

FICHE N°8.1

J'ORGANISE UN ACCUEIL DE RÉUNION



➔ *Et si on ramenait du goût, du local et du savoir-faire en entreprise ?*

Proposer des produits locaux en lieu et place des traditionnels cafés/biscuits - softs est un moyen facile d'intégrer les productions locales dans le quotidien d'une entreprise.

De par l'engouement actuel pour ce type de produits, ils apporteront une touche très conviviale aux réunions d'équipes en favorisant les discussions entre les membres du personnel. Tout un chacun a déjà testé ce type de produit et souhaite bien souvent échanger sur ses impressions et ses expériences; un excellent moyen de renforcer le partage et la cohésion parmi les travailleurs.

La présentation de ces produits proposés en réunion est aussi un excellent brise-glace lorsque l'on accueille des externes pour une première fois. Cette démarche différenciante leur permettra de constater de facto votre implication sociétale au niveau du tissu économique local.

Objectifs



- > Proposer des produits savoureux à valeur ajoutée au sein de l'entreprise
- > Se positionner en tant qu'entreprise investie dans le tissu socio-économique local
- > Se servir des produits locaux comme vecteur d'échanges et de lien au sein du personnel
- > Améliorer la qualité et le bien-être au travail

FICHE N°8.1

J'ORGANISE UN ACCUEIL DE RÉUNION



Points de vigilance, à quoi faut-il penser

- > Une information du personnel doit avoir lieu afin qu'ils puissent connaître l'origine des produits proposés : producteurs, localisation, label éventuel,... Une petite fiche signalétique du produit doit être demandée au producteur et diffusée au sein du personnel afin que l'information soit juste et complète.
- > Les modes de conditionnement des produits seront probablement différents; moins d'emballages individuels par exemple. Tenez-en compte lors de votre commande pour éviter le gaspillage.
- > Certains producteurs proposent des consignes sur leurs contenants. Si c'est le cas, le message doit aussi être passé auprès du personnel pour éviter que des emballages consignés finissent inutilement à la poubelle.



Notre conseil

- > Se rapprocher d'une épicerie proposant des produits locaux peut être une alternative intéressante. Elle pourra vous proposer une gamme variée et adaptée à vos besoins tout en centralisant vos commandes. Exemples de produits : gaufres artisanales, pain d'épices, fruits découpés, jus de fruits, viennoiseries faites "maison"...

Les contacts à proximité de chez vous

Vous trouverez des producteurs, artisans, épiceries correspondant à vos besoins via les plateformes suivantes:

- > Parc naturel régional de Scarpe-Escaut: <http://www.pnr-scarpe-escaut.fr/producteurs>
- > Parc naturel des Plaines de l'Escaut: la carte des producteurs et des épiceries locales <http://plainesdelescaut.be/wikipnpe/wakka.php?wiki=ProduitsLocaux>
- > Parc naturel du Pâys des Collines: les producteurs et artisans du Parc <http://www.paysdescollines.be/les-producteurs-et-artisans-partenaires-de-votre-parc-naturel.html?lang=fr>
- > Les produits des fermes en Hauts de France: <https://www.ouacheterlocal.fr/>
- > Le site <http://www.hainaut-terredegouts.be/> d'Hainaut Développement
- > La plateforme <http://www.lecllocal.be/> (Belgique) et <https://www.approlocal.fr/> (France) pour faciliter l'achat de produits locaux pour les organismes soumis aux marchés publics, la restauration collective
- > Les comptoirs fermiers et groupements d'achats du site Openfood Network <https://www.openfoodnetwork.be/shops#/>