

RAPPORT D'IMPACT 2022

BOIRE ET MANGER À LA FRANÇAISE, À TRAVERS TROIS GRANDES ASPIRATIONS:

DÉFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS ET L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE, CELUI DE RECEVOIR ET DE SE METTRE À TABLE.

NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS D'UNE CUISINE RESPONSABLE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET FRANÇAIS QUI SUIT LES SAISONS, CULTIVE LE GOÛT, VALORISE L'ARTISANAT ET LES SAVOIR-FAIRE.

SOUTENIR CEUX QUI ONT LA PASSION DU MÉTIER EN PROMOUVANT L'ÉGALITÉ DES CHANCES, LA FORMATION ET LA PROMOTION EN INTERNE.

NIVEAU D'ATTEINTE DU BUSINESS PLAN D'IMPACT*

100%

ATTEINT

60%

EN COURS

NC

NON CALCULABLE

DÉFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS

Promouvoir les savoir-faire et le patrimoine culinaire français.

PART DE STAGIAIRES ET D'APPRENTIS DANS LES BRASSERIES.

AMBITION 2025 15%
RÉSULTAT 2022 17%
BASE 2020 NC

100%

PART DE COLLABORATEURS AYANT SUIVI UN PARCOURS DE FORMATION INTERNE OU UNE FORMATION PAYANTE.

AMBITION 2025 50%
RÉSULTAT 2022 50%
BASE 2020 65%

100%

*En 2022, les collaborateurs ont suivi des formations sur les produits, le bilan carbone et la stratégie RSE de l'entreprise.

NOMBRE DE POSTS PÉDAGOGIQUES SUR LES MODES DE CULTURE ET PROCESS DE FABRICATION DES MATIÈRES PREMIÈRES.

AMBITION 2025 12*
RÉSULTAT 2022 12*
BASE 2020 NC

100%

* 1 post par mois.

Soutenir les producteurs et artisans français.

PART DES FOURNISSEURS FRANÇAIS DE MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES (SUR LE TOTAL DES FOURNISSEURS).

AMBITION 2025 95%
RÉSULTAT 2022 86%
BASE 2020 89%

EN COURS

PART DES FOURNISSEURS EN CIRCUITS COURTS ET DIRECT PRODUCTEURS (SUR LE TOTAL DES FOURNISSEURS).

AMBITION 2025 70%
RÉSULTAT 2022 86%
BASE 2020 60%

100%

PART D'ALCOOLS FRANÇAIS (EN NOMBRE DE RÉFÉRENCES).

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 100%

100%

NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS D'UNE CUISINE RESPONSABLE

Réduire notre impact carbone.

TONNES DE CO2 ÉMISES PAR LES ACTIVITÉS RESTAURATION PAR COUVERT (SCOPES 1,2 ET 3).

AMBITION 2025 BAISSÉ 110 TONNES
RÉSULTAT 2022 NC*
BASE 2021 771 TONNES

NC

*3 actions pour atteindre cette ambition :

1. Adaptation des menus à la trajectoire de réduction (plats végétariens et protéines carnées autres que le boeuf).
2. Mise en place du pilotage mensuel de l'optimisation énergétique.
3. Mise en place du tri des biodéchets.

Préserver la biodiversité à travers des achats responsables.

PART DES VINS SANS PESTICIDES (EN NOMBRE DE RÉFÉRENCES SUR LA CARTE).

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 80%
BASE 2020 50%

60%

PART DE BRASSERIES LABELLISÉES ECOTABLE.

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 0%

100%

PART DES ÉQUIPES FORMÉES À LA CHARTE NOUVELLE GARDE*.

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 NC*
BASE 2020 NC

NC

PART DES FOURNISSEURS FORMÉS À LA CHARTE NOUVELLES GARDE*.

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 NC*
BASE 2020 NC

NC

*Lancement et déploiement de la Charte Nouvelle Garde prévus pour 2023.

SOUTENIR CEUX QUI ONT LA PASSION DU MÉTIER

Favoriser l'égalité des chances.

PART DE COLLABORATEURS AYANT BÉNÉFICIÉ D'UNE PROMOTION INTERNE.

AMBITION 2025 30%
RÉSULTAT 2022 29%
BASE 2020 14%

94%

NOMBRE D'ÉLÈVES DES ASSOCIATIONS PARTENAIRES EN STAGE PAR BRASSERIE.

AMBITION 2025 2
RÉSULTAT 2022 2 (TOTAL 8)
BASE 2020 1

100%

Développer la qualité de vie au travail.

PART DES COLLABORATEURS AYANT SUIVI UNE FORMATION CONTRE LE HARCELEMENT*.

AMBITION 2025 90%
RÉSULTAT 2022 NC*
BASE 2020 NC

NC

*Mise en place de la formation prévue pour l'année 2023.

POURCENTAGE DE COLLABORATEURS EN SALLE BÉNÉFICIANT D'UNE SEMAINE DE 4 JOURS.

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 100%

100%

POURCENTAGE DES COLLABORATEURS EN CUISINE EN DESSOUS DE CHEFS DE PARTIE QUI NE FONT PAS DE COUPURES.

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 100%

100%

PART DES COLLABORATEURS QUI RECOMMANDERAIENT NOUVELLE GARDE À UN AMI*.

AMBITION 2025 85%
RÉSULTAT 2022 84%
BASE 2020 65%

100%

*Baromètre interne réalisé auprès des collaborateurs.

CONTRIBUTION AUX ODD

5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES



8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE



11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



NOUVELLE GARDE



Boire et manger à la française