

[illegible]

# À L'ORIGINE DE LA NOUVELLE GARDE IL Y A :

CHARLES

VICTOR...

NOUVELLE GARDE

RAPPORT DE MISSION 2024



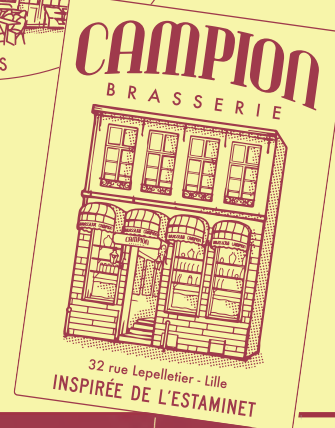
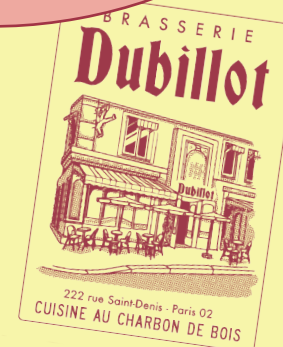
# ...LEUR RENCONTRE, ET LEUR ENVIE DE REDORER LE BLASON DE LA BRASSERIE TRADITIONNELLE FRANÇAISE.

*Leur credo ? Le fait maison, français et accessible  
dans des lieux conviviaux et joliment décorés.*



**En 2024, Nouvelle Garde c'est...**

**6**  
brasseries



**26 000 000€**

de Chiffre d'Affaire

**2159**  
couverts par jour



**364** personnes en CDI



# L'ADN de NOUVELLE GARDE

*Du latin restaurare, la restauration restaure, répare, raccommode.*

*Quoi de plus noble que ces métiers qui nourrissent les ventres vides et pansent les esprits, même les plus en vie.*

*Quoi de plus exquis que l'art de recevoir et celui de se mettre à table, où se répand allègrement l'esprit de convivialité et de partage pour venir tacher nos mémoires de souvenirs impérissables.*

*Et quoi de plus juste que ces métiers où l'égalité des chances est tout sauf fantasmée ?*

Réécrire l'aventure humaine de la restauration ne pourrait se faire sans les producteurs.

Alors on met tous nos oeufs dans le même panier, celui de la responsabilité sociale et environnementale.

Un terme un peu barbare qui traduit simplement notre volonté de faire fi toujours plus de l'industrie agroalimentaire, des approvisionnements délirants au profit de ceux qui font sens, ou encore de limiter notre empreinte carbone.

Ce qu'on veut dire, c'est qu'on n'est pas parfait, mais qu'on a l'ambition de changer tout ce qui peut venir améliorer notre vision de la restauration : juste, intègre, vertueuse, et soucieuse de tous les acteurs qui la composent.

Ce rapport existe pour vous en dévoiler les coulisses.





# NOS NOUVELLES BRASSERIES EN 2024

*Brasserie Champion,*  
(2024), INSPIRATION DE L'ESTAMINET LILLOIS.

*Brasserie Charlie,*  
(DÉCEMBRE 2023), AU PENCHANT IODÉ AVEC SON ÉCAILLER.



# NOS BRASSERIES

*Brasserie Des Prés,*  
(2023), DOTÉE D'UN GLACIER ET D'UN BAR À COCKTAILS.

BRASSERIE  
**DES PRÉS**



6 Cour du Commerce Saint-André  
Paris 06  
CUISINE BOURGEOISE

BRASSERIE  
**BELLANGER**



140 rue du Faubourg Poissonnière - Paris 10  
BRASSERIE DE QUARTIER

*Brasserie Bellanger,*  
(2019) CUISINE CLASSIQUE ET CRÉATIVE.

BRASSERIE  
**Dubillot**



222 rue Saint-Denis - Paris 02  
CUISINE AU CHARBON DE BOIS

*Brasserie Dubillot,*  
(2021) CUISINE AU CHARBON DE BOIS.

BRASSERIE  
**MARTIN**



24 rue Saint-Ambroise - Paris 11  
CUISSON À LA BROCHE

*Brasserie Martin,*  
(2022) RÉGALADE À LA RÔTISSOIRE.

# LES NOUVEAUTÉS 2024

## UNE CHARTE NOUVELLE GARDE

À titre de faire-part de nos nouvelles brasseries,  
et puisque l'on s'agrandit d'années en années,  
on a résumé l'esprit et la vision de Nouvelle  
Garde dans une charte au design bien léché.

Une sorte de manifesto de notre identité,  
qui recèle un condensé de notre modèle social,  
de notre ambition et de notre raison d'être :

Boire et manger à la française.

Elle est disponible sur notre site.



# LES NOUVEAUTÉS 2024

## LES DÉMARCHES B CORP ONT ÉTÉ ENTAMÉES POUR ÊTRE CERTIFIÉ D'ICI 2025

Certified



Corporation

B Corp (abréviation de Benefit Corporation) est un label international attribué aux entreprises qui respectent des normes sociales, environnementales et éthiques élevées.

## OUVERTURE 2024

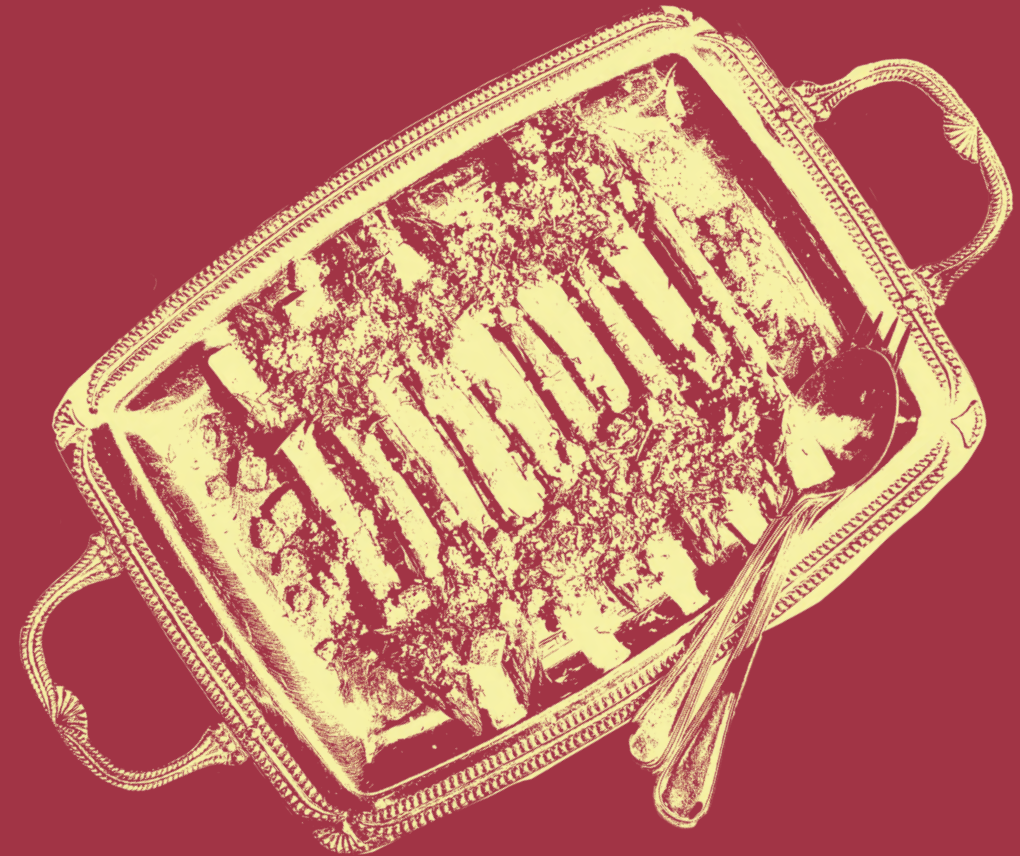
Ouverture de la Brasserie Campion à Lille

## NOUVELLE GARDE EST UNE SOCIÉTÉ A MISSION

C'est un nouveau statut juridique qui existe depuis 2019 (Loi Pacte) pour les entreprises qui souhaitent s'engager davantage pour la société, à travers la définition d'une raison d'être et d'objectifs socio-environnementaux.

Devenir société à mission nous pousse à être plus ambitieux et rigoureux dans nos objectifs, en toute transparence.

Notre raison d'être : Boire et manger à la française.



## Nos projets 2023, réalisés cette année.

- Diminution de 33% d'émissions carbone par repas entre 2023 et 2024.
- Instagram Interne.
- Parcours d'intégration et offboarding.



# NOTRE MISSION

Notre mission est alors de défendre le patrimoine culinaire français et l'art de vivre à la française, celui de recevoir et de se mettre à table, pour toutes les générations, à partir d'une cuisine de produits frais, français et de saison, et en valorisant un nouveau modèle social de la restauration.

Chez Nouvelle garde ce qui nous importe le plus c'est de nourrir toutes les générations d'une cuisine responsable qui suit les saisons, cultive le goût, valorise l'artisanat et le savoir-faire à partir de produits frais et français, tout en défendant le patrimoine culinaire français et son art de vivre, celui de recevoir et de se mettre à table.

Et parce que sans les équipes, nous ne sommes rien, nous souhaitons soutenir celles et ceux qui ont la passion du métier en promouvant l'égalité des chances, la formation et la promotion interne.



## Nos trois missions\* :

1

Nourrir toutes les générations d'une cuisine responsable.

2

Défendre le patrimoine culinaire français et l'art de vivre à la française, celui de recevoir et de se mettre à table.

3

Soutenir ceux qui ont la passion du métier en promouvant l'égalité des chances, la formation et la promotion en interne.

\*Nous sommes en pleine redéfinition de nos objectifs en lien avec ces trois missions pour les années à venir.



# TABLEAU DE SYNTHÈSE

| Objectifs opérationnels                                     | Indicateur                                                               | Résultat 2024 | Résultats 2023 | Commentaire 2024                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Réduire notre empreinte carbone                             | Quantité de CO2 émise par repas (scope 1,2 et 3).                        | 7,54 kgCO2e   | 11,3 kgCO2e    |                                                                                                       |
| Préserver la biodiversité à travers des achats responsables | Part des fournisseurs formés à la chartre produits Nouvelle Garde.       | 100%          | 100%           |                                                                                                       |
|                                                             | Part des vins sans intrant (en nombre de références sur la carte).       | 90%           | 80%            |                                                                                                       |
|                                                             | Part des équipes formées à la charte produits Nouvelle Garde.            | 100%          | 100%           |                                                                                                       |
|                                                             | Part des brasseries labellisées écotable.                                | 67%           | 100%           | Les brasseries ouvertes en 2024 n'ont pas encore le label.                                            |
| Favoriser l'égalité des chances <sup>1</sup>                | Nombre d'élèves des associations partenaires en stage par brasserie.     | 2,5           | NC             |                                                                                                       |
|                                                             | Part des collaborateurs qui ont bénéficié d'une promotion interne.       | 18%           | 25%            | La baisse du turnover sur les postes à responsabilité a réduit les opportunités de promotion interne. |
| Développer la qualité de vie au travail                     | Part des collaborateurs ayant suivi une formation contre le harcèlement. | 100%          | 100%           |                                                                                                       |

| Objectifs opérationnels                                         | Indicateur                                                                                               | Résultat 2024 | Résultats 2023 | Commentaire 2024                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Développer la qualité de vie au travail                         | Part de collaborateurs en salle bénéficiant d'une semaine de 4 jours.                                    | 90%           | 100%           | Sans prendre en compte les managers (une seule coupure par semaine).                                                                           |
|                                                                 | Part de collaborateurs en cuisine qui ne font pas de coupure en dehors des chefs et des chefs de partie. | 71%           | 100%           | Deux raisons :<br>1/ Certains collaborateurs de-mandent à travailler en 5 demi<br>2/ Optimisation du planning (une seule coupure par semaine). |
|                                                                 | Part des collaborateurs qui recommanderaient Nouvelle Garde à un ami.                                    | 78%           | 82%            |                                                                                                                                                |
| Promouvoir les savoir-faire et le patrimoine culinaire français | Part de stagiaires et d'apprentis dans les brasseries.                                                   | 11%           | 12,5%          |                                                                                                                                                |
|                                                                 | Part des collaborateurs ayant suivi une formation interne ou une formation payante.                      | 100%          | 100%           |                                                                                                                                                |
|                                                                 | Nombre de posts pédagogiques sur les modes de culture et process de fabrication des matières premières.  | 12            | NC             | Un post par mois.                                                                                                                              |
| Soutenir les producteurs et artisans français                   | Part des fournisseurs français de matières premières alimentaires (sur le total des fournisseurs).       |               | 100%           |                                                                                                                                                |
|                                                                 | Part d'alcool français (en nombre de référence).                                                         | 100%          | 100%           |                                                                                                                                                |

<sup>1</sup>Absence de DRH au cours de l'année 2024.



# CONCRÈTEMENT, ON FAIT QUOI ?

1

Nourrir toutes les générations  
d'une cuisine responsable.

## Réduire notre impact carbone :

- 7,54 kgCO<sub>2</sub>e / repas (scope 1,2 et 3)
- Nous avons réduit de 33% notre impact carbone  
par repas par rapport à 2023.

## Préserver la biodiversité à travers des achats responsables :

4 de nos brasseries sont labellisées écotable (note de B).

90% de nos références de vins sont sans intrants.

100% de nos équipes ont été formées à la charte Nouvelle Garde.

100% des fournisseurs respectent la charte de la Nouvelle Garde.

50% des fournisseurs sont en circuits-courts ou direct producteurs  
( sur le totale des fournisseurs).

On a multiplié par 3 nos achats chez atypique notre  
partenaire antigaspi par rapport à 2023<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> en valeur (€)

# ECOTABLE, UN LABEL EXIGEANT POUR UNE ASSIETTE RESPONSABLE



Ecotable accompagne nos brasseries dans leur transition écologique et récompense les restaurants qui ne travaillent qu'une cuisine locale, de saison, intelligente et proche des gens.

Quatre de nos brasseries ont obtenu un resto-score de **B**,  
sur une échelle allant de **A** à **E**.

## Cela signifie que ces quatre brasseries respectent le cahier des charges suivant :

Au moins 15% des produits sont issus de l'agriculture biologique ou de filières durables.

Nous respectons strictement les saisons pour les fruits  
et légumes cultivables en France.

Nous effectuons systématiquement le tri sélectif.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous bannissons les oeufs et ovoproduits issus de poules élevées en cage (**code 2 ou 3**)

[Sur place] Nous servons nos clients dans de la vaisselle réutilisable.

Nous proposons au moins un plat végétarien.

Nous proposons un doggy bag pour les clients ne terminant pas leur assiette.

[À emporter] Nous proposons une alternative au tout jetable (consigne et/ou possibilité  
de venir avec son propre contenant).

Nous avons obtenu un resto-score de A, B ou C.

À la Brasserie Des Prés, le processus de certification est en cours  
et devrait être effectif au cours de l'année **2025**.



# LA CHARTE NOUVELLE GARDE : UN CONDENSÉ DE NOTRE ADN

La Charte Nouvelle Garde guide nos pas pour qu'on ne cesse de s'améliorer. Accessible sur notre site, elle contient une présentation de ce qui fait notre ADN, notre modèle social et, surtout, la Charte des Achats Responsables.

Notre Charte Achats Responsables définit nos critères d'achats par famille de produits. Par exemple, le respect de la saisonnalité, des produits.

On privilégie un approvisionnement en circuits-courts ou en direct des producteurs, nos viennoiseries sont récupérées à moins de 500m de chacune de nos brasseries et le pain parisien est livré en vélo.

Pour nos huîtres, on ne prend que les huîtres diploïdes nées en mer, en production extensive respectant la durée de croissance de 3 ans.

On va chercher nos coquilles Saint- Jacques en plongée, et les heureuses élues doivent faire plus de 11,5cm.

Nos pêcheurs ne sortent que deux jours par semaine pendant 2h maximum, et ne pêchent jamais plus de 400kg de Saint- Jacques par sortie.

Notre thon rouge de saison est pêché à la ligne uniquement en Méditerranée.



# ATYPIQUE, NOTRE PARTENAIRE ANTI-GASPI !

Atypique, c'est un grossiste de fruits et légumes "déclassés", cultivés par des producteurs partout en France. Leurs produits sont 100% français, frais et de saison, majoritairement labellisés bio ou HVE.

Ce sont généralement des produits avec des défauts esthétiques, de calibre ou de forme qui les excluent du marché. Ils représentent 11% de la production agricole française, soit 1,3 millions de tonnes de produits jetés par an.

Pour sauver ces fruits et légumes, Atypique rachète ces produits "hors norme" en direct-producteur et les réinjecte sur le marché français en les proposant aux restaurateurs.

En travaillant avec Atypique, Nouvelle Garde s'engage à réduire le gaspillage alimentaire.



# CONCRÈTEMENT, ON FAIT QUOI ?

2

Défendre le patrimoine culinaire français et l'art de vivre à la française, celui de recevoir et de se mettre à table.

## Promouvoir les savoir-faire et le patrimoine culinaire français

100% des collaborateurs ont eu une formation interne ou payante.

11% de stagiaires et d'apprentis dans les brasseries.

12 posts pédagogiques sur les modes de culture et process de fabrication des matières premières ont été publiés sur les réseaux de la Nouvelle Garde.

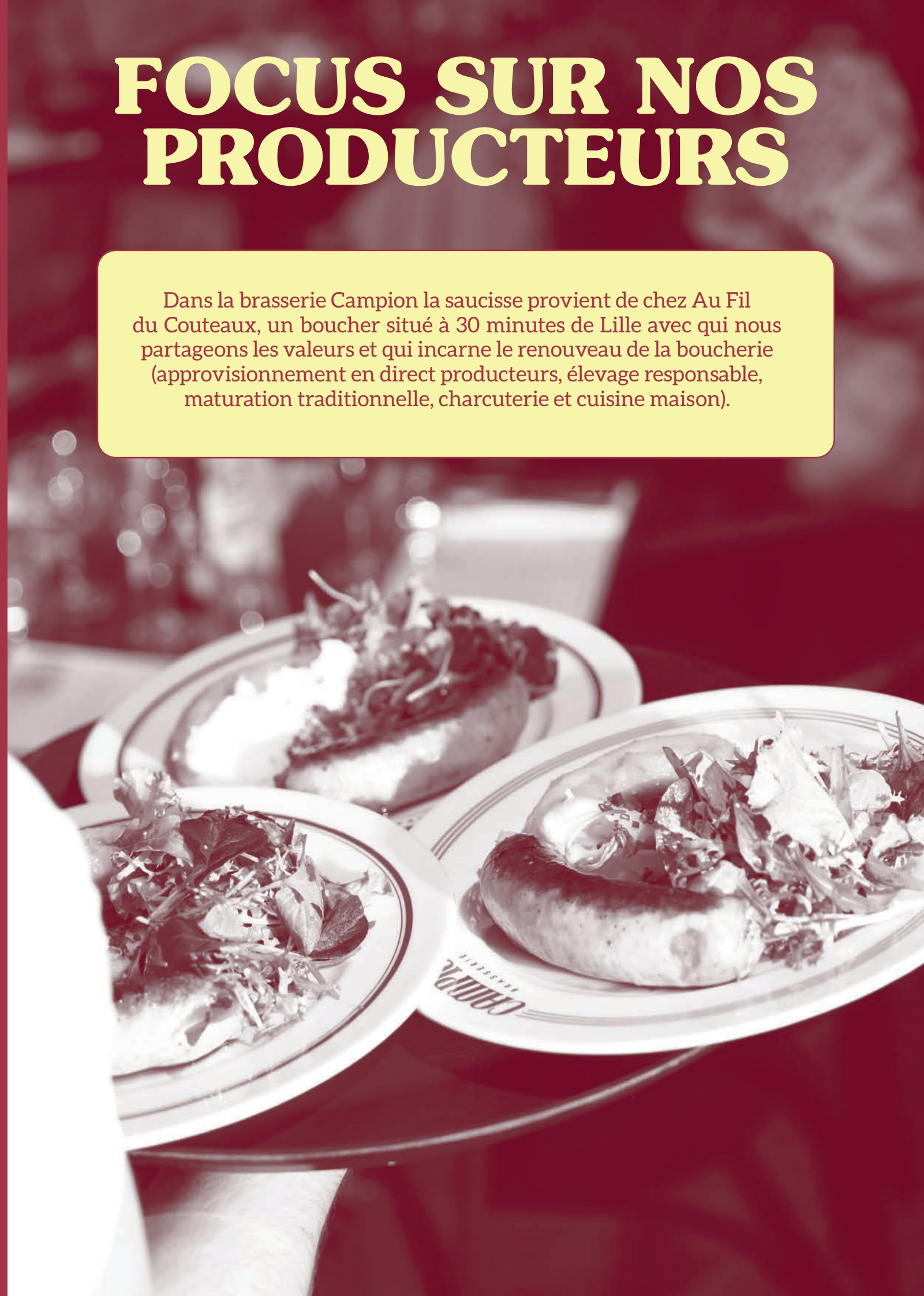
## Soutenir les producteurs et artisans français

100% des fournisseurs français en 2024.

100% de nos alcools sont français.

# FOCUS SUR NOS PRODUCTEURS

Dans la brasserie Champion la saucisse provient de chez Au Fil du Couteaux, un boucher situé à 30 minutes de Lille avec qui nous partageons les valeurs et qui incarne le renouveau de la boucherie (approvisionnement en direct producteurs, élevage responsable, maturation traditionnelle, charcuterie et cuisine maison).





Degruson : notre fournisseur de pain à la brasserie Champion.  
Nous nous fournissons chez Degruson, une boulangerie qui propose des produits bio élaborés de manière artisanale. La boulangerie Degruson s'approvisionne auprès de fournisseurs de renom, pour confectionner des produits naturels et de qualité supérieure. La confection de leur pain se fait de via des méthodes artisanales. De la farine locale et du beurre AOP sont utilisés afin de garantir un goût authentique du terroir.

# PROMOUVOIR LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS AVEC LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Le Collège culinaire de France est un collectif indépendant de restaurateurs et de producteurs artisans qui milite pour “ faire de l'artisanat et de la diversité culinaires, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.”

Nos brasseries qui ont rejoint ce collectif s'engagent à leur côté à défendre le patrimoine culinaire français.





# CONCRÈTEMENT, ON FAIT QUOI ?

3

Soutenir ceux qui ont la passion  
du métier en promouvant l'égalité  
des chances, la formation  
et la promotion interne

## Favoriser l'égalité des chances

**18%** de nos salariés ont bénéficié d'une promotion interne.\*

\* La baisse du turnover sur les postes à responsabilité a réduit les opportunités de promotion interne.

**46%** de nos cadres sont des femmes.

En 2024, il y a eu 16 élèves de nos association partenaires  
à être en stage dans nos brasseries.

- 2 des étoiles et des Femmes
- 3 refugee food festival
- 8 cuistots migrants
- 2 cuisine mode d'emploi

## Développer la qualité de vie au travail

**100%** des collaborateurs ont suivis une formation  
contre le harcèlement en 2024.

**90%** des collaborateurs en salle bénéficient  
d'une semaine de 4 jours.

**71%** des collaborateurs en cuisine ne font pas de coupure  
(en dehors des chefs et des chefs de partie).

**78%** des collaborateurs recommandent  
Nouvelle garde à un ami.

Un parcours d'intégration et d'offboarding.

Instagram Interne.





# SOUTENIR ET PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ À TRAVERS LES PARTENARIATS

## CUISTOTS MIGRATEURS



Un partenariat de 5 ans avec l'école des cuistots migrants :  
Ce partenariat vise à soutenir l'insertion professionnelle  
des personnes réfugiées et allophones dans les métiers  
de la restauration.

L'école des Cuistots Migrants propose une  
formation complète, incluant l'acquisition de compétences  
relatives au monde de la cuisine, le développement des compé-  
tences douces et un accompagnement linguistique en français.

L'approche pédagogique est conçue pour favoriser la reconstruc-  
tion personnelle des participants et lever les freins psycho-socio-  
économiques à leur intégration.

## REFUGEE FOOD

**Refugee\***  
**FOOD**

En travaillant avec Refugee food on s'engage à leur côté à faciliter  
l'insertion professionnelle des personnes réfugiées dans le monde  
de la cuisine via leur organisme de formation et les formations en  
apprentissage.

## DES ÉTOILES ET DES FEMMES



Des étoiles et des femmes est un dispositif qui propose  
à des femmes des formations diplômantes avec un parcours  
personnalisé pour lever les freins à l'embauche des femmes dans  
le secteur de la cuisine et lutter contre la sous-représentation  
de celles-ci dans le monde de la gastronomie.

C'est en accueillant ces femmes en stage dans les brasseries que  
la nouvelle garde s'engage pour promouvoir l'égalité des chances  
dans le monde de la cuisine.

## CUISINE MODE D'EMPLOI



Cuisine mode d'emploi(s) est un centre de formation aux métiers  
de la restauration fondé par le chef étoilé Thierry Marx et Frédé-  
rique Calandra ancienne maire du 20e arrondissement de Paris.

La formule est plus courte, opérationnelle et gratuite pour  
permettre aux jeunes sortis du système scolaire, aux demandeurs  
d'emplois de longue durée et en reconversion professionnelle  
ainsi qu'aux individus sous main de justice une insertion profes-  
sionnelle dans le secteur de la restauration.





Quels meilleurs témoins de notre mission que ceux qui la portent au quotidien.

# LE COMITÉ DE MISSION

Un comité de mission est une caractéristique de la société à mission. Il est composé d'expertes et d'experts en lien avec les objectifs socio-environnementaux de Nouvelle Garde. Il a pour rôle de venir challenger nos ambitions et de nous conseiller. Voici les membres de notre comité :

## MEMBRES EXTERNES



ALEXANDRE DROUARD,  
FONDATEUR DE TERROIRS D'AVENIR.



ELIE CRAIPEAU,  
DIRECTEUR RSE D'ARKOSE.



AMELIE GOSSELIN,  
EXPERIENCED CAPITAL.



PERRINE BISMUTH,  
FRENCH FOOD CAPITAL.



NATHALIE GILET,  
CONSULTANTE ET ADMINISTRATRICE D'ECOTABLE.

## MEMBRES INTERNES



CHARLES PEREZ,  
COFONDATEUR.



# AVIS GLOBAL DU COMITÉ

Le comité a souligné la pertinence entre la raison d'être et les six objectifs opérationnels, se montrant confiant pour la suite. Le développement important du groupe s'est effectué sans perdre leur raison d'être et leurs engagements.

Cependant, l'année 2024 a été marquée par l'absence de DRH, ce qui, combiné à d'autres difficultés à identifier, a justifié un retard dans certains engagements. Il est essentiel de poursuivre dans cette direction, en faisant de la réduction de l'empreinte carbone une priorité tout en développant le groupe, et en continuant à renforcer le modèle social.



# AMBITIONS & PERSPECTIVES 2025-2026

***On ne compte pas s'arrêter là !***

***Nouvelle Garde à pour but de s'installer à Bordeaux et part bientôt traverser la Manche pour aller régaler nos chers voisins anglais.***

On s'est donné comme ambition de respecter les accords de Paris sur le climat.

4 grands objectifs pour réduire de 28% les émissions de GES d'ici 2030 (par rapport à 2021) :

- Réduire les plats à base de viande rouge dans nos brasseries.
- Proposer plus d'options végé ou à base de poisson.
- Privilégier des viandes qui émettent moins de CO2.
- Continuer de limiter le gaspillage alimentaire dans chacun de nos établissements.







# NOUVELLE GARDE

**RAPPORT DE MISSION 2024**

[@lanouvellegarde.com](https://lanouvellegarde.com)