



MANGER
BIO LOCAL
EN ENTREPRISE

10^e Rencontres nationales Printemps bio – Agence bio



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs **BIO** d'Île-de-France



Enjeux



Introduction **progressive** de produits **bio locaux** dans les restaurants d'entreprise

- ▶ **73%** *des français souhaitent avoir des produits bio proposés dans leur restaurant d'entreprise (Agence bio, 2015)*
- ▶ Alimentation de qualité
- ▶ Structuration des filières agricoles
- ▶ Lien entre les acteurs « du champs à l'assiette »
- ▶ Système économique juste et éthique pour tous



Exemple de déploiement national avec l'entreprise



Témoignage vidéo



Dominique Sauvage,
Responsable du pôle expertise Restauration



Stratégie du projet Manger bio local en entreprise



► Faciliter l'atteinte des objectifs qualitatifs d'Orange

- ✓ 50% frais
- ✓ 20% bio
- ✓ 30% local

► ... en intégrant progressivement des produits bio locaux

- ✓ Année 1 : 5%
- ✓ Tendre vers 20% de produits bio locaux
- ⇒ Un maximum de produits bio relocalisés localement



Stratégie du projet Manger bio local en entreprise



14 restaurants Orange engagés en 2017

Accompagnés localement pendant 3 ans,
autour de 4 piliers :

- ▶ Développement des achats alimentaires biologiques locaux
- ▶ Appui des équipes de restauration
- ▶ Sensibilisation des convives
- ▶ Gouvernance partagée



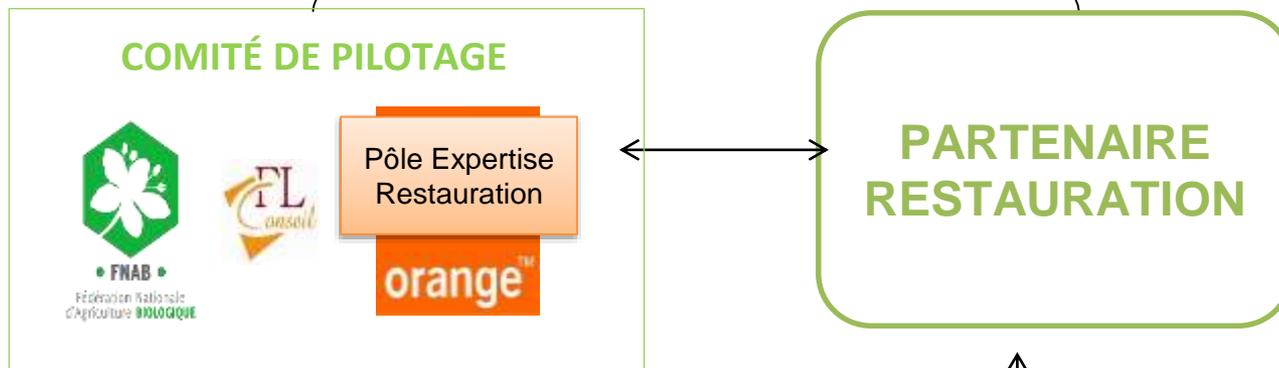
- ▶ L'ensemble des 138 restaurants Orange engagés dans la démarche « Manger Bio Local en Entreprise » au plus tard en 2019

Pilotage du projet

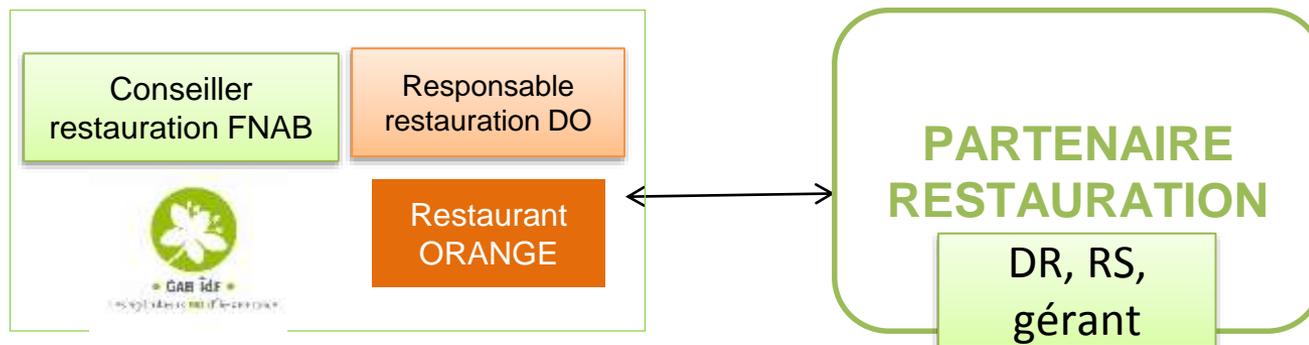


CHARTRE D'ENGAGEMENT

NATIONAL



LOCAL



Quelques conditions de réussite



- ▶ Une stratégie impulsée par la DG de l'entreprise
- ▶ Une stratégie impulsée par la DG de la Société de restauration
- ▶ Un cadre contractuel adapté
- ▶ Une transparence de tous
- ▶ Des filières agricoles accompagnées et structurées
- ▶ Des acteurs formés
- ▶ Des salariés sensibilisés

Conclusion :

Des bénéfices à tous les niveaux



- ▶ **Pour les producteurs** : un débouché économique structurant
- ▶ **Pour les salariés** : Accessibilité à une alimentation bonne pour la santé
- ▶ **Pour les entreprises** : Satisfaction des salariés et démarche RSE valorisante
- ▶ **Pour les SRC** : Mise en lumière du professionnalisme des équipes



Le mot de la fin aux producteurs et transformateurs bio d'Ile-de-France



Merci pour votre attention



Contact :

Marie-Clémentine FOUSSAT
mc.foussat@bioiledefrance.fr

06 70 65 16 47

