



People & Planet

Spirit of responsibility
Areas Worldwide vision



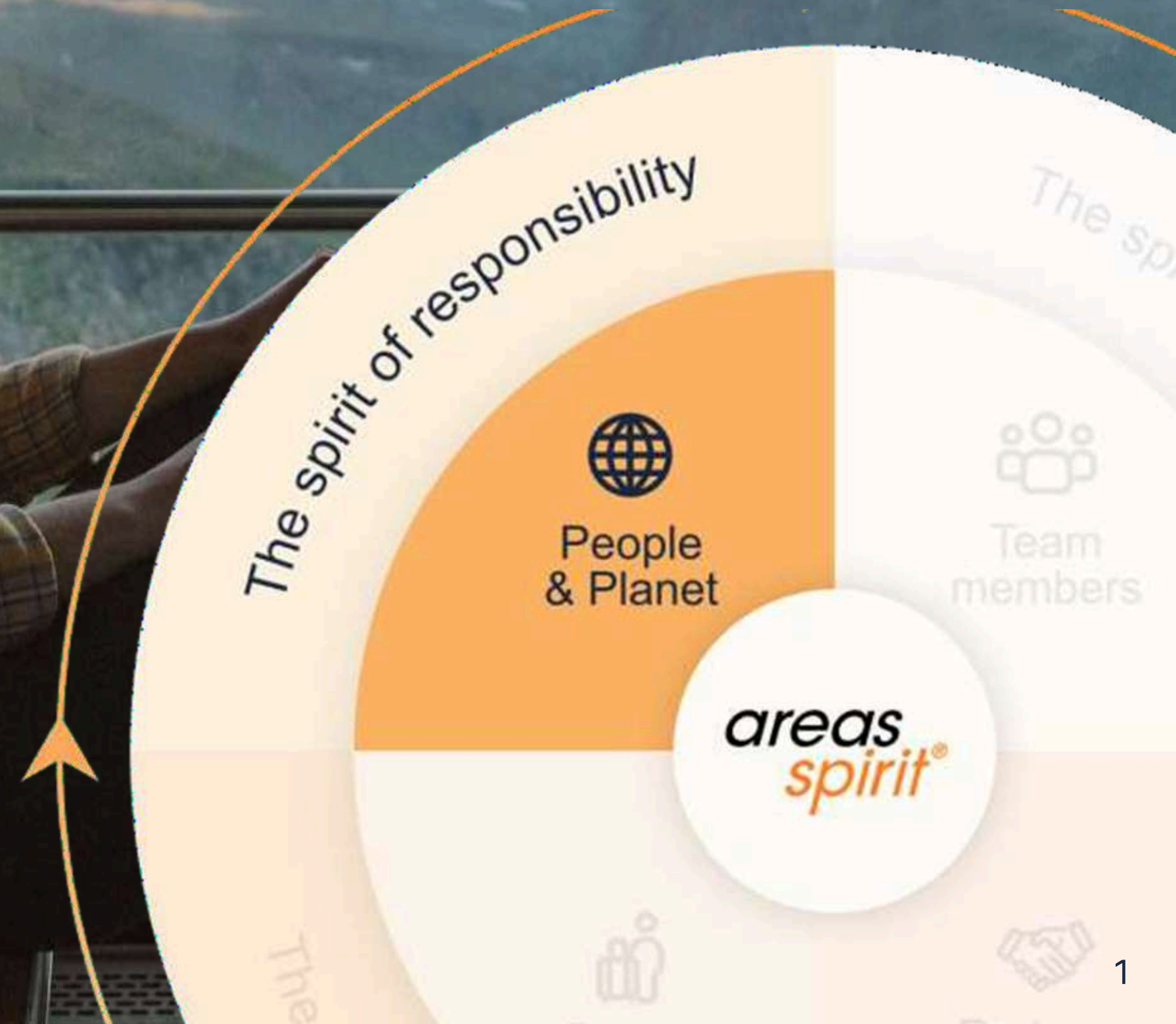
Être Responsable

Nous devons tout mettre en œuvre pour avoir un impact positif sur la société et les milliers de clients qui se rendent chaque jour dans nos points de vente.

Notre programme RSE *Areas for Change* propose un avenir plus responsable en réduisant les déchets, la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre dans toutes nos activités, tout en enrichissant la vie de tous nos collaborateurs.

La santé de notre entreprise et celle de notre planète vont de pair.

Et c'est ainsi que nous nous développons.



On peut être entrepreneur de bien des manières.
La nôtre consiste à appréhender chaque opportunité pour en faire
un levier de changement positif.

Cela signifie:

- Créer de nouvelles connexions pour générer un impact positif pour l'homme.
- Accélérer la transformation vers des offres alimentaires plus durables.
- Développer une nouvelle vision dans l'univers du voyage pour un avenir meilleur.





La conduite
du changement



Pour l'homme



Pour la planète



Pour l'avenir
du voyage

Équipes

Partenaires

Clients

Le
changement
pour
l'HUMAIN

#1

Favoriser le bien-être, la sécurité, la diversité, l'égalité et l'inclusion.



#2

Collaborer avec les communautés locales.



#3

Proposer une offre alimentaire plus saine, variée et durable.



Le
changement
pour la
PLANÈTE

#4

Responsabiliser nos équipes pour conduire le changement.



#5

S'engager vers le zéro gaspillage.



#6

Impliquer nos clients dans le processus de développement durable.



Le
changement
pour
l'AVENIR DU
VOYAGE

#7

Susciter une prise de conscience pour un avenir meilleur.



#8

Développer la R&D au service de l'avenir du voyage.



#9

Sélectionner des marques plus responsables.





Notre feuille de route en France

Notre vision RSE

Areas s'engage au quotidien à servir des produits de qualité à ses clients et à tenir compte des enjeux environnementaux d'aujourd'hui et de demain.

L'urgence liée aux changements climatiques n'a fait qu'accélérer notre engagement déjà solidement ancré dans l'ADN de notre entreprise depuis plusieurs années.

Cette démarche éthique est menée avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs. Ainsi tout au long du cycle de vie des produits que nous proposons à nos consommateurs, nous nous efforçons de réduire notre empreinte carbone et respectons les principes éthiques.

Pour les bâtiments que nous construisons, Areas dispose d'une équipe patrimoine et technique qui fait le choix de matériaux et de solutions techniques pour préserver nos énergies.

Ainsi, nos initiatives reposent sur 4 enjeux clés :

- Moins de déchets / mieux recyclés.
- Une assiette plus respectueuse.
- Des ressources préservées.
- Des collaborateurs accompagnés.

**Pour chacun de ces enjeux,
nous avons déployé nos actions avec des objectifs à atteindre
jusqu'en 2026.**

**INNOVANTE ET
PIONNIÈRE,
AREAS AGIT POUR
ANTICIPER
LES CHANGEMENTS
DU MONDE
DE DEMAIN.**



MOINS DE DÉCHETS MIEUX RECYCLÉS.

- Nos actions contre le gaspillage alimentaire.
- Supprimer le plastique et réduire l'usage unique.
- Trier nos déchets pour mieux les valoriser.



UNE ASSIETTE PLUS RESPECTUEUSE.

- Des approvisionnements toujours plus responsables.
- Donner le choix à chacun de bien manger.



DES RESSOURCES PRÉSERVÉES.

- Réduire nos consommations d'eau et d'électricité.
- Dupliquer nos bonnes pratiques.



DES COLLABORATEURS ACCOMPAGNÉS.

- Des parcours de formation adaptés à chacun.
- Soutenir la valeur sociale.

NOS 4 ENJEUX CLES

Moins de déchets Mieux recyclés.

- Nos actions contre le gaspillage alimentaire.
- Supprimer le plastique et réduire l'usage unique.
- Trier nos déchets pour mieux les valoriser.



#4 Responsabiliser nos équipes pour conduire le changement.

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.

#6 Impliquer nos clients dans le processus de développement durable.

- 25%

de déchets d'ici 2026

Chez Areas, se mobiliser pour limiter les déchets est une priorité.

Acteur responsable du secteur de la restauration, nous avons bien compris que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.

Nous avons déjà initié plusieurs actions que nous poursuivons afin, à horizon 2026, de réduire de 25% nos déchets alimentaires et non alimentaires.

Nous nous engageons aussi à mieux trier les déchets résiduels pour qu'ils soient valorisés.

Moins de déchets

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.



• Nos actions contre le gaspillage alimentaire.

2024

-10%

2026

-20%

de gaspillage alimentaire

- Déploiement des **promotions de fin de journée** sur tous nos sites.
- **Accentuer les initiatives solidaires** : **33 400** produits donnés aux associations en 2023.
- **Développer le partenariat avec Too Good To Go** : **173 509** paniers alimentaires sauvés sur **168** points de vente depuis 2018.
- **Plans merchandising** revus en fin de journée pour limiter la perte de produits.



Moins de déchets

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.

#6 Impliquer nos clients.



- Supprimer le plastique et réduire l'usage unique.

AUJOURD'HUI

2026

-15%

-30%

de déchets à usage unique

Nos actions

- Suppression du libre-service pour tous les usages uniques.
- **30 000 remises réalisées** pour inciter les clients à utiliser leur mugs réutilisables.

Dématérialisation du ticket de caisse : **-27% de commandes de papier.**

Introduction du sac payant: **4 millions de sacs en moins dans la nature.**

Déploiement de la vaisselle réutilisable : **Utilisation de verres à la place de gobelets jetables.**



Des campagnes de sensibilisation auprès des clients :

- Plus de tri
- Moins de déchets
- Vaisselle réutilisable



Mieux triés

#4 Responsabiliser nos équipes pour conduire le changement.

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.

#6 Impliquer nos clients.

Guide
du tri



SAC BIEN TRIÉ



SAC MAL TRIÉ



- Trier nos déchets pour mieux les valoriser.

2023

100%



Points de vente équipés en poubelles de tri en salle.

2024

75%



Collectes sélectives avec valorisation.

2026

100%

Nos actions

- 76 aires équipées de bio-digesteurs depuis l'été 2023.
- 868 tonnes de cartons valorisés en 2023.
- 793 tonnes d'emballages valorisés en 2023.
- 77 tonnes d'huiles de friture usagées valorisées en bio carburants.

Une assiette plus respectueuse

- Des approvisionnements toujours plus responsables.
- Donner le choix à chacun de bien manger selon ses goûts et valoriser nos terroirs.



- #2 Collaborer avec les communautés locales.*
- #3 Proposer une offre alimentaire plus saine.*
- #8 Développer la R&D - Foodtech.*
- #9 Sélectionner des marques plus responsables.*

Chez Areas, la démarche qualité des achats se traduit depuis plus de vingt ans par des cahiers des charges stricts et des spécifications produits précises, pour garantir des approvisionnements sains et responsables.

Avec l'aide d'experts scientifiques, nous anticipons les sujets sensibles pour supprimer de nos produits alimentaires et non alimentaires toutes les substances avérées ou simplement suspectées d'être dangereuses pour la santé et/ou l'environnement.

Nous poursuivons ce travail en faisant évoluer nos menus vers les nouvelles tendances alimentaires pour une consommation plus saine.

Une assiette plus respectueuse

#2 Collaborer avec les communautés locales.

#8 Développer la R&D - Foodtech.



- Des approvisionnements toujours plus responsables.

2023

60%

Du sourcing des produits est réalisé en France

2024

85*%

2026

15%

Des références alimentaires sont locales*

- **Nos produits 100% français** : oeufs coquilles, steaks hachés, croissants et pains au chocolat, jambon à l'os, lait.
- **31 nouveaux fournisseurs locaux** qualifiés en 2023.
- Depuis plus de 15 ans, les produits OGM ou ionisés sont exclus de nos références.
- Les molécules susceptibles d'être dangereuses, CMR ou nanoparticules, sont interdites dans nos produits.

*Sous réserve des disponibilités d'approvisionnement

Une assiette plus respectueuse

#3 Proposer une offre alimentaire plus saine et durable.



- Des approvisionnements* toujours plus responsables : prendre en compte le bien-être animal.



Des œufs et ovoproduits issus de poules **élevées hors cage**

2022

100%

Marché Loisirs

2025**

100%

Tous nos marchés



Garantir un élevage respectueux des volailles

2029



100%

Poulet **Label Rouge**

- En 2024, 70% de nos poulets frais étaient “Label Rouge”, garantissant ainsi un élevage respectueux du bien-être animal : utilisation de races rustiques à croissance lente, élevés en plein air avec une densité maximum de 11 poulets/m², alimentés avec 100% de végétaux, ayant accès à des abris avec fenêtres pour fournir un éclairage naturel, étourdis dans des conditions limitant le stress. La plupart de ces fournisseurs s’engagent en plus vers la Norme ECC, European Chicken Commitment, favorisant un comportement naturel, avec des perchoirs et des substrats à picorer.
- Notre offre de poissons et de produits de la mer est établie en fonction des recommandations du WWF. Celle-ci évolue en fonction des zones de pêche, de l’état des stocks et de l’impact des techniques de pêche sur les écosystèmes. Actuellement, par exemple, nous ne proposons ni Anguille Européenne, ni Cabillaud en provenance de l’Océan Pacifique Nord.

*Sourcés par Areas.

**Sous réserve des disponibilités d’approvisionnement.

Une assiette plus respectueuse

#3 Proposer une offre alimentaire plus saine et variée.

#9 Sélectionner des marques plus responsables.



• Proposer plus d'offres végétariennes gourmandes & valoriser nos territoires.

L'ensemble de nos cartes sur nos 600 points de vente propose des recettes végétariennes et représente 20% de nos ventes en offre salée.

Notre objectif en 2029 est d'atteindre **30%**.

Le choix de nos enseignes doivent :

- donner envie de mieux et bien manger.
- mettre en avant la naturalité des produits, l'ultra-frais et leur engagement avec le commerce équitable.

Nous créons pour nos marques une offre végétarienne gourmande :

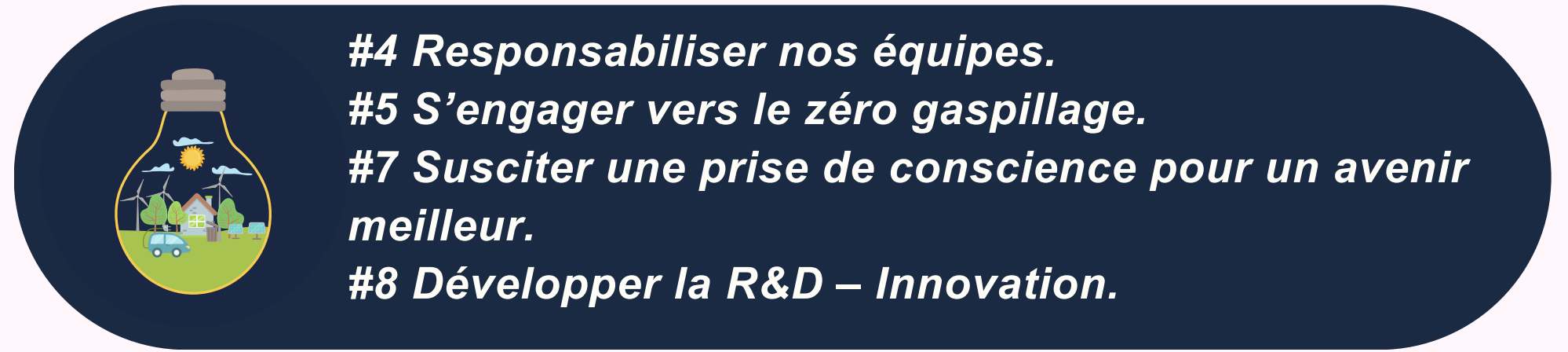
- Poke Bowl Vege : Riz blanc vinaigré, avocat, carotte, edamame, oignons frits, coriandre, mangue et sauce beurre de cacahuète.
- Tacos Vege : Courgettes grillées, avocats, aiguillettes de blé, épinard, feta, sauce poivrons, cheddar et coriandre.

Nos recettes régionales et de saison ont augmenté de 20%:

- Saucisse Diot VPF et crozets de sarrazin
- Saucisse fumée et mogettes vendéennes
- Salade de Corrèze : Salade, gésiers de canards, pruneaux, noix, pomme de terre et vinaigrette à la moutarde violette

Des ressources préservées

- Réduire nos consommations d'eau et d'électricité.
- Dupliquer nos bonnes pratiques.



En intégrant les principes d'architecture bioclimatique dès la conception de nos projets, en maximisant l'étanchéité du bâtiment, en choisissant du matériel moins énergivore (fours basse consommation, lampes Led...) et en installant des dispositifs hydro-économes (mousseurs, temporisation des robinets...) nous optimisons nos consommations.

En 2025, l'aire de Bosgouët verra le jour sur l'A13, elle est qualifiée d'*aire du futur* :

L'environnement paysager est complètement revu: implantations des essences locales et optimisation des ressources grâce à une « Warka Tower », une tour capable de retenir l'humidité de l'air ambiant par condensation, puis de la stocker dans un réservoir.

Depuis 2019, nous investissons dans un contrat d'électricité 100% énergie renouvelable.

Des ressources préservées

#4 Responsabiliser nos équipes.

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.

#8 Développer la R&D – Innovation.



RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE.



2023

- 2,8
Gwh

= 770 000 € d'économies

- 6%

2026

-15%

De consommation électrique

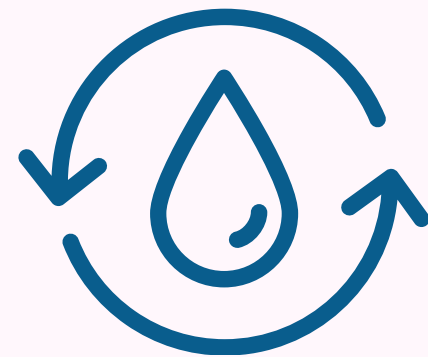
- Baisser le chauffage à +19°C.
- Ne déclencher les climatisations qu'à partir de +27°C ext.
- Respecter les plans d'allumage et d'extinction.
- Multiplier les détecteurs de présence.
- Développer les panneaux photovoltaïques.
- Installer des systèmes informatiques pour piloter les bâtiments les plus énergivores.
- Choix d'équipements moins énergivores.

Des ressources préservées

#4 Responsabiliser nos équipes.

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.

#8 Développer la R&D – Innovation.



- Réduire nos consommations d'eau et d'électricité.

RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION EN EAU.

- **Détection des fuites d'eau** par benchmark de référence et enregistrement des consommations sur Eezytrace.
- **Choix de matériels plus performants** (lave-vaisselle < 2.5 L / cycle).
- **Récupération des eaux de pluie** pour arrosage et nettoyage des cours de service.
- **Meilleure gestion des espaces verts** : choix d'espèces adaptées au climat, moins de tontes et moins hautes, suppression des espèces invasives.
- **Recherches d'innovations** :
 - Recyclage des eaux grises pour les sanitaires.

Des ressources préservées

- #4 Responsabiliser nos équipes.
- #5 S'engager vers le zéro gaspillage.
- #8 Développer la R&D – Innovation.



- Réduire nos consommations d'eau et d'électricité.

PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT ET LES MATIÈRES PREMIÈRES.



L'exemple d'Eezytrace :

100% de nos sites utilisent cette application qui **digitalise nos auto-contrôles hygiène** de la réception des produits à la préparation en passant par le nettoyage de nos installations.

300 000 feuilles économisées grâce à Eezytrace chaque année.



4 168Kg
BOIS



77 400L
EAU



2 084 Kg
CO₂

Des ressources préservées

#4 Responsabiliser nos équipes.

#5 S'engager vers le zéro gaspillage.



• Dupliquer nos bonnes pratiques.

100%

De nos sites sont inscrits dans la démarche Green Attitude

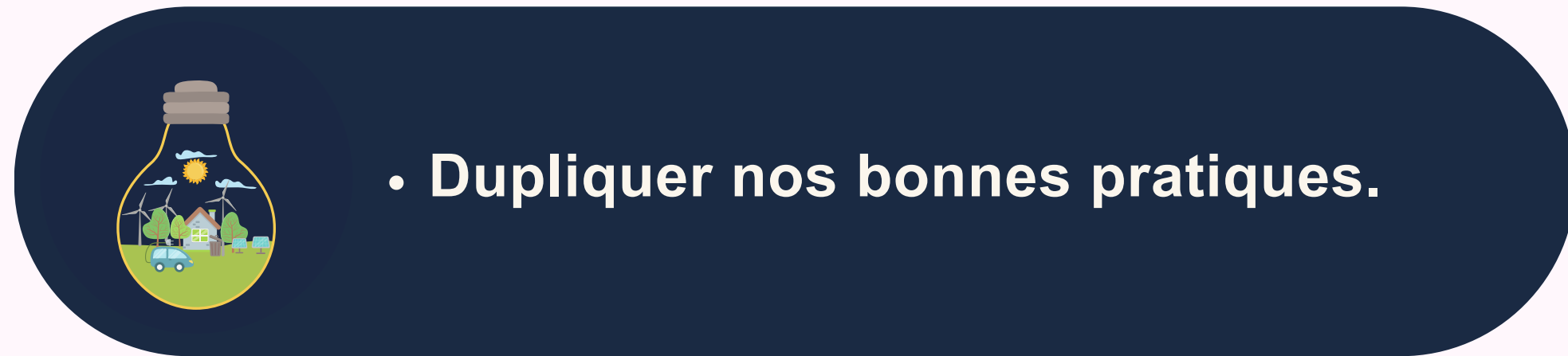
- **Green Attitude** : Un livret qui répertorie l'ensemble de nos **bonnes pratiques** pour aider chacun à comprendre ce qu'il peut faire pour limiter les consommations de fluides et pourquoi il doit le faire.
- **Ce qu'on y trouve** :
 - Des écogestes.
 - Des plans d'allumage et d'extinction.
 - Des conseils pour détecter les fuites, limiter le tartre, entretenir le matériel.
 - Les températures de chauffage et de climatisation.

La bonne application de l'ensemble de ces dispositifs est contrôlée tous les trimestres par nos responsables techniques.

Des ressources préservées

#4 Responsabiliser nos équipes.

#7 Susciter une prise de conscience pour un avenir meilleur.



POUR ALLER ENCORE PLUS LOIN...

Mise en place d'un e-learning depuis 2023 pour :

- Tous les salariés.
- Sensibiliser aux enjeux RSE.
- Faire de la préservation des ressources naturelles une priorité.


Le résultat :

3615 collaborateurs formés et informés.



Des collaborateurs accompagnés

- Des parcours de formation adaptés à chacun.
- Soutenir la valeur sociale.



#1 Favoriser la diversité, l'égalité et l'inclusion.
#2 Collaborer avec les communautés locales.
#7 Susciter une prise de conscience pour un avenir meilleur.



Être une entreprise responsable et engagée, c'est prendre en considération l'humain qui est derrière chaque collaborateur en apportant plus de qualité de vie au travail et plus de sens dans les missions quotidiennes.

Areas choisit donc d'accompagner chacun de ses collaborateurs grâce à des formations qualifiantes et des suivis personnalisés qui permettent d'avoir de vraies perspectives de carrières.

Mais être responsable c'est aussi donner une valeur sociale au travail en agissant en faveur de tous. C'est donner leur chance à ceux qui sont en difficulté, loin de l'emploi pour les aider à se réinsérer dans le monde du travail, ou simplement soutenir des initiatives locales en faveur de causes sociales.

Des collaborateurs accompagnés

#1 Favoriser la diversité, l'égalité et l'inclusion.



NOUS CONSTRUISONS DES PARCOURS DE FORMATIONS POUR :

- Faire progresser les talents et permettre aux salariés de se projeter à long terme chez Areas.
- Favoriser la mobilité interne (verticale ou horizontale)
- Attirer, intégrer et fidéliser les nouvelles recrues.

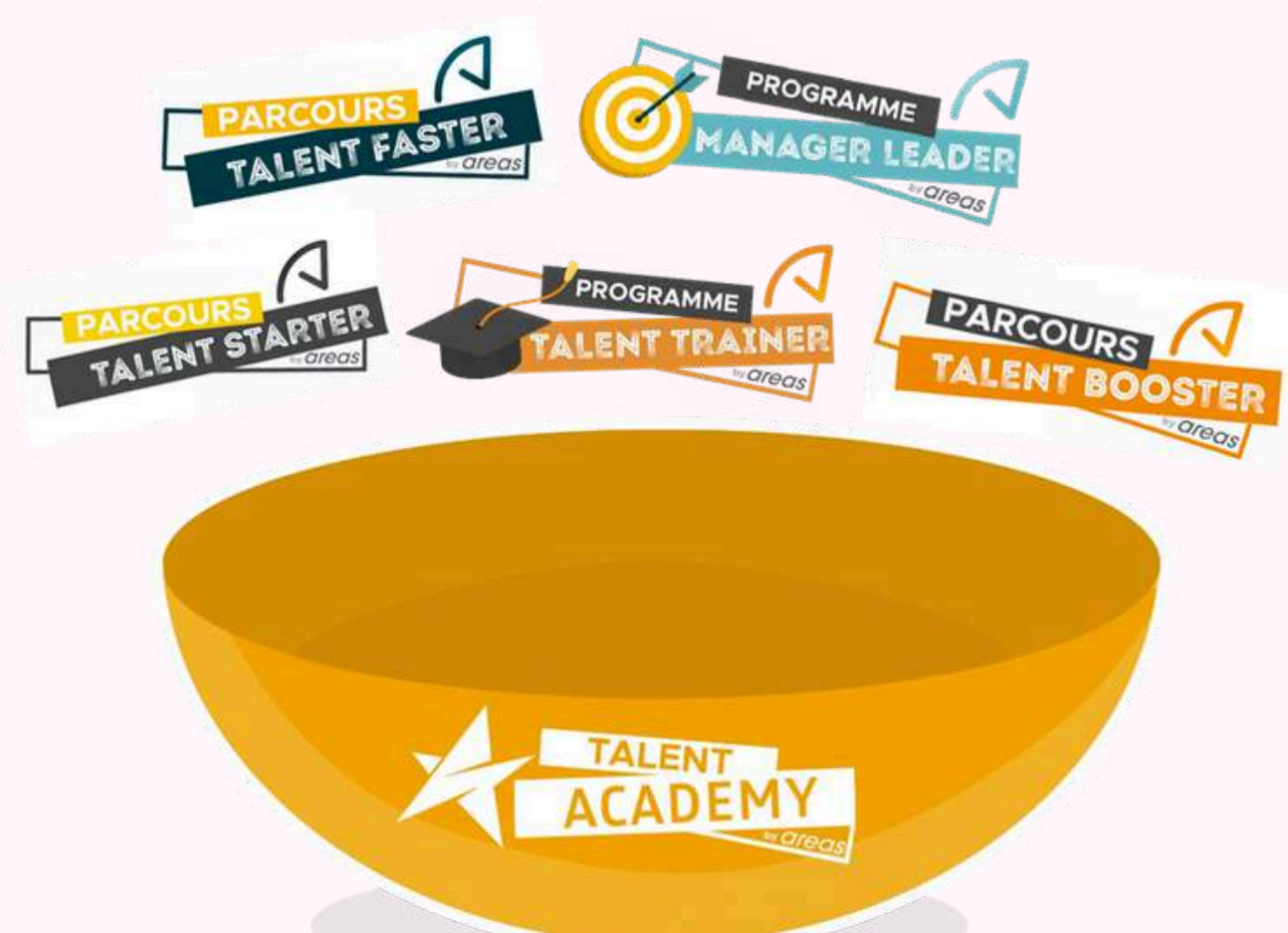
Deux filières de formation sont proposées pour :

1/ Intégrer et former :

- **Talent Faster** : Programme pour les CDD (au-dessous de 4 mois)
- **Talent Starter** : Programme pour les CDI (à partir du 1er jour).

2/ Evoluer :

- **Talent Capteur** : Programme pour détecter nos futures stars et accélérer la mobilité professionnelle.
- **Talent Booster** : Programme pour progresser et évoluer rapidement dans les responsabilités.



Des collaborateurs accompagnés

#1 Favoriser la diversité, l'égalité et l'inclusion.



UN ACCOMPAGNEMENT POUR TOUS

Le handicap chez Areas

- Sensibilisation de l'information auprès de tous et auprès des porteurs de handicap : 2 reconnaissances de Handicap à Nantes en 2022.
- Accompagnement du manager auprès du salarié concerné
- Accompagnement par le service santé au travail.
- Accompagnement par le service inter-entreprise.
- Accueil de salariés en situation de handicap : 15 DUODAY en 2023.
- Accueil d'une salariée handicapée sur St-Lazare dans le cadre de son alternance.
- Embauche de deux CDI en situation de handicap sur les gares d'Angers et Nantes en 2022.
- Embauche de trois CDI sourds et muets sur les gares de Toulouse et Poitiers en 2023.

Handicap et difficultés de santé
Et si nous handi'scutions ?

Les différents types de handicap

- Troubles moteurs (lombalgie, hernie discale, malformation, amputation...)
- Troubles sensoriels (malvoyance, troubles de l'audition...)
- Troubles mentaux et cognitifs (troubles, dyslexie, troubles de l'attention, troubles du langage...)
- Troubles psychiques (dépression, troubles obsessionnels compulsifs, schizophrénie...)
- Maladies chroniques évolutives (cancer, sclérose en plaques, diabète, asthme...)

Comment faire sa demande RQTH ?

La RQTH est attribuée par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) de votre lieu de résidence.

Voici les principales étapes :

- 1 Retirer un dossier auprès de votre MDPH;
- 2 Faire remplir le certificat médical par votre médecin traitant ou votre spécialiste;
- 3 Faire compléter la rubrique concernant l'aptitude professionnelle par votre médecin du travail;
- 4 La MDPH examine votre dossier et rend son avis;
- 5 Transmettre, dès réception, votre titre RQTH à votre manager ou à votre interlocuteur RH.

Handicap et difficultés de santé
Il est temps d'handi'scutter !



Des collaborateurs accompagnés

#1 Favoriser la diversité, l'égalité et l'inclusion.



UN ACCOMPAGNEMENT POUR TOUS

Dans notre recrutement :

- Publication de nos offres sur les sites dédiés
- Insertion de la mention d'inclusion sur nos fiches de postes

Egalité hommes-femmes :

- Le recrutement :
- 100% de nos annonces rédigées sans distinction de genre
- Mise en place des e-learning pour les recruteurs sur les principes de non discrimination
- Assurer et vérifier que la réception des candidatures entre hommes et femmes soient équilibrées

La promotion professionnelle :

- La répartition des postes à responsabilité est répartie de façon équitable entre hommes et femmes. En 2022-2023, 50 femmes ont été promues (Cadres ou Agent de maitrise).



Handicap et difficultés de santé
Et si nous handi'scutions ?

Nous pouvons tous être concernés, au cours de notre vie professionnelle, par des difficultés de santé ou un handicap. Mais cela ne signifie pas que nous sommes moins compétents !

Les différents types de handicap :

- Troubles moteurs (lombalgie, hernie discale, malformation, amputation...)
- Troubles sensoriels (malvoyance, troubles de l'audition...)
- Troubles mentaux et cognitifs (tristesse, dystaxie, troubles de l'attention, troubles du langage...)
- Troubles psychiques (dépression, troubles obsessionnels compulsifs, schizophrénie...)
- Maladies chroniques évolutives (cancer, sclérose en plaques, diabète, asthme...)

Comment faire sa demande RQTH ?

La RQTH est attribuée par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) de votre lieu de résidence. Voici les principales étapes :

- 1 Retirer un dossier auprès de votre MDPH;
- 2 Faire remplir le certificat médical par votre médecin traitant ou votre spécialiste;
- 3 Faire compléter la rubrique concernant l'aptitude professionnelle par votre médecin du travail;
- 4 La MDPH examine votre dossier et rend son avis;
- 5 Transmettre, dès réception, votre titre RQTH à votre manager ou à votre interlocuteur RH.

Handicap et difficultés de santé
Il est temps d'handi'scouter !



Elles l'ont dit

Toi aussi, chez Areas, tu peux devenir le/ la manager de demain.

Rachel

Chez Areas, mon métier est ma passion

Manon

areas



Elles l'ont dit

Areas m'a fait grandir

Veronique

Merci pour votre confiance

Sonia

Areas, c'est le respect de l'équilibre entre la vie pro et la vie perso.

Florence

Des collaborateurs accompagnés

#1 Favoriser la diversité, l'égalité et l'inclusion.

#2 Collaborer avec les communautés locales.



NOUS FAVORISONS L'INTÉGRATION SOCIALE ET LA QUALIFICATION.

Notre vision :

- Donner sa chance à chacun.
- Accueillir des profils sans formation.
- Accélérer la diversité des profils : construire une équipe multiculturelle.
- Développer le recrutement inclusif.

Plusieurs exemples concrets :

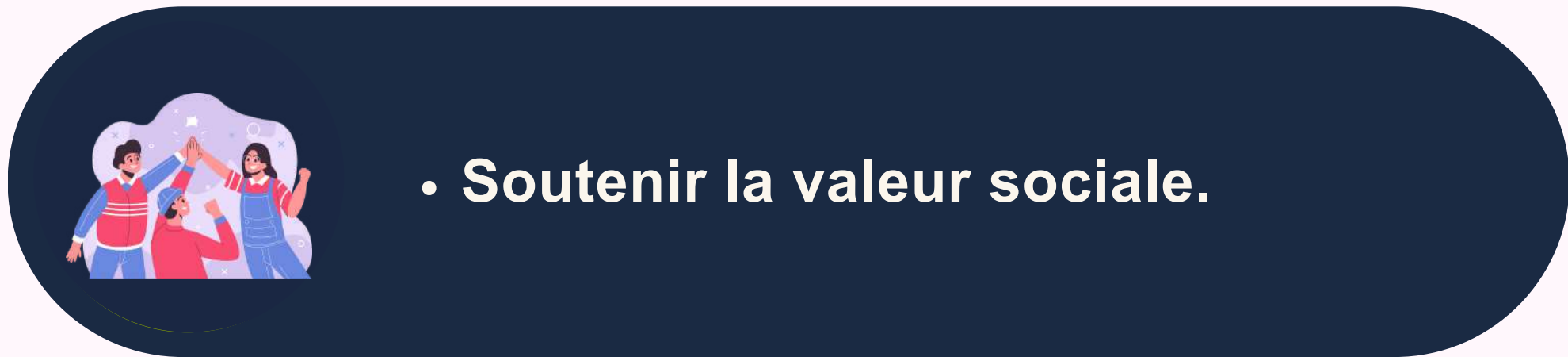
- Avec l'aide Pole Emploi, nous menons des campagnes de formation via les POE (Préparation Opérationnelle à l'Emploi). Ces dispositifs permettent de recruter des dizaines de demandeurs d'emploi en contrat pro CDI, de les inscrire dans nos parcours de formation pour les insérer durablement dans l'emploi.



Des collaborateurs accompagnés

#2 Collaborer avec les communautés locales.

#7 Susciter une prise de conscience pour un avenir meilleur.



• Soutenir la valeur sociale.

NOUS SOUTENONS LES ACTIONS SOLIDAIRES .

Plusieurs exemples concrets :

- **"The children's magical Tour"** : Areas s'associe à "THE WORSHIPFUL COMPANY OF HACKNEY CARRIAGE DRIVERS" en faveur des enfants malades. 100 enfants atteints de maladies graves quittent Londres en taxi pour se rendre à Disneyland Paris. **L'Aire du Cœur des Hauts de France participe activement chaque année en offrant un goûter récréatif et en se transformant en un lieu de divertissement. Tout est fait bénévolement par les équipes Areas.**
- **Dons de jouets** : Areas organise des **collectes de jouets**, notamment sur l'aéroport de **Roissy**. Tous les jouets collectés, en parfait état de fonctionnement et de propreté, ont été récupérés et donnés à l'association « Rejoué » avant la période de Noël. **Une façon de réutiliser des produits en bon état et d'aider les plus démunis.**





Merci !