

# RAPPORT D'ACTIVITÉ & BILAN RSE 2024

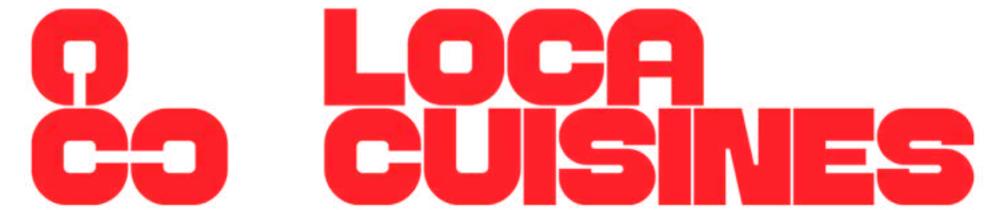
RAPPORT N°6  
novembre 2024

  
ASSEMBLER POUR RASSEMBLER

# SOMMAIRE

<b>Dates clés</b>	p.3	Nouvelles compétences	p.27
<b>Projet 2020 - 2024</b>	p.4	Equipe GESI	p.28
<b>Edito</b>	p.5	Favoriser l'échange	p.29
<b>Chiffres 2023</b>	p.7	<b>3. Ethique</b>	
<b>Faits marquants</b>	p.9	Règles éthiques	p.31
<b>Engagements de LOCACUISINES</b>	p.10	Global Compact Act	p.32
<b>1. Environnement</b>		Actions de soutien	p.33
Politique environnementale	p.13	Mécénats	p.34
Processus vertueux	p.14	Lutte contre la cybercriminalité	p.35
Recyclage des déchets	p.15	<b>4. Achats responsables</b>	
Consommations 2023	p.16	Politique d'achat	p.37
Bilan Carbone	p.18	Matériaux responsables	p.38
Energies vertes	p.20	Partenaires locaux	p.39
Innovation dans les cuisines	p.21	<b>Valeurs &amp; certifications</b>	p.40
<b>2. Social</b>		<b>Remerciements aux partenaires</b>	p.42
Chiffres des ressources humaines	p.24	<b>Remerciements aux clients</b>	p.44
Santé et sécurité	p.25		
Formations des salariés	p.26		





**LOCACUISINES est le leader français de la location de cuisines modulaires et de matériels de cuisine professionnels.**

Depuis plus de 25 ans, LOCACUISINES accompagne ses clients dans leurs projets de rénovation, d'agrandissement et de modernisation en proposant des solutions temporaires hors-site. Ces solutions permettent de maintenir une qualité de restauration optimale pendant toute la durée des travaux.

LOCACUISINES compte plus de 10 000 matériels et accessoires, prêts à la location. Livrés dans toute la France, les matériels de Grande Cuisine permettent de soutenir l'activité, parer à une panne ou accompagner un événement. Le nouveau site e-commerce MyLocacuisines.fr offre désormais aux clients la possibilité de louer leur matériel de cuisine directement en ligne.

Pour des courtes durées (événements, salons, festivals) ou des longues durées (rénovation, construction), la location participe à l'économie d'usage et s'implique totalement dans une démarche éco-responsable. L'ouverture de l'agence logistique à Rambouillet (78) renforce la capacité à répondre encore plus efficacement aux besoins des clients.

En tant qu'acteur majeur du secteur, LOCACUISINES s'engage pleinement dans la transition écologique, économique et sociétale, en apportant des solutions innovantes pour aujourd'hui et pour demain.

# DATES clés

1996

Création de



2016

- Rachat par la société ALVAD
- Entrée au capital de



2021

- Membre du Global Compact Act
- Entrée au capital de



2023

- Ajout de nouvelles innovations au catalogue
- Membre actif du COQ VERT



2012

Création de TBM Services et rachat du Groupe 3MN

2020

- Première médaille d'argent ECOVADIS
- Lancement du concept QUICK & EAT
- Lancement du projet 2020 - 2024
- Démarrage de l'activité Event



2022

Mise en place d'un ERP (digitalisation des activités)



2024

- Lancement de MyLocacuisines.fr
- Ouverture de l'agence de Rambouillet (78)
- Fournisseur d'un événement sportif mondial
- Lauréat du Palmares 2024 dans la catégorie "Pratiques durables et héritage" décerné par le Ministre des Sports et Business France



# PROJET 2020 - 2024

## ÊTRE L'ACTEUR DE RÉFÉRENCE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

- Être N°1 en part de marché avec 12 M€ de CA minimum
  - consolider notre place de leader sur la cuisine provisoire de travaux
  - créer l'offre et la marque sur la courte durée EVENT
  - créer l'offre et la marque sur la longue durée CONCEPT
- Améliorer la rentabilité à 29% d'EBE minimum
- Être N°1 en innovation (3 nouvelles innovations par an)



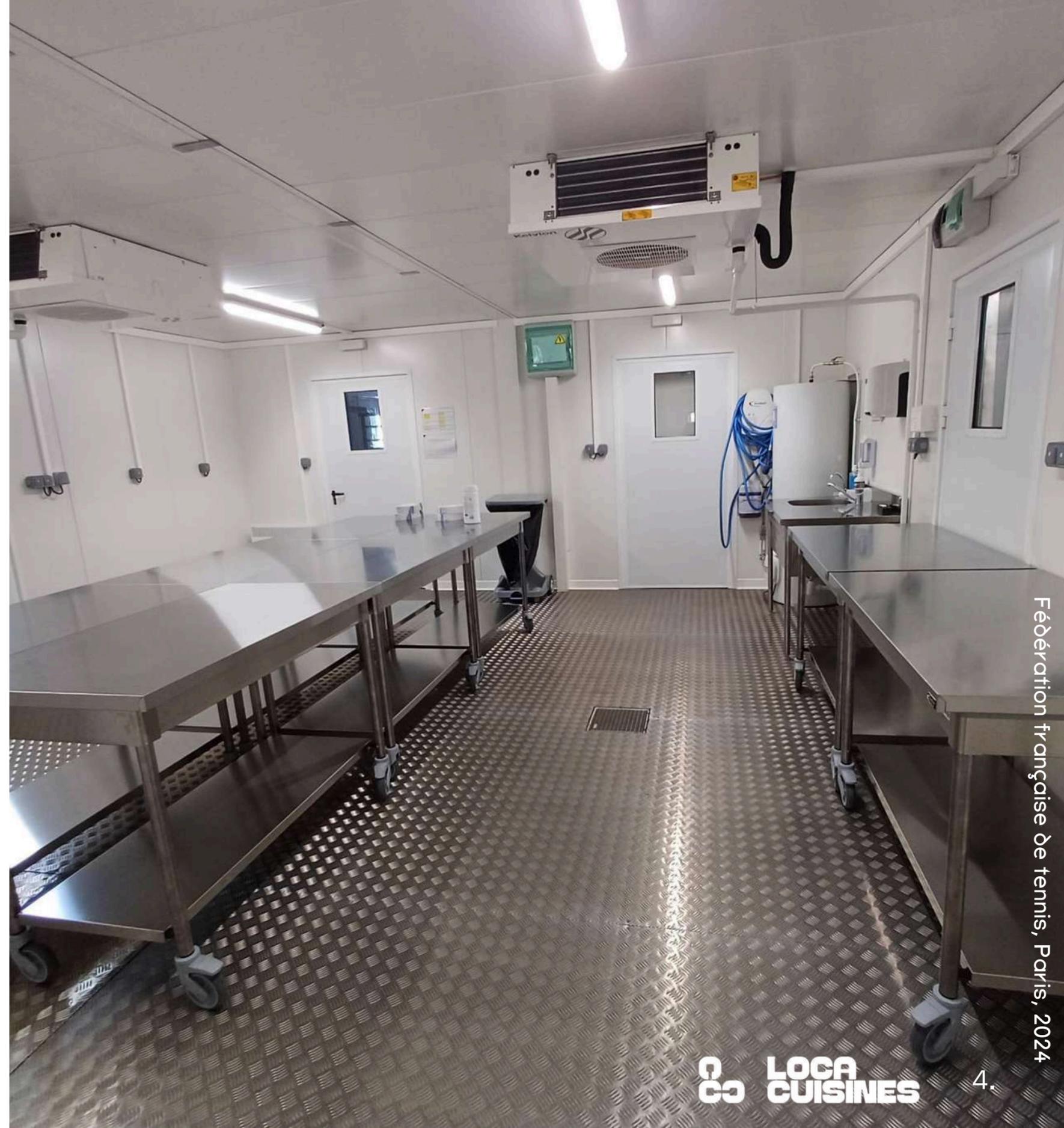
## ÊTRE L'ACTEUR PROPOSANT LE MEILLEUR SERVICE AU MEILLEUR PRIX

- Amener la satisfaction client à 95%
- Adapter nos infrastructures aux nouvelles conditions climatiques
- Piloter par des plans d'action continue

## ÊTRE UN ACTEUR ÉCONOMIQUE RESPONSABLE

- Viser 0 accident de travail
- Collaborer avec les meilleurs dans le respect mutuel
- Baisser l'impact carbone des activités

Alors que ce projet se terminera fin décembre, une nouvelle feuille de route 2025 - 2030 sera présentée à l'ensemble des équipes et parties prenantes dans quelques semaines.



# ÉDITO DU PRÉSIDENT

NEW



**Philippe BEATO**  
Président

L'année 2024 marque un tournant décisif dans l'histoire de LOCACUISINES, tant en termes de **performances que de responsabilité sociétale**. Cette année, nous avons non seulement dépassé tous nos records en volume, mais surtout en matière de qualité de service et de gestion de nos ressources.

Leader dans la location de cuisines modulaires et de matériels de cuisine en France, nous avons poursuivi avec constance nos efforts pour réduire notre empreinte environnementale. Nous avons prouvé, avec une conviction renforcée, que la durabilité n'est pas simplement une nécessité, mais bien une force motrice de l'innovation et du développement de nos activités.

## Un engagement fort et une stratégie durable

Depuis près de dix ans, notre feuille de route RSE repose sur trois grands piliers : **la réduction de l'empreinte carbone, la promotion de l'économie circulaire à travers la location et le développement humain**. Nous avons su aligner ces principes avec nos actions quotidiennes tout en participant à des événements d'envergure mondiale tels que les Jeux Olympiques.

Dès 2021, nous avons initié des mesures significatives visant à optimiser notre impact environnemental. L'introduction de biocarburants dans nos transports ainsi que le renforcement de la modularité et de la réutilisation de nos équipements nous ont permis de renforcer un modèle véritablement circulaire. Ces efforts ont abouti à **une réduction de 27% de nos émissions de CO2 entre 2020 et 2023**, consolidant notre volonté de poursuivre avec encore plus de détermination d'ici 2030.

## Paris 2024 : Une vitrine de notre expertise et de notre engagement RSE

Notre participation aux **Jeux Olympiques de Paris 2024** a amplifié notre engagement pour la durabilité. Présents dans 8 villes et sur 82 sites, nous avons déployé plus de 180 modules de cuisine et 1 600 matériels, avec un taux de fiabilité exceptionnel de 99,5%. Ce tour de force technique s'est accompagné d'une démarche écologique rigoureuse, avec l'intégration de solutions solaires, de nouveaux systèmes de monitoring des consommations de fluides, et, pour la première fois en France en location, de systèmes de réfrigération sans gaz à effet de serre.

L'utilisation de biocarburants de type OLEO 100 et le recours à la solution Rail Route pour les longues distances ont marqué un tournant décisif dans notre plan de transport, contribuant activement à la réduction de notre empreinte carbone tout au long de cet événement majeur. Par cette approche, nous avons démontré qu'il est possible de concilier excellence opérationnelle et performance écologique.

## L'humain et l'éco-système au cœur de notre stratégie

En 2024, nous avons intensifié notre engagement envers le développement de nos collaborateurs, en offrant des formations continues, plus nombreuses et plus ciblées, afin d'accompagner la montée en compétences de nos équipes. En parallèle, nous avons fait de la **Qualité de Vie au Travail** une véritable signature de notre entreprise, visant à attirer et fidéliser les meilleurs talents aujourd'hui et demain.

## “ 2024, une année exceptionnelle

De plus, notre engagement pour la sécurité au travail est resté constant, avec zéro accident enregistré pendant 591 jours entre 2022 et 2024, un chiffre dont nous sommes particulièrement fiers.

Au-delà de nos équipes, notre réussite repose sur un éco-système solide et collaboratif, intégrant nos clients et nos partenaires, majoritairement français. Ensemble, nous partageons une vision commune d'une **innovation durable**. Ce réseau national, construit au fil des années, nous permet de répondre rapidement aux besoins de nos clients, tout en assurant une flexibilité et une qualité qui réduisent notre empreinte carbone. Le rôle essentiel de nos partenaires, tant dans la conception que dans le déploiement de nos activités, a été un facteur clé de notre succès aux Jeux de Paris 2024, et il continuera de l'être pour nos projets futurs.

### Une feuille de route pour 2025-2030

Nos ambitions pour la période 2025-2030 s'inscrivent dans cette dynamique de croissance responsable. **D'ici 2030**, nous visons à doubler notre chiffre d'affaires, avec l'objectif d'atteindre **20 millions d'euros**, tout en maintenant une rentabilité solide et des ambitions fortes en matière de RSE.



Le premier axe de notre stratégie consistera à **consolider notre activité de location de cuisines modulaires**. En France, nous accentuerons nos implantations tout en persuadant un nombre croissant de restaurateurs de privilégier l'usage à la possession. Nous prévoyons également de renforcer notre **présence internationale**, en devenant un acteur clé sur les marchés suisse, belge et espagnol.

Le second axe vise à **développer la location de matériels de cuisine** que ce soit à l'unité ou par lots, pour des durées courtes, moyennes et longues. Cela passera par une commercialisation digitale, ainsi qu'une logistique et une maintenance offrant à nos clients de Louer l'esprit libre .

Un volet clé de cette feuille de route consistera à contribuer activement à la **décarbonation** des activités de nos clients, en intégrant toutes les solutions pour réduire leur empreinte carbone. Notre ambition est de réduire de 30% l'impact carbone de nos activités d'ici 2030.

Nos ambitions futures se concentreront sur l'amélioration continue de nos processus, tout en renforçant nos partenariats stratégiques, tant au niveau national qu'international, pour maintenir notre leadership et intégrer nos partenaires à chaque étape de notre croissance.

**Je tiens à remercier nos équipes, nos clients et nos partenaires pour leur engagement et leur soutien indéfectibles. Ensemble, nous continuerons à bâtir une entreprise résolument performante, et en phase avec les défis de notre époque, en nous appuyant sur un écosystème de confiance qui nous permet de relever chaque défi.**



# CHIFFRES

NEW

## 2023



### 80

collaborateurs  
(internes et externes)



### 591

jours sans arrêt de travail  
entre 2022 et 2024



### 882

projets étudiés en 2023  
(cuisines et matériels)



### 93%

de clients satisfaits sur la  
location de modules  
en octobre 2023\*



### 7

millions de repas réalisés  
dans les modules en 2023



### 99%

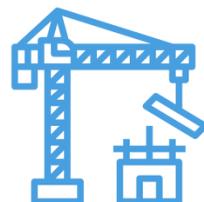
de clients satisfaits sur la  
location de matériels  
en octobre 2023\*

\*75% des clients ont répondu aux enquêtes

Paris, 2024

# CHIFFRES

NEW



60

cuisines modulaires  
installées en 2023



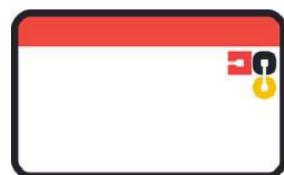
9,3

millions d'euros de chiffre  
d'affaires en 2023



10 000

matériels de cuisine en  
2024



550

modules de cuisine en  
2024

# MATÉRIELS

NEW

## FIABLES



99,6%

taux de fiabilité des matériels et  
modules en 2023



94,2%

tickets non urgents = non  
bloquants

## Préparation d'un chantier Hors-Norme

En 2023, LOCACUISINES remporte l'un des marchés les plus convoités et attendus : l'événement sportif de Paris en 2024. Une équipe dédiée au projet se crée dès septembre 2023 pour préparer ce chantier Hors-Norme : installer 200 modules sur 82 sites à Paris, avec plus de 2 000 matériels (+ d'informations p.28)

## Innovations : des cuisines vertes

LOCACUISINES est engagée dans une démarche RSE. Depuis plusieurs années, plusieurs actions sont mises en place au sein de l'atelier et des bureaux (panneaux solaires, bennes de tri, véhicules hybrides, OLEO100... ). En 2023, nous avons cherché des solutions pour que l'utilisation de nos cuisines ait le moins d'impact possible sur l'environnement (chambre froide CO2, production d'électricité solaire sur modules, ...) (+ d'informations p.21-22).

## Ouverture d'une nouvelle agence : RAMBOUILLET

En 2024, l'agence logistique de Rambouillet (78) a été inaugurée, avec deux employés dédiés à temps plein. Cette base logistique, située en Île-de-France, permet à LOCACUISINES de se rapprocher de ses clients parisiens, offrant ainsi une réactivité accrue face à leurs demandes. Un système de navette mis en place chaque semaine entre Toulouse et Rambouillet permet d'alimenter l'agence en matériel de cuisine, prêts à partir.

# FAITS MARQUANTS NEW

## Décarboner l'activité

En 2022, une ferme solaire a été installée sur le toit de l'agence à Toulouse. En 2023, cette installation a permis de couvrir 38,1 % de la consommation électrique nécessaire. Grâce aux actions déployées, LOCACUISINES a réduit ses émissions de gaz à effet de serre de 27,4 % entre 2022 et 2023, d'après le bilan simplifié de GES, en proportion de son chiffre d'affaires (+ d'informations p.19).

## Achats de modules et matériels

Entre 2023 et 2024, 77 modules et 750 matériels sérialisés (four, laveuse, cellule,...) ont été achetés. L'objectif est double : ajouter de nouvelles références au catalogue et renouveler le parc pour le rajeunir. Aujourd'hui, +20% des modules ont moins de 3 ans.

## Création de MyLocacuisines.fr

Fin 2023, MyLocacuisines a accueilli ses premiers clients. Ce site e-commerce offre la possibilité de louer du matériel de cuisine en toute autonomie. Le catalogue complet, avec photos et informations techniques, est accessible en ligne, et les clients peuvent finaliser leurs paiements directement sur le site.

 MYLOCA  
CO CUISINES.fr

# ENGAGEMENTS DE LOCACUISINES

NEW

## ECOVADIS SILVER : depuis 2021 !

ECOVADIS France propose un service d'évaluation complet de la Responsabilité Sociétale des Entreprises à travers plusieurs approches : environnement, éthique, achats responsables, social & droits humains.

Sur les 130 000 entreprises évaluées (tout secteur confondu), LOCACUISINES figure parmi les 15% les plus vertueuses en matière de RSE.

LOCACUISINES utilise l'évaluation ECOVADIS comme mesure de référence pour identifier les domaines d'amélioration. Fort de ses engagements et actions, LOCACUISINES améliore son classement d'année en année.



## MEMBRE DU COQ VERT

Le Coq Vert est une communauté lancée par Bpifrance, visant à soutenir la transition écologique des entreprises en France. Elle regroupe des entreprises engagées dans des pratiques écoresponsables, offrant un accompagnement et des ressources pour intégrer des démarches durables. L'initiative cherche à promouvoir un modèle économique plus respectueux de l'environnement et à valoriser les actions concrètes contre le changement climatique.



# ENGAGEMENTS DE LOCACUISINES

NEW

## MEMBRE DU GLOBAL COMPACT ACT

Le Pacte Mondial des Nations Unies est un cadre d'engagement volontaire pour les organisations qui souhaitent faire progresser leur démarche de responsabilité sociétale.

Sur la base des 10 principes relatifs aux respects des droits humains, aux normes internationales du travail, à l'environnement et à la lutte contre la corruption.

Tout au long de ce Rapport RSE vous retrouverait quelques-uns des 17 ODD (objectifs de développement durable) que LOCACUISINES respecte et suit au travers de ses engagements et actions.



## 2024 : PREMIER BILAN CARBONE

Jusqu'à maintenant, LOCACUISINES réalisait un Bilan Carbone simplifié.

Dans la continuité de ses engagements RSE, LOCACUISINES a fait le choix de se faire accompagner pour réaliser un véritable Bilan Carbone.

Cette première année sera un repère pour les années futures. L'objectif est clair : faire grandir l'entreprise en baissant l'impact de ses activités sur l'environnement.





# 1

# ENVIRONNEMENT

**6** EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT

**7** ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE

**12** CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

**13** MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

**14** VIE AQUATIQUE

**15** VIE TERRESTRE

# POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

Conscient de sa responsabilité en tant que loueur de cuisines modulaires, LOCACUISINES engage des actions concrètes depuis plusieurs années dans la réduction de l'impact de ses activités sur l'environnement. La préservation des ressources, la protection des espaces naturels, le soutien à l'économie locale sont autant de secteurs sur lesquels LOCACUISINES engage des actions.

La politique environnementale de LOCACUISINES représente son engagement institutionnel pour un développement durable respectueux de l'environnement.

Les futurs projets sont basés sur les directives ECOVADIS et les principes du Global Compact Act pour établir et mettre à jour une politique environnementale.

- 1 Une politique environnementale adaptée au contexte de l'entreprise.
- 2 Une politique environnementale qui fournit un cadre pour l'établissement des objectifs.
- 3 Une politique environnementale qui inclut un engagement en matière de protection de l'environnement.
- 4 Une politique environnementale qui inclut l'engagement de satisfaire les obligations de conformité.
- 5 Une politique environnementale qui inclut l'engagement de l'amélioration continue du SME (système management environnemental).

La politique environnementale s'applique à toutes les activités de l'entreprise. Les enjeux externes et internes pertinents pour le système de management environnemental (SME) sont pris en compte.

La direction a l'autorité de l'écriture et de la mise à jour de cette procédure. Elle est garante de son application.

LOCACUISINES tiendra à jour la politique environnementale sous forme d'une information documentée en fonction des changements d'activités, d'impacts, d'organisation, à partir des modifications des conditions environnantes.

La communication de la politique environnementale se fait régulièrement sous forme de réunions et de challenges internes mais aussi au travers de son livret RSE.

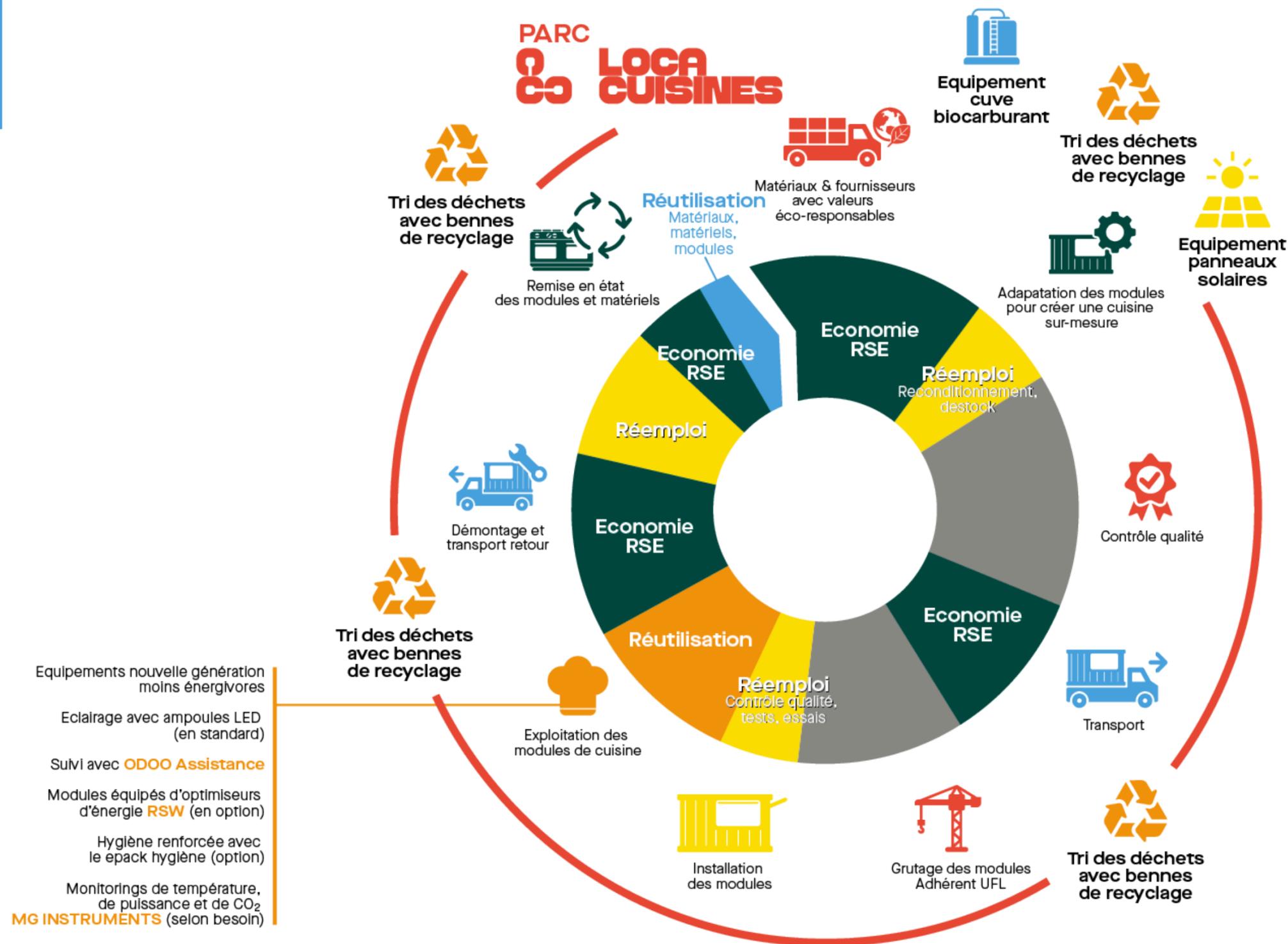
Enfin, LOCACUISINES met à jour ce présent guide, publié annuellement, à toutes les parties prenantes et sur le site : [www.locacuisines.fr](http://www.locacuisines.fr).

# PROCESSUS VERTUEUX

LOCACUISINES s'inscrit plus que jamais dans une transition écologique, économique et sociétale en étant un acteur majeur actuel, tout en pensant à demain.

## ECONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ

L'économie de la fonctionnalité privilégie l'usage d'un bien plutôt que sa possession, en favorisant la location, le service et l'optimisation des ressources. LOCACUISINES s'inscrit dans ce modèle en proposant la location de matériel de cuisine, permettant à ses clients d'accéder à des équipements performants sans les contraintes d'achat. Ce modèle réduit le gaspillage et encourage une gestion plus durable des ressources.



**ÉCONOMIE - RÉUTILISATION - RECYCLAGE - RÉEMPLOI**

# RECYCLAGE DES DÉCHETS

NEW

## RECYCLAGE DES MATÉRIAUX EN 2023



DE PAPIER ET CARTON  
RECYCLÉS  
**3,7 T**  
**+ 86%**  
COMPARÉ À 2020



DE BOIS RECYCLÉS  
**24,82 T**  
**+ 90%**  
COMPARÉ À 2020



DE MÉTAL, CABLES ET  
INOX RECYCLÉS  
**11,57 T**  
**-42%**  
COMPARÉ À 2020



### 100% des déchets du parc ou des chantiers sont recyclés

Jusqu'à présent, les panneaux sandwichs des modules étaient les seuls éléments à ne pas être recyclés. Depuis avril 2024, ils bénéficient désormais d'une seconde vie grâce à leur recyclage par l'entreprise Comminges Métaux Services.



Depuis 2017, les équipes de LOCACUISINES sont sensibilisées au recyclage des matériaux liés aux opérations de production.

Derichebourg Environnement accompagne LOCACUISINES dans la gestion et le recyclage des déchets. Acteur de premier plan dans la lutte contre le réchauffement climatique et dans la révolution environnementale, Derichebourg Environnement multiplie les actions et engagements pour construire le monde de demain.

ECO RECUPERATION a récupéré des métaux non ferreux et ferreux. Ils ont été valorisés à 100% dans les aciéries et fonderies intra-communautaires.



### BENNES DE RECYCLAGE SUR CHANTIER

Des bennes de recyclage accompagnent systématiquement chaque chantier pour offrir une seconde vie aux déchets produits lors de la pose et la désinstallation des modules.



### PEINTURE

SEIGNEURIE GAUTHIER fournit à LOCACUISINES de la peinture pour ses modules et récupère également les pots vides pour les recycler.

### TRI PAPIER ET CARTON

En 2023, la quantité de carton et de papier recyclée a augmenté de manière significative, avec une hausse de 86 % par rapport à l'année précédente. Cette augmentation est principalement liée à la croissance de nos achats, nécessaire pour répondre au chantier Hors Norme de 2024. Ces déchets sont entièrement recyclables, ce qui limite leur impact environnemental.

### INOX

A l'inverse, en 2023, on trouve une baisse significative du poids total de métal, inox et câbles recyclés (-42%).

# CONSOMMATION

# 2023

## CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

Chez LOCACUISINES, la consommation d'électricité sert principalement à :

- alimenter les machines de l'atelier
- alimenter les ordinateurs et imprimantes
- éclairage
- climatisation et chauffage

En 2023, la consommation d'électricité a atteint 50 643 kWh, soit une baisse de 4 % par rapport à 2022, ce qui est d'autant plus significatif que le chiffre d'affaires a augmenté de 50 % sur la même période.

LOCACUISINES continue de mettre en place des actions pour diminuer cette consommation quotidienne :

- sensibilisation auprès des collaborateurs sur la consommation énergétique : mise en veille des appareils.
- un système de détecteur de mouvement a été installé permettant d'allumer les lumières uniquement en cas de présence.
- limiter l'utilisation de la climatisation uniquement en cas de fortes chaleurs.
- extinction systématique de la climatisation / chauffage au départ du dernier collaborateur.
- en 2022, une horloge programmable a été installée sur le tableau électrique permettant de couper l'intégralité du courant électrique les week-ends, et les nuits.

## FLOTTE DE VÉHICULES

Les véhicules de fonction sont soit hybrides soit électriques permettant alors une diminution certaine et quantifiable de l'empreinte carbone.

En 2023, plus de 550 000km ont été réalisés avec des véhicules de fonction (soit une + 10% comparé à 2022). Ceci peut s'expliquer par l'augmentation du nombre de chantiers en 2023 (+50% de chiffres d'affaire).



## EAU

L'eau est notamment utilisée pour le nettoyage des matériels de cuisine ainsi que des modules. En 2023, 378m<sup>3</sup> d'eau ont été utilisés. Entre les données de 2022 et 2023, une hausse de 9% a été constaté du fait du plus grand nombre de matériels et modules à nettoyer. Chaque année l'eau est analysée par le fournisseur VEOLIA.

## CHARIOTS DE MANUTENTION

LOCACUISINES avaient 2 chariots : l'un fonctionnant au diesel et l'autre au gaz. En 2021, les 2 chariots ont été changés.

L'un fonctionne désormais à l'énergie électrique. Ce changement a eu un double impact : moins de rejet de CO2 et de bruit.



# CONSOMMATION

# 2023

NEW

Entre 2022 et 2023, le chiffre d'affaires de l'entreprise a évolué de 50%. Les résultats de consommations démontrent une efficacité énergétique de l'entreprise qui a produit plus, avec moins de ressources.

## CONSOMMATION EN 2023



**557 556**

kms réalisés en 2023  
(hybride et gazole)

**+10%**

COMPARÉ À 2022

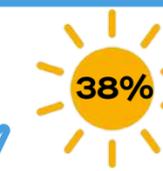


**91 219**

copies réalisées  
N&B et couleur

**+11%**

COMPARÉ À 2022



**50 643 kWh**

consommation d'électricité

**-4%**

COMPARÉ À 2022



**378m<sup>3</sup>**

consommation d'eau

**+9%**

COMPARÉ À 2022

## ACTIONS MISES EN PLACE

### Sensibilisation des équipes

Climatisation et chauffage  
réglés à des  
températures minimales  
et maximales

### Horloge sur tableau électrique

Installation d'une horloge sur le  
tableau électrique pour éteindre tous  
les appareils électriques la nuit et le  
week-end

### Renouvellement flotte de véhicules

-30% de rejet de CO<sub>2</sub> comparé  
à une motorisation essence  
(source: Renault)

### Panneaux photovoltaïques

En juin 2023, des panneaux  
photovoltaïques ont été  
installés. Ils ont produit 16.53  
MWh en 2023.

# BILAN CARBONE

NEW

LOCACUISINES est une entreprise consciente de l'impact environnemental de ses activités. Face aux enjeux climatiques actuels, LOCACUISINES a décidé d'entreprendre une démarche proactive en calculant son bilan carbone. Cette initiative répond à plusieurs motivations clés :

## ENGAGEMENT ENVERS LA DURABILITÉ

Calculer son bilan carbone permet d'identifier les principales sources d'émissions de gaz à effet de serre liées aux opérations et de mettre en place des actions concrètes pour les réduire.

## TRANSPARENCE ET RESPONSABILITÉ

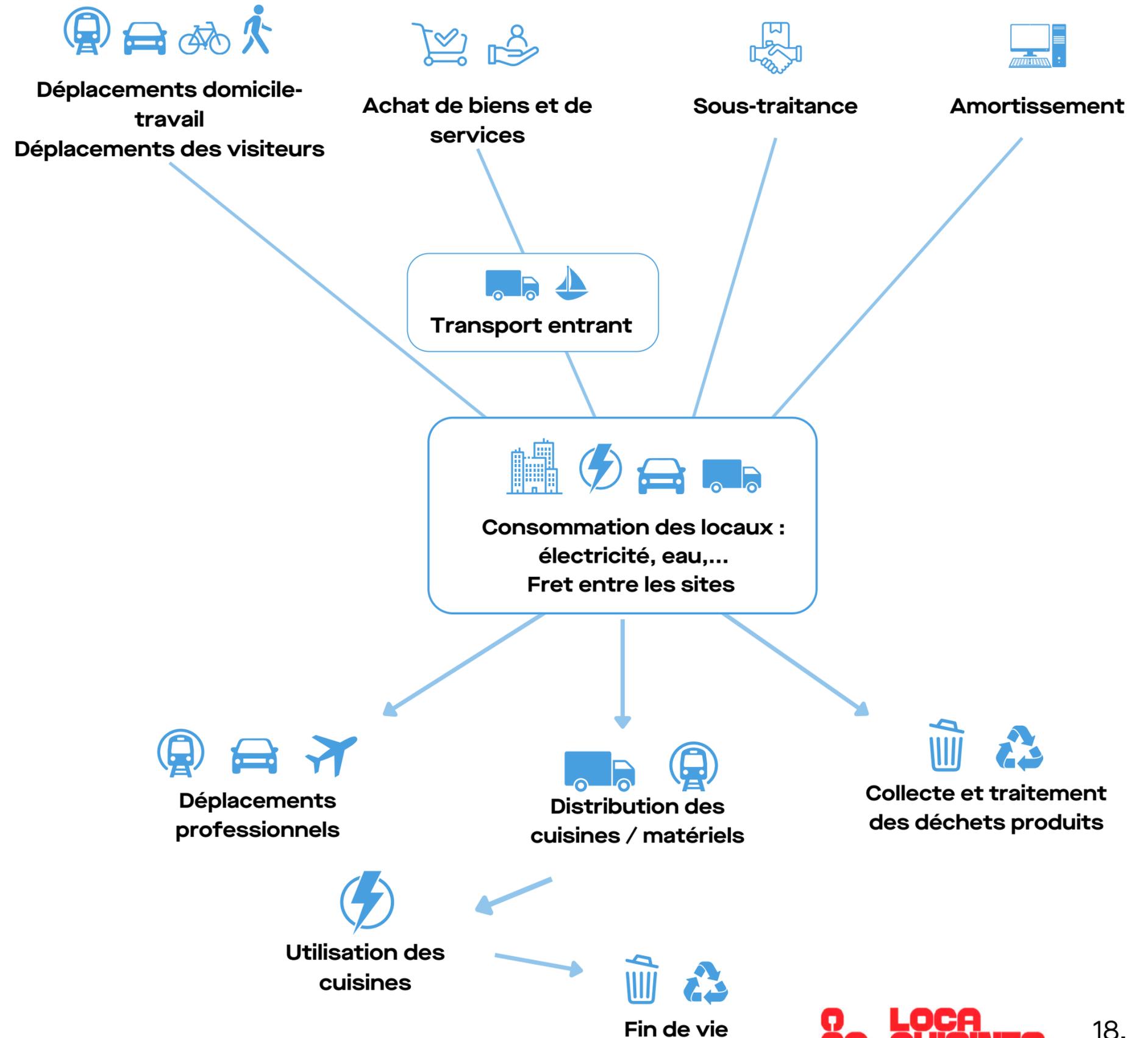
Cela témoigne de la volonté d'agir de manière responsable et éthique, et de l'engagement à améliorer leurs pratiques environnementales.

## ANTICIPATION DES RÉGLEMENTATIONS

Le cadre législatif autour de la transition énergétique et de la réduction des émissions de carbone se renforce. En engageant, dès maintenant, cette démarche, LOCACUISINES se prépare à répondre aux exigences réglementaires futures et à se conformer aux objectifs nationaux et internationaux.

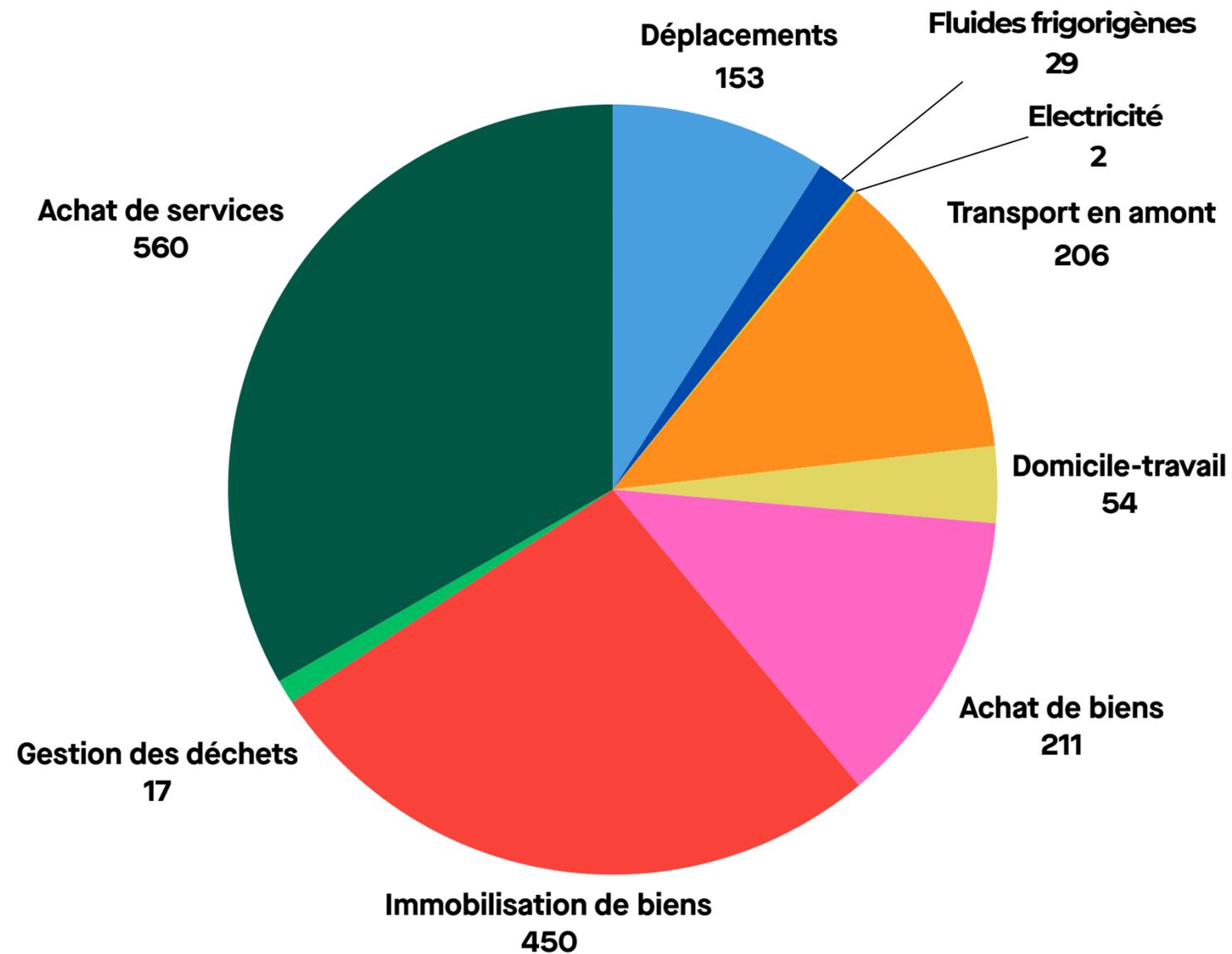
## SENSIBILISATION ET MOBILISATION

LOCACUISINES souhaite sensibiliser ses employés et parties prenantes à l'importance de la réduction de l'empreinte écologique. C'est un levier de motivation pour encourager des comportements plus durables au sein de l'entreprise.



# BILAN CARBONE

NEW



En 2023, LOCACUISINES a émis :

**1 682** tCO2\*

soit **183** kgCO2 / k€ de chiffre d'affaires

soit **39** tonnes CO2 / employé



\* hors usage

## VERS UNE DÉMARCHE D'ÉCO-CONCEPTION

LOCACUISINES a réalisé son premier bilan carbone complet (SCOPE 1, 2 et 3).

Afin d'améliorer son bilan carbone, LOCACUISINES travaillera sur l'éco-conception pour rendre ses produits encore plus économes en énergie et en ressources.

L'ouverture de l'agence logistique à Rambouillet (78) permettra de réduire l'impact dû aux transports des matériels de cuisine.

## -27,4% EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE

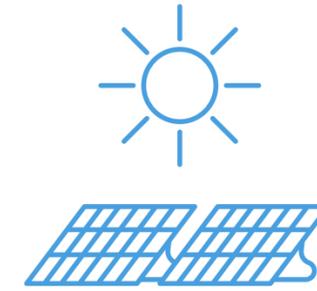
Jusqu'à présent, LOCACUISINES réalisait un Bilan Carbone Simplifié en mesurant certains postes d'émissions spécifiques, tels que la consommation de carburant et l'utilisation de fluides frigorigènes. Entre 2022 et 2023, l'entreprise a réussi à réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 27,4 % en proportion de son chiffre d'affaires.

# ENERGIES VERTES

EN 2023



16% des transports modules réalisés avec des camions roulant à l'OLEO 100



38,1% de l'électricité consommée provient de l'énergie solaire



6,51 T de CO2 économisées grâce aux transports Rail-Route

## OLEO 100 : LE CARBURANT VERT

Les modules de LOCACUISINES parcourent toute la France à bord de camions et semi-remorques. En collaboration avec leur principal transporteur, John Transports, LOCACUISINES s'engage activement dans la réduction des émissions de CO2 liées aux transports.

Depuis juillet 2022, une cuve de biocarburant OLEO 100 a été installée sur le parking des locaux de LOCACUISINES. Ce biocarburant, composé à 100 % de colza produit en France, permet une réduction de 60 % des émissions de CO2 par rapport au gazole. Parallèlement, John Transports a équipé ses camions pour rouler avec ces biocarburants. En 2023, 16 % des transports de modules de cuisine ont été réalisés avec ce carburant vert, et l'objectif pour 2024 est d'atteindre 30 %. LOCACUISINES vise d'ailleurs à ce que 100 % de ses transports soient effectués avec des carburants verts d'ici 2026.

## PANNEAUX SOLAIRES

En juin 2023, LOCACUISINES a franchi une nouvelle étape dans sa transition énergétique en installant des panneaux solaires sur le toit de ses locaux. Cette initiative s'inscrit dans la volonté de l'entreprise de réduire son impact environnemental. Grâce à cette installation, LOCACUISINES a pu produire 38,1 % de l'énergie consommée au cours de l'année 2023.

Fort de cette expérience concluante, LOCACUISINES a investi dans l'achat de panneaux solaires qui seront déployés sur des modules de salle à manger. Ainsi, les clients pourront bénéficier de l'énergie solaire pour alimenter leurs cuisines.

## BORNES DE RECHARGE

En 2023, LOCACUISINES a acheté 6 nouvelles bornes de recharge pour voitures électriques. Cela permet aux salariés de recharger les voitures de fonction, ou même personnelles.

## RAIL ROUTE

LOCACUISINES a également mis en place les transport Rail Route avec TAB Rail Road. La gare se situe à quelques kilomètres de l'atelier LOCACUISINES et permet de relier la capitale en quelques heures. Ce mode de transport permet de réaliser 85% d'économie de CO2. Depuis l'ouverture de la nouvelle agence, située à Rambouillet, un pendulaire est effectué toutes les semaines pour approvisionner le nouveau site en matériels.



# INNOVATIONS DANS LES CUISINES

NEW

## COMPAGNON DIGITAL

LOCACUISINES a développé une toute nouvelle offre digitale pour accompagner ses clients dans l'utilisation de sa cuisine. Cette borne interactive permet au client d'accéder :

- La consommation électrique (si couplé avec le système de suivi RSW)
- La production d'électricité (si couplé avec le système Monkilowatt)
- La température de vos chambres froides avec alerte en cas de température anormale
- Les notices d'utilisation de vos matériels
- Un dossier avec tous les documents de votre cuisine (plans, schéma électrique, livret d'accueil,)
- La connexion en direct avec notre site [mylocacuisines.fr](http://mylocacuisines.fr) et [locacuisines.fr](http://locacuisines.fr)
- Un lien direct avec notre service Assistance

Ce tout nouveau dispositif permet d'éviter l'impression de papier, favorise le suivi et permet d'alerter en cas d'anomalie de température dans les chambres froides.



# INNOVATIONS DANS LES CUISINES

NEW

## PANNEAUX SOLAIRES

En partenariat avec MONKILOWATT, LOCACUISINES propose désormais à ses clients d'installer des panneaux solaires sur le toit de leur cuisine pour produire de l'énergie électrique.

Les plus petits modules de vente à emporter, Quick&Eat, peuvent également être dotés de panneaux solaires. Avec un ensoleillement moyen, l'énergie solaire peut fournir jusqu'à 10% de l'énergie totale consommée.

## OPTIMISEUR D'ENERGIE

En partenariat avec RSW, LOCACUISINES propose d'optimiser et de gérer différemment les consommations énergétiques des cuisines, tout en préservant le bon fonctionnement des équipements. L'installation d'un optimiseur d'énergie permet de réduire jusqu'à 50% la puissance appelée.

## CHAMBRE FROIDE AU CO2

Locacuisines propose désormais des chambres froides fonctionnant au CO2, une alternative écologique aux modèles traditionnels. En effet, les chambres froides classiques sont équipées de fluides frigorigènes particulièrement polluants pour l'environnement. À l'inverse, les chambres froides au CO2 n'ont aucun impact environnemental, offrant ainsi une solution durable et respectueuse de la planète.





# 2 SOCIAL

Atelier LOCACUISINES, 2024

Chantier	Date fin de Production	Nombre modules	Durée location
Toulouse	1/10	1	10.3
S <sup>te</sup> Maura	4/10	7	5M
M... ..	9/10	2	
	3/10		
	11/10		
	11/10	2	
	18/10	8	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
OLIVIER				
KAD				
JESSE				
SOLINE				
MARCO				
GR...				
DY...				
Sob...				



# CHIFFRES

NEW

## RESSOURCES HUMAINES



Chez LOCACUISINES, l'accent est porté sur le bien-être et l'épanouissement professionnel de l'ensemble des collaborateurs.

### GARANTIR UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SAIN ET SÉCURISÉ

1

La prévention en matière de santé et de sécurité est une préoccupation prioritaire et permanente. Que ce soit à destination de l'atelier, des bureaux ou des chantiers, LOCACUISINES met en place des actions de prévention, d'information et de formation.

### FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL ET L'ENGAGEMENT DE CHAQUE SALARIÉ

2

Les compétences et le savoir-faire des collaborateurs représentent le capital essentiel de LOCACUISINES.

L'engagement et l'accroissement du professionnalisme des équipes découleront, d'un environnement de travail sain, mais aussi de la mise en place de formations permettant aux collaborateurs de développer leurs compétences techniques et / ou managériales.

### GARANTIR LE RESPECT DES DIVERSITÉS ET DES DROITS HUMAINS ET SOCIAUX FONDAMENTAUX

3

La diversité passe par l'application d'une politique ferme de non-discrimination à l'embauche, en matière salariale et dans la gestion de carrière.

Attachée à la cohésion sociale et à la stabilité, LOCACUISINES porte une attention toute particulière à la qualité du dialogue avec les salariés ainsi qu'au respect des diversités et des principes d'égalité des chances et de lutte contre les discriminations.



# SANTÉ & SÉCURITÉ

## SANTÉ ET SÉCURITÉ DES COLLABORATEURS

La sécurité est une priorité absolue pour LOCACUISINES afin de garantir à tous les collaborateurs un environnement de travail serein et sécurisé. Nous mettons en place plusieurs mesures pour prévenir les risques professionnels et former notre personnel.

- Formation SST (Sauveteurs Secouristes du Travail) : Tous nos collaborateurs ont la possibilité de suivre une formation SST. À ce jour, 13 employés, soit 33 % de l'effectif de LOCACUISINES, sont formés pour intervenir en cas d'accident.
- Exercice incendie annuel : Chaque année, un exercice d'évacuation incendie est organisé afin de tester et améliorer notre plan d'évacuation.
- Chaussures de sécurité : Tous les employés travaillant dans des zones à risque (ateliers, chantiers, etc.) sont équipés de chaussures de sécurité. Ces dernières, renouvelées en octobre 2022, sont fabriquées à partir de matériaux recyclés et sont plus légères, offrant ainsi une protection renforcée et un confort accru.
- Équipements de protection individuelle (EPI) : Nous fournissons également des EPI tels que casques, harnais, gants, lunettes, qui sont régulièrement remplacés pour assurer une protection optimale.

## 1/4 H SÉCURITÉ

Pour maintenir un haut niveau de vigilance et améliorer continuellement nos pratiques, nous avons mis en place un "quart d'heure sécurité" hebdomadaire avec les techniciens de l'atelier. En amont, un groupe de travail se réunit pour préparer le 1/4h sécurité.

Ce rendez-vous régulier permet de discuter des dangers, identifier et rappeler les dangers potentiels, chercher des solutions pour prévenir les accidents, favoriser le dialogue ouvert et continu sur la sécurité.



591

jours sans arrêt de travail  
entre 2022 et 2024



# FORMATIONS DES SALARIÉS

## FLASHS SÉCURITÉ

Des flashs sécurité sont régulièrement affichés dans la salle de réfectoire et envoyés aux collaborateurs pour les sensibiliser aux dangers auxquels ils sont exposés.

Ces flashs reprennent des grands thèmes, ou à l'inverse des exemples concrets d'accident évité. Une photo, une phrase d'accroche et quelques conseils pour éviter un accident permettent de transmettre un message clair en quelques secondes de lecture.

## FORMATIONS SPECIFIQUES

Diverses formations (CACES, habilitations fluides frigorigènes, habilitations électriques, travail en hauteur, ...) sont dispensées aux employés chaque année selon les besoins ou en cas de renouvellement. Pour certains postes de travail, une formation est nécessaire. Aucune exception n'est faite : le salarié doit impérativement avoir ses formations valides pour continuer à travailler. Cette règle stricte permet de garantir la sécurité de tous et de prévenir les risques professionnels.

Des sessions de formation sont régulièrement organisées pour s'assurer que tous les collaborateurs disposent des compétences et certifications nécessaires. En outre, chaque collaborateur a la possibilité de solliciter une formation spécifique s'il en ressent la nécessité.

Depuis 2014, les entretiens professionnels sont organisés chaque année entre décembre et janvier pour l'ensemble des employés. Ces moments d'échange permettent d'identifier les besoins en formation, d'évaluer les missions de chacun, et de discuter des aspirations professionnelles.



660

heures de formation en  
2024



# NOUVELLES COMPÉTENCES



## DE NOUVEAUX TALENTS

Chez LOCACUISINES, nous avons à cœur de former les talents de demain. C'est dans cet esprit que nous avons recruté 3 alternants et 4 stagiaires.

Parmi eux, 2 ont signé un contrat chez LOCACUISINES:

- Technicienne Bureau d'Etudes a signé un CDD en octobre 2024
- Technicien Spécialisé Junior en Chaudronnerie a signé un CDI

En 2024, LOCACUISINES a célébré les réussites de plusieurs de ses alternants, du bac au master, en passant par la licence. C'est une véritable fierté pour nous de soutenir ces jeunes talents dans leur évolution professionnelle.

## REPRISE D'ÉTUDES



A l'occasion de l'entretien professionnel en 2021, un collaborateur avait fait part de sa volonté de reprendre ses études pour acquérir de nouvelles compétences tout en maintenant son poste de travail. Après divers recherches et échanges avec le service des Ressources Humaines, ce collaborateur a choisi de s'inscrire à la Licence Economie de la Construction dès la rentrée 2022, au CNAM. En septembre 2024, ce collaborateur a obtenu son diplôme, ce qui lui permet d'acquérir de nouvelles compétences.



# ÉQUIPE NEW GESI

## EQUIPE GESI

En 2023, LOCACUISINES remporte l'un des marchés les plus convoités et attendus : l'événement sportif de Paris en 2024. Une équipe dédiée au projet se crée dès septembre 2023 pour préparer ce chantier Hors-Norme : installer 200 modules sur 82 sites à Paris, avec plus de 2 000 matériels.

Locacuisines a récemment recruté une équipe GESI. À la tête de cette équipe, un Chef de projet assure la coordination et le pilotage de toutes les opérations. Cette équipe est constituée de professionnels clés, dont une Directrice des ressources humaines chargée de recruter de nouveaux talents, ainsi qu'un responsable des opérations qui veille à l'efficacité et à la sécurité des processus en place.

Cette équipe travaille en étroite collaboration avec le COJO, se rendant souvent à Paris pour les rencontrer et échanger sur les projets en cours.

## CHANTIER HORS-NORME : SÉCURITÉ RENFORCÉE

Durant les phases de préparation, d'installation, de maintenance et de désinstallation, l'équipe GESI a recruté de nouveaux collaborateurs (techniciens, plombier, maintenance...). 100% des effectifs ont été équipé d'EPI et formé à la sécurité.

Un livret sécurité était alors distribué systématiquement aux nouveaux arrivants afin de les informer et sensibiliser.

Grâce à la vigilance de tous, aucun accident de travail a eu lieu durant les phases de montage et démontage.

# FAVORISER L'ÉCHANGE

NEW

## ESPACE D'ÉCHANGE INTERNE : VIVA INSIGHT

VIVA INSIGHT est uniquement accessible par les employés de Locacuisines, c'est un outil précieux pour relayer les informations.

L'un des principaux atouts de cet espace est de rassembler tous les employés, quel que soit leur poste : techniciens, chefs de chantier, managers, etc. Ce réseau favorise également les liens et les interactions, en particulier pour les techniciens souvent en déplacement pendant la semaine, tout en étant moins formel que les échanges par e-mail.



## ATELIER : ESPACE D'ÉCHANGE

Dans l'atelier de Locacuisines, un nouvel espace délimité a été aménagé pour répondre aux besoins d'information des techniciens. Cet espace comprend un tableau d'informations qui affiche des éléments essentiels tels que les consignes de sécurité, les prochains chantiers et les normes de qualité.

De plus, une borne tactile a été installée, permettant aux techniciens d'accéder facilement à Odoo et à toutes les informations digitales de la société. Cet aménagement vise à faciliter la circulation de l'information et à renforcer la communication au sein de l'équipe, tout en contribuant à un environnement de travail plus efficace et sécurisé.

## NOUVEAUX BUREAUX

Début 2024, les bureaux de Locacuisines ont été réaménagés pour améliorer le confort et la collaboration au sein de l'équipe. Des cloisons ont été installées afin de réduire les nuisances sonores, créant ainsi un environnement de travail plus calme et propice à la concentration.

De plus, des tables hautes ont été ajoutées pour favoriser les échanges et permettre aux collaborateurs de se regrouper facilement pour discuter de projets ou prendre des décisions ensemble.





# 3. ETHIQUE



# RÈGLES



## CONFORMITÉ AVEC LES LOIS ET LES RÈGLEMENTS

LOCACUISINES s'attache à ce que ses employés et partenaires respectent les lois et règlements applicables.

1

- Respect des lois et règlements applicables
- Respect des règles de conduite professionnelle en interne et en externe
- Respect de la plus forte intégrité dans les prises de décision

## PROTECTION DES DONNÉES ET CONFIDENTIALITÉ

LOCACUISINES respecte et protège les données personnelles des clients, employés et tiers.

2

- Par principe, les données ou informations de la société sont confidentielles. Dans le cas contraire, il devra impérativement spécifier que ce sont des informations publiques.
- Les lois et règlements applicables à la protection des données sont intangibles et s'appliquent.
- Les données des clients, employés et tiers à caractère personnel, sont traitées, de manière responsable et à des fins légitimes.
- Les données à caractère personnel sont protégées d'une divulgation non autorisée.

## CONFLITS D'INTÉRÊTS

LOCACUISINES respecte la concurrence et mène ses affaires en conformité avec les lois applicables.

3

- LOCACUISINES ne conclut pas de contrats et ne participe pas à une discussion avec les concurrents sur un alignement du comportement compétitif, comme la fixation des prix, le partage et la manipulation du marché.
- Elle veille à ce que la participation à des rencontres informelles, des conférences ou autres réunions ne représentent pas une violation des lois applicables sur la concurrence.
- L'abus de position dominante est proscrit.

## UNE CONCURRENCE LOYALE

Un conflit d'intérêt est présent quand les intérêts personnels d'un collaborateur coïncident avec les intérêts de la société. Dans toute situation, les intérêts personnels ne doivent pas avoir une influence sur les décisions prises dans le cadre professionnel.

4

- Les collaborateurs agissent avec honnêteté et intégrité dans le meilleur intérêt de l'entreprise.
- Nous n'utilisons pas notre position au sein de LOCACUISINES pour notre profit personnel.

# GLOBAL COMPACT ACT

En tant que signataire du Pacte mondial des Nations Unies depuis 2021, la politique RSE de LOCACUISINES adhère pleinement aux objectifs de développement durable des Nations Unies. Depuis 2021, LOCACUISINES veille à ce que chacune des actions et plans de développement soit en total adéquation et respecte absolument les 10 principes énoncés.

## PRÉSENTATION DES 10 PRINCIPES



Network France

### DROIT DE L'HOMME

- 1 Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'homme.
- 2 Veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'homme.

### NORMES INTERNATIONNALES DU TRAVAIL

- 3 Respecter la liberté d'association et reconnaître le droit de négociation collective.
- 4 Contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire.
- 5 Contribuer à l'abolition effective du travail des enfants.
- 6 Contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi et de profession.

### ENVIRONNEMENT

- 7 Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement.
- 8 Prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement.
- 9 Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

### LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

- 10 Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et de pots-de-vin.

# ACTIONS DE SOUTIEN

NEW

## LES ETOILES DE MOUGINS

Les Étoiles de Mougins est un événement gastronomique prestigieux qui célèbre l'art culinaire et met en avant les talents des chefs de la région. Cet événement rassemble des professionnels, des passionnés de cuisine, et des gourmets autour de démonstrations, d'ateliers et de dégustations, offrant ainsi une vitrine pour l'excellence gastronomique.

Pour l'année 2024, LOCACUISINES est fière de s'engager en tant que mécène de cet événement. De nombreux matériels de cuisine professionnels ont été mis à disposition pour la durée de l'événement pour que les chefs puissent bénéficier de matériels de haute qualité.

## JAZZ IN MARCIAC

Jazz in Marciac est un événement emblématique qui célèbre la musique jazz à travers des concerts, des ateliers et des rencontres avec des artistes de renommée internationale. Chaque été, cet événement attire des passionnés de musique et des curieux, créant une atmosphère conviviale et festive à quelques kilomètres des bureaux LOCACUISINES !

Pour l'année 2024, LOCACUISINES est fier de soutenir Jazz in Marciac en tant que mécène. Cet engagement témoigne de la volonté à soutenir les événements culturels locaux.

## SECOURS POPULAIRE

En septembre 2024, LOCACUISINES a contacté le Secours Populaire pour leur proposer des matériels de cuisines professionnels.

Les équipes du Secours Populaire de Tournefeuille sont venus récupérer, gratuitement, 2 friteuses professionnels automatiques ainsi que 2 armoires froides.



# ACTIONS DE MÉCÉNAT

## MÉCÉNAT NOTRE-DAME DE PARIS

Pendant près de 15h en avril 2019, la cathédrale Notre-Dame de Paris a brûlé. Le monde entier a pu voir les images de la cathédrale en feu. Après la consternation, est venu le temps de recenser les dégâts d'une bâtisse vieille de plus de 900 ans d'histoire.

En 2019, Sodexo devient mécène de l'établissement public chargé de la restauration de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Après avoir échangé sur la volonté d'aider à la restauration de la cathédrale, LOCACUISINES est devenue mécène de l'EP en 2020. Les premiers matériels de cuisine sont arrivés dès 2020 en pleine période COVID pour permettre la distribution de repas chauds par Sodexo. La seconde partie des matériels (dont une ligne de remise en température, une ligne de self show cooking, et divers autres matériels) sont arrivés sur la base vie en 2022 permettant de créer un véritable espace de distribution de repas pour les 200 à 500 personnes sur chantier tous les jours.

Le mécénat LOCACUISINES perdurera jusqu'à la réouverture à la visite et au culte de la cathédrale, prévue le 8 décembre 2024.

## AMOS WOMENS FRENCH CUP

Comme chaque été, quatre des plus grandes équipes européennes du football féminin se retrouvent à Toulouse pendant le tournoi AMOS WOMEN'S FRENCH CUP. Cette année, ce sont les équipes de Paris Football Club, AS Roma, PSV Eindhoven et Athletic Bilbao qui se sont affrontées.

Tout un village sportif s'est créé autour du Stade Ernest Wallon de Toulouse (31). Au programme : des activités sportives, des stands de jeu, une Kid Zone, et bien-sûr des espaces de restaurations.

LOCACUISINES accompagne AMOS en apportant un soutien logistique avec la mise à disposition du matériel de cuisine nécessaire à la création de zone de restauration.

LOCACUISINES accompagne AMOS depuis 2022.



Établissement public  
chargé de la conservation et de la restauration  
de la cathédrale Notre-Dame de Paris

AMOS 



# LUTTE CONTRE LA CYBERCRIMINALITÉ

Chez LOCACUISINES, la sécurité des données et la protection contre la cybercriminalité sont des priorités essentielles. Pour garantir un environnement numérique sûr, l'entreprise a mis en place plusieurs initiatives :

## **DOUBLE AUTHENTIFICATION**

Pour renforcer la sécurité de l'accès à ses systèmes, LOCACUISINES a rendu l'authentification à deux facteurs obligatoire. Cette mesure ajoute une couche supplémentaire de protection en exigeant une seconde validation lors de la connexion, ce qui réduit les risques de piratage des comptes.

## **MAILINBLACK**

LOCACUISINES a adopté Mailinblack, un système de filtrage des courriels qui protège ses boîtes mail contre les menaces telles que le phishing et les spams. Mailinblack analyse les messages entrants et bloque les contenus potentiellement dangereux avant qu'ils n'atteignent les collaborateurs, garantissant ainsi une meilleure sécurité des échanges.

## **ANTIVIRUS**

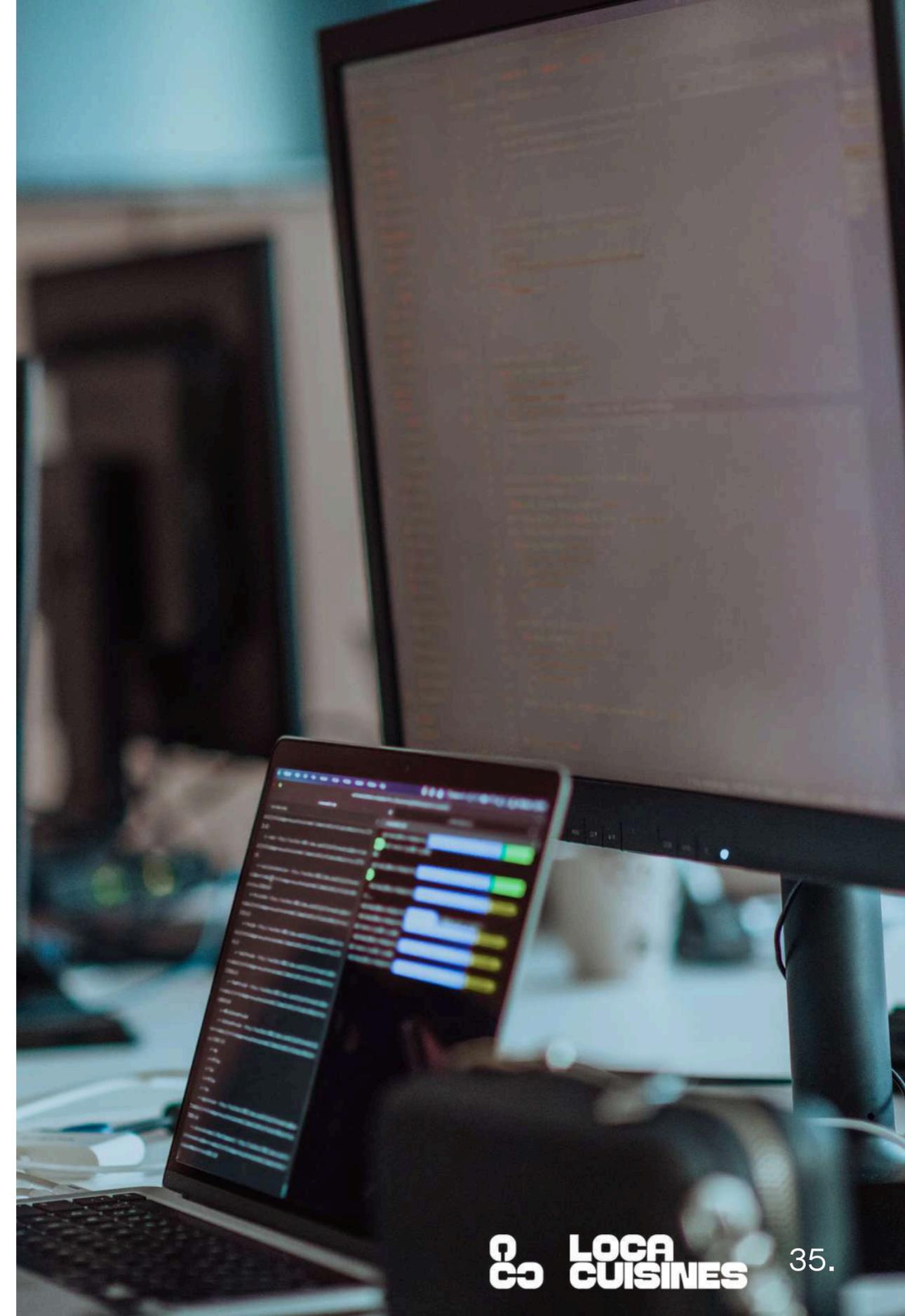
Tous les ordinateurs et portables de l'entreprise sont équipés d'antivirus performants, régulièrement mis à jour pour détecter et neutraliser les menaces potentielles. Cela contribue à protéger les données et à assurer le bon fonctionnement des systèmes.

## **SENSIBILISATION**

LOCACUISINES envoie régulièrement des mails de sensibilisation pour informer ses employés des bonnes pratiques en matière de cybersécurité. Ces communications abordent des sujets tels que la reconnaissance des emails frauduleux et les gestes à adopter pour se protéger en ligne.

## **MAIL D'ALERTE**

En cas de menace identifiée ou d'incident de sécurité, le Responsable Administratif et Financier de LOCACUISINES utilise un système de mails d'alerte pour informer rapidement ses collaborateurs. Cette communication permet de réagir rapidement et d'éviter la propagation des risques.





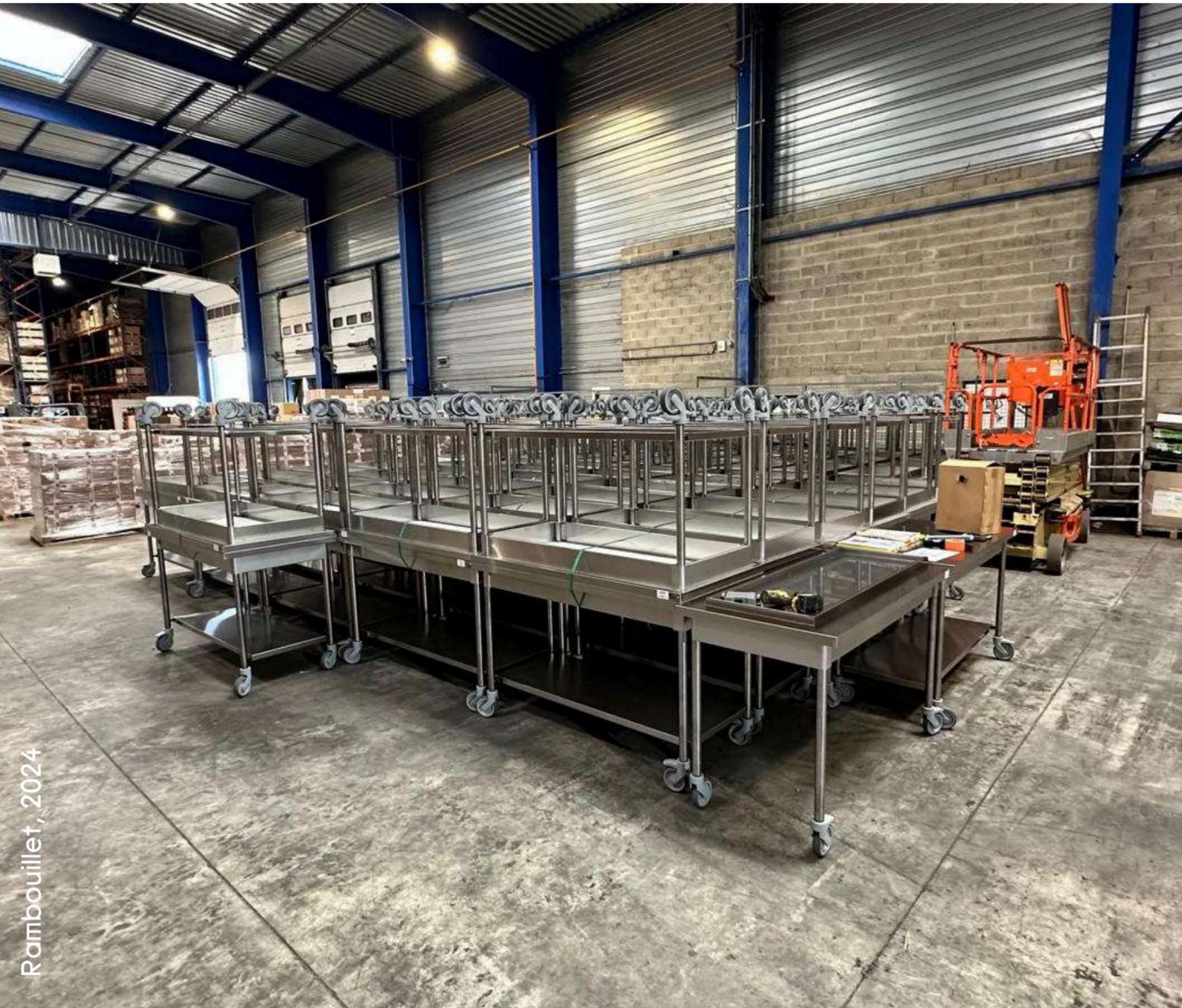
# 4.

## ACHATS RESPONSABLES

Nouveaux modules, 2023



# POLITIQUE D'ACHAT



Un achat est considéré comme étant responsable lorsqu'il minimise les impacts environnementaux et sociétaux, et favorise les bonnes pratiques en termes d'éthique et de droits de l'Homme.

Un achat responsable englobe donc les aspects de responsabilité sociétale liés aux biens et services mais aussi aux fournisseurs intervenant dans les chaînes d'approvisionnement.

La démarche d'achats responsables LOCACUISINES est conforme aux 10 principes du Global Compact Act.

## ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

L'achat de produits fabriqués dans le respect de l'environnement est conçu pour engendrer le moins d'impact négatif sur l'environnement et conserver ses performances durant tout son cycle de vie.

- Absence de substances toxiques dangereuses pour l'homme et l'environnement
- Réduction des matières premières non renouvelables
- Diminution des nuisances liés aux transports
- Réduction contre les pollutions
- Respect de la biodiversité

## ENJEUX ÉCONOMIQUES

Les achats responsables incluent la mise en œuvre et la promotion d'une coopération à long terme avec les fournisseurs.

- Différenciation sur le marché
- Anticipation normative, réglementaire
- Meilleur retour sur investissement
- Lutte contre le gaspillage
- Longue durée de vie (réparable)
- Diminuer les défauts (sécurité, solidité)

## ENJEUX SOCIAUX & SOCIÉTAUX

Ces aspects passent par le développement des compétences sur le territoire et par l'impact de la présence de l'organisation sur le tissu économique, culturel, associatif local.

- Conditions de travail décentes
- Collaboration avec d'autres parties prenantes (écoles, associations, mécénats,...)
- Absence de toute forme de discrimination
- Reconnaissance du droit d'expression et du dialogue

## RÉDACTION D'UNE POLITIQUE D'ACHAT RESPONSABLE

Une politique d'achat responsable est en cours de rédaction. Cette dernière sera transmise à tous les fournisseurs de LOCACUISINES afin qu'ils soient informés des valeurs et actions éco-responsables sociétales portées par l'entreprise.

# MATERIAUX RESPONSABLES

NEW

## PANNEAUX SANDWICHS

Jusqu'à récemment, les panneaux sandwichs utilisés dans les installations représentaient un défi environnemental, car ils étaient les derniers éléments à ne pas pouvoir être recyclés en fin de vie. Cependant, depuis début 2024, LOCACUISINES a établi un partenariat avec un prestataire spécialisé qui permet désormais d'offrir une seconde vie aux panneaux.

## FONTAINE A EAU

Des fontaine à eau BRITA vont remplacer les anciennes fontaines à bonbonnes d'eau. Cette solution est plus écologique, elle permet de réduire l'empreinte carbone en éliminant les livraisons régulières par camion du prestataire. De plus, les cartouches utilisées dans ces nouvelles fontaines seront entièrement recyclées par BRITA, contribuant ainsi à une gestion responsable des ressources.

## ACHATS DE MATERIELS

En 2023, Locacuisines a investi dans une quantité significative de matériel de cuisine. Désormais, nous intégrons systématiquement des critères tels que la consommation énergétique, l'indice de réparabilité, et l'analyse RSE des entreprises qui vendent ces équipements. Cela nous permet de privilégier l'achat de matériels plus écoresponsables, en phase avec nos engagements en faveur du développement durable. La totalité de nos achats sont faits en France, ou en Europe.

## MODULES CERTIFIÉS CE

LOCACUISINES propose les premiers modules de cuisines certifiés CE en France ! En effet, notre principal fabricant de module, Decortes, produit désormais des modules certifiés. Cela signifie qu'ils respectent les normes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement définies par l'Union Européenne (sécurité électrique, respect des réglementations environnementales, résistance aux incendies...).



# PARTENAIRES LOCAUX

## PARTENAIRES LOCAUX

Une attention particulière est portée sur le choix des partenaires locaux. Les entreprises portant et prônant des valeurs éco-responsables sont favorisées.

- la majorité de nos imprimés sont réalisés chez Reprocolor (31)
- la gestion de notre activité par ODOO, intégré par SCOPEA (31)
- la livraison de café avec Cafés DI. COSTANZO (32)
- la mise en place de film protection pour les surfaces inox par PYLOTE (31)
- la solution du container avec panneaux photovoltaïques par MONKILOWATT (31)
- l'agence de communication : B612 Marketing (31)
- le recrutement d'intérimaires : KIWI INTERIM (31)
- la personnalisation des vêtements et EPI : VET BIGORRE (32)

Vêt-Bigorre

REPRO  
COLOR31

CAFÉS  
DI • COSTANZO  
TORRÉFACTEUR

b612  
marketing

MON ÉNERGIE  
MON  
KILOWATT  
NOTRE PROGRÈS

pylote  
CLEAR SOLUTIONS FOR A SMARTER LIFE

KIWI  
DÉNICHEUR D'OISEAUX RARES



# VALEURS & CERTIFICATIONS



## ACIM

Cette association a pour mission de promouvoir le concept de la construction modulaire représentant entre 90 à 95% de la profession. Elle représente ses membres auprès des instances normatives ou réglementaires.

Depuis février 2018, Philippe BEATO est membre du bureau exécutif.



## SNEFCCA

Le SNEFCCA a pour vocation d'informer, conseiller et accompagner ses adhérents. La commission de cuisine a pour objectif de faire reconnaître le véritable métier d'installateur de cuisines professionnelles tant auprès des clients utilisateurs que des fournisseurs.

## RESTO FRANCE EXPERTS



Resto France Experts a été créé pour fédérer et valoriser le savoir-faire de ses acteurs, interagir et participer activement au rayonnement de leurs compétences en France et à l'étranger.

LOCACUISINES est adhérent de ce groupement de professionnels depuis sa création en 2019.



## QUALICUISINES

Qualification délivrée après la réalisation des audits des processus d'installation. Elle est, pour les prescripteurs et les donneurs d'ordre, la garantie d'être une entreprise déontologiquement exemplaire et professionnellement compétente.

Florent CHAIGNE, Directeur Commercial, a intégré la commission conseil qualification classification en février 2021.

## FRANCE SPORT EXPERTISE



Le groupement d'intérêt économique France Sport Expertise (FSE) a été créé en novembre 2019, sur le souhait de la filière de l'économie du sport. Il est financé exclusivement par ses membres et ne reçoit aucune subvention publique.

LOCACUISINES est adhérent et administrateur de ce groupement de professionnels depuis sa création en 2019.



## QUALI CLIMA FROID

Quali Clima Froid s'occupe de donner des attestations de capacité à manipuler les fluides frigorigènes, obligatoires pour l'achat, la détention et la manipulation de tous fluides frigorigènes à effet de serre.

# VALEURS & CERTIFICATIONS



## GLOBAL COMPACT ACT

Lancé en 2000, le Pacte mondial des Nations Unies est un cadre d'engagement volontaire pour les organisations qui souhaitent faire progresser leur démarche de responsabilité sociétale. Basé sur 10 principes, chaque organisation membre du Pacte mondial doit respecter et promouvoir ces engagements.

LOCACUISINES est membre du Pacte mondial des Nations Unies depuis octobre 2020.



## COQ VERT

Le Coq Vert est une communauté lancée par Bpifrance, visant à soutenir la transition écologique des entreprises en France. L'initiative cherche à promouvoir un modèle économique plus respectueux de l'environnement et à valoriser les actions concrètes contre le changement climatique.

LOCACUISINES a rejoint le COQ VERT en septembre 2023.



## ECOVADIS

ECOVADIS facilite la gestion responsable des partenaires en amont et aval par le partage et le suivi des performances RSE avec toutes les parties prenantes impliquées dans les chaînes de valeur.

LOCACUISINES a obtenu la médaille d'argent en 2020 et 2021.



## VALO RESTO PRO

Dispositif unique de collecte et de recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie. Le dispositif promeut un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute une filière en faveur de la préservation de l'environnement.

Depuis 2016, LOCACUISINES adhère à ce dispositif.

# REMERCIEMENTS

## AUX PARTENAIRES





# MERCI





## Rapport d'activité et bilan RSE 2024

Rapport n°6

Responsable de publication : Philippe BEATO

Rédaction et mise en page : Marion MAZELIER

Publication : novembre 2024

Pour toute précision, information ou demande de données :  
m.mazelier@locacuisines.fr

[www.locacuisines.fr](http://www.locacuisines.fr)  
[www.mylocacuisines.fr](http://www.mylocacuisines.fr)

