

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site [www.produitenbretagne.bzh](http://www.produitenbretagne.bzh)

## Gouvernance responsable

### Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

Chaque jour, nous réalisons nos prestations de restauration en privilégiant 5 axes :

- réduire notre impact environnemental
- mettre en oeuvre une politique d'achats responsables
- agir pour le bien être de tous
- faire appel aux ressources locales pour développer les territoires
- donner sa chance à chacun de nos collaborateurs

Si notre première mission consiste à toujours satisfaire nos clients et convives en répondant à leurs nouvelles attentes, elle suppose désormais de porter une très grande attention à préserver notre planète pour la léguer dans les meilleures conditions aux générations futures.

Aussi, nous nous attachons à faire évoluer la vision de la restauration, à réduire le gaspillage, à respecter nos producteurs, nos employés, notre environnement, en synthèse, nous apportons notre pierre à l'édifice d'un monde meilleur.

## Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

### Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nous menons une politique Handicap ambitieuse avec pour objectif de transformer l'obligation légale en levier de performance et de solidarité.

A ce titre, nous aidons les personnes en situation de handicap à exercer une activité professionnelle dans les conditions de travail aménagées et bénéficiant d'un soutien médico-social et psychologique à travers un ESAT.

- aménagement du poste de travail
- formations professionnelles adaptées
- formation pour les managers accueillant des salariés en situation de handicap
- en Ile de France, Compass Group France travaille en collaboration avec la SAMETH.

Nous avons mis en place un partenariat avec l'Association Réseau GESAT pour développer la coopération avec le secteur du travail protégé et adapté (ESAT et entreprises adaptées).

#### Partenariat éco-citoyen

Ces ESAT sont des associations reconnues d'utilité publique. Ils proposent aux personnes handicapées de travailler dans un milieu adapté et d'accéder à une vie sociale et professionnelle.

### Parité professionnelle homme / femme

Un pour tous, tous pour elles !

Pour plus d'égalité hommes/femmes et améliorer la parité dans nos cuisines, nous nous sommes donnés des objectifs précis de recrutement afin que le nombre de femmes atteigne celui des hommes.

Par ailleurs, nous avons créé une formation visant à encourager les femmes travaillant en préparation froide à adopter un poste de cuisinière. Vive la mobilité interne !

Il y a des avantages (sociaux) à être une femme chez Compass Group !

- prise en charge des frais de gardes d'enfants engendrés par les femmes qui se rendent à une formation organisée par l'employeur
- complément maternité ainsi que de l'allègement du temps de travail après 4,5 mois de grossesse.

De plus, Compass Group France s'est engagé dans de nombreuses mesures en faveur de l'égalité hommes/femmes (protection de l'emploi et des garanties salariales au retour d'un congé parental, égalité salariale, etc).

### Emploi des jeunes / emploi des seniors

Les équipes RH ne lésinent pas pour aller à la rencontre des jeunes et maintenir les relations avec les écoles et les partenaires. Programmes de développement de carrière, salons pour l'emploi, partenariats avec des établissements d'enseignement comme l'École de la deuxième chance ou encore les lycées hôteliers (ex : Jean Drouant, Ferrandi...) et les institutions comme Pôle Emploi...

nous organisons même des sessions de découverte de nos métiers en cuisines centrales. 20 jeunes par an y participent !  
Conscient du contexte économique difficile (plus de 25% de jeunes au chômage en France) mais aussi des idées reçues sur les métiers de restauration collective, Compass Group France mène des actions d'information, part à la rencontre des jeunes et dialogue avec eux pour faire découvrir notre univers.

## Conditions et relations de travail

### Santé et sécurité au travail

La Responsabilité Sociale de Compass Group France se traduit notamment par son engagement quotidien en faveur de la Santé et de la Sécurité au Travail de ses collaborateurs.

Pour les managers et équipes, la sécurité est une priorité absolue :

- nous renforçons nos actions d'anticipation des risques
- nous visons le "zéro accident"

Pour nous, la préservation de l'intégrité physique et morale de chacun doit être l'affaire de tous à chaque instant.

- chaque manager se doit d'être exemplaire dans l'application de la politique de prévention.
- chaque collaborateur doit respecter scrupuleusement les consignes de sécurité.

En l'espace de 8 ans, chez Compass Group France, le taux de fréquence des accidents du travail a diminué de 25%.

1. La création et le déploiement d'un Guide Prévention Santé et Sécurité
2. Des plans d'actions renforcés sur les 30 sites les plus accidentogènes de Compass Group France.

## Préservation de l'environnement

### Gestion et optimisation des énergies

Augmenter le nombre d'établissements ayant défini les consignes d'allumage et d'extinction de 100% d'ici la fin de l'année.

Création d'un Guide de Bonnes Pratiques Environnementales, diffusé depuis 2003, à l'ensemble de nos sites et mis à jour régulièrement. Il intègre nos solutions, nos conseils, ainsi que nos démarches les plus remarquables et les plus remarquées.

4 axes :

1. réduire et valoriser nos déchets
2. Préserver les ressources en eau
3. Réduire nos consommations d'énergie
4. Diminuer notre empreinte carbone

### Gestion et optimisation de l'eau

Réduction des consommations d'eau sur nos cuisines centrales de 10% d'ici la fin de l'année.

### Gestion et optimisation des matières premières

Chez Compass Group France, nous nous engageons à développer durablement nos approvisionnements en sélectionnant des fournisseurs respectueux de l'environnement, qui garantissent une qualité et une sécurité constantes de leurs produits.

1. Plus de sécurité dans le référencement des produits et des fournisseurs
2. Plus de suivi qualité des produits référencés
3. Plus de maîtrise jusqu'à la livraison
4. Plus d'achats responsables

17% de nos achats sont issus de produits labellisés (BIO, BBC, Label Rouge...)

20% des fruits, légumes, pains, volailles, viandes, charcuteries, produits laitiers... sont cultivés, élevés ou élaborés dans un rayon de 150 km autour du lieu de restauration

### Réduction, tri et recyclage des déchets

Augmenter le nombre d'établissements réalisant le tri sélectif à la desserte de +20% d'ici la fin de l'année.

### Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Pour limiter les conséquences catastrophiques du changement de climat, la réduction drastique et rapide de nos émissions de gaz à effet de serre est une priorité absolue.

- optimisation de nos livraisons
- optimisation des tournées avec un logiciel

- formation à l'éco-conduite de nos chauffeurs
- utilisation de véhicules de livraison avec les meilleures technologies

D'autre part, il est prouvé qu'entre la quantité de gaz à effet de serre liée à la production, la transformation et le transport des aliments, un repas végétarien émet deux fois moins de gaz à effet de serre qu'un repas avec viande ou poisson. Nous avons donc décidé de proposer à tous les convives qui le souhaitent des repas végétariens.

Tout au long de l'année, nous diffusons également des idées et des contenus attrayants pour aider nos équipes à rappeler les enjeux environnementaux auprès de leurs consommateurs :

- opération zero gaspi
- économie circulaire : recyclage du marc de café, transformation du pain non consommé

## **Prévention et protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité**

Quelques chiffres

25% de nos achats de produits de la mer sont issus de la pêche responsable, et 16 espèces sont interdites dans nos menus.

100% des huiles de friture sont respectueuses des forêts (sans huile de palme)

100% de notre thé, café et chocolat chaud est garanti commerce équitable

100% en oeufs coquilles et en ovo produits sont issus de filières hors cage (bien être animal)

## **Intérêts des clients et consommateurs**

### **Sécurité, santé des clients et consommateurs**

Chez Compass Group France, plus de 80 diététiciennes/nutritionnistes travaillent activement au développement de programmes nutritionnels, de supports d'informations pour orienter vers une bonne alimentation. Car la santé de nos convives compte beaucoup pour nous, nous limitons les matières grasses, le sucre et le sel des préparations et veillons à garantir l'équilibre alimentaire.

Nos engagements nutritionnels :

1. Jouer un rôle de conseil pour une alimentation bien-être : programme Bénéf'Eat (mini conférences, ateliers culinaires)...
2. Proposer des menus variés et équilibrés : valorisation des fruits et des légumes,...
3. Informer pour mieux consommer : rencontres diététiques, journées spéciales sur l'alimentation bien être,...

100% de nos menus respectent les exigences nutritionnelles définies selon la typologie et l'âge des consommateurs.

2,4 tonnes d'oméga 3 en plus dans les assiettes des consommateurs lié à nos achats de produits Bleu Blanc Coeur