

areas
for
change

PEOPLE > PLANET > FUTURE

People & Planet

Spirit of responsibility
Areas Worldwide vision



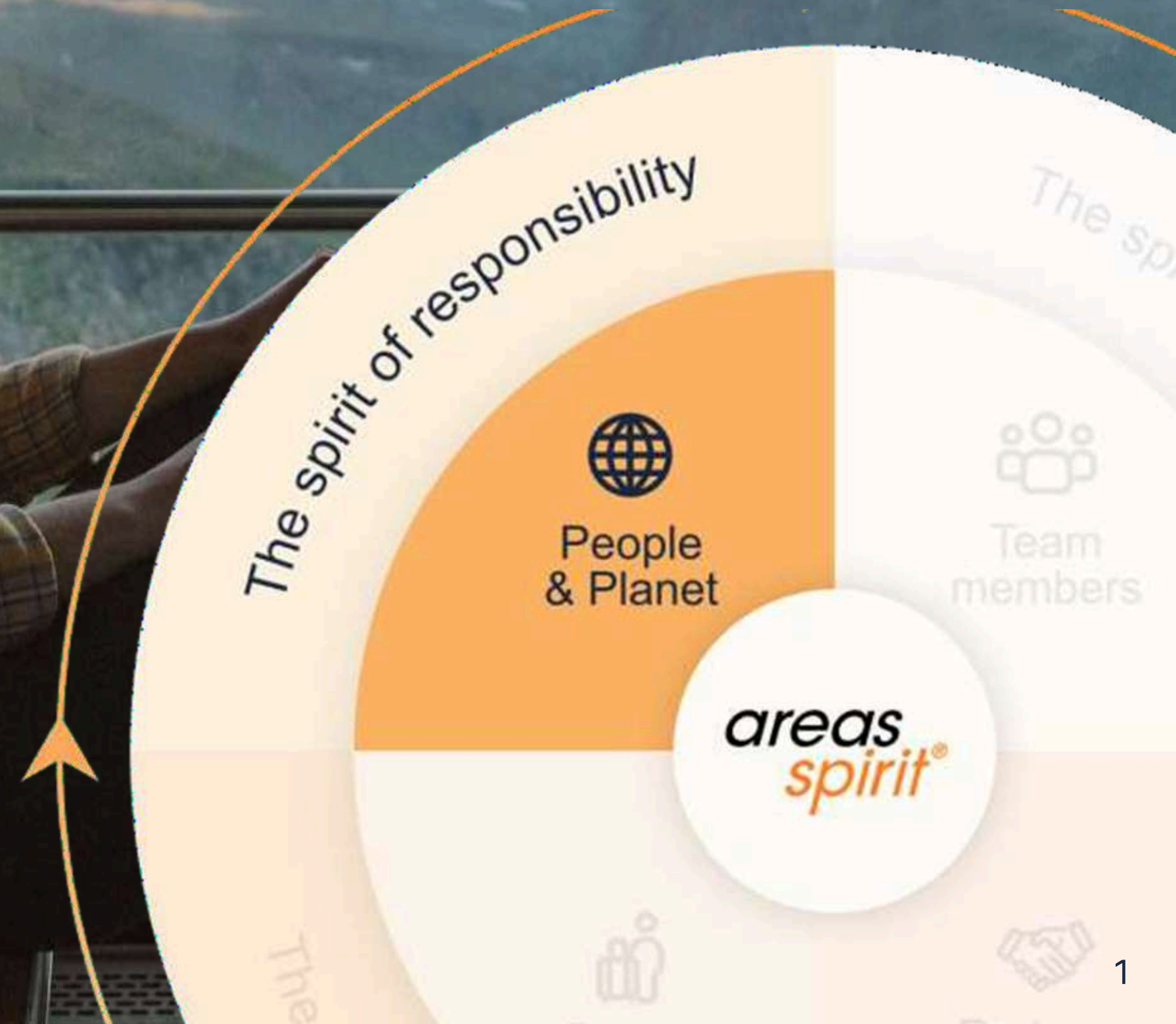
Être Responsable

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 prenant en compte le bien-être de tous nos collaborateurs.

La santé de notre entreprise et celle de la planète sont indissociables.

C'est cette vision qui guide notre croissance.



Avoir l'esprit entrepreneurial, c'est faire des choix.
Les nôtres transforment chaque opportunité pour créer
un impact positif sur l'environnement.

Concrètement, cela signifie :

- Créer des synergies pour développer notre impact positif sur les personnes.
- Accélérer la transition vers une alimentation plus durable.
- Réinventer le voyage pour construire 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.



areas
for
change

PEOPLE > PLANET > FUTURE

4 défis

pour l'avenir

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.

Notre démarche est menée conjointement avec nos collaborateurs, clients, fournisseurs et partenaires. 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 qui fait le choix de matériaux et de solutions techniques pour préserver nos énergies.

Ainsi, nos initiatives reposent sur 4 enjeux clés :

- Réduire nos déchets, mieux les trier et les recycler
- Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement
- Préserver nos ressources
- Agir pour l'égalité, la diversité et l'inclusion

Pour chacun de ces enjeux, nous avons déployé de nombreux efforts et atteint des résultats significatifs en 2022, 2023, 2024 et nous poursuivons nos actions pour atteindre des objectifs plus performants d'ici 2029.

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

4 défis pour l'avenir



RÉDUIRE NOS DÉCHETS, MIEUX LES TRIER & LES VALORISER

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Réduire l'usage unique
- Trier nos déchets pour mieux les valoriser.



PROPOSER UNE ASSIETTE PLUS RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

- Des approvisionnements toujours plus responsables.
- Prendre en compte le bien-être animal.
- Proposer plus d'offres végétariennes gourmandes et valoriser nos territoires.



PRÉSERVER NOS RESSOURCES

- Réduire nos consommations de fluides
- Optimiser notre logistique



AGIR POUR L'ÉGALITÉ, LA DIVERSITÉ ET L'INCLUSION

- Développement personnel
- Compétences et employabilité renforcées
- Conditions d'emploi améliorées
- Insertion favorisée

Réduire nos déchets, mieux les trier et les valoriser

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 **2029**, de **réduire encore de 25% nos déchets alimentaires et non alimentaires.**

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



- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Réduire l'usage unique.
- Trier nos déchets pour mieux les valoriser.

Réduire nos déchets

Lutter contre le gaspillage alimentaire.

- ✓ Renforcer les actions **promotions de fin de journée** sur tous nos sites.
- ✓ **Accentuer les initiatives solidaires :** 29 042 produits donnés aux associations en 2024.
- ✓ Promouvoir les **recettes anti-gaspillage** : Le croissant perdu et le Flankiss...



#5 S'engager vers le zéro gaspillage.



limiter les pertes de produits avec des plans merchandising de fin de journée adaptés.



Développer le **partenariat avec Too Good To Go** : 186 421 paniers alimentaires sauvés sur 168 points de vente depuis 2018.

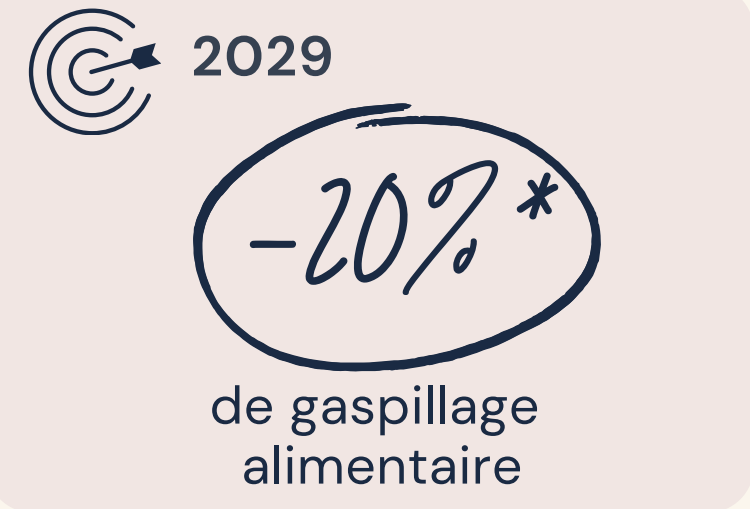
Nos recettes "anti-gaspi"
Toque Chef 2024



Croissant perdu



Flankiss



*Vs 2024

Réduire nos déchets

🎯 Réduire l'usage unique.

- ✓ Renouvellement des **campagnes de sensibilisation auprès des clients** :
"Destination moins de déchets", "Moins de déchets, c'est aussi moins de tickets"...
- ✓ **Suppression du libre-service pour tous les usages uniques.**



*Vs 2019



#5 S'engager vers le zéro gaspillage.
#6 Impliquer nos clients.

- ✓ • Suppression de l'impression automatique du ticket de caisse et digitalisation de nos auto-contrôles hygiènes (350 000 feuilles économisées par an grâce à Eezytrace).
- La mise en place du sac en papier payant nous a permis d'en réduire l'utilisation et donc de limiter la production de déchets.

✓ Encourager l'utilisation de contenants réutilisables :

- Déploiement de la vaisselle pour la consommation sur place.
- 43 918 réductions de prix pour les clients munis de leur mug.




Mieux trier nos déchets...

 Pour mieux les valoriser.




#4 Responsabiliser nos équipes pour conduire le changement.
#6 Impliquer nos clients.

 Déploiement des bio digesteurs depuis 2023.

 100% de nos points de vente sont équipés en meubles de tri.


76 biodigesteurs installés





0 collecte


=

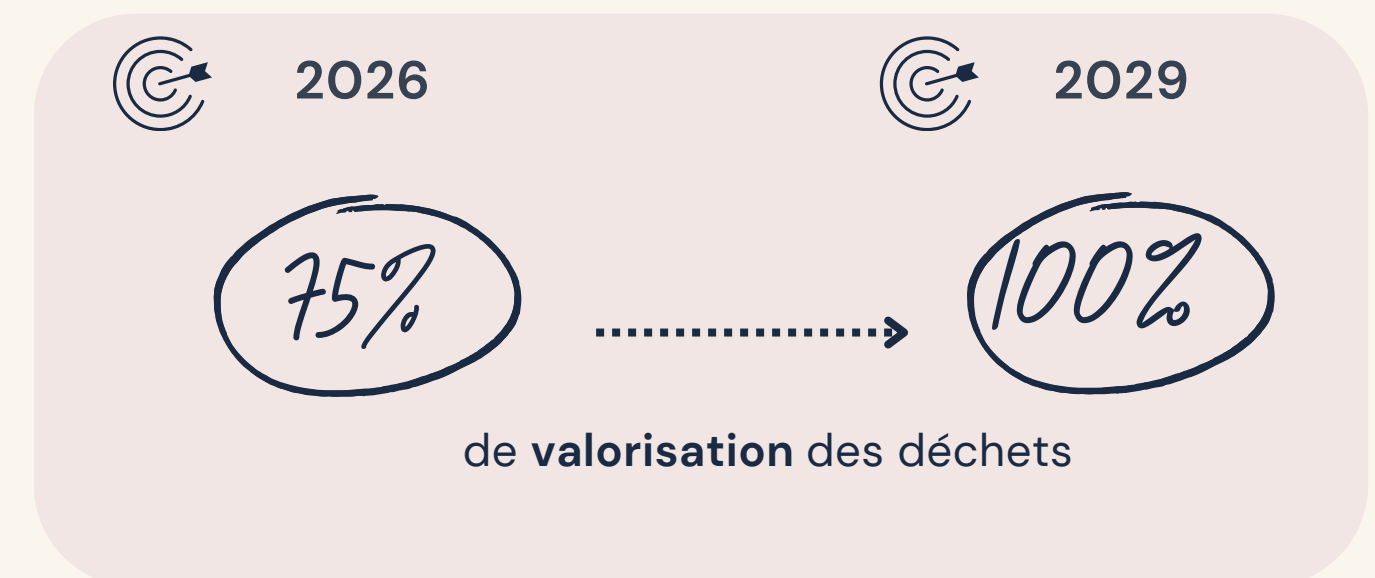
527 tonnes de CO₂ économisées par an



598 tonnes de bio déchets traités sur place par an



 Grâce à tous les efforts de tri réalisés en 2024 par nos équipes et nos clients, plus de 60% de nos déchets ont été valorisés en cartons, méthanisation, énergie et bio-carburants.



Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement

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 ou l'environnement.

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



- Des approvisionnements toujours plus responsables.
- Prendre en compte le bien-être animal.
- Proposer plus d'offres végétariennes gourmandes et valoriser nos territoires.

Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement

Des approvisionnements toujours plus responsables.



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.



#2 Collaborer avec les communautés locales.
#8 Développer la R&D – Foodtech.



Nos produits 100% origine France : oeufs, lait, steaks hachés, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, jambon à l'os découpé à la demande devant le client.



+50% de nouveaux fournisseurs locaux qualifiés en 2024 vs 2023.



2024

2029

73%

80%*

de références alimentaires fabriquées en France

*Sous réserve des disponibilités d'approvisionnement

Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement



Prendre en compte le bien-être animal.



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, élevées en plein air avec une densité maximum de 11 poulets/m², alimentées avec 100% de végétaux, ayant accès à des abris avec fenêtres pour fournir un éclairage naturel, étourdies dans des conditions limitant le stress.



#3 Proposer une offre alimentaire plus saine et durable.



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 produits de la mer suit les recommandations du WWF et s'adapte selon les zones de pêche, l'état des stocks et l'impact des techniques sur les écosystèmes. Par exemple, nous ne proposons pas d'anguille européenne ni de cabillaud du Pacifique Nord.

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

2022

100%

Sur le marché Loisirs

2025

100%

Sur tous nos marchés

2029

100%

de poulets "Label Rouge"



Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement

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

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

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



Nous choisissons des enseignes partenaires qui :

- Donnent envie de mieux et bien manger.
- Mettent en avant la naturalité des produits, l'ultra-frais.
- S'engagent 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, avocat, aiguillettes de blé, épinards, feta, sauce poivron, cheddar et coriandre.



#3 Proposer une offre alimentaire plus saine et variée.

#9 Sélectionner des marques plus responsables.



...ainsi que des recettes régionales et de saison :



- Saucisse Diot VPF et crozets de sarrazin.
- Saucisse fumée et mogettes vendéennes.



- Salade de Corrèze : Salade, gésiers de canard, pruneaux, noix, pommes de terre et vinaigrette à la moutarde violette.

Préserver nos ressources

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 2024, l'aire de Bosgouët a été inaugurée sur l'A13, elle offre un environnement paysager complètement revu : implantations des essences locales et optimisation des ressources grâce à une « Tour de pluie », capable de retenir l'humidité de l'air ambiant par condensation, puis de la stocker dans un réservoir.

En 2025, l'aire du Haut Forez représentera cette nouvelle génération d'aires orientées sur l'innovation et la décarbonation : Le bilan carbone sera optimisé grâce à 2 pompes à chaleur, à la récupération de calories des compresseurs des chambres froides et par un dispositif de récupération des eaux usées des douches. La création d'une ferme solaire permettra en plus de fournir de l'énergie renouvelable au-delà de ce qui est consommé.



Réduire nos consommations de fluides.

Optimiser notre logistique.

Réduire nos consommations de fluides

🎯 Réduire nos consommations d'électricité.



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



Exemples de bonnes pratiques :

- Installer des systèmes informatiques pour piloter les bâtiments les plus énergivores.
- 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.
- Choisir des équipements moins énergivores.

Notre livret pédagogique !



🎯 2024 *
*vs 2022

-10%

🎯 2029*
*vs 2024

-15%

de consommation électrique

Réduire nos consommations de fluides

Réduire nos consommations d'eau.



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

- **Détection des fuites d'eau** et enregistrement des consommations sur Eezytrace.
- Déploiement des mousseurs sur tous les robinets : 12 L par minute vs 1,9L par minute.
- **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.



 2029

 -15%*

de consommation
d'eau et électricité

*vs 2024

Réduire nos consommations de fluides

Optimiser notre logistique



#6 Impliquer nos partenaires dans le processus de développement durable.
#9 Sélectionner des partenaires plus responsables.



Nous choisissons des fournisseurs qui s'engagent dans un processus vertueux pour l'environnement grâce à :

- L'utilisation des **véhicules tri-températures** pour limiter le nombre de livraisons.
- Une flotte de véhicules **électriques** ou roulant au bio-gaz.
- La **mutualisation des différentes catégories** de produits dans une même livraison.
- Par exemple la mutualisation des produits lessiviels et des produits à usage unique a permis d'économiser 6 tonnes de CO₂ en 2024.



areas
for
change

PEOPLE › PLANET › FUTURE