

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

UNISVERT MUSCLE

SA COMMUNICATION ENVIRONNEMENTALE



Témoignage

ALBAN LEROY ET PIERRE DELOISON,
COGÉRANTS DE LA SCOP UNISVERT

SCOP UNISVERT

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE SPÉCIALISÉE DANS LA DISTRIBUTION
DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES EN RESTAURATION
COLLECTIVE SUR TOUT LE TERRITOIRE NATIONAL.

Basé en Occitanie, UNISVERT met en relation les coopératives de producteurs bio et les cuisines des restaurants collectifs de grandes agglomérations ou d'entreprises partout en France. Convaincus que leur activité limite déjà son impact sur l'environnement, Alban LEROY et Pierre DELOISON ont compris l'intérêt de mieux valoriser leur engagement avec l'appui de l'Opcommerce. Témoignage.

Le grand plaisir d'Alban LEROY lorsqu'il était auditeur chez ECOCERT ? Faire le tour des champs en bottes, caresser les animaux pour découvrir et discuter avec les agriculteurs engagés dans le bio. Alors pour assurer des débouchés à ces professionnels, l'ingénieur agronome de formation crée, en 2012, UNISVERT.

« C'est encore la seule SCOP en France spécialisée dans la distribution de produits alimentaires issus de partenaires fournisseurs exclusivement français », souligne le chef d'entreprise.

Circuit court

Concrètement, UNISVERT sert de trait d'union entre ses fournisseurs (des coopératives de producteurs et transformateurs bio) et des cantines collectives de villes, d'entreprises ou de grandes administrations publiques. Avec une priorité : livrer leurs clients sur tout le territoire en circuit court et sans rupture de charge. En clair, pas plus d'un intermédiaire entre le champ de l'agriculteur ou la marmite du transformateur et l'assiette du consommateur.

« On ne stocke pas la marchandise et on travaille exclusivement avec des entreprises françaises avec lesquelles nous construisons de véritables partenariats », précise Pierre DELOISON, co-gérant de la SCOP.

Les deux associés se définissent comme des « éco-distributeurs ». Leur philosophie : limiter l'impact de leur activité sur l'environnement, mettre en avant le bio, rémunérer au juste prix les partenaires avec lesquels ils travaillent, mais aussi placer l'humain au cœur de leur action entrepreneuriale.

« Si j'ai créé cette structure en coopérative, c'est pour être cohérent avec mes valeurs et parce que ce statut place l'individu au centre de l'entreprise qui appartient, de fait, à ses salariés associés », explique Alban LEROY.

Modèle résilient

Pour être complètement alignés sur ces valeurs, ils ont, par exemple, fait le choix de limiter leur empreinte carbone en travaillant à domicile plutôt que de s'installer dans des bureaux avec des coûts supplémentaires en matière de consommation d'énergie ou de transport. Et ils ne font pas fait les choses à moitié ! Leurs domiciles sont équipés de panneaux photovoltaïques, de récupérateurs d'eau, de ruches pour favoriser la biodiversité et les deux entrepreneurs pratiquent une politique zéro papier.

« A priori, on est plus vert que vert ! Mais on ne parvient pas jusqu'ici à suffisamment valoriser ce modèle de développement résilient auprès des donneurs d'ordre », pointent les dirigeants.



Alban LEROY

UNISVERT EN BREF

- Alban LEROY crée la Scop en 2012. Pierre DELOISON rejoint la coopérative en 2020.
- L'entreprise travaille sur une base de plus de 1 200 fournisseurs potentiels en France.
- Elle livre près de 40 restaurants collectifs à Toulouse, Montpellier, Paris, Aix-en-Provence...



Pierre DELOISON

Ils partagent leur constat avec Thierry ROLAND, conseiller emploi-formation à la délégation régionale Occitanie de l'Opcommerce. Celui-ci leur présente l'EcoDiag Commerce, un diagnostic RH qui vise à accompagner les entreprises dans leur projet d'adaptation à la transition écologique.

« Et là j'ai vu des étoiles briller dans leurs yeux, se souvient le conseiller. L'EcoDiag

Commerce pouvait les aider à identifier formellement leur impact sur l'environnement et commencer à travailler leur bilan carbone. Mais finalement, l'accompagnement est allé bien plus loin... »

Eco diagnostic

Thierry ROLAND met les deux associés en contact la consultante Caroline TANSLEY du cabinet DMC. Celle-ci commence par réaliser l'éco diagnostic de l'entreprise en passant en revue l'ensemble de ses activités : de son organisation générale à la gestion des transports, en passant par l'utilisation des outils numériques ou encore la gestion des déchets.

Les premiers résultats confirment le modèle vertueux choisi par les deux associés. Chez UNISVERT, la quasi-totalité des critères environnementaux sont au vert, qu'il s'agisse des émissions de gaz à effet de serre produites par l'entreprise ou des émissions indirectes liées à l'énergie.

« Maintenant, nous devons apprendre à mesurer et évaluer toutes les autres émissions de gaz à effet de serre indirectes que nous ne pouvons pas maîtriser. Nous avons appris, par exemple, à mesurer

l'impact carbone du champ à l'assiette d'un produit comme la volaille », raconte Pierre DELOISON.

Regard extérieur

Au-delà, la consultante les accompagne surtout à la valorisation de leurs points forts pour répondre aux appels d'offres et les aider à marquer leur différence avec leurs concurrents, et promouvoir l'ADN de leur entreprise et leurs convictions.

Storytelling, présentation de l'entreprise, axes de communication, identité visuelle... La consultante balaie tous les items, conseille les deux entrepreneurs sur les outils qui les aideront à retravailler leurs supports de communication et, surtout, les aide à prendre du recul, à raison d'un rendez-vous à distance de deux à trois heures tous les 15 jours pendant deux mois.

« Cela fait du bien de profiter d'un regard extérieur, neutre et bienveillant sur notre activité. Cet accompagnement est allé bien au-delà de nos attentes. Il a permis de nous améliorer, d'apprendre à mettre en avant nos qualités pour nous différencier de nos concurrents », résume Alban LEROY.

“ Cela fait du bien de profiter d'un regard extérieur, neutre et bienveillant sur notre activité. Cet accompagnement, parfaitement adapté, nous a permis de nous améliorer, d'apprendre à mettre en avant nos qualités et de nous différencier de nos concurrents

Alban LEROY



Alban LEROY et Pierre DELOISON avec un de leurs partenaires, Christophe GAY, restaurant Entre 13 et 15 à Lanta (Haute-Garonne)