉELLEMENT** : Pérenne, Bon, Positif, Partageur et Collaboratif. **Voici quelques exemples...**

PÉRENNE

Notre démarche RSE est **labélisée Lucie** depuis 2013



Nous agissons sur **4 ODD** grâce à nos leviers

- 2 FAIM «ZÉRO»
- 8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
- 12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
- 13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Nos 1ers renoncements :

- 0 sel nitraté dans nos charcuteries maison
- Suppression de 46% de margarine végétale contenant de l'huile de palme dans nos recettes maison...

74% de nos recettes sont classées en score A ou B (sur une échelle de A à E)



Aujourd'hui **97,9%** de nos déchets sont valorisés



On enregistre **53%** de gaspillage alimentaire de moins que la moyenne nationale, chouette non ?

22% de nos achats alimentaires sont réalisés en proximité



100% de nos viandes brutes sont françaises



En 2022, nous avons donné **57 000** repas sur nos 3 grandes cuisines

8,15% en 2021 Taux de travailleurs handicapés

99/100 en 2021 Index égalité femme/homme

EN SAVOIR PLUS...

Pour découvrir l'intégralité du Réellement, ça se passe ici...



RESTORIA

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager