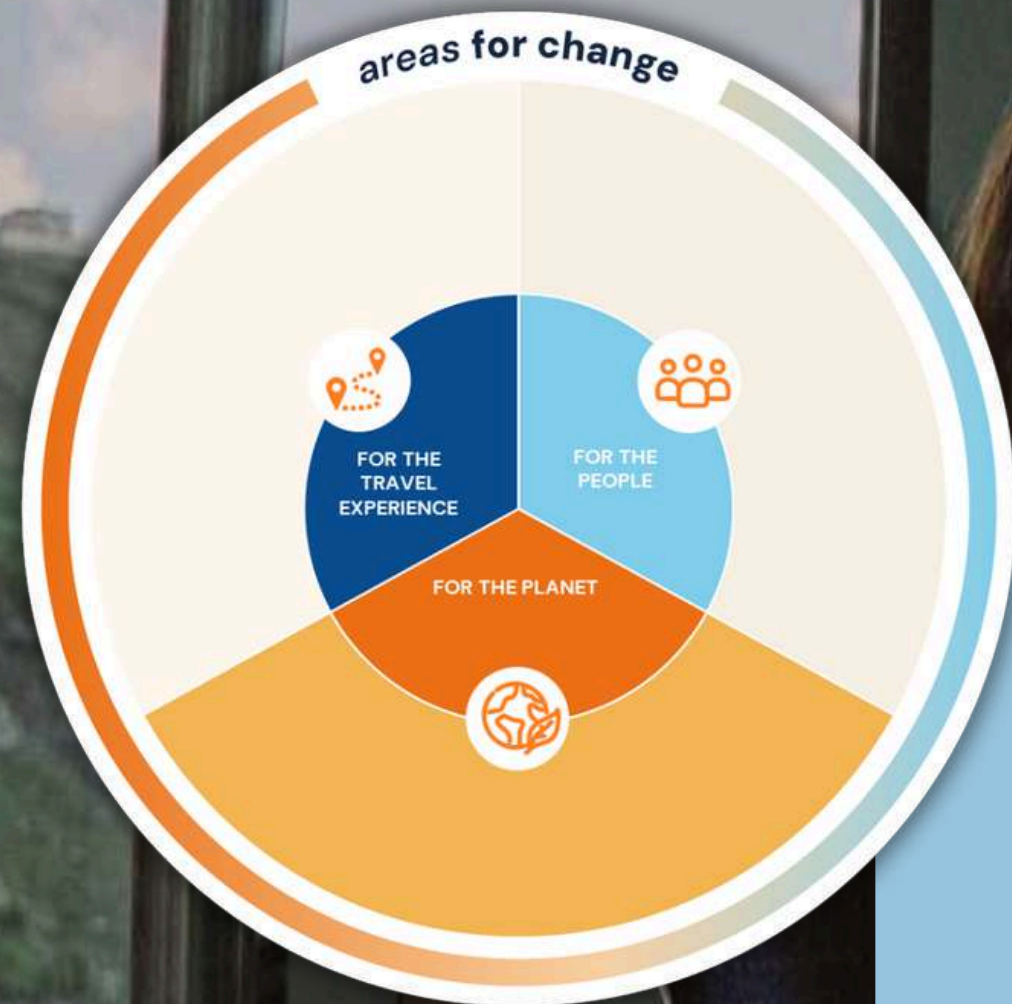




People & Planet

Spirit of responsibility
Areas Worldwide vision





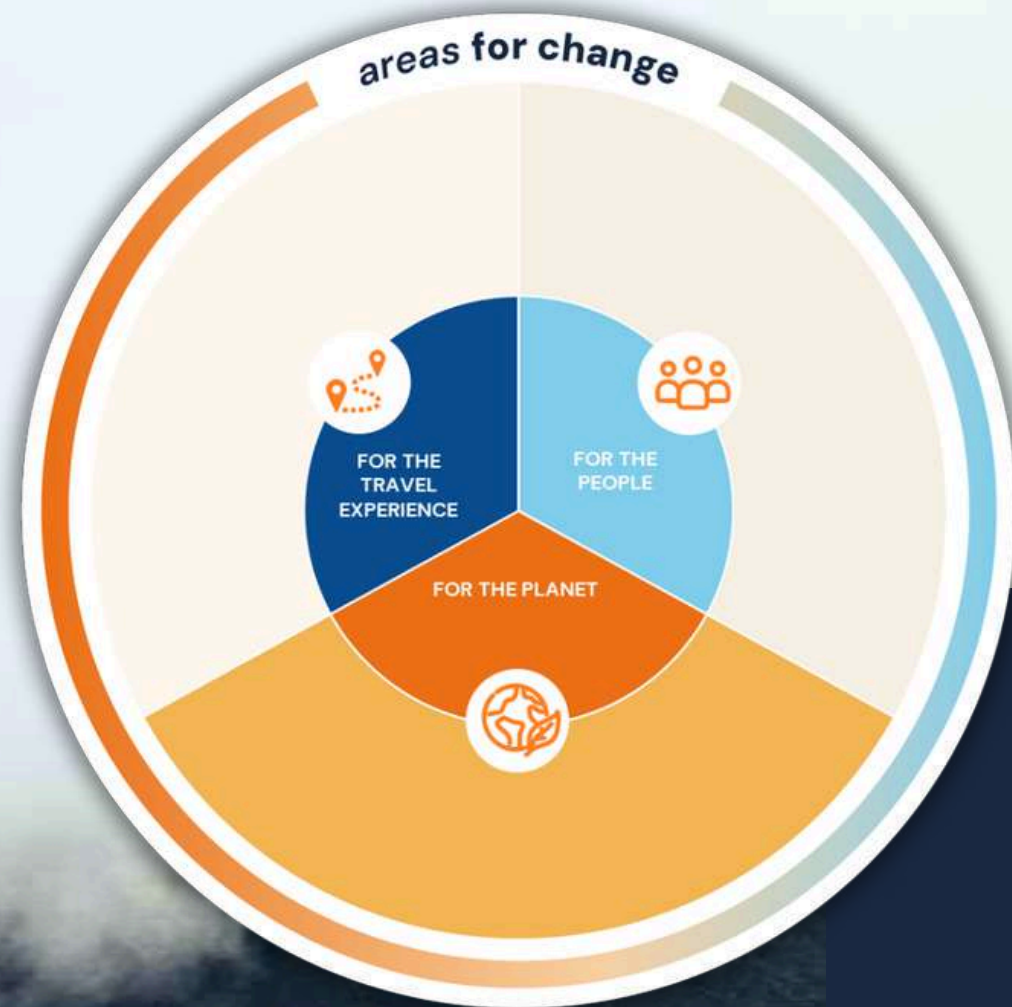
Être Responsable

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 d'Areas 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.**

Notre programme RSE en lien avec les Objectifs Développement Durable internationaux.



*areas
for
change*

PEOPLE > PLANET > TRAVEL

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 d'Areas 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 avons déjà atteint des résultats significatifs que nous poursuivons pour atteindre des objectifs encore plus ambitieux 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.

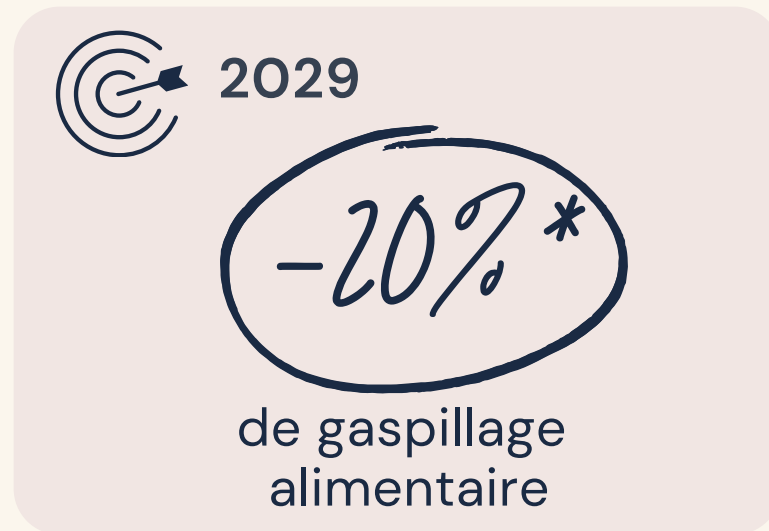


#4 S'engager vers le zéro gaspillage.

Lutter contre le gaspillage alimentaire.

- ✓ Renforcer les actions de **promotions de fin de journée** sur tous nos sites :
 - Petits prix sur les produits en boutique en fin de DLC.
 - Réduction sur les viennoiseries en fin de journée.
- ✓ Promouvoir les **recettes anti-gaspillage** :
Le croissant perdu et le Flankiss...

- ✓ Limiter les pertes de produits avec des plans merchandising de fin de journée adaptés.
- ✓ Développer le **partenariat avec Too Good To Go** :
220 344 paniers alimentaires sauvés sur plus de 170 points de vente depuis 2018.
- ✓ **Accentuer les initiatives solidaires** :
18 538 produits donnés aux associations en 2025.



*Vs 2024

Réduire nos déchets



#4 S'engager vers le zéro gaspillage.
#5 Réduire l'impact environnemental.

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.**



- Lancement d'un partenariat avec un pionnier de la consigne de bouteille de vin bio sur plusieurs restaurants.
- Mise en place du sac en papier payant pour nous permettre 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.
- 54 929 réductions de prix pour les clients munis de leur mug en 2025.



*Vs 2019

Mieux trier nos déchets...




#5 Réduire l'impact environnemental.
#6 Innover au service de la décarbonation.

Pour mieux les valoriser.

Déploiement des bio digesteurs depuis 2023.

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

62 biodigesteurs installés

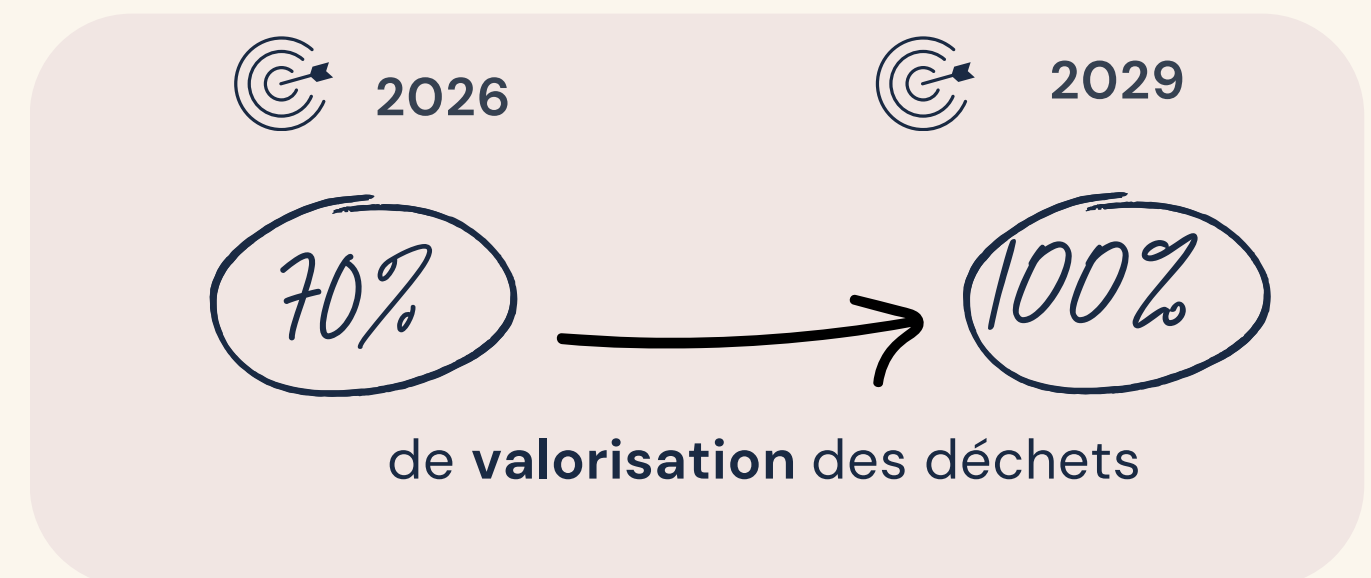


250 tonnes de bio déchets traités **sur place** en 2025

Notre objectif d'ici 2029 : 600 tonnes



Grâce à tous les efforts de tri réalisés en 2025 par nos équipes et nos clients, plus de 60% de nos déchets ont été valorisés en cartons, méthanisation, énergie et bio-carburants.



Mieux trier nos déchets...



#5 Réduire l'impact environnemental.

 Pour mieux les valoriser.

 **Opération Clean Day sur l'aire de Limours : favoriser la prise de conscience**

Chez Areas, nous nous impliquons avec nos partenaires, nos équipes et nos clients bénévoles pour conduire le changement.

Grâce à cet état d'esprit, nous mettons en place collectivement des initiatives visant à ramasser les déchets abandonnés sur les aires d'autoroutes. Ainsi, nous organisons régulièrement des Cleaning Day afin de débarrasser la nature des déchets sauvages pour les réintégrer dans des filières de tri.



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



#5 Réduire l'impact environnemental.
#6 Innover au service de la décarbonation.
#7 Des offres plus saines pour tous.

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.
-  En 2025, 60% des nouvelles qualifications de fournisseurs alimentaires concernaient des acteurs locaux.

-  **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.



 2024

73%

 2029

80%*

de références alimentaires transformées en France


*Sous réserve des disponibilités d'approvisionnement

Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement





*#7 Des offres plus saines pour tous.
#8 Cultiver la qualité, garantir la sécurité.
#9 Choisir des partenaires responsables.*

Prendre en compte le bien-être animal.

-  Les poulets frais “Label Rouge”, garantissent 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.



-  La plupart de nos 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.

Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement



#7 Des offres plus saines pour tous.
#8 Cultiver la qualité, garantir la sécurité.
#9 Choisir des partenaires responsables.

Prendre en compte le bien-être animal.



OEUFS ET OVOPRODUITS ISSUS DE POULES ÉLEVÉES HORS CAGE.

2024

100%

Sur le marché Loisirs

2025

60%

Sur tous nos marchés

2026

100%*

* sous réserve de disponibilité en approvisionnement français

POULETS CRUS LABELLISÉS.



2025

44%

Des références sur tous nos marchés

2026

100%

Des références sur le marché loisirs

2029

100%

Des références sur tous nos marchés

Proposer une assiette plus respectueuse de l'environnement



#7 Des offres plus saines pour tous.
#8 Cultiver la qualité, garantir la sécurité.
#9 Choisir des partenaires 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 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 pour le commerce équitable.



Nous créons pour nos marques en propre une offre végétarienne gourmande et motivons nos équipes pour faire évoluer nos recettes.

Ainsi, notre défi Toque Chef en 2025, a permis de créer 3 nouvelles recettes.

Sur Center Parcs, des menus festifs de fin d'année ont été élaborés en 100% végétarien.



Quelques exemples de recettes pour l'année 2026:



Salade d'orge aux perles de légumes confis.



Aubergine Milanaise avec crémeux de ricotta.



Hot Dog végétarien



Quiche butternut rôti, miel, feta.



Œuf parfait, purée de céleri à la vanille, sésame.

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-économiques (mousseurs, temporisation des robinets, urinoirs sans eau...) nous optimisons nos consommations. En utilisant des innovations technologiques, nous allons encore plus loin pour améliorer notre bilan carbone.

En **2024**, l'aire de Bosgouët a été inaugurée sur l'A13, offrant un environnement paysager complètement revu : implantations d'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**, sur l'aire du Haut Forez, la Gestion Technique du Bâtiment pour piloter à distance les températures et les consommations d'eau, la surveillance par IA pour détecter les fuites, la récupération d'énergie des groupes froids pour chauffer l'eau, l'implantation d'une ferme solaire pour produire de l'énergie renouvelable, participent aux économies des ressources.

En 2026, nos efforts porteront sur l'installation de pergolas bio climatiques de plus de 100 m² pour améliorer le confort thermique sans utiliser la climatisation.



- Réduire nos consommations de fluides.
- Optimiser notre logistique.

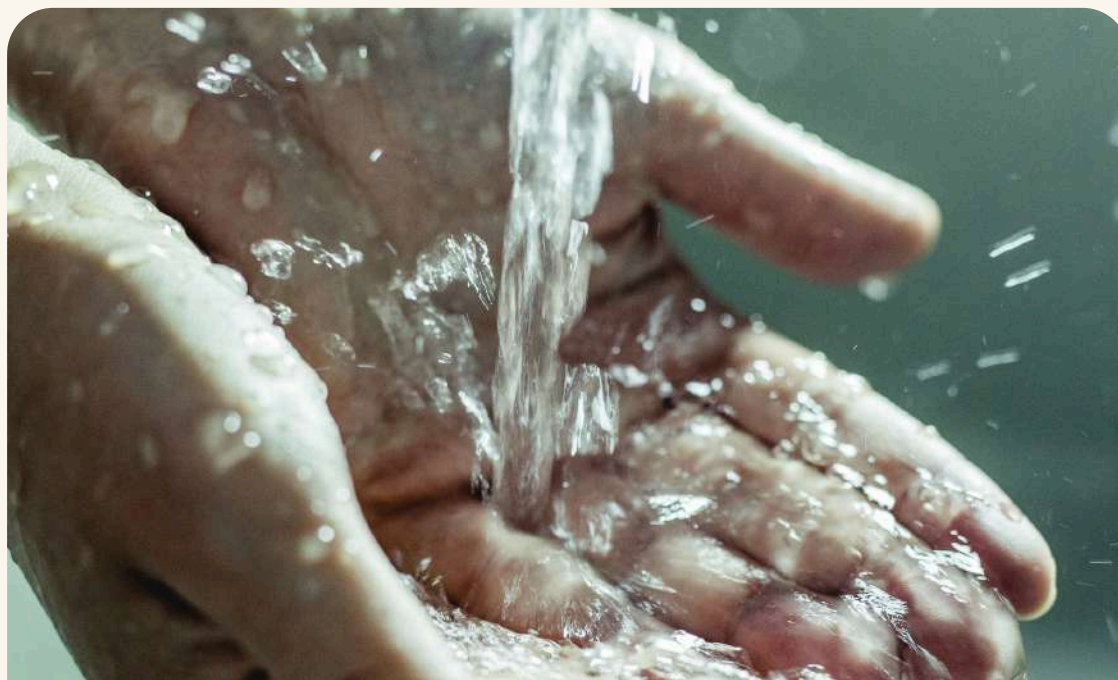
Réduire nos consommations de fluides



#4 S'engager vers le zéro gaspillage.
#5 Préserver nos ressources naturelles.
#6 Innover au service de la décarbonation.

🎯 Réduire nos consommations d'eau.

- **Détection des fuites d'eau** : en 2025, 50 sites ont été équipés de compteurs intégrant l'IA. Nous avons pour objectif d'en déployer sur 80 sites d'ici 2026.
- Déploiement de mousseurs "nouvelle génération" sur tous les robinets : 1,9 litres par minute vs 7 litres/min.
- **Choix de matériels plus performants** (lave-vaisselle < 2.5 litres / 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, tontes moins hautes et plus espacées, suppression des espèces invasives.



🎯 2029

-15%*

de consommation d'eau

*vs 2026

Réduire nos consommations de fluides



#4 S'engager vers le zéro gaspillage.
#5 Préserver nos ressources naturelles.
#6 Innover au service de la décarbonation.

Optimiser notre logistique



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

- L'utilisation de 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 (lessiviels et usage unique en 2024 / snacking et boissons à partir de 2026).

La mutualisation des produits lessiviels et des produits à usage unique a permis d'économiser 6 tonnes de CO₂ / an depuis 2024.



- Amélioration de notre système d'achats et de logistique : La migration vers SAP S/4 ouvre la voie à une logistique plus fluide et responsable. En regroupant toutes les commandes sous un code fournisseur unique, nous passons d'une logistique éclatée à un flux unifié.

Résultat : une seule préparation, une seule livraison, et des trajets nettement réduits. Les palettes sont mieux remplies, les kilomètres superflus disparaissent, et notre empreinte carbone recule. Une transformation simple en apparence, mais puissante pour accélérer notre transition vers une supply chain plus durable.



Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion

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 accompagne chacun de ses collaborateurs grâce à des formations qualifiantes et des suivis personnalisés qui permettent d'avoir de vraies perspectives de carrière.

Mais être responsable c'est aussi donner une valeur humaine 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.



- Développer l'employabilité de nos équipes.
- Conditions d'emploi améliorées.
- Insertion dans l'emploi favorisée.



#2 Développer les compétences et l'engagement de nos collaborateurs.

🎯 Développer l'employabilité de nos équipes

Notre politique RH a pour ambition de consolider sa communauté de collaborateurs en faisant d'eux des experts épanouis d'un point de vue professionnel. Pour répondre à cet objectif, plusieurs dispositifs sont activés par les équipes Talents et Formations.

✔ Evaluation pour tous et plans de formation personnalisés.



2029

+20%

Amélioration de notre taux de rétention

Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



#2 Développer les compétences et l'engagement de nos collaborateurs.

🎯 Développer l'employabilité de nos équipes



Parcours de formations pour intégrer et former nos collaborateurs & modules en e-learning pour tous:

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



Proposition de CQP (Certificat de Qualification professionnelle) à nos collaborateurs.



2029

100%

des collaborateurs bénéficieront d'une formation

Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



#1 Favoriser le bien-être, la sécurité, la diversité, l'égalité et l'inclusion.
#2 Développer les compétences et l'engagement de nos collaborateurs.

Conditions d'emploi améliorées

- ✓ Amélioration de notre socle social et nos conditions de travail : Amélioration des coupures, compensation des heures travaillées le dimanche et le soir notamment, prime carburant.
- ✓ Amélioration des rémunération de bases avec des négociations de branches.



Fidélisation des collaborateurs

Climat de travail et dialogue social serein



Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



*#1 Favoriser le bien-être, la sécurité, la diversité, l'égalité et l'inclusion.
#2 Développer les compétences et l'engagement de nos collaborateurs.*

Insertion dans l'emploi favorisée



- **Egalité hommes-femmes**
- 54% des postes de management sur les sites sont confiés à des femmes
- Mise en place des e-learning pour les recruteurs sur les principes de non discrimination.
- Garantir le principe d'égalité professionnelle dans chaque étape du recrutement : sélection des candidats, recrutement, choix final
- S'assurer que les salariés souhaitant des évolutions aient pu en faire part à leur responsable
- Garantir à l'embauche une rémunération et une classification identique entre les femmes et les hommes, à niveau de poste, de formation, de responsabilité et d'expérience équivalent
- Garantir l'équilibre dans l'attribution des augmentations individuelles entre les femmes et les hommes



Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



*#1 Favoriser le bien-être, la sécurité, la diversité, l'égalité et l'inclusion.
#2 Développer les compétences et l'engagement de nos collaborateurs.*

Insertion dans l'emploi favorisée



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.

Diversité

- Plus de 96 nationalités différentes partout en France.
- 37% des effectifs entre 20 et 29 ans.
- 13% des effectifs entre 30 et 49 ans.
- 17% des effectifs de plus de 50 ans.

Inclusion :

- Campagnes de formation via les POE (Préparation Opérationnelle à l'Emploi) pour recruter des demandeurs d'emploi en contrat pro CDI, de les inscrire dans nos parcours de formation pour les insérer durablement dans l'emploi.

Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



Insertion dans l'emploi favorisée



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



Inclusion : le handicap chez Areas

Ce que nous faisons :

- Sensibilisation de l'information auprès de tous et auprès des porteurs de handicap.
- Accompagnement du manager auprès du salarié concerné.
- Accompagnement par le service santé et sécurité au travail.
- Accueil de salariés en situation de handicap : 73 personnes accueillies durant les DUODAYS en 2025.
- **Lancement du diagnostic Handicap**

Pour renforcer notre engagement, nous lançons un diagnostic Handicap auprès de l'ensemble de nos salariés et en partenariat avec le cabinet LB Développement et le soutien de l'Agefiph.

Cette démarche a pour objectif de mieux comprendre les situations, les besoins et les attentes de nos équipes, afin de construire ensemble une politique handicap plus efficace et adaptée.

De ce diagnostic découlera un plan d'actions visant à améliorer l'accueil, l'accompagnement et la collaboration durable des salariés en situation de handicap ou confrontés à des problèmes de santé.



Nos sites à la rencontres des seniors et des malades



Starbucks à l'EHPAD de Claye-Souilly

- En 2025, les équipes Starbucks de Roissy Aéroport et de Roissy TGV se sont rendues à l'EHPAD de Claye-Souilly pour partager un moment de convivialité avec les résidents.
- Accueillis par le personnel de l'établissement, les collaborateurs ont proposé plusieurs temps d'échange autour de cafés, favorisant la rencontre et le dialogue. Cette initiative a permis de créer des instants de partage appréciés des résidents, dans un cadre chaleureux et bienveillant.

Hôpital de Mulhouse

- Pour la première année en 2025, le site de l'aéroport de Bâle Mulhouse a collecté de nombreux dons à destination des enfants malades de l'hôpital de Mulhouse.
- Grâce à cette initiative et au montant des dons récoltés, une quarantaine de cadeaux a été distribuée aux enfants hospitalisés le 23 décembre.





#3 Collaborer avec les communautés locales.



Course Odyssée by Areas



Tout au long du mois d'octobre, nos équipes se sont mobilisées partout en France pour soutenir les personnes touchées par le cancer, à travers des actions symboliques et des moments de sensibilisation.

En 2025, nous avons rassemblé plus de 400 participants à la course Odyssée :

- Notre siège social
- 61 sites sur autoroutes
- 22 sites en gares et aéroports, sans oublier les loisirs !

Cette mobilisation illustre notre capacité à fédérer nos équipes sur des sites répartis sur toute la France !



Agir pour la diversité, l'égalité, l'inclusion



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

#3 Collaborer avec les communautés locales.

Parcours de formation CLEA – Équipe Roissy : Formation de Français



Objectif du programme :

Cette formation vise à accompagner les collaborateurs qui en ont besoin dans l'apprentissage du français écrit et oral. Elle leur permet de renforcer leurs compétences linguistiques afin de favoriser à la fois leur évolution personnelle et professionnelle.



Bénéfices attendus :

- Amélioration de la compréhension et de l'expression écrite et orale.
- Meilleure autonomie dans les démarches administratives (renouvellement du titre de séjour, demande de nationalité française, etc.).

Déroulement :

- Promotion actuelle : 9 participants.
- Site pilote : Roissy.
- Référents du projet : Linda Nguyen et Thibaut Barbut.

Perspectives :

Notre ambition est de lancer une deuxième promotion afin d'élargir l'accès à cette formation essentielle.



areas
for
change

PEOPLE > PLANET > TRAVEL