

RAPPORT D'IMPACT | 2023

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 DES STAGIAIRES ET APPRENTIS* :

AMBITION 2025 15%
RÉSULTAT 2023 12,5%
RÉSULTAT 2022 17%
BASE 2020 NC

EN COURS

* Nous ne prenons pas en compte les brasseries qui ouvrent entre octobre et juin sur la première année (car pas de démarrage CT d'apprentissage sur cette période).

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

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 100%
RÉSULTAT 2022 50%
BASE 2020 65%

100%

* Onboardings groupés (ADN NG), formation harcèlement, LOMI, Bapbap, connaissance produit et vin.

Soutenir les producteurs et artisans français.

PART DE L'APPROVISIONNEMENT DURABLE SELON NOS AUDITS ECOTABLE :

AMBITION 2025 70%
RÉSULTAT 2023 69%
RÉSULTAT 2022 66,5%
BASE 2020 NC

EN COURS

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

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 100%

100%

NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS D'UNE CUISINE RESPONSABLE

Réduire notre impact carbone.

PART DES PLATS À BASE DE VIANDE ROUGE* :

AMBITION 2025 60%
RÉSULTAT 2023 67%
RÉSULTAT 2022 74%
BASE 2020 72%

EN COURS

* Le porc a été inclus dans les données comme le préconise l'OMS.

PART DES PLATS VÉGÉTARIENS :

AMBITION 2025 15%
RÉSULTAT 2023 14%
RÉSULTAT 2022 13%
BASE 2020 9%

EN COURS

Préserver la biodiversité à travers des achats responsables.

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

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 80%
RÉSULTAT 2022 80%
BASE 2020 50%

EN COURS

PART DE BRASSERIES LABELLISÉES ECOTABLE* :

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 0%

100%

* Nous prenons en compte les brasseries ouvertes depuis 6 mois.

PART DES ÉQUIPES FORMÉES À LA CHARTE NOUVELLE GARDE :

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 100%
RÉSULTAT 2022 NC
BASE 2020 NC

100%

PART DES FOURNISSEURS INFORMES LA CHARTE NOUVELLES GARDE :

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 100%
RÉSULTAT 2022 NC
BASE 2020 NC

100%

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 2023 25%
RÉSULTAT 2022 29%
BASE 2020 14%

EN COURS

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

AMBITION 2025 100%
RÉSULTAT 2023 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 2023 100%
RÉSULTAT 2022 100%
BASE 2020 100%

100%

PART DES COLLABORATEURS QUI RECOMMANDE NOUVELLE GARDE À UN AMI POUR VENIR TRAVAILLER :

AMBITION 2025 85%
RÉSULTAT 2023 82%
RÉSULTAT 2022 84%
BASE 2020 65%

EN COURS

PART DE FEMMES CADRES :

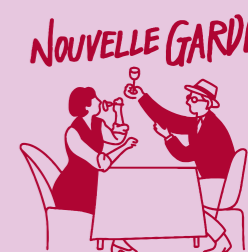
AMBITION 2025 45%
RÉSULTAT 2023 40%
RÉSULTAT 2022 30%
BASE 2021 22%

EN COURS

INDEX ÉGALITÉ HOMME / FEMME :

AMBITION 2025 85
RÉSULTAT 2023 73
RÉSULTAT 2022 NC
BASE 2020 NC

EN COURS



Boire et manger à la française