FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

FICHE N°8.6 FACILITER LES COMMANDES DE PRODUITS LOCAUX AU TRAVAIL

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

Pour favoriser l'utilisation de produits locaux, pourquoi ne pas permettre à vos collaborateurs de pouvoir passer commande et recevoir au bureau leurs courses alimentaires faites auprès des producteurs de la région.

Ce type de service, et le gain de temps qu'il représente, est de plus en plus demandé par les travailleurs, qui aimeraient alléger la charge mentale des courses alimentaires, à faire bien souvent après leur journée de travail. Pour l'employeur, c'est une des solutions qui contribuent au bien-être au travail et à la santé du personnel.

Ce service peut paraître au premier abord lourd à mettre en place mais des solutions simples telles des plateformes de vente à distance existantes permettent d'intégrer cette offre sans aucun effort particulier.

Objectifs

> Se positionner en tant qu'entreprise investie dans le tissu socio-économique local

> Se servir des produits locaux comme un facteur différenciant favorisant l'image de marque

> Améliorer la qualité, la santé et le bien-être au travail en facilitant l'accès à des produits alimentaires de qualité

FILIÈRE **AD-T**

PROJET INTERREG

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

FICHE N°8.6 FACILITER LES COMMANDES DE PRODUITS LOCAUX AU TRAVAIL

Points de vigilance, à quoi faut-il penser

> Les plateformes en ligne de vente de produits locaux sont un moyen simple pour proposer ce service. Il faut toutefois veiller à ce que l'ensemble du personnel puisse avoir accès aisément à un ordinateur afin de passer sa commande.

> Il est bon de synchroniser la livraison des commandes avec la fin de journée. Cela peut permettre de réduire les besoins en termes d'espace de stockage des denrées et de se libérer des contraintes qui peuvent être liées au respect de la chaîne du froid.

> Dans cet ordre d'idée, il peut être intéressant de monter dans le temps la gamme de produits proposés. Privilégier dans un premier temps les produits ne nécessitant pas de froid pour la conservation par exemple permet de réaliser une période de rodage pour l'ensemble des parties prenantes. Les intégrer par la suite permet aussi de donner un aspect dynamique à la démarche.

Notre conseil

> S'il n'existe pas de plateforme en ligne proche de chez-vous, les épiceries locales peuvent parfois jouer ce rôle de collecteur de commandes et vous les livrer aux conditions qui vous conviennent au mieux. Certains producteurs ont également mis en place des sites de vente en ligne, regroupant l'offre de différents producteurs, sur le principe de "drive fermier". Ils sont parfois à l'écoute pour créer un point de retrait en entreprise.

Les contacts à proximité de chez vous

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

> Les comptoirs fermiers et groupements d'achats du site Openfood Network https://www.openfoodnetwork.be/shops#/

> Réseau de "Ruche Qui Dit Oui", proposant parfois ce service aux entreprises

> Mes Voisins producteurs: https://www.mesvoisinsproducteurs.com/pages/livraison-en-entreprise

> Les Paniers de Léa: https://www.lespaniersdelea.com/

Pour les épiceries:

> 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 Pays des Collines: les producteurs et artisans du Parc http://www.paysdescollines.be/les-producteurs-et-artisans-partenaires-de-votre-parc-naturel.html?lang=fr

> Le site http://www.hainaut-terredegouts.be/ d'Hainaut Développement