

LES COMMIS

RAPPORT RSE 2023

LES COMMIS

Entreprise



Certifiée

En chemin vers le changement

Le monde change et a toujours changé. Aujourd'hui, le changement climatique est là et concerne tout le monde, allant jusqu'à remettre en cause la capacité des hommes à vivre demain sur la planète.

En tant qu'entreprise de l'agroalimentaire, nous pouvons voir à notre échelle les impacts du changement climatique et de la biodiversité. Depuis trois ans, nous subissons des difficultés d'approvisionnement à cause de la sécheresse ou encore de virus type grippe aviaire. Pour exemple, cette dernière qui avant était saisonnière, est maintenant présente toute l'année.

C'est tout un système qui est bouleversé. En tant que citoyens et salariés, nous devons tous nous adapter et réagir pour limiter nos émissions de gaz à effet de serre.

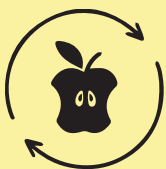
La réalisation d'un bilan carbone permet de mettre en lumière les voies à prendre pour être une entreprise à impact. Cette démarche nous apporte des enseignements et met en lumière ce que nous faisons de positif et les efforts qu'il nous reste à faire.

Ce premier rapport fait donc le point sur nos actions et nos résultats en matière sociale, sociétale et environnementale. Son but ? Permettre à tous de comprendre la manière dont Les Commis prend en compte les enjeux sociaux et environnementaux, au travers de nos décisions.

Cyril Francin et Clément Chanéac
cofondateurs des Commis



L'impact des Commis



1- Moins de gaspillage alimentaire

grâce au pré-dosage des ingrédients et aux dons



2- Des clients en meilleure santé

en proposant des repas sains, équilibrés, de saison, sans produit ultra-transformé



3- Sélection écologique des produits

41% de produits bio et 80% de produits français

1. L'impact sociétal

Le concept des Commis a été pensé pour simplifier la vie des familles. L'objectif est de faciliter les repas fait maison sans les contraintes du quotidien : zéro courses, zéro panne d'inspiration et zéro gaspillage alimentaire.

Une enquête a été menée en septembre 2023 pour connaître précisément l'impact du service des Commis chez les clients. 200 clients ont répondu à ce questionnaire. En voici les résultats :

Faciliter le fait maison sans les contraintes du quotidien

97%

des abonnés déclarent avoir une charge mentale liée à l'alimentation réduite grâce aux Commis

Faire de la préparation des repas un moment de plaisir

39%

des abonnés déclarent que la préparation des repas est mieux répartie au sein du foyer et 35% des abonnés affirment que leurs enfants cuisinent plus grâce aux Commis.

Accompagner les clients dans un régime flexitarien

72.7%

des abonnés déclarent cuisiner plus de recettes végétariennes avec Les Commis (Dont 27.2% "un peu plus")

Améliorer la santé par l'assiette

82.6%

des abonnés déclarent manger plus sainement avec Les Commis. (Dont 34.8% "un peu plus sainement")

Avoir une approche ludique pour participer à l'éducation alimentaire

77%

des abonnés affirment que Les Commis participe à l'éducation alimentaire et culinaire de leurs enfants. (Dont 38% "peut-être un peu")

Avancer avec les clients dans le temps

Chaque semaine, les abonnés peuvent noter les recettes qu'ils ont reçues. Depuis cette année, ils peuvent également préciser leurs retours en ajoutant des commentaires pour aider à améliorer le menu (pas assez copieux, trop de féculents, temps de préparation trop long...).

Chaque mois, les abonnés reçoivent un questionnaire pour connaître leur satisfaction globale du service (qualité / livraison, service client...).

Depuis cette année, des entretiens individuels avec une quinzaine de clients fidèles ont été mis en place pour avoir leurs avis et remarques sur les évolutions du service.

Assurer aucune perte des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires restantes (1% des denrées achetées) sont revalorisées et distribuées de plusieurs manières pour assurer le zéro perte :



Dons à une banque alimentaire

Plus de 1,6 tonne sur les 12 derniers mois ont été livrées à La Courte Échelle.



Too Good To Go

Plus de 2 tonnes sur les 12 derniers mois ont été sauvées. 880 paniers à 10€ pour une valeur minimale de 30€ ont été écoulés. Les bénéficiaires de ces paniers sont des habitants de Gennevilliers.



Paniers aux salariés

Chaque semaine les salariés des Commis peuvent choisir des denrées alimentaires pour repartir avec un panier de courses offert.

S'engager avec les producteurs

1. Privilégier les **producteurs français**
2. Travail sur le long terme avec de plus **petits producteurs**
3. **Coopérer** avec les producteurs pour croître ensemble



La Ferme du Thil, Eure

Le nouveau producteur de pommes de terre normandes des Commis.



La famille Bousquet, Aveyron

Le producteur de viande de bœuf aveyronnais et de porc de montagne des Commis depuis 5 ans.

2. L'impact environnemental

Réduire le gaspillage alimentaire grâce au pré-dosage

20 à 30 kg d'aliments sont jetés par Français par an, soit **41g** par repas.

Avec Les Commis, pas de gaspi, **la juste dose** est envoyée pour le nombre de portion souhaité et tout est utilisé.

Du 01/07/2022 au 30/06/2023, **921 859 repas** ont été livrés

Soit **38 tonnes** de gaspillage alimentaire évité à nos clients.

Augmenter la part du végétal

50%

du menu est végétarien

Le respect des saisons

100%

de produits de saison dans les paniers.

Ici, pas de tomates en hiver

Soutenir la production bio

41%

des produits des paniers
sont bio

Au plus proche

80%

des ingrédients proviennent de France
(92% d'Europe, France comprise)



Le modèle vertueux de l'abonnement : avec la pré-commande et la planification, toute la chaîne, des achats à la livraison, est optimisée pour limiter l'impact.

Le modèle est tout autre pour le quick commerce, où le temps entre la commande et la livraison doit se faire en moins d'1h.

75% des collaborateurs des Commis se considèrent sensibles aux enjeux climatiques.

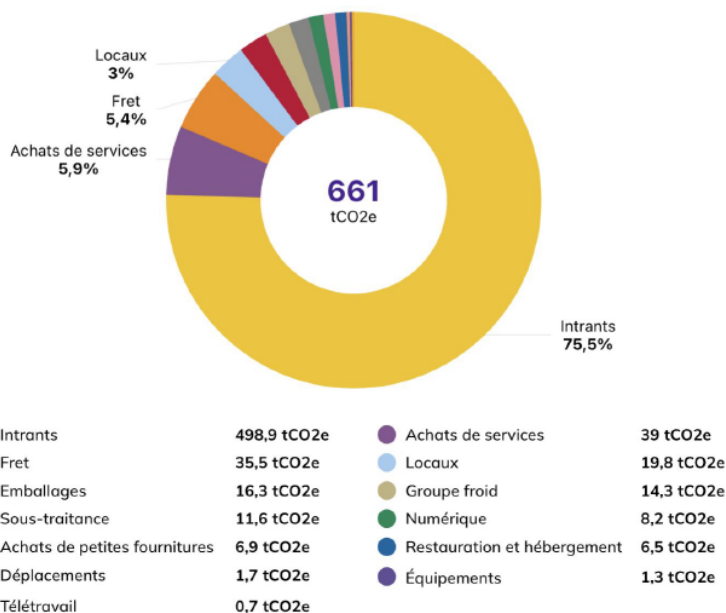
3. Le bilan carbone

Après 10 ans d'existence, Les Commis souhaite s'engager dans une démarche responsable. Pour la première fois en 2023, les fondateurs ont décidé de faire le bilan carbone de l'entreprise pour connaître les impacts de leur activité.

Bien que seules les entreprises de plus de 500 salariés soient obligées de le réaliser, le bilan carbone sera fait chaque année à compter de 2023. Cet exercice permet de connaître concrètement les faits et de mettre en lumière ce qui est positif et ce qui est à améliorer pour avancer dans le bon sens.

Notre premier bilan carbone se base uniquement sur le 2e semestre 2022 car le 1^{er} semestre 2022 ne reflète pas la réalité des Commis d'aujourd'hui. En effet, au début du S2 2022, l'entreprise Rutabago a rejoint Les Commis. Nous avons donc analysé les GES de la période avec l'activité économique des deux entreprises pour avoir une analyse juste de la situation à date.

N'ayant pas de forte saisonnalité sur l'année, les deux semestres de l'année se valent et nous pourrions multiplier par deux les résultats obtenus pour avoir un chiffre reflétant un an d'activité.



Équivalences



Qu'est ce qu'un bilan carbone ?

Une méthode de comptabilité carbone ayant pour objectif de mesurer l'ensemble des émissions physiquement nécessaires à l'activité d'une entreprise.

Sur quels critères le bilan est-il mesuré ?

Scope 1 : les émissions directes des activités des Commis liées à la combustion d'énergie fossile. Utilisation de chambres froides, la livraison aux clients...

Scope 2 : les émissions indirectes liées à la consommation d'électricité pour les bureaux. Utilisation du chauffage, climatisation, matériel informatique...

Scope 3 : toutes les autres émissions principalement liées aux activités des fournisseurs, producteurs, depuis les champs jusqu'aux Commis.

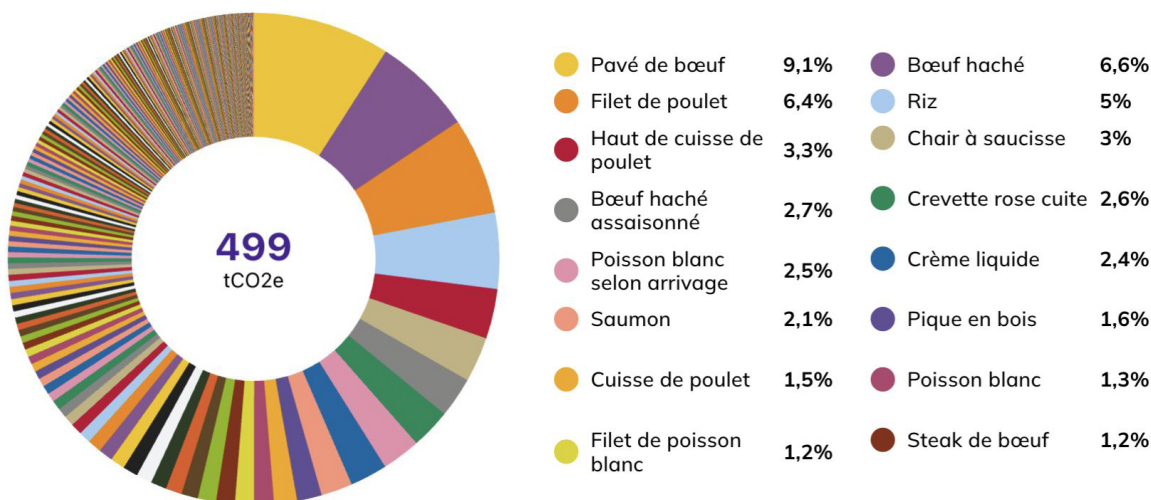
Les scopes 1 et 2 reflètent ce qu'il se passe chez Les Commis et le scope 3 est tout ce qui a été produit avant d'arriver chez Les Commis.



Bon à savoir : l'intensité carbone économique des Commis est presque deux fois en dessous de la moyenne dans le secteur agroalimentaire / food retail au global.

Les ingrédients - l'amont agricole

75% des émissions totales des Commis sont liées à l'agriculture, aux procédés de transformation ainsi qu'à la logistique amont, soit 499tCO2 sur 6 mois. (scope3)



Sans grande surprise, 8 ingrédients sur les 10 représentants le plus d'émissions de CO2e sont des produits carnés ou du poisson.

Ces données sont exploitées de la base de données AGRIBALYSE®



Bon à savoir : l'impact des produits chez Les Commis pourrait être plus faible que ce chiffre indiqué. La raison ? La base de données AGRIBALYSE® ne reflète pas les systèmes de production bio. L'ADEME estime que l'agriculture biologique a un impact plus faible à l'hectare qu'une culture classique.

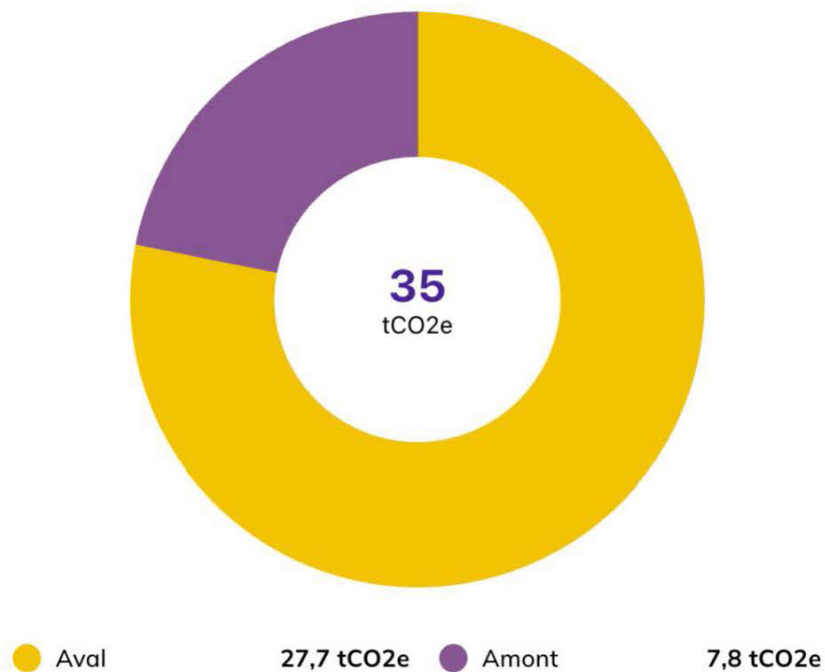


Ce que l'on veut améliorer d'ici fin 2024

- Augmenter la part de végétal dans les assiettes
- Sensibiliser les clients à consommer plus de recettes végétariennes
- Réduire la part de recettes de bœuf au menu

Le fret - le transport

5% des émissions totales sont liées au fret et donc au transport, soit 35tCO₂ sur 6 mois.
Ces émissions se divisent en deux catégories :



le transport amont : la livraison des produits de nos fournisseurs en camion et les emballages dans lesquels ils sont conditionnés. Cela tient évidemment compte des kilomètres parcourus.

le transport aval : livraison des paniers chez les clients



Ce que l'on veut améliorer d'ici fin 2024

- Augmenter les livraisons en vélo cargo dans Paris et proche banlieue
- Mettre en place la livraison en point relais frais



Les chiffres à retenir

Les émissions carbone moyennes d'un repas

Chez un abonné Les Commis



VS

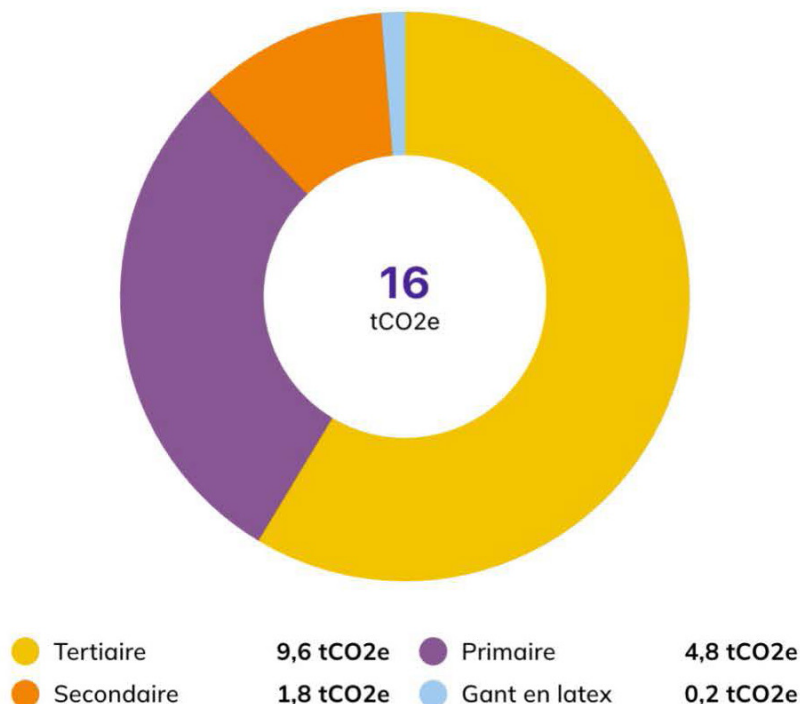
Chez les Français



Source : ADEME

Le packaging

2% des émissions totales sont liées aux emballages et donc au packaging soit 16tCO₂ sur 6 mois.



L'emballage primaire : l'emballage qui est en contact direct avec le produit. Il s'agit du packaging employé pour conditionner les aliments.

L'emballage secondaire : toutes les formes d'emballage primaire d'un même produit. Il s'agit principalement chez Les Commis des sacs kraft pour faire les sacs recettes.

L'emballage tertiaire : toutes les formes d'emballage secondaire. Il s'agit chez Les Commis des colis pour délivrer la commande aux clients.



Ce que l'on veut améliorer en 2024 (septembre 2023 à août 2024)

- Réduire la consommation de carton avec la livraison dans Paris et banlieue en sac kraft
- Réduire les supports papiers dans les paniers
- Ne plus envoyer d'œufs systématiquement pour réduire les emballages de conditionnement et de protection



Bon à savoir : à propos des "Achats de service" (2^e source de GES des Commis) émettant 39tCO₂, soit 6% du bilan. Il s'agit des achats en communication et marketing, d'édition d'impression, frais bancaires, les frais de télécommunication. Objectif : réduire toutes les émissions de GES de ce pôle.

4. L'impact social

L'entreprise rassemble 25 salariés en CDI et 2 alternants. Pour assurer la production de nos paniers sur des moments de forte activité, des intérimaires sont sollicités. Toute l'activité se situe à Gennevilliers. Ainsi, tous les salariés connaissent aussi les contraintes et le rythme des équipes en production. À ce titre, chaque nouveau salarié doit passer 1 à 2 jours en production pour comprendre les rouages opérationnels et le fonctionnement du service Les Commis.

La parité

L'équipe managériale respecte la parité avec 3 femmes sur les 6 managers.

La satisfaction des salariés

Depuis cette année, un CSE a été élu et un questionnaire aux salariés a été mis en place pour mieux connaître la satisfaction et les attentes des salariés. Le questionnaire est semestriel, voici les résultats du dernier questionnaire envoyé en mars 2023 :

ESI (employee satisfaction index)

80/100

Permet de mesurer la satisfaction des employés d'une structure sur leur situation. C'est un score qui se mesure entre 1 et 100.

eNPS (employee Net Promoter Score)

44/100

Permet de mesurer l'engagement des employés, pour prendre la température sociale de l'entreprise du point de vue des équipes qui la font vivre. C'est un score qui se mesure entre -100 et 100.

Permanence CSE

Un vendredi sur deux, les délégués du personnel sont disponibles de 16h à 18h pour être à l'écoute des salariés.