





RAPPORT 2011-2012 Bilan des Emissions de GES

L'Alsacienne de Restauration

Responsable du suivi
Fonction
Adresse



: Eric Wolff
: Directeur
: 2 rue Evariste Galois – BP 80010 – 67012 STRASBOURG CEDEX
: 03 88 18 68 00
: eric.wolff@elior.com

Ce rapport, réalisé en interne et dont la conformité au format de restitution a été vérifiée par Climat Mundi certifié OQIBI¹ (Cf. certificat en annexe), présente le Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) réglementaire de L'Alsacienne de Restauration conformément aux articles :

- L.229-25 du Code de l'environnement²
- R.229-45 et suiv. Code de l'environnement³

Sa rédaction suit le plan proposé du guide méthodologique du Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie d'avril 2012.

¹ L'OPQIBI délivre des certificats de qualification aux prestataires exerçant l'ingénierie, à titre principal ou accessoire, dans les domaines suivants : Bâtiment, Infrastructure, Énergie, Environnement, Industrie, Loisirs - Culture - Tourisme

² Créé par l'art. 75 de la Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement

³ Créé par le Décret d'application n°2011-829 du 11 juillet 2011

Sommaire

1- Description de la personne morale concernée.....	4
2- Année de reporting de l'exercice et l'année de référence.....	5
3 - Les émissions directes de GES, évaluées séparément par poste et pour chaque GES en tonnes et en équivalent CO2.....	6
4 - Les émissions indirectes de GES associées à la production d'électricité, de chaleur ou de vapeur importée, quantifiées séparément par poste et en tonnes équivalent CO2.....	7
5 - Les éléments d'appréciation sur les incertitudes.....	8
6 - Motivation pour l'exclusion des sources de GES et de poste d'émissions.....	8
7 - Les facteurs d'émissions et les PRG utilisés.....	8
8 – Principales pistes d'actions de réduction.....	9
9 - Adresse du site Internet où est mis à disposition le bilan d'émissions de GES.....	9
10 – L'Alsacienne de Restauration agit pour la lutte contre le changement climatique.....	10
ANNEXE.....	12

1- Description de la personne morale concernée

Raison sociale	: L'Alsacienne de Restauration
Code NAF	: 5629 A
Code SIREN	: 312 478 266
SIRET associés à la personne morale	: 312 478 266 00223
Adresse	: 2 Rue Evariste Galois 67300 SCHILTIGHEIM
Nombre de salariés ⁴	: 750
Mode de consolidation	: Contrôle Financier
Description sommaire de l'activité	: Entreprise de restauration collective en Alsace

Créée en 1978 par Roland Weller, L'Alsacienne de Restauration fait partie intégrante du paysage régional, autant par ses valeurs que par l'implication de ses 750 collaborateurs. Avec une activité concentrée exclusivement sur le Bas-Rhin et le Haut-Rhin, elle est n°1 de la restauration collective en Alsace, avec un chiffre d'affaires de 50 M€ par an.

Adossée au Groupe Elior, acteur majeur en Europe de la Restauration sous contrat et des services associés, L'Alsacienne de Restauration, présente sur les marchés de l'Enseignement, de la Santé et de l'Entreprise, sert 32 000 repas par jour dans ses 140 restaurants. Elle est également présente sur l'évènementiel avec son service traiteur « Du Côté Traiteur ».

L'Alsacienne de Restauration, c'est également deux outils de production qui livrent chaque jour 13 000 repas pour ses convives en liaison froide sur des sites n'ayant pas la possibilité de faire la cuisine sur place :

- Une cuisine centrale dédiée au secteur de l'enseignement qui livre les repas aux écoles
- Un laboratoire traiteur pour l'organisation clés en main de réceptions, galas, cocktails, buffets, séminaires ou toute autre manifestation.

Description du périmètre organisationnel retenu :

- Le siège social
- La cuisine centrale de Strasbourg
- Le laboratoire traiteur

L'Alsacienne de Restauration ne détient pas tous les biens qu'elle utilise. En effet, une partie est mise à disposition par ses clients suivant le schéma contractuel naturel dans la profession. D'autres biens sont en location comme par exemple sa flotte automobile ce qui lui permet de la renouveler en améliorant régulièrement ainsi les performances environnementales.

De manière très occasionnelle L'Alsacienne de Restauration peut aussi investir dans du matériel utilisé (ex : friteuse) dans des sites clients mais pour lesquels elle ne peut suivre les consommations réelles de fluides concernés par les scopes 1 et 2. Ainsi, ce matériel n'est pas pris en compte dans le périmètre organisationnel retenu dans le cadre du contrôle financier.

Description du périmètre opérationnel retenu :

Le périmètre du BEGES de L'Alsacienne de Restauration comprend le Scope 1 et le Scope 2.

⁴ Au regard de l'article L 1111-2 du code du travail

2- Année de reporting de l'exercice et l'année de référence

L'Alsacienne de Restauration réalise son 1^{er} BEGES réglementaire en 2012 :

- L'année de reporting⁵ correspond à l'exercice allant du 01/10/2011 au 31/09/2012.
- L'année de référence⁶ correspond à l'exercice allant du 01/10/2011 au 31/09/2012.

⁵ Année sur laquelle les données d'activités sont collectées pour établir le Bilan GES

⁶ L'année de référence permettra à L'Alsacienne de Restauration de suivre ses émissions dans le temps et de mesurer l'efficacité des actions mises en œuvre.

3 - Les émissions directes de GES, évaluées séparément par poste et pour chaque GES en tonnes et en équivalent CO2

Catégories d'émissions	Numéros	Postes d'émissions	Valeurs calculées							Emissions évitées de GES Total (t CO2e)	
			Emissions de GES								
			CO2 (tonnes)	CH4 (tonnes)	N2O (tonnes)	Autres gaz (tonnes)	Total (t CO2e)	CO2 b (tonnes)	Incertitude (t CO2e)		
Emissions directes de GES	1	Emissions directes des sources fixes de combustion	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	Emissions directes des sources mobiles à moteur thermique	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	Emissions directes des procédés hors énergie	0	0	0	0	269	0	81	0	0
	4	Emissions directes fugitives	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5	Emissions issues de la biomasse (sols et forêts)									
	Sous total		0	0	0	0	269	0	81	0	0

Les émissions directes mentionnées dans le tableau ci-dessus concernent les consommations en gaz réfrigérant R404a.

4 - Les émissions indirectes de GES associées à la production d'électricité, de chaleur ou de vapeur importée, quantifiées séparément par poste et en tonnes équivalent CO2

			Valeurs calculées							Emissions évitées de GES
			Emissions de GES							Emissions évitées de GES
Catégories d'émissions	Numéros	Postes d'émissions	CO2 (tonnes)	CH4 (tonnes)	N2O (tonnes)	Autres gaz (tonnes)	Total (t CO2e)	CO2 b (tonnes)	Incertitude (t CO2e)	Total (t CO2e)
Emissions indirectes associées à l'énergie	6	Emissions indirectes liées à la consommation d'électricité					65		11	0
	7	Emissions indirectes liées à la consommation de vapeur, chaleur ou froid					0		0	0
	Sous total						65		11	0

Les émissions indirectes mentionnées dans le tableau ci-dessus concernent les consommations d'électricité.

5 - Les éléments d'appréciation sur les incertitudes

Les données collectées concernant les consommations d'énergie (électricité) et de gaz réfrigérants sont réelles. Elles ont été collectées sur la base de factures.

Les incertitudes sont liées aux facteurs d'émission de la base carbone® de l'ADEME.

6 - Motivation pour l'exclusion des sources de GES et de poste d'émissions

Conformément à l'approche « contrôle financier » retenu par la maison mère Elios pour réaliser le BEGES, et au regard du type d'énergie utilisé par L'Alsacienne de Restauration, l'entreprise n'est pas concernée par les postes d'émission suivants :

- Emissions directes de GES – Scope 1 :
 - Emissions directes des sources fixes de combustion
 - Emission directes des sources mobiles à moteur thermique
 - Emissions directes fugitives
 - Emissions issues de la biomasse (sols et forêts)
- Emissions indirectes associées à l'énergie – Scope 2 :
 - Emissions indirectes liées à la consommation de vapeur, chaleur ou froid
- Autres émissions indirectes de GES – Scope 3

Ces sources ont été exclues du BEGES, cependant, dans le cadre de sa démarche de développement durable, Elios a développé son propre outil de mesure des émissions de GES à destination de ses sites. Il prend en compte l'ensemble des postes d'émissions du Bilan carbone® pour une vision plus précise des émissions et surtout des leviers d'actions plus concrets.

Le calculateur Elios comptabilise les émissions engendrées par les activités d'un restaurant ou d'une activité de service, qu'elles soient directes ou indirectes. Il permet à chaque gestionnaire de site, de mesurer et d'identifier les principales sources de GES afin de proposer des actions pour les réduire. La mesure s'effectue à partir des données du site collectées auprès du gérant de l'activité, du client, des prestataires de services (factures d'énergie, factures de fournitures, inventaire du matériel, etc.).

L'outil permet ainsi l'édition d'un rapport de synthèse des émissions de GES accompagné de premières pistes d'actions pour favoriser leur réduction. Celles-ci sont partagées avec le client, l'équipe opérationnelle et les convives.

Il permet à Elios et ses entités d'avoir avec ses clients une démarche de progrès et de lutte contre le réchauffement climatique.

7 - Les facteurs d'émissions et les PRG⁷ utilisés

Les facteurs d'émission et PRG utilisés sont issus du Bilan Carbone V7 de l'ABC.

⁷ Pouvoir de Réchauffement Global

8 – Principales pistes d'actions de réduction

Poste n°3 -Emissions directes des procédés hors énergie

- Poursuivre le suivi de la maintenance préventive par des contrôles d'étanchéité des installations de froid à fréquences régulières :
 - Mettre en place un suivi trimestriel des fuites de gaz réfrigérants : évaluer le niveau de gaz présent dans les installations afin de détecter au plus vite les fuites
 - Comparer le niveau de fuites avec les autres installations de production de froid du groupe Elior

Poste n°6 – Emission indirectes liées à la consommation d'électricité

- Sensibiliser les collaborateurs au bon usage des équipements
- Créer une boîte à idées donnant aux salariés la possibilité de s'exprimer sur les possibles réductions des consommations énergétiques
- Réaliser un diagnostic du fonctionnement des équipements : froid, cuisson, plonge
- Procéder au délampage : suppression de certains points lumineux inutiles
- Mettre en route des gestionnaires d'énergie sur les ordinateurs et les imprimantes (mise en veille automatique, coupure de l'alimentation après 21h...)
- Installer des détecteurs de présence ou des minuteries dans les circulations et espaces communs

Par ailleurs, L'Alsacienne de Restauration va poursuivre ses actions en matière de réduction de ses émissions de GES dans la continuité du Bilan carbone® de sa Cuisine Centrale de Schiltigheim (67) réalisé en 2009. En effet, la cuisine centrale émettait 4 400 tonnes d'équivalent CO2 annuelles (soit 27 millions de kilomètres en voiture !).

Plus de 70 % des émissions de GES provenaient de la production des aliments.

Après un état des lieux précis, 4 postes majeurs d'émission ont fait l'objet de plans d'action : les approvisionnements, les procédés internes, les conditionnements et les livraisons vers les restaurants. La cuisine centrale s'est fixée pour objectif une réduction annuelle de 3 % des émissions de GES. Fin 2012, un nouveau Bilan carbone® est en cours pour mesurer les efforts de réduction de ses émissions.

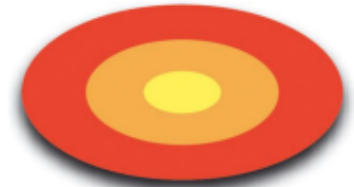
Plus largement, L'Alsacienne de Restauration envisage de sensibiliser ses salariés aux éco-gestes via les médias internes et des formations.

9 - Adresse du site Internet où est mis à disposition le bilan d'émissions de GES

www.elior.com

10 – L'Alsacienne de Restauration agit pour la lutte contre le changement climatique

L'Alsacienne de Restauration contribue pleinement aux actions d'Elior, sa maison mère signataire du Pacte Mondial de l'ONU depuis 2004, qui a fait de la réduction de ses émissions de GES une de ses priorités. Avec l'habilitation de plusieurs collaborateurs à l'utilisation de la méthode Bilan Carbone[®] de l'ADEME⁸/ABC⁹, et l'obtention de sa licence d'utilisation 2012, le Groupe s'est doté d'une expertise reconnue.



BILAN CARBONE[®]
Utilisateur 2012

Après une vingtaine de mesures carbone réalisées depuis 2009 pour des restaurants ou cuisines centrales et une vaste étude sur une quarantaine de sites, Elior a créé avec le cabinet conseil spécialisé en stratégie carbone Climat Mundi et les équipes Elior de développement durable, un outil de mesure simple, décliné du Bilan Carbone[®] adapté aux activités de Restauration, de Concessions et de Services.

Le tableur carbone Elior prend en compte les postes d'émission suivants :

- Matériaux entrants : achats de denrées alimentaires et non alimentaires, services, etc.
- Fret : kilomètres parcourus livraisons amont/aval, type de véhicules, volumes transportés, etc.
- Énergie : électricité, gaz, vapeur, etc.
- Procédés internes : gaz réfrigérants, etc.
- Déplacements : collaborateurs domicile/travail, professionnels, etc.
- Immobilisations : bâtiments, outils de production, matériel informatique, etc.
- Déchets : déchets d'emballages, biodéchets, etc.

Une formation d'une journée spécifique à la mesure carbone chez Elior, animée en interne, a en parallèle été développée pour ses utilisateurs.

Elior et L'Alsacienne de Restauration ont aujourd'hui connaissance des principaux postes d'émission de leurs activités et agissent pour la réduction de leurs impacts.

Dans le cadre de sa démarche de développement durable et de l'un de ses 5 engagements de sa politique d'achats responsables, Elior a fait de l'intégration des matières premières responsables dans son offre une de ses priorités depuis de nombreuses années.

L'intégration de produits bio dans ses menus entre pleinement dans sa démarche de développement durable au bénéfice de la réduction de notre empreinte écologique.

Elior s'appuie sur l'expertise de ses collaborateurs pour développer l'intégration de ces produits. Par exemple, au sein de la Direction des Achats du Groupe, une équipe d'experts est spécialisée dans la filière bio et les approvisionnements locaux. Elle renseigne et accompagne également les collaborateurs d'Elior sur les aspects techniques et réglementaires de ces filières.

Acteur important de la filière bio en restauration collective, Elior soutient les initiatives dans ce domaine. Le Groupe est capable d'accompagner ses clients dans l'intégration progressive et pertinente de produits bio dans les menus qu'il propose.

Depuis 2010, Elior a également référencé des acteurs régionaux afin de garantir une offre en produits bio de proximité. À ce jour, 50% des fournisseurs Elior de produits bio sont des regroupements d'agriculteurs ou des associations locales.

⁸ Agence pour l'Environnement et la Maîtrise de l'Énergie

⁹ Association Bilan Carbone

Les approvisionnements de proximité constituent aussi un enjeu important, c'est pourquoi la direction des achats a développé un outil innovant de « géolocalisation » dédié à l'identification des fournisseurs locaux du Groupe à proximité de ses sites clients. Ce logiciel permet de localiser rapidement sur des cartes, les producteurs, fournisseurs et leurs produits avec leurs signes de qualité (ex : label rouge, etc.).

A ce jour, cet outil permet de rendre visible un réseau de plus de 2000 producteurs de fruits et légumes, 382 producteurs bio, plus de 4500 producteurs de viande. Ces informations sont mises à jour régulièrement dans la base de données.

Plus largement, Elior attache de l'importance à la sensibilisation de ses équipes en les informant sur ces enjeux.

ANNEXE