

FICHE N° 3.2

FICHE TECHNIQUE ENTREPRISE ECOPARC A23

Parc d'activités 59 230 Sars et Rosières
Association créée en 2009

ACTIVITÉ

Promouvoir le parc d'activités de Sars et Rosières
(accueil, préservation de la qualité du parc.)

Fédérer les entreprises de Sars et Rosières et des environs
(Saint Amand les Eaux - zone du Moulin Blanc, Hasnon, Beuvry la Foret...).

L'association a également comme mission de

- > Fédérer les parcs sur le Grand Hainaut
(Amandinois, Valenciennois, Sambre, Cambrésis, Avesnois).
- > Être un relai d'informations avec les institutions territoriales, régionales,
et les autres associations (CCI, sous-préfecture, Communautés d'agglos,
Réseau Entreprendre, ...)
- > Créer et développer des synergies entre les entreprises :
Interconnaissance - Développer le business de proximité
Échanger les bonnes pratiques - Mutualiser les services
(sécurité, gardiennage, espaces verts, énergie)
- > Améliorer les connaissances par l'accueil d'intervenants externes
lors de ses réunions (avocats, Pole Emploi, cabinets spécialisés, institutions...)
- > Solidarité entre les entreprises



RESSOURCES HUMAINES

Elle regroupe 36 entreprises sur les 50 présentes sur le Parc.

Ce sont près de 700 personnes qui travaillent quotidiennement sur cette zone.
Elles sont originaires, pour une part de Douai, Valenciennes, Lille et certaines
sont également du secteur ou sont venues s'installer suite à l'emploi sur le territoire.

Les entreprises présentes sur le Parc sont en majorité des PME, de 10 à 40 salariés.

L'entreprise Safran, dans l'aéronautique, vient de s'installer et accueillera à terme,
200 collaborateurs.



Parc naturel
transfrontalier
du Hainaut

Retrouvez la boîte à outils sur le site
www.filiere-adt.eu



Avec le soutien du fonds européen
de développement régional

Interreg

France-Wallonie-Vlaanderen

Filière AD-T



FILIERE AD-T

PROJET INTERREG

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

INTERLOCUTEURS



- > **Béatrice Bertin**,
Vice-Présidente d'EcoParc A23 / Co-directrice Fizzy
- > **Philippe Lousse**,
Président de l'association EcoParc A23 / DPDO
- > **Elodie Cambron**,
Responsable Ressources Humaines Fizzy

INTERVENANTES AD-T



Parc naturel régional Scarpe Escaut : **Pauline Coucaud**
Consultante : **Danielle Pautrel**

PLANNING D'INTERVENTION ANNÉE 1



Juillet 2019 à mars 2020

PROGRAMME D'INTERVENTION



- > 5 réunions de travail en présentiel
- > 3 réunions de travail à distance
- > 1 intervention auprès des dirigeants des entreprises du Parc
- > 1 semaine d'animation : commande et livraison de fruits et de plateaux de fromage, auberge espagnole, atelier de sensibilisation
- > Commandes et livraisons de produits locaux de manière pérenne dans un entreprise du Parc

LES ACTIONS DÉJÀ MENÉES

- > Installation d'un restaurant d'entreprises indépendante à des prix compétitifs*
- > Mise en œuvre d'une gestion mutualisée des espaces verts
- > Mutualisation d'un service de gardiennage, inter-entreprises
- > Réalisation d'un appel d'offres/ contrat assurance véhicule
- > Mise en ligne sur le site internet d'un service de co-voiturage
- > Réalisation de l'opération 'Plantons le décor' avec le Parc Naturel Régional.
- > Aménagement d'un chemin piétonnier à l'initiative de la CCI
- > Mise en place de prairies fleuries avec le Parc naturel régional
- > Participation à des manifestations sportives
- > Visites d'entreprises
- > Soirée EcoZen en mai 2019, lancement d'une dynamique à cette occasion, les participants ont pu découvrir des praticiens de différentes disciplines. Des producteurs avaient été invités. Celui qui est venu (maraîcher de la Ferme des rosiers à Rosult) a tout vendu.
- > Pour la suite, l'association va prendre en charge une partie des coûts d'intervention des praticiens
- > D'autres initiatives ont émergé mais se sont confrontées à des difficultés de mise en place opérationnelle et logistique.

LES FREINS MAJEURS

- > Absence de conciergerie ou de personnel dédié ou de bénévoles volontaires (Les personnes de l'association ne peuvent pas gérer ces tâches), manque de relai des chefs d'entreprise.
- > Salariés peu captifs en fin de journée. Le midi semble un créneau plus favorable aux actions.

LES MOYENS MATÉRIELS

- > La FDSEA, à la Maison de l'agriculture met à disposition de l'association, une salle 2 heures durant 3 jours
- > L'association a pris des contacts avec les entreprises du Parc, pour savoir si elles disposent d'espaces d'accueil et si elles seraient prêtes à le mettre à disposition de l'association, pour ses activités.
- > La majorité des salariés apporte son propre repas et mange sur place, au sein de son entreprise. On pense que c'est une question de coût et de temps disponible mais nous ne disposons pas d'informations précises.
Certaines entreprises disposent de petits espaces verts où les salariés déjeunent parfois.



Parc naturel
transfrontalier
du Hainaut

Retrouvez la boîte à outils sur le site
www.filiere-adt.eu



Avec le soutien du fonds européen
de développement régional

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
Filière AD-T



ASSOCIATION ECOPARC A23 BILAN DU PROCESSUS MIS EN PLACE – ANNÉE 1

PHASE 1 : IMMERSION ET APPROPRIATION

	OBJET & INTENTION	OUTILS UTILISES	PERSONNES MOBILISEES
PHASE 1	<p>Micro-analyse de l'espace social alimentaire : connaissance et compréhension des pratiques, des usages réels, des besoins et des envies des collaborateurs, en matière d'alimentation durable dans l'entreprise</p> <p>Définition de la problématique de l'entreprise et du besoin réel</p>	Grille d'entretien	> Association : interlocuteurs PNRSE

MODE D'INTERVENTION :

DATE	MODE D'INTERVENTION	OBJET ET INTENTION	DOCUMENT
23 juillet 2019	Réunion de travail 1	Comprendre le contexte, les enjeux et les modes de fonctionnement de l'entreprise Repérer et révéler des besoins	Relevé de notes Grille d'entretien
28 août 2019	Réunion de travail 2	Approfondir la compréhension et poser la problématique initiale de l'association et des entreprises du Parc d'activités Poser les bases du programme d'intervention Définir la première action de sensibilisation : la semaine de l'alimentation au travail	Relevé de notes

RÉSULTAT AU TERME DE CETTE PREMIÈRE PHASE

> CE QUI A ÉTÉ FAIT

Identification de la problématique

> Problématique initiale, posée par nos interlocuteurs :

- > Faire connaître et mettre en valeur l'offre alimentaire de proximité aux collaborateurs du Parc d'activité
- > Informer les collaborateurs sur la disponibilité et les productions de saison
- > Apprendre à transformer et cuisiner ces produits bruts

> Problématique perçue à travers nos interventions :

- > Une demande qui émane d'un tout petit noyau
- > Une communication peu performante
- > Pas de demande particulière des entreprises, plutôt une attente des collaborateurs d'accéder plus facilement aux productions locales
- > Des entreprises en cours d'installation susceptibles d'être intéressées dans quelques mois.

Idées qui ont émergé durant cette première phase :

- > Marché de producteurs.
- > Identification et communication sur l'offre alimentaire autour du Parc, sur les différents axes
- > Une carte synthétique avec les coordonnées des producteurs et artisans
- > Une opération chez les producteurs, destinées spécifiquement aux salariés du Parc : vente privée avec animation ou promotion
- > Semaine du goût (7 au 12 octobre) : chaque entreprise volontaire propose une auberge espagnole durant cette semaine. Les collaborateurs rapportent un « plat » à partager et l'entreprise complète avec par exemple une soupe, un plateau de fromage, des fruits, ... commandés chez les producteurs locaux qui seront alors mis en avant.

CONSTATS ET ANALYSE :

Nous avons établi rapidement une véritable relation de confiance avec nos interlocuteurs.

L'association EcoParc et le parc d'activité lui-même sont conscients et engagés dans le caractère rural et nature du site.

Les interlocuteurs n'avaient pas de connaissances des missions d'un Parc, voire avaient des à priori sur les structures publiques.

Des initiatives avaient déjà été menées mais se sont confrontées à des difficultés de mise en place opérationnelle et logistique : Panier Amap, Ruche qui dit Oui.

Les freins majeurs : Absence de conciergerie ou de personnel dédié ou de bénévoles volontaires (Les personnes de l'association ne peuvent pas gérer ces tâches), manque de relai des chefs d'entreprise.

Nos interlocuteurs ont rapidement saisi l'intérêt de ce sujet et étaient conscients de l'opportunité de bénéficier d'une ingénierie et d'un nouveau réseau d'acteurs.

D'emblée nous avons senti le besoin d'être concrets.

La référence à la Responsabilité Sociétale des Entreprises les a interpellés, voire a influencé le programme d'actions de l'association.

PHASE 2 : INSPIRATION & IDEATION

	OBJET & INTENTION	OUTILS UTILISES	PERSONNES MOBILISEES
PHASE 2	Sensibilisation, mobilisation et implication des collaborateurs Emergence d'idées	Diaporama de présentation Outil de design et de créativité Consultation	Association : interlocuteurs Entreprises membres et non membres : dirigeant et collaborateurs PNRSE

MODE D'INTERVENTION :

DATE	MODE D'INTERVENTION	OBJET ET INTENTION	DOCUMENT
2 septembre	Intervention durant la réunion mensuelle des entreprises d'EcoParc	Sensibiliser et mobiliser les chefs d'entreprise à l'alimentation durable Connaître et comprendre les pratiques, les usages réels, les besoins et les envies des collaborateurs, en matière d'alimentation durable dans l'entreprise. Permettre à chacun de s'approprier le sujet Appréhender la complexité de l'alimentation en contexte de travail, avec la dimension collective et individuelle Identifier et/ou valider les problématiques liées à l'alimentation dans l'entreprise	Diaporama
10 septembre	Rdv téléphonique	Définir les contours de la semaine de l'alimentation au travail	Diaporama

DATE	MODE D'INTERVENTION	OBJET ET INTENTION	DOCUMENT
18 septembre	Réunion de travail 3	Finaliser le contenu de la semaine Définir un plan d'actions, un rétroplanning, la répartition des tâches	Relevé de notes
Septembre	Suivi de projet	Conception et diffusion de la communication auprès des entreprises membres d'EcoParc Appels téléphoniques pour relance, information et commandes des entreprises Contacts producteurs Conception des documents de communication	Affiches Liste des commandes Liste des producteurs et de leur offre
7 octobre	Animation Livraison de pommes	Sensibilisation et information des chefs d'entreprise Consolider la relation avec les chefs d'entreprise	Photos
10 octobre	Animation Livraison de plateaux de fromages	Prise en charge de la livraison des fromages dans les entreprises Visite des entreprises durant l'Auberge espagnole	Photos Bilan quantitatif
11 octobre	Animation Accueil à la cantine Menu autour des produits locaux	Sensibilisation et information des collaborateurs Ecoute et collecte de données	Photos Questionnaire
31 octobre	Réunion de travail 4	Bilan de la semaine de l'Alimentation au travail Perspectives et structuration	Relevé de notes Retour questionnaire mangeurs et enquête de satisfaction entreprises
Novembre	Suivi	Communication auprès des entreprises participantes Appels téléphoniques chez Fizzy	

RÉSULTAT AU TERME DE CETTE SECONDE PHASE

> CE QUI A ÉTÉ FAIT

Mise en place d'une semaine de l'alimentation au travail,
du 7 au 11 octobre 2019 pour répondre à cette attente d'action rapide et visible.

Objectifs de la Semaine

> Objectifs généraux

- > Sensibiliser les chefs d'entreprises et les collaborateurs au sujet de l'alimentation au travail
- > Créer une dynamique collective sur le sujet de l'alimentation durable, sur l'EcoParc

> Objectifs opérationnels

- > Informer les chefs d'entreprises et les collaborateurs, sur l'action pilote AD-T, menée sur l'EcoParc
- > Expérimenter de nouvelles pratiques alimentaires sur le temps de travail
- > Créer un premier contact entre entreprises, producteurs, « la petite cantine » et le Parc naturel régional Scarpe-Escaut
- > Collecter des besoins, des envies, des témoignages des collaborateurs
- > Identifier des volontaires pour rejoindre le groupe projet

Programme de la Semaine

- > Mardi : Distributions de pommes et de poires dans 7 entreprises volontaires auprès de 345 collaborateurs
- > Jeudi : Organisation d'une « auberge espagnole » autour d'un plateau de fromages locaux, dans 4 entreprises
- > Vendredi : EcoDej, Animation d'un espace avec stand du Parc naturel régional Scarpe Escaut et dégustation aux portes de la Petite Cantine (restaurant sur la parc d'activités), accueil de 35 personnes.

Bilan de la Semaine

La préparation de cette semaine nous a permis d'entrer en contact directement avec les entreprises et d'échanger avec les dirigeants ou personnes en charge des questions de Ressources Humaines.

Certaines ont même proposé d'autres formules, comme le « cadeau d'entreprise » sous forme de produit local (gaufrette).

Les entreprises se disent en majorité satisfaites de ces animations et se disent intéressées pour poursuivre l'action.

Les collaborateurs ont beaucoup apprécié ces distributions de produits et les moments de convivialité que ça a créé.

Les producteurs sont satisfaits et ont déjà des idées pour poursuivre.

> DES IDÉES QUI ONT ÉMÉRGÉ POUR LA SUITE

Un vendredi par mois, un rendez-vous proposant

- > Vente de produits locaux
- > Valorisation et soutien des porteurs de projets du territoire
- > Mise en avant des talents des collaborateurs de la zone d'activité
- > Partage de saveurs

CONSTATS ET ANALYSE

> DU POINT DE VUE

Des dirigeants ou personnes en charge des questions de Ressources Humaines :

Ils reconnaissent que l'alimentation au travail est un sujet qu'ils n'ont jamais développé mais qu'effectivement c'est une problématique vécue par les collaborateurs et c'est un sujet qui croise les enjeux des entreprises autour de la Qualité de vie au travail, le Développement Durable, l'ancrage territorial, la cohésion d'équipe, ... Spontanément les entreprises ont perçu un intérêt autour de l'attractivité de l'entreprise, le bien-être des salariés et ont imaginé d'autres actions possibles : cadeaux pour les salariés à base de produits locaux, aménagement d'un espace de vie.

Malgré l'intérêt certain, les entreprises ne se sont pas impliquées au-delà des actions proposées par le groupe projet et restent « consommatrices ». L'engouement peut vite retomber. On sent que les entreprises peuvent rapidement passer à autre chose et considèrent l'action comme une animation ponctuelle et non pas comme un service durable et un levier de changement.

D'autre part, une des difficultés rencontrées, c'est l'absence d'interlocuteur dédié à cette question de l'alimentation au travail, au sein des entreprises. L'action repose finalement sur la bonne volonté d'une personne. Manger au travail n'est pas encore un sujet même s'il y a des attentes, des difficultés et des besoins exprimés.

Ce frein est encore plus vrai quand il s'agit de travailler à l'échelle d'un parc d'activité.

Des collaborateurs :

Ils sont satisfaits des actions menées durant la semaine. Ils ont apprécié l'introduction des produits locaux au sein de leur entreprise et souhaitent donner suite à cette action. Malgré tout, c'est une minorité de personnes qui se sont exprimées. Le temps du midi est aussi un temps sur lequel on peut gagner du temps pour rentrer plus tôt chez soi, il apparaît bien souvent comme un temps fonctionnel. Il semble que les collaborateurs soient dans un premier temps, davantage intéressés par une livraison de produits locaux pour leur consommation familiale plus que par une offre de produits ou de service durant le temps de travail.

Un certain nombre d'entre eux souhaitent donner suite à cette action : certains se sont même déjà organisés pour passer commande et s'approvisionner en fromages : ceci à l'échelle d'une entreprise.

Des producteurs :

Certains avaient déjà réfléchi ou tout au moins avaient la volonté de proposer des offres à destination des entreprises et des collaborateurs. Jusque là ils envisageaient et envisagent ce service de leur point de vue et n'ont pas encore pu échanger avec les entreprises pour mieux connaître leur fonctionnement, leurs enjeux, leurs besoins, leurs contraintes, leurs moyens, ... Il y a un réel besoin de créer la rencontre et l'échange entre ces acteurs pour aller au-delà de la livraison de produits et faire de cette offre une réelle opportunité de changement. Des fournisseurs de produits et services se sont rapprochés du Parc naturel pour faire part de leur intérêt pour ce projet et de leur motivation à rejoindre une démarche collective autour de l'alimentation au travail.

> CE QUI A ÉTÉ DÉCIDÉ AU TERME DE CETTE SECONDE PHASE :

Mise en place d'une expérience pilote au sein de l'entreprise Fizzy : commandes de fruits avec le producteur de pommes (Vergers de la Couturelle à Rumegies) avec un retour rapide et une proposition ouverte aux autres entreprises intéressées.

PHASE 3 / IMPLEMENTATION

PHASE 3	OBJET & INTENTION	OUTILS UTILISES	PERSONNES MOBILISEES
	Coconstruire les solutions	Méthodologie de projet	Entreprises : groupe projet, collaborateurs PNRSE

MODE D'INTERVENTION

DATE	MODE D'INTERVENTION	OBJET ET INTENTION	DOCUMENT
Décembre 2019 Année 2020	Autogestion	Implication et prise en charge des tâches par les collaborateurs	

RÉSULTAT AU TERME DE LA TROISIÈME PHASE

> CE QUI A ÉTÉ FAIT

Commandes groupées de fruits auprès du producteur dans l'entreprise pilote Fizzy : c'est une personne du service Ressources Humaines qui a pris en main le projet. Elle a fait passer auprès de ses collaborateurs l'information sur la possibilité de commandes groupées ainsi qu'un bon de commande à retourner à une date précise. D'autre part, elle est en contact direct avec les producteurs. Le Parc n'intervient plus dans la logistique. Des ajustements se font au fur et à mesure.

Le producteur est pro-actif : il a proposé d'élargir l'offre en mettant à disposition d'autres produits provenant de ses collègues producteurs. A ce jour, les collaborateurs peuvent commander des fruits, de la viande, du miel. Les commandes sont mensuelles.

> DONNER DES INFORMATIONS SUR LE NOMBRE DE COMMANDES ET LE CONTENU DES COMMANDES

Lorsque le modèle sera stabilisé, Fizzy proposera aux autres entreprises de s'engager dans l'action.

> PISTES D'ACTIONS FUTURES :

Des structures ont sollicité le Parc naturel pour pouvoir travailler avec des zones d'activités et les entreprises : la Ruche qui dit oui, le drive des 4 saisons, un food truck en projet, l'association des agriculteurs de l'amandinois entre autres.

Pour répondre aux sollicitations et mettre en lien l'offre et la demande et/ou créer des solutions ajustées aux besoins des entreprises et des collaborateurs, deux options ont été imaginées :

- > Organisation d'un workshop
- > Recensement des besoins des entreprises d'une part et de l'offre alimentaires disponible d'autre part

CONSTATS ET ANALYSE

Une seule entreprise a poursuivi l'action :
c'est celle qui est également engagée dans l'association EcoParc.

> **VOIR CE QUI S'EST PASSÉ JUSQU'EN MARS ET AUJOURD'HUI**

PHASE 4 : EVALUATION & CAPITALISATION

PHASE 4	EVALUATION & MODELISATION	OUTILS UTILISES	PERSONNES MOBILISEES
	Faire un bilan et ajuster	Temps de réflexivité, retour d'expérience	Entreprises : groupe de travail PNRSE

MODE D'INTERVENTION

DATE	MODE D'INTERVENTION	OBJET ET INTENTION	DOCUMENT
	Réunion de travail	Assurer le suivi de l'action opérationnelle prévue lors de l'atelier 2 Etablir un bilan du processus d'accompagnement de l'année Envisager la suite de la démarche et les actions à venir	Relevé de notes