



impact



RAPPORT
2024

eldora

le mot de la direction +

ANDREW GORDON

Directeur général

PIERRE VEYRAT

Directeur Qualité et durabilité

Le présent rapport, intitulé «Impact +», a pour vocation de présenter les résultats des principaux indicateurs de durabilité de la société Eldora, en mettant en lumière nos engagements et les actions concrètes que nous menons en matière de responsabilité environnementale, sociale et économique. Son contenu concerne l'exercice 2024.

Forts du succès rencontré lors de la première édition de ce rapport l'an dernier, nous avons choisi d'adopter pleinement ce format plus concis, visuel et factuel. Conçu pour être plus accessible, il remplace désormais notre rapport de développement durable afin d'offrir une lecture plus fluide et un meilleur éclairage sur notre impact concret. Ce nouveau format met également en avant nos progrès dans la durée, permettant une comparaison claire et simple de nos résultats d'une année sur l'autre.

Au cours de l'année 2024, Eldora a accompli des avancées significatives en matière de développement durable. Toutes nos forces vives peuvent être fières des progrès enregistrés sur la quasi-totalité de nos indicateurs.

Il convient de faire le point sur l'état d'avancement de notre projet de certification B Corp. Les révisions des «Standards B Lab» ont nécessité de réviser les délais de certification initiaux. Ainsi, elle devrait venir couronner tous les efforts réalisés, au milieu de l'année 2025.

Vous découvrirez également dans notre rapport les évolutions de notre organisation, les décisions stratégiques majeures, les nouveaux partenariats ainsi que les dernières mesures opérationnelles... Autant d'éléments qui nous permettent de faire d'Eldora un acteur engagé et inspirant dans son domaine d'activité.

Bonne lecture à vous !

PÉRIMÈTRE

du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024

FRÉQUENCE DE PUBLICATION

annuelle

RAISON D'ÊTRE

Ensemble, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être.

Cette raison d'être donne du sens au quotidien de chaque collaborateur et devient la clé de voûte du projet stratégique.

- ENSEMBLE : C'est bien entendu toutes les équipes d'Eldora, mais c'est aussi toutes nos parties prenantes. Eldora est intimement convaincue de sa responsabilité sociétale, de sa redevabilité auprès de tous les acteurs qui entourent ses activités.
- DURABLEMENT : La durabilité doit être une intention stratégique, mais aussi une préoccupation quotidienne pour toutes et tous.
 - BIEN-ÊTRE : Le bien-être, c'est ne jamais oublier que le repas du client est notre finalité, dans toutes ses dimensions : le plaisir, la santé, le lien social.

VALEURS

Esprit de service

Performance collective

Esprit d'entreprendre

Respect

MISSIONS

- Concevoir et apporter des solutions personnalisées et innovantes pour les clients
- Identifier, recruter, motiver, faire évoluer et fidéliser les meilleurs talents
- Agir quotidiennement avec responsabilité
- Contribuer au rayonnement et à l'impact de la Fondation DSR

DÉVELOPPEMENT DURABLE

« Être un acteur référent en matière de durabilité,
en mettant en place une gouvernance adaptée,
en mesurant et suivant l'évolution de notre empreinte économique, sociale et environnementale
et en s'assurant que chaque décision apporte une contribution favorable à une économie inclusive, résiliente et régénératrice. »

sommaire +

<i>avoir de l'impact</i>	5
<i>highlights 2024</i>	6
<i>progrès 2024</i>	8
<i>gouvernance responsable</i>	9
<i>performance organisationnelle</i>	11
<i>éthique</i>	12
<i>parties prenantes</i>	14
<i>chaîne de valeur</i>	15
1. Réduire nos émissions de CO ₂	16
2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable	19
3. Réduire le gaspillage alimentaire	22
4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable	25
5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs	28
<i>team impact+</i>	31
<i>témoignages</i>	32
<i>indicateurs GRI</i>	33

avoir de l'impact +

Lors de réflexions stratégiques, la gouvernance d'Eldora a identifié, sur la base de la matrice de matérialité, 5 enjeux prioritaires qui font l'objet d'une attention toute particulière au sein de notre projet d'entreprise, à savoir :

	1. Réduire nos émissions de CO₂	2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable	3. Réduire le gaspillage alimentaire	4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable	5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs
VISION	Concilier une décarbonation de notre chaîne de valeur avec nos objectifs économiques et commerciaux.	Être reconnue comme une chaîne d'approvisionnement référente en matière d'efficacité et de durabilité dans le domaine de la restauration de collectivités en Suisse.	Être un acteur leader dans le domaine de la lutte contre toute forme de gaspillage alimentaire.	Être un acteur inspirant du système alimentaire suisse.	Offrir à chacun un environnement propice à la motivation, à la réalisation de soi et à la performance collective.
OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire les émissions de CO₂ scope 1 et 2 de 50% à 2030 et 100% à 2050 • Réduire les émissions de CO₂ scope 1, 2 et 3 de 19% à 2030. 	<ul style="list-style-type: none"> • 50% d'achats réalisés auprès de fournisseurs avec engagement RSE reconnu • 33% de produits alimentaires labellisés • 75% de produits d'origine CH 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le gaspillage de 30% à 2025 • Réduire le gaspillage de 50% à 2030 	<ul style="list-style-type: none"> • D'ici 2030, sensibiliser chaque année jusqu'à 25% de nos convives 	<ul style="list-style-type: none"> • Obtenir d'ici 2030 la note de 83% au baromètre «Expérience collaborateur»
HORIZON	2030 et 2050	2030	2030	2030	2030
PARTENARIAT	 <p>SCIENCE BASED TARGETS DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION</p>	  <p>SWISS triple impact</p>	 <p>Schweizerische Eidgenossenschaft Confédération suisse Confederazione Svizzera Confederaziun svizra Office fédéral de l'environnement OFEV</p>	  <p>Fourchette verte Fourchette verte Ama terra</p>	  <p>FRIENDLY WORK SPACE Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera</p>
ODD	 <p>13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES</p>	 <p>12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES</p>	 <p>12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES</p>	 <p>4 ÉDUCATION DE QUALITÉ</p>	 <p>8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE</p>

JANVIER

Participation au DAS Gouvernance responsable en tant que partenaire de la Haute Ecole de Gestion à Genève.



FÉVRIER

Signature de la lettre d'engagement SBTi qui formalise nos objectifs de réduction de nos émissions de gaz à effet de serre en conformité à ce que la science climatique considère comme nécessaire.



MARS

Lancement du projet d'activation de notre chaîne de valeur «amont» avec l'engagement de nos fournisseurs dans le parcours Swiss Triple Impact.



AVRIL

Publication de notre COP (Communication on Progress) dans le cadre de notre adhésion au Pacte mondial des Nations Unies.



MAI

Etablissement du code de déontologie du groupe, communiqué à l'ensemble de nos collaborateurs. Mise en place du système de lanceur d'alerte et de sa procédure en collaboration avec Mazars.



JUIN

Soumission de notre dossier à B Lab pour la certification B Corp.



JUILLET

Obtention de la médaille Argent Ecovadis pour notre performance RSE, TOP 15% mondial.



AOÛT

Obtention du label VAUD Ambassadeur.



SEPTEMBRE

Lancement des ateliers de sensibilisation «Nos vies bas carbone» auprès de nos collaborateurs du siège.



OCTOBRE

Atteinte de notre objectif de réduction du gaspillage alimentaire 2024 avec une moyenne de 76gr/couvert (valeur de référence 2023: 96gr/couvert) soit 20% de réduction. Notre objectif de 82 gr/couvert est atteint!



NOVEMBRE

Intervention dans un cours E4S à l'EPFL (6 novembre) et au cours du Swiss Impact Forum (14 novembre) à Berne.



DÉCEMBRE

Organisation de deux repas solidaires le 11 décembre en association avec la Fondation Mère Sofia à Lausanne et avec le Restaurant le Caré à Genève. Ces repas sont offerts par Eldora et servis par nos collaborateurs bénévoles.



1. Réduire nos émissions de CO₂

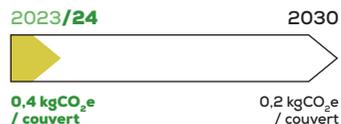
2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable

3. Réduire le gaspillage alimentaire

4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

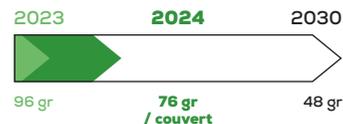
Scopes 1 et 2



Engagements RSE



Gaspillage alimentaire



Sensibilisation RSE Pôle Entreprise



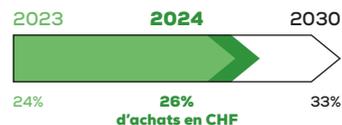
Expérience collaborateur



Scopes 1, 2 et 3



Produits labellisés



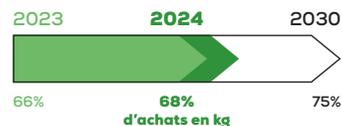
Sensibilisation RSE Pôle Enseignement



Consommation de viande de gros animaux

2024: 37,7 gr / couvert
 ↓ chaque année
 2023: 38,6 gr / couvert

Origine CH



Ateliers / Animations



Vente de plats « cuisine végétale »



activé au 1^{er} janvier 2025

ÉTAT DE LA SITUATION

■ Situation 2023

■ Situation 2024 en ligne

■ Situation 2024 en retard

■ Situation 2024 à risque

Chacun de ces indicateurs est détaillé dans les chapitres à partir de la page 16.

gouvernance responsable +

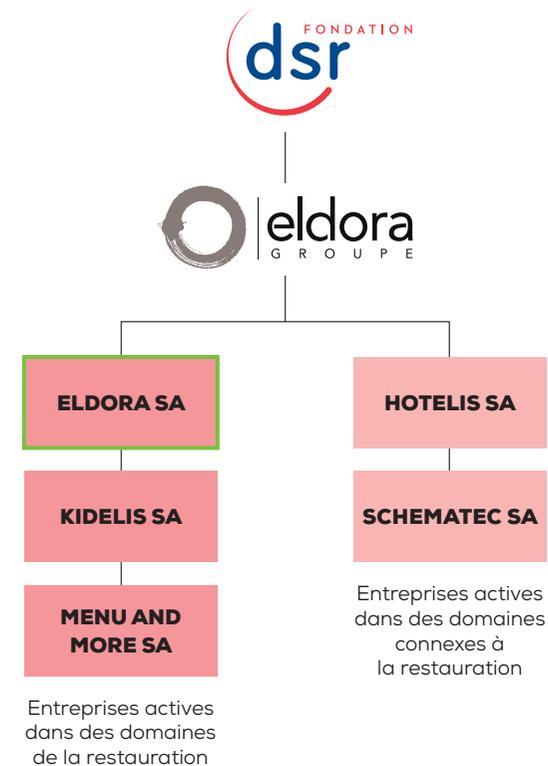
Eldora est active dans le domaine de la restauration de collectivités. À ce titre, elle exploite des services de restauration dans différents secteurs (entreprise, enseignement et santé), pour le compte de collectivités privées et publiques. C'est également la société la plus importante du groupe qui porte son nom.

- Statut juridique : Société Anonyme
- Date de création : 2013
- Siège : Rolle (VD)
- Eldora Holding SA détient 100% du capital-actions

La société Eldora SA est l'une des sociétés affiliées du Groupe Eldora. Elle est détenue entièrement par Eldora Holding SA, dont la totalité du capital-actions est la propriété de la Fondation DSR. Cette dernière a pour mission de :

«Soutenir financièrement des actions et des activités émanant des associations fondatrices et d'autres organisations domiciliées en Suisse ainsi que des initiatives dans le domaine de l'évolution sociétale».

Ainsi, chaque année, une très grande part des dividendes est utilisée sous forme de donations à diverses associations caritatives.



Cette structure permet de déployer de vrais moyens à l'action.

Au-delà de toutes les réalisations d'Eldora en termes de développement durable, notre fonctionnement permet un partage de valeur complémentaire, au travers de réels dividendes sociétaux, synonymes de responsabilité et de solidarité.

Ce fonctionnement modifie de manière significative le paradigme traditionnel de la maximisation des profits. Il matérialise et concrétise l'impact positif qu'ambitionne d'avoir Eldora. Nous imaginons notre gouvernance avec deux actionnaires additionnels symboliques : la société civile et la planète.

gouvernance responsable +

STATUTS

«Dans la poursuite de son but, la société vise un impact sociétal et environnemental positif important dans le cadre de ses activités commerciales et opérationnelles.»

RAISON D'ÊTRE

«Ensemble, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être.»

Conseil de fondation

- Elabore le cadre actionnarial en incluant un chapitre dédié au développement durable
- Organise une séance de reporting annuelle

Conseil d'administration

- S'engage dans le Swiss Board for Agenda 2030
- Organise un atelier RSE dans le cadre de séminaires stratégiques
- Respecte le cadre actionnarial et suit le plan stratégique RSE

Comité de direction

- Propose au Conseil d'administration un plan stratégique selon les enjeux RSE prioritaires
- Valide le plan d'action opérationnel
- Soutient et suit la performance opérationnelle RSE

Responsable Impact Positif

- Pilote la démarche RSE et met en oeuvre le plan stratégique
- Elabore le plan d'action opérationnel selon les enjeux RSE prioritaires
- Gère les projets transversaux et anime le comité RSE Team Impact +

Comité RSE Team Impact +

- Initie et réalise des projets complémentaires à la stratégie RSE
- Contribue à faire vivre une culture RSE forte
- Encourage l'esprit d'entreprendre et la performance collective en matière de RSE

performance organisationnelle +

L'entreprise s'appuie sur des évaluations externes pour assurer la conformité de son système de management intégré :



Certification ISO 9001 : Système de management de la qualité

Certification ISO 45001 : Système de management de la santé et de la sécurité au travail

Certification ISO 14001 : Système de management environnemental

Nos engagements et certifications RSE :



CODE DE DÉONTOLOGIE

Le code de déontologie du Groupe Eldora a pour objectif de définir les règles à suivre dans le cadre de notre activité professionnelle et dans l'exercice de nos devoirs pour respecter les valeurs de notre groupe ainsi que véhiculer l'image et les principes éthiques voulus.



SYSTÈME DE LANCEUR D'ALERTE

Pour soutenir ses principes éthiques, le Groupe Eldora dispose d'outils permettant le signalement de comportements contrevenant à l'éthique par toutes les parties prenantes.



CODE DE CONDUITE FOURNISSEURS

Le Groupe Eldora exige que les fournisseurs référencés, qui mettent à disposition des marchandises, des matériaux ou des services, respectent:

- les normes en matière d'intégrité et d'éthique commerciales
- les normes de travail et de standards sociaux
- les normes relatives à la protection de l'environnement
- les principes commerciaux et les systèmes de management y afférents.

L'ensemble des fournisseurs référencés du Groupe Eldora doivent respecter les normes et les principes précités.



SYSTÈME DE GESTION DES NON-CONFORMITÉS ET PROPOSITIONS D'AMÉLIORATION

Cette procédure est activée lorsqu'une non-conformité est décelée vis à vis des réglementations et des procédures internes. Elle traite également les réclamations et les propositions d'amélioration des convives.

Les propositions d'amélioration émanant de toutes les parties prenantes du Groupe Eldora permettent de participer à l'amélioration continue des systèmes de management.



NOTRE ENGAGEMENT POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

Conformément à notre engagement et en adéquation avec les exigences du droit suisse (articles 964j à 964l du Code des obligations), nous avons mis en place plusieurs mesures visant à prévenir les risques de travail des enfants dans notre chaîne d'approvisionnement :

- La conduite d'une enquête auprès de nos fournisseurs, afin d'identifier les produits susceptibles de provenir de zones à risque ;
- La préparation de mesures de vigilance appropriées pour ces zones à risque ;
- La participation de notre Responsable Impact Positif et d'une collaboratrice du service RH à la formation *Business & Human Rights Accelerator*, dispensée par l'UN Global Compact Academy, afin de renforcer nos compétences internes en matière de droits humains.

Nous menons actuellement une analyse approfondie de notre niveau d'exposition au risque, en nous appuyant sur l'Indice des droits de l'enfant sur le lieu de travail, développé par l'UNICEF. Cet indice évalue dans quelle mesure les pays éliminent le travail des enfants et garantissent des conditions de travail décentes pour les jeunes travailleurs, les parents et les aidants.

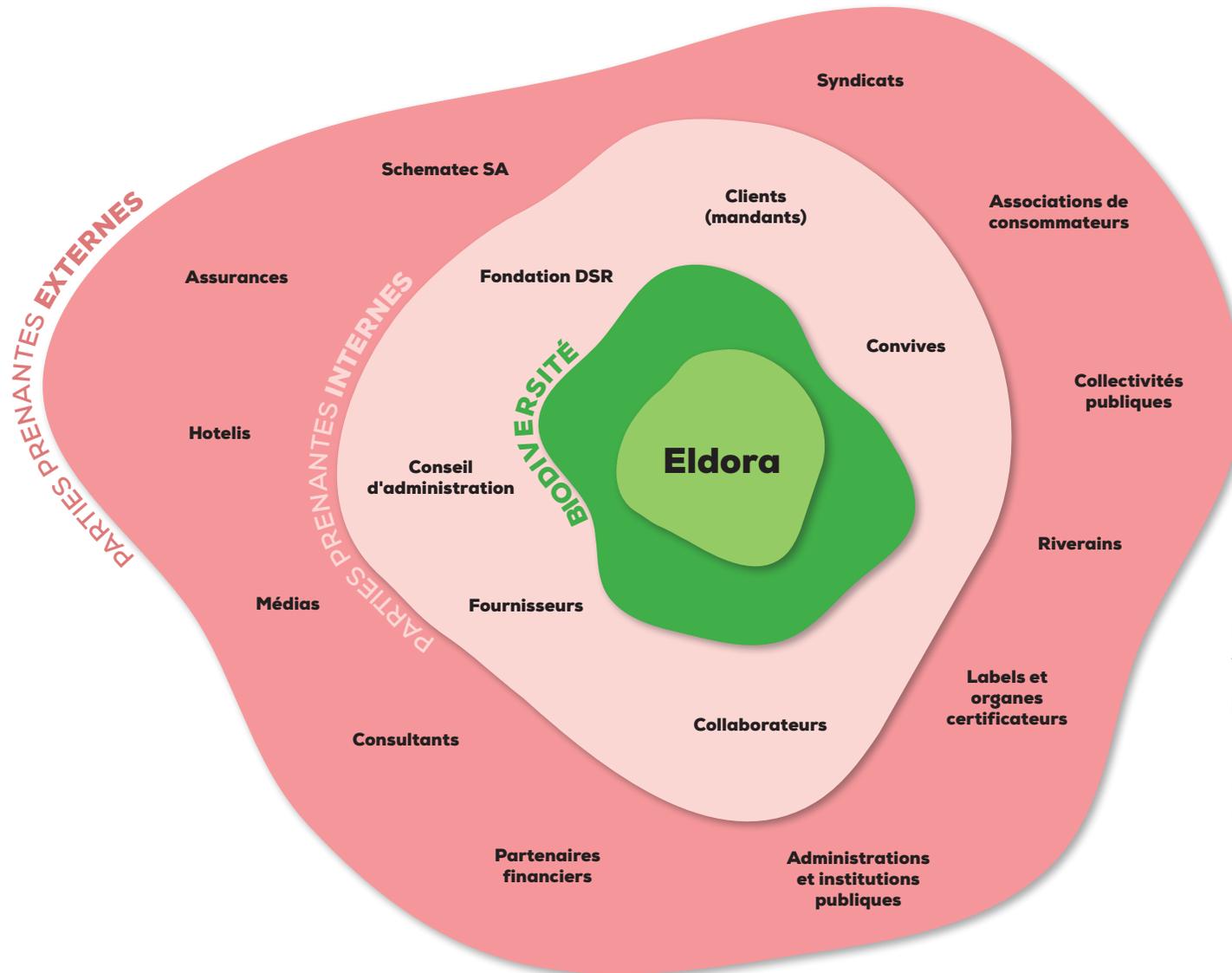
Parmi la diversité de produits que nous achetons pour mener à bien nos activités, deux filières ont été identifiées comme pouvant présenter des risques particuliers – le café et le cacao – bien qu'elles ne représentent qu'une petite partie de notre volume d'achats. Ce travail de diligence raisonnable vise à prévenir des situations à risque, telles que celles observées dans certaines filières agricoles.

Nous nous engageons à documenter les résultats de cette évaluation de manière transparente.



parties prenantes +

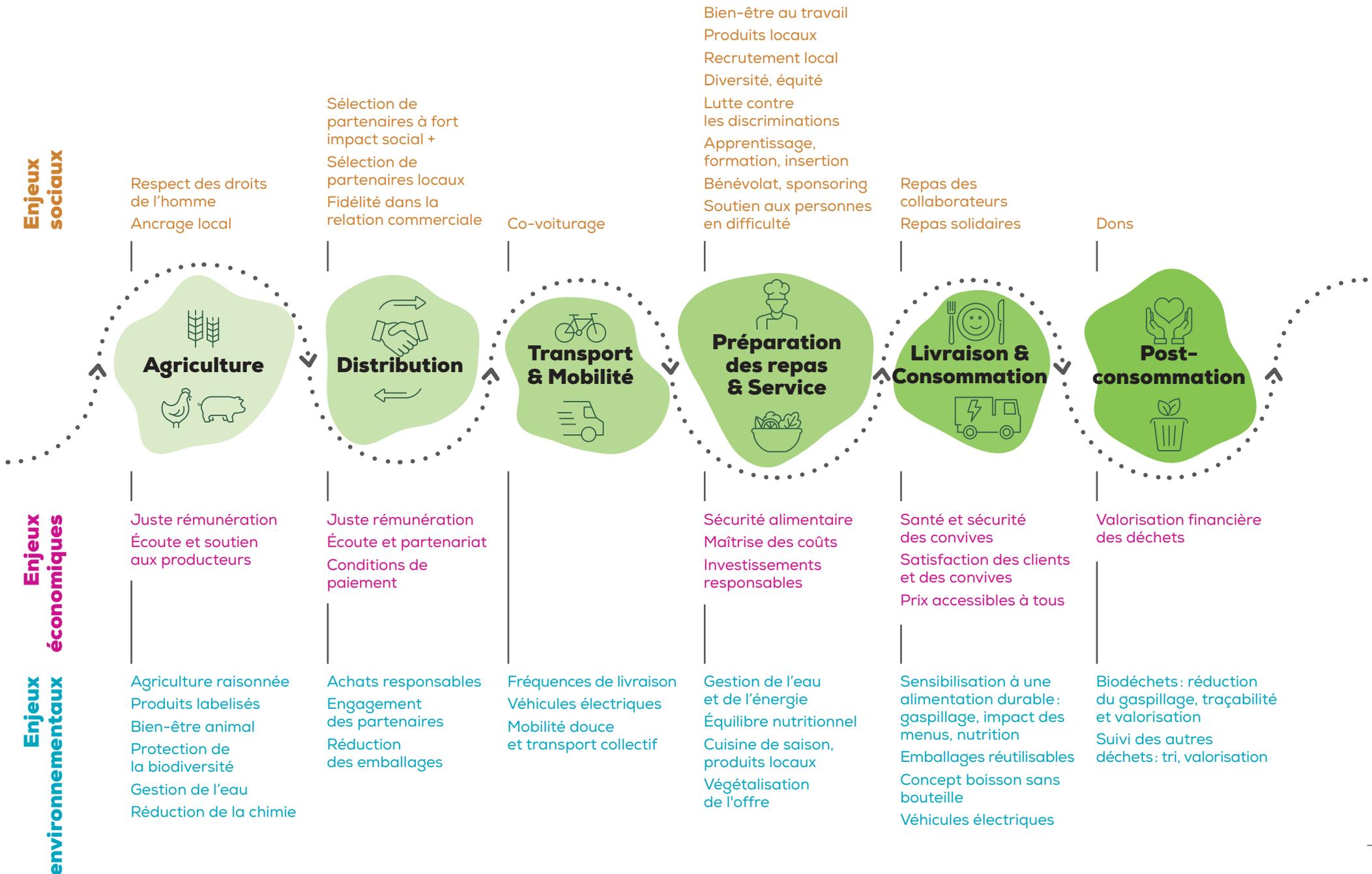
Les parties prenantes d'Eldora regroupent l'ensemble des acteurs qui participent à sa vie économique, qui l'observent et ceux qu'elle influence plus ou moins directement. Les parties prenantes sont toutes les personnes ayant un intérêt dans les actions (ou la non-action) d'Eldora.



BIODIVERSITÉ

Parce que la biodiversité est le cœur du vivant de notre planète et la source qui alimente chaque jour nos restaurants, nous réaffirmons notre engagement à la préserver durablement, notamment grâce à l'évolution responsable de notre chaîne d'approvisionnement.

chaîne de valeur +



1. Réduire nos émissions de CO₂

Concilier une décarbonation de notre chaîne de valeur avec nos objectifs économiques et commerciaux.



1. Réduire nos émissions de CO₂

Consciente de l'urgence liée au réchauffement climatique et du levier important que constitue l'alimentation, Eldora multiplie les initiatives pour opérer des progrès significatifs dans la réduction du CO₂. Des efforts sont mis en œuvre systématiquement à chaque étape de notre chaîne de valeur.

PARTENARIATS



	Scopes 1 et 2	Scopes 1, 2 et 3	Consommation de gros animaux	Vente de plats « cuisine végétale »
OBJECTIFS	<p>2024 → 2030</p> <p>0,4 kgCO₂e / couvert → 0,2 kgCO₂e / couvert</p>	<p>2024 → 2030</p> <p>5,7 kgCO₂e / couvert → 4,6 kgCO₂e / couvert</p>	<p>2024 : 37,7 gr / couvert</p> <p>↘ chaque année</p> <p>2023 : 38,6 gr / couvert</p>	<p>Activé au 1^{er} janvier 2025</p>
	<p>• Année de référence : 2022</p> <p>• Référentiel : Bilan CO₂ GHG Protocol</p> <p>• Objectif 2030 : -50%</p> <p>• Objectif 2050 : Net Zéro</p>	<p>• Année de référence : 2022</p> <p>• Référentiel : Bilan CO₂ GHG Protocol</p> <p>• Objectif 2030 : -19%</p>	<p>• Boeuf, veau, porc</p>	<p>• % de vente de plats sans viande ni poisson</p>

NOS ENGAGEMENTS

- RÉPONDRE À L'URGENCE CLIMATIQUE
- VALIDER SCIENTIFIQUEMENT NOTRE DÉMARCHE
- S'ALIGNER SUR LES 1,5°C DE L'ACCORD DE PARIS
- INCLURE NOS PARTIES PRENANTES



CHRISTELLE MURAZ

Responsable Impact Positif

«Le climat ne négocie pas, ce que nous émettons aujourd'hui a des conséquences demain. C'est pourquoi il faut mesurer, comprendre et agir site par site, décision après décision.»

1. Réduire nos émissions de CO₂

NOS PROJETS EN COURS

Végétalisation de l'offre alimentaire

OBJECTIF: Favoriser une alimentation plus durable en développant une offre culinaire enrichie en produits d'origine végétale, accessible à tous les convives et adaptée aux attentes alimentaires actuelles.

Projets connexes:

- Formations de nos équipes à la « Cuisine végétale »
 - Enquête d'analyse des comportements de consommation de nos convives
-

Sensibilisation de nos équipes aux enjeux énergie et climat

OBJECTIF: Développer les compétences et la conscience environnementale de nos collaborateurs par des actions de formation et d'information ciblées sur la réduction de l'empreinte carbone et la sobriété énergétique.

Quelques chiffres:

- L'ensemble des collaborateurs du siège ont participé à l'atelier de la Fresque du Climat
 - Une trentaine ont participé aux premiers ateliers Nos vies bas carbone
-

Mesure des consommations d'eau et d'électricité de nos établissements

OBJECTIF: Suivre et analyser les consommations énergétiques et hydriques pour identifier les leviers d'optimisation, réduire les impacts environnementaux et piloter la performance énergétique de nos restaurants.

Efforts menés:

- Approfondissement du dialogue avec nos équipes et nos clients pour pouvoir collecter ces datas. A savoir que nos restaurants ne disposent que très rarement d'un sous-compteur

Mise à jour des Aspects Environnementaux Significatifs

OBJECTIF: Réévaluer chaque année les impacts environnementaux liés à nos activités afin d'ajuster nos plans d'actions, en conformité avec notre système de management environnemental.

Bénéfice:

- C'est grâce à eux que nous pouvons émettre des préconisations quant aux projets majeurs à éviter ou ajuster avant qu'ils ne causent des dégâts et impactent négativement notre environnement et écosystème
-

Sourcing et élargissement de l'assortiment de protéines végétales

OBJECTIF: Diversifier l'approvisionnement en protéines végétales pour proposer des alternatives viables aux protéines animales, tout en garantissant qualité nutritionnelle et plaisir gustatif et en restant vigilants à l'utilisation de produits ultra transformés.

Bénéfice:

- Facilite le passage au flexitarisme
-

Déploiement des contenants réutilisables consignés en partenariat avec reCIRCLE

OBJECTIF: Limiter les déchets d'emballages à usage unique en proposant des contenants réutilisables.

Quelques chiffres:

- Plus de 120'000 unités en circulation, permettant une réduction significative des émissions de CO₂

2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable

Être reconnue comme une chaîne d'approvisionnement référente en matière d'efficience et de durabilité dans le domaine de la restauration de collectivités en Suisse.



2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable

Premiers maillons de notre chaîne de valeur, nos partenaires sont pleinement impliqués dans nos démarches. Nous souhaitons adopter une vision systémique et collaborative afin d'élargir l'impact et d'initier des approches circulaires et régénératives.

PARTENARIATS



	Engagements RSE	Produits labellisés	Origine CH
OBJECTIFS	2024 → 2030 51% d'achats en CHF → 50%	2024 → 2030 26% d'achats en CHF → 33%	2024 → 2030 68% d'achats en kg → 75%
	INFORMATIONS	INFORMATIONS	INFORMATIONS
	<ul style="list-style-type: none">Référentiel: achats en CHFEngagements RSE reconnus: STI, B Corp, ISO 14001/45001/26000 EcoEntreprise, entreprise citoyenne Sedex, Label Lucie	<ul style="list-style-type: none">Référentiel: achats en CHFLabels reconnus: AOP/AOC, Bio, Demeter, MSC/ASC Pêche durable, Fair Trade, UTZ Suisse Garantie, Agriculture durable	<ul style="list-style-type: none">Référentiel: achats en kgPérimètre: produit et/ou transformé en Suisse

NOS ENGAGEMENTS

- RÉPONDRE À L'URGENCE CLIMATIQUE
- GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES
- GESTION DES RISQUES



OLIVIER FEYER

Directeur « Supply chain »

« En plaçant la traçabilité, la transparence et l'amélioration continue au cœur de notre démarche, nous faisons de nos achats de véritables leviers d'impact positif. »

2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable

NOS PROJETS EN COURS

Engagement de nos fournisseurs privilégiés dans une démarche RSE

OBJECTIF : Elever collectivement les standards de responsabilité au sein de notre chaîne d'approvisionnement.

- En partenariat avec BLab Switzerland, nous avons incité les parties prenantes les plus importantes de notre chaîne d'approvisionnement à s'investir dans le parcours STI qui leur a permis d'identifier leurs enjeux prioritaires et d'être accompagnés jusqu'à la publication de leurs engagements en matière de durabilité
-

Analyse annuelle des risques financiers, environnementaux et sociaux de notre chaîne d'approvisionnement

OBJECTIF : Anticiper et maîtriser les risques potentiels liés à nos fournisseurs en évaluant chaque année leurs performances sur les volets économique, environnemental et social, dans une logique proactive de prévention et d'amélioration continue.

Formation de nos collaborateurs aux achats responsables

OBJECTIF : Sensibiliser et former les équipes achats à l'impact de leurs décisions, grâce à un programme obligatoire qui leur permet d'intégrer les critères environnementaux, sociaux et éthiques dans leurs pratiques professionnelles.

Quelques chiffres :

- Plus de vingt collaborateurs ont suivi cette formation d'une journée

Politique d'achats et liste des produits interdits

OBJECTIF : Structurer et encadrer nos pratiques d'achats à travers des lignes directrices claires.

- A travers ces documents nous exprimons clairement nos intentions et leur mise en place permet de contribuer à :
 - Améliorer la rentabilité, l'innovation et la performance de l'entreprise
 - Assurer la sécurité alimentaire, la qualité et la fiabilité des approvisionnements
 - Garantir l'exemplarité de la chaîne d'approvisionnement en matière de durabilité
 - Développer l'efficacité en digitalisant la fonction et les processus achats

Découvrez nos engagements en termes d'approvisionnement :



3. Réduire le gaspillage alimentaire

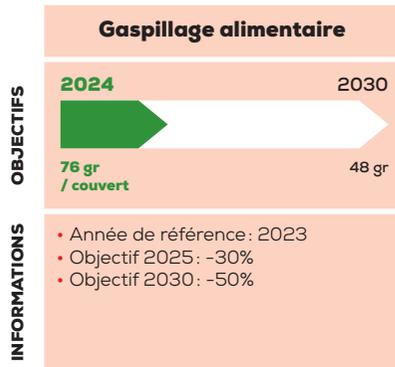
Être un acteur leader dans le domaine de la lutte contre toute forme de gaspillage alimentaire.



**penser pour
moins jeter**

3. Réduire le gaspillage alimentaire

Signataire actif de la première heure de l'accord intersectoriel sur la réduction du gaspillage alimentaire, Eldora a fait de ce sujet un véritable axe d'innovation.



NOS ENGAGEMENTS

- GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES
- MÉTHODOLOGIE RIGOUREUSE
- ENGAGEMENT COLLECTIF: 100% DES RESTAURANTS
- ACTEUR ENGAGÉ DE LA BRANCHE

PARTENARIATS

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de l'environnement OFEV

 UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

 ZEROWASTE
SWITZERLAND



ERIC TALON

Responsable de restaurant

«Moins gaspiller, c'est honorer la nature ainsi que le travail des femmes et des hommes qui nous nourrissent. Cette prise de conscience commence chez soi, avant de s'étendre partout où nous consommons.»

3. Réduire le gaspillage alimentaire

NOS PROJETS EN COURS

Campagnes de pesées des pertes alimentaires bi-annuelles dans l'ensemble de nos restaurants

OBJECTIF: Mesurer précisément les pertes alimentaires dans nos restaurants deux fois par an durant le mois de mars et le mois de septembre, en distinguant 3 catégories, afin d'identifier les sources de gaspillage et définir des leviers de réduction adaptés.

- Déchets de production (*parties des aliments non utilisées évitables et inévitables (ex : épiluchures, trognons de pommes, etc.)*)
 - Excédents de production (*restes des buffets, denrées présentées à la vente détruites en fin de production, aliments périmés ou détériorés*)
 - Retours d'assiettes (*restes de plats et d'aliments non consommés par les convives*)
-

Mise en place d'un plan d'action individuel et suivi des statistiques de pesées

OBJECTIF: Définir une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire propre à chaque restaurant, fondée sur ses résultats de pesées et les meilleures pratiques identifiées dans notre secteur.

Formation et accompagnements de nos Responsables de restaurants

OBJECTIF: Renforcer les compétences de nos Responsables de restaurant *via* des formations dédiées et du coaching personnalisé, pour les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage et les engager dans une démarche d'amélioration continue.

Exemples:

- Formation spécifique Eldora dans notre centre de formation Hotelis avec élaboration d'un plan d'action individualisé (23 formations + 52 webinaires = 75 collaborateurs)
 - Coaching partenariat UAW dans les établissements de suisse alémanique
-

Communication des statistiques des pesées dans les restaurants pour la sensibilisation des convives

OBJECTIF: Sensibiliser les convives à l'impact du gaspillage alimentaire en rendant visibles les résultats des pesées à travers des supports de communication adaptés, encourageant ainsi un comportement plus responsable.

Valorisation des biodéchets

OBJECTIF: Réduire l'impact environnemental de nos déchets alimentaires en les valorisant à 100 % par méthanisation pour produire du biogaz, contribuant ainsi à une économie plus circulaire.

Mise en place des invendus à prix réduits en partenariat avec Too Good To Go

OBJECTIF: Lutter contre le gaspillage alimentaire en revalorisant les invendus *via* la vente à prix réduit, contribuant à la réduction de notre empreinte carbone tout en favorisant une alimentation accessible.

Quelques chiffres:

- 7'185 paniers sauvés soit l'équivalent de 21'000 KG de CO₂ évités
-

Organisation d'animations zéro gaspi et sensibilisation des plus petits

OBJECTIF: Éduquer et impliquer les enfants autour des enjeux liés au gaspillage alimentaire par le biais d'animations ludiques comme Mini Miam & Mega Miam, favorisant l'adoption de bons réflexes dès le plus jeune âge.

Visualisez la vidéo ZéroGaspi:



4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

Être un acteur inspirant du système alimentaire suisse.



**informons à
juste titre**

4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

Notre rôle de restaurateur de collectivités nous offre l'opportunité et la responsabilité de témoigner à un grand nombre de convives. Nous souhaitons clairement être un acteur engagé et promoteur d'une alimentation durable.

	Sensibilisation RSE Pôle Entreprise	Sensibilisation RSE Pôle Enseignement	Ateliers / Animations
OBJECTIFS	2024 → 2030 82% des convives → 100%	2024 → 2030 88% des convives → 100%	2024 → 2030 13% des convives → 25%
	<ul style="list-style-type: none"> • Supports de communication • Journées mondiales 	<ul style="list-style-type: none"> • Supports de communication • Journées mondiales 	<ul style="list-style-type: none"> • Evènement d'une durée d'un jour à deux semaines, avec des interactions directes auprès des convives
INFORMATIONS			

NOS ENGAGEMENTS

- PROMOTION DE LA SANTÉ
- RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
- TRANSITION ALIMENTAIRE

PARTENARIATS



JENNIFER ET NADIA

Diététiciennes

«Pour nous, une alimentation durable allie santé, équité sociale, respect de l'environnement et viabilité économique. Elle repose sur une chaîne alimentaire responsable, du champ à l'assiette.»

4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

NOS PROJETS EN COURS

Déploiement de supports de communication dans les restaurants

OBJECTIF: Valoriser les pratiques responsables mises en œuvre en lien avec nos 5 enjeux RSE prioritaires, à travers des templates visuels attractifs et facilement adaptables.

Réalisation d'animations « Acts of green » pour sensibiliser à la durabilité

OBJECTIF: Communiquer sur des thématiques adaptées à la sensibilité des convives en participant aux journées mondiales (calendrier de l'ONU) via des plats dédiés.

Déroulement d'animations « Equilibre » animées par nos diététiciennes en restaurant

OBJECTIF: Encourager une alimentation saine et consciente au quotidien.

Organisation d'ateliers ludiques et pédagogiques à destination des enfants

OBJECTIF: Sensibiliser à l'équilibre alimentaire tout en éveillant leur curiosité gustative.

Renforcement des partenariats avec des associations et organismes engagés

OBJECTIF: Favoriser l'ancrage territorial et la portée de nos engagements à travers des actions communes locales (Semaine du goût, FAO, etc.).

Mise en place du programme « Green Incentives »

OBJECTIF: Reverser une contribution financière directe à une association de bien commun au travers de la vente de produits étiquetés « Acts of green » pour permettre aux convives de contribuer positivement en consommant leur repas chez Eldora.

NOTRE VISION DE L'ALIMENTATION DURABLE

Une alimentation durable peut être définie comme un système alimentaire qui satisfait les besoins nutritionnels des individus aujourd'hui sans compromettre la capacité des générations futures à faire de même. Elle repose sur des pratiques qui sont :

- Écologiquement viables: préservant la biodiversité, utilisant les ressources naturelles de manière responsable et limitant l'empreinte carbone en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, le gaspillage alimentaire, et la consommation d'eau.
- Socialement équitables: garantissant l'accès à une alimentation saine pour tous, soutenant des moyens de subsistance justes pour les producteurs et travailleurs du secteur alimentaire, et respectant les communautés locales.
- Économiquement viables: permettant aux producteurs et aux entreprises du secteur alimentaire de prospérer, tout en assurant la disponibilité d'aliments accessibles et abordables pour les consommateurs.
- Nutritionnellement adéquates et culturellement acceptables: offrant une alimentation saine, équilibrée, et adaptée aux traditions culturelles et préférences locales, tout en encourageant une consommation modérée de produits d'origine animale et une préférence pour des aliments locaux, de saison et peu transformés.

En somme, une alimentation durable est une approche holistique qui vise à optimiser la santé humaine, la justice sociale, et la protection de l'environnement dans le choix et la production des aliments.

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

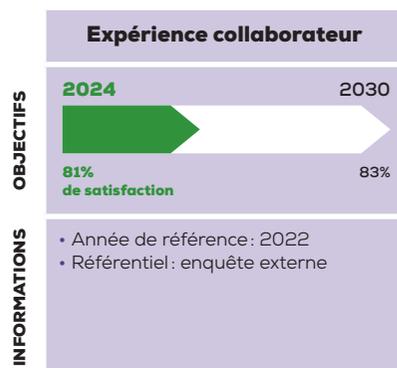
Offrir à chacun un environnement propice à la motivation, à la réalisation de soi et à la performance collective.



**pour
une culture
d'entreprise
forte et
fédératrice**

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

Les talents sont au cœur de notre stratégie. Aussi Eldora ambitionne de progresser dans l'ensemble des domaines qui favorisent la performance et le bien-être des équipes.



NOS ENGAGEMENTS

- PROMOTION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ
- ÉPANOUISSEMENT PERSONNEL
- ORGANISATION ET MANAGEMENT DE QUALITÉ
- ENGAGEMENT SOCIÉTAL

PARTENARIATS



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

suva



NATHALIE MOREL FAVRE

Directrice des Ressources Humaines

«La performance de l'entreprise passe par l'engagement de ses équipes. Et l'engagement naît d'un environnement de travail où chacun peut s'épanouir.»

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

NOS PROJETS EN COURS

Enquête annuelle de satisfaction collaborateurs

OBJECTIF: Écouter et analyser les ressentis des équipes pour orienter des actions concrètes d'amélioration du climat de travail et de l'engagement.

Formation des managers aux « Clés du management » - programme de 3 jours

OBJECTIF: Former les managers aux fondamentaux du management d'équipe (communication, posture, gestion du temps, etc.) pour renforcer leur efficacité et la cohésion des équipes.

Formation des managers à la gestion des risques psycho-sociaux et de l'absentéisme

OBJECTIF: Outiller les managers pour identifier, prévenir et gérer les situations à risque en lien avec le bien-être psychologique des équipes, et réduire durablement l'absentéisme au sein des établissements.

Renforcement de la culture sécurité et prévention des accidents

OBJECTIF: Maintenir un environnement de travail sûr et sain grâce à une politique de prévention rigoureuse, visant à réduire au maximum les accidents et incidents professionnels.

Ligne confiance – Dispositif d'écoute et de signalement confidentiel

OBJECTIF: Mettre à disposition un canal sécurisé et anonyme pour signaler toute situation préoccupante, favorisant la transparence et la confiance au sein de nos équipes.

Mise en place d'une collaboration avec un service de care management

OBJECTIF: Offrir un suivi individualisé et bienveillant aux collaborateurs en arrêt maladie, *via* un service spécialisé, pour favoriser leur rétablissement et leur retour en emploi.

Diffusion régulière de « Notes santé »

OBJECTIF: Sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques de santé et d'équilibre de vie à travers des contenus simples, utiles et facilement applicables.

Auto-évaluation selon les critères Friendly Work Space

OBJECTIF: Mesurer notre niveau de maturité en matière de qualité de vie au travail et identifier les axes d'amélioration selon une méthodologie reconnue.

Prime exceptionnelle à l'ensemble des collaborateurs

OBJECTIF: Reconnaître l'implication et les efforts des collaborateurs en leur versant une prime exceptionnelle, contribuant à renforcer la motivation et la fidélisation des équipes.

Programme Cashback Swibeco (Cashback & réductions)

OBJECTIF: Améliorer le pouvoir d'achat des collaborateurs via une plateforme offrant des réductions et du cashback sur leurs achats du quotidien.



COMITÉ RSE D'ELDORA : LA TEAM IMPACT +

Cette année le comité RSE Team Impact + a formalisé sa raison d'être. Complémentaire aux missions du Responsable Impact Positif, le comité RSE Team Impact + enrichit la feuille de route durabilité du groupe en initiant des projets connexes et en abordant des sujets non couverts par le plan d'action de nos cinq enjeux prioritaires.

- + Projet de gestion des déchets, mené par Güler Basci Dogan (Conseillère Qualité et durabilité), visant à monitorer nos déchets pour mieux les réduire et augmenter notre taux de valorisation.
- + Projet de lutte contre la sarcopénie, porté par Nicolas Subileau (Responsable de secteur du pôle Santé), visant à développer une gamme d'aliments riches en protéines (fromages) pour les personnes âgées.
- + Projet de réinsertion, d'inclusion et de formation, initié par Alessandra Lapadula (Collaboratrice Ressources Humaines), visant à faciliter l'intégration socioprofessionnelle par le biais de stages de découverte et d'insertion professionnelle.
- + Projet Eldora Sports Team, mené par Stéphane Mahéo (Responsable de secteur du pôle Entreprise) et Jean Garrigues (Responsable de Restaurant), visant à sponsoriser la participation de tous les collaborateurs d'Eldora à des courses sportives de référence.
- + Projet de repas solidaires, géré par Thierry Gualtieri et Nicolas Dulermo (Responsables de secteur du pôle Enseignement) visant à organiser des repas festifs caritatifs offerts et servis par des collaborateurs bénévoles d'Eldora à des personnes dans le besoin, en partenariat avec des associations sociales reconnues.
- + Projet Restaurant «Vertueux», mené par Laurent Barlet (Chef de projet restauration – Suisse romande), visant à proposer un catalogue de solutions durables et un accompagnement de nos clients dans leurs choix durant les phases de la réalisation du projet de restauration.
- + Projet Contenants réutilisables, géré par Pierre Veyrat (Directeur du service Qualité et durabilité), visant à remplacer les contenants à usage unique utilisés pour la livraison des repas à domicile destinés aux aînés, ainsi que les bacs servant au transport des fruits et légumes coupés et lavés par les primeurs, par des alternatives réutilisables.

**Une diversité de profils
et de compétences
au service de projets
à impact positif!**

témoignages +

CHARLOTTE HUBERT

Chargée RSE – Groupe Laiteries Réunies

«Notre collaboration avec Eldora a été particulièrement enrichissante en 2024. En effet, leur démarche proactive de dialogue avec les parties prenantes a permis de renforcer les relations avec les fournisseurs, en mettant l'accent sur les enjeux de durabilité. Lors des ateliers fournisseurs animés par B Lab, nous avons partagé nos expériences et nos bonnes pratiques RSE, favorisant des échanges ouverts et débouchant sur des actions concrètes sur les défis du secteur. Cette initiative a contribué à structurer notre propre stratégie RSE en cours de développement, nous permettant de définir quatre axes d'engagement personnalisés à notre coopérative à l'horizon 2030, avec l'ambition de rejoindre le répertoire du Swiss Triple Impact. Grâce à ces échanges et à l'implication des différents acteurs, nous avons renforcé notre approche sur la durabilité. Cette collaboration a prouvé que l'engagement RSE constitue un levier stratégique puissant, capable de transformer positivement non seulement l'entreprise instigatrice, mais aussi l'ensemble de ses partenaires.»

CLAUDIO BERETTA

Chercheur à la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW)

«Eldora s'engage activement en faveur du plan d'action suisse contre le gaspillage alimentaire, en transmettant à la ZHAW des données de mesure détaillées par site ainsi que les mesures concrètes mises en œuvre pour réduire le gaspillage. Grâce à cet engagement volontaire d'Eldora, ainsi que de dix autres entreprises représentant plus de 1 000 établissements, nous sommes en mesure d'évaluer les progrès réalisés. Ces données constituent une contribution essentielle à l'atteinte de l'objectif national de réduction de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse.»

STÉPHANIE SCHMUTZ

Municipale du Service de la cohésion sociale, Ville de Nyon

«La Ville de Nyon a souhaité placer la durabilité au centre de sa politique de restauration collective parascolaire. Cette ambition a pu être concrétisée grâce à la transparence appréciée d'Eldora, ce qui a permis d'engager un processus d'amélioration continue. Diverses mesures concrètes ont été rapidement mises en place et optimisées, dans des domaines aussi variés que l'origine locale, biologique et de saison des aliments servis, le soutien à l'économie locale, la valorisation des invendus, les contenants réutilisables, ou encore la sensibilisation des plus jeunes.»

indicateurs GRI+

Statement of use: Eldora SA – Année 2024

GRI 1 used: Foundation 2021

	Réduire nos émissions de CO ₂	Construire une chaîne d'approvisionnement durable	Réduire le gaspillage alimentaire	Sensibiliser nos convives à une alimentation durable	Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs
GRI INDICATORS	305 (1/2/3/4/5)	308 (1/2) 408-1 411-1 413 (1/2) 414-1	306 (1/2/3)	413 (1/2) 416-1	401 (1/2/3) 402 (1/2) 403 (1/2/3/4/5/6/7/9) 404 (1/2/3) 405 (1/2) 406-1
					

eldora

www.eldora.ch

