

Manger Bio Local en Entreprise

Support projet : Orange - FNAB - FL CONSEIL
Mars 2018



Le contexte du projet



Le projet

Le « bio local », un incontournable de la restauration collective de demain

- La restauration collective est un levier pour asseoir la transition écologique et l'ancrage territorial de l'alimentation ; elle a été identifiée comme tel par les Etats Généraux de l'Alimentation qui se sont achevés le 21 décembre 2017.
- Dans ce contexte, le premier ministre Edouard Philippe a confirmé l'objectif fixé par Emmanuel Macron à Rungis le 11 octobre 2017, d'inscrire « dans la loi, l'objectif de 50 % de produits bio, locaux ou écologiques (dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique) dans la restauration collective d'ici 2022 ». Un projet de loi devrait être adopté avant la fin du 1er semestre 2018.
- Dans ce contexte, plusieurs organisations dont La Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH), la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) se sont engagées au travers d'un « Contrat pour une restauration collective responsable » afin de montrer qu'il est possible de répondre, voire de dépasser les engagements portés par le Président de la République. Ce document a été remis à Emmanuel Macron le 14 décembre 2017.

Les enjeux du projet



Le projet

- Le projet Manger Bio Local en Entreprise (MBLE) vise à accompagner les 130 restaurants d'entreprise Orange dans l'introduction de produits biologiques locaux.
- Il favorise ainsi l'accès des salariés de l'entreprise à des produits sains et de qualité, tout en participant au développement de l'économie locale et à la préservation de l'environnement.
- Chez Orange, 1^{ère} entreprise à développer la démarche innovante d'introduire du bio local dans ses restaurants au niveau national, a lancé ce projet le 27 avril 2017, en partenariat avec la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et FL Conseil (cabinet de conseil en restauration d'entreprise responsable et durable) afin d'accompagner les restaurants Orange dans cette démarche.
- L'objectif est d'atteindre progressivement, en trois ans, 20% de produits bio locaux dans les achats alimentaires.
- Avec ce projet, Orange est plus que jamais engagée dans une démarche RSE en proposant à ses salariés une alimentation de qualité via des plateformes de producteurs biologiques capables de livrer les restaurants.

L'origine du projet



Le projet

- Le Projet Manger Bio Local en Entreprise (MBLE) a été initié en 2011 en Rhône-Alpes, par Corabio (réseau des agriculteurs biologiques en Rhône-Alpes, affilié à la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et FL Conseil.
- Il est né d'une prise de conscience :
 - par rapport à la présence très faible, voire l'absence de produits bio dans les restaurants d'entreprise,
 - sur le besoin de respecter les saisonnalités et d'approvisionner les restaurants en produits frais, produits locaux dépourvus de pesticides et respectueux de l'environnement.
- Suite au succès du projet en Rhône-Alpes (1,5 millions d'euros d'achats bio régionaux ont été réalisés fin 2016 sur 22 restaurants d'entreprise), nous avons souhaité déployer la démarche au niveau national.

Les objectifs et la roadmap de déploiement



Le projet

- **Un déploiement opérationnel du projet Manger Bio Local en Entreprise sur l'ensemble des 130 restaurants Orange**
- **Une évolution progressive de l'introduction des produits bio locaux par restaurant :**
 - Année 1 : **5 %** de produits bio locaux
 - Année 2 : **10 %** de produits bio locaux
 - Année 3 : **20 %** de produits bio locaux

| 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|------|------|
| 16 sites intégrés | | | | |
| | 41 sites intégrés (+ 25) | | | |
| | | 130 sites intégrés (+89) | | |

Manger Bio Local en Entreprise : l'actualité du projet



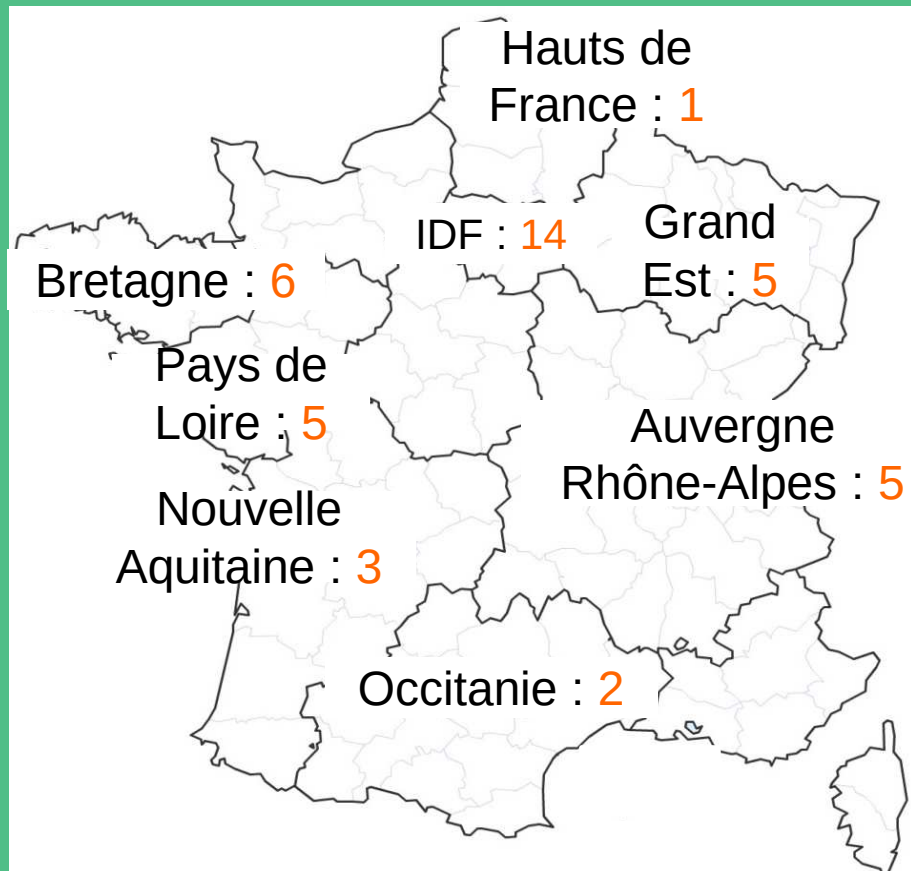
Le projet

- Fin décembre 2017, 6 sociétés de restauration collective partenaires d'Orange (Ansamble, Api, Compass, Elios, MRS, SODEXO) proposaient d'ores et déjà davantage de produits biologiques et locaux au sein des 16 premiers restaurants ambassadeurs Orange déployés en 2017, pour le plus grand plaisir des convives.
- Orange étant pleinement engagée dans une démarche RSE, confirme plus que jamais sa volonté pour 2018, d'augmenter l'offre de produits biologiques et locaux dans ses restaurants en développant les partenariats avec les producteurs locaux. C'est pourquoi **25 nouveaux restaurants ambassadeurs Orange** vont intégrer la démarche « Manger Bio Local en Entreprise » en 2018 et proposer aux convives une offre 'bio et local' élargie et de qualité.
- Fin 2018, 41 restaurants ambassadeurs Orange répartis sur 8 régions auront intégré cette démarche innovante.
- A partir de 2021, 20 % de produits bio et locaux seront proposés aux convives des 130 restaurants Orange. Orange et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique se sont engagées à travers la démarche « Manger Bio Local en Entreprise » à accompagner la totalité des restaurants Orange pour atteindre cet objectif.

41 restaurants ambassadeurs Orange répartis sur 8 régions auront intégré la démarche « Manger Bio Local en Entreprise » en 2018



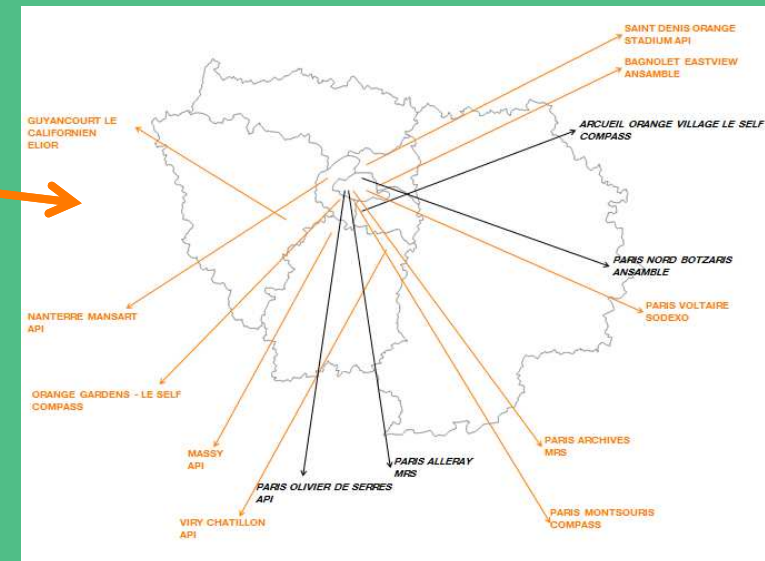
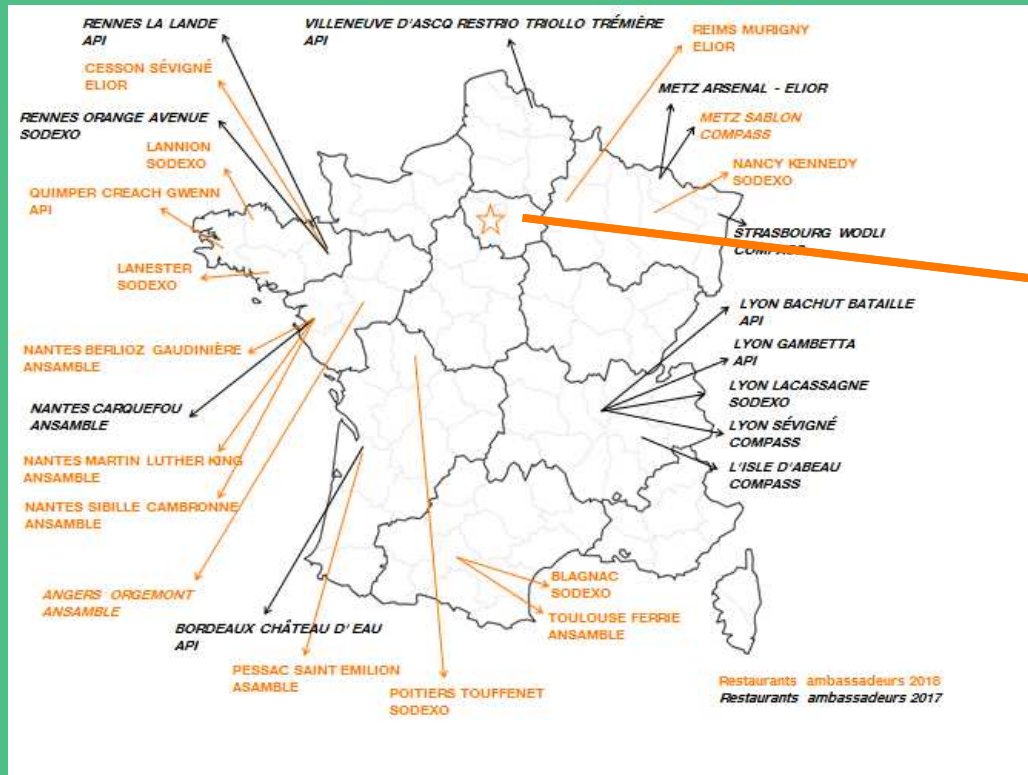
Le projet



Les 41 restaurants ambassadeurs Orange 2017 et 2018 du projet Manger Bio Local en Entreprise



Le projet



Retour sur quelques animations organisées fin 2017 en France



Les animations



Lyon Gambetta
API
Animation tomates
anciennes bio locales
Septembre 2017



Arcueil Le Self
Compass
Animation Yaourts
Septembre 2017



Villeneuve d'Ascq Restrio Triollo Trémière
API
Animation produits laitiers bio locaux
Novembre 2017



Paris Alleray
MRS
Animation Courges
Décembre 2017



Bordeaux Château d'Eau
API
Animation Yaourts
Décembre 2017

Enquête satisfaction 2017 : l'expression des convives



L'expression
des convives

Dans le cadre de l'enquête de satisfaction digitale nationale, lancée en juin 2017, 90 300 questionnaires ont été envoyés par mail aux convives, pour un taux de réponse de 32,6 % (soit 29 449 réponses), soit un des meilleurs taux de réponse pour un sondage de satisfaction envoyé aux salariés Orange.

Dans les restaurants Orange...

- **62 % consomment régulièrement les produits biologiques proposés**
- **67 % sont satisfaits (dont 15 % très satisfaits) de l'offre de produits biologiques proposée**
- **68 % sont satisfaits (dont 16 % très satisfaits) par rapport à l'approvisionnement local et au respect des saisonnalités**



Le souhait des convives : une offre « bio local » au plus près de leurs attentes



L'expression
des convives

Davantage de produits bio
et locaux de l'entrée au
dessert

Des informations précises
sur la provenance des denrées
(ex : nom et adresse du
producteur)

Une meilleure mise en visibilité
des produits (identification via
les labels)

Retrouver près de chez eux
le produit proposé



Des idées de recettes

Bon appétit



Contacts projet « Manger Bio Local en Entreprise » :

Orange : Dominique SAUVAGE, Responsable du Développement de la Restauration (dominique.sauvage@orange.com), Corinne GUILLAUME, Chef de projet Qualité Sécurité Environnement (corinne.guillaume@orange.com), Léa CHOURAKI, Chef de projet junior (lea.chouraki@orange.com) / FNAB : Mathilde AZZANO, Chargée de mission restauration collective (mathilde.azzano@aurabio.org) / FL Conseil : Florence LIAUTAUD, Fondatrice (fl@conseil-restauration.com)