FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

FICHE N° 5

ETAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE DANS VOTRE ENTREPRISE

Votre entreprise s'intéresse à la thématique de l'alimentation durable au travail.

Suite à un projet Interreg « Filière AD-T » (2018-2020), pour le Développement d'une Filière Agroalimentaire Durable Transfrontalière, le Parc naturel Transfrontalier du Hainaut a pour but de soutenir et d'accompagner les TPE/PME belges et françaises dans leurs démarches de développement durable transfrontalier.

Concrètement, l'objectif que nous poursuivons est de sensibiliser le monde du travail et de trouver des solutions concrètes et réalisables pour rendre accessible l'alimentation durable notamment en favorisant les circuits courts.

Pour mieux cerner vos attentes et vous permettre d'y apporter des actions concrètes et réalistes, un questionnaire a été réalisé afin de pouvoir collecter des informations sur l'état des lieux actuel de votre entreprise par rapport aux questions d'alimentation (offre alimentaire, pratiques, équipements, gestion des déchets…).
L'objectif est d'avoir une vision globale de la situation afin d'identifier des pistes d'amélioration en lien avec vos attentes et vos besoins.

Cette première analyse doit permettre de mettre en évidence des points sur lesquels réfléchir en faveur d'une alimentation plus durable au sein de votre entreprise.

Pour chaque critère, nous vous invitons à choisir entre trois indicateurs de satisfaction : le critère "+" (vert), le critère "+/-" (orange) ou le critère "-" (rouge). Vous pouvez également compléter votre appréciation par un commentaire.

Lorsque tous les critères ont été évalués, vous obtenez une photographie de la situation qui permet de relever les éléments favorables et les éléments qui pourront être améliorés.

Ce questionnaire est organisé en 5 rubriques:

1. L'acte de manger
2. Les espaces et les services alimentaires au sein de votre entreprise
3. L'offre alimentaire de votre restaurant d'entreprise
4. L'offre, les services et les aménagements alimentaires au sein de votre entreprise
5. Les usages de vos collaborateurs sur le temps du repas

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

1	L'ACTE DE MANGER	+	+/-	−	COMMENTAIRES
	Pour vous, manger est une nécessité	☐	☐	☐	
	Manger est un plaisir	☐	☐	☐	
	Manger permet des découvertes et des rencontres	☐	☐	☐	
	Manger n'est jamais une corvée	☐	☐	☐	
	Manger n'est pas un stress	☐	☐	☐	

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

2	ESPACES ET SERVICES ALIMENTAIRES AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE	+	+/-	–	COMMENTAIRES
	L'entreprise met à disposition un restaurant d'entreprise	☐	☐	☐	
	L'entreprise met à disposition une cafétéria	☐	☐	☐	
	L'entreprise met à disposition une salle à manger	☐	☐	☐	
	L'entreprise met à disposition une cuisine équipée pour les collaborateurs	☐	☐	☐	
	L'entreprise met à disposition d'autres espaces : coin café, fontaines à eau, …	☐	☐	☐	
	Votre entreprise propose des distributeurs de boissons et de snacking contenant des produits locaux et/ou biologiques et/ou produits frais et/ou comportant d'autres signes de qualité (Label Rouge, commerce équitable, AOP…)	☐	☐	☐	
	L'entreprise dispose d'une offre alimentaire à proximité : commerce et restauration, food truck, livraison de plateaux repas, …	☐	☐	☐	

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

2	ESPACES ET SERVICES ALIMENTAIRES AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE	+	+/-	–	COMMENTAIRES
	Votre entreprise a mis en place un système de livraison de paniers de légumes frais	☐	☐	☐	
	A l'occasion de célébrations, votre entreprise privilégie les produits locaux et/ou biologiques et/ou produits frais et/ou comportant d'autres signes de qualité	☐	☐	☐	
	Votre entreprise propose des gourmandises pour l'accueil de réunions, l'accueil client, les pauses des salariés	☐	☐	☐	
	Votre entreprise propose des commandes groupées de produits alimentaires	☐	☐	☐	
	Dans votre entreprise, la question alimentaire est gérée par une commission alimentation	☐	☐	☐	
	La commission alimentation se réunit régulièrement (au minimum deux fois par an)	☐	☐	☐	
	La commission alimentation est composée au minimum d'un salarié élu, d'un salarié non élu, d'un dirigeant, d'une personne de l'équipe cuisine (si opportun), du responsable des achats	☐	☐	☐	

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

Si vous disposez d'un restaurant ou d'une cafétéria d'entreprise : (sinon passez à la partie suivante)

3 L'OFFRE ALIMENTAIRE DE VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE	+	+/-	–	COMMENTAIRES
Le coût est raisonnable pour un menu complet (entrée, plat, dessert)	☐	☐	☐	
Les fruits et légumes utilisés sont principalement de saison	☐	☐	☐	
Les aliments utilisés (légumes, viandes, laitages,...) sont préférentiellement de proximité	☐	☐	☐	
Les aliments utilisés sont majoritairement des produits frais	☐	☐	☐	
L'eau consommée est de distribution	☐	☐	☐	
La préparation du repas se fait sur place	☐	☐	☐	
La restauration est en gestion directe	☐	☐	☐	
Des animations sont proposées autour de l'alimentation, des repas à thèmes sont organisés	☐	☐	☐	
Les producteurs locaux sont mis en valeur et/ou invités à venir présenter leurs produits	☐	☐	☐	

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

Si vous disposez d'une salle à manger/cuisine au sein de l'entreprise :

4	OFFRE, SERVICES ET AMÉNAGEMENTS ALIMENTAIRES DE VOTRE ENTREPRISE	+	+/-	–	COMMENTAIRES
	Votre entreprise propose gratuitement des fruits, du pain, des boissons lors des repas	☐	☐	☐	
	Votre entreprise fait parfois venir un food truck ou une autre proposition	☐	☐	☐	
	Les collaborateurs font à tour de rôle la cuisine	☐	☐	☐	
	Votre entreprise propose des chèques repas	☐	☐	☐	
	Votre entreprise met à disposition des équipements pour réchauffer et stocker la nourriture (frigo, micro-ondes…)	☐	☐	☐	
	Votre entreprise met à disposition des équipements pour cuisiner la nourriture (gazinière, plaques, four, ustensiles, …)	☐	☐	☐	
	Votre entreprise met à disposition des couverts et du mobilier en nombre suffisant	☐	☐	☐	
	Votre entreprise met à disposition des équipements pour faire la vaisselle, se laver les mains et respecter les règles d'hygiènes	☐	☐	☐	
	Votre entreprise s'assure que les lieux sont nettoyés chaque jour.	☐	☐	☐	

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

Si vous disposez d'un restaurant ou d'une cafétéria d'entreprise : (sinon passez à la partie suivante)

5	LES USAGES DE VOS COLLABORATEURS SUR LE TEMPS DU REPAS	+	+/-	–	COMMENTAIRES
	Vos collaborateurs mangent majoritairement dans l'entreprise	☐	☐	☐	Si vous connaissez le pourcentage, merci de le préciser :
	Vos collaborateurs fréquentent le restaurant au moins 3 fois par semaine	☐	☐	☐	
	La direction mange dans le même espace que les collaborateurs	☐	☐	☐	
	Les fonctions supports et les services productions mangent dans le même espace	☐	☐	☐	
	Le temps moyen consacré à la prise du repas de midi est supérieur à 30 minutes	☐	☐	☐	
	Sur le lieu de travail, vos collaborateurs mangent plutôt entre collègues	☐	☐	☐	
	Les collaborateurs sont invités à donner leur avis sur l'offre alimentaire	☐	☐	☐	
	Les aménagements des tables et chaises du restaurant/cafétéria favorisent les échanges et la convivialité	☐	☐	☐	
	Un tri des déchets est réalisé, des actions de sensibilisation sont réalisées pour réduire le gaspillage alimentaire	☐	☐	☐	Précisez :

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

5	LES USAGES DE VOS COLLABORATEURS SUR LE TEMPS DU REPAS	+	+/-	–	COMMENTAIRES
	Vos collaborateurs mangent majoritairement des plats qu'ils cuisinent à la maison	☐	☐	☐	
	Vos collaborateurs mangent majoritairement des sandwichs préparés à la maison	☐	☐	☐	
	Vos collaborateurs mangent majoritairement des plats qu'ils cuisinent sur place	☐	☐	☐	
	Les collaborateurs qui achètent ou prennent leur repas à l'extérieur de l'entreprise en sont satisfaits (prix, qualité, diversité…)	☐	☐	☐	

Au terme de ce questionnaire,

> Avez-vous perçu un intérêt nouveau pour cette question de l'alimentation au travail ? ☐ Oui ☐ Non
> Pensez-vous utile d'apporter une valeur ajoutée à l'alimentation et au repas dans votre entreprise ? ☐ Oui ☐ Non
> Seriez-vous intéressé pour en savoir plus ? ☐ Oui ☐ Non
> Souhaitez-vous qu'une personne prenne contact avec vous ? ☐ Oui ☐ Non
> Souhaitez-vous qu'à l'occasion d'un temps de travail, ce sujet soit abordé ? ☐ Oui ☐ Non

Nom de l'entreprise :

Nom du responsable

Nom de la personne qui a rempli le questionnaire (si différent) :

Adresse et ville :

Numéro de téléphone : Mail :

Pour mieux cerner les habitudes et attentes des collaborateurs, nous avons réalisé un questionnaire, que vous pouvez leur soumettre afin de pouvoir collecter leur point de vue, leur vision, leurs besoins. Vous trouverez le lien ici: https://forms.gle/QfMoahorVYT1Jj6bA
Les personnes répondant à ce questionnaire recevront par mail une copie de leurs réponses.

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

Tableau récapitulatif des points forts et des axes d'amélioration identifiés pour l'entreprise en lien avec l'alimentation durable

	Points forts	Points à améliorer que nous souhaitons aborder	Est-ce que j'ai la possibilité d'agir?	Quel impact ce point peut avoir sur les collaborateurs et sur l'entreprise ?
Les espaces et les services alimentaires au sein de votre entreprise				
L'offre alimentaire de votre restaurant d'entreprise				
L'offre, les services et les aménagements alimentaires au sein de votre entreprise				
Les usages de mes collaborateurs sur le temps du repas				

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

Interprétation des résultats

Seul ou en équipe, vous avez réfléchi et analysé différents aspects de l'alimentation durable.

Suite à ce constat, il est important de décider des postes à améliorer et de mettre en place les changements choisis. Si beaucoup d'éléments sont à améliorer, il est nécessaire de les prioriser pour ne pas s'épuiser devant le nombre de choses à mettre en place.

Il est pertinent de commencer par modifier des postes pour lesquels les changements et améliorations sont faciles à mettre en place.

La grille pourra à nouveau servir à faire un bilan suite aux priorités dégagées et aux actions mises en place. Deux à trois moments d'évaluation nous semblent utiles afin de ne pas se décourager et de rester attentif à l'évolution des priorités et pour permettre de réorienter les changements.

Priorités de travail dégagées	Changements attendus	Avec qui ?	Pour quand ?	Etat d'avancement