

Livret des bonnes pratiques alimentaires durables en entreprises

EDITO

Chers lecteurs.trices,

22 000 salariés se nourrissent chaque jour pendant la pause méridienne sur le territoire du Pays de Grasse. Alors que la demande en produits locaux et certifiés biologiques augmente, accéder à des offres de restauration équilibrées, inscrites dans une logique d'agriculture biologique, locale et responsable reste un enjeu de taille, tant pour les entreprises que pour leurs salariés.

Des solutions pour le développement d'une alimentation durable, autour de produits locaux, certifiés biologiques existent. Le territoire du Pays de Grasse, qui a une identité agricole forte, a une carte à jouer dans le développement de cette offre. Il est également nécessaire de mobiliser l'ensemble des acteurs économiques et publics autour de cet enjeu pour générer un impact fort sur les pratiques alimentaires.

Sur la base de ce constat nous avons, le Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse, la Ville de Mouans-Sartoux, via son service municipal de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable, et Agribio06, mutualisé nos compétences et nos expériences afin de développer une alimentation de meilleure qualité, plus locale et durable au sein des entreprises du Pays de Grasse. A travers notre projet "Alimentation Durable en Entreprises" financé sur 3 ans (2019-2022) par l'Union européenne et la Région Sud via le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER), nos trois structures se sont fixées pour objectifs de sensibiliser les salariés et les dirigeants d'entreprises aux enjeux de l'alimentation durable, d'introduire plus de durabilité au sein des pratiques alimentaires des entreprises et d'influencer le marché des prestataires de la restauration d'entreprise vers une alimentation plus durable.

Nous tenons à remercier tous les partenaires : la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse, l'Université Nice Côte d'Azur, la Maison du Commerce Equitable ; les entreprises impliquées : AFPJR, les Apprentis d'Auteuil, Areco, Artemissia Traiteur, la Bastide St Antoine, Boomerang, le Centre Hospitalier de Grasse, Electronie, INRIA, JVS, Azur Fragrances, Sun & go, BLH, Lifescientis, la mairie de St Vallier, Naturdis, Orédui, PCW, Robertet, Sis Groupe, Expressions Parfumées, Spicy lia, le Meclun, Savimex, le Centre Culturel des Cèdres et Xyleo ; les salariés et vous.

Ce livret retrace les bonnes pratiques alimentaires développées au sein des entreprises impliquées dans le projet. Il vise à être complété chaque année et partagé largement pour inspirer d'autres entreprises et d'autres territoires. Vous avez une bonne pratique en lien avec l'alimentation ? Contactez-nous !

Daeffler Charlotte, Présidente du
Club des Entrepreneurs du Pays
de Grasse



SOMMAIRE

Pause café

- Distribution de gourdes et tassesp3
- Distributeur à café : incitation financière à l'éco-consommationp5

Pause méridienne

- Livraison de repas zéro déchetp8
- Mise en place d'une conciergerie d'entreprisep10
- Réduction du gaspillage alimentaire au restaurant d'entreprisep12

Réception

- Organisation de buffets repas bio, locaux et zéro déchet ..p16

Sensibilisation

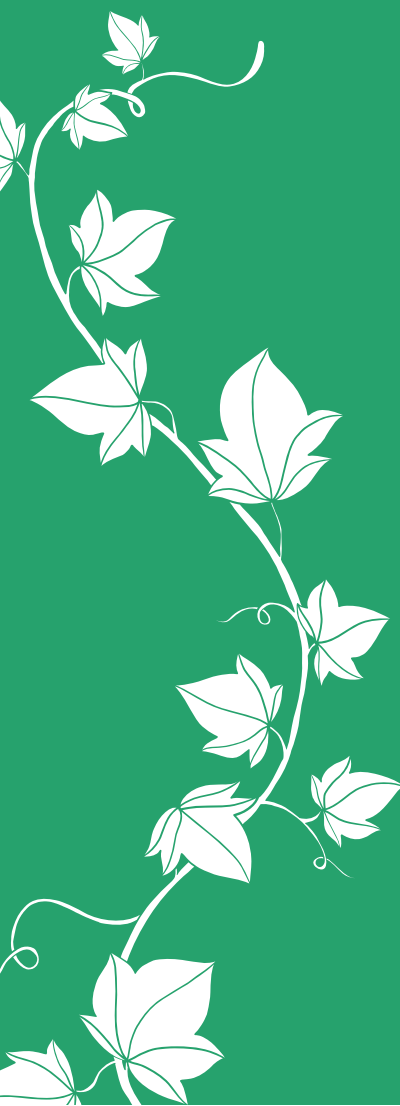
- Organisation de campagne de sensibilisationp21

Aménagement

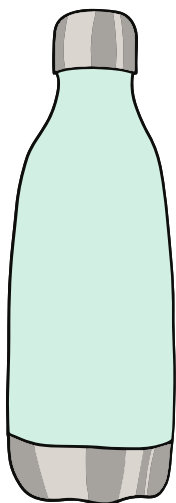
- Compostage des déchets organiquesp24
- Tri des déchetsp26
- Création d'une salle de pausep28

Approvisionnement

- Livraison de paniers paysansp31



PAUSE CAFÉ





Fiche bonne pratique :

Distribution de gourdes et tasses



Responsabilité sociétale et environnementale

Le plastique est devenu un matériau indispensable au cours du XXe siècle qui s'est retrouvé partout dans notre quotidien (emballages, ustensiles de cuisine, jouets, etc.). Pourtant le plastique n'est pas sans conséquence sur l'environnement et notre santé. Les matières plastiques prennent plus de quatre siècles à se dégrader et contaminent toute la chaîne alimentaire. Chaque année, jusqu'à 13 millions de tonnes de plastique se retrouvent dans les océans. En moyenne, un humain mange 14 g de plastique par semaine, soit l'équivalent d'une carte de crédit. De plus, selon l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité), l'exposition aux perturbateurs endocriniens présents dans les contenants en plastique constitue un enjeu majeur de santé publique.

En 2018, le programme des Nations Unies pour l'environnement a placé la question du plastique dans l'océan parmi les six urgences environnementales les plus préoccupantes.

Pour faire face à ces enjeux, de plus en plus d'entreprises travaillent à la réduction du plastique en mettant par exemple de la vaisselle réutilisable à disposition des employés, en installant des bonbonnes à eau ou encore en proposant des panier-repas zéro déchet (vaisselle lavable, réutilisable) par l'intermédiaire d'un prestataire local.

Cas d'étude : Centre Hospitalier de Grasse

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité : établissement de santé

Directrice : Erika Cassan

Nombre de salariés : 1 500

Coordonnées : Lucile Castrillo, Responsable Communication

+33(0)4 93 09 56 80

communication@ch-grasse.fr



Description de la bonne pratique :

Depuis plusieurs années, le Centre Hospitalier de Grasse s'inscrit dans une dynamique de développement durable de plus en plus marquée. Des actions concrètes de sensibilisation et d'information sont réalisées pour accompagner les agents dans cette démarche éco responsable.

Depuis janvier 2019, ces actions sont organisées et/ou appuyées par le service communication de l'hôpital dans le cadre de la politique menée par le Pôle Parcours de l'établissement dans un objectif

de communiquer sur les enjeux du développement durable dans le secteur de la santé et poursuivre son engagement. Le service communication a souhaité doter tous les agents hospitaliers d'une gourde en acier inoxydable et offrir aux nouveaux arrivants une tasse en bambou afin de réduire la consommation de bouteilles et de gobelets jetables.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Rechercher les formats les plus adaptés (taille, contenance, fermeture, esthétique, délais de livraison...)
- Rechercher des prestataires, demander des devis avec marquage du logo puis étudier les différentes propositions reçues
- Mettre en place des circuits de distribution différents selon le produit
- Distribuer les gourdes selon un listing nominatif lors de stands dédiés au développement durable organisés sur les différents sites du CHG
- Distribuer les tasses lors des journées de bienvenue

Les avantages :

- Sensibilisation des collaborateurs à la réduction des déchets plastiques
- Valorisation de l'entreprise et de son image
- Participation au bien-être et à la santé des salariés au travail
- Développement du lien social et de la communauté d'entreprise

Les points de vigilance :

- Avoir un approvisionnement suffisant pour l'ensemble du personnel et avoir un endroit de stockage sécurisé
- S'assurer de la provenance et du mode de production des produits pour une cohérence de la démarche
- Personnalisation des gourdes et des tasses par les agents pour ne pas les mélanger



Les ressources mobilisées :

- Ressources humaines : 2 personnes pour la réflexion, le choix et la logistique
- Budget : 5,40 € HT pour les gourdes et 3,36 TTC pour les tasses
- Partenaire : ILJA





Fiche bonne pratique : Incitation financière à l'éco-consommation



Responsabilité sociétale et environnementale

Pratique, économique, renouvelable et recyclable, les emballages alimentaires à base de carton représentent une alternative particulièrement intéressante aux emballages plastiques. Recyclable plusieurs fois, le carton permet de minimiser la production de déchets. Sa fabrication permet également de réduire jusqu'à 60% les émissions de CO2 et de pétrole par rapport aux plastiques. L'utilisation de cartons recyclés en alternative aux plastiques pour les emballages alimentaires permet donc de réduire notre empreinte carbone mais elle a malgré tout un impact sur notre environnement. Le recyclage du carton nécessite souvent des ajouts chimiques et plusieurs litres d'eau. De plus, même si la France collecte bien les déchets cartons, cette dernière fait face à un manque d'usines spécialisées pour les recycler.

Les meilleures solutions pour limiter l'empreinte carbone sont donc d'utiliser des contenants réutilisables et de favoriser le réemploi plutôt que le recyclage.

En entreprise, un moyen pour faire évoluer les mentalités ainsi que les habitudes de consommation autre que la sensibilisation est l'incitation financière. Le but : faire que l'achat responsable soit économiquement plus attractif que l'option conventionnelle.

Cas d'étude : Inria

Fiche identité de l'entreprise



Secteur d'activité : Institut national de recherche en sciences et technologies du numérique- Centre Inria Sophia Antipolis-Méditerranée

Directrice : Maureen Clerc

Nombre de salariés : ~550 salariés

Coordonnées : Martine Olivi, animatrice
commission Développement Durable
Martine.Olivi@inria.fr

Description de la bonne pratique :

Inria a mis en place une tarification différenciée sur ses distributeurs automatiques de boissons chaudes, permettant de facturer de 5 centimes l'achat d'un gobelet en carton, afin d'inciter les usagers à utiliser leur propre tasse.

Cette action a été réalisée à l'occasion d'un nouveau marché avec la société l'Igloo, qui a permis la mise en place d'une nouvelle offre, via une modification du cahier des charges. Les machines à café ont ainsi été changées afin de permettre la détection de tasses et offrir plusieurs possibilités de paiement (badge d'accès, carte bleue, pièces).

Le tarif réduit s'applique uniquement lors d'un paiement par badge d'accès. Pour poursuivre dans cette lignée de développement durable, la société l'Igloo, située à Fréjus, propose son propre café en grain de qualité et elle répond à l'ensemble des critères de développement durable demandés (maîtrise de l'empreinte carbone, collecte et valorisation intelligente des déchets, recyclage et don de périssables) malgré un prix plus élevé.

Résultat : désormais 39% des cafés sont achetés sans gobelet. Inria songe à ajouter 5 centimes de plus sur les gobelets afin d'atteindre les 50% de cafés pris sans gobelet. L'institut n'écarte pas non plus la possibilité d'étendre ce dispositif aux distributeurs automatiques de snacks, afin d'inciter à la consommation de snacks nutritionnellement, environnementalement et socialement à moindre impact.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Retravailler le cahier des charges et rechercher un prestataire répondant aux critères de développement durable fixés par l'entreprise
- Sensibiliser les salariés à apporter leurs propres tasses et leur expliquer les enjeux des emballages jetables
- Suivre l'évolution des habitudes de consommation

Les avantages :

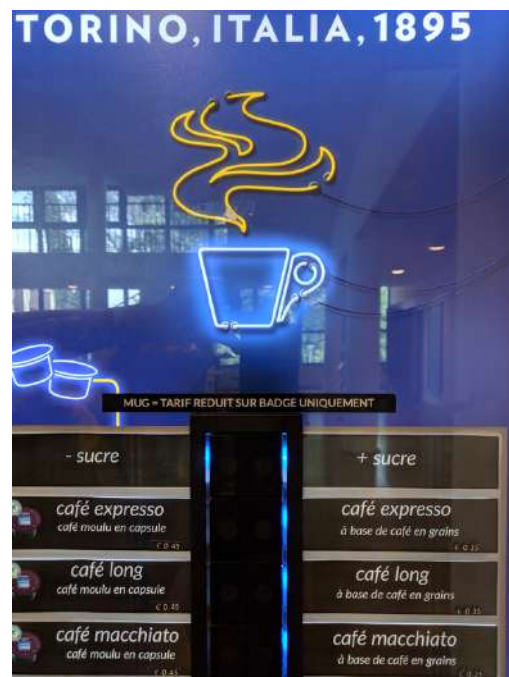
- Diminuer les déchets
- Offrir aux salariés un café gouteux et plus responsable à un prix attractif
- Accompagner les salariés dans l'adoption de pratiques responsables en les incitant à utiliser de la vaisselle réutilisable

Les points de vigilance :

- La mise de place de cette bonne pratique doit s'accompagner d'une sensibilisation des salariés à l'utilisation de contenants réutilisables

Les perspectives :

- Mettre à disposition des salariés une alternative aux gobelets cartons comme des mugs, des verres
- Offrir aux salariés ces alternatives lors de jours de fête, à l'arrivée d'un nouveau salarié ou en tant que cadeau de fin d'année
- Proposer une offre en café bio et équitable



Les ressources mobilisées :

- Ressources humaines : une personne pour la recherche du prestataire et l'accompagnement du changement
- Prestataire : L'Igloo Café

PAUSE MÉRIDIDIENNE





Fiche bonne pratique :

Livraison de repas zéro déchet



Responsabilité sociétale et environnementale

Le plastique est devenu un matériau indispensable au cours du XXe siècle qui s'est retrouvé partout dans notre quotidien (emballages, ustensiles de cuisine, jouets, etc.). Pourtant le plastique n'est pas sans conséquence sur l'environnement et notre santé. Les matières plastiques prennent plus de quatre siècles à se dégrader et contaminent toute la chaîne alimentaire. Chaque année, jusqu'à 13 millions de tonnes de plastique se retrouvent dans les océans. En moyenne, un humain mange 14 g de plastique par semaine, soit l'équivalent d'une carte de crédit. De plus, selon l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité), l'exposition aux perturbateurs endocriniens présents dans les contenants en plastique constitue un enjeu majeur de santé publique. En 2018, le programme des Nations Unies pour l'environnement a placé la question du plastique dans l'océan parmi les six urgences environnementales les plus préoccupantes.

Pour faire face à ces enjeux, de plus en plus d'entreprises travaillent à la réduction du plastique en mettant par exemple de la vaisselle réutilisable à disposition des employés, en installant des bonbonnes à eau ou encore en proposant des offres de repas zéro déchet par l'intermédiaire d'un prestataire local.

Cas d'étude : ARECO

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité :
performance des rayons et
produits alimentaires frais



Dirigeants : Benoît Rey et Michel Gschwind

Nombre de salariés : ~50 salariés sur site

Coordonnées : Peggy Martin, Assistante
Commerciale

+33(0)4 93 70 68 66 p.martin@areco.fr

Description de la bonne pratique :

Chez ARECO, le manque d'offre de restauration à proximité du site et l'absence de tickets restaurant, ont fait émerger la nécessité de proposer une livraison collective de repas aux employés.

Pour s'inscrire dans les valeurs de l'entreprise, le Comité Social et Economique (CSE) a fait appel à l'AFPJR, une association accompagnant des personnes en situation d'handicap, pour préparer et livrer des repas.

L'AFPJR livre ainsi depuis 2020 à la société ARECO des repas cuisinés à base de produits locaux et de produits biologiques : 1 menu/semaine est 100% bio et 1 menu/semaine est 100% végétarien. L'entrée et le plat sont livrés dans des boîtes en inox consignées, récupérées le lendemain lors de la livraison des repas par l'AFPJR. Le fromage et le dessert restent quant à eux emballés conventionnellement (part individuelle). La livraison est proposée chaque jour de la semaine et est accessible dès la première commande.



L'AFPJR envoie le menu de la semaine suivante tous les jeudis au CSE qui le transfère aux salariés pour qu'ils puissent passer commande. Le CSE renvoie ensuite les commandes passées au prestataire tous les vendredis soir. Les repas sont livrés en fin de matinée dans un véhicule réfrigéré : les plats chauds sont disposés dans un caisson isotherme électrique fourni par le prestataire et les plats froids sont placés dans les réfrigérateurs par le prestataire.

Le CSE prend en charge une partie du montant du repas et l'autre partie est payée par le salarié : il s'agit d'une facturation mensuelle prélevée directement sur le salaire de l'employé.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Estimer le besoin des employés
- Préparer un cahier des charges, même simple, incluant des critères de soutenabilité (produits locaux et bio, pas d'emballages plastiques, produits de saison, repas équilibrés, etc.)
- Rechercher des prestataires potentiels ou faire évoluer les pratiques des prestataires actuels pour qu'elles répondent aux critères
- Mettre en place la logistique : définir les modalités de livraison (fréquence, menus, etc), définir un créneau et un espace de livraison à l'intérieur des bureaux, disposer d'un réfrigérateur dans lequel les repas seront stockés
- Dédier un espace dans le réfrigérateur réservé aux repas non consommés (oubli, déplacement) pouvant être consommés par d'autres employés

Les avantages :

- Offre de restauration à moindre impact environnemental et pratique pour les collaborateurs
- Repas sains, équilibrés et abordables pour les employés
- Sensibilisation des collaborateurs à la réduction des déchets plastiques
- Valorisation de l'entreprise et de son image
- Participation au bien-être et à la santé des salariés au travail
- Développement du lien social et de la communauté d'entreprise
- Soutien à un prestataire local
- Rapide à mettre en place (en 1 semaine de travail)

Menu de la semaine 30				
du Lundi 25/07 au Vendredi 29/07				
LUNDI 25	MARDI 26 VEGETARIEN	MERCREDI 27	JEUDI 28 BIO	VENDREDI 29
CAROTTES RAPEES	SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE MAIS	CONCOMBRE A LA CREME	DUO MELON PASTÈQUE
BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY	ŒUF DUR	ESCALOPE DE DINDE	HAUT CUISSE POULET	PAVE DE HOKI PERSILLE
SALADE DE RIZ	SALADE D'HARICOT VERT pdt	POT ROTIES	SALADE DE PATES	TABOULE DE BOULGOUR LIBANAIS ET CAROTTES GLACE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
COMPOTE	YAOURT AROMATISEE	YAOURT AU FRUIT	FRUIT	BEIGNET ABRICOT

Menu sous réserve d'approvisionnement
Tous nos plats sont cuisinés sur place, viande française.
Toute l'équipe restauration vous souhaite une très bonne semaine!

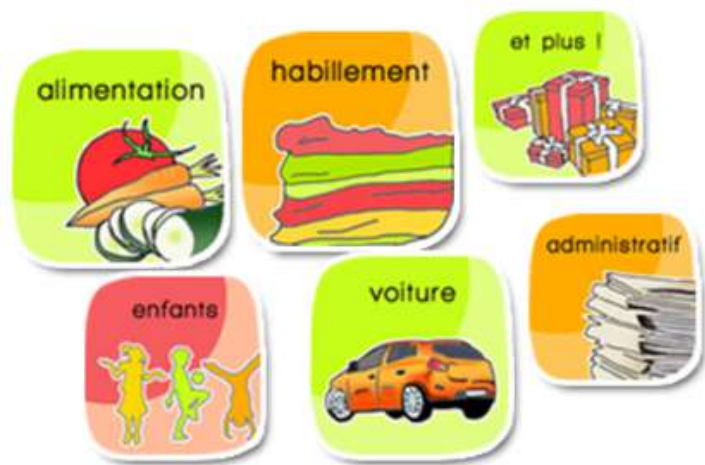
AFPJR
Entreprises
La solution adaptée

Les ressources mobilisées :

- Ressources humaines : 1 à 2 personnes pour la logistique :
 - Collecte et transmission des inscriptions au prestataire, impression et affichage du menu, réception des commandes
- Budget : 6,95€/repas/salarié dont 3,15€ pris en charge par l'entreprise et 3,8€ par le salarié
- Partenaire : AFPJR

Les points de vigilance :

- S'assurer du respect du cahier des charges établi par l'entreprise
- Limiter le gaspillage alimentaire en organisant un espace de libre service pour que les livraisons non consommées puissent être mangées par d'autres employés



Fiche bonne pratique : Mise en place d'une conciergerie d'entreprise



Responsabilité sociétale et environnementale

Lors de la pause méridienne au travail peu de choix s'offrent aux salariés en particulier si l'entreprise ne possède pas de restauration collective. Ainsi, le choix se résume souvent à apporter son repas fait maison, mais faute de temps ou d'envie, rares sont les salariés qui optent pour cette option, ou à acheter des plats industriels qui sont généralement très gras, salés et contenant des additifs alimentaires (colorants, édulcorants, conservateurs, antioxydants ou agents de texture), ou alors à manger à l'extérieur en achetant un sandwich ou une salade en boulangerie par exemple, mais les ingrédients sont rarement locaux et de saison ou en allant au restaurant ce qui a un coût important. La conciergerie d'entreprise est une alternative intéressante pour les entreprises. Elle offre aux salariés un ensemble de prestations de service du quotidien sur leur lieu de travail (pressing, traiteur, retouche de vêtements, courses, soins esthétiques, etc.)

Cas d'étude : Expressions Parfumées

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité : Parfumerie

Dirigeant : Christophe Marin

Nombre de salariés : ~ 230 salariés

Coordonnées : Ysé Gillet, Directrice du développement durable et du capital humain
y.gillet@epparfums.com



Description de la bonne pratique :

Dans le cadre de ses démarches QVT (Qualité de Vie au Travail), l'entreprise Expressions Parfumées souscrit depuis 2018 à une conciergerie d'entreprise nommée la Minut'rit. Cette conciergerie offre aux collaborateurs la possibilité d'accéder à des biens et des services comme l'envoi et la réception de colis, la cordonnerie, la couture, la blanchisserie, l'achat de produits locaux ainsi qu'une offre de restauration sur site. Pour cette dernière, la conciergerie propose chaque jour des offres de restauration locales et variées (dont des

offres bio et végétariennes) entre 12h et 14h dans la salle de restauration. Le concierge est présent pour la vente des plats ce qui apporte du lien social et contribue à la convivialité du site. Les coûts directs relatifs à la conciergerie sont entièrement pris en charge par l'entreprise. Les collaborateurs paient les services proposés à prix coûtants et négociés par le concierge auprès des prestataires alimentaires compris entre 2,8€ et 10€. Les prestataires réguliers et occasionnels ont été sélectionnés via des critères en lien avec le tarif, l'accessibilité et la qualité des produits.

En 2021, 850 repas ont été vendus chaque mois via la conciergerie d'entreprise.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Faire un état des lieux/ Identifier des besoins des salariés via un questionnaire
- Définir un budget
- Valider le projet par la direction
- Rédiger un cahier des charges en accord avec la politique de l'entreprise
- Lancer le projet
- Améliorer le process

Les avantages de l'offre restauration :

- Avoir une offre de restauration sur le lieu de l'entreprise et rapide
- Avoir des produits majoritairement de saison et locaux
- Créer du lien social
- Autres variétés de services proposés via la conciergerie
- La conciergerie participe à la vie de l'entreprise

Les points de vigilance :

- Faire attention au stock de produits finis afin d'éviter le gaspillage alimentaire (les invendus sont laissés dans le réfrigérateur en fin de semaine pour que les salariés se servent gratuitement et sont à la charge du concierge qui peut les compenser par une petite marge sur certains produits)
- Prestataire indépendant : remplacement difficile en cas d'absence

Les améliorations de l'offre de restauration :

- Augmenter l'offre en plats végétariens et renforcer l'offre en bio

Les recommandations de l'entreprise :

- Bien choisir le prestataire
- Choisir un endroit stratégique pour la disposition de la conciergerie



Les ressources mobilisées :

- **Besoins en matériel :** un emplacement pour accueillir le concierge, des équipements adaptés notamment pour la conservation des aliments (armoire réfrigérée ou vitrine frigorifique), des comptoirs, des équipements de cuisine.
- **Ressources humaines :** le concierge, suivi par l'équipe RSE avec un temps d'investissement au départ du projet important par rapport à aujourd'hui (le temps dédié est d'environ 20h par an pour l'animation de la conciergerie et l'animation d'un groupe de travail sur l'alimentation durable)
- **Budget :** ~10 000€ d'investissement pour le matériel ; 6000€/mois pour tous les services proposés par le concierge comprenant la gestion de son camion
- **Prestataires alimentaires :** Le moulin de Damien, AFPJR, Jam Homemade Cuisine, Edgar, Biocoop de Mougins



Fiche bonne pratique : Réduction du gaspillage alimentaire au restaurant d'entreprise



Responsabilité sociétale et environnementale

En France le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de produits alimentaires par an soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. La réduction du gaspillage alimentaire est donc un enjeu essentiel du développement durable afin de limiter un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, ...).

Pour lutter contre le gaspillage, de nombreuses lois ont fait leur apparition en ciblant dans un premier temps la grande distribution avec la Loi relative à la Transition Energétique pour la Croissance Verte (LTECV en 2015). Puis en ciblant la restauration collective avec la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGALIM) de 2018. En 2020, la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC) introduit une série de mesures supplémentaires en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

Cas d'étude : Inria

Fiche identité de l'entreprise



Secteur d'activité : Institut national de recherche en sciences et technologies du numérique- Centre Inria Sophia Antipolis-Méditerranée

Directrice : Maureen Clerc

Nombre de salariés : ~550 salariés

Coordonnées : Martine Olivi, animatrice
commission Développement Durable
Martine.Olivi@inria.fr

Description de la bonne pratique :

Inria possède un restaurant d'entreprise qui sert environ 250 repas/jour. Le restaurant est géré par le groupe API restauration.

Depuis juillet 2018, Inria a mis en place une démarche de gestion des déchets alimentaires pour réduire le gaspillage alimentaire au restaurant d'entreprise. Afin d'évaluer ce gaspillage, une table de tri a été installée dans le restaurant et les déchets alimentaires récupérés ont été pesés grâce à un système de pesée inclus. Durant l'opération, les résultats ont été régulièrement affichés sur une ardoise dans la salle de restauration pour sensibiliser les agents.

Cette action a permis de quantifier le gaspillage alimentaire (250 g de déchets par couvert en moyenne) et de mettre en place de nouvelles actions pour limiter et réduire le gaspillage alimentaire.

L'une des origines du gaspillage était liée aux portions, souvent trop abondantes et non adaptées à la faim des convives. Pour y remédier, Inria a changé le mode de service : à présent les convives ont accès aux légumes, céréales et féculents à volonté et se servent eux-mêmes. Ils ont ainsi la possibilité de doser eux-mêmes la quantité d'accompagnements souhaitée ce qui a permis de réduire la quantité de déchets jetés par les convives.

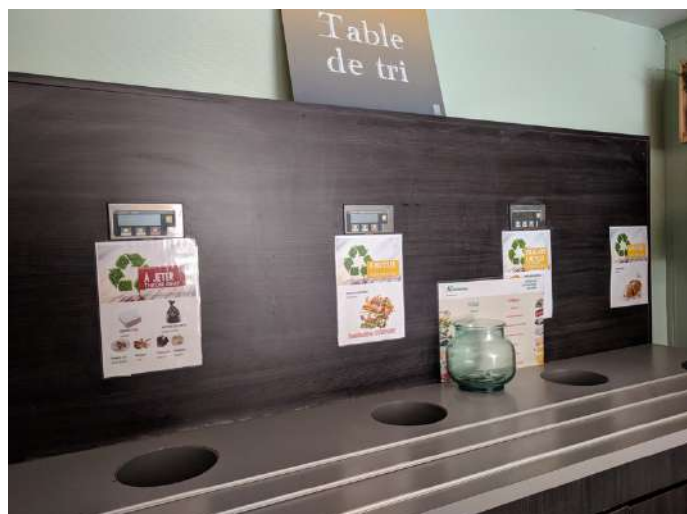
Pour aller plus loin, à l'occasion du renouvellement du marché du restaurant d'entreprise en 2022, Inria a retravaillé son cahier des charges en fixant des critères exigeants pour une restauration durable :

- Fruits et légumes 100% bio et de saison
- Viande de préférence labellisée bio ou, à défaut, minimum label rouge
- Surveillance des méthodes de pêche
- Formation du chef et du personnel de cuisine à la cuisine végétarienne
- 1 repas 100% végétarien par semaine
- Pourcentages de bio et de labellisation SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) supérieurs à ceux prévus dans la loi Egalim.

De nouvelles actions ont également été conclues avec le prestataire pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Depuis le 1er août 2022, les biodéchets sont gérés par la société de compostage Les Alchimistes
- A partir de l'automne 2022, les invendus de la restauration seront mis en vente dans un réfrigérateur connecté les après-midi à des prix réduits. L'intégralité des bénéfices sera reversée à l'association étudiante FACE 06 dans le cadre de leur projet de restauration sociale pour les étudiants.

Inria a fait le choix de favoriser la qualité des produits proposés, de lutter contre le gaspillage et d'éviter de sur-consommer dans une démarche de préservation de la santé. Désormais, le plateau type subventionné comprend 2 périphériques (au lieu de 3 précédemment) et les accompagnements sont en libre-service et à volonté. L'achat d'un périphérique supplémentaire reste possible pour 0,75€ TTC.



Les ressources mobilisées :

- **Ressources humaines** : implication des commissions développement durable et restauration et de la direction dans la révision du cahier des charges
- **Coût financier** : le nouveau marché a engendré un coût supplémentaire lié à l'exigence de qualité :
 - Augmentation du coût du plateau repas de 2,63€. Inria a choisi de compenser pleinement ce coût supplémentaire. Le prix du repas n'a pas augmenté pour les agents.
 - Sollicitation d'un cabinet conseil expert de la restauration collective pour garantir la bonne application des nouvelles mesures (plusieurs contrôles aléatoires la première année). Coût : 12 000 €.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Création d'un planning de pesées des déchets
- Installation d'une table de tri des déchets alimentaires et achat d'une balance adaptée pour les pesées (minimum jusqu'à 10 kg)
- Création de fiches de pesées
- Communication des résultats auprès des salariés
- Analyse des résultats des pesées avec la commission restauration au regard du menu du jour et définition des actions à mettre en œuvre
- Rédaction d'un nouveau cahier des charges ambitieux

Les avantages :

- Implication du personnel
- Sensibilisation des salariés à l'alimentation durable
- Réduction de l'impact environnemental du restaurant d'entreprise
- Offre alimentaire saine, variée, équilibrée et respectueuse de la santé des salariés
- Réduction du gaspillage alimentaire

Les points de vigilance :

- Identifier en amont les déchets inévitables pour quantifier le réel gaspillage
- Faire la distinction entre le gaspillage des utilisateurs (convives) et du prestataire (cuisine)
- Former le personnel de cuisine
- Accompagner le changement par une sensibilisation du personnel et des salariés

Les perspectives :

- Communiquer davantage auprès des salariés sur les motivations du changement et encourager les salariés dans l'adoption de pratiques alimentaires plus durables

RÉCEPTIONS





Fiche bonne pratique : Organisation de buffets repas bio, locaux et zéro déchet



Responsabilité sociétale et environnementale

De nos jours, peu d'entreprises proposent à leurs salariés des offres de restauration durable. L'alimentation au travail est souvent constituée de produits industriels, souvent riches en sucres ajoutés, graisses saturées et additifs. Cela n'est pas sans conséquences sur la santé et l'environnement. En France, les maladies chroniques liées à l'alimentation telles que l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires ou encore les cancers sont devenues des enjeux de santé majeurs et 25% des émissions de gaz à effet de serre sont liées à l'alimentation.

Une alimentation durable, c'est à dire une alimentation équilibrée et diversifiée à base de produits bio, locaux, de saison et peu transformés, a de moindres conséquences sur l'environnement et contribue à la santé des générations présentes et futures.

La santé constitue à la fois un levier de performance et un outil de management en entreprise. Un salarié qui bouge plus et mange mieux sur son lieu de travail, est un salarié qui peut être en meilleure santé : moins de problèmes de santé, amélioration de son bien-être au travail, réduction de l'absentéisme et des risques psychosociaux. Et en plus c'est bénéfique pour l'environnement.

Cas d'étude N°1 : commune de Mouans-Sartoux

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité :
administration publique générale



Nombre de salariés : ~ 350 salariés

Coordonnées : Natacha Lami, directrice
ressources humaines et Léa Sturton,
coordinatrice de la Maison d'Education à
l'Alimentation Durable
natacha.lami@mouans-sartoux.net
mead@mouans-sartoux.net

Description de la bonne pratique :

La Ville de Mouans-Sartoux s'est engagée très tôt dans les questions d'alimentation durable en introduisant dès 1998 des produits bio dans les cantines scolaires de la commune auxquelles ont accès le personnel municipal pour la pause déjeuner. En 2010, la commune a créé une régie municipale agricole qui produit aujourd'hui 85% des besoins en légumes des cantines. Depuis 2012, les cantines scolaires de Mouans-Sartoux proposent ainsi des repas 100% bio et majoritairement locaux. Le personnel municipal a donc la possibilité de manger bio et local chaque midi pour un coût de 4,50€ par repas.

Les engagements de la commune pour l'alimentation durable ne s'arrêtent pas à la cantine. Les buffets, réceptions et collations organisés par la mairie sont très souvent également composés d'ingrédients 100% bio, de saison et le plus locaux possible, y compris les boissons.

La mairie favorise l'utilisation des protéines végétales pour sensibiliser ses collaborateurs aux enjeux d'une alimentation plus végétale. Les produits sont achetés de préférence en vrac auprès de producteurs et/ou petits commerçants locaux.

Lors des réunions et événements importants, les repas sont préparés directement par les cuisiniers des cantines scolaires.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Calculer le nombre de convives et les quantités nécessaires
- Identifier les produits locaux et de saison
- Réfléchir aux critères de sélection du traiteur (bio, local, service à la portion ou en bac, zéro déchet...) (cf cahier des charges pour les traiteurs)
- Tenir un carnet d'adresse de restaurateurs ou traiteurs en mesure de répondre aux attentes
- S'assurer que le traiteur réponde à l'ensemble des critères fixés (signature d'une charte d'engagement)



Les avantages :

- Promouvoir de nouvelles habitudes alimentaires, sensibiliser les salariés à l'alimentation durable
- Réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement
- Proposer des aliments sains, variés et équilibrés sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié) ni pesticides
- Réduire les déchets par l'achat de produits bruts en vrac, le travail sur les quantités et l'utilisation de vaisselle réutilisable
- Améliorer la qualité et la variété des buffets
- Renforcer le lien entre consommateurs et producteurs locaux
- Soutenir l'économie locale

Les points de vigilance / difficultés :

- Trouver des prestataires en mesure de répondre aux attentes
- Trouver le bon rapport qualité/prix
- S'appuyer sur des labels pour garantir la qualité des produits

Les ressources mobilisées :

• Ressources humaines :

Pour l'organisation d'un buffet bio : 1 personne pour la sélection du traiteur ou l'achat des produits et l'organisation logistique

Pour les repas du quotidien pris par les agents municipaux à la cantine scolaire : une personne pour l'inscription du personnel municipal à la cantine, un réfectoire adulte et une personne qui s'occupe du service adulte

- Autres ressources : le cahier des charges alimentation pour les traiteurs et la charte d'engagement

- Partenaire privilégié de la commune pour les buffets : Boomerang, la Maison du Commerce Equitable (MCE) de Mouans-Sartoux, le marché de producteurs de Mouans-Sartoux, la Biocoop Méditerranée

Cas d'étude N° 2 : Xyleo

Fiche identité de l'entreprise



Secteur d'activité : construction bois

Dirigeant : Yannick Daeffler

Nombre de salariés : 16 salariés

Coordonnées : Charlotte Daeffler, associée
Xyleo cdaeffler@xyleo.eu

Description de la bonne pratique :

La direction de l'entreprise Xyleo organise régulièrement des réceptions en interne pour célébrer différentes occasions : pots de départs, anniversaires, festivités, ...

Pour ces occasions l'entreprise réalise par elle-même ses buffets en s'approvisionnant directement auprès de producteurs et commerces locaux. Pour les repas d'entreprise, ce sont des salariés volontaires qui préparent le repas dans la cuisine de l'entreprise entièrement équipée (vaisselle, plaque de cuisson, four, etc.).

Les étapes clés de l'organisation de ces pots durables :

- Le changement est progressif : introduire d'abord des oléagineux et de fruits secs (amandes, noisettes, raisins secs) dans les buffets. Puis remplacer progressivement les chips traditionnelles en ajoutant des crudités et fruits de saison, des olives et tartinades bio. Le but est de sensibiliser l'ensemble des salariés à une alimentation plus durable au travers d'un moment convivial
- S'occuper des courses (~1h30) en nommant une personne référente et mettre en place/préparer (1h) le pot dans un espace conforme aux attentes sanitaires et d'hygiène
- Acheter des fruits et légumes de saison



A titre d'exemple, lors de leur dernier repas, l'entreprise a organisée une raclette. Le fromage et la charcuterie ont été achetés en vrac chez le fromager et charcutier. Pour le dessert l'entreprise a commandé une salade de fruits de saison préparée par Boomerang. Le contenant en inox a ensuite été ramené au prestataire par la personne en charge de l'organisation.

Pour un pot de départ gourmand pour une dizaine de personnes :

- 2 paquets de tortilla chips au maïs Biocoop 200g : 4,68€
- 2 pots de tartinades d'environ 150g (houmous, tapenade, caviar d'aubergines...) Biocoop : 5€
- 200g de mélange fruits secs Biocoop : 2,50€
- 200g de tomates cerises : 3€ (à remplacer par des choux fleurs ou radis en hiver) ; 250g de framboises : 3€ (à remplacer par des clémentines, pommes ou poires en hiver) ; 500g de carottes coupées en battonnets : 1,50€ (à préparer soi-même)
- Sauce tartare Biocoop 90g pour accompagner les carottes (ou houmous) : 2,12€
- 2 saucissons Biocoop 200g : 10€
- 10 bières locales « Bière du comté » : entre 2€ et 2,50€ l'unité soit 20€ ou 25€
- 2 bouteilles de jus de fruits 1L (orange et pomme) : 5€
- 5L de cocktail sans alcool réalisé par un salarié

Total : environ 60€, soit entre 5€ et 7€ par personne.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Se renseigner sur les prestataires en mesure d'effectuer des préparations à base de produit bio et locaux et de les livrer dans des conteneurs réutilisables
- Avoir à disposition de la vaisselle lavable ; en alternative trouver un prestataire qui puisse la fournir
- Estimer le nombre des participants au plus près
- Prévoir un espace réfrigéré pour conserver les préparations jusqu'à la consommation

Les avantages :

- Sensibilisation des salariés à des pratiques alimentaires plus durables (circuits courts, consommation des produits de saison, ...)
- Réduction des déchets
- Visibilité pour les producteurs et restaurateurs locaux

Les points de vigilance :

- Estimation exacte de la quantité adaptée au nombre des participants pour éviter le gaspillage
- Critères à respecter dans le choix des prestataires : produits bio, locaux et de saison (cf cahier des charges pour les traiteurs)

Les ressources mobilisées :

- **Besoins en matériel :** salle de pause adaptée pour accueillir les participants, vaisselle lavable.
- **Ressources humaines :** 1 personne pour l'organisation des repas incluant le choix du prestataire, l'estimation du nombre de participants, le choix du menu, la réception de la livraison. Plus deux ou trois personnes pour préparer l'évènement le jour même : préparation de la table, finalisation de certaines préparations, ...

Quelques exemples de label :



Label bio européen généraliste, la charte exige l'interdiction totale des pesticides et engrais chimiques de synthèse. Elle tolère l'utilisation de produits d'origine naturelle à certaines conditions.



Label bio qui se base sur la réglementation européenne. Il favorise également le développement de la biodiversité afin de renforcer la santé de la planète et adapter son mode de production aux cycles lunaires et planétaires.



Label bio français (facultatif en complément de l'eurofeuille européen).



Label qui garantit des produits alimentaires respectueux de l'environnement, du bien-être animal, et des aspects éthiques et sociaux.

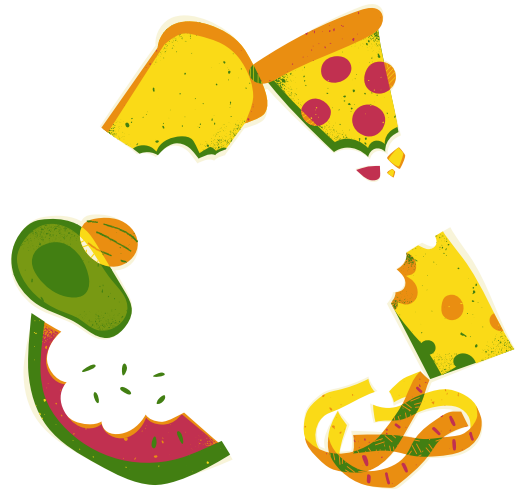


Label bio français, la charte exige que les produits bio soient cultivés, produits et transformés sur le sol français. Le bien-être animal est surveillé. Les collaborateurs et structures partenaires doivent être français et percevoir un revenu équitable.



Label du commerce équitable qui se base sur la réglementation bio européenne en intégrant des critères humanistes.

SENSIBILISATION





Fiche bonne pratique : Organisation de campagnes de sensibilisation



Responsabilité sociétale et environnementale

Initiée par la France en 2003 puis organisée à l'échelle européenne depuis 2015, la Semaine Européenne du Développement Durable (SEDD) vise à sensibiliser aux 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Agenda 2030. Elle encourage une mobilisation concrète à toutes les échelles individuelles et collectives en promouvant, via sa plateforme dédiée, les initiatives en faveur du développement durable : conférences, marchés de producteurs locaux, ateliers créatifs, jardins partagés... Chaque initiative doit concerner un ou plusieurs des 17 ODD qui couvrent tous les domaines de la transition écologique (santé, qualité de l'eau, alimentation, énergie propre, villes et communautés durables, etc.).

L'entreprise joue donc un rôle majeur en tant que vecteur de sensibilisation fort auprès de ses collaborateurs. Sa participation à l'organisation d'événements et d'actions lors de cette SEDD est un moyen efficace pour la sensibilisation, la mobilisation et l'implication des salariés sur les enjeux du développement durable et en particulier sur l'alimentation. L'objectif ultime de la SEDD est de tendre vers une application quotidienne de ces actions.

Cas d'étude : Oredui

Fiche identité de l'entreprise

SARPI  VEOLIA

OREDUI

Secteur d'activité : traitement des déchets dangereux

Dirigeants : Laurent Elineau (directeur général) et Thierry Zarka (président)

Nombre de salariés : ~ 50 salariés

Coordonnées : Oriane Thiery-Schmid,
Coordinatrice RSE
othiryschmid@sarpindustries.fr

Description de la bonne pratique :

Depuis 2020, trois fois par an, Oredui organise des campagnes de sensibilisation d'une semaine autour de différents sujets du développement durable (DD) : tri des déchets, alimentation et nutrition, bien-être au travail, énergie, etc.

Suivant l'idée choisie suite aux échanges avec les collaborateurs et/ou en fonction du contexte actuel, le service RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) propose des ateliers et animations de sensibilisation. Exemples d'animation : création d'un Veggie Burger Quizz sur le modèle du Burger Quizz mais avec des questions sur les thématiques du DD ;

organisation d'un concours photo "Oredui se met au vert" avec des récompenses attribuées aux 3 photos gagnantes ; organisation d'une journée "Clean up day" ; tenue d'une mini-conférence par une ostéopathe sur la relation entre certains problèmes de santé et la mauvaise alimentation.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Valider le projet avec la direction avant son organisation
- Réaliser un questionnaire pour le choix du thème à destination des salariés ou thématique choisies suite à des échanges avec les collaborateurs
- Choisir les activités à proposer et le format
- Réserver une salle/lieu pour le déroulement de l'activité
- Communiquer sur le programme d'activités mis en place 1 mois à l'avance avec relance à 2 semaines et relance à une semaine
- Faire un retour sur la semaine

Les avantages :

- Renforcer le lien social entre les salariés
- Sensibiliser aux objectifs du DD
- Faire un zoom sur une thématique précise
- Panel d'actions à mettre en place pour tout budget

Les points de vigilance :

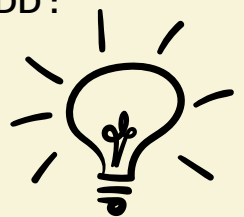
- Susciter l'intérêt des salariés sur le long terme
- Impliquer les salariés dans ces enjeux
- Prévoir une campagne de communication rigoureuse et la plus diffuse possible

Les ressources mobilisées :

- *Besoins en matériel* : une salle, un espace dédié à la réalisation de prestations et ateliers ; une imprimante ; des fournitures de bureau.
- *Ressources humaines* : 1 personne pour gérer l'organisation.
- *Budget* : pas de budget prédéfini car les animations sont réalisées par les ressources internes mais petits budgets pour un buffet, traiteur ou pour des lots gagnants des concours.

Quelques idées d'ateliers autour de l'alimentation durable à organiser durant la SEDD :

- Fresque de l'alimentation : <https://fresquealimentation.org/>
- Ateliers cuisine sur les protéines végétales
- Ateliers préparation du lunch box fait maison
- Animations pour connaître les différents labels et leurs engagements
- Mini-conférences autour des différentes thématiques (l'agriculture biologique, le gaspillage alimentaire, le commerce équitable, etc.)



AMÉNAGEMENT





Fiche bonne pratique : Compostage des déchets organiques



Responsabilité sociétale et environnementale

Les déchets organiques ou biodéchets, entièrement biodégradables et compostables, représentent un apport utile pour nourrir les sols grâce au compostage ou produire de l'énergie par la méthanisation. Toutefois, ces biodéchets restent très souvent mélangés aux déchets résiduels non triés (poubelle grise). En France, les poubelles grises contiennent ainsi un tiers de déchets putrescibles (principalement alimentaires : restes, épluchures...). Face aux enjeux climatiques, la valorisation des déchets organiques devient urgente.

En vertu de l'article L. 541-21-1 du code de l'environnement, le tri à la source et la valorisation sur place ou la collecte séparée des biodéchets (compostage, méthanisation) deviendront obligatoires pour toute entreprise produisant des biodéchets à partir du 31 décembre 2023.

Cas d'étude : Expressions Parfumées

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité : Parfumerie

Dirigeant : Christophe Marin

Nombre de salariés : ~230 salariés

Coordonnées : info@epparfums.com



Description de la bonne pratique :

L'entreprise Expressions Parfumées a installé un composteur sur son site début 2021. Anticipant la hausse de la production de biodéchets suite à l'instauration d'une offre de restauration (cf fiche bonne pratique : mise en place d'un conciergerie d'entreprise), la coordinatrice environnement de l'entreprise a fait appel à l'association « Les Jardins du Loup » pour la construction d'un composteur en bois de mélèze, issu du Mercantour.

Après une formation d'une heure par un maître composteur de l'association, le composteur est maintenant géré par une équipe de sept salariés volontaires, chargés de veiller à son bon équilibre.

Le composteur est constitué de 3 bacs de 1 m³ : un bac de broyat permettant de stocker du broyat de bois, un bac d'apport des déchets alimentaires et un bac de maturation contenant le compost transformé issu du bac d'apport. Un diagnostic d'évaluation de la quantité de biodéchets générés par l'entreprise a été réalisé en amont pour définir la dimension du composteur (estimation à 2kg de biodéchets par jour d'apport).

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Évaluer la quantité de biodéchets produite sur site
- Rechercher un prestataire pour la construction et la mise en place d'un composteur
- Construire et installer un composteur
- Constituer une équipe de 6 à 7 salariés volontaires pour entretenir le compost
- Sensibiliser les salariés au compostage
- Faire intervenir un maître composteur pendant la pause déjeuner pour expliquer le fonctionnement du composteur (1h)
- Nourrir les espaces verts sur le site de l'entreprise avec le compost si elle en dispose ou offrir le compost aux salariés ayant un jardin ou des plants sur leurs balcons si l'entreprise ne dispose pas d'espace vert



Les avantages :

- Le compostage peut s'inscrire dans des démarches RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), d'agenda 21, de référentiel qualité : normes ISO 26000
- Il permet de sensibiliser des salariés au tri et au gaspillage alimentaire et de réduire les déchets
- Le compost produit peut être réutilisé pour amender des espaces verts de l'entreprise
- L'entreprise peut mettre en avant son éco-exemplarité
- Le compostage permet de mobiliser les salariés, de renforcer la cohésion d'équipe, d'augmenter le bien être au travail

Les points de vigilance :

- Sensibiliser les salariés au compostage pour garantir le bon équilibre du compost
- S'assurer de l'implication des équipes sur le long terme pour l'entretien du compost

Les ressources mobilisées :

- **Besoin en matériel :** un composteur, des poubelles de collecte des biodéchets, des tabliers, des affiches indiquant les règles de tri (sur les poubelles de collecte des biodéchets)
- **Coût de la prestation :** 3 375€ TTC comprenant la formation, le matériel (composteur, outils, tabliers...) et 10 visites de suivi
- **Ressources humaines :** une personne pour la mise en place du composteur ; 6 à 7 salariés volontaires pour son entretien
- **Partenaire :** Association « Les Jardins du Loup » pour la construction du composteur



Fiche bonne pratique : Tri des déchets



Responsabilité sociétale et environnementale

Depuis juillet 2016, le « décret 5 flux » oblige les professionnels (entreprises, commerces, administrations, collectivités...) à trier 5 types de déchets : papier/carton, métal, plastique, verre et bois dans des poubelles dédiées (article D543-278 du Code de l'Environnement). Toutes les entreprises dont les déchets sont collectés par un prestataire privé ou, dans le cas d'une collecte par un service public, dont le volume hebdomadaire de déchets dépasse 1100 litres sont tenues de respecter ce décret.

Depuis 2018, toutes les structures de plus de 20 personnes doivent également respecter cette obligation si la majorité de leurs déchets est composée de papiers de bureau et ce même si le flux de déchet est inférieur à 1100 litres. Le décret n°2021-950 du 16 juillet 2021 étend les règles de tri à la source et de collecte des déchets aux déchets de bois, de plâtre et de fraction minérale et fixe au 1er janvier 2025 l'obligation de tri à la source et de collecte séparée des déchets de textiles. Le non-respect de cette obligation peut être soumis à des sanctions administratives allant jusqu'à la fermeture de l'établissement, être puni de deux ans d'emprisonnement et/ou de 75 000€ d'amende.

Concernant les biodéchets, dès le 1er janvier 2023, tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an devront trier à la source ces déchets et la loi sera étendue à l'ensemble des acteurs professionnels sans seuil minimum au 1er janvier 2024.

Cas d'étude : ROBERTET

Fiche identité de l'entreprise

Secteur d'activité : Industrie chimique



Dirigeant : Philippe Maubert

Nombre de salariés : ~800

Coordonnées : Thierry Roger, Responsable RSE
Thierry.Roger@robertet.com

Description de la bonne pratique :

Pour respecter la réglementation et aller au-delà de l'obligation réglementaire présentée ci-dessus, l'entreprise Robertet a mis en place le tri de 6 flux de déchets : papier/carton, plastique, métal, bois, verre, mais aussi le tri des déchets organiques au sein du restaurant d'entreprise (production inférieure à 5t/an). Les déchets organiques sont collectés par l'entreprise Veolia qui par méthanisation, produit du biogaz (méthane) et du compost.

La méthanisation est une technologie basée sur la dégradation par des micro-organismes de la matière organique, en conditions contrôlées et en absence d'oxygène contrairement au compostage qui est une réaction aérobie.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Déterminer le tri le plus pertinent en quantifiant la production de déchets sur site par type de déchets
- Repérer des points stratégiques d'apports volontaires dans l'entreprise (cafeteria, imprimante, etc)
- Rechercher un prestataire de collecte en portant une attention sur le devenir des déchets triés
- Se procurer les poubelles adéquates selon le volume, la couleur, la facilité d'utilisation, la forme de leur ouverture (qui permet d'empêcher certains déchets d'aller au mauvais endroit), pour une meilleure signalétique
- Ajouter sur les conteneurs les consignes de tri
- Définir le lieu et le rythme de ramassage des déchets par type, en fonction de la quantité évaluée précédemment, avec le prestataire
- Pédagogie : former et informer les collaborateurs aux gestes de tri

Les avantages :

- Peu de ressources nécessaires (en temps et en argent)
- Sensibiliser les salariés au tri et à la réduction du gaspillage
- Être exemplaire et valoriser l'image de l'entreprise
- Devancer les obligations réglementaires

Les points de vigilance :

- Sensibiliser les utilisateurs au tri pour qu'il soit effectué correctement

Les ressources mobilisées :

- **Besoin en matériel** : des poubelles, des affiches indiquant les consignes de tri
- **Ressources humaines** : 1 personne
- **Partenaires** : Jean Maubert et Pôle Azur Provence pour les papiers, Veolia pour les cartons et biodéchets, Serahu pour les plastiques, Maiarelli et Sofovar pour les métaux, Sofovar pour les verres et Azurpal pour les palettes en bois
- **Coûts de collecte 5 flux** (location des compacteurs / bennes, entretien et maintenance des compacteurs, collecte et traitement) : 87 231 € pour 1 028 tonnes de déchets sur l'année 2021



Fiche bonne pratique : Création d'une salle de pause



Responsabilité sociétale et environnementale

Cuisiner soi-même ses repas comporte de nombreux avantages : choix des aliments selon ses goûts, limiter le trop gras, trop salé et trop sucré des plats industriels ainsi que la présence de colorants, d'additifs et de conservateurs alimentaires. De plus, cuisiner soi-même limite la surconsommation d'emballages plastiques et de cartons ainsi que le gaspillage alimentaire en choisissant des portions adaptées à sa consommation.

Un exemple vous est proposé sur la fiche de sensibilisation "les avantages de préparer son repas soi-même" qui fait la comparaison entre une salade composée industriellement et une salade fait maison.

Ainsi avoir une salle de pause dans son entreprise adaptée pour faire réchauffer ou cuisiner sur place représente un véritable atout et participe au bien-être des salariés au travail.

Cas d'étude : XYLEO

Fiche identité de l'entreprise



Secteur d'activité : construction bois

Dirigeant : Yannick Daeffler

Nombre de salariés : 16 salariés

Coordonnées : Charlotte Daeffler, associée
Xyleo cdaeffler@xyleo.eu

Description de la bonne pratique :

Ces dernières années, le nombre de salariés chez Xyleo a augmenté, tout comme le besoin d'espace au sein de l'atelier de l'entreprise. La pause déjeuner dans un petit local n'était plus viable (4 personnes maximum pouvaient manger en simultané).

L'entreprise a ainsi souhaité réorganiser son espace en créant une salle ayant une double fonctionnalité : une salle de pause déjeuner et une salle de réunion :

- Entre 8h-12h et 14h-17h, c'est une salle de réunion,
- Entre 12h et 14h c'est une salle de déjeuner,
- Après 17h (retour des équipes à l'atelier) c'est une salle de convivialité destinée aux pots.

ASTUCE : XYLEO dispose d'une machine à café en libre-service. Afin que les salariés puissent se servir un café sans entrer dans la salle en cas de réunion, la machine à café a été disposée à l'extérieur de la salle, ainsi que la fontaine d'eau pour permettre un usage sans dérangements.

Les étapes clés de la création d'une salle de 16m² pouvant accueillir 8 personnes en simultanée :

- Se projeter dans l'espace pour réorganiser et faire les plans préparatoires - groupe de travail de 3 personnes en interne
- Débarrasser et nettoyer l'ancienne zone : 1/2 journée à 4 personnes internes

Travaux :

- Pose d'un nouveau sol, de la porte, des murs et du plafond (matériaux issus de récupération et/ou des stocks) : 1 journée à 1-2 personnes
- Déviation de la plomberie, installation de 2 lavabos et d'une fontaine à eau, raccordement électrique, pose des fenêtres : 1 journée et coût ~2 000€ comprenant les matériaux et la main d'œuvre
- Installation des meubles de cuisine, tables et chaises : 1 journée et coût ~300€ de matériaux
- Remplissage des meubles avec vaisselle (pour 20 personnes) et aliments de base (huile, vinaigre, sel, fruits, pâtes, fruits secs) : 1/2 journée à 1 personne interne et coût ~50€ d'achat vaisselle et aliments de bases

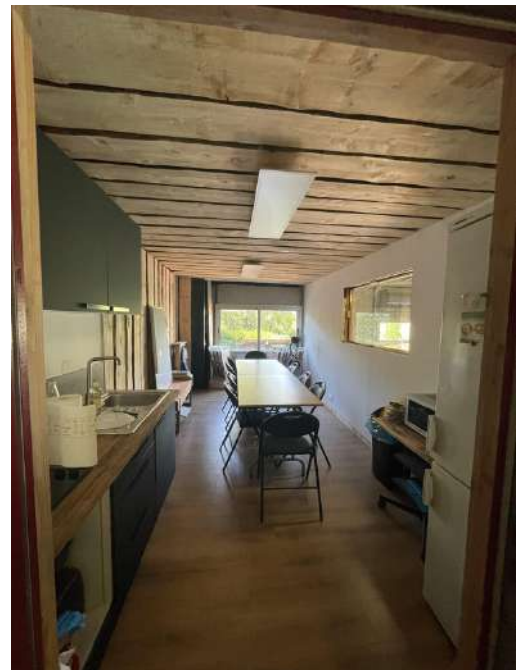
TOTAL : 4 jours et 2 300€

Les avantages :

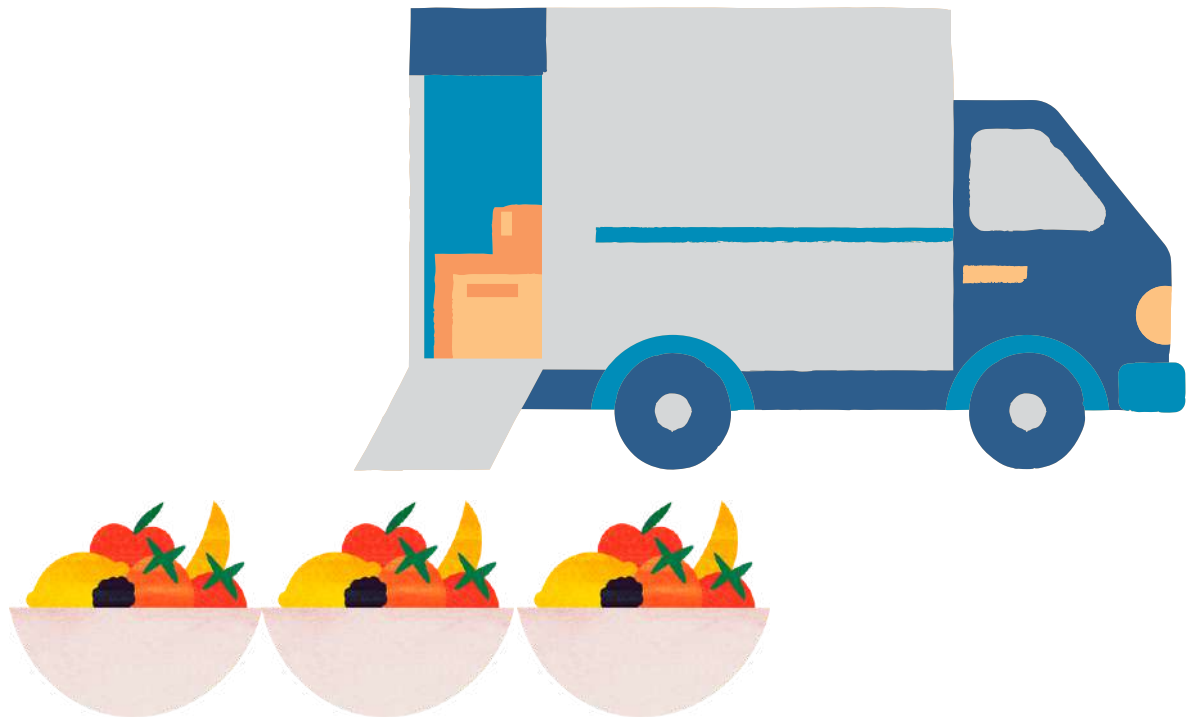
- Moment de convivialité
- Travail collaboratif entre les équipes
- En profiter pour faire un grand tri
- Double fonctionnalité de l'espace créé
- Encourager les salariés à cuisiner sur place ou à prendre leur repas
- Mise en place d'un système de tri opérationnel

Les points de vigilance :

- Anticiper la réorganisation, le rangement
- Mise en place d'une vraie utilisation/nettoyage de cette cuisine car cela reste un lieu collectif, où chacun doit nettoyer après son passage / utilisation de la vaisselle
- Respect des achats des uns et des autres dans le frigo collectif, les placards collectifs
- Respect des horaires de salle de réunion/pause déjeuner



APPROVISIONNEMENT





Fiche bonne pratique : Livraison de paniers paysans



Responsabilité sociétale et environnementale

En France, entre 20 000 et 30 000 hectares de terres sont artificialisés chaque année pour l'extension urbaine et la construction de nouveaux habitats en périphérie des villes. Pour préserver les espaces naturels, agricoles et forestiers, la France a promulgué en 2021 la loi Climat et Résilience qui fixe un objectif de zéro artificialisation nette des sols en 2050. Pour y parvenir, les collectivités territoriales développent des outils tels que les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) dans le but de relocaliser l'agriculture et l'alimentation locales en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts de proximité. Ces dernières années, le territoire du Pays de Grasse se mobilise et de nombreux PAT ont vu le jour : Mouans-Sartoux, Saint Vallier de Thiey, Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse, et Châteauneuf de Grasse.

Soutenir les agriculteurs locaux cultivant des produits alimentaires dans le respect de la nature, de la biodiversité et du bien-être animal permet de favoriser les filières locales d'approvisionnement et de consolider les liens sociaux entre consommateur et producteur. Cette habitude de consommation a de nombreux avantages comme la réduction d'utilisation d'emballages, la diminution du gaspillage alimentaire, la réduction des émissions de gaz à effet de serre, le respect de la saisonnalité des produits et à un impact positif sur notre santé.

Cas d'étude : Oredui

Fiche identité de l'entreprise

SARPI  VEOLIA

OREDUI

Secteur d'activité : traitement des déchets dangereux

Dirigeants : Laurent Elineau (directeur général)
et Thierry Zarka (président)

Nombre de salariés : ~ 50 salariés

Coordonnées : Oriane THIRY-SCHMID,
Coordinatrice RSE
othiryschmid@sarpindustries.fr

Description de la bonne pratique :

Depuis 2017, les salariés d'Oredui peuvent choisir de profiter de la livraison de paniers paysans fournis et approvisionnés par des producteurs locaux : fruits et légumes de saison et produits optionnels (œufs, miel,..). Cette initiative du Comité Social et Economique (CSE) d'Oredui permet aux salariés de se faire livrer sur leur lieu de travail représentant un gain de temps et participant au bien-être et à la santé des salariés au travail.

Oredui fait appel en général une fois par mois (voir plus au printemps) à un producteur situé à la Roquette-sur-Siagne, qui complète ses paniers avec des produits locaux d'autres prestataires. Le prestataire livre tous les paniers dans les bureaux du siège où les salariés viennent récupérer leur panier commandé. Le processus de commande se déroule ainsi : un membre du CSE propose une commande le lundi par mail, les collaborateurs Oredui ont jusqu'au mardi pour venir régler leur panier au CSE puis les paniers sont livrés avec un délai de 1 à 3 jours.

Les étapes clés de la mise en œuvre :

- Évaluer l'intérêt des salariés pour l'achat de paniers de fruits et légumes
- Se renseigner sur les producteurs locaux et les coopératives de proximité via le répertoire d'Agribio06 par exemple
- Identifier les salariés volontaires pour la gestion des commandes et la réception des paniers
- Faire valider la prise en charge financière par le CSE
- Prendre contact avec les fournisseurs pour définir d'un budget moyen
- Établir un calendrier de livraison
- Communiquer sur les livraisons et réceptions auprès des salariés



Les avantages :

- Livraison sur le lieu de travail
- Consommation de produits de saison et de qualité à un prix raisonnable
- Soutien des producteurs locaux et participation au maintien d'acteurs économiques du territoire

Les points de vigilance :

- Garantir un minimum de 5 commandes par semaine
- Assurer une continuité de l'organisation

Les perspectives :

- Proposer des produits locaux issus de l'agriculture biologique

Les ressources mobilisées :

- **Besoins en matériel** : un espace pour accueillir le camion de livraison ; une table dans un endroit tempéré ou frais où disposer les paniers en attendant qu'ils soient récupérés.
- **Ressources humaines** : 1 personne chaque semaine pour diffuser la composition des paniers, gérer les commandes et les paiements, réceptionner et distribuer les paniers.
- **Budget** : ~ 20€ en moyenne par panier. Le prix varie en fonction des produits et des options choisies. Le CSE participe en prenant en charge 10€ par employé.
- **Prestataire** : Les paniers frais.

CONTACTS

Le Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse

- Contact : contact@club-entrepreneurs-grasse.com
- Site internet : <http://www.club-entrepreneurs-grasse.com>

Ville de Mouans-Sartoux - Service de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

- Contact : mead@mouans-sartoux.net
- Site internet : <http://mead-mouans-sartoux.fr/>

Agribio06

- Contact : agribio06@bio-provence.org
- Site internet : <http://bio-provence.org>