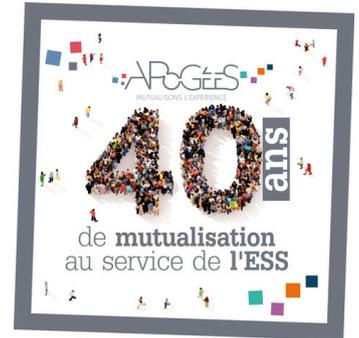


PAROLES D'UN PARTENAIRE-FOURNISSEUR



David MERDRIGNAC
Directeur général



Biocoop Restauration, nouveau partenaire-fournisseur du Réseau APOGÉES, est la filiale de Biocoop dédiée à la restauration hors domicile, dont la restauration collective.

Biocoop Restauration fonctionne comme un grossiste en produits biologiques qui partage l'ensemble des engagements de Biocoop : 100 % bio, zéro OGM, zéro transport par avion et des produits strictement de saison.

David MERDRIGNAC, directeur général, nous explique la genèse de cette association.

Comment cette rencontre a-t-elle eu lieu et comment ce partenariat s'est-il construit ?

La collaboration avec APOGÉES est née d'une rencontre sur le salon Restauco en juin 2024.

Très vite, nous avons vu une synergie naturelle entre nos fonctionnements et valeurs : il paraissait évident que nous allions collaborer !

Durant quelques mois, nous avons travaillé ensemble à la construction d'une offre adaptée, alliant produits et logistique, accessible aux adhérents depuis novembre 2024.

Si nous avons un cahier des charges qui est très strict en termes d'engagements (cf engagements Biocoop), nous n'oublions pas pour autant la réalité économique et œuvrons au quotidien pour proposer des prix justes: cette offre répond donc aux besoins des établissements de l'ESS.

De plus, notre modèle coopératif, avec nos 20 groupements de producteurs et 3 500 fermes associées, s'inscrit pleinement dans l'économie sociale et solidaire.

Que vous apporte cette collaboration ?

Grâce au Réseau APOGÉES, nous avons accès aux établissements de l'ESS, établissements qui partagent nos valeurs et notre engagement pour une alimentation plus responsable.

L'accompagnement des équipes terrain du Réseau APOGÉES facilite les relations avec les adhérents, pour des échanges plus fluides et directs : nous pouvons ainsi leur proposer plus facilement l'ensemble de nos gammes !

Quand nous avons commencé à discuter avec APOGÉES, 30 adhérents travaillaient déjà avec Biocoop Restauration : **le besoin d'une offre bio, de qualité et accessible est donc bien réel !**

Même si la collaboration est récente, avez-vous des projets en lien avec ceux du Réseau ?

Nous avons plusieurs projets en cours qui résonnent avec l'approche d'APOGÉES.

La loi Egalim qui impose aux établissements de restauration collective de proposer 20% de produits bio est un enjeu pour les établissements de l'ESS (à ce jour nous ne sommes qu'à 7-8%) : nous proposons donc aux établissements un accompagnement sur le sujet.

Nous participons également au programme "Décarbonons", lancé par Biocoop en 2021, qui vise une réduction de 25 % de notre impact carbone d'ici 2030.

Le Réseau APOGÉES fête ses 40 ans ! Que lui souhaitez-vous pour les 40 prochaines années et comment voyez-vous l'avenir de votre partenariat ?

40 ans, c'est le bel âge ! Nous souhaitons au Réseau de continuer à fédérer et accompagner les acteurs de l'ESS avec la même énergie et conviction.

Nous espérons que notre partenariat se renforcera dans les années à venir, pour permettre l'accès à une bio exigeante, équitable et de qualité pour tous ses adhérents.

