



## **RESTAURATION SANTÉ :** Le Groupe Restalliance renforce ses engagements RSE pour 2030

**Une nouvelle étape pour traduire le « Prendre soin » en actions concrètes et mesurables au bénéfice des convives, des collaborateurs et de l'environnement.**

Le Groupe Restalliance, spécialiste de la restauration et hôtellerie de santé implanté dans plus de **1 500 établissements clients**, dévoile sa politique RSE, structurée autour de **23 indicateurs** pour mesurer ses avancées jusqu'en 2030 pour son activité restauration. Parmi ces indicateurs : 75 % de denrées alimentaires d'origine France, une réduction de 20 % de l'impact carbone d'une semaine de menus et plus de 50 % des collaborateurs bénéficiant chaque année d'au moins une formation. Présentée à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, cette feuille de route traduit sa vision du « Prendre soin » autour de trois engagements prioritaires : les convives, les collaborateurs et l'environnement.



## Le “Prendre soin” comme cap à **HORIZON 2030**

Prendre soin des personnes fragilisées est au cœur du métier de Restalliance. Pour construire sa feuille de route RSE à horizon 2030, l'entreprise a associé ses parties prenantes et ses ambassadeurs RSE autour de 7 objectifs et 23 indicateurs. Une démarche collective qui doit

permettre de mesurer les progrès accomplis année après année, au plus près des convives, des équipes et des territoires. Cet ancrage territorial constitue le fil rouge de la politique RSE de Restalliance et irrigue l'ensemble de ses engagements.



**75 %**  
des denrées  
alimentaires  
d'origine France



**-20 %**  
d'impact carbone moyen  
sur une semaine de menus  
vs 2024



**+ de 50 %**  
des collaborateurs bénéficiant  
chaque année d'au moins  
une formation



**50**  
établissements  
distingués  
« Terroir de nos Régions »

# TRANSFORMER L'ASSIETTE : plus de local, moins de carbone



Pour Restalliance, la transition passe d'abord par son cœur de métier : la cuisine. Le Groupe veut renforcer la place des filières françaises et locales dans ses approvisionnements, tout en favorisant les produits sous signe de qualité avec un objectif de 25 % de produits labellisés dans les menus d'ici 2030.

Cette évolution doit conjuguer transition environnementale, nutrition et plaisir de manger. À horizon 2030, 50 établissements seront notamment distingués à travers la démarche « Terroir de nos Régions ». Une distinction qui valorise les établissements engagés dans une démarche de développement durable et responsable avec des engagements concrets autour de l'économie locale, l'inclusion et la richesse des terroirs dans les menus.

## 3 400 COLLABORATEURS au cœur du « Prendre soin »

Prendre soin des collaborateurs constitue l'un des trois piliers de cette politique. Sécurité, développement des compétences, évolution professionnelle, inclusion et égalité figurent parmi les priorités. D'ici 2030, plus de 50 % des salariés devront bénéficier chaque année d'au moins une formation et plus de 10 % d'une évolution professionnelle. La feuille de route vise également une hausse de 25 % du nombre de collaborateurs en situation de handicap par rapport à 2024, 16 partenariats territoriaux autour de l'inclusion et un index de l'égalité professionnelle femmes-hommes de 100/100.

En parallèle, l'impact carbone d'une semaine de menus devra diminuer de 20 % par rapport à 2024.

**La réduction du gaspillage et de l'impact environnemental des cuisines complète cette démarche : Restalliance vise 65 grammes de gaspillage alimentaire en moyenne par repas et par personne, soit 15 % de moins qu'en 2024. Dans les cuisines centrales, l'objectif est de réduire le gaspillage de 20 % et la consommation énergétique de 15 %, tout en généralisant les conventions de dons alimentaires.**

Sur le volet nutritionnel, Restalliance prévoit de doubler, par rapport à 2024, le nombre d'apprenants formés chaque année aux sujets culinaires et nutritionnels. En complément, 600 personnes seront sensibilisées à la prévention de la dénutrition grâce à la Fresque de la Dénutrition portée par sa Fondation d'entreprise l'Institut Nutrition.

### Rendre compte des progrès jusqu'en 2030

“ Notre métier est de prendre soin des personnes fragilisées. Notre responsabilité est aussi d'agir sur ce qui les entoure : l'assiette, les équipes, les territoires et l'environnement. Cette nouvelle feuille de route nous fixe un cap jusqu'en 2030, avec des objectifs concrets et mesurables dont nous voulons suivre et partager les progrès dans la durée. ”

**Mathilde Lecoq**, Directrice Générale Groupe Restalliance et Ambassadrice RSE.

## Prendre soin. Concrètement. Collectivement. Durablement.



Contact presse :  
Agence Comme ils disent

**Chloé Méhat** | 06 89 57 84 63  
[c.mehat@agence-cid.fr](mailto:c.mehat@agence-cid.fr)

**A propos du Groupe Restalliance** : Le Groupe Restalliance est un acteur français indépendant fondé il y a plus de 30 ans, spécialisé en restauration et hôtellerie de santé. Il accompagne les acteurs de la santé et du médico-social au service des personnes fragilisées en proposant des solutions sur mesure alliant restauration santé, bionettoyage, hôtellerie, audit et formation.

3 400 collaborateurs | + de 1 500 établissements clients en France | [www.restalliance.fr](http://www.restalliance.fr)