



LE LIVRE VERT

La cuisine nomade au service du durable



NOS RÉFÉRENCES & CERTIFICATIONS

Le Chef

Grégory Coutanceau, ambassadeur de son territoire

Mettre en avant les producteurs et la diversité des produits de sa région tels sont ses credos. Aujourd'hui, à la tête d'une maison de cuisines Gregory continue de tracer sa route avec toujours à l'esprit le sens de l'accueil.

Le chef propose une cuisine gourmande et innovante au travers de 4 adresses à la Rochelle, Rochefort & Margaux, il distille son savoir-faire au sein de son école de cuisine à la Rochelle et rend sa cuisine nomade avec Agape(s) en s'installant sur de nombreux événements à la Rochelle et Bordeaux.



Traiteurs de France

Un réseau, un gage de qualité

Agape(s) est membre de l'association « Les Traiteurs de France ». La volonté de ce réseau est d'être à l'écoute du client et de satisfaire ses attentes en proposant des prestations respectant une charte stricte.

L'association «Traiteurs de France», dont Grégory Coutanceau était le vice-président, en charge de la gastronomie et de l'innovation culinaire de 2015 à 2022. L'association regroupe 36 traiteurs et organisateurs de réceptions, et est aujourd'hui la référence nationale des meilleurs

La Certification ISO20-121

Pour des événements éco-responsables.

Agape(s) est certifié ISO 20121, la norme internationale de référence pour les événements éco-responsables.

Cette certification reconnaît notre engagement à réduire l'impact environnemental de nos prestations, à valoriser les circuits courts et à promouvoir des pratiques durables, du choix des produits jusqu'à la gestion de nos événements.



HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

Anna Marchais

Responsable QHSE

Anna Marchais, Responsable QHSE de la Maison de cuisines Grégory Coutanceau, veille au respect de nos engagements environnementaux et de nos certifications (ISO 20121, charte des lieux de réception).

Elle sélectionne des prestataires partageant nos valeurs, réalise des audits d'hygiène, sensibilise les équipes aux bonnes pratiques énergétiques et numériques, et assure la conformité aux nouvelles normes sur l'ensemble de nos restaurants, de notre cuisine nomade et de l'école de cuisine.



HACCP

Mise en place & suivi d'un plan de maîtrise du protocole HACCP au sein du laboratoire de production.



AUDIT

Gestion des audits d'hygiène externe & interne.



TRACABILITÉ

Traçabilité des produits avec une solution digitale.



CONTRÔLES

Gestion des contrôles des services vétérinaires.



RESPONSABLE

Responsable RSE & norme ISO 20121 pour l'ensemble de l'entreprise.



NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Produits locaux et de saison

Nous privilégions les circuits courts et les producteurs régionaux pour garantir la fraîcheur de nos produits, soutenir l'économie locale et réduire notre empreinte carbone.



Valorisation des biodéchets

Nos déchets organiques sont collectés et revalorisés, participant ainsi à la boucle vertueuse d'une cuisine plus durable.



Lutte anti-gaspi

Les surplus alimentaires de nos prestations sont redistribués à la Banque Alimentaire.



Traitement des déchets

Nous collaborons avec Veolia pour assurer une collecte, un tri et un traitement responsable de nos déchets.



Sobriété énergétique

Nos équipes sont formées à adopter des gestes responsables au quotidien, notamment grâce à un guide interne dédié à la sobriété énergétique et au numérique responsable.

Réemploi des contenants

Nous renvoyons caquettes, caisses et contenants à nos fournisseurs afin de favoriser leur réutilisation et limiter la production de déchets d'emballage.



NOS PARTENAIRES DE CONFIANCE



Valorisation des biodéchets

Partenaire local spécialisé dans la collecte et la valorisation des biodéchets, AlterGaïa nous accompagne dans la mise en place d'une gestion éco-responsable de nos déchets organiques.

8930KG DE BIODÉCHETS RÉCOLTÉS EN 2024



Eco in Pack

Eco In Pack, entreprise charentaise fondée en 2021, donne une seconde vie aux bouteilles en verre en les collectant, lavant et réemployant pour les producteurs de vins et spiritueux.



Banque Alimentaire 17

Grâce à ce partenariat, nos surplus alimentaires trouvent une seconde vie. Ils sont redistribués à des associations locales pour soutenir les personnes en situation de précarité.



Ethic Océan

Association de référence pour la préservation des ressources marines, Ethic Océan nous accompagne dans le choix de produits de la mer issus de pratiques de pêche et d'aquaculture responsables.

Parce qu'une démarche responsable se construit ensemble !
Agape(s) s'entoure de partenaires engagés qui partagent nos valeurs
et contribuent chaque jour à rendre notre cuisine plus durable.



NOS PRODUCTEURS ENGAGÉS

Parce qu'une cuisine responsable commence par des produits d'exception, Agape(s) s'entoure de femmes et d'hommes passionnés, artisans de leur terroir et partenaires de confiance.

CHEZ MORILLE

MAISON MORILLE – AUGÉ (79)

Producteur de canard respectueux du bien-être animal et des traditions locales, la Maison Morille fournit des produits de qualité issus d'un savoir-faire familial.



BOULANGERIE CLOË – LA ROCHELLE (17)

Pains et viennoiseries façonnés à la main, levain naturel et farines françaises ! Cloë incarne la boulangerie artisanale dans toute son authenticité.



HUÎTRES PAPIN – MARENNES OLÉRON (17)

Ostréiculteurs depuis plusieurs générations, la famille Papin élève des huîtres fines et charnues, emblématiques du terroir de Marennes-Oléron.



HUÎTRES JOGUET – L'HOUMEAU (17)

Pains et viennoiseries façonnés à la main, levain naturel et farines françaises ! Cloë incarne la boulangerie artisanale dans toute son authenticité.



LES PÂTES DE M. NEAUD – MELLE (79)

Fabricant de pâtes artisanales, M. Neaud valorise les blés locaux et un savoir-faire traditionnel pour des produits simples, sains et savoureux.



ERNEST LE GLACIER – LA ROCHELLE (17)

Artisan glacier emblématique de la côte atlantique, Ernest met la gourmandise au service du goût vrai, avec des ingrédients de qualité et une créativité sans limite.

L'ÉPICURIUM – LA ROCHELLE (17)

Affineur de fromages passionné, L'Épicurium sélectionne des produits fermiers et de terroir pour offrir une palette de saveurs authentiques et engagées.



ENGAGEMENTS SOCIAL & SOCIÉTAL

Parce qu'être responsable, c'est aussi prendre soin des femmes et des hommes qui nous entourent, Agape(s) place l'humain au cœur de sa démarche. Notre engagement s'exprime à travers des actions concrètes, solidaires et inclusives.



VALORISER LES TALENTS ET LES PARCOURS

Nous favorisons la diversité au sein de nos équipes.

Nous accompagnons chaque collaborateur dans son évolution professionnelle, avec des formations et un suivi personnalisé.



BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Agape(s) met un point d'honneur à créer un environnement de travail bienveillant

Où respect, écoute et équilibre font partie intégrante de notre culture d'entreprise.



COVOITURAGE & MOBILITÉ PARTAGÉE

Agape(s) encourage le covoiturage pour réduire les émissions de CO2

Un seul objectif, favoriser la mobilité responsable lors du déplacement sur les lieux de manifestation.



