



# BILAN RSE 2026

SUR L'ACTIVITÉ 2025

RAPPORT N°7  
mars 2026

 **LOCA  
CO CUISINES**  
ASSEMBLER POUR RASSEMBLER

# SOMMAIRE

<b>Edito</b>	p.2	Formations des salariés	p.28
<b>Présentation de LocaCuisines</b>	p.4	Nouvelles compétences	p.29
<b>Dates clés</b>	p.5	Favoriser l'échange	p.30
<b>Projet 2025-2030</b>	p.6		
<b>Pilotage RSE</b>	p.7	<b>3. Ethique</b>	
<b>Chiffres 2025</b>	p.8	Règles éthiques	p.32
<b>Faits marquants</b>	p.10	Global Compact Act	p.33
<b>Engagements de LocaCuisines</b>	p.11	Actions de mécénat	p.34
		Lutte contre la cybercriminalité	p.36
<b>1. Environnement</b>		<b>4. Achats responsables</b>	
Politique environnementale	p.14	Politique d'achat	p.38
Processus vertueux	p.15	Matériaux responsables	p.39
Recyclage des déchets	p.16	Partenaires locaux	p.40
Consommations 2025	p.17		
Bilan Carbone	p.19	<b>Bilan 2025</b>	p.41
Energies vertes	p.21	<b>Cartographie VSME</b>	p.43
Innovation dans les cuisines	p.22	<b>Valeurs &amp; certifications</b>	p.44
		<b>Remerciements aux partenaires</b>	p.46
<b>2. Social</b>		<b>Remerciements aux clients</b>	p.47
Chiffres des ressources humaines	p.26		
Santé et sécurité	p.27		

# ÉDITO DU PRÉSIDENT



Philippe BEATO  
Président

Depuis plus de trente ans, LocaCuisines développe une conviction simple : la restauration professionnelle doit pouvoir s'adapter à toutes les situations, sans jamais interrompre son activité. C'est cette conviction qui guide notre engagement auprès de nos clients et qui structure le développement de notre entreprise.

L'année 2025 marque une étape importante dans notre trajectoire. Après une année 2024 exceptionnelle, portée notamment par notre participation aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris en tant que partenaire officiel de cuisines temporaires du Comité d'Organisation, 2025 a été une année de transition et de transformation.

**Une année utile, exigeante, parfois intense, qui nous a permis de consolider nos fondamentaux et de préparer la prochaine phase de développement de LocaCuisines.**

**Notre entreprise repose aujourd'hui sur un outil unique en France :** un parc de plus de 10 000 équipements professionnels et de 700 modules de cuisines mobiles permettant d'installer en quelques jours des infrastructures complètes de restauration. Cette capacité opérationnelle nous permet d'accompagner nos clients dans des situations très variées : continuité d'activité pendant des travaux, gestion de pics d'activité ou mise en place de dispositifs de restauration lors d'événements majeurs ou du développement de nouveaux concepts.

L'année écoulée a confirmé la pertinence de ce modèle. Dans un contexte où la flexibilité et la continuité d'exploitation deviennent des enjeux stratégiques pour de nombreux acteurs, nos solutions

modulaires répondent à des besoins croissants. Elles permettent d'assurer la continuité du service tout en apportant une réponse rapide, fiable et économiquement maîtrisée.

Pour accompagner cette dynamique, LocaCuisines a engagé une transformation structurante dans le cadre de son cycle stratégique **AMBITION 2025-2030**.

Ce programme vise à renforcer nos capacités opérationnelles, à moderniser nos méthodes de conduite de projets et à poursuivre la professionnalisation de notre organisation. Plusieurs chantiers ont été engagés dans cette perspective : renforcement des équipes, évolution de la conduite de travaux, amélioration de nos processus internes et déploiement de nouveaux outils digitaux destinés à fluidifier la relation avec nos clients.

Dans le même esprit, nous avons poursuivi la digitalisation de nos activités avec l'évolution de notre système d'information et l'intégration de nouvelles solutions permettant de mieux piloter nos opérations et de développer de nouveaux services, notamment dans le domaine de la location de matériels avec **MY.LOCACUISINES.FR, site de e-commerce dédié à la location de matériels pour 1 jour, 1 semaine ou 1 mois partout en France.**



L'année 2025 a également été marquée par plusieurs projets structurants qui illustrent la capacité de nos équipes à relever des défis techniques et organisationnels complexes. Certains chantiers, comme celui mené pour des infrastructures industrielles majeures, mobilisent l'ensemble de nos compétences : ingénierie, production, logistique et coordination opérationnelle. Ces réalisations témoignent de la maturité acquise par LocaCuisines et de notre capacité à intervenir sur des projets d'envergure en France, **mais aussi, et durablement, en Suisse et en Belgique.**

Parallèlement, nous avons poursuivi l'ouverture de nouveaux marchés. Les besoins en solutions modulaires de restauration se développent aujourd'hui dans de nombreux secteurs : hôtellerie, boulangerie, parcs de loisirs, sites industriels et grandes infrastructures.

Au cœur de cette évolution, nos engagements en matière de responsabilité sociétale demeurent une priorité. Réduction de notre empreinte carbone, optimisation énergétique de nos installations, sécurité de nos équipes et développement des compétences de nos collaborateurs sont autant d'axes structurants qui orientent nos décisions et nos investissements.

Mais au-delà des équipements, des modules et des innovations, la véritable richesse de LocaCuisines réside dans les femmes et les hommes qui composent l'entreprise. Leur expertise, leur sens du service et leur capacité d'adaptation sont la clé de la confiance que nous accordent nos clients.

Les défis auxquels nous sommes confrontés sont nombreux, mais ils constituent aussi de formidables opportunités de progrès. Les enseignements tirés de l'année 2025 nous permettent d'aborder l'avenir avec lucidité et ambition.

Plus que jamais, LocaCuisines entend poursuivre son développement en restant fidèle à ce qui fait sa force depuis l'origine : proposer des solutions fiables, innovantes et responsables pour accompagner la restauration professionnelle dans toutes ses transformations.

**Je souhaite remercier l'ensemble de nos clients, partenaires et collaborateurs** pour la confiance qu'ils nous accordent et pour l'énergie collective qui nous permet, chaque jour, d'aller plus loin.

**Philippe BEATO**



Lycée Henri IV, Beziers, 2025



**LocaCuisines célèbre, cette année, ses 30 ans d'expertise et de passion pour la cuisine professionnelle.**

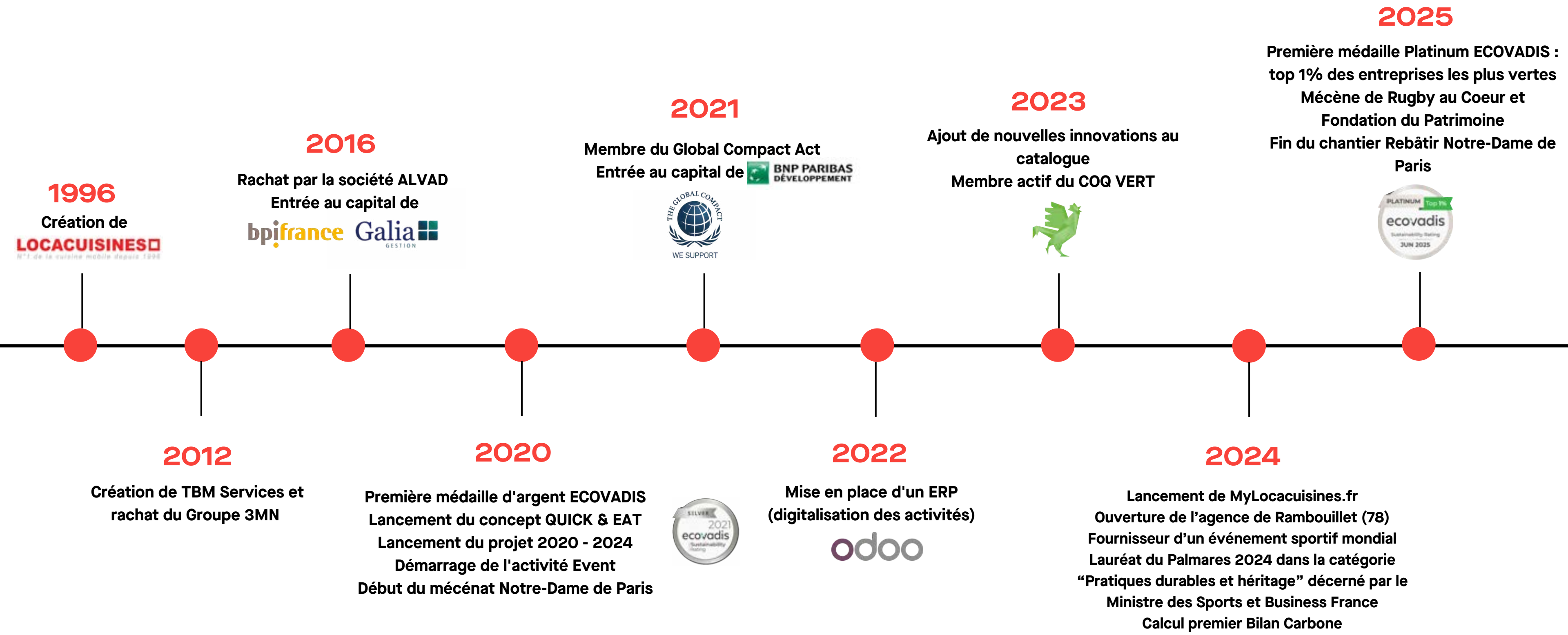
Leader français de la location de cuisines modulaires et de matériels de cuisine, l'entreprise accompagne depuis trois décennies ses clients dans leurs projets de rénovation, d'agrandissement ou de modernisation grâce à des solutions temporaires hors-site. Ces solutions garantissent la continuité et la qualité de la restauration pendant toute la durée des travaux.

Avec plus de 10 000 matériels et accessoires disponibles à la location et livrables dans toute la France, MyLocacuisines permet de soutenir l'activité des professionnels, de faire face à une panne ou d'accompagner un événement. Grâce au site e-commerce, les clients peuvent désormais louer leur matériel de cuisine directement en ligne, de manière simple et rapide.

Que ce soit pour des besoins de courte durée (événements, salons, festivals) ou de longue durée (rénovation, construction), la location s'inscrit dans une logique d'économie d'usage et dans une démarche éco-responsable. L'ouverture de l'agence logistique de Rambouillet (78) et du Havre (76) renforce notre capacité à répondre toujours plus efficacement aux besoins de nos clients.

En tant qu'acteur engagé du secteur, LocaCuisines s'investit pleinement dans la transition écologique, économique et sociétale, en développant des solutions innovantes et durables, pour aujourd'hui et pour demain.

# DATES CLES



# PROJET

## 2025 - 2030

### CONSOLIDER LA PLACE DE LEADER SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

- Renforcer notre place de N°1 du marché avec 17 M€ de CA
- Consolider la place de leader sur la cuisine provisoire de travaux et événementielle
- Développer la location de courte durée via mylocacuisines.fr auprès des restaurateurs, l'hôtellerie, les traiteurs, les boulangers et les sociétés de restauration collective
- Construire un produit de location de longue durée, structuré et reconnu
- Améliorer la rentabilité à 32% d'EBE minimum
- Renforcer la place de N°1 en innovation

### DÉVELOPPER L'ACTIVITÉ À L'INTERNATIONAL

- Être challenger en Suisse, Belgique et Espagne avec 3 M€ de CA

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

- Satisfaction client à 95%
- Adapter nos infrastructures aux nouvelles conditions climatiques
- Contribuer à la diminution du Bilan Carbone de nos clients

### ÊTRE UN ACTEUR ÉCONOMIQUE RESPONSABLE

- Viser 0 accident de travail
- Collaborer avec les meilleurs dans le respect mutuel
- Obtenir le meilleur scoring et diminuer notre empreinte carbone globale de -30% en 5 ans



# PILOTAGE

# RSE

La mise en œuvre et le suivi des actions RSE de LocaCuisines sont pilotés par les membres du Comité de Direction (Président, Finance, Ressources Humaines, Opérations, Commerce et Marketing). Le COPIL RSE se réunit tous les trimestres pour suivre l'avancement des actions, mesurer les résultats et planifier des objectifs à la fois mesurables et qualitatifs, garantissant ainsi une progression constante et structurée.

Pour s'appuyer sur les meilleures pratiques, LocaCuisines collabore avec des experts externes indépendants: Sustain Consulting accompagne l'entreprise dans la mise en place de sa stratégie RSE, tandis que Climat Local réalise le suivi du bilan carbone, permettant d'évaluer et de réduire l'impact environnemental de nos activités.

Parallèlement, un groupe d'ambassadeurs volontaires, appelé La Brigade Verte, soutient activement l'ambition RSE de l'entreprise. Composés de collaborateurs engagés, ils apportent des idées concrètes, sont proactifs dans la mise en œuvre d'initiatives durables et se réunissent deux fois par an pour échanger, coordonner et renforcer l'impact des actions RSE au quotidien.



CONTRÔLE DE  
TEMPÉRATURE



UV  
PROTECTION

# CHIFFRES 2025

En 2025, LocaCuisines a poursuivi sa démarche RSE en s'appuyant sur différents indicateurs clés qui permettent de mesurer notre engagement social, environnemental et organisationnel. Tout au long de ce rapport, vous découvrirez nos initiatives et actions concrètes, et l'ensemble des données chiffrées sera présenté en fin de document (p.41).



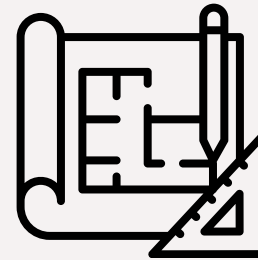
**75**

collaborateurs  
(équi. temps plein en moy. 2025)



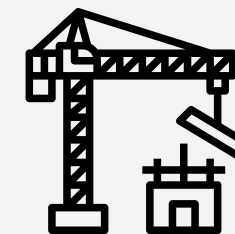
**564**

projets matériels étudiés en  
2025



**420**

plans réalisés en 2025



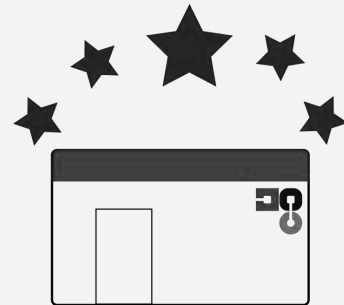
**101**

cuisines modulaires  
installées en 2025



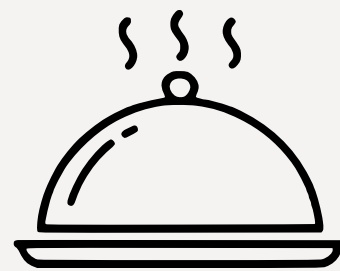
**12**

millions d'euros de chiffre  
d'affaires en 2025



**90%**

de taux de satisfaction client



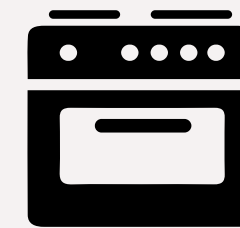
**10,5**

millions de repas réalisés en  
2025, équivalent au nombre  
d'habitants du Grand Londres



**591**

jours sans accident de travail  
entre 2022 et 2024



**10 000**

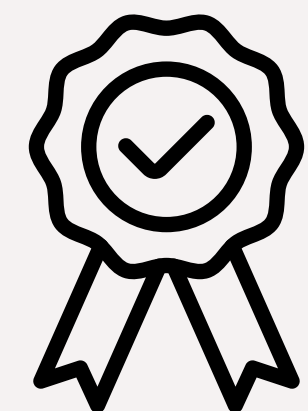
matériels en stock en  
2025



**704**

modules de cuisine en  
stock 2025

# MATÉRIELS FIABLES



99%

taux de fiabilité des matériels et modules en 2025



80%

des demandes résolues dès la première intervention

## Des cuisines toujours plus responsables

Chez LocaCuisines, la responsabilité environnementale est au cœur de nos choix. Nous veillons à proposer des solutions toujours plus respectueuses de l'environnement, qu'il s'agisse de l'utilisation d'énergie solaire, de matériels moins énergivores ou de transports optimisés et plus verts. Pour aller plus loin dans la transparence et la sensibilisation, le calcul du poids carbone de chaque projet est désormais intégré directement dans votre devis, permettant à nos clients de mesurer l'impact de leurs choix.

## Reconnue par les plus grands magazines

La croissance et l'expertise de LocaCuisines sont aujourd'hui reconnues par les médias spécialisés et économiques. Nous avons été mis en lumière dans Who's Who à travers une interview de Philippe Beato par Ophélie Meunier, dans Les Échos en figurant parmi les 3/400 champions de la croissance 2026 dans la catégorie Industrie, ainsi que dans le Financial Times, à la 456<sup>e</sup> place du palmarès Europe's Fastest Growing Companies 2026. Enfin, Forbes nous a également nommés parmi les entreprises à succès.

Ces reconnaissances confirment notre dynamisme et la pertinence de notre modèle de croissance.

## Conquête de l'Europe

Leader sur le marché français, LocaCuisines souhaite aujourd'hui étendre son expertise au-delà de ses frontières. Nous sommes déjà présents en Suisse et en Belgique, où nos solutions temporaires répondent aux besoins locaux. Demain, nous irons en Espagne pour continuer à accompagner nos clients avec la même efficacité et la même qualité de service.

# FAITS MARQUANTS

## Ouverture Le Havre (76)

Pour renforcer notre proximité et notre réactivité dans le nord de la France, nous ouvrons une nouvelle base au Havre début janvier 2026. Cette implantation nous permettra de mieux servir nos clients locaux et d'assurer un déploiement rapide de nos solutions modulaires sur la région.

## Achats de modules et matériels

Pour répondre aux besoins de chantiers toujours plus ambitieux, nous continuons d'investir dans le renouvellement et l'optimisation de notre flotte de modules et de matériels. Ces investissements stratégiques nous permettent d'être précis, réactifs et parfaitement équipés pour répondre à chaque appel client avec efficacité et qualité.

## Nouvelles offres camping et plage

LocaCuisines développe également des solutions temporaires pour le secteur du camping, des plages et des parcs d'attractions. Présents sur les salons spécialisés, nous proposons des installations modulaires adaptées à ce marché qui apprécie de tester avant d'investir. Notre objectif est d'accompagner ces acteurs avec des solutions flexibles et innovantes, parfaitement adaptées à leurs besoins spécifiques.

# ENGAGEMENTS DE LOCACUISINES

## ECOVADIS PLATINUM

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 1% 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

## 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.



## SUIVI ET ACTIONS POUR REDUIRE LE BILAN CARBONE

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

Un premier bilan carbone a été calculé en 2024, un repère pour les années futures. L'objectif est clair : faire grandir l'entreprise en baissant l'impact de ses activités sur l'environnement.

Lors du premier semestre 2026, le bilan carbone sera mis à jour sur les données 2025.





# 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.

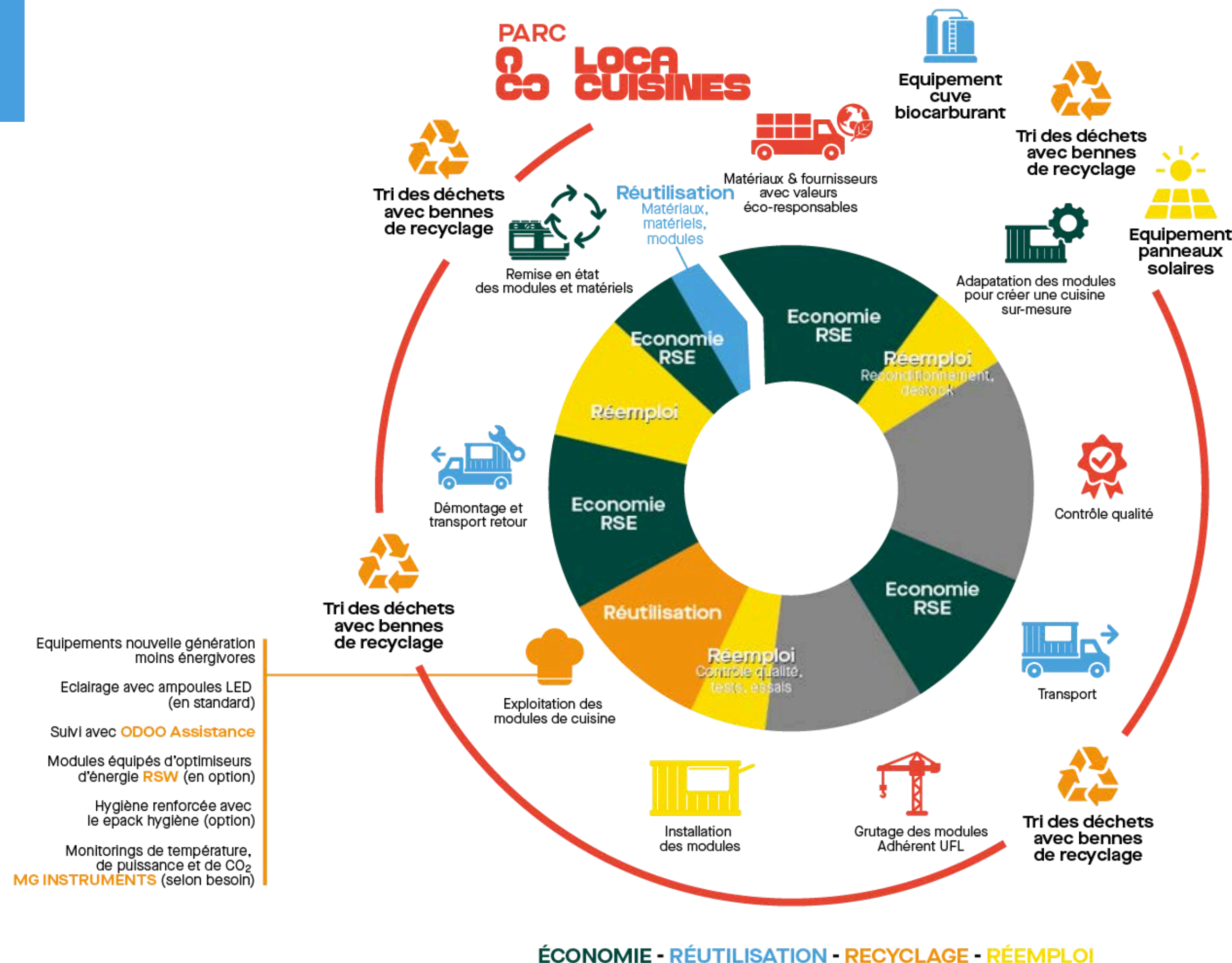
Enfin, LocaCuisines met à jour ce présent guide, publié annuellement, à toutes les parties prenantes et sur le site : [www.locacuisines.fr](http://www.locacuisines.fr).

# 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.



# RECYCLAGE DES DÉCHETS

## RECYCLAGE GLOBAL DES DECHETS

100 % des déchets générés par le parc ou les chantiers de LocaCuisines sont désormais recyclés. Jusqu'à présent, les panneaux sandwichs des modules étaient les seuls éléments à ne pas bénéficier d'un recyclage. Depuis avril 2024, grâce à l'entreprise Comminges Métaux Services, ces panneaux ont désormais une seconde vie.



Depuis 2017, les équipes de LocaCuisines sont sensibilisées au tri et au recyclage des matériaux issus des opérations de production, contribuant à réduire l'impact environnemental de l'entreprise.

Derichebourg Environnement accompagne LocaCuisines dans la gestion et le recyclage des déchets. Acteur majeur de la lutte contre le réchauffement climatique, Derichebourg Environnement multiplie les actions pour construire un avenir durable.

ECO RÉCUPÉRATION a quant à elle valorisé 100 % des métaux non ferreux et ferreux collectés, qui ont été intégrés dans les aciéries et fonderies intra-communautaires.

## PEINTURE



SEIGNEURIE GAUTHIER fournit la peinture utilisée pour nos modules et récupère également les pots vides pour leur recyclage, limitant ainsi le gaspillage et l'impact environnemental.

## BENNES DE RECYCLAGE SUR CHANTIER

Chaque chantier est systématiquement équipé de bennes de recyclage, permettant de récupérer et de valoriser les déchets générés lors de la pose et de la désinstallation des modules. Cette organisation garantit que l'ensemble des déchets produits sur site bénéficie d'une seconde vie.

## TRI PAPIER ET CARTON

En 2025, la quantité de papier et de carton recyclée a été de 2,7 tonnes, soit une baisse de 37 % par rapport à 2024. Cette diminution est principalement liée à la digitalisation des process et à une sensibilisation accrue pour limiter les impressions. Tous ces déchets restent intégralement recyclables.

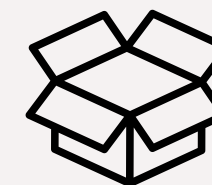
## BOIS

La quantité de bois recyclé en 2025 s'élève à 18 tonnes, enregistrant une baisse de 27 % par rapport à l'année précédente, principalement en raison de l'optimisation des chantiers et d'une meilleure gestion des matériaux.

## MÉTAUX, CÂBLES ET INOX

En 2025, 71,6 tonnes de métal, câbles et inox ont été recyclées, soit une augmentation de 7 % par rapport à 2024. Cette évolution montre une valorisation accrue des matériaux métalliques issus de nos modules et installations.

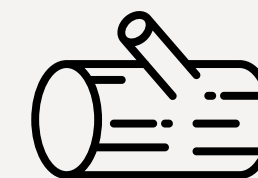
## RECYCLAGE DES MATÉRIAUX EN 2025



PAPIER ET CARTON  
RECYCLÉS

**2,7 T**  
**-37%**

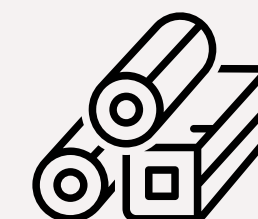
COMPARÉ À 2024



DE BOIS RECYCLÉS

**18 T**  
**-27%**

COMPARÉ À 2024



DE MÉTAL, CÂBLES ET  
INOX RECYCLÉS

**71,6 T**  
**+7%**

COMPARÉ À 2024

# CONSOMMATION

# 2025

## CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ

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

- Alimenter les machines de l'atelier
- Alimenter les ordinateurs et imprimantes
- Eclairage
- Climatisation et chauffage
- Recharge des véhicules

En 2025, la consommation d'électricité a atteint 65 300 kWh, soit une augmentation de 9 % par rapport à 2024. Cette hausse est liée à l'augmentation du nombre de modules produits et chantiers réalisés, tout en restant efficace par rapport à la croissance d'activité.

Pour réduire sa consommation quotidienne, LocaCuisines met en place plusieurs actions :

- Sensibilisation des collaborateurs à la consommation énergétique : mise en veille des appareils, extinction des lumières et climatisation/chauffage en fin de journée.
- Détecteurs de mouvement pour l'éclairage, afin d'allumer les lumières uniquement en cas de présence.
- Limitation de l'utilisation de la climatisation aux périodes de fortes chaleurs.
- Horloge programmable sur le tableau électrique pour couper automatiquement le courant les nuits et les week-ends.
- Horaires conseillés pour les recharges des véhicules (11h -16h)

## FLOTTE DE VÉHICULES

Les véhicules de fonction sont hybrides ou électriques, ce qui permet de réduire l'empreinte carbone.

En 2025, les véhicules ont parcouru plus de 550 000 km, soit une augmentation d'environ 10 % par rapport à 2024, liée à l'augmentation du nombre de chantiers et à l'augmentation du nombre de véhicule de société (achat de 2 nouvelles voitures pour les conducteurs de travaux).

En 2025, certains fourgons ont été renouvelés pour améliorer le confort de conduite, et de travail, des techniciens. Ces nouvelles générations sont optimisées pour moins consommer.



## EAU

L'eau est utilisée principalement pour le nettoyage des modules et du matériel de cuisine.

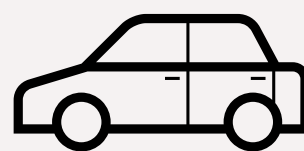
En 2025, 501 m<sup>3</sup> d'eau ont été consommés, soit une augmentation de 29 % par rapport à 2024, en lien avec le plus grand nombre de matériels et modules à nettoyer.

Chaque année, la qualité de l'eau est analysée par le fournisseur Veolia afin de garantir son usage optimal et responsable.



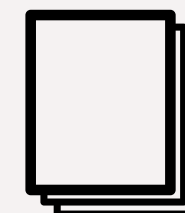
# CONSOMMATION 2025

## CONSOMMATIONS EN 2025



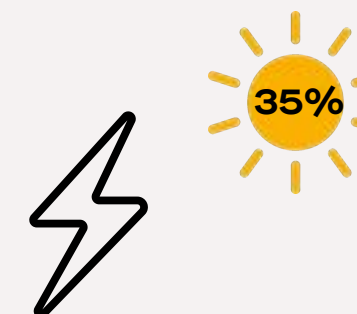
**525 032**  
kms réalisés en 2025  
(hybride et gazole)

**+0%**  
COMPARÉ À 2024



**81 628**  
copies réalisées  
N&B et couleur

**-10%**  
COMPARÉ À 2024



**65 300 kWh**  
consommation d'électricité

**+9%**  
COMPARÉ À 2024



**501 m<sup>3</sup>**  
consommation d'eau

**+29%**  
COMPARÉ À 2024

## ACTIONS MISES EN PLACE

### Sensibilisation des équipes

Climatisation et chauffage réglés à des températures minimales et maximales

### Pré-paramétrage

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

### Consommables

En 2025, installation d'une machine à distribution des consommables pour limiter au juste-besoin les consommations (visseries, gilets, cutter...)

### Achats

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

### Panneaux photovoltaïques

35% de la consommation globale en électricité provient des panneaux photovoltaïques.

# BILAN CARBONE

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

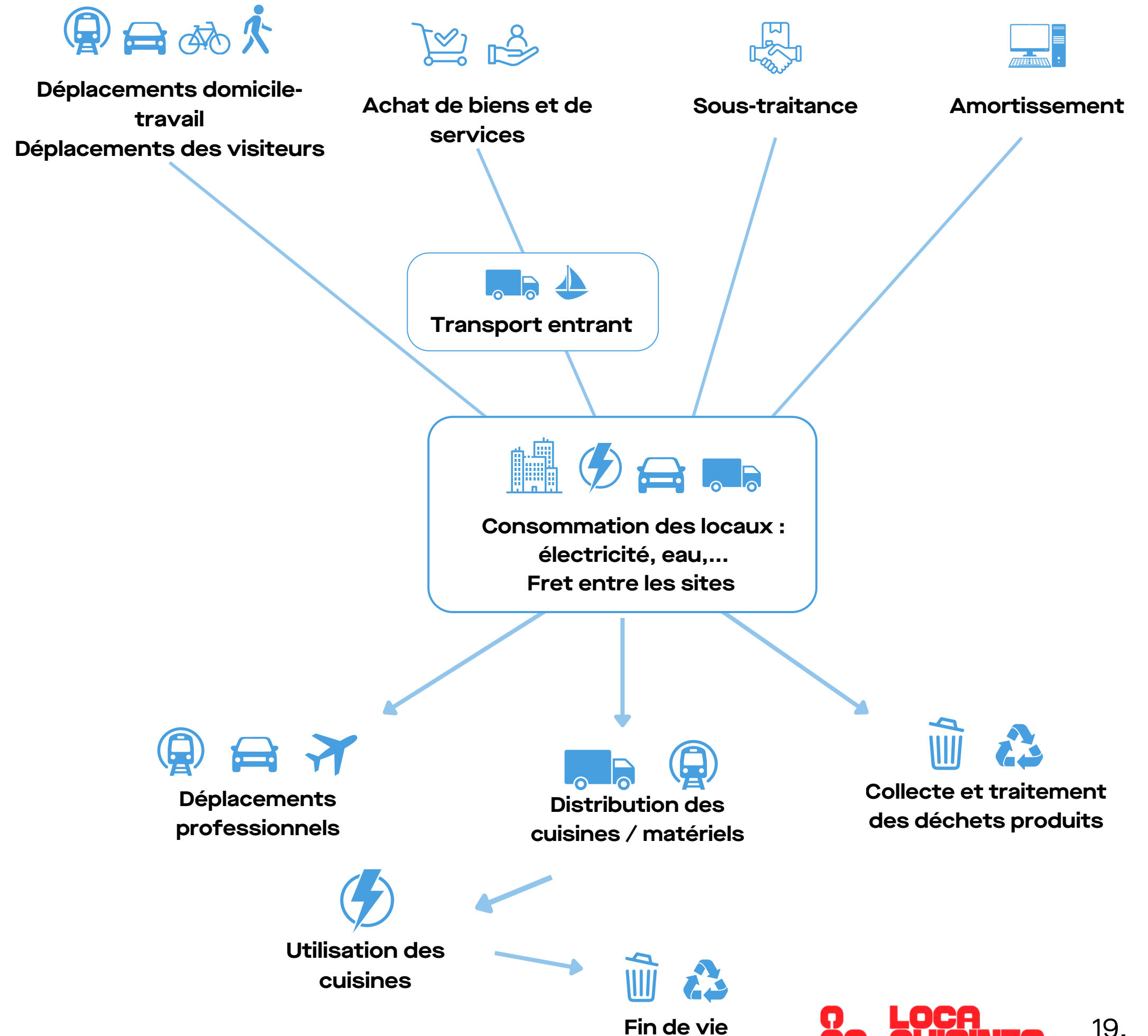
Cela témoigne de la volonté d'agir de manière responsable et éthique, et de l'engagement à améliorer leurs pratiques environnementales.

## ANTICIPATION DES RÉGLEMENTATIONS

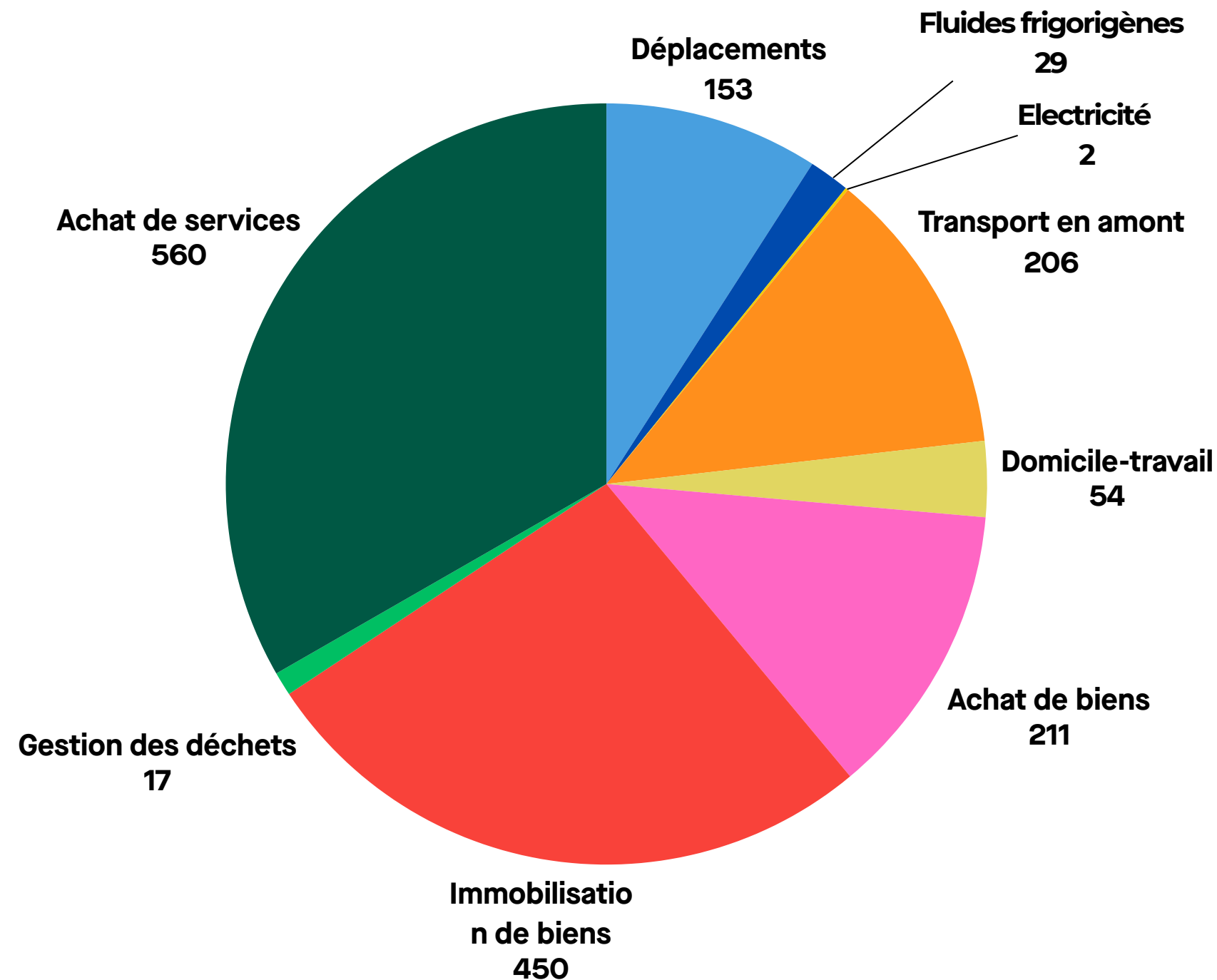
Le cadre législatif autour de la transition énergétique et de la réduction des émissions de carbone se renforce. En engageant, dès maintenant, cette démarche, LocaCuisines se prépare à répondre aux exigences réglementaires futures et à se conformer aux objectifs nationaux et internationaux.

## 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



En 2023, LocaCuisines a émis :

**1 682** tCO2\*

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

soit **39** tonnes CO2 / employé

SCOPE 1

**181**  
tCO2

SCOPE 2

**2**  
tCO2

SCOPE 3

**1 499**  
tCO2

\* hors usage, hors FRET/ Année de référence : 2023

## 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.

## -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.

## MISE À JOUR EN 2026

Lors du premier semestre 2026, le bilan carbone sera mis à jour afin d'évaluer notre progression, mesurer l'efficacité des actions mises en œuvre et identifier de nouveaux leviers de réduction de nos émissions. Cette actualisation permettra de fixer des objectifs renforcés et réalistes, en cohérence avec notre stratégie RSE et notre volonté d'amélioration continue.

# ENERGIES VERTES

## OLEO 100 : LE CARBURANT VERT

Les modules de LocaCuisines sillonnent l'ensemble du territoire français et étranger en camions et semi-remorques pour répondre aux besoins des clients. Consciente de l'impact environnemental du transport, l'entreprise agit concrètement aux côtés de son partenaire principal, John Transports, afin de limiter les émissions de CO<sub>2</sub> liées à ces déplacements.

Depuis juillet 2022, une cuve de biocarburant OLEO 100 est installée sur le site de LOCACUISINES. Issu à 100 % de colza cultivé en France, ce carburant alternatif permet de réduire jusqu'à 60 % les émissions de CO<sub>2</sub> par rapport au gazole traditionnel. De son côté, John Transports a adapté sa flotte pour fonctionner avec ce biocarburant.

Résultat : en 2025, 40 % des transports de modules ont été réalisés avec OLEO 100, générant une économie de 137 tonnes de CO<sub>2</sub>.

## PANNEAUX SOLAIRES

LocaCuisines s'inscrit dans une démarche active de transition énergétique avec l'installation de panneaux solaires sur ses bâtiments afin de réduire son impact environnemental. En 2025, 35 % de l'énergie consommée par l'entreprise provenait de cette production solaire, illustrant l'efficacité de cette initiative.

Dans la continuité, LocaCuisines investit désormais dans des panneaux solaires destinés à équiper des modules de salle à manger, permettant aux clients de bénéficier directement de l'énergie solaire pour alimenter leurs cuisines.

Désormais, l'électricité solaire produite et non consommée est réinjectée dans le réseau, permettant à d'autres consommateurs de bénéficier indirectement d'une énergie verte issue des installations de LocaCuisines.

## 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. A ce jour, 2 employés profitent des installations pour recharger leurs véhicules personnels.

## RAIL ROUTE

LocaCuisines a également mis en place les transports 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 CO<sub>2</sub>.

En 2025, nous avons moins eu recours à ce transport, grâce à la mise en place de notre base structurée à Ablis. Cette organisation nous permet de centraliser nos opérations et de limiter les allers-retours, améliorant ainsi l'efficacité de nos déplacements et réduisant notre empreinte environnementale.

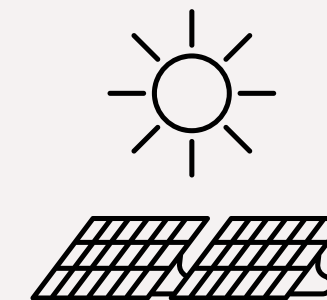
### ENERGIES VERTES EN 2025



**40 %**

des trajets effectués avec  
des camions roulant à  
OLEO 100

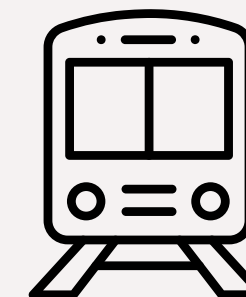
**+ 15 POINTS**  
COMPARÉ À 2024



**35 %**

de l'électricité  
consommée provient  
de l'énergie solaire

**+ 2 POINTS**  
COMPARÉ À 2024



**15 T**

de CO<sub>2</sub> économisées grâce  
aux transports Rail-Route

**-40%**  
COMPARÉ À 2024

# INNOVATIONS DANS LES CUISINES

## 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 et 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.

## QUICK&SUN

Dans une logique d'innovation durable, LocaCuisines a développé le Quick&Sun, une évolution du Quick&Eat intégrant une toiture équipée de panneaux solaires. Cette solution permet de produire une partie de l'énergie nécessaire au fonctionnement du module de restauration directement sur site. Les performances énergétiques varient naturellement en fonction des équipements installés dans le Quick&Eat, du niveau d'ensoleillement, de l'implantation géographique et des conditions d'exploitation.

Lors d'une location estivale en région toulousaine, le Quick&Sun a permis de produire 50 % de l'énergie consommée grâce au solaire. Cela représente une économie de 50 % d'électricité prélevée sur le réseau, ainsi qu'une part significative d'énergie plus verte dans le mix énergétique du site. Une démonstration concrète de la capacité de LocaCuisines à proposer des solutions opérationnelles alliant performance, autonomie énergétique et réduction de l'empreinte carbone.



MON  
COMPAGNON  
DIGITAL

- Consommations maîtrisées
- Notices à portée de main
- MyLocacuisines.fr : cliquez, louez !
- Températures contrôlées
- Assistance tech

# INNOVATIONS DANS LES CUISINES

## 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



# POLITIQUE

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.

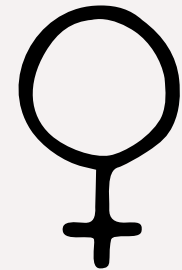
### **GARANTIR LE RESPECT DES DIVERSITÉS ET DES DROITS HUMAINS ET SOCIAUX FONDAMENTAUX**

- 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.



# CHIFFRES

## RESSOURCES HUMAINES



9

femmes



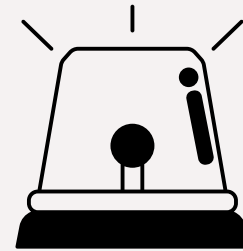
32

hommes



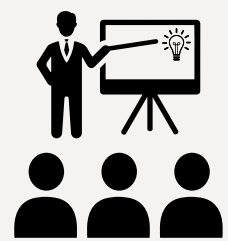
16

embauches



591

jours sans accident de travail entre 2022 et 2024



21

actions de formation



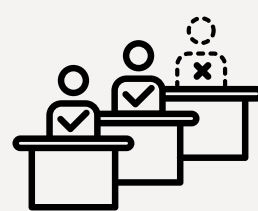
93%

des employés en CDI



13

collaborateurs formés SST



0,75%

Absentéisme (taux moyen)

### SÉCURITÉ ET PRÉVENTION : UN RECORD DE VIGILANCE

LocaCuisines continue de placer la sécurité au cœur de ses priorités. En 2025, l'entreprise s'appuie sur un record historique de 591 jours sans accident du travail (2022-2024), illustrant l'efficacité de sa politique de prévention et l'attention portée à la sécurité des collaborateurs.

Sur l'année, le taux de fréquence des accidents du travail s'élève à 2,3, tandis que le taux de gravité reste très faible à 0,02, témoignant de la vigilance constante et de l'engagement de l'ensemble des équipes.

### ENGAGEMENT DES COLLABORATEURS

En 2025, l'absentéisme chez LocaCuisines est resté extrêmement faible, avec un taux de 0,75 %, reflétant la motivation et l'engagement des collaborateurs. Cette performance s'accompagne d'un fort investissement dans le développement professionnel : 84 % des salariés ont réalisé un entretien professionnel au cours de l'année (le reste n'étant pas encore concernés, étant arrivés récemment). Ce double engagement, à la fois en termes de bien-être et de suivi des parcours, illustre la culture d'entreprise de LocaCuisines, où chacun se sent soutenu et impliqué dans le succès collectif.

### 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.

# SANTÉ & SÉCURITÉ

## SANTÉ ET SÉCURITÉ DES COLLABORATEURS

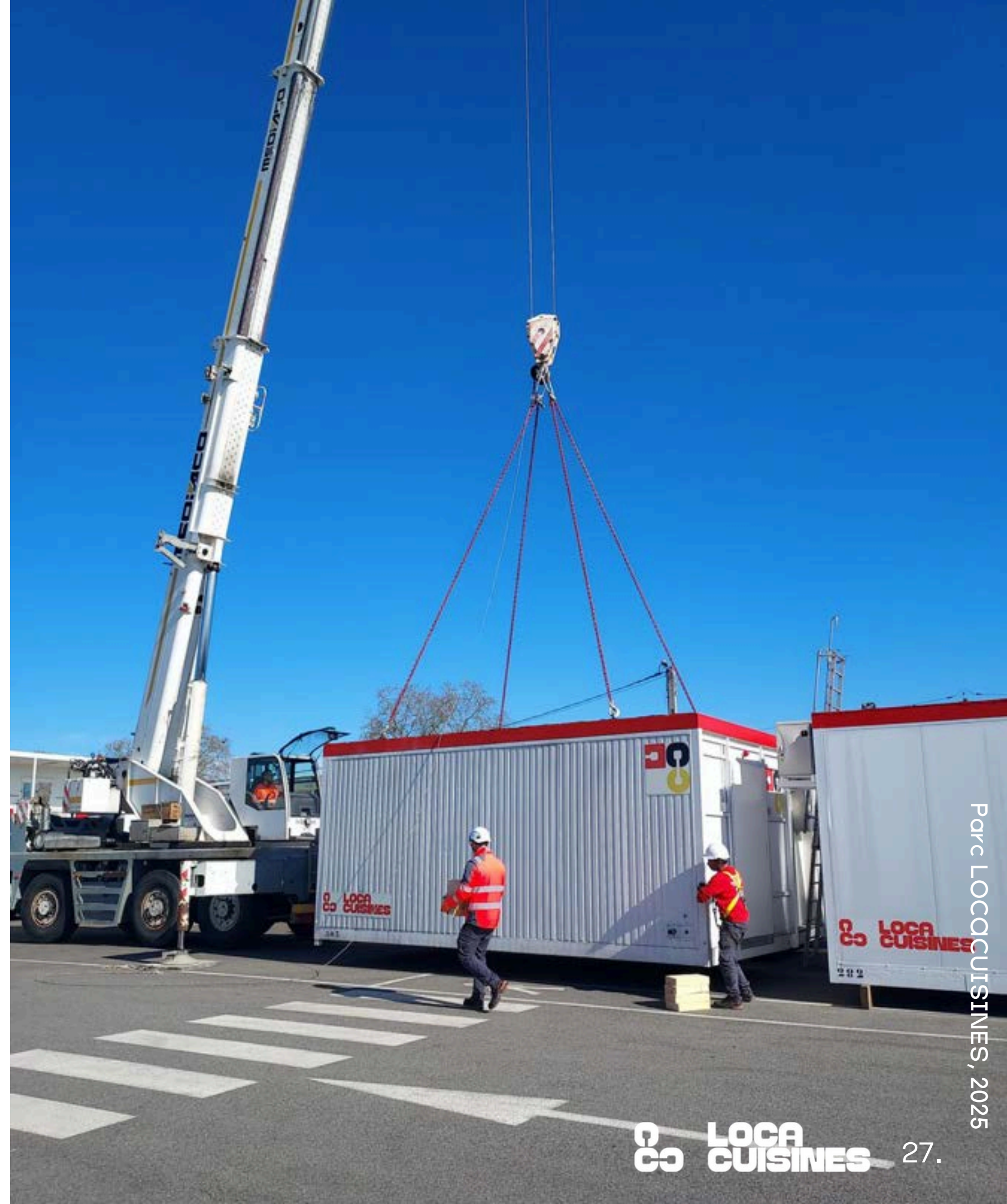
La sécurité est une priorité absolue pour LocaCuisines afin de garantir à tous les collaborateurs un environnement de travail serein et sécurisé. Nous mettons en place plusieurs mesures pour prévenir les risques professionnels et former notre personnel.

- Formation SST (Sauveteurs Secouristes du Travail) : Tous nos collaborateurs ont la possibilité de suivre une formation SST. À ce jour, 12 employés, soit 26% de l'effectif de LocaCuisines, sont formés pour intervenir en cas d'accident (3 dans les bureaux, 4 sur chantiers, 1 mixte, 4 dans l'atelier).
- 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

Afin de maintenir un haut niveau de vigilance et d'améliorer continuellement nos pratiques, nous avons instauré un « quart d'heure sécurité » hebdomadaire avec les techniciens de l'atelier. En amont, un groupe de travail dédié se réunit pour préparer chaque session et identifier les thématiques prioritaires.

Ce rendez-vous régulier permet d'échanger sur les situations à risque, de rappeler les dangers potentiels, d'identifier collectivement des solutions pour prévenir les accidents et d'encourager un dialogue ouvert et constant autour de la sécurité. Cette démarche participative contribue à renforcer la culture sécurité au sein de l'entreprise et à inscrire la prévention dans le quotidien de nos équipes.



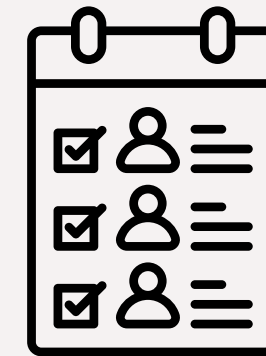
# FORMATIONS DES SALARIÉS

Diverses formations (CACES, SST, habilitations fluides frigorigènes, habilitations électriques, travail en hauteur, ...) sont dispensées aux collaborateurs chaque année, selon les besoins ou pour le renouvellement des certifications. Pour certains postes, suivre ces formations est obligatoire : aucun salarié ne peut continuer à travailler sans disposer des certifications valides. Cette règle stricte garantit la sécurité de tous et contribue à prévenir les risques professionnels.

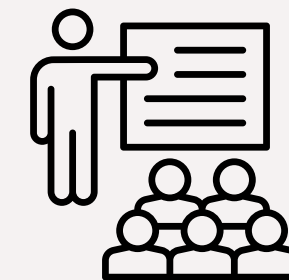
En 2025, LocaCuisines a renforcé son engagement en matière de formation et de sécurité. 21 sessions ont été organisées, couvrant des domaines essentiels tels que le CACES, le SST, le travail en hauteur ou les habilitations électriques, pour un total cumulé de 487 heures, soit une moyenne de 18 heures par collaborateur formé. Ces formations ont bénéficié à 63 % des salariés, améliorant leurs compétences et assurant leur sécurité sur les chantiers et dans l'atelier.

Par ailleurs, des sessions complémentaires restent disponibles pour tout collaborateur souhaitant approfondir ses connaissances ou se préparer à de nouvelles missions, assurant ainsi que chacun dispose des compétences nécessaires à son poste.

## Formations 2025



**21**  
actions de formation



**487**  
heures de formation



# NOUVELLES COMPÉTENCES



## ÉVEILLER DES VOCATIONS

Chez LocaCuisines, transmettre le savoir-faire et susciter des vocations est au cœur de notre engagement.

Nous collaborons ainsi avec l'ISTHIA, où Florent CHAIGNE, notre directeur commercial, dispense régulièrement des cours aux élèves. Nous avons également accueillis les étudiants pour leur expliquer concrètement l'organisation d'une entreprise de location de cuisines modulaires. Ces visites permettent aux jeunes d'appréhender les métiers, de comprendre les processus de fabrication, et d'éveiller leur intérêt pour des carrières qu'ils n'auraient peut-être pas envisagées autrement.

De nombreux collaborateurs de LocaCuisines sont d'ailleurs eux-mêmes issus de l'ISTHIA, illustrant le lien fort entre l'école et notre entreprise.

## ACCOMPAGNER LES ÉTUDIANTS VERS LE MONDE PROFESSIONNEL



Nous collaborons avec des écoles de communication de Toulouse, où les étudiants travaillent sur des cas pratiques directement liés à nos projets. Des sessions d'échanges et de retours sont organisées pour leur permettre de confronter leurs idées au monde professionnel, de développer leurs compétences et de se préparer aux défis de demain.

# FAVORISER L'ÉCHANGE

## 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.

## BUREAUX : SALLES DE REUNION DISPONIBLES

Chez LocaCuisines, chaque collaborateur a la possibilité d'accéder à des salles de réunion dédiées pour organiser des échanges de manière simple et flexible. Que ce soit pour une réunion physique, un appel Teams, ou un dialogue informel sur un projet ou un sujet spécifique, ces espaces sont mis à disposition de tous afin de faciliter la communication et le partage d'idées.

L'objectif est de créer un cadre adapté où chacun peut collaborer efficacement, réfléchir en équipe et prendre des décisions rapidement, tout en favorisant les interactions entre collègues et le travail transversal entre les services.





# 3.

# ETHIQUE



# RÈGLES ETHIQUES

## 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 sur 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 protégés 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 moralité 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



### 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 MÉCÉNAT

## JAZZ IN MARCIAC

Événement culturel emblématique du territoire, Jazz in Marciac fait vibrer chaque été le Gers au rythme d'artistes de renommée internationale.

En 2025, LocaCuisines renouvelle son engagement en tant que mécène. Soutenir ce festival, situé à proximité de nos bureaux, c'est affirmer notre attachement à la vie culturelle locale et contribuer au dynamisme de notre territoire.

## RUGBY AU COEUR

LocaCuisines soutient Rugby au Cœur, un programme engagé pour le développement du rugby amateur et l'accompagnement des jeunes.

Ce partenariat reflète nos valeurs de solidarité, d'esprit d'équipe et de cohésion. À travers ce mécénat, nous contribuons à promouvoir l'inclusion, l'éducation et le sport comme vecteur de lien social.

## FONDATION DU PATRIMOINE

LocaCuisines s'engage aux côtés de la Fondation du Patrimoine, qui œuvre pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine architectural français.

En soutenant ses actions en 2025, nous participons à la préservation durable des territoires et affirmons notre volonté de mettre notre savoir-faire au service de projets d'intérêt général.

## SAVE&GARONNE FC

En 2025, LocaCuisines soutient également le Save & Garonne FC, club de football local engagé dans la formation des jeunes et la promotion du sport pour tous.

À travers ce mécénat, nous accompagnons une structure qui favorise l'esprit collectif, la persévérance et l'ancrage territorial - des valeurs en parfaite cohérence avec notre culture d'entreprise et notre engagement sociétal.



# ACTIONS DE MÉCÉNAT

## MÉCÉNAT NOTRE-DAME DE PARIS

En avril 2019, la Cathédrale Notre-Dame de Paris était frappée par un incendie majeur, suscitant une émotion mondiale et ouvrant un chantier de reconstruction d'une ampleur exceptionnelle pour cet édifice de plus de 900 ans d'histoire.

Dès 2019, Sodexo s'engage comme mécène auprès de l'établissement public en charge de la restauration de la cathédrale. Dans cette dynamique collective, LocaCuisines devient mécène à son tour en 2020 et met son expertise au service des équipes mobilisées sur le chantier.

Dès 2020, en pleine période de crise sanitaire, les premiers matériels de cuisine sont installés afin de permettre la distribution de repas chauds. En 2022, les équipements sont complétés par une véritable zone de restauration sur la base vie, capable d'accueillir 200 à 500 personnes par jour, avec notamment une ligne de remise en température, une ligne de self show cooking et divers matériels professionnels.

L'engagement de LocaCuisines s'est poursuivi jusqu'à la fin des travaux de reconstruction en 2025, marquant l'aboutissement de ce mécénat exceptionnel.

Une [vidéo disponible sur YouTube](#) retrace ce projet avec les interventions exceptionnelles de Philippe Jost, Président de l'établissement, et Laurent Cousin, Directeur R&D chez Sodexo.



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



# LUTTE CONTRE LA CYBERCRIMINALITÉ

Chez LocaCuisines, la sécurité des données et la protection contre la cybercriminalité sont des priorités majeures. Pour garantir un environnement numérique sûr, l'entreprise a mis en place un ensemble de mesures combinant technologies, procédures et sensibilisation des collaborateurs.

## **AUTHENTIFICATION À DEUX FACTEURS**

Pour renforcer la sécurité des accès aux systèmes, LocaCuisines a rendu obligatoire l'authentification à deux facteurs (2FA). Cette mesure ajoute une protection supplémentaire en demandant une seconde validation lors de la connexion, réduisant ainsi considérablement le risque de piratage des comptes, même si le mot de passe est compromis.

## **FILTRAGE DES EMAILS AVEC MAILINBLACK**

Tous les emails entrants sont filtrés grâce à Mailinblack, un système performant qui détecte et bloque les courriels suspects, tels que le phishing ou les spams. Cette solution garantit que les collaborateurs ne reçoivent que des messages sûrs, limitant les risques liés aux attaques par email.

## **ANTIVIRUS ET PROTECTION DES POSTES**

Chaque ordinateur et portable de l'entreprise est équipé d'un antivirus performant, régulièrement mis à jour pour détecter et neutraliser les menaces potentielles. Cette mesure protège non seulement les données, mais assure également la continuité et le bon fonctionnement des systèmes informatiques.

## **SENSIBILISATION DES COLLABORATEURS**

La cybersécurité ne se limite pas aux outils : les collaborateurs sont régulièrement informés et formés aux bonnes pratiques. LocaCuisines envoie des mails de sensibilisation pour rappeler comment reconnaître les emails frauduleux, gérer les mots de passe ou naviguer de manière sécurisée sur Internet. Ces actions renforcent la vigilance collective et réduisent les risques liés aux erreurs humaines.





# 4.

## ACHATS RESPONSABLES



# 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

## 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 ont remplacé 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

Ces dernières années, 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. 100% 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 solution du container avec panneaux photovoltaïques par MONKILOWATT (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

MON ÉNERGIE  
**MON  
KILO  
WATT**  
NOTRE PROGRÈS

**KIWI**  
DÉNICHEUR D'OISEAUX RARES



# BILAN

# 2025



En 2025, LocaCuisines a confirmé sa dynamique vertueuse en matière de RSE avec des résultats remarquables dans plusieurs domaines.

## ENVIRONNEMENT

Sur le plan environnemental, l'entreprise a obtenu la médaille Platinum EcoVadis, recyclé 100 % des déchets de ses chantiers et modules, augmenté la production d'énergie solaire à 35 % de sa consommation et utilisé à 40 % le biocarburant OLEO100 pour ses transports, tout en développant des équipements écoresponsables comme le Quick&Sun solaire, les chambres froides au CO<sub>2</sub> et les optimiseurs RSW. La digitalisation des process a permis de réduire de 10 % l'usage de papier et d'améliorer le suivi des consommations. Ces avancées s'accompagnent de la mise en place d'un bilan carbone complet servant de référence pour piloter les actions futures. L'entreprise reste attentive à sa consommation d'eau et électrique, qui ont légèrement augmenté avec la croissance de l'activité, et poursuit le renouvellement de sa flotte par des véhicules hybrides et le développement du transport Rail Route pour réduire son impact carbone.

## SOCIAL

Sur le plan social, LocaCuisines a maintenu un environnement de travail sûr et motivant avec 591 jours consécutifs sans accident et un taux de fréquence très bas, tout en proposant 21 sessions de formation totalisant 487 heures pour 63 % des collaborateurs et en assurant un suivi individualisé avec 84 % d'entretiens professionnels réalisés. L'absentéisme est resté exceptionnellement faible à 0,75 % et la stabilité des équipes forte avec 93 % de salariés en CDI. L'entreprise a également renforcé la cohésion et la circulation de l'information grâce au réseau interne VIVA INSIGHT, aux espaces dédiés dans l'atelier et au lancement de la Brigade Verte, tout en accueillant des étudiants pour des projets professionnalisants.

## ETIQUE

En matière d'éthique, LocaCuisines a consolidé ses engagements locaux et numériques en soutenant le festival Jazz in Marciac, Rugby au Cœur, la Fondation du Patrimoine et le Save & Garonne FC, et en menant à terme son mécénat exceptionnel pour le chantier de reconstruction de Notre-Dame de Paris. La sécurité numérique a été renforcée par l'authentification à deux facteurs, le filtrage des emails, des antivirus performants et des campagnes de sensibilisation. L'adhésion au FCSI a renforcé la crédibilité et le rayonnement international de l'entreprise. Pour les années à venir, LocaCuisines prévoit de formaliser une politique anti-corruption et de fixer des objectifs chiffrés sur la diversité et l'inclusion.

## ACHATS

Enfin, la politique d'achats responsables a permis de privilégier les fournisseurs français et européens, d'intégrer systématiquement des critères d'énergie, de réparabilité et de RSE dans les choix d'équipements, de proposer les premiers modules de cuisine certifiés CE en France et de valoriser tous les matériaux via des partenariats locaux. L'entreprise a également remplacé les fontaines à bonbonnes par des fontaines BRITA recyclables et continuera de structurer sa politique d'achats, avec des évaluations des fournisseurs sur les critères sociaux et environnementaux.

En synthèse, LocaCuisines consolide sa position de leader français, avec des actions concrètes et mesurables sur l'environnement, le social, l'éthique et les achats responsables, tout en identifiant des axes d'amélioration pour accompagner sa croissance et renforcer ses pratiques dans les années à venir.

# BILAN

# 2025

Indicateur	Valeur 2025
Consommation électricité	42 714 kWh (résumé)
Consommation eau	501 m <sup>3</sup>
Copies imprimées (noir&blanc + couleur)	81 628
Km flotte (hybride + gazole)	525 032 km
Part énergie solaire dans conso totale	35%
Part transports OLEO 100	40%
CO <sub>2</sub> économisé (OLEO 100)	137 tCO <sub>2</sub>
CO <sub>2</sub> économisé (Rail Route)	15 T
Papier/carton recyclé	2,7 T
Bois recyclé	18 T
Métal/câbles/inox recyclé	71,6 T
Taux recyclage global déchets	100%
Émissions GES totales (réf. 2023)	1 682 tCO <sub>2</sub>
Scope 1	181 tCO <sub>2</sub>
Scope 2	2 tCO <sub>2</sub>
Scope 3	1499 tCO <sub>2</sub>

Indicateur	Valeur 2025
Chiffre d'affaires	12 M€
Cuisines modulaires installées	101
Modules de cuisine	704
Matériels de cuisine disponibles	10 000
Projets matériels étudiés	564
Plans réalisés	420
Repas réalisés	10,5 millions
Taux de fiabilité matériels/modules	99%
Demandes résolues dès 1ère interv.	80%
Taux de satisfaction clients	90%

Indicateur	Valeur 2025
Effectif total (internes + externes)	75
Part CDI	93%
Femmes	9
Hommes	32
Embauches	16
Jours sans accident de travail (2022-2024)	591
Taux de fréquence accidents	2,3
Taux de gravité accidents	0,02
Taux d'absentéisme 2025	0,75%
Actions de formation	21
Heures de formation cumulées	487 h
Moyenne heures par collaborateur formé	18 h
Part de salariés formés	63%
Collaborateurs formés SST	12
Entretiens professionnels réalisés	84 % des salariés

# CARTOGRAPHIE

## VSME

Le VSME (Voluntary SME Standard) est un standard de reporting de durabilité conçu spécifiquement pour les PME et ETI. Il a été développé par l'EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group), le même organisme qui a créé les normes ESRS utilisées par les grandes entreprises dans le cadre de la directive européenne CSRD.

Le VSME répond à ce besoin : il offre aux PME un cadre structuré et proportionné pour rendre compte de leur durabilité, sans la lourdeur des normes ESRS complètes.

Le Module de Base (B) est le socle minimal. Il couvre les thématiques essentielles - énergie, eau, déchets, émissions GES, conditions de travail, pratiques commerciales et parties prenantes.

Le Module Complet (C) va plus loin. Il ajoute des thématiques comme les risques climatiques, la biodiversité, la chaîne de valeur sociale, la conduite des affaires ou encore l'impact sur les communautés locales.

Ce rapport RSE se concentre uniquement sur le module de base du standard VSME. Plusieurs thématiques clés y sont déjà traitées, et les données correspondantes sont accessibles tout au long du document. Dans le futur, les prochains rapports s'aligneront progressivement sur ce standard, qui, bien qu'il ne soit pas obligatoire, facilite une lecture plus claire et structurée pour l'ensemble des parties prenantes. Le tableau situé à droite permet de retrouver rapidement, page par page, les informations correspondant aux différentes rubriques du standard VSME

Référence VSME	Thématique	Statut	Page
B1 Pratiques commerciales	Anti-corruption, concurrence loyale, conformité fiscale	Partiel	p. 32, 37
B2 Main-d'œuvre	Effectifs, contrats, rémunérations, diversité, formation, santé/sécurité	Couvert	p.26 à 28
B3 Énergie & mix énergétique	Consommation totale d'énergie, part renouvelable	Couvert	p.16 à 21
B4 Eau	Consommation eau, gestion et rejet	Partiel	p.18
B5 Ressources, économie circulaire, déchets	Utilisation des ressources, déchets générés, taux de recyclage	Couvert	p.16 à 21
B6 Polluants	Émissions de polluants dans l'air, l'eau, les sols	Absent	
B7 GES	Émissions Scope 1, 2, 3 ; intensité carbone	Couvert	p.19 et 20
B8 Parties prenantes	Identification, engagement, impacts sur les communautés	Partiel	p.33 à 40

# VALEURS & CERTIFICATIONS

## FSCI



Le FCSI est l'association mondiale des consultants en restauration qui regroupe des experts passionnés intervenant dans tous les secteurs : restauration collective, cuisines centrales, gastronomie, hôtellerie, et bien plus encore, en France et à l'international. LocaCuisines est membre depuis 2025.

## 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.

## 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.



## 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.

## 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.



## 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.

En 2025, LocaCuisines a obtenu la médaille Platinum.



## 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





M E R C I



## Rapport d'activité et bilan RSE 2026

Rapport n°7

Responsable de publication : Philippe BEATO  
Rédaction et mise en page : Marion MAZELIER  
Publication : mars 2026

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)

