



## API RESTAURATION ENTRETIENT DES RELATIONS DURABLES ET DE PROXIMITÉ AVEC SES FOURNISSEURS

**ANNEE**  
**2013**

**CATEGORIE**  
**Bonne Pratique d'affaires : Etre un acteur loyal et responsable sur les marchés**

**RUBRIQUE**  
**Achats responsables**

**SOUS-RUBRIQUE**  
**51.01 Mettre en place une relation durable avec les fournisseurs**

**SECTEUR D'ACTIVITE**  
**Restauration collective**

**TAILLE DE L'ENTREPRISE**  
**> 500**

**PAYS (DE LA PRATIQUE)**  
**France**

**ENTREPRISE**  
**API RESTAURATION**



**Chiffres d'Affaires (2013) :**  
334M€

**Effectif (2013) :** 4250

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
<http://www.api-restauration.com>

**Contact:**  
**LAGIER Laure,**  
Responsable de projets  
Développement Durable

### CONTEXTE

API Restauration est une entreprise de restauration collective fondée en 1956. Elle compte aujourd'hui 34 cuisines centrales, plus de 1000 restaurants et 35 agences régionales en France et en Belgique.

En cohérence avec sa démarche responsable, API favorise les achats de proximité et instaure des liens durables avec ses fournisseurs.

### OBJECTIF(S)

- Réduction de l'empreinte carbone
- Utilisation de produits frais
- Instauration de partenariats durables
- Dynamiser l'emploi local

### DÉMARCHE

Approvisionnement de proximité :

- **API ne dispose pas de centrale d'achat.** Le service achat, situé au siège, répertorie les fournisseurs locaux et négocie les prix, mais ce sont les chefs de cuisine qui se chargent des achats à partir de ce référencement en priorité avec les producteurs à proximité.

- **API privilégie l'achat local :** pour assurer un approvisionnement local et régulier, des **conventions de marchés** annuels sont signées avec les Chambres d'Agriculture régionales. De plus, depuis janvier 2011, sont mises en place de **conventions de partenariats directement entre API et des producteurs locaux dans chaque région.**

- API anime des rencontres avec les Chambres d'Agriculture, les réseaux de producteurs locaux, bio.

Relations durables :

- La plupart des fournisseurs d'API sont **des partenaires de longues dates**, certains depuis les débuts de l'entreprise dans la restauration collective dans les années 1960.

- **API travaille de manière** transparente avec les fournisseurs d'un même secteur, sélectionnés sur différents critères (proximité, qualité, prix), afin de favoriser l'emploi local. Il fait également appel à des entreprises de réinsertion.

### FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Engagement de la Direction Générale
- Développement d'un réseau de référents « achats locaux » dans chaque région
- Formation / Sensibilisation interne
- Appui des réseaux de producteurs au niveau régional

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissance du chiffre d'affaire : +8% en 2012, +11.6% en 2011</li> <li>• Facteur clé différenciant au niveau commercial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduction de l'empreinte carbone liée aux livraisons des produits</li> <li>• Création d'un lien social entre les convives, le cuisinier et le producteur (autour d'animations sur les produits du terroir)</li> <li>• Dynamisation l'économie régionale</li> </ul>

**Pour en savoir plus**

Démarche RSE primée aux **Trophées de l'Economie Responsable (2013)**