



Septembre 2014

FICHE BONNE PRATIQUE

Nom de la Structure : Saveurs et Vie

Type de Structure : Entreprise de Portage de paniers repas à domicile

Taille de la Structure : 85 salariés

Région : Ile-de-France

Influence Géographique : Nationale

Présentation de la structure :

Le cœur de métier de Saveurs et Vie est la livraison de paniers repas à domicile et de plateaux-repas en centres de soin (EHPAD, hôpitaux, etc.). Le concept différenciant de l'entreprise est la lutte contre la dénutrition des personnes en état de dépendance (personnes âgées + périodes pré- et post-opératoires) par un accompagnement spécifique des bénéficiaires via un suivi diététique sur mesure.



DEMARCHE D'ECO-CONCEPTION SUITE A LA REALISATION DU BILAN CARBONE®

Contexte :

Suite à la première réalisation du diagnostic des émissions de GES de son activité dans le cadre de l'appel d'offre de la Ville de Paris en 2012, Saveurs et Vie a ensuite réalisé un Bilan Carbone® complet et a conjointement décidé de lancer une démarche orientée 'produits' afin d'activer les leviers les plus significatifs de son activité pour la réduction de son impact environnemental (choix des produits, organisation logistique, pratiques d'achats...).

Objectifs :

- Intégrer la dimension environnementale aux pratiques et services délivrés par Saveurs et Vie
- Répondre aux exigences croissantes des clients en matière de développement durable sur le marché BtoC (client = collectivité)
- Préfigurer le déploiement d'une démarche RSE plus transversale à terme (intégration des dimensions sociale et de gouvernance)

Maitrise d'Œuvre : ECO2 Initiative



Présentation :

La démarche est structurée selon 4 axes : (a) les pratiques sur site, (b) le transport et la logistique, (c) les pratiques d'achats responsables, (d) l'évolution de l'offre. Ce dernier constitue le cœur de la démarche dans la mesure où il consiste en l'intégration progressive de l'éco-conception dans l'offre de menus de Saveurs et Vie.

Les 4 axes sont complétés par une activité commerciale et de communication associée à la démarche et par un dispositif de suivi de la démarche assuré par le consultant.

Bénéfices recueillis :

- Sensibilisation progressive des équipes sur les enjeux du DD
- Dynamisation de l'amélioration des pratiques internes et métiers (ex: professionnalisation des achats)
- Qualité des offres commerciales dans le cadre des consultations BtoC

Difficultés de mise en œuvre :

- Capacité des équipes à dégager du temps pour contribuer à la démarche
- Démonstration de la valeur ajoutée de la démarche pour le développement de l'entreprise
- Prise de conscience des difficultés lors du passage à l'action

Retour sur investissement :

- La démarche de Saveurs et Vie est un facteur différenciant dans le cadre de consultations BtoC
- Mise à disposition de contenus pour la communication

Facteurs de succès :

- Légitimation de la démarche en interne: quelle valeur ajoutée pour le développement?
- Association des acteurs de l'entreprise à l'élaboration et à l'évolution de la démarche
- Financement partiel de la démarche permettant la mise à disposition de moyens d'accompagnement significatifs

Financement : niveau de coût et aides :

- Coût externe sur 3 ans : 70 k€ incluant le BGES et l'éco-conception
- Aide de l'Ademe IdF sur le volet éco-conception

Partenaires :

- ECO2 Initiative (conseil – expertise énergie, carbone, environnement, responsabilité, développement durable)
- Tout Un Plat (fournisseur - préparation des plats)
- EC6 (conseil - expertise restauration et nutrition hospitalière, gériatrie, handicap)

Contact :

- Mme Clélia Delugeard
- 01 41 733 733
- clelia.delugeard@saveursetvie.fr

Plus d'informations :

- <http://www.saveursetvie.fr>

