

api

CHARTRE DES ACHATS ALIMENTAIRES

2024



LE MOT DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

“ Depuis sa création, Api Restauration cuisine au quotidien pour un nombre de convives toujours grandissant. Nous le faisons avec passion en privilégiant les produits de saison, frais, et en préférant les producteurs du territoire.

Api conserve la conviction que la restauration n'a de sens que si elle est réfléchie durablement. Elle doit réussir à conjuguer efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales pour que chaque acteur, de la terre à l'assiette, profite d'un bénéfice loyal pour un service de qualité.

Cette ambition ; nous sommes fiers de la défendre chaque jour avec l'ensemble de nos fournisseurs.

”

Damien Debosque

Président Directeur Général



Stéphanie Estébe

Directrice Générale



CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION !

*... pour partager nos savoir-faire
culinaires et nous engager à réaliser
une cuisine gourmande et durable ;
une restauration sociale, consciente
des enjeux sociétaux et
environnementaux
du 21^e siècle.*



4 missions
inscrites dans nos statuts

*Grandir au cœur
de chaque
territoire avec une
gouvernance
décentralisée
et participative.*

*Assurer une
alimentation
saine, sûre et
gourmande
pour nos
convives.*

*Construire une
cuisine consciente
et engagée.*

*Faire vivre la
passion de la
cuisine et la fierté
d'appartenance
de nos équipes.*



INTRODUCTION

Api Restauration, en tant qu'entreprise de restauration collective, sert près d'un million de repas par jour, et ce, pour tous les âges de la vie. Cette mission nous confère une responsabilité tant sur le plan social, environnemental que sanitaire.

Nous souhaitons communiquer de manière transparente nos ambitions et nos exigences en matière de durabilité avec nos parties prenantes afin d'améliorer les pratiques et construire des partenariats durables.

Cette charte des achats alimentaires est un document à l'attention de nos fournisseurs afin de définir le cadre de nos engagements respectifs. Son respect est une condition déterminante pour assurer la continuité de nos relations.



A ENGAGEMENTS API ENVERS SES FOURNISSEURS



Api Restauration est signataire du Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2008. À ce titre, nous rappelons ses 10 principes :

- Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'Homme dans les sphère d'influence ;
- Veiller à ne pas se rendre complice de violation des droits de l'Homme :
- Respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective ;
- Éliminer toutes les formes de travail forcé ou obligatoire ;
- Abolir effectivement le travail des enfants ;
- Éliminer la discrimination en matière d'emploi et de profession ;
- Appliquer l'approche de précaution face aux problématiques touchant l'environnement ;
- Promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement ;
- Favoriser la mise en point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement ;
- Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots de vin.

[Cliquez ici pour découvrir la Charte Éthique annexée à l'ensemble de nos contrats.](#)



Nous avons établi un plan de vigilance afin d'identifier les risques liés à nos activités et celles de nos sous-traitants et fournisseurs. Ce plan permet de prévenir les préjudices envers les droits humains, les libertés fondamentales, la santé, la sécurité des personnes et l'environnement.

B LES ENGAGEMENTS QUE DOIVENT RESPECTER LES FOURNISSEURS

Api Restauration développe en priorité les approvisionnements en **circuits courts, locaux et durables**, afin de préserver l'ancrage territorial et les tissus économiques des régions dans lesquelles nous sommes implantés.

Nous avons défini des critères d'achat détaillés dans le **contrat de référencement** de chaque fournisseur. En plus, le fournisseur s'engage à répondre au **questionnaire RSE** d'Api tous les deux ans.

Pour assurer la qualité nutritionnelle de nos menus, nous portons une attention particulière sur la composition des produits transformés, en privilégiant une liste courte et cohérente d'ingrédients, conformes aux informations obligatoires pour le consommateur (allergènes, additifs...).

En matière de sécurité des aliments, les fournisseurs s'engagent à fournir des produits conformes à la législation en vigueur. Ils justifient notamment, lors de leur référencement et tout au long du partenariat, la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire et d'un système de traçabilité.

Pour assurer cette ambition, les plateformes logistiques de nos fournisseurs sont en mesure d'identifier chaque producteur de nos livraisons.



C NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Nous n'utilisons pas de produits étiquetés OGM dans nos cuisines.



Nous n'utilisons pas de contenants alimentaires avec du bisphéno1.

Nous portons une attention particulière à la suppression des additifs alimentaires dans nos achats et référençons des alternatives plus sécurisantes dès que possible (ex : le jambon sans nitrite est disponible toute l'année dans nos offres produits).

Nous n'exigeons pas de calibres sur les produits suivants :

- Pommes à compote BIO
- Carottes BIO
- Poireaux
- Céleris rave
- Choux
- Panais
- Courges

Nous ne cuisinons pas avec des matières grasses à base d'huile de palme.

Nous référençons des produits issus du commerce équitable, pour les produits de grande consommation, comme la banane, ou le café.



C NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Nous favorisons une *pêche responsable* et prenons des engagements nationaux :

- Nous établissons une liste, mise à jour régulièrement, d'espèces menacées que nous interdisons d'acheter.
- Nous privilégions les produits issus de la pêche durable française.
- Nous diversifions notre offre et remettons au goût du jour des espèces de poissons préservées moins connues, pour chaque saison.
- Nous veillons aux réglementations européennes et aux recommandations des ONG afin d'être conforme aux attentes sociales, sociétales et environnementales.
- Nous échangeons avec les fournisseurs afin d'améliorer la traçabilité des zones et sous-zones de pêche FAO, ainsi que les méthodes de pêche employées,.
- Nous augmentons la part de produits labellisés dans le sourcing des produits de la mer. Le label MSC est obligatoire pour certaines espèces majeures (hoki et cabillaud par exemple).



C NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Nous nous engageons en faveur du bien-être animal en accompagnant nos fournisseurs dans l'amélioration des pratiques.

Api Restauration s'engage à ne cuisiner qu'avec des œufs (coquilles et ovoproduits) issus de filières plus respectueuses du bien-être animal et prend l'engagement **de ne plus utiliser d'œufs de poules élevées en cage d'ici 2025**. Soucieux d'accompagner la filière des ovoproduits dans sa transition, Api s'approvisionne progressivement en œufs alternatifs aux cages.

[Cliquez ici pour découvrir nos progrès sur Egg Track](#)

Api Restauration partage le constat du besoin d'amélioration des pratiques d'élevage et d'abattage de la filière du poulet de chair et se rallie aux engagements du European Chicken Commitment. **Nous nous engageons à ce que 100 % de notre approvisionnement en poulets de chair soit conforme à ces valeurs à l'horizon de 2026**, en restant vigilants à ce que les investissements nécessaires à l'étourdissement par atmosphère contrôlée soient viables aussi pour des exploitations de petite taille. Il est important de permettre la survie de nos producteurs régionaux.



La gestion des déchets

Le fournisseur s'engage à mettre en place des solutions de réduction des déchets d'emballage afin de participer à la logique vertueuse de réduction des déchets en amont. Api Restauration demande une vigilance particulière de ses fournisseurs pour participer à la réduction du plastique sous toutes ses formes dans ses restaurants (contenants, emballages, film étirable ou sacs...).



La logistique

Le fournisseur s'engage à accompagner la politique de réduction des émissions de gaz à effet de serre d'Api Restauration, grâce à une flotte de véhicules de livraison correspondant aux normes en vigueur pour limiter la pollution et en optimisant ses tournées de livraison.

Api Restauration adapte ses commandes auprès des fournisseurs pour optimiser les fréquences de livraison sur chacun de ses sites.

Api met en place une **stratégie bas carbone** pour **réduire l'empreinte de son activité**, main dans la main avec ses **fournisseurs**



L'empreinte carbone

Le fournisseur doit s'engager dans une démarche de développement durable au sein de son entreprise. Nos prestataires et fournisseurs s'organisent de façon à maîtriser et atténuer l'impact de leur activité sur l'environnement et le climat. Comment ? En procédant à l'évaluation des risques liés à son activité et à la mise en place de moyens de prévention.





CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

www.api-restauration.com