



**RAPPORT RSE**  
Nos actions & engagements

---

*Année 2021*

## QUI SOMMES-NOUS ?

---

Agap'pro est une centrale de référencement de produits alimentaires et non-alimentaires au service de la collectivité. Cela fait plus de 20 ans que nous mettons notre expérience au profit de nos adhérents qui sont, aujourd'hui, plus de 1600.

Nous travaillons chaque jour en étroite collaboration avec nos 150 fournisseurs pour garantir les meilleurs tarifs sur l'ensemble de nos produits disponibles en mercuriale.

Agap'pro c'est bien plus que ça ! Nous proposons une offre complète avec de nombreux services complémentaires qui permettent de soulager nos adhérents au quotidien : facturation globalisée, accompagnement technique et nutritionnel, formations spécialisées sur différents sujets d'actualité...

Nous avons également développé en interne notre propre outil de gestion, MercuDyn. Il permet à nos adhérents de faciliter la préparation ainsi que le passage de leurs commandes et d'optimiser leurs achats.

Agap'pro s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue, structurée autour de valeurs communes et néanmoins indispensables, telles que la qualité des prestations, le respect de l'environnement, l'égalité des chances, le comportement citoyen et la juste rémunération des efforts.

Chez Agap'pro, nous travaillons avec passion !

## SOMMAIRE

---

- 01. Agap'pro agit pour demain**
- 02. Agir pour ceux qui nous entourent**
- 03. Agir pour nos collaborateurs**
- 04. Agir pour nos adhérents**
- 05. Agir avec nos fournisseurs**

## ÉDITO

Parce qu'agir pour demain c'est déjà protéger notre présent !

Depuis de nombreuses années, Agap'pro s'implique en faveur de l'environnement et pour ses collaborateurs au travers de différents partenariats et actions. C'est l'implication au quotidien qui permettra de protéger le futur de chacun.

### Qu'est-ce que la RSE ?

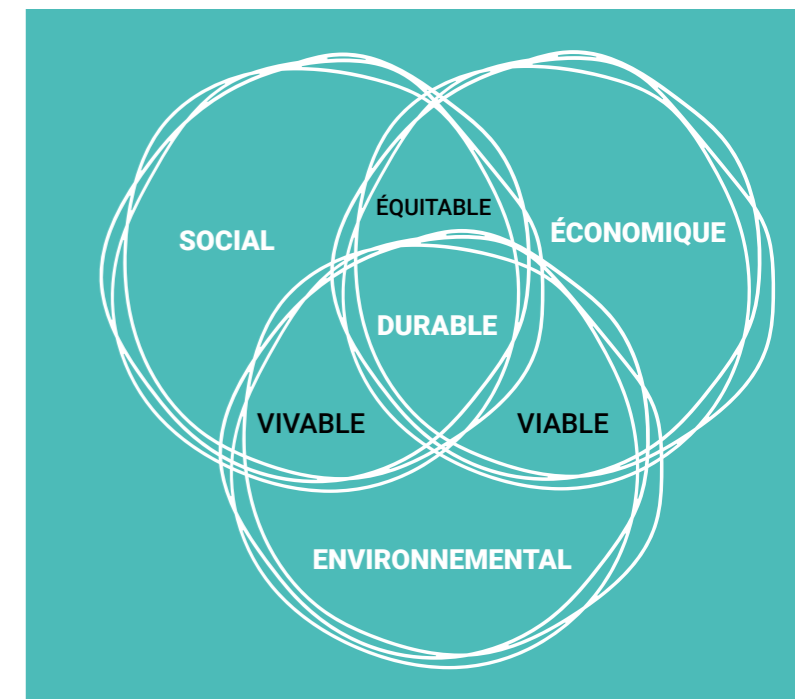
La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est définie par la Commission Européenne comme « *La responsabilité des entreprises vis-à-vis des effets qu'elles exercent sur la société* ».

La norme ISO 26000 créée en 2010 par un groupe de 500 experts (représentants des gouvernements, des ONG, de l'industrie, des groupes de consommateurs, etc.) n'est pas une norme certifiable contrairement aux autres normes ISO. Celle-ci a été rédigée dans le but de donner des lignes directrices et permettre à tous types de structures de mieux comprendre la responsabilité sociétale et d'en donner les bonnes pratiques. La norme ISO 26000 définit donc comment les entreprises peuvent s'inscrire dans une démarche de développement durable.

La norme ISO 26000, standard international définit le périmètre de la RSE autour de 7 questions centrales :

1. la gouvernance de l'organisation
2. les droits de l'Homme
3. les relations et conditions de travail
4. l'environnement
5. la loyauté des pratiques
6. les questions relatives aux consommateurs
7. les communautés et le développement local

*Ci-contre : Schéma représentatif des piliers du développement durable.*



### Les 3 piliers de la RSE



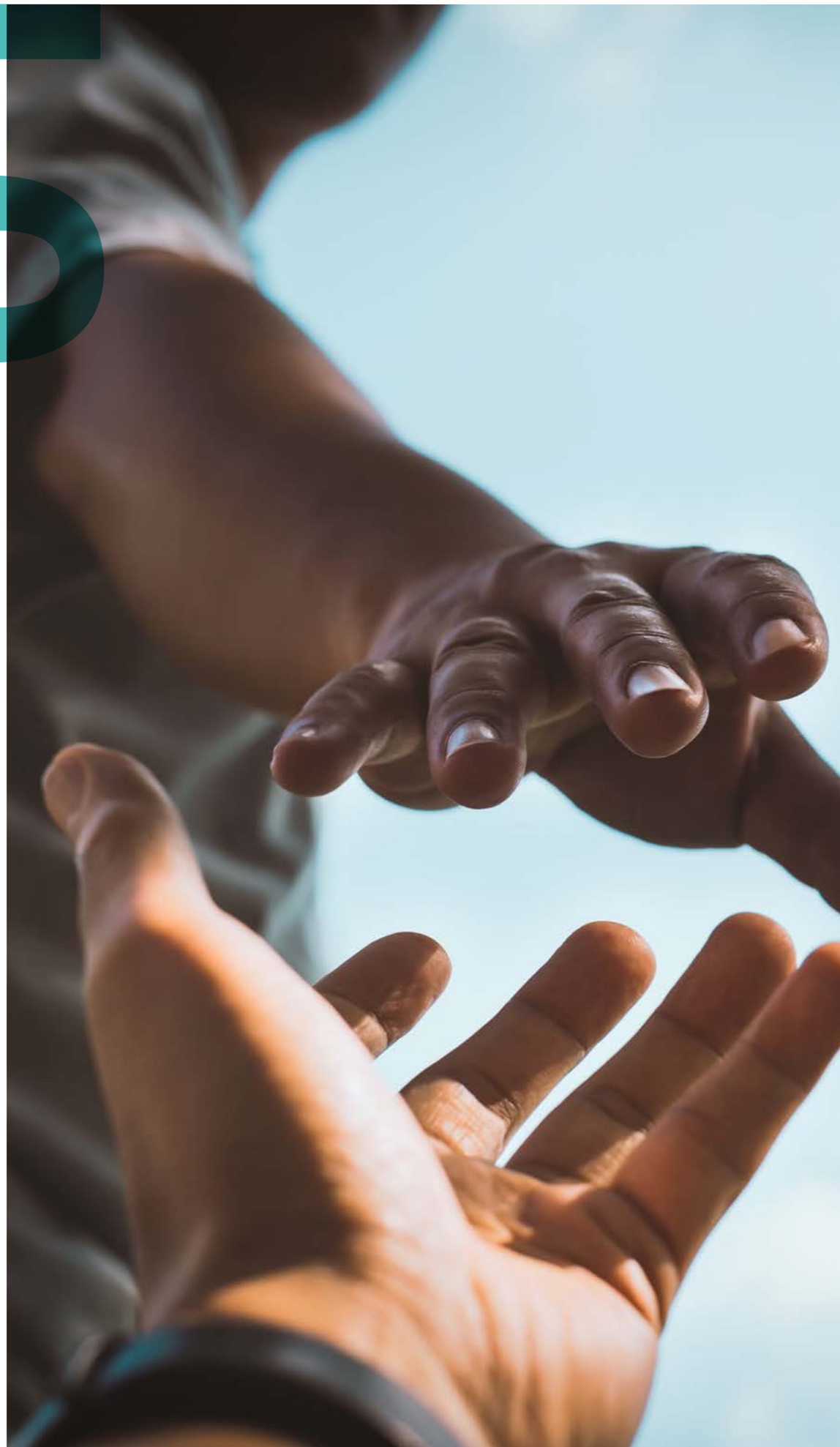
Social



Environnemental



Économique



02

Agir pour ceux qui nous entourent



## NOS ACTIONS

### REFOREST'ACTION

En 2018 nous avons contribué au reboisement de la forêt de Jarzé (49) atteinte par l'encre (un microorganisme pathogène).

Nous avons offert la possibilité à nos adhérents, collaborateurs et fournisseurs de participer au reboisement du massif de la Grènerie. Au total, 2000 arbres ont été plantés. Cela représente un effort considérable pour la biodiversité et le climat.

Reforest'Action nous a permis d'avoir une empreinte positive sur l'environnement. Nous avons contribué à l'objectif de neutralité carbone tout en sensibilisant sur la nécessité de protéger le monde de demain.

Notre partenariat avec Reforest'Action a généré plus de 2000 heures de travail pour leurs salariés. La société Agap'pro est fière de participer à des actions qui favorisent l'employabilité.



### ELISE ATLANTIQUE

L'année 2019 a été placée sous le signe du recyclage au siège d'Agap'pro.

Le groupe ELISE est spécialisé dans la collecte et le recyclage des déchets de bureau. Il privilégie les circuits courts et de proximité.

Ce partenariat nous a permis de valoriser notre gisement de déchets (canettes, bouteilles plastiques, papier, piles, cartouches d'encre, gobelets, etc.). Dorénavant la plupart de nos déchets ont une deuxième vie.

ELISE, contribue également à la création d'emplois pérennes en favorisant l'insertion de personnes en difficulté, notamment à cause d'un handicap.

## ECO-EFFICIENT PAPER

Depuis 2020, nous utilisons uniquement un papier recyclé et recyclable produit en Europe (de la marque Dicovery™).

Grâce à leur sélection de matière première (Eucalyptus globulus), le papier de la marque Discovery™ nécessite moins de bois que les papiers classiques pour une production équivalente. Également, ce papier est certifié par trois labels :

### 1. Label EU Ecolabel



« L'Écolabel européen a été créé en 1992 par la Commission Européenne, pour permettre aux consommateurs d'identifier les produits les plus respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie. »

(Définition de l'Eu-Ecolabel par l'ADEME)

### 2. Label FSC



« Le FSC (Forest Stewardship Council) est un label qui assure que la production d'un produit à base de bois (ex. meuble) a suivi le cahier des charges d'une gestion durable des forêts. »

(Définition du label FSC par Futura Sciences)

### 3. Label Rainforest Alliance



« Le label Rainforest Alliance promeut l'action collective pour l'humain et la nature. Des exploitations agricoles et forêts jusqu'aux caisses du supermarché, il amplifie et renforce les impacts bénéfiques des choix responsables. Le Label vous permet de reconnaître et de choisir les produits qui contribuent à un meilleur futur pour l'humain et la planète. »

(Définition du label Rainforest Alliance par Rainforest Alliance)



De plus, nous diminuons chaque jour notre consommation de papier, en privilégiant la dématérialisation.

## COLLECTES VESTIMENTAIRES & ALIMENTAIRES

L'année 2021 est plus que jamais placée sous le signe du partage, de la solidarité et de l'entraide.

Pour agir en ce sens, nous avons mis en place des collectes vestimentaires et alimentaires directement au siège Agap'pro. En effet, plusieurs fois dans l'année nous collecterons des vêtements enfant, femme et homme ainsi que des produits de première nécessité à destination d'une association locale. Nous avons choisi d'agir près de chez nous dans un but précis : **être un acteur local et contribuer à l'amélioration de notre écosystème.**

Les collectes remplissent plusieurs objectifs qui nous tiennent à cœur :

**SOCIAL** : Donner à une association proche de notre zone d'activité.

**SOCIÉTAL** : Fédérer nos collaborateurs à participer à une action de solidarité et de partage.

**ENVIRONNEMENTAL** : Recycler les vêtements qui encombrant nos placards pour les offrir à des personnes dans le besoin et faire don de denrées que nous avons stockées mais que nous ne consommerons pas au lieu de les jeter.



Pour cette première édition nous avons choisi de faire don de nos collectes au **SECOURS POPULAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX (33)** car ils interviennent dans l'aide vestimentaire et permettent aux bénéficiaires de se sentir inclus dans la société et à **L'ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX (33)** car c'est un projet novateur créé par le CCAS d'Artigues-près-Bordeaux pour permettre aux familles à faibles revenus de se nourrir correctement moyennant une participation financière entre 10 et 30% du prix marchand.

## MÉCÉNAT & PARRAINAGE

Depuis de nombreuses années, Agap'pro participe à des actions de mécénats. Certains de nos adhérents nous sollicitent pour les aider à construire leurs projets ou pour les accompagner à améliorer le quotidien de leurs convives.

Nous effectuons également des dons financiers à des associations à but non lucratif, qui luttent pour des causes qui nous tiennent à cœur afin de les soutenir.

Nous avons récemment subventionné une association sportive locale : le FC Coteaux Bordelais, qui promeut le football auprès des jeunes, mais également pour leur permettre de réaliser un tournoi de football amical entre équipes de différents pays.

Agap'pro a pour volonté d'être solidaire et de pouvoir partager ses ressources autant qu'elle le peut.



# 3

Agir pour nos collaborateurs



# NOS ENGAGEMENTS

## ÉGALITÉ FEMMES / HOMMES

Au siège social d'Agap'pro, l'équipe est composée de 28 personnes dont 15 femmes et 13 hommes, une égalité presque parfaite regroupant nombre de compétences indispensables à l'entreprise.

La mise en œuvre de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes au sein de l'entreprise est un gage de justice sociale et de performance économique. En ce sens, elle constitue un enjeu stratégique qui ne peut être ignoré ou considéré comme secondaire.



## ERGONOMIE DES BUREAUX

La société Agap'pro, consciente de l'importance de la santé physique et mentale de ses salariés, a souhaité améliorer la qualité de vie au travail.

Pour ce faire, depuis 2016, nous avons repensé et amélioré l'ergonomie des postes de travail en les équipant de matériels informatiques qualitatifs (ordinateur performant, double écran, scanner individuel, etc.) et de mobiliers de bureau adaptés aux besoins de chaque fonction pour optimiser le confort de travail et prévenir ainsi les risques psychosociaux et les troubles musculosquelettiques.



## TÉLÉTRAVAIL ET AMÉNAGEMENT DES HORAIRES

L'année 2020 a été bouleversée par la pandémie de la COVID-19 et nous a amené à modifier notre manière de travailler. Nous avons mis en place le télétravail afin de protéger la santé de chacun. Cette démarche a également eu un impact positif sur l'environnement, en réduisant nos émissions de CO<sub>2</sub> considérablement.

Nos salariés peuvent aménager leurs horaires de travail en cas d'imprévus ou d'impératifs.



## TEAM BUILDING & ÉVÈNEMENTS

Au-delà de l'aspect matériel, nous veillons également à l'épanouissement au travail de nos collaborateurs en renforçant leur intégration et leur sentiment d'appartenance.

En effet, nous proposons régulièrement des activités de team-building et repas festifs où la famille des salariés peut être conviée. Ces événements permettent de faciliter les échanges et la cohésion dans et entre les équipes.

Nos collaborateurs, quel que soit leur service, ont l'opportunité de participer aux événements organisés par nos fournisseurs. Ces moments d'échanges permettent d'apprécier et de découvrir tout l'éventail du secteur agroalimentaire : organisation des équipes, process de production et de sécurité, parcours d'un produit du champ à l'assiette... Cet apport de connaissances nous permet d'avoir la capacité de conseiller nos adhérents de façon éclairée.

Nos équipes se retrouvent d'autant plus impliquées dans leur travail et dans le respect de nos relations avec nos partenaires et tous ceux qui nous font confiance.



## FORMATION CONTINUE DU PERSONNEL

Nos salariés sont libres de participer à des formations afin de permettre une acquisition de connaissances et de compétences utiles pour répondre aux besoins des adhérents. Ils peuvent aussi faire une demande spécifique s'ils en ressentent le besoin.

Permettre à nos salariés de se former sur de nouvelles tendances ou de nouveaux outils informatiques est un gage de qualité et de performance.

En effet, plus nos salariés seront formés aux nouveaux outils, logiciels et connaissances, plus ils se sentiront à l'aise dans leur travail.



## NOS ENGAGEMENTS

### ALLÈGEMENT DE LA CHARGE MENTALE

À travers les services nutrition et accompagnement technique, Agap'pro s'engage à réduire considérablement la « charge mentale » des responsables de cuisines et gestionnaires : allègement administratif, gestion budgétaire et gestion des litiges éventuels.

Du fait de l'expérience « terrain » de nos conseillers techniques, Agap'pro soutient ses adhérents en étant force de propositions : conseils culinaires, nutritionnels et organisationnels. Nos services sont présents au quotidien pour accompagner et conseiller nos adhérents dans leurs cuisines.



### GEM-RCN

Réalisation des commandes en fonction du cahier de grammages fourni et du GEM-RCN\*, des attentes et goûts des convives afin de limiter les déchets alimentaires.

Les économies réalisées sur les quantités achetées permettent la proposition de produits de qualité supérieure.

*GEM-RCN\* : Le "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 2007, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.*

### L'ASSOCIATION BLEU-BLANC-CŒUR

Bleu Blanc Coeur est une association à but non lucratif. Elle a été créée en août 2000 pour organiser et promouvoir des filières de production agricole. Son objectif est l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits de l'exploitation.

En adhérant à Bleu Blanc Coeur depuis 2017, Agap'pro s'engage à participer à cette démarche vertueuse en sensibilisant ses adhérents et en leur proposant des produits alliant plaisir gustatif et équilibre nutritionnel.



Agir pour nos adhérents



04



## FORMATIONS & ANIMATIONS

Les équipes d'Agap'pro se mobilisent pour préparer des formations sur des sujets d'actualité telles que le repas végétarien en restauration collective, ou encore sur nos logiciels comme en 2020 avec l'évolution de MercuDyn.

Notre équipe de diététiciennes intervient également dans des établissements scolaires ou en EPHAD pour réaliser des animations avec les convives sur différents sujets (les fruits et légumes de saison, le gaspillage alimentaire, etc.). Ces animations se font sur demande de l'établissement ou de notre propre initiative si nous remarquons un besoin.

Nous avons également réalisé pour les établissements scolaires, un kit de 5 affiches sur différents sujets : le gaspillage alimentaire, l'équilibre alimentaire, l'hygiène du repas et les fruits et légumes de saison.

Il est important de garder le lien avec nos adhérents et d'être à l'écoute de leurs besoins, nous faisons régulièrement des questionnaires pour mieux comprendre leurs attentes.

## SENSIBILISATION DES CONVIVES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis de nombreuses années, notre service nutrition participe activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au sein des collectivités. De nombreux supports ont vu le jour afin de soutenir cette démarche éco-responsable.

Nous sensibilisons les plus jeunes, acteurs de demain, en organisant des actions pédagogiques au sein des restaurants scolaires. Les services nutrition et communication ont par exemple réalisé des affiches de prévention.

En 2021, le service nutrition mettra à disposition de tous nos adhérents un guide permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il sera adapté à toutes les structures. Ce dernier accompagnera les collectivités de la mise en place du projet à son accomplissement.



# LES

Agir avec nos fournisseurs



# NOS ENGAGEMENTS

## EDI

Dans une démarche écologique, nous avons mis en place depuis 2016 pour notre service facturation et nos fournisseurs, l'EDI (Échange de Données par Informatique).

Grâce à celui-ci les échanges de factures sont beaucoup plus rapides, ils limitent les impressions papier ainsi que la réception des factures par courrier.



## OPTIMISATION DES LIVRAISONS

La plupart de nos fournisseurs ont opté pour des véhicules équipés de doubles parois, permettant la livraison de produits multi-températures, ce qui limite le nombre de livraisons et évite une livraison par famille de produits (surgelés, épicerie, frais...).



## DIMINUTION DU NOMBRE DE KM DES DENRÉES

Afin de limiter au maximum l'impact environnemental de l'approvisionnement alimentaire, notamment les émissions en CO<sub>2</sub>, Agap'pro encourage ses adhérents à tenir compte de l'origine des produits et à mettre en place une chaîne logistique de proximité.

Nous encourageons l'utilisation de produits français. Le terroir et les producteurs locaux (circuits courts) sont également favorisés.

Nous travaillons avec des fournisseurs qui utilisent des logiciels permettant une optimisation des tournées de livraison afin de réduire les kilomètres parcourus.



## PRODUITS LABELLISÉS

Depuis des années, le service achats travaille en collaboration avec nos fournisseurs pour proposer à nos adhérents, davantage de produits de qualité (SIQO) et notamment labellisés.

Agap'pro s'engage donc à proposer en mercuriale des produits :

- Viandes et volailles de France
- Produits labellisés Agri Confiance
- Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOP et AOC)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Label Rouge
- Bleu-Blanc-Cœur
- Produits issus du commerce équitable
- « produit de la ferme », « produit à la ferme », « fermier »,
- Pêche durable ou équivalent (MSC)
- Provenant de Régions Ultra Périphériques (RUP)

## PRODUITS EN CIRCUITS COURTS

La société Agap'pro vous permet de privilégier, si vous le souhaitez, des approvisionnements en circuits courts.

Nos fournisseurs disposent tous d'un plan local d'approvisionnement.



## LIMITATION DES EMBALLAGES UNIQUES ET DU PLASTIQUE

En conformité avec la loi EGalim, nous avons travaillé en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour proposer une alternative au plastique.

Nous avons ajouté des produits à base de fibres végétales en mercuriale (vaisselle, gobelet, couverts, agitateurs, etc.).





---

## CONTACTEZ NOUS

4 rue de Béguéy 33370 Tresses

Tél. 05 56 40 69 99

Mail. [contact@agap-pro.com](mailto:contact@agap-pro.com)

## POUR PLUS D'INFOS

Retrouvez-nous sur [agap-pro.com](http://agap-pro.com)

Ce document est édité par Agap'pro

Année : 2021

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de la société Agap'pro ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.