

## API RESTAURATION IMPLIQUE SES CONVIVES DANS LA RSE ET L'ALIMENTATION DURABLE



**ANNEE**  
**2013**

**CATEGORIE**  
**Clients et Consommateurs :**  
**respecter leurs intérêts**

**RUBRIQUE**  
**Pédagogie**

**SOUS-RUBRIQUE**  
**64.01 Sensibiliser les clients et les consommateurs à la RSE**

**SECTEUR D'ACTIVITE**  
**Restauration collective**

**TAILLE DE L'ENTREPRISE**  
**> 500**

**PAYS (DE LA PRATIQUE)**  
**France**

**ENTREPRISE**  
**API RESTAURATION**



**Chiffres d'Affaires (2013) :**  
334M€

**Effectif (2013) :** 4250

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
<http://www.api-restauration.com>

**Contact:**  
**LAGIER Laure,**  
Responsable de projets  
Développement Durable

### CONTEXTE

API Restauration est une entreprise de restauration collective fondée en 1956. Elle compte aujourd'hui 34 cuisines centrales, plus de 1000 restaurants et 35 agences régionales en France et en Belgique.

### OBJECTIF(S)

- Sensibiliser les convives aux enjeux RSE de la restauration collective
- Apprendre aux convives à avoir une consommation alimentaire plus durable

### DÉMARCHE

- Elaboration d'un **calendrier d'animation développement durable** sur l'année complète, adapté à chaque âge : semaine du développement durable, semaine Européenne de la Réduction des Déchets... Chaque mois, une animation sur le développement durable est organisée dans les restaurants.

- Animation avec des sets de table « **10 gestes dans votre alimentation** » et « **Calculez le Bilan carbone de votre repas** » pour inciter les convives à améliorer leurs habitudes alimentaires.

- **Mise en avant des producteurs locaux lors de la semaine du développement durable** : invitation à rencontrer les convives, à leur présenter leurs produits et à les sensibiliser aux enjeux de l'agriculture locale.

- **Communication sur les produits hors saison bannis des restaurants**

- « **Forum API Planète** » : conférence à l'attention des parties prenantes (clients, écoles, parents d'élèves, municipalités...) sur le développement durable, les enjeux liés à l'alimentation et plus spécifiquement sur la restauration collective responsable.

### FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Réseau actif de référents Développement Durable
- Implication des équipes pour le suivi des animations
- Des animations divertissantes et pédagogiques
- Des outils de communication ludiques et variés

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relations partenariales renforcées avec les clients, sur le thème du développement durable</li> <li>• Innovation dans le secteur de la restauration collective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisation des parties-prenantes aux différents enjeux du développement durable en restauration</li> </ul>

### Pour en savoir plus

Démarche RSE primée aux **Trophées de l'Economie Responsable (2013)**