

Projet Alimentation Durable en Entreprises



Commune de Mouans-Sartoux

Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
6371 MOUANS-SARTOUX Cedex

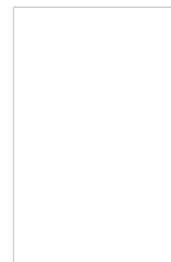
[Voir le site internet](#)

Auteur :

Lea Sturton

mead@mouans-sartoux.net

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Chaque jour plus de 5000 salariés se nourrissent pendant la pause méridienne dans les entreprises du Pays de Grasse. Pour introduire plus de durabilité dans les pratiques alimentaires des entreprises du territoire et les aider à s'engager dans une dynamique locale, le [Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse](#), la Ville de Mouans-Sartoux et [Agrilio06](#) se sont associés pour mener le projet Alimentation Durable en Entreprises. Ce projet a ainsi vu le jour en 2019 grâce au soutien financier de l'Union Européenne et de la Région Sud via le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

De nombreuses actions sont menées au sein du projet :

- **L'animation d'un groupe de réflexion Alimentation Durable en Entreprises**

Une quinzaine d'entreprises du territoire, des associations, structures, commerces et restaurateurs locaux se sont réunies toutes les six semaines environ pour engager des réflexions sur les thématiques d'alimentation durable, faire le point sur les différentes actions menées dans le projet, orienter le projet et œuvrer ensemble dans une démarche d'amélioration continue.

- **La sensibilisation des entreprises et de leurs salariés**

Pour informer et mobiliser les employés des entreprises, des documents de sensibilisation (fiches sur l'alimentation durable, fiches sur les produits de saison et recettes associées, fiches de repères nutritionnelles) sont diffusés régulièrement dans le cadre du projet. De plus, des ateliers thématiques (ateliers cuisine, conférences en lien avec l'alimentation, ...) sont organisés à destination des actifs.

- **La création d'un défi Entreprises à Alimentation Positive**

Inspiré du modèle du [défi des Foyers à Alimentation Positive](#), mené à Mouans-Sartoux depuis plusieurs années, un défi Entreprises à Alimentation Positive s'est développé. Ce dispositif consiste à challenger les salariés des entreprises, organisés en équipe, sur leur consommation alimentaire au travail.

Quelques exemples de thèmes abordés dans le défi : adopter une alimentation responsable et équilibrée sans augmenter son budget, cuisiner des repas rapides et sains à emporter au travail, choisir une pause collation saine et durable ou encore tester de nouvelles astuces anti-gaspi en cuisine.

- **La création d'un cahier des charges alimentation durable et d'une charte d'engagement**

Le cahier des charges donne aux entreprises un référentiel fixant des exigences précises en matière d'alimentation durable vis-à-vis de leurs prestataires fournissant une offre de restauration de manière régulière

(repas du midi, pauses, ...) ou ponctuelle (événements, réceptions, ...). Il permet notamment de garantir une utilisation de produits de saison, bio, locaux et/ou équitables, une qualité nutritionnelle des menus et une gestion environnementale rigoureuse (limitation des déchets et du gaspillage). Le cahier des charges contribue à faire reconnaître le savoir-faire des acteurs économiques locaux et à progressivement orienter le marché des prestataires de la restauration d'entreprise vers une alimentation plus durable. A travers la charte d'engagement les prestataires sont tenus de proposer une information claire sur leurs engagements.

- **La livraison de paniers de légumes bio et locaux dans les entreprises**

La création de lien entre les productions bio et locaux et les entreprises du territoire est une ambition forte du projet. Une première solution identifiée pour faciliter l'accès des salariés aux produits bio et locaux est la livraison de paniers de légumes dans les entreprises.

- **Le suivi et l'accompagnement des restaurateurs et commerces de bouche de Mouans-Sartoux**

Dans un contexte de crise économique et environnementale et de prise de conscience par le grand public comme par les professionnels des enjeux de durabilité de l'alimentation, la commune de Mouans-Sartoux propose de co-construire avec les professionnels de la restauration commerciale une démarche d'alimentation saine, locale et éco-responsable.

MISE EN OEUVRE

Partenaires mobilisés

Club des entrepreneurs du Pays de Grasse

Agribio06

Région sud

Ademe

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

ACHAT DURABLE | ENTREPRISE | CONSOMMATION DURABLE | AMELIORATION DES PERFORMANCES | BIODECHET

Dernière actualisation

Mai 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur