



Limitier notre impact environnemental

CARBONE 2030

-30% des émissions directes vs 2022¹

Définir une trajectoire de réduction de nos émissions indirectes

EAU 2030

-25% de consommation vs 2019 en industrie¹

Gérer l'eau et déployer des bonnes pratiques d'usage en restauration

ELECTRICITE 2030

-15% de consommation vs 2019¹

Agir en faveur d'une électricité bas carbone et renouvelable

DECHETS 2025

97% de déchets industriels valorisés²

100% des restaurants équipés pour le tri des déchets³



Accompagner et développer nos talents

SECURITE 2025

-17% Taux de Fréquence vs 2022

-24% Taux de Gravité vs 2022

FORMATION 2025

80% des collaborateurs formés au moins une fois par an

Renforcer la formation pour favoriser la montée en compétences

DIVERSITE Annuel

Index égalité Femmes-Hommes ≥ 85 chaque entité en France
Suivre l'équilibre F-H dans nos effectifs et instances dirigeantes

QUALITE de VIE au TRAVAIL Annuel

Agir en faveur d'un environnement de travail propice à l'épanouissement des collaborateurs



Partager l'amour de la terre

BIEN-ETRE ANIMAL 2026

100% des œufs issus de poules élevées hors cage⁴

Poursuivre notre engagement vers les critères ECC du poulet

LOCAL 2025

$\geq 80\%$ des achats provenant du pays d'implantation

ECONOMIE CIRCULAIRE 2025

97% de papier et carton certifiés FSC ou PEFC ou issus de recyclé^{4,5}

RELATION FOURNISSEUR Annuel

Engager nos fournisseurs à signer notre Charte Achats Responsables

NUTRITION Annuel

100% des produits ayant une information nutritionnelle accessible

Engagements RSE hors aléas climatiques et géopolitiques. Périmètres industrie et restauration (ensemble du parc pour l'offre produits)

¹ par tonne produite en industrie et par m² en restauration

² au vu des solutions de valorisation existantes

³ conformément à la réglementation du pays

⁴ d'ici 2025, hors La Madeleine

⁵ au vu des contraintes techniques actuelles