

Analyse du problème, des solutions **ET DE L'IMPACT**

INTRODUCTION

En 2023, le secteur de la restauration est **en tension** et doit répondre aux problématiques suivantes :

- **La formation** : le taux d'abandon dans les écoles continue d'augmenter, les programmes scolaires ne sont pas actualisés et n'intègrent pas les nouveaux enjeux de la société et enfin, l'expérience pédagogique est à repenser pour s'adapter aux attentes des élèves.
- **Le recrutement** : depuis le Covid, les restaurateur.trices ont encore plus de mal à attirer de nouveaux talents dans leurs établissements et à fidéliser leur personnel.
- **La transition alimentaire** : la restauration fait partie des secteurs qui engendrent un nombre élevé de déchets alimentaires et doit repenser ses habitudes pour limiter ce gaspillage. De plus, la santé devient un critère non négligeable pour les consommateur.trices et ils sont demandeurs d'un équilibre alliant plaisir et nutrition.

La Source souhaite répondre à ces enjeux en proposant **une offre de formation adaptée aux évolutions sociales, sociétales et environnementales** de notre époque en formant **une nouvelle génération de cuisinier.ères engagé.es et employables.**



[PROBLÉMATIQUE DU SECTEUR CHR & EDU]

Un secteur CHR en pleine mutation qui doit répondre à 3 enjeux majeurs :

✗ ATTRACTIVITÉ

✗ ENVIRONNEMENT

✗ SANTÉ

100K

APPRENANT.ES PAR AN
DANS LE SECTEUR DU CHR
EN FRANCE

FAFIH

65%

DES FRANÇAIS.ES VONT AU
RESTAURANT AU MOINS UNE FOIS
PAR MOIS DANS LE CADRE PRIVÉ

QUALIMÉTRIE ET VERTONE

≈165K

ENTREPRISES DE
RESTAURATION EN FRANCE
(2019)

STATISTA

M
A
R
C
H
É
C
H
R

LES CAUSES MAJEURES DE LA NON-ATTRACTIVITÉ



LES CONDITIONS
DE TRAVAIL



LA RECHERCHE
DE SENS



LES SALAIRES



LE MANAGEMENT

250K

POSTES EN RESTAURATION
QUI NE SONT PAS POURVUS

GNI

40%

D'ABANDON EN CFA AVANT
LA FIN DE LA 1ÈRE ANNÉE

FAFIH

10 MILLIONS DE TONNES

DE NOURRITURE
CONSOMMABLE QUI SONT
GASPILLÉES CHAQUE ANNÉE

ADEME

78%

DES FRANÇAIS.ES DÉCLARENT VOULOIR
DES PRODUITS BIO AU RESTAURANT

AGENCE BIO

14%

DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST LIÉ
AU SECTEUR DE LA RESTAURATION

ADEME

AVEC 31%

LA MAUVAISE NUTRITION REPRÉSENTE LE
PREMIER FACTEUR DE RISQUE DE PERTE
D'ANNÉES DE VIE EN BONNE SANTÉ

L'IHME

1/3 DES CAS DE CANCERS

SERAIENT ÉVITABLES PAR UNE
ALIMENTATION PLUS ÉQUILIBRÉE

INSTITUT DE VEILLE SANITAIRE

E
N
V
I
R
O
N
N
E
M
E
N
T

A
T
T
R
A
C
T
I
V
I
T
É

S
A
N
T
É

[ANALYSE DE NOS SOLUTIONS]

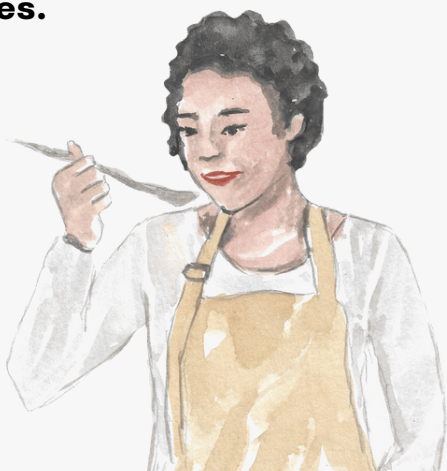
Au sein de l'entreprise La Source, diverses actions sont mises en œuvre pour **promouvoir un nouveau modèle de restauration durable**. Celles-ci sont basées sur des valeurs étroitement liées au développement durable :

EMPLOI/INSERTION

L'objectif de notre formation est de permettre aux apprenant.es - une fois diplômé.es - d'**accéder à l'emploi** (soit 41% des formé.es) ou - pour certain.es - de **lancer leurs projets de restauration** (soit 35 % des formé.es).

PARITÉ/FÉMINISATION DU MÉTIER

Si le secteur souffre encore du manque de femmes dans les métiers qui y sont associés, nous sommes fiers d'attirer une majorité d'apprenantes au sein de La Source. En effet, sur une centaine d'élèves, **nous avons accueilli 65% de femmes**.



IMPACT SOCIAL & ENVIRONNEMENTAL

- En 2021, nous avons mis en place un partenariat avec l'association **Linkee**. Cette structure vient en aide aux plus démunis en luttant par la même occasion contre le gaspillage alimentaire. Grâce à ce partenariat, **plus de 200 repas ont été sauvés** pour qu'ils soient distribués aux bénéficiaires de Linkee. **Soit 110 KG de denrées et préparation alimentaires**.
- Notre politique d'achats est stricte et suit le cahier des charges du label **Ecotable**. Ainsi, nous privilégions les produits français, locaux et bio pour le restaurant d'application et les ateliers de cuisine. Plus précisément, **80% des fruits et légumes achetés sont français** et **61% sont bio**. Pour ce qui concerne la viande, 90% d'entre elle est française.
- Dans le programme pédagogique, nous faisons la part belle **aux protéines végétales** et cela se retrouve dans les assiettes du restaurant d'application avec **une offre végétarienne à ≈ 63%**.
- Enfin, nous valorisons au maximum nos déchets. En un an, ce sont **1 420 KG de bio-déchets qui ont été compostés** soit 40% du poids total de nos déchets.

[SUIVI DE NOS INDICATEURS]

Ci-dessous, veuillez trouver **un récapitulatif chiffré des impacts sociaux, sociétaux et environnementaux** des actions menées par La Source.

S
O
C
I
A
L
-
S
O
C
I
É
T
A
L

LES APPRENANT.ES



41%

d'apprenant.es ont signé un **CDI** ou un **CDD** dans les 6 mois suivant la formation

N+1 : Atteindre 60%

35% d'apprenant.es sont **porteurs de projet**

14%

ont obtenu un financement **Pôle Emploi & PSE**

N+1 : Atteindre 30%



L'ÉQUIPE



36%

de contrats **CDI** (4 salarié.es) et **64%** de contrats **CDD** (7 salarié.es)

N+1 : 50% de contrats CDI

2.1 de coefficient entre le **salaire** le moins et le plus élevé dans l'équipe. N+1 : Rester sous 5

65%

d'**apprenantes** (soit **68** sur un total de 104 apprenants)

N+1 : Maintenir à + de 50%

64%

de **femmes** dans l'équipe La Source (effectif : 11 personnes)

N+1 : Maintenir à + de 50%

E
N
V
I
R
O
N
N
E
M
E
N
T
A
L

61.70% d'**offre végétarienne** est proposée dans le restaurant d'application (soit **3 843 repas VG achetés** par les clients sur les 6 129 repas servis cette année)



80%

de **produits français** sur un total de **1 850,42 KG**

61%

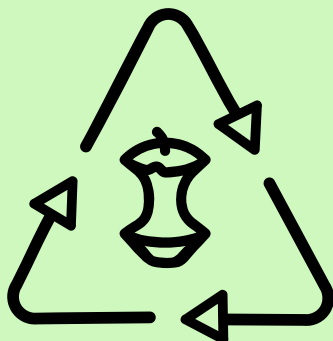
de **produits bio** soit **1 126,05 KG**

N+1 : Atteindre les 75%

40%

de nos **déchets** ont été **valorisés** (soit plus d' 1 tonne) sur une année

N+1 : Réduire ce chiffre de 20%



110kg

de **dons alimentaires** à l'association **Linkee**

272

repas sauvés

N+1 : Réduire de 20% le gaspillage alimentaire



Analyse du problème, des solutions ET DE L'IMPACT

CONCLUSION

A La Source, nous formons et nourissons pour multiplier nos chances d'influencer le monde de demain sur les enjeux climatiques, sociaux et santé évoqués plus haut.

- **Les apprenant.es sont nos ambassadeur.drices**, et reproduisent les bonnes pratiques.
- **Les producteur.trices sont nos partenaires**, et s'engagent avec nous dans la démarche eco-responsable.
- **Les consommateur.trices sont nos prescripteur.trices** et soutiennent nos actions en consommant mieux.

Les actions que nous allons continuer d'entreprendre auront pour objectif de réunir toujours plus de monde autour de nous pour **construire un monde de demain plus durable et équitable**.

En interne, nous allons continuer à avancer pour mieux piloter et suivre nos impacts, notamment à travers **un bilan carbone bi-annuel** et **une labellisation Be Corp** à venir.

En externe, nous allons rassembler nos différents partenaires autour d'**une nouvelle charte éthique** plus engageante, à l'instar du label Ecotable, pour aussi influencer des changements de pratiques de nos parties prenantes.

Et enfin, sur le volet social et sociétal, nous allons **créer un fonds de dotation** dédié aux actions d'intérêt général pour aider les publiques les plus sensibles.

#PIUSONSERAPIUSONPOURRA

