



Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

» RAPPORT 2025

be the
change
by newrest



SOMMAIRE

1

1. Introduction

2

2. Notre écosystème

3

3. Nos engagements

Interview

→ p. 4

Nos parties prenantes

→ p. 6

Nos 9 piliers

→ p. 8

NOS ENGAGEMENTS POUR LA PLANÈTE

1. Réduire le gaspillage alimentaire → p. 10
2. Améliorer notre stratégie de gestion des déchets → p. 14
3. Promouvoir des pratiques d'achats durables → p. 18
4. S'engager à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique → p. 21
5. Développer des processus dématérialisés → p. 24
6. Réduire nos émissions de gaz à effet de serre → p. 27

NOS ENGAGEMENTS ENVERS NOS COLLABORATEURS

7. L'éthique au quotidien → p. 32
8. Talents et diversité → p. 36
9. Innovation managériale → p. 40

01

Introduction



La RSE est indissociable à nos valeurs,
elle oriente chacune de nos décisions stratégiques. »

Interview



EN PHOTO
DE GAUCHE
À DROITE →

Olivier Sadran
Président Directeur
Général de Newrest

Lucie Lalanne
Directrice RSE
Adjointe

Marc Starké
Vice-Président en charge
de la RSE

OLIVIER SADRAN ▶ À l'heure où la responsabilité sociétale des entreprises s'impose comme un impératif, je suis fier de vous présenter le **rapport RSE 2025 de Newrest**. Ce document témoigne de notre **engagement collectif**, de la **force de nos partenariats** et de la **mobilisation** sans faille de nos **collaborateurs** à travers le monde. C'est aussi l'occasion pour moi de réitérer notre engagement pour le **Pacte Mondial des Nations Unies**.

Depuis cinq ans, la stabilité et la richesse des **initiatives portées par nos équipes** illustrent la puissance du collectif. Nos collaborateurs sont le **moteur de notre transformation** : leur engagement quotidien, leur créativité et leur capacité à innover constituent une véritable force pour le groupe. Cette **dynamique** s'exprime dans chaque projet, chaque action, chaque territoire où nous opérons. Cela contribue significativement à l'amélioration de notre **score Ecovadis** depuis trois ans, pour atteindre en **2025** une note de **69 / 100** et donc d'obtenir la **médaille Ecovadis Bronze**.

Notre démarche RSE repose sur une **collaboration étroite** avec nos **parties prenantes** et nos **clients**.

Ensemble, nous co-construisons des **solutions concrètes et durables**, à l'image du projet de recyclage des bouteilles plastiques aux Antilles, développé en partenariat avec l'un de nos clients du secteur aérien. Ces exemples illustrent notre volonté de placer l'**innovation et la circularité** au cœur de nos pratiques, en tenant compte des **réalités locales** et des besoins spécifiques de chaque écosystème.

L'**acquisition récente en Amérique latine** marque une étape décisive dans notre développement. En tant que **leader de la gestion de bases de vie dans cette région**, nous avons conscience des devoirs qui nous incombent vis-à-vis des **communautés et de l'environnement**. Cette **responsabilité** nous pousse à aller toujours plus loin dans la recherche de solutions et d'actions alignées avec nos piliers RSE. C'est pourquoi nous organiserons en 2026 un **séminaire RSE** dédié à l'Amérique latine, afin d'**accompagner nos équipes**.

Notre connaissance fine des territoires et des écosystèmes nous positionne souvent comme **accélérateur de changement**. Parfois, nous

sommes initiateurs d'évolution, comme au Gabon où nous avons contribué à **structurer une nouvelle chaîne de valeur** dans le cadre de nos achats responsables. D'autres fois, nous **valorisons et renforçons des chaînes existantes**, à l'image de notre partenariat durable avec des coopératives au Maroc. Cette capacité d'**adaptation et d'innovation** est au cœur de notre stratégie : elle nous permet **d'anticiper les enjeux** et de **répondre aux attentes** de nos clients.

Enfin, nous constatons l'**impact social grandissant** de toutes nos initiatives. Qu'il s'agisse de **projets solidaires**, d'actions en faveur de l'**inclusion**, de la **formation** des jeunes générations ou de la promotion de la **diversité**, chaque initiative contribue à renforcer le tissu social et à créer de la **valeur partagée**. Notre ambition est claire : être un acteur responsable, engagé et exemplaire, capable d'**accompagner les transitions** et de relever les défis de demain.

Je vous invite à découvrir dans ce rapport l'ensemble de nos actions et nos perspectives. Ensemble, poursuivons notre chemin pour faire évoluer durablement les pratiques du groupe.



02 Notre écosystème

La collaboration avec nos parties prenantes est essentielle pour garantir la durabilité de nos activités. »

Nos parties prenantes



3 Nos engagements

Notre charte RSE est fondée sur 9 piliers,
tous spécifiques à notre réalité. ➤



9 piliers

L'éthique au quotidien



Talents et diversité



Innovation managériale



Réduire le gaspillage alimentaire



Améliorer notre stratégie de gestion des déchets



Promouvoir des pratiques d'achats durables



S'engager à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique



Développer des processus dématérialisés



Réduire nos émissions de gaz à effet de serre



6 piliers

Nos engagements pour la planète



Réduire le gaspillage alimentaire



Améliorer notre stratégie de gestion des déchets



Promouvoir des pratiques d'achats durables



S'engager à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique



Développer des processus dématérialisés



Réduire nos émissions de gaz à effet de serre





PILIER #1

Réduire le gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire reste un enjeu clé de notre activité, porté par nos équipes au quotidien.

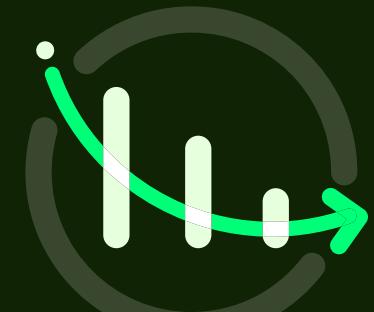
-40%

OBJECTIF 2030 ↓

RÉDUIRE DE 40% LE GASPILLAGE

ALIMENTAIRE ISSU DE NOS ACTIVITÉS*

*En valeur financière par rapport au total des achats



PILIER #1

Réduire le gaspillage alimentaire

Au-delà des engagements, c'est par l'action que le groupe avance, en mobilisant ses équipes et ses parties prenantes tout en plaçant l'innovation au cœur de sa stratégie de lutte contre le gaspillage.

Les consommateurs finaux sont également intégrés à cette dynamique, via des programmes de **sensibilisation** et **d'engagement** conçus pour encourager des **comportements responsables** et réduire le gaspillage à leur niveau.

À l'écoute des besoins de nos clients, nos équipes prennent l'initiative de proposer des **solutions concrètes**, originales et innovantes, intégrant pleinement les enjeux RSE dans leur **réalité opérationnelle**.

Des outils dédiés ont été déployés pour accompagner cette transition, incluant des technologies d'**intelligence artificielle** permettant d'analyser finement les flux et d'**optimiser** les pertes. Cette approche est renforcée par notre implication dans des **travaux de recherche**, notamment en collaboration avec l'Université ZHAW, afin de mettre l'intelligence artificielle au profit de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



INTERVIEW → MORTEN OTTESEN

RESPONSABLE DE LA CONCEPTION DES MENUS ET DE L'APPROVISIONNEMENT EN SCANDINAVIE

• **SCANDINAVIE**
Initiative « Banana rescue »

ORIGINE DU PROJET → Dans la quête d'un nouveau dessert pour Scandinavian Airlines System (SAS), j'ai découvert une entreprise danoise qui transforme les surplus de bananes en délicieux gâteaux. La banane est le fruit le plus gaspillé au monde et cette initiative nous permet d'en sauver plus de 8 tonnes par an.

PHASE DE DÉVELOPPEMENT → Afin de respecter le cahier des charges de SAS, nous avons travaillé en collaboration étroite avec l'entreprise Banana CPH pour fabriquer le produit qui nous correspondait.

En 6 mois, la recette a été changée, le packaging adapté et le dessert approuvé.

LA SUITE DU PROJET → Pour continuer à proposer des desserts innovants à notre client, je suis en recherche constante des meilleurs produits locaux. Dans cette démarche de limitation du gaspillage alimentaire, nous réfléchissons à faire des glaces à partir de restes de fruits. »

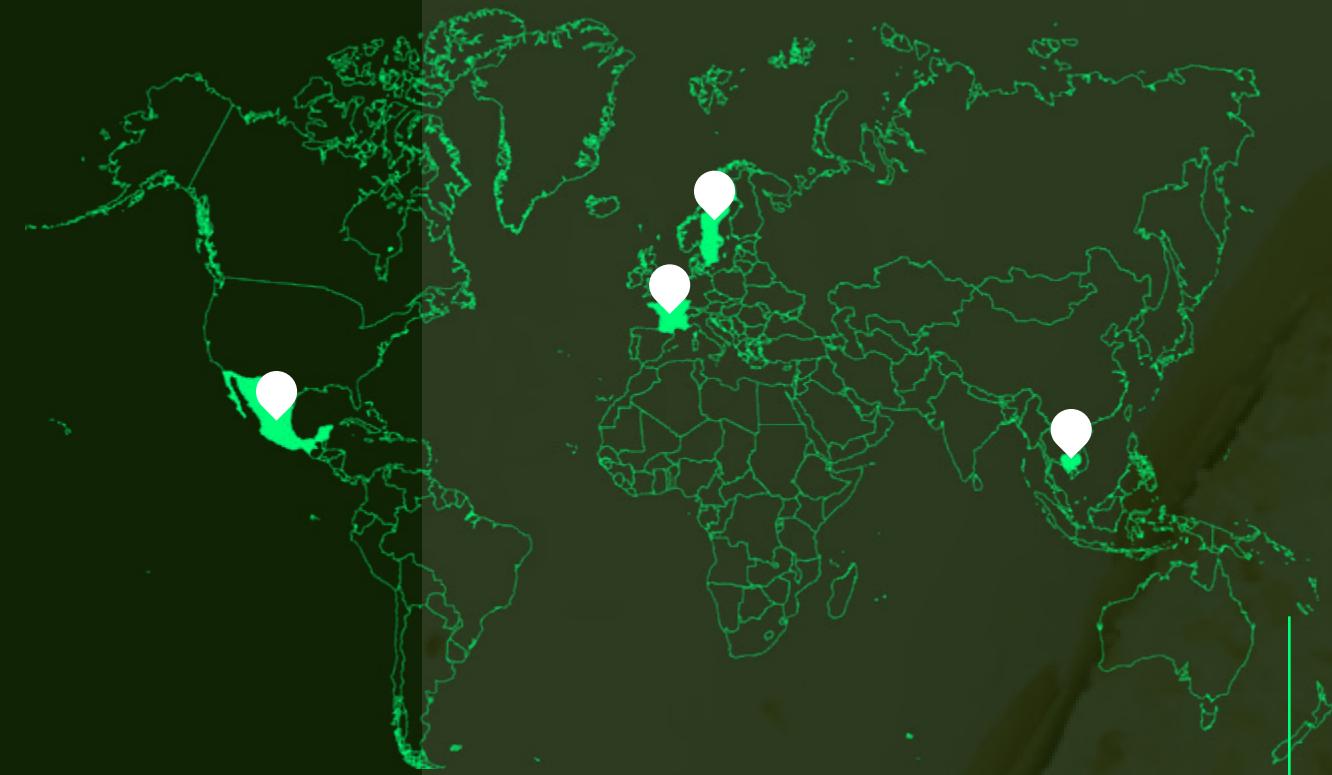




PILIER #1



Des initiatives mondiales & locales →



MEXIQUE

Nourrissons les cœurs à travers l'alimentation

Dons de 141,5 kg de denrées excédentaires ou proches de la péremption à des fondations afin de réduire le gaspillage alimentaire tout en soutenant les personnes dans le besoin.

FRANCE - RESTAURATION COLLECTIVE

Un bilan impactant avec Atypique

Revalorisation de plus de 300 tonnes de produits français en 2025 grâce à Atypique, grossiste de fruits et légumes déclassés, ayant permis de cuisiner environ 1 million de repas pour nos convives.

FRANCE - RAIL

Optimisation de la chaîne logistique

Baisse de 30 % des pertes de produits alimentaires depuis le mois de janvier 2025 sur le site de Gare de Lyon en replaçant rapidement les produits arrivant à expiration dans des trains prêts à partir.



SUÈDE - RAIL

Pas de gâchis dans les trains SJ !

Récupération des produits proches de la date limite à bord des trains SJ que nous gérons pour les vendre à prix réduits ou les redistribuer le soir même à des personnes dans le besoin via l'entreprise Allwin.



CAMBODGE

Des plats à la demande

Préparation de repas sur place à la demande de chaque client afin de limiter la surproduction dans la majorité de nos points de vente au sein du nouvel aéroport de Phnom Penh.



FOCUS ↓ COLOMBIE

Un programme contre le gaspillage alimentaire



En Colombie, Newrest mène depuis 2017 un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Initialement organisé chaque année, il a désormais lieu chaque mois depuis trois ans, traduisant l'importance croissante accordée à ce sujet.

L'objectif est de réduire les déchets et sensibiliser aussi bien nos convives que nos équipes en cuisine : dans les cantines, des actions pédagogiques sont menées auprès des convives, tandis que les chefs veillent à gaspiller le moins possible lors de la préparation des repas.

Newrest Colombie déploie aujourd'hui ce programme sur plus de 120 sites de restauration collective pour une soixantaine de ses clients, touchant près de 40 000 convives.

Cette mobilisation a déjà permis d'éviter le gaspillage de 13 tonnes des produits alimentaires. L'ambition est de poursuivre cette dynamique pour atteindre l'objectif du groupe.

Notre engagement ↓

**Réduire le gaspillage alimentaire
de 40 % d'ici 2030**
+ l'engagement de nos clients

EN CUISINE

- Ajuster les commandes de produits en fonction des besoins réels.
- Optimiser l'utilisation de chaque aliment pour limiter les pertes.
- Proposer des recettes anti-gaspi «menu stop gaspi».
- Donner le surplus alimentaire à des associations (52 tonnes données depuis 2017).
- Promouvoir le tri et le recyclage des biodéchets.

EN SALLE

- Sensibiliser chaque mois sur des thèmes précis grâce à :
 - Des affiches de sensibilisation (ex : la quantité dans l'assiette).
 - Des activités ludiques
- Promouvoir le tri et le recyclage des biodéchets.

**Réduction du gaspillage alimentaire,
avec une baisse de 13,7 % observée
entre octobre 2024 et septembre 2025**



50%

OBJECTIF 2030 ↓
TRIER 50% DES DÉCHETS
GÉNÉRÉS

Améliorer notre stratégie de gestion des déchets

Nos équipes se mobilisent pour optimiser la gestion des déchets de nos sites, tout en tenant compte des réalités locales.





PILIER #2

Améliorer notre stratégie de gestion des déchets



Notre objectif : améliorer notre gestion des déchets en visant une approche circulaire, collaborative et adaptée aux spécificités de nos activités.

Nous poursuivons l'optimisation de notre **gestion des déchets** à l'échelle mondiale, en agissant sur nos **propres flux** et en travaillant de près avec nos clients afin d'identifier et mettre en œuvre des solutions adaptées à chaque **typologie de déchet**.

Cette démarche couvre l'ensemble des flux générés par nos activités, qu'il s'agisse de **déchets alimentaires, textiles** ou spécifiques à certains secteurs comme le catering aérien international, dont le

recyclage reste aujourd'hui limité par des **réglementations strictes**.

Malgré ces contraintes, nous construisons des projets fondés sur la circularité, en **valorisant les ressources** et en **réduisant les volumes** de déchets non valorisables. Cette ambition se traduit par des initiatives concrètes, portées par les équipes sur le terrain, pour faire évoluer les pratiques et intégrer pleinement la gestion responsable des déchets dans notre modèle opérationnel. Cette démarche s'inscrit dans notre **Système de Management Intégré** (IMS), au sein duquel la **norme ISO 14001** constitue un cadre structurant pour l'amélioration continue de notre performance environnementale.



INTERVIEW → FABIO GAMBA

DIRECTEUR GÉNÉRAL – AIRLINE CATERING ASSOCIATION

MONDE

Déchets de cabine : un défi environnemental et réglementaire pour la décennie à venir

La gestion des déchets de cabine – en particulier des déchets internationaux dits *International Catering Waste* (ICW) – représente un enjeu croissant pour les acteurs du catering et les compagnies aériennes. Chaque passager génère en moyenne 0,9 kg de déchets, soit près de 3,6 millions de tonnes par an à l'échelle mondiale. Soumis à des régulations sanitaires contraignantes, le secteur se retrouve à la fois responsable devant les autorités et incité à réduire ses volumes de déchets pour des raisons économiques, sociales et environnementales. Pourtant, il doit composer avec de multiples contradictions, qui complexifient la mise en œuvre de solutions durables.

Toutefois, l'industrie se mobilise pour faire bouger les lignes. En étroite coopération avec les autorités sanitaires européennes et nord-américaines, des compagnies volontaires ont déjà effectué des essais sur des vols transatlantiques afin de promouvoir le tri des déchets à bord et ainsi, permettre le recyclage de certains types de déchets.

Malgré des progrès significatifs, ces tests ont toutefois montré les difficultés opérationnelles pour trier et traiter correctement ces déchets ainsi que la nécessité d'une jurisprudence claire.

L'ACA, Airline Catering Association, dont Newrest est membre fondateur, souhaite jouer un rôle actif dans cette dynamique en fédérant les acteurs du catering aérien pour contribuer à relever l'un des défis majeurs de la prochaine décennie : permettre, lorsque les conditions sanitaires le permettent, le tri et recyclage des déchets recyclables générés à bord, et ainsi s'inscrire dans un modèle d'économie circulaire. »



Des initiatives mondiales & locales →



COLOMBIE

Du potager à la table

Sur les sites de *Brinsa* et *Pintuco*, les déchets organiques sont transformés en compost pour alimenter les sols des potagers, qui approvisionnent ensuite les cuisines en produits locaux.

OMAN

Améliorer le recyclage du plastique

Installation de bacs de tri pour recycler des déchets plastiques afin d'améliorer la gestion des déchets du site.

ANTILLES & FRANCE – INFLIGHT

Recyclage des bouteilles plastique à bord

Mise en place d'un processus de tri spécifique en collaboration avec plusieurs de nos clients pour rendre possible le recyclage des bouteilles en plastique utilisées par les membres de l'équipage à bord des avions.

CHILI

L'histoire continue pour nos uniformes

Recyclage d'1 tonne d'anciens uniformes en couvertures, fils et autres produits textiles, permettant d'éviter 25 000 kg de CO₂ et de favoriser l'insertion de personnes en situation de handicap.

ZAMBIE

Recycler pour mieux cultiver

Recyclage des boîtes de conserve et des biodéchets pour cultiver des plantes : les boîtes sont réutilisées comme pots et les biodéchets sont transformés en compost, pour enrichir les plantes.

AFRIQUE DU SUD

Des employés mobilisés pour agir !

Organisation d'une journée ramassage de déchets proche de nos 3 unités (Cape Town, Johannesburg et Durban) qui a permis de récolter 26 sacs de 50 litres.



FOCUS ↓

NOUVELLE-CALÉDONIE

Valorest, les restes qui enrichissent nos terres

Conscientes des enjeux liés au tri et au recyclage en Nouvelle-Calédonie, les équipes de l'unité PK4 ont démultiplié et renforcé leurs actions sur ce sujet depuis novembre 2024. Sur le site de notre cuisine centrale ainsi que dans les 40 écoles d'une municipalité représentant environ 5 500 enfants, l'objectif est de trier 80% des biodéchets, papiers et cartons d'ici la fin de l'année 2026.

Les bénéfices ?

Ce projet a permis une réduction de presque 50 % des coûts liés à la gestion des déchets. Au-delà des bénéfices économiques, il a surtout contribué à limiter l'enfouissement et à préserver l'écosystème calédonien, reconnu pour sa singularité et sa fragilité.

La suite ?

L'équipe projet de PK4 souhaite démarrer dès 2026 le recyclage des boîtes de conserve et des barquettes en plastique utilisées comme contenants des plats. Pour aller plus loin dans la démarche de circularité, l'objectif est aussi de proposer aux agriculteurs locaux d'utiliser le compost créé par l'entreprise Écotrans.

EMPLOYÉS NEWREST

- Prennent part au tri :
- Des biodéchets
- Des papiers et cartons

NEWREST NOUVELLE-CALÉDONIE

- Production de repas à partir de fruits et légumes issus de l'agriculture locale
- Mise en place du tri

LIVRAISON DE FRUITS ET LÉGUMES

PRODUCTEURS LOCAUX

Utilisation du compost pour la culture de fruits, légumes ou céréales

LIVRAISON DE COMPOST À PRIX PRÉFÉRENTIEL

DON DE COMPOST À UNE ÉCOLE MATERNELLE POUR LEURS JARDINIÈRES OU POTAGER

LIVRAISON DE 10 000 REPAS/J

RAMASSAGE DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR 40 ÉCOLES

- Mise en place du tri sélectif
- Sensibilisation des enfants

ÉCOLES

RAMASSAGE DES : DES DÉCHETS ORGANIQUES DU PAPIER ET CARTON

LIVRAISON DE COMPOST À PRIX PRÉFÉRENTIEL

PRESTATAIRE ÉCOTRANS

Production de compost à partir des biodéchets collectés
→ 102 tonnes en 1 an ≈ 68 voitures

Création de matière isolante pour le bâtiment à partir des cartons et papiers → 12,5 tonnes en 1 an ≈ 2 éléphants



Promouvoir des pratiques d'achats durables

Nos choix en termes d'approvisionnement ont un impact direct et significatif sur l'environnement et la société. Chaque décision est une occasion de soutenir des filières de production et d'élevage plus durables.





PILIER #3

Promouvoir des pratiques d'achats durables

Notre approche vise à nouer des alliances solides, fondées sur le respect des savoir-faire locaux et l'amélioration continue des pratiques.

Nous souhaitons jouer un rôle moteur dans la **structuration** d'une **chaîne de valeur responsable**, en accompagnant de nouveaux fournisseurs vers des **pratiques durables** et en valorisant le savoir-faire de nos partenaires historiques, quelle que soit leur taille.

Au-delà des considérations économiques, nos achats jouent un **rôle social fort**. À travers nos partenariats, nous participons notamment à **l'inclusion de personnes en situation de vulnérabilité ou de handicap** au sein de notre chaîne de valeur et soutenons financièrement et techniquement certaines actions qui contribuent au **développement socio-économique des territoires** dans lesquels nous opérons.

Chaque collaboration est envisagée comme une **opportunité d'apprentissage mutuel**, visant à faire évoluer ensemble nos pratiques.



CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À LA VIDÉO

FOCUS → COSTA RICA

Collaboration avec la fondation Hogar Siembra

Depuis novembre 2024, Newrest Costa Rica collabore avec *Hogar Siembra*, une fondation qui prend en charge de jeunes filles vulnérables jusqu'à leur majorité, en leur offrant un accompagnement psychologique et professionnel.

Newrest participe au développement d'un programme de formation dédié à la fabrication de biscuits et d'uniformes. Ce dispositif vise à doter les jeunes filles de compétences techniques et opérationnelles, leur permettant d'accéder à un éventuel emploi au sein de l'entreprise et de renforcer leur autonomie économique.

En achetant ces biscuits, Newrest Costa Rica soutient directement les actions de la fondation *Hogar Siembra* en faveur de l'insertion sociale des jeunes filles.

Cette collaboration permet de diversifier les formations proposées et de valoriser les produits fabriqués par la fondation.



Des initiatives mondiales & locales ↓

CHILI

Renforcer les filières agricoles locales

En partenariat avec l'*Institut pour le Développement Agricole*, Newrest Chili forme des agriculteurs locaux et achète une partie de leurs légumes, contribuant ainsi à multiplier leurs points de vente et à accroître leur visibilité.

MAROC

Un partenariat qui dure

Depuis plus de 10 ans, Newrest Maroc et COPAG cultivent un partenariat durable fondé sur la confiance, les valeurs communes et le soutien à l'économie locale, pour offrir à nos convives des produits laitiers 100 % marocains.

COLOMBIE

Des produits locaux prêts à être consommés

Implantation d'une usine dans le département du Cesar dédiée à la transformation de produits agricoles locaux en aliments prêts à consommer. Ce projet vise à soutenir le développement socio-économique des communautés, générer des revenus pour les familles, et valoriser les produits du territoire.



FOCUS ↓ FRANCE & SUISSE Fermes de Cœur



Fermes de Cœur est un concept Newrest visant à nouer des partenariats durables avec des agriculteurs et éleveurs locaux dans le but de fournir à nos clients et convives des produits frais, de saison et de qualité.

Fermes de Cœur promeut des pratiques alimentaires basées sur 3 engagements majeurs :

- ━ Une offre exclusivement locale
- ━ La valorisation des métiers
- ━ La qualité et fraîcheur des produits

À l'origine, la charte *Fermes de Cœur* a pour but d'aider les acheteurs à cibler et catégoriser les fournisseurs locaux. Cette démarche valorise la richesse des produits du terroir et renforce nos liens avec les producteurs en les accompagnant dans le développement de leur filière.



CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À PLUS D'INFORMATIONS SUR FERMES DE CŒUR EN FRANCE



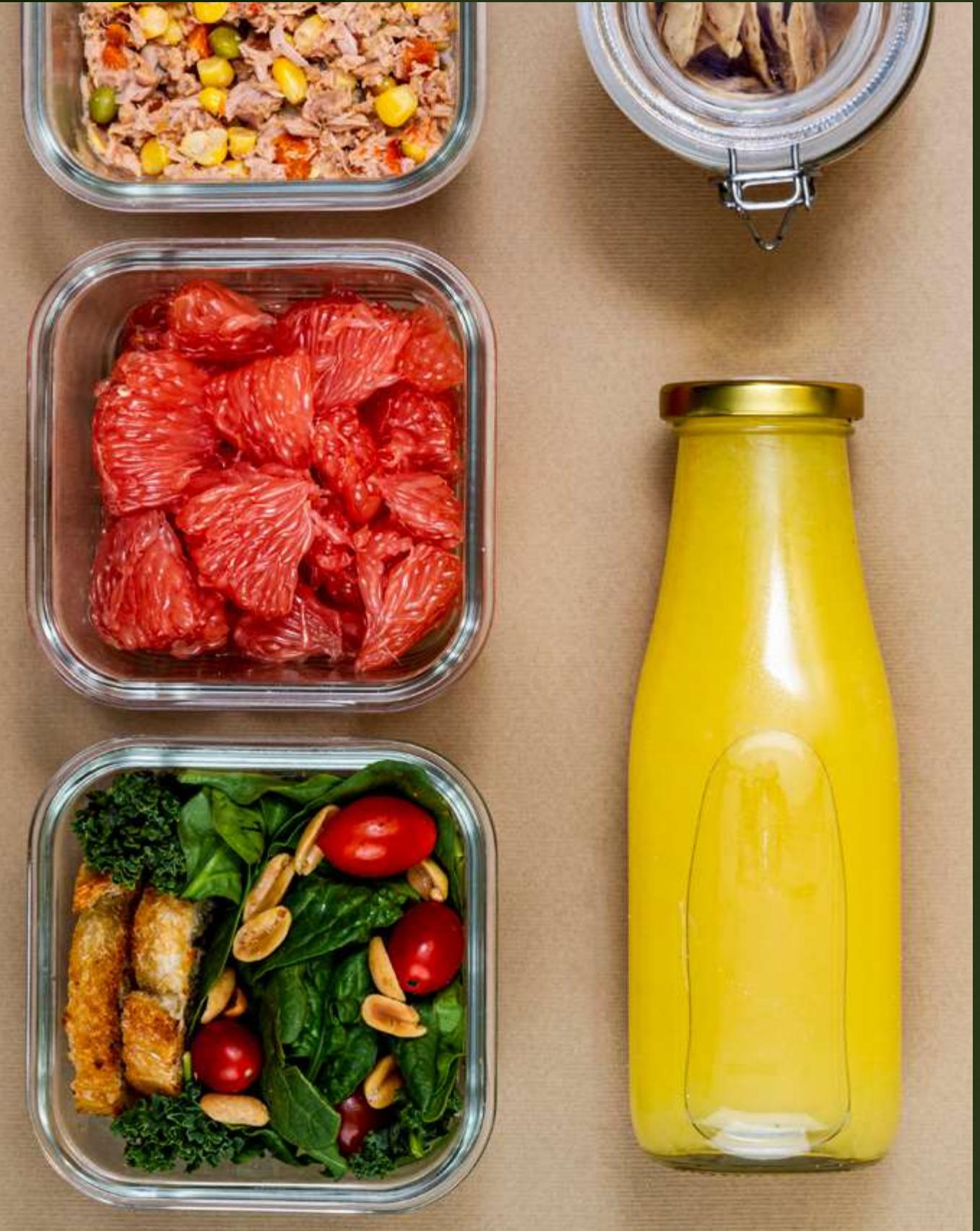
En France ça donne quoi ?

Notre plus grand réseau de partenaires *Fermes de Cœur* se trouve à Roanne, près de Lyon. Dans cette région, un seul lieu centralise l'ensemble des achats auprès des fournisseurs locaux. Ce système favorise les circuits courts en impliquant un seul intermédiaire (Newrest) entre le producteur et les convives. Tous les produits locaux sont livrés dans l'une de nos cuisines centrales puis redistribués sur nos différents sites de restauration dans la région.

Et en Suisse ?

Nos équipes de restauration collective s'appuient sur plus de 10 fournisseurs identifiés comme des partenaires *Fermes de Cœur*, qui respectent un certain nombre de critères dont la localisation. En Suisse, cette appellation vise à mettre en avant ces producteurs ainsi que leurs produits.

Les sites respectant la charte *Fermes de Cœur* proposent à leurs convives une sélection de produits frais issus de l'agriculture locale, tels que des fruits et légumes, des viandes, des ovo-produits ou encore des produits laitiers et de boulangerie.



PILIER #4

S'engager à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique

Nous souhaitons réduire l'usage des plastiques à usage unique à chaque étape de notre chaîne de valeur. En collaboration avec nos parties prenantes, nous utilisons des solutions concrètes et durables, conciliant performance opérationnelle et respect de l'environnement.

50%

OBJECTIF 2030 ↓

50% DES PRODUITS ACHETÉS

SANS PLASTIQUE*

*dont l'emballage primaire est composé d'un matériau non plastique



PILIER #4

S'engager à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique

Nous menons un travail de fond avec nos partenaires, dans une volonté commune de transformer nos pratiques notamment à travers la réduction des contenants en amont et leur réutilisation.

Nous pouvons compter sur la **capacité d'innovation** de nos équipes pour limiter l'usage des emballages plastiques à usage unique dans nos opérations. En **repensant les formats des emballages**, nous identifions des solutions concrètes pour réduire les volumes utilisés. Ce travail s'appuie sur une **collaboration étroite avec nos clients et fournisseurs** afin de trouver le **juste équilibre** entre qualité, faisabilité opérationnelle et responsabilité environnementale.

Nous explorons également activement des **modèles alternatifs**, tels que les **systèmes de consigne**, pour éviter le recours au jetable. Cette démarche s'inscrit dans une logique de réduction à la source, en privilégiant des **solutions réutilisables**.

FOCUS → AUTRICHE, SUISSE & RÉUNION

Zoom sur nos exemples de vaisselle réutilisable

Afin de limiter l'usage de contenants à usage unique dans nos différentes activités, nos équipes optent pour des solutions de contenants réutilisables.

En Autriche, nous servons les petits-déjeuners et diners dans les voitures-couchettes - environ 32 000 repas par mois - dans de la vaisselle en porcelaine avec des couverts en inox.

En Suisse, une dizaine de restaurants ont mis en place depuis plusieurs années un partenariat avec *reCIRCLE* qui fournit des contenants réutilisables pour les ventes à emporter.

Depuis septembre 2025, à la Réunion, un système de consigne est en place sur nos points de vente au sein de l'aéroport pour limiter la génération de déchets d'emballages.

Ces initiatives viennent compléter celles mises en œuvre dans le secteur de la restauration aérienne, où l'usage de contenants réutilisables est largement déployé à l'échelle mondiale pour certaines prestations.



Des initiatives mondiales & locales ↓

NIGERIA

Le plastique au cœur des débats à l'aéroport de Lagos

Participation à la conférence

« Mettre fin à la pollution plastique »

à l'occasion de la Journée mondiale de l'environnement, en partenariat avec la FAAN (Autorité aéroportuaire fédérale du Nigeria).

USA

Une alternative aux couvre-chaussures

Garantir la sécurité alimentaire

dans nos unités tout en limitant les produits jetables, c'est possible grâce à l'utilisation d'une machine de désinfection des chaussures de nos employés lors de leur lavage de mains.

FRANCE – RESTAURATION COLLECTIVE

Repenser les emballages

Mise en place d'une fontaine à yaourt *Delaferme* sur un site client en Île-de-France afin de limiter la création de déchets plastiques à usage unique.



FOCUS ↓

CHILI

Une fontaine à eau mobile



Création du projet

L'idée est née d'un constat clair : les sites miniers ont une consommation significative de bouteilles plastiques jetables et aucune solution viable n'existe pour fournir de l'eau fraîche aux employés exposés à des conditions extrêmes, avec des températures dépassant 32 °C et une altitude proche de 2 000 mètres.

Pour relever ce défi, *Leonardo Huaiqui*, Responsable QHSE, *Fabián Vera*, Responsable des opérations de maintenance, et *Walter Leiva*, Superviseur de maintenance, se sont mobilisés pour mettre au point une fontaine à eau mobile et autonome.

Comment cela fonctionne ?

Cette fontaine innovante est alimentée exclusivement par l'énergie solaire. Des matériaux déjà présents sur site ont été réutilisés pour la construire : panneaux de cloisonnement, chariots de service hors d'usage, et même un ancien distributeur d'eau remis à neuf. Une approche à la fois pratique, économique et durable.



Quels bénéfices ?

Une fontaine mobile en service permet de :

- Éviter l'achat de 2 400 bouteilles plastiques PET de 500 mL chaque mois.
- Recycler 100 kg de ferraille.
- Diminuer les coûts liés à l'achat de bouteilles et à la consommation énergétique nécessaire au refroidissement de l'eau.
- Éviter 0,34 tonne de CO₂ eq chaque mois.

À quel prix ?

Le projet a principalement été financé par Newrest et a nécessité la réutilisation de matériaux et l'achat d'un kit solaire et d'accessoires électriques. L'investissement initial pour la construction d'une fontaine (1 078€) a donc été rentabilisé en seulement 1 mois grâce aux économies générées.



Développer des processus dématérialisés

L'essor des *Digital Factories* au sein du groupe accompagne la réduction de l'usage du papier dans nos opérations tout en renforçant l'efficacité, la transparence et l'accès aux données.

100%

100% DE NOS SITES OPÉRATIONNELS
ONT MIS EN PLACE DES SOLUTIONS
NUMÉRIQUES DANS LEURS PROCESSUS



Développer des processus dématérialisés



La dématérialisation de nos processus opérationnels constitue un levier essentiel pour réduire l'usage du papier et améliorer la performance globale de nos activités.

En 2025, nous avons étendu notre modèle d'usine **Digital Factory** à plusieurs sites. Il illustre notre capacité d'innovation en proposant des **solutions intégrées**, venant renforcer notre **maturité digitale** et améliorer la **transparence** tout en garantissant un accès instantané aux données opérationnelles et commerciales.

La mise en place d'un système de **gestion électronique des documents** (GED) permet également de limiter significativement le nombre d'impressions locales. Cet outil centralise l'ensemble des procédures liées aux fonctions clés de l'entreprise (RH, QHSSE, IT, Maintenance, Achats, Opérations, etc.) dans un **outil unique et accessible en ligne**.

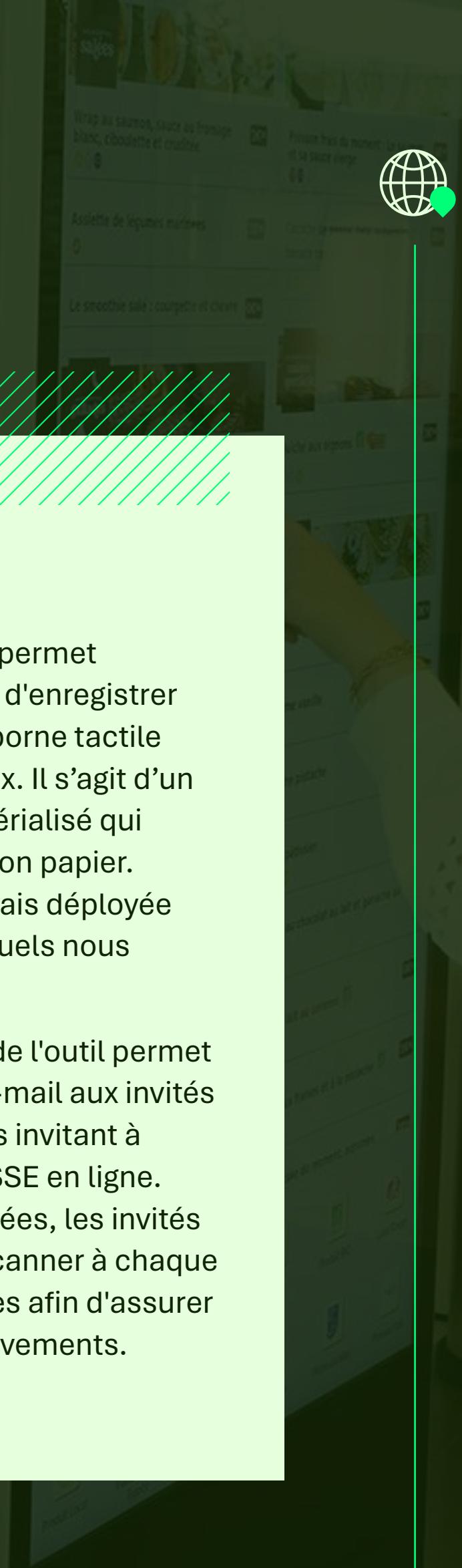
Dans une logique d'amélioration continue, nous poursuivons **la digitalisation de nos processus**, dès lors qu'elle est pertinente et réalisable, afin d'optimiser nos pratiques sur l'ensemble des sujets clés de l'entreprise.



FOCUS → WELCOME'EAT

La solution *Welcome'EAT* permet initialement d'accueillir et d'enregistrer des visiteurs grâce à une borne tactile située à l'entrée des locaux. Il s'agit d'un registre des visites dématérialisé qui remplace un suivi en version papier. Cette solution est désormais déployée dans seize pays dans lesquels nous opérons.

La toute dernière version de l'outil permet également d'envoyer un e-mail aux invités en amont de leur visite, les invitant à remplir un formulaire QHSSE en ligne. Une fois les données validées, les invités reçoivent un QR Code à scanner à chaque entrée et sortie de nos sites afin d'assurer la traçabilité de leurs mouvements.



Des initiatives mondiales & locales ↓

COLOMBIE

Susana, le chatbot des collaborateurs
Mise à disposition de *SUSANA Bot* sur WhatsApp pour faciliter l'accès des employés à leurs informations internes et personnelles.

ROYAUME-UNI

Des formulaires en ligne
Création de formulaires Microsoft Forms (employé du mois, enquêtes, sécurité) à Manchester pour réduire le papier et simplifier les processus.

SCANDINAVIE

Gagner en efficacité grâce aux check-lists numériques
Utilisation de check-lists digitales via notre ERP Winrest ou d'autres outils pour contrôler nettoyages et véhicules, supprimant l'usage du papier.

ANGOLA CABINDA

Moins de papier, plus d'efficacité
Adoption de tablettes pour la réalisation des tâches de suivi opérationnel, auparavant effectuées sur papier, permettant ainsi d'améliorer la traçabilité des produits alimentaires tout en optimisant l'efficacité des processus.



FOCUS ↓ MONDE

La numérisation des procédures opérationnelles

Les Digital Factories incarnent une nouvelle génération d'unités de production, entièrement automatisées et robotisées, conçues pour garantir fiabilité, sécurité et performance tout au long de la chaîne de production.

Elles reposent notamment sur une synergie entre technologies avancées et expertise humaine pour optimiser les processus internes, améliorer la prise de décision et réduire les coûts de production.

Ce modèle reflète notre ambition de transformer nos opérations sur le long-terme.

Projets à venir

France (ORY & CDG), Islande (KEF), États-Unis (IAH & ATL), Grèce (ATH), Espagne (BCN), Pays-Bas (AMS).

Connect EAT

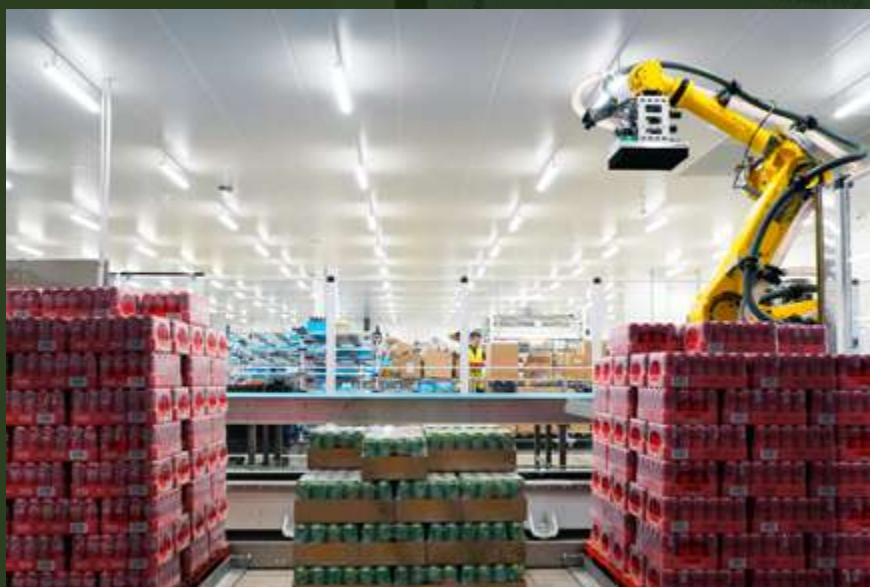


LA DIGITAL FACTORY DE WISSOUS ➔

FRANCE

Une première pour Newrest. Première *Digital Factory* à sortir de terre, l'unité de Wissous est entièrement dédiée à notre partenaire et client, Transavia.

Ouverture en 2024.



LA DIGITAL FACTORY DE SUCY-EN-BRIE ➔

FRANCE

L'innovation au cœur de la restauration ferroviaire. Cette nouvelle unité, adaptée aux spécificités de l'industrie ferroviaire, repose sur l'analyse de données et la business intelligence.

Ouverture en 2025.



LA DIGITAL FACTORY DE MADRID ➔

ESPAGNE

La première *Digital Factory* multi-clients du groupe.

Une unité de 14 000 m² permettant de répondre aux exigences croissantes du catering aérien international. Cette usine opère 130 vols pour 42 compagnies aériennes chaque jour et mobilise 600 collaborateurs.

Ouverture en 2025.



CLIQUEZ SUR LE BOUTON POUR
ACCÉDER À LA PRÉSENTATION DE
NOTRE MODÈLE DE DIGITAL FACTORY



PILIER #6

Réduire nos émissions de gaz à effet de serre

Nous structurons notre stratégie de réduction des émissions de CO₂ en nous appuyant sur des investissements ciblés et un pilotage rigoureux des données carbone, pour engager une transformation progressive et durable de nos opérations.

-30%

OBJECTIF 2030 ↓

RÉDUIRE DE 30%

NOS ÉMISSIONS DE CO₂*

*Sur les sites ayant réalisé un bilan carbone



PILIER #6

Réduire nos émissions de gaz à effet de serre

En 2025, Newrest a renforcé sa stratégie de **réduction des émissions de CO₂** en combinant plusieurs leviers complémentaires. D'**importants investissements** ont été réalisés pour améliorer l'**efficacité énergétique** de nos infrastructures et équipements, notamment à travers la **rénovation** de bâtiments, la construction de nouvelles unités plus **efficientes**, et l'utilisation d'équipements spécifiques comme des panneaux solaires ou encore des véhicules électriques ou fonctionnant au biocarburant.

Cette dynamique s'appuie également sur une **expertise interne**, avec une équipe dédiée à l'**optimisation énergétique** qui accompagne nos sites et ceux de nos clients. Par ailleurs, des ajustements techniques ont été opérés dans nos usines tels que le **remplacement de certains gaz réfrigérants**, essentiels au respect de la chaîne du froid,

mais désormais remplacables par des alternatives avec un **PRG** (Potentiel de Réchauffement Global) **plus faible**.

Notre collaboration avec **Tennaxia** (anciennement Traace), via son module Carbone demeure un élément essentiel de notre **pilotage des émissions de CO₂**. Cette plateforme nous permet toujours de **mesurer les empreintes carbonées** de plus de 90 unités réparties dans 38 pays, en mettant l'accent sur la **qualité de chaque donnée** collectée.

Ce travail de fond est essentiel pour identifier les **leviers de réduction**, rationaliser les consommations et structurer notre **trajectoire carbone** sur le long terme. Si les résultats ne sont pas toujours immédiats, ils s'inscrivent dans une démarche de **transformation progressive et durable**.



CLIQUEZ ICI POUR
ACCÉDER À LA VIDÉO

FOCUS ➔ FRANCE

Ensemble, maîtrisons l'énergie, maîtrisons l'impact !

GEPSA, filiale de Newrest, est un acteur de référence dans les prestations multi-services et multi-techniques en milieux sensibles. À travers sa Direction Énergie composée de 7 ingénieurs, GEPSA agit sur trois leviers clés pour accompagner ses clients et partenaires sur leurs enjeux de performance énergétique et de décarbonation :

- L'amélioration du pilotage énergétique des sites
- La réalisation de travaux de rénovation énergétique
- La sensibilisation des usagers

L'objectif est de réduire en moyenne de 15 % les consommations d'énergie des sites clients durant une année complète.

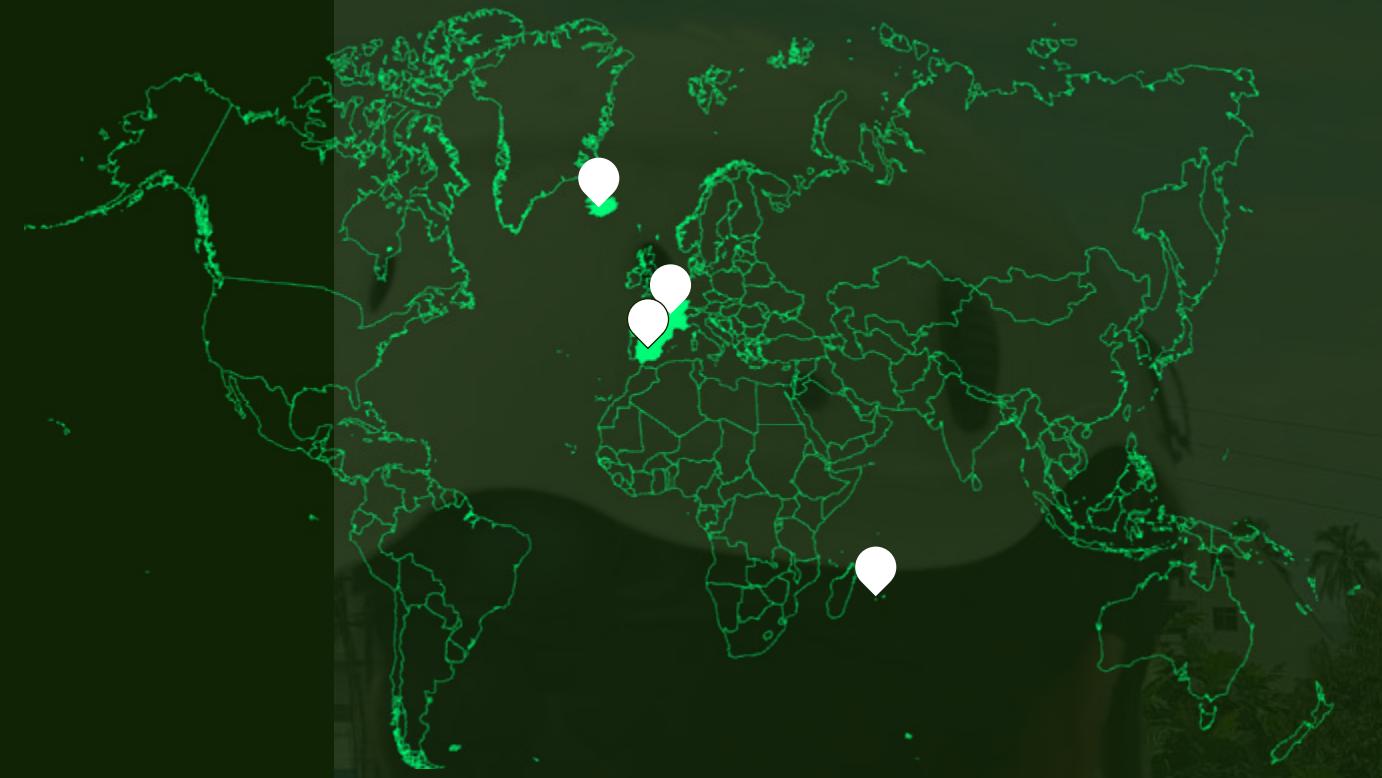
Pour y parvenir, GEPSA met en place des dispositifs de suivi de consommation des énergies et fluides tels que l'installation de systèmes de Gestion Technique du Bâtiment (GTB), la rénovation des Centrales de Traitement d'Air (CTA), l'installation de pompes, ou encore l'étude des énergies thermiques et photovoltaïques.

GEPSA a également lancé une campagne nationale de sensibilisation à la sobriété énergétique, portée entre autres par son innovation pédagogique *GEPSA Impact Energie* : un jeu de réalité virtuelle conçu pour sensibiliser ses clients et ses collaborateurs aux enjeux énergétiques dans les établissements pénitentiaires. A ce jour, plus de 1 000 personnes ont été sensibilisées.

Agile et polyvalente, GEPSA renforce son expertise sur ses marchés actuels et futurs, publics comme privés, à travers la digitalisation de ses outils et la formation de ses équipes à l'obtention de la certification ISO 50001 – Management de l'énergie.



Des initiatives mondiales & locales →



PILIER #6

MONDE

Le calorifugeage des tuyaux : une solution efficace pour économiser l'énergie

Réduction significative de la perte de chaleur sur les réseaux de chauffage, grâce à l'isolation thermique des tuyaux au sein de nos unités en France, Allemagne, Grèce, à Chypre, aux États-Unis et au Maroc.



MONDE

Des véhicules hybrides et électriques en exercice

Utilisation de véhicules hybrides et électriques en tant que véhicules de fonction, pour livrer nos produits sur site ou pour nous assurer de la sécurité en piste des sites aéroportuaires.



LA RÉUNION, ISLANDE & ESPAGNE

Remplacement des groupes frigorifiques

Installation de nouveaux systèmes de refroidissement plus efficaces permettant une réduction d'environ 13 % de la consommation énergétique à La Réunion. En Islande et en Espagne (Madrid), le CO₂, qui présente le PRG (Potentiel de Réchauffement Global) le plus faibles, est désormais utilisé comme gaz réfrigérant.

FRANCE - RESTAURATION COLLECTIVE

La spiruline, le super-aliment qui bouscule la viande

Introduction d'un nouvel ingrédient « EDO » en restauration collective : un égrené gourmand de spiruline cuisinée, utilisé pour remplacer la viande hachée et enrichir les plats en protéines et minéraux.

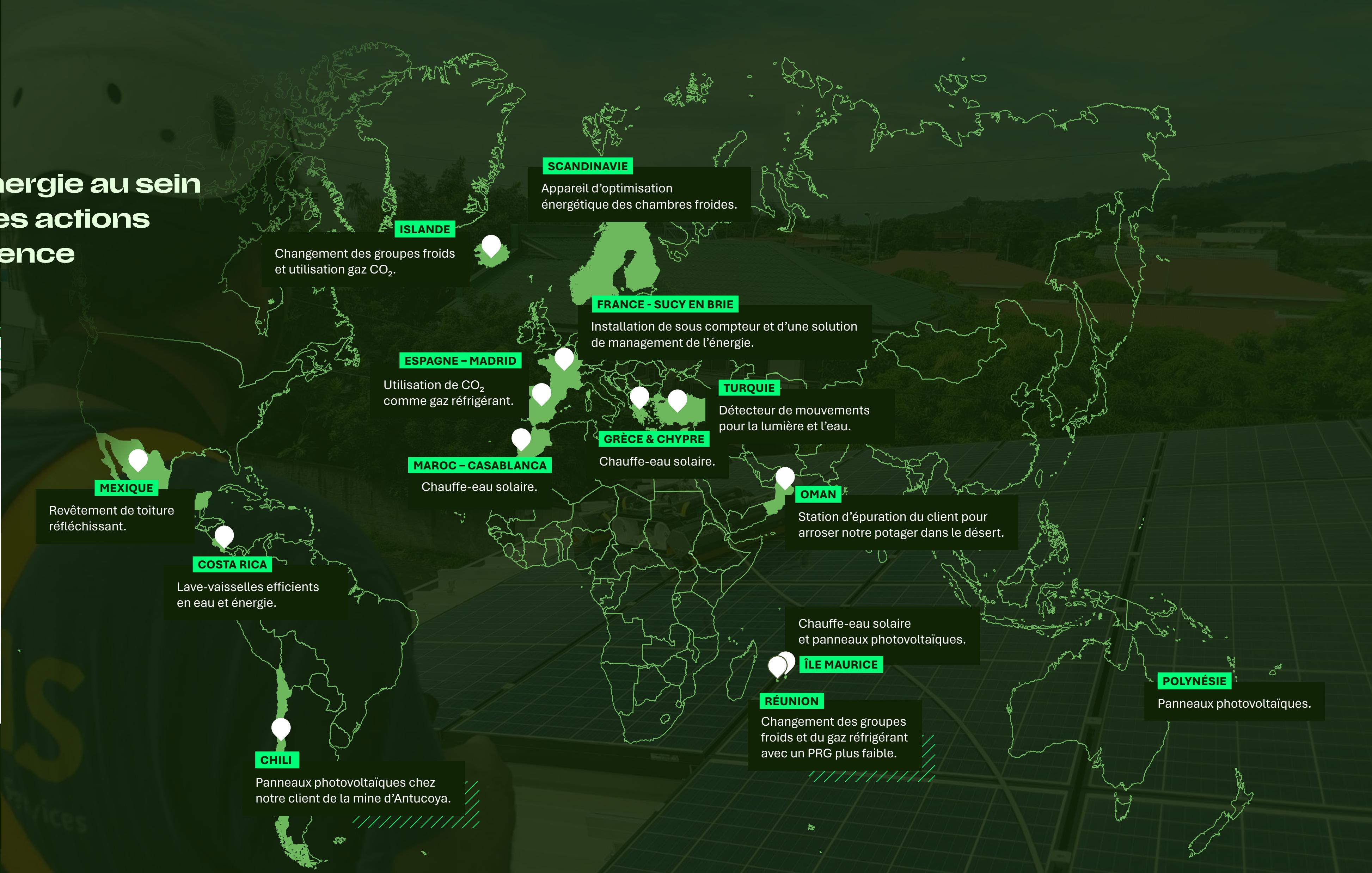


FOCUS ↓ MONDE

Économies d'énergie au sein de nos unités : les actions qui font la différence

Chaque année, Newrest consacre plusieurs millions d'euros en investissements CAPEX pour construire ou rénover des unités plus performantes. Ces projets intègrent notamment des solutions d'efficacité et d'autonomie énergétique, contribuant à une réduction significative des émissions de CO₂ et à des économies sur le plan énergétique et financier.

Voici un échantillon des différentes installations présentes sur nos propres sites ou les sites de nos clients :



3 piliers

Nos engagements
envers nos
collaborateurs



Talents
et diversité

Innovation
managériale



L'éthique
au quotidien



PILIER #7

L'éthique au quotidien

En 2025, l'éthique au quotidien se traduit par la sensibilisation à notre *Code de Conduite*, le développement de projets solidaires locaux, l'accompagnement des jeunes générations, et la diffusion active de la culture QHSSE à travers le programme *I Care by Newrest*.



-10%

OBJECTIF 2030 ↓

RÉDUIRE DE 10% LE TAUX

DE FRÉQUENCE (TF*) ET DE GRAVITÉ

(TG**) ANNUEL

*Nombre d'accidents entraînant une incapacité de plus d'un jour, survenus au cours d'une période d'un an, par million d'heures travaillées.

**Nombre de jours perdus pour cause d'incapacité.



PILIER #7

L'éthique au quotidien

Afin de faciliter l'**appropriation du Code de Conduite** par l'ensemble de nos collaborateurs, nous avons conçu une **série de vidéos pédagogiques** dédiée à chacun des 17 thèmes abordés. Ces supports visent à **sensibiliser nos équipes** aux principes clés du Code, en illustrant concrètement les **règles de conduite à adopter** à travers des exemples précis de situations professionnelles.

Nous assistons au fleurissement des **projets de solidarité locale** au sein du groupe.

Nos équipes continuent de s'investir pleinement à travers diverses actions, allant des dons à la construction d'infrastructures, en passant par la mise en place de programmes de formation ou de partage de connaissances.

Nous portons une **attention particulière aux jeunes générations**, que nous accompagnons dans la **construction durable de leur avenir**. En transmettant des savoirs essentiels - nutrition, gestion des déchets, règles de santé, de sécurité et d'hygiène - nous contribuons activement à leur **développement personnel et professionnel**, tout en renforçant leur autonomie et leur responsabilisation.

Garantir la sécurité dans nos opérations demeure une priorité absolue. Le programme ***I Care by Newrest*** incarne notre culture QHSSE, et permet de diffuser les **bons réflexes à adopter**, notamment en matière de **sécurité au travail**. Chaque collaborateur devient acteur de sa propre sécurité et de celle de ses collègues.



INTERVIEW ➔ THOMAS FORGACS

DIRECTEUR GÉNÉRAL NEWREST OUGANDA

OUGANDA

Projet Hands for hope

Une initiative solidaire porteuse de sens

Le projet *Hands for Hope* vise à construire une école destinée à l'éducation d'enfants ougandais en situation de handicap. Portée par Newrest, cette initiative reflète un engagement fort en faveur de l'inclusion et du développement local. Elle répond à un besoin essentiel : offrir à ces enfants un cadre d'apprentissage adapté et bienveillant.

Une mise en œuvre collaborative et structurée

Afin d'évaluer les besoins et comprendre les réalités locales, nos équipes ont d'abord mené plusieurs visites sur le terrain, avant de sélectionner une ONG partenaire pour superviser la

construction de l'école. Newrest Ouganda a pris également en charge le choix et le financement des matériaux nécessaires au projet.

Des résultats concrets

En seulement six mois, le projet *Hands for Hope* a permis la construction d'une salle de classe, d'un espace de repos, d'une aire de jeux et de sanitaires adaptés. Ces nouveaux espaces offrent aux enfants un environnement sûr, stimulant et inclusif.





PILIER #7



Des initiatives mondiales & locales →



COSTA RICA

Coup de pouce pour la rentrée des classes !

Dons de matériels scolaires (fournitures scolaires, fruits et biscuits) à plus de 60 enfants provenant de deux écoles proches de notre unité.

ANGOLA CABINDA

Aller au-delà de l'aide alimentaire

Evolution de notre soutien à l'orphelinat Lândana : initialement sous forme d'aide alimentaire, Newrest effectue également des dons de matériels scolaires et propose un programme de formation incluant des cours de cuisine, permettant la montée en compétences de 56 filles et, à terme, leur éventuelle intégration au sein de nos équipes.

NOUVELLE-CALÉDONIE & MADAGASCAR

I Care by Newrest : la sécurité en actions

Grâce au déploiement et renforcement du programme *I Care by Newrest*, prolongement du nombre de jours sans accident avec arrêt - 1 685 jours sur le site de la mine de Goro en Nouvelle-Calédonie et 885 jours sur la mine d'Ambatovy à Madagascar.

AFRIQUE DU SUD

Don de vaisselle inutilisée avec *United Airlines*

Don de matériel de restauration déclassé, en partenariat avec *United Airlines*, à l'ONG *SOS Children's Villages South Africa*, afin de les soutenir pour offrir un cadre de vie stable et bienveillant aux enfants vulnérables.



CLIQUEZ ICI POUR
ACCÉDER À LA VIDÉO



FOCUS ↓

ZAMBIE, PÉROU, NIGERIA

Former les jeunes générations

ZAMBIE

Projet Nourish and Flourish

Cette initiative encourage un mode de vie sain auprès des enfants de l'orphelinat *Kids Alive*, à travers l'éducation alimentaire et l'activité physique. Grâce à des ateliers pratiques, ils apprennent à cultiver des fruits et légumes dans un potager, tout en étant sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée. Des séances de sport régulières complètent le programme pour favoriser leur bien-être et leur autonomie.



Newrest met en place des actions de sensibilisation auprès des plus jeunes, afin de les accompagner dans leur responsabilisation et leur donner des clés pour améliorer leur qualité de vie.

PÉROU

Le programme I Care Kids

Ce programme vise à faire découvrir aux enfants de nos collaborateurs durant une journée, les métiers de leurs parents, à travers différentes activités ludiques et pédagogiques. Ces rencontres sont structurées sous forme de jeux et d'ateliers, permettant aux plus jeunes d'apprendre de manière divertissante les règles «non négociables» à respecter sur la santé, la sécurité et l'hygiène.



NIGERIA

Project Green (educate, recycle, transform)

En partenariat avec plusieurs institutions publiques, Newrest Nigeria organise depuis 2 ans des rencontres et moments d'échange pour sensibiliser les enfants de plusieurs écoles primaires à Lagos. Ce projet tend à former les jeunes générations pour devenir des «Héros de l'environnement». En l'espace de deux journées, plus de 800 enfants se sont notamment familiarisés aux 17 Objectifs de Développement Durable des Nations Unis tout en apprenant, lors d'ateliers interactifs, à reconnaître et trier différents types de déchets et à adopter les bons gestes pour mieux protéger la planète.





PILIER #8

Talents et diversité

Le facteur humain est au cœur de notre croissance.
Nous savons compter sur l'engagement de nos équipes
et leur capacité à relever de nouveaux défis pour contribuer
à l'évolution du groupe.

81

CONTRATS

GRADUATE PROGRAM

INTERNATIONAUX



Talents et diversité

Nous plaçons l'évolution de nos talents au cœur de notre stratégie, avec pour ambition de les intégrer durablement dans nos équipes et de renforcer notre marque employeur.

La **diversité** de nos collaborateurs constitue une **richesse** que nous valorisons pleinement, en veillant à offrir des **opportunités professionnelles** à tous, quels que soient leurs parcours ou situations. Nous mettons également nos savoir-faire au service des **communautés locales**, en **partageant nos compétences techniques** afin de contribuer à leur **montée en compétences** et, à terme, **faciliter leur intégration** dans nos écosystèmes professionnels.



L'innovation est également au service de notre **politique de formation**. Dans le cadre du programme *I Care by Newrest*, nous faisons évoluer nos **supports pédagogiques** pour garantir la sécurité au sein de nos opérations. Parmi les avancées majeures cette année figurent le déploiement de formations en **réalité virtuelle**, désormais déployées dans plusieurs pays, qui offrent à nos collaborateurs des **parcours de formation immersifs, interactifs et adaptés** aux réalités terrain. Ces investissements de long terme visent à ancrer la culture QHSSE en instaurant les bons réflexes à adopter face à divers scénarios opérationnels.



La santé est dans l'assiette

Au Pérou, dans la région de Moquegua, le projet *Salud en la Olla* vise à former les membres des cantines communautaires des villages situés à proximité de nos sites.

Le programme de formation se structure en quatre modules : hygiène alimentaire, nutrition, gestion financière et service client. Au total, 193 participants issus de 32 cantines ont été formés.

Alliant théorie et pratique, le comprend des visites guidées des cantines, la création d'un concours gastronomique ainsi que d'un système de récompenses pour encourager l'application des bonnes pratiques.

Ce projet participe concrètement au développement de leurs connaissances et savoir-faire tout en renforçant durablement le tissu communautaire local.



CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À LA VIDÉO





PILIER #8



Des initiatives mondiales & locales →



POLYNÉSIE FRANÇAISE, NOUVELLE-CALÉDONIE, FRANCE

Bienveillance et inclusion : notre engagement pour le handicap

Mise en place d'un processus de recrutement et d'intégration adapté aux personnes en situation de handicap, incluant la participation à des salons dédiés, l'aménagement des postes de travail, et des programmes spécifiques répondant à leurs besoins.

FRANCE & MEXIQUE

Newrest s'engage pour l'inclusion des talents expérimentés

Signature de la Charte 50+, qui favorise l'intégration des collaborateurs de plus de 50 ans en France. Au Mexique, le programme *Sabor a Experiencia* contribue également à valoriser l'expérience et le savoir-faire des collaborateurs les plus expérimentés.

BOLIVIE

Un programme de formation destiné aux communautés

Depuis 2024, le programme *Newrest School* forme les communautés de la mine de *San Cristóbal* aux bases de la cuisine et de la pâtisserie. En 2025, 50 nouvelles communautés ont été formées et les diplômés ont présenté leurs projets culinaires lors de la Foire gastronomique « La Romería ».



MONDE

Un environnement virtuel pour gérer des situations bien réelles

Déploiement de salles de réalité virtuelle pour former nos équipes en matière de sécurité en piste. Désormais en place en France et bientôt aux Etats-Unis, en Scandinavie, Espagne et Afrique du Sud, cet outil de formation innovant permet d'instaurer plus efficacement des bonnes pratiques et routines.

[CLIQUEZ ICI POUR PLUS D'INFORMATIONS](#)



POLYNÉSIE FRANÇAISE

Portrait de Gilbert

Intégration de Gilbert, une personne sans abri, au sein des équipes de Facility Management comme agent de maintenance des espaces verts, grâce à l'association *Te Torea* qui forme et met en relation entreprises et personnes en difficulté.

[CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À LA VIDÉO](#)



FOCUS ↓ MAROC

Une formation dédiée à la restauration collective

Newrest s'engage aux côtés de l'association *Bab Rayan*, une organisation non gouvernementale implantée à Casablanca qui œuvre depuis plusieurs années dans la protection de l'enfance.

En 2022-2023, l'association a ouvert un Centre de Formation et d'Insertion (CFI) destiné à accompagner les jeunes quittant les établissements de protection sociale ou issus de familles en grande précarité.

Ce centre dispense des formations dans les domaines des arts culinaires, de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration, en collaboration avec des professionnels expérimentés du secteur.

Newrest Maroc a participé à la conception des cuisines du CFI et a lancé en 2024 un programme de formation dédié à la restauration collective.

3

cours de
compétences
transversales

5

séminaires

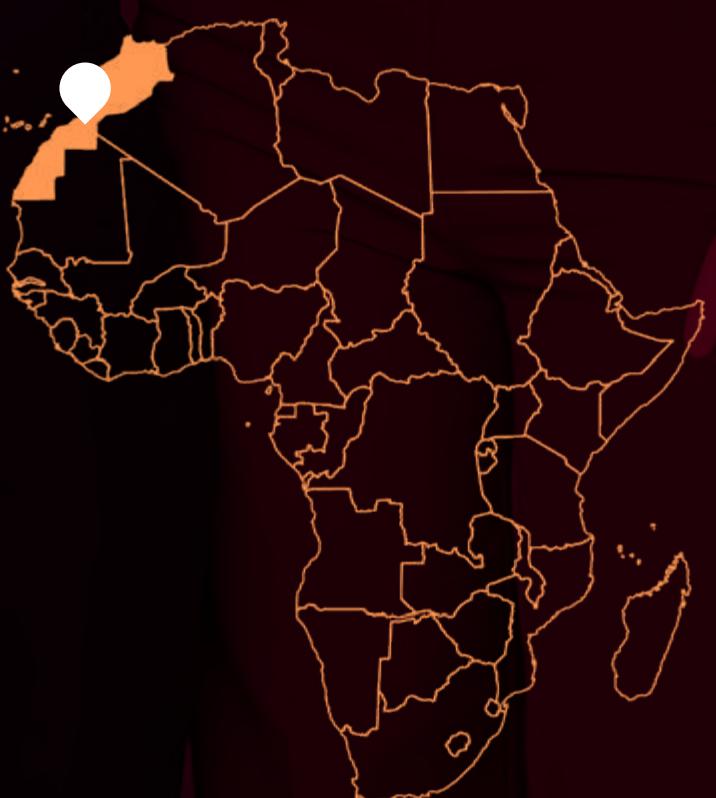
16

modules



Ce programme, unique au Maroc, répond aux exigences et besoins des acteurs du secteur et permet aux étudiants d'accéder à des opportunités professionnelles, favorisant ainsi leur inclusion socio-professionnelle.

Le cursus s'étend sur 10 mois (dont 6 mois au CFI et 4 mois en entreprise), avec 16 modules, 5 séminaires et 3 cours de compétences transversales, dont 72 heures sont dispensées par les équipes de Newrest Maroc. La première promotion accueillait 30 stagiaires et 30 nouveaux étudiants ont rejoint la nouvelle promotion 2025-2026.



STIMULER
LE DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL
ET PROFESSIONNEL



Innovation managériale



Nous plaçons l'esprit d'initiative de nos collaborateurs au cœur de notre démarche RSE. Chaque action est encouragée et participe à notre volonté d'avancer ensemble vers des objectifs communs.





PILIER #9

Innovation managériale

Nous considérons l'implication de nos collaborateurs comme un levier essentiel de notre démarche RSE et souhaitons leur donner les moyens de s'exprimer, d'être force de proposition et de contribuer activement à notre amélioration continue.

À travers des dispositifs innovants tels que l'organisation de concours RSE — qu'ils soient mondiaux, comme le challenge *Heroes of change*, ou locaux — la **proactivité** et l'engagement de chacun sont encouragés. Des temps dédiés aux sujets RSE sont également mis en place dans certains pays pour **favoriser la proposition d'idées nouvelles** et de pistes d'amélioration.

De nombreuses actions sont déployées pour **promouvoir la santé et la qualité de vie au travail**, tout en renforçant la **cohésion et l'esprit d'équipe**. Ces initiatives prennent des formes variées – ateliers collaboratifs, séances sportives ou de bien-être, campagnes de prévention – et visent toutes à **créer un cadre de travail stimulant**.

Nous croyons en la **puissance du collectif** pour relever les défis d'aujourd'hui et de demain. L'**enrichissement mutuel** et l'esprit d'équipe sont favorisés afin de nourrir le **sentiment d'appartenance** de chacun. Au-delà de notre démarche RSE, il s'agit de créer un environnement où nos employés peuvent grandir et avancer ensemble pour aller plus loin.

FOCUS → CANADA

Stimuler la proactivité de nos équipes

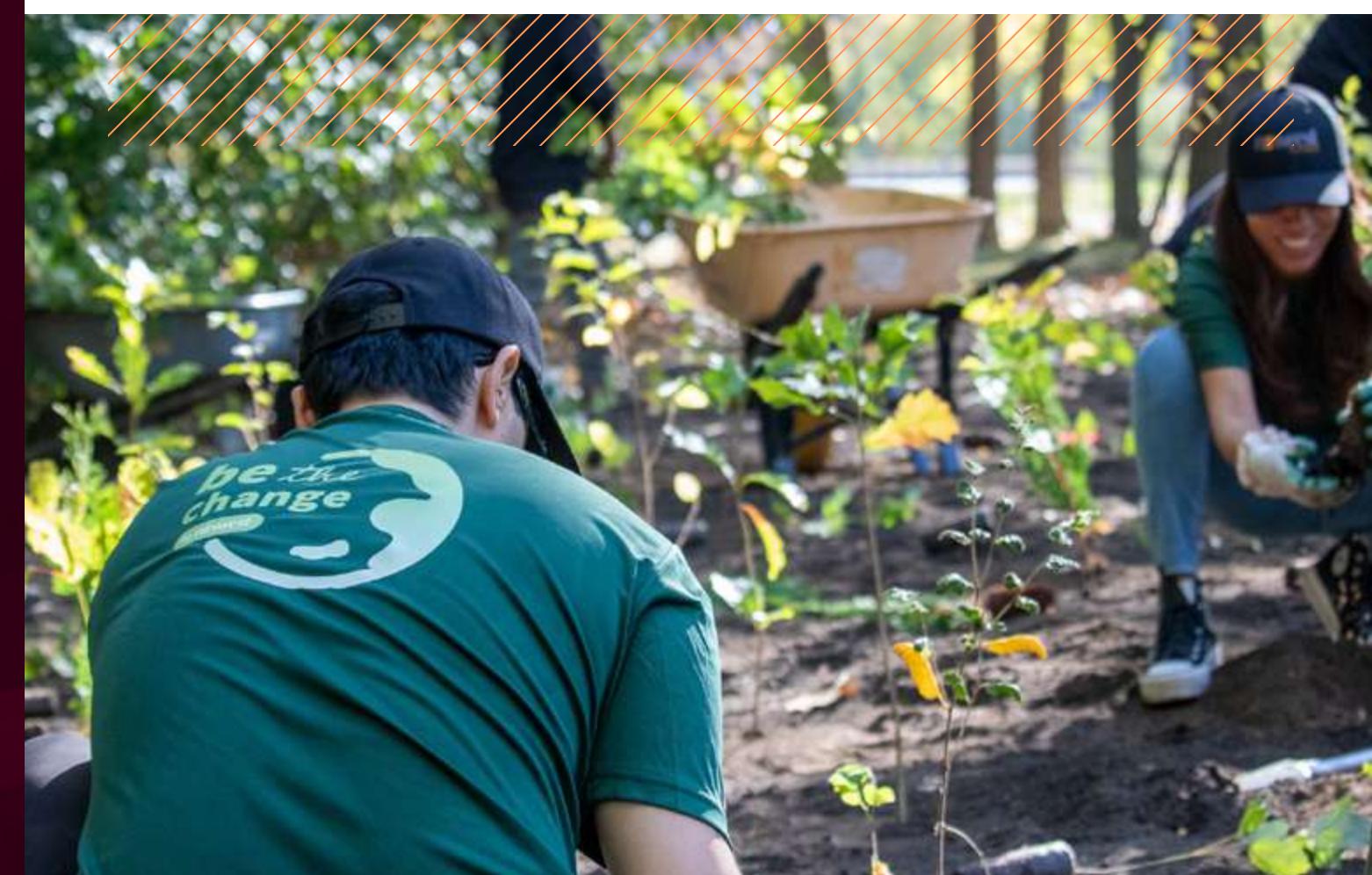
Cette année, les équipes du Canada ont créé leur propre concours RSE : une initiative ouverte à tous les employés qui permet à chacun de soumettre des idées d'actions vertueuses à mettre en place.

Un comité a sélectionné le projet lauréat parmi les propositions reçues, et celui-ci s'est concrétisé le 2 octobre grâce au budget dédié à sa mise en œuvre. En partenariat avec un organisme local, une dizaine de collaborateurs de Newrest se sont réunis pour participer à une session de plantation de 600 arbres en seulement deux heures, dans un parc situé près de Montréal !

Ce concours fait écho à celui du groupe nommé *Heroes of change* qui consiste à récompenser des actions mises en place et éprouvées au sein des pays du groupe.

DÉCOUVREZ LES DEUX PROJETS GAGNANTS DE CETTE ANNÉE

→ [RÉSULTAT DU CONCOURS HEROES OF CHANGE 2025](#)

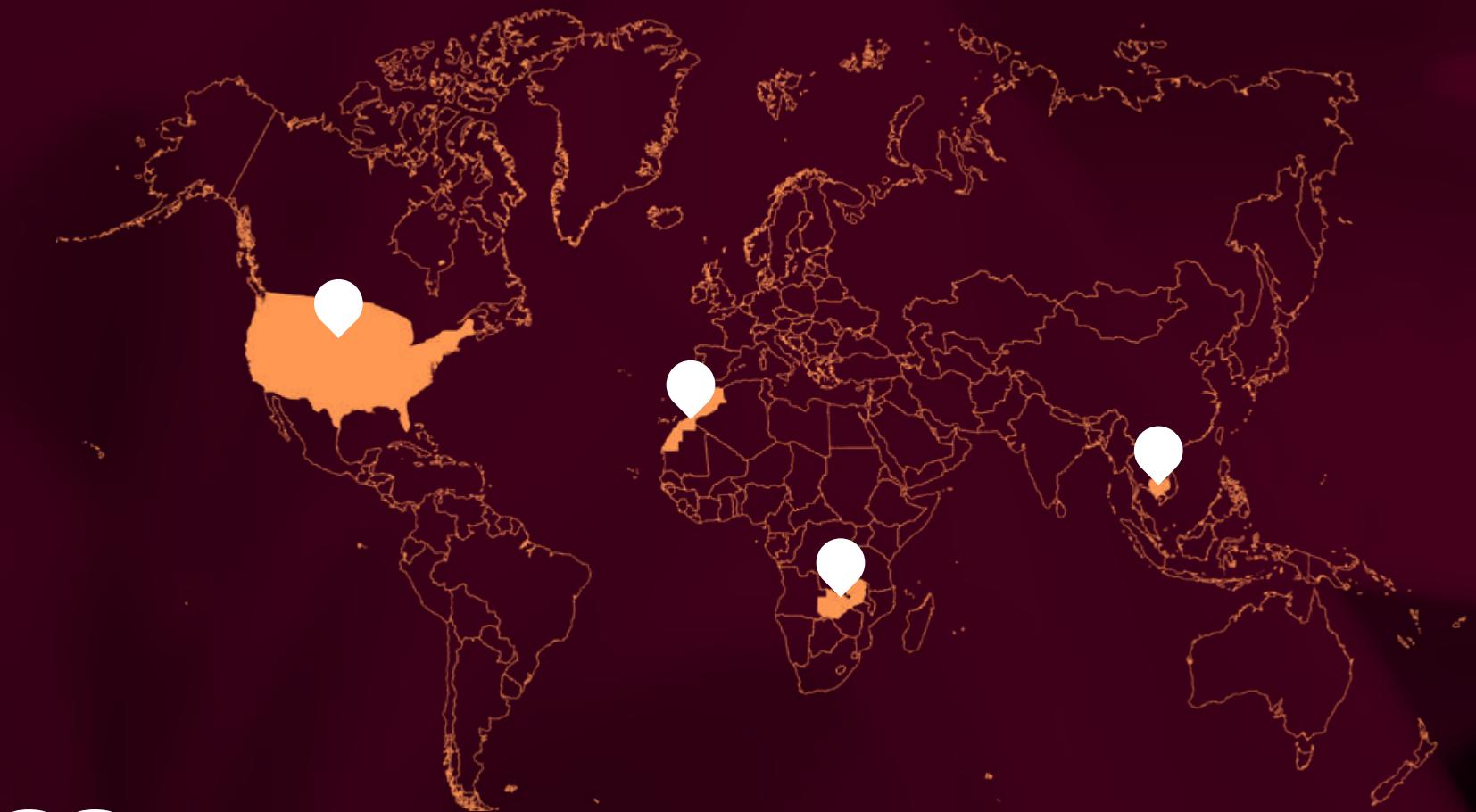




PILIER #9



Des initiatives mondiales & locales →



MAROC

Sensibilisation des dirigeants de Newrest Maroc

Participation du Comité de Direction du Maroc à l'atelier *La Fresque du Climat* pour mieux comprendre les enjeux du changement climatique et réfléchir collectivement aux solutions disponibles.

ZAMBIE

Tous en forme !

Lancement de séances de sport hebdomadaires afin de promouvoir le bien-être des collaborateurs et renforcer l'esprit d'équipe.



CAMBODGE

Quand solidarité, sport et savoir se rencontrent au sommet

Organisation d'une activité immersive de team building sur la colline d'Oudong, alliant engagement solidaire — avec l'acheminement de riz et d'eau pour les habitants —, défi sportif à travers l'ascension des marches vers le sommet, et moment de cohésion autour d'un quiz dédié à Newrest.



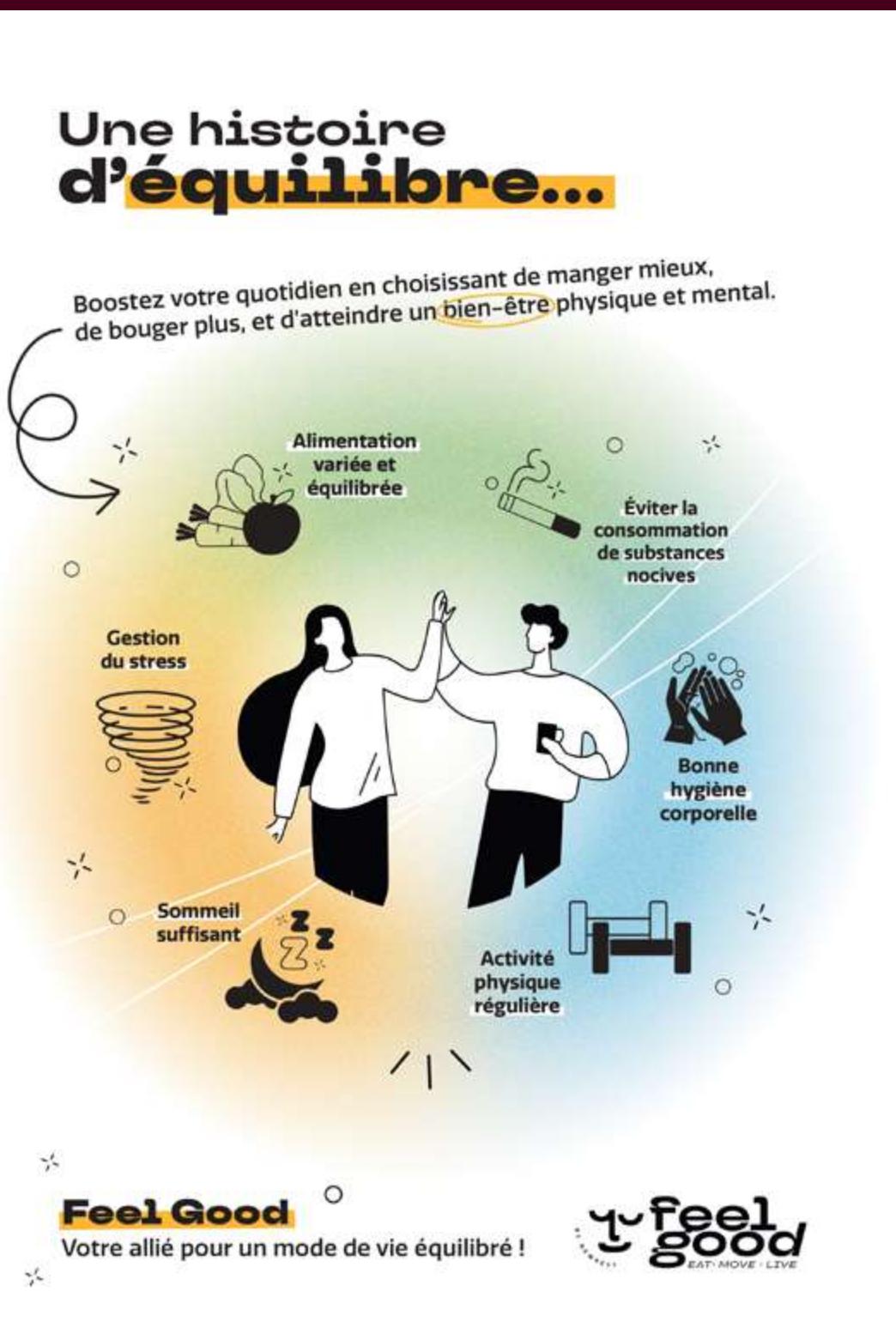
ÉTATS-UNIS

Bouger, respirer, s'hydrater : Atlanta en action !

Organisation par l'unité d'Atlanta d'un événement annuel dédié à la santé et au bien-être au travail, mettant en avant les bénéfices de l'hydratation et de l'activité physique quotidienne, avec une séance de yoga animée par une collaboratrice.

FOCUS ↓ MONDE

Programme Feel Good



Le programme *Feel Good* incarne l'engagement de Newrest en faveur du bien-être de ses collaborateurs à travers le monde.

Conçu comme une démarche globale et inclusive, il vise à promouvoir la santé, la sécurité et la qualité de vie au travail, tout en renforçant la cohésion et l'esprit d'équipe. Disponible dans l'ensemble des pays dans lesquels nous opérons, ce programme se décline en initiatives locales adaptées aux besoins et aux spécificités culturelles : challenges sportifs, ateliers de sensibilisation, actions de prévention ou encore moments de convivialité.

Les 3 piliers du programme *Feel Good* :

EAT ↓

NUTRITION Transmettre les bases de la nutrition pour aider à mieux manger !

Le programme EAT vise à aider les employés à adopter des habitudes alimentaires saines pour améliorer leur performance et leur bien-être. Il aborde des thèmes essentiels tels que le petit-déjeuner équilibré, les bases de la nutrition, la composition d'une assiette saine, et fournit des outils pratiques pour mieux gérer la qualité et la quantité des aliments au quotidien.



MOVE ↓

SPORT Promouvoir le sport et l'activité physique régulière.

Le programme MOVE vise à intégrer l'activité physique au quotidien pour améliorer le bien-être mental et physique. Il propose des thèmes comme le sport au travail, les exercices d'étirement et des explications sur les muscles, et montre comment pratiquer régulièrement une activité physique, que ce soit sur le lieu de travail ou à la maison.



LIVE ↓

BIEN-ÊTRE Instaurer de bonnes pratiques pour atteindre le bien-être physique et mental.

Le programme LIVE se concentre sur le bien-être mental et la qualité de vie. Il aborde des sujets clés comme la définition du bien-être, les bilans de santé indispensables et l'importance du sommeil, et propose des stratégies pour réduire le stress, favoriser les interactions sociales et atteindre un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

Déploiement du programme *Feel Good* sur le site Kobold en Zambie, pour sensibiliser les équipes à une alimentation saine et équilibrée.



be *the* change

by newrest

» RAPPORT 2025

www.newrest.eu ➔

© photographies
Spatule Food Content
Frédéric Maligne
W2P
Newrest Colombie
Newrest France
Newrest Scandinavie
Newrest Suède
Newrest États-Unis
Newrest Chili
Newrest Nouvelle-Calédonie
Newrest Afrique du Sud
Newrest Costa Rica
Newrest Nigeria
Newrest Réunion
Newrest Suisse
GEPSA
Newrest Zambie
Newrest Angola
Newrest Ouganda
Newrest Pérou
Newrest Maroc
Newrest Cambodge
Newrest Canada
Newrest Maurice