

FICHE N°8.2

JE METS À DISPOSITION DU PERSONNEL DES FRUITS DE SAISON



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

Mettre à disposition du personnel des corbeilles de fruits locaux et de saison est un des moyens simples et peu onéreux pour intégrer les circuits courts dans votre entreprise.

Notre territoire regorge de producteurs proposant une vaste gamme de fruits en tant que tels (pommes, poires, fraises, cerises, petits fruits,...) ou déclinée sous diverses formes (jus, sirop, confitures, ...). Pour chaque catégorie de fruits, il existe des dizaines de variétés proposant des goûts et textures: du sucré, de l'acidulé, du croquant, du fondant... Une palette complète permettant d'éviter la lassitude gustative.

Goûteux et sains, ces produits offrent une alternative santé intéressante aux collations en remplaçant les snacks sucrés par exemple. Cet aspect "soutien à la santé" est souvent très bien perçu par le personnel. Proposer des fruits locaux permet également de démontrer votre implication sociétale dans le 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°8.2

JE METS À DISPOSITION DU PERSONNEL DES FRUITS DE SAISON



Points de vigilance, à quoi faut-il penser

- > Une information du personnel est utile afin qu'ils puissent connaître l'origine des produits proposés: producteurs, localisation, label éventuel,... Une petite fiche signalétique du produit peut être demandée à cet effet au producteur. Elle reprendra aussi les utilisations: fruit de table, de cuisson, de conservation,...
- > Les quantités commandées doivent être adaptées selon le type de fruit et des possibilités de stockage au frais. Il est préférable de "voir juste" au début et d'augmenter au fur et à mesure du temps. Une petite enquête auprès du personnel devrait vous aider à bien quantifier le nombre de personnes appréciant tel ou tel fruit et ainsi ajuster au mieux les commandes.
- > A la fin de l'hiver et au début du printemps, il peut être difficile de pouvoir encore s'approvisionner en fruits locaux. Les formes transformées telles les jus peuvent être une bonne alternative jusqu'au retour des beaux jours.



Notre conseil

- > En lieu et place de proposer un seul fruit, proposer une assiette dégustation avec plusieurs variétés en morceaux par exemple. L'appétit et la curiosité n'en seront que plus vifs.

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.leclicloca.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#/>



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

