

## FICHE N° 1

## CONTEXTE DE L'ACTION PILOTE

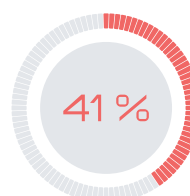
MOBILISATION DES SALARIÉS D'ENTREPRISES DE LA ZONE TRANSFRONTALIÈRE  
FRANCE-WALLONIE-VLAANDEREN ET ACCOMPAGNEMENT DE LEURS PROJETS  
EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE**Le système alimentaire n'est pas durable**

De nombreux travaux scientifiques montrent avec de plus en plus de certitudes que le système alimentaire actuel n'est pas durable et qu'il crée des externalités négatives, à plusieurs niveaux :

- > Environnemental, car il dégrade la qualité des sols, consomme et pollue toujours davantage une eau de plus en plus rare et contribue à hauteur d'un tiers aux émissions globales de gaz à effet de serre
- > Socio-économique, car il ne permet pas à 500 millions d'agriculteurs de vivre décemment de leur travail ;
- > Nutritionnel, car la moitié de l'humanité souffre d'une mauvaise alimentation : près d'un milliard de personnes sont sous-alimentées, un autre milliard sont carencées et 1,4 milliard souffrent de surpoids et d'obésité.

L'ancrage territorial de l'alimentation doit être considéré comme une des principales solutions pour tendre vers des modèles plus durables, plus soutenables et plus performants.

**Les entreprises et institutions publiques ont l'opportunité de jouer un rôle majeur dans cette évolution, par les volumes qu'elles drainent et leur exemplarité.**



41% des collaborateurs indiquent se faire "une autre opinion" de leur manager lorsque celui-ci partage même occasionnellement le repas à la cantine de l'entreprise

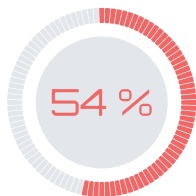
L'alimentation concerne tous les travailleurs et toutes les entreprises, au quotidien et offre un champ d'action sur les plans tant environnemental, que sanitaire, économique et social :

> **Environnemental**

Les heures de travail sont rythmées par les repas et les rafraîchissements (déjeuners, pauses café, utilisation de fontaines rafraîchissantes, déjeuner d'affaires, cocktail, réceptions et célébrations diverses,...). L'alimentation est finalement très présente en entreprise et peut avoir un réel impact sur la demande alimentaire

> **Santé**

En France, 15 millions de personnes souffrent d'une maladie chronique soit 1 personne sur 4. En Belgique, en 2018, ce sont 29% des plus de 15 ans qui déclarent en souffrir. Alors que nous passons une grande partie de notre temps au travail, la santé se présente rapidement comme une variable essentielle de la vie professionnelle sachant que lorsqu'on améliore la prévention santé, on constate une chute très nette de l'absentéisme, un enjeu aujourd'hui pour les entreprises.



54% des salariés pensent que la cantine est un outil *INSPIRANT* contribuant au bon management de l'entreprise

#### > Économique

Une mauvaise alimentation sur le lieu de travail nuit également à la productivité des travailleurs, selon un rapport du Bureau International du Travail.

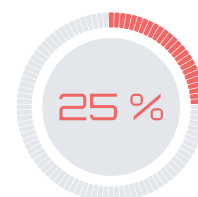
#### > Attractivité des entreprises et fidélisation des collaborateurs

Dans les enquêtes récentes effectuées auprès des salariés, la qualité de vie au travail arrive dans le tiercé de tête de leurs préoccupations : l'alimentation peut être un bon levier pour répondre à cette attente des collaborateurs, pour faciliter les recrutements et réduire le turn-over.

#### Un contexte institutionnel favorable à l'alimentation durable

- > Le Programme de développement durable pour 2030
- > La norme internationale ISO 26000
- > La Responsabilité sociétale des Entreprises
- > L'engagement de Food Drink Europe en faveur du développement durable ; démarche de la Global Reporting Initiative (GRI) dans son adaptation d'indicateurs sociétaux à l'agroalimentaire
- > Les Grenelles de l'environnement qui contraignent les entreprises à s'engager sur le plan sociétal
- > La Proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation
- > Les politiques publiques de l'alimentation (PNA), de la santé (PNNS), du travail (PTS3)
- > L'accord national interprofessionnel 2013, Vers une politique d'amélioration de la qualité de vie au travail
- > Stratégie wallonne de Développement durable où trois domaines d'actions prioritaires sont identifiés pour « le rôle clé qu'ils peuvent jouer afin de rendre la Wallonie plus résiliente, y créer des emplois locaux, diminuer ses impacts négatifs sur l'environnement et générer une prospérité mieux partagée » : l'alimentation, l'énergie et les ressources.
- > Le Plan stratégique de développement de l'agriculture biologique
- > La Stratégie "Manger Demain"
- > Le Plan d'actions "Cantines durables"

Un employé de bureau sur quatre mange le même repas chaque jour



Parc naturel  
transfrontalier  
du Hainaut

Retrouvez la boîte à outils sur le site  
[www.filiere-adt.eu](http://www.filiere-adt.eu)



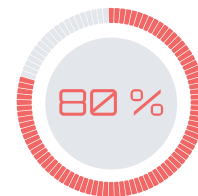
Avec le soutien du fonds européen  
de développement régional

Interreg  
France-Wallonie-Vlaanderen

Filière AD-T

## Alimentation durable en France et en Belgique, vers des actions transfrontalières innovantes

80% des collaborateurs indiquent utiliser le restaurant d'entreprise pour échanger différemment avec des collègues, ou profiter d'une opportunité qui ne se présente pas dans le reste de la journée



### Les interrogations liées aux bienfaits d'une alimentation durable

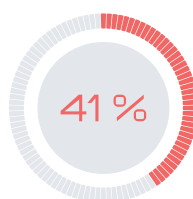
La question de l'importance d'une alimentation de qualité est de plus en plus récurrente chez tout individu puisqu'à elle seule elle balaye un ensemble d'aspects qui touchent le quotidien de la population

- > Augmentation des maladies cardio-vasculaires (diabète, obésité, ...)
- > Perte des compétences alimentaires
- > Angoisse autour de l'alimentation des enfants
- > Peurs alimentaires exacerbées
- > Difficile accessibilité de tous à une alimentation durable

La part prépondérante de l'activité professionnelle dans le quotidien d'une majeure partie de la population implique que ces problématiques se répercutent au sein des entreprises où un nombre non négligeable de repas est pris.

On constate toutefois que, par bien des aspects, les pratiques en vigueur s'écartent de plus en plus d'une approche durable de l'alimentation

- > Réduction de la durée de la pause méridienne
- > Difficulté pour le mangeur, à satisfaire ses besoins et ses envies alimentaires, sur son lieu de travail
- > Diminution des repas pris entre collaborateurs; suppression, dans certaines organisations, de temps de convivialité, de pause-café



41% des salariés qui prennent une pause repas pendant le travail déjeunent avec d'autres collègues

### > Qu'est-ce que la RSE ?

La RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises, ou Responsabilité Sociétale des Entreprises) regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but de respecter les principes du développement durable, c'est-à-dire être économiquement viable, avoir un impact positif sur la société mais aussi mieux respecter l'environnement.

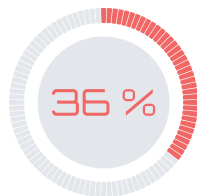
La Responsabilité Sociétale des Entreprises ou des Organisations (RSE/RSO) est une démarche visant à intégrer les enjeux du développement durable, à moyen et long terme, dans la vision et la stratégie d'une organisation. Il s'agit d'une démarche volontaire de la part des organisations. Depuis sa publication en 2010, la norme ISO 26 000 constitue le cadre de référence en la matière. Elle donne des lignes directrices et ne fournit pas un cadre d'exigence en vue d'une certification.

Cette démarche permet de fédérer l'ensemble des parties prenantes : salariés, clients, sous-traitants, collectivités tout en étant un réel levier d'innovation, de compétitivité et de création de valeur

# FILIERE AD-T

PROJET INTERREG

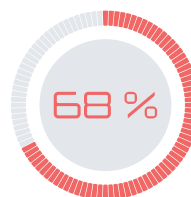
## Alimentation durable en France et en Belgique, vers des actions transfrontalières innovantes



36% des salariés restent scotchés devant un écran pendant leur pause

### > Pourquoi la RSE ?

- > Se démarquer de ses concurrents
- > Innover
- > Réduire ses risques
- > Fédérer ses collaborateurs autour de projets porteurs de sens
- > Améliorer l'image de son entreprise
- > Attirer de nouveaux talents
- > Travailler sur la confiance des partenaires...



68% des collaborateurs déjeunent au sein des locaux de l'entreprise

Alliances <https://www.reseau-alliances.org/rse>

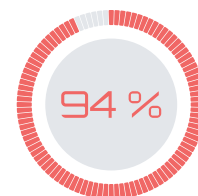
BPI <https://www.bpifrance.fr/A-la-une/Actualites/2-minutes-pour-comprendre-la-RSE-39618>

### > Que recouvre la RSE ?

La RSE aborde 7 questions centrales :

1. la gouvernance de l'organisation
2. les droits de l'homme
3. les relations et conditions de travail
4. l'environnement
5. la loyauté des pratiques
6. les questions relatives aux consommateurs
7. les communautés et le développement local

94% des Belges mangent régulièrement sur leur lieu de travail

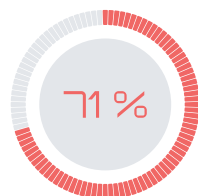


### L'action pilote "mobilisation des salariés d'entreprises de la zone transfrontalière france-wallonie-vlaanderen et accompagnement de leurs projets en faveur d'une alimentation durable"

Dans les efforts consentis à produire une alimentation plus durable et dans leur recherche combinée de compétitivité économique, les TPE/PME peuvent également miser sur la productivité liée à l'alimentation et la santé de leurs salariés. En effet, d'après une étude de l'organisation internationale du travail, une alimentation adéquate des salariés est un facteur de rentabilité pour l'entreprise et peut accroître de 20% sa productivité. Par ailleurs, l'exemplarité en matière d'alimentation durable au sein de l'entreprise est un facteur potentiel d'attractivité (bien-être au travail) et d'image (pour le grand public).

Le projet «Filière AD-T» - Développement d'une Filière Agroalimentaire Durable Transfrontalière, constitue un tremplin commercial pour les petites et moyennes entreprises belges et françaises de la filière agroalimentaire. 19 opérateurs accompagnent les TPE/PME agroalimentaires, belges et françaises, dans leur projet de développement de l'autre côté de la frontière. Ce projet s'adresse à tous les maillons de la filière agroalimentaire: production, transformation, distribution et consommation.

Le projet se décline en plusieurs activités visant à accroître la compétitivité transfrontalière des TPE/PME de ce secteur.



71 % des travailleurs déclarent  
que leur entreprise ne dispose pas  
d'un endroit convivial pour prendre un café

Une de ces activités est d'encourager la mobilisation vers une alimentation durable à travers entre autres des actions de sensibilisations de salariés d'entreprises de la zone du projet pour améliorer leurs habitudes alimentaires. Sur cette base, le Parc Naturel Transfrontalier du Hainaut (PNTH qui regroupe le Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut, versant français et le Parc Naturel des Plaines de l'Escaut versant belge) a souhaité développer une action en direction des salariés d'entreprises locales.

#### Objectifs généraux de l'action : observer et mobiliser pour agir

- > Toucher une population souvent absente, des actions de sensibilisation et d'éducation alimentaire et des parents actifs dans l'incapacité de se libérer lors des actions menées auprès de leurs enfants.
- > Participer à co-construire une offre alimentaire durable répondant aux besoins et envies des salariés.
- > Rendre accessible, à l'ensemble des salariés d'une entreprise, une alimentation durable.
- > Faire des passerelles entre les différentes politiques et dispositifs publics (PNA, PNNS, PST, RSE, projet AD-IN ...).

#### Public cible :

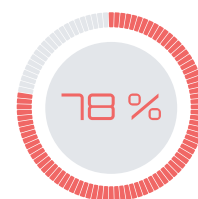
Salariés consommateurs, comité d'entreprise, Comités d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail, chefs d'entreprise et responsable RH, RSE, DD, qualité ... de TPE / PME dans et en dehors du secteur agroalimentaire, parties prenantes de l'alimentation au travail.

Le public concerné par ce programme (salariés consommateurs, comité d'entreprise, Comité Économique et Social, chefs d'entreprise et responsable RH, RSE, DD, qualité ... de TPE / PME dans et en dehors du secteur agroalimentaire, parties prenantes de l'alimentation au travail) est relativement oublié dans les actions d'éducation alimentaire.

En effet, ces personnes n'ont pas la possibilité de se libérer pour participer aux animations proposées par les acteurs de l'éducation populaire et de la prévention primaire. Et pourtant, ces personnes connaissent les mêmes problématiques, que tout mangeur, voire davantage puisque se pose à eux, la question du repas hors domicile, avec des horaires fixes et une activité spécifique.

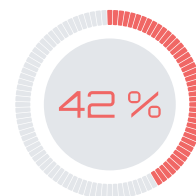
Par ailleurs, il est observé qu'un grand nombre de collaborateurs rencontre des difficultés pour manger comme il le souhaiterait que ce soit en termes d'espace, de temps et/ou d'offre alimentaire ; ceci pour des raisons multiples liées à l'activité, aux locaux, à l'organisation, au mode de fonctionnement de l'entreprise ou tout simplement à des habitudes et à une absence de considération pour ce temps du manger, pourtant présent dans toutes les entreprises et commun à tous les collaborateurs.

78 % des salariés indiquent que le restaurant d'entreprise les aide  
à s'intégrer plus facilement lors de leur arrivée dans une entreprise ou un nouveau service.



## Alimentation durable en France et en Belgique, vers des actions transfrontalières innovantes

Seulement 42 % des Belges interrogés prennent le temps à midi de bavarder avec des collègues et sont satisfaits des possibilités de pause dans leur entreprise



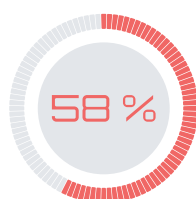
### Objectifs opérationnels :

- > Recueillir les représentations, les usages, les pratiques réelles, les besoins et les leviers /amélioration du bien-être et de la santé, en lien avec l'alimentation sur le lieu de travail et au domicile (notion de co-responsabilité en faveur d'une alimentation durable).
- > Sensibiliser et mobiliser autour de l'alimentation durable.
- > Accompagner l'entreprise et ses salariés dans la co-production de solutions innovantes pour ancrer l'alimentation durable dans les pratiques de l'organisation et des mangeurs actifs (solutions individuelles et collectives).

### Ressources mobilisées pour accompagner le projet

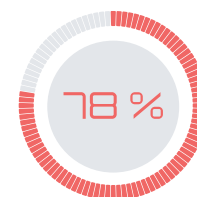
#### > Le parc naturel transfrontalier du Hainaut

Le parc naturel régional de Scarpe Escaut (versant français) et le parc naturel des plaines de l'Escaut (versant belge) agissent en faveur du développement et de la promotion des circuits courts et de proximité, reliés à une alimentation de qualité. Ils travaillent donc en relation avec différents acteurs du système agro alimentaire, avec un accent plus marqué sur l'amont des filières, sur la production. L'objectif pour les parcs est de développer les débouchés et de rendre l'offre de produits locaux visible. Les entreprises sont un vivier important de consommateurs et les prises alimentaires au sein des structures peuvent être conséquentes. Ainsi, il est apparu comme une opportunité d'entrer davantage en contact avec le monde de l'entreprise afin de favoriser au sein des structures une alimentation plus durable. Un chargé de mission de chaque parc a donc investi du temps de travail sur la thématique entre 2018 et 2020.

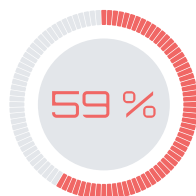


58% des travailleurs belges ne prennent pas l'intégralité de leur pause repas le midi

78% de Belges sont lassés par leur routine au déjeuner



## Alimentation durable en France et en Belgique, vers des actions transfrontalières innovantes



59% des collaborateurs apprécient de pouvoir utiliser la cantine tout au long de la journée pour "FETER" des succès (projets, performances, nouveaux arrivés...)

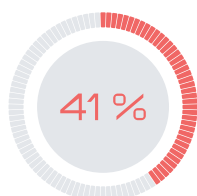
### > Danielle PAUTREL, Entrepreneure du changement par l'ingénierie de projet en alimentation durable

Diplômée d'un Master2 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, Danielle propose de "repenser l'espace social alimentaire" des organisations grâce à une approche unique, mêlant sociologie de l'alimentation, intelligence collective, design de services, pédagogie et dégustation. Elle participe par ailleurs à des projets pluri-disciplinaires regroupant chercheurs et acteurs de terrain.

Il y a quatre ans, elle a quitté l'entreprise associative qu'elle avait créée et dirigée pendant 15 ans et a fondé une nouvelle entreprise pour contribuer et accélérer la transition écologique et sociale, par l'ingénierie de projet en alimentation durable. Elle a fait ce choix pour mettre son expérience au service des entreprises et des collectivités pour les aider à faire un pas de côté, accélérer les projets, mettre en lien les acteurs et inventer des nouvelles pratiques plus respectueuses des hommes et des territoires, pour tendre vers des modèles plus durables et plus soutenables.

Ses domaines de compétences

Management d'équipe / Accompagnement au changement / Ingénierie de formation et pédagogie  
 Management de projets complexes / Intermédiation / Coopération et intelligence collective / Facilitation  
 Relations humaines / Innovation sociale / Créativité / Dégustation



41% des collaborateurs indiquent se faire "une autre opinion" de leur manager lorsque celui-ci partage même occasionnellement le repas à la cantine de l'entreprise

68% des collaborateurs déjeunent au sein des locaux de l'entreprise

