

## FICHE N°8.3

## JE METS DES SOUPES À DISPOSITION DU PERSONNEL



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

Proposer des soupes faites à partir de produits locaux est une des meilleures façons d'intégrer les circuits courts au sein d'une entreprise. Chaudes l'hiver, froides l'été, les nombreux légumes de saison produits sur le territoire permettront de faire varier les saveurs au fil des saisons.

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. Cette démarche permettra 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 frais, locaux, de saison, comme vecteur d'échanges et de lien au sein du personnel
- > Améliorer la qualité, la santé et le bien-être au travail

## FICHE N°8.3

## JE METS DES SOUPES À DISPOSITION DU PERSONNEL

## Points de vigilance, à quoi faut-il penser

- > La mise à disposition de soupe nécessite la mise en place d'une certaine logistique. On pensera notamment à des systèmes pour chauffer ou garder à température la soupe en hiver, à la mise à disposition de récipients et de cuillères ou bien encore à un protocole pour rassembler la vaisselle sale ou la nettoyer.
- > Pour plus de facilité en termes d'approvisionnement, il peut être opportun d'établir un partenariat avec un traiteur local qui se chargera de la confection des soupes ou potages, voire de la livraison sur site. Passer par un professionnel garantira le respect des normes en vigueur conjugué à la qualité gustative.
- > A la fin de l'hiver et au début du printemps (mars-avril), il peut être difficile de pouvoir trouver une quantité et une diversité satisfaisantes en légumes locaux. On observe un creux de production avec la fin des légumes qui se conservent l'hiver et le démarrage des légumes printaniers. Il peut être préférable dans ce cas d'attendre un peu et de proposer de juin à septembre des soupes froides à base de légumes d'été (tomates, concombres, courgettes, poivrons...)



## Notre conseil

- > Afin que le produit plaise et que les collaborateurs ne se lassent pas, il est préférable de proposer la soupe qu'à certaines périodes, en faisant varier les recettes et en les fournissant à tous afin de les refaire à la 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 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://plainesdesescaut.be/wikipnpe/wakka.php?wiki=ProduitsLocaux>
- > Parc naturel du Pays des Collines: les producteurs et artisans du Parc <http://www.paysdescollines.be/les-producteurs-et-artistes-partenaires-de-votre-parc-naturel.html?lang=fr>
- > Les produits des fermes en Hauts de France: <https://www.ouacheterlocal.fr/>
- > Les Paniers de Léa: <https://www.lespaniersdelea.com/>
- > 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#/>