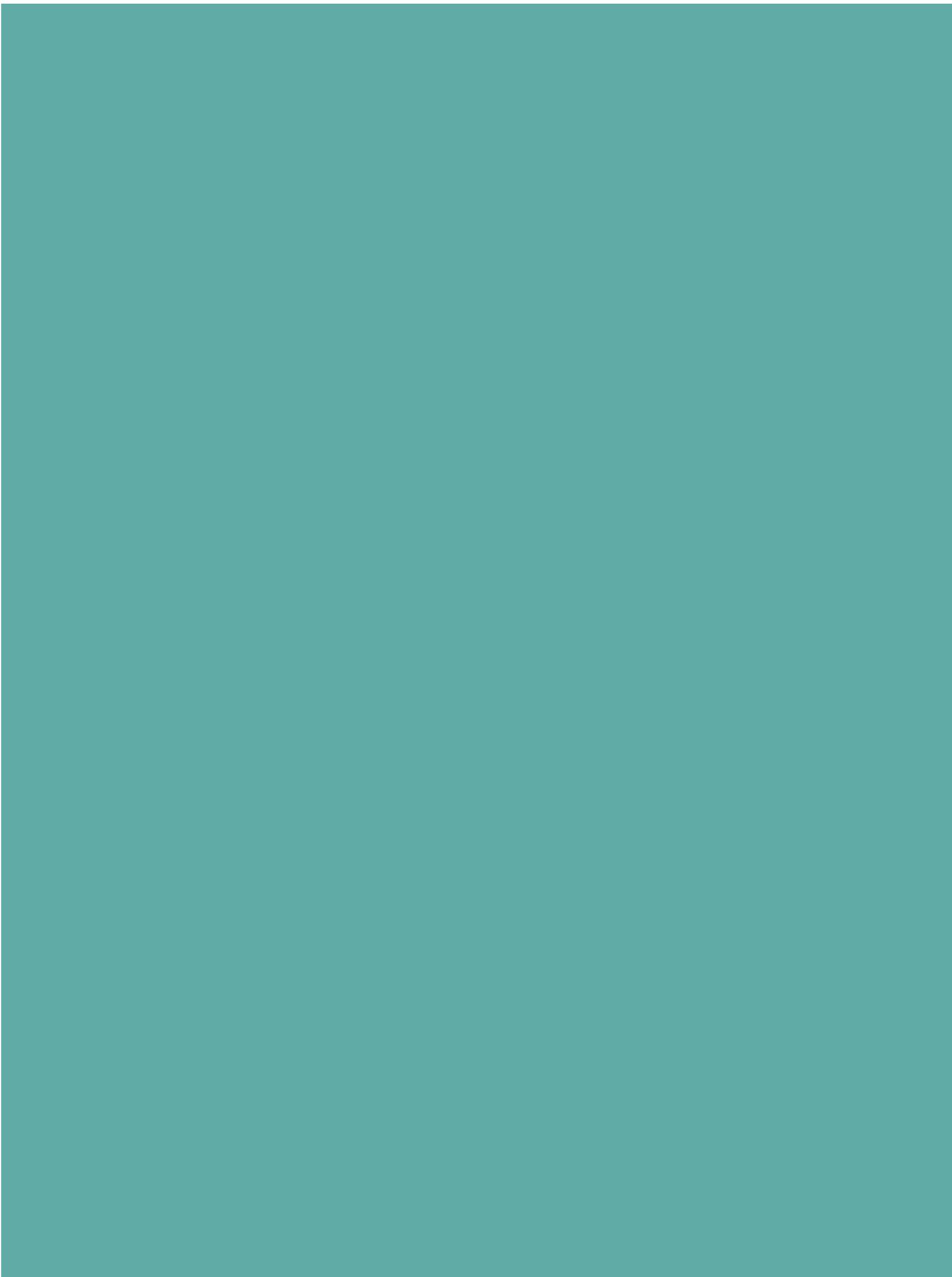




L'INVENTAIRE DES PRATIQUES RESPONSABLES **POUR UN MIN HUMAIN** ET DES LENDEMAINS DURABLES

mercadis.net



PRÉFACE

Les Marchés d'Intérêt National (connu sous l'abréviation MIN) exercent depuis les années 60 des services publics permettant de raccourcir la chaîne d'approvisionnement alimentaire de la ville, assurer la libre concurrence du commerce pour garantir à la fois un prix juste c'est-à-dire rémunérateur pour le producteur et raisonnable pour le consommateur.

Soixante ans plus tard, le MIN de Montpellier permet à 220 entreprises (dont 75 producteurs en circuits courts présents sur le carreau) et plusieurs centaines de producteurs (en circuits de proximité via les grossistes, coopératives et artisans transformateurs) de mettre en marché et valoriser fruits, légumes, fromages, produits carnés, fleurs et plantes, contribuant au quotidien à l'attractivité régionale. Ce maillon essentiel de la production, transformation, distribution agricole alimente un bassin d'un million d'habitants sur quatre départements à travers 3 000 acheteurs professionnels (commerçants, artisans, restaurateurs, restaurations collectives...).

Le MIN permet à des producteurs, quelle que soit leur taille, de commercialiser leurs produits et de maintenir ainsi une diversité de formes de production alors que la distribution de masse tend au contraire à favoriser les grosses productions au détriment de la diversité. Le MIN rend possible à une multiplicité de qualités de produits de trouver preneurs auprès d'une multiplicité d'acheteurs professionnels et constitue un moyen de maintenir une biodiversité cultivée. Il génère ainsi un bassin d'emplois productifs et constitue un médiateur de relations entre villes et campagnes pour un développement territorial.



Cet écosystème assume de contribuer à la transition agro-écologique de l'agriculture, à la transformation des systèmes alimentaires pour les rendre plus justes, équitables et durables.

C'est fort de ces atouts, de l'impulsion de Montpellier Méditerranée Métropole et d'un terreau de recherche et de formations dynamiques présent à Montpellier que le MIN et les entreprises accueillies décident d'inscrire plus délibérément leurs activités dans les Objectifs de Développement Durable. Cet écosystème assume de contribuer à la transition agro-écologique de l'agriculture, à la transformation des systèmes alimentaires pour les rendre plus justes, équitables et durables. Il assure ainsi sa responsabilité sociétale en tant qu'instrument primordial au service des politiques publiques portées par les collectivités territoriales.

Édité pour son 60^{ème} anniversaire, cet inventaire témoigne des actions collectives et individuelles, engagées par des sociétés, certaines implantées depuis la création du MIN en 1962, et poursuit l'ambition de tisser un dialogue, produire de l'échange entre territoires, entre professionnels, entre territoires et professionnels de plus en plus nombreux et mobilisés au service de systèmes alimentaires plus durables.

Nicolas BRICAS

Titulaire de la chaire Unesco
Alimentation du monde

Olivier LAURO

Directeur Général
Marché d'Intérêt National
Montpellier Méditerranée Métropole

En utilisant les **Objectifs de Développement Durable (ODD)** * comme référentiel, on permet aux entreprises d'utiliser un cadre universel pour challenger leurs enjeux, priorités et stratégies en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).

En effet, la norme ISO 26 030 est une déclinaison pour les acteurs de la chaîne alimentaire de l'ISO 26 000 (établissant les lignes directrices de la responsabilité sociétale des entreprises). **La norme ISO 26 000 comprend 7 thématiques qui s'articulent avec les 17 ODD des Nations Unies**, permettant de contribuer au développement durable pour :

- suivre les préconisations de la plateforme de la RSE de "créer des outils et des guides pour aider les entreprises à articuler RSE et ODD",

- définir leur périmètre d'action au regard des 7 thématiques centrales de la RSE :

- **Gouvernance de l'organisation**
- **Communauté et développement local**
- **Droits de l'Homme**
- **Relations et conditions de travail**
- **Loyauté des pratiques**
- **Environnement**
- **Consommateurs**

Les ODD constituent donc un outil facilitateur pour accompagner les entreprises dans le reporting et l'analyse de leur stratégie RSE.



De plus, les ODD représentent un cadre de lecture pertinent pour :



Sensibiliser



Communiquer



Favoriser les partenariats et l'innovation



Les Objectifs de Développement Durable (ODD)

définissent 17 priorités pour un développement socialement équitable, d'un point de vue environnemental, économiquement prospère, inclusif et prévisible à horizon 2030. Ils ont été adoptés en septembre 2015 par l'ONU dans le cadre de l'Agenda 2030.

Ils prennent la suite des Objectifs du Millénaire, huit objectifs couvrant les grands

enjeux humanitaires (réduction de la pauvreté, de la faim, des maladies, accès à l'éducation) qui étaient destinés aux pays en développement pour la période 2000-2015. Cet agenda de développement a permis d'avancer sur la réduction de la pauvreté et de la faim mais a montré ses limites en termes de réduction des inégalités et pêchait par manque de transversalité. Les ODD entendent dépasser ces écueils en s'attaquant aux grands défis mondiaux dans leur ensemble.

SCHÉMA ÉQUIVALENCE RSE/ODD



Voici la liste des 17

OBJECTIFS

DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



OBJECTIF 1 : PAS DE PAUVRETÉ

La croissance économique doit être partagée pour créer des emplois durables et promouvoir l'égalité.



OBJECTIF 2 : FAIM "ZÉRO"

Le secteur de l'alimentation et de l'agriculture offre des solutions clés pour le développement, et il est au cœur de l'éradication de la faim et de la pauvreté.



OBJECTIF 3 : BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Donner les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être de tous à tous les âges est essentiel pour le développement durable.



OBJECTIF 4 : ÉDUCATION DE QUALITÉ

Obtenir une éducation de qualité est le fondement pour améliorer la vie des gens et le développement durable.



OBJECTIF 5 : ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

L'égalité des sexes n'est pas seulement un droit fondamental de la personne, mais aussi un fondement nécessaire pour l'instauration d'un monde pacifique, prospère et durable.



OBJECTIF 6 : EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT

Une eau propre et accessible pour tous est un élément essentiel du monde dans lequel nous voulons vivre.



OBJECTIF 7 : ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE

L'énergie durable est une opportunité pour transformer les vies, les économies et la planète.



OBJECTIF 8 : TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

Nous devons revoir et réorganiser nos politiques économiques et sociales visant à éliminer complètement la pauvreté.



OBJECTIF 9 :
**INDUSTRIE,
INNOVATION ET
INFRASTRUCTURE**

Les investissements dans l'infrastructure sont essentiels pour parvenir au développement durable.



OBJECTIF 10 :
INÉGALITÉS RÉDUITES

Réduire les inégalités dans les pays et d'un pays à l'autre



OBJECTIF 11 :
**VILLES ET
COMMUNAUTÉS
DURABLES**

L'avenir que nous voulons comprend des villes qui offrent à tous de grandes possibilités.



OBJECTIF 12 :
**CONSOMMATION
ET PRODUCTION
DURABLES**

La consommation et la production durables visent à "faire plus et mieux avec moins".



OBJECTIF 13 :
**MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES**

La lutte contre le réchauffement climatique est devenue un élément indissociable de la réalisation du développement durable.



OBJECTIF 14 :
VIE AQUATIQUE

La gestion prudente de nos océans et mers est vitale pour un avenir durable.



OBJECTIF 15 :
VIE TERRESTRE

La déforestation et la désertification posent des défis majeurs au développement durable.



OBJECTIF 16 :
**PAIX, JUSTICE
ET INSTITUTIONS
EFFICACES**

Promotion de sociétés pacifiques et inclusives, accès à la justice pour tous et renforcement des institutions responsables et efficaces à tous les niveaux.



OBJECTIF 17 :
**PARTENARIATS POUR
LA RÉALISATION DES
OBJECTIFS**

Des partenariats inclusifs construits sur des principes et des valeurs, une vision commune et des objectifs communs sont nécessaires.

PRODUCTEUR

EARL BONNEFOND ET FILS



CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

La normalisation au centre de la sélection



PRODUCTION

L'efficacité environnementale historiquement au cœur de l'activité



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

L'évolution des salariés, socle du développement de l'activité



L'EARL Bonnefond et fils, exploitation agricole familiale installée depuis 1983 est aujourd'hui gérée par les 3 frères associés.

Elle compte 80ha de terres réparties sur deux sites : Vic la Gardiole (production d'hiver, de printemps et d'automne) et Maurin-Lattes (production estivale) travaillées par 20 collaborateurs dont 15 en CDI et 5 saisonniers.

Spécialisée en ultra frais, elle produit à grande échelle 60 000 à 80 000 salades par semaine.

Confrontée au manque d'attractivité de la profession et à la pénurie de main d'œuvre qualifiée, l'entreprise agit pour améliorer au quotidien les conditions de travail.

“

Il est important de donner du sens au travail, que les salariés comprennent pourquoi ils font chaque action.

EMMANUEL BONNEFOND



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Choix des fournisseurs en fonction de la norme ISO14001
- Spécialisation dans la salade en "ultra frais" (15 variétés)
- Prise en compte du cycle de vie des intrants pour réduire au maximum l'impact environnemental de l'activité

APPROVISIONNEMENT

PRODUCTION



- L'entreprise est engagée pour la performance écologique et l'agro-écologie : 3 fois moins de traitement par rapport à la moyenne nationale ; 98% de bonnes pratiques agro-écologiques depuis 2016

- Aucun dépassement de la limite maximale de résidus sur les produits depuis 35 ans

- Limitation des intrants : désinfection des sols à la vapeur ; bineuse mécanique avec caméra numérique

- Livraison en circuit court des clients primeurs via le MIN et en direct des grandes surfaces et grossistes de restauration : 90% de la production vendue dans un rayon de 60km

- Volonté de commercialiser de la qualité au prix le plus juste et au plus grand nombre le souci de la qualité du produit est identique pour tous les clients (primeurs, grande distribution, cash & carry, restaurants 3*)

- Optimisation des tournées

- Refus de travailler avec les acheteurs qui imposent 2 livraisons

DISTRIBUTION

GESTION / MANAGEMENT

- Favorise l'embauche locale, préférence aux CDI

- Rémunération supérieure au SMIC

- Formation et fidélisation des collaborateurs : affectation en fonction des appétences et aptitudes de chacun, objectif de tendre vers la responsabilisation par l'accompagnement et la formation (secourisme; certiphyto, Label Bas Carbone; langue française,...) ; assistance aux démarches administratives

- Investissement dans le matériel : amélioration des conditions de travail, réduction de la pénibilité en optimisant l'efficacité économique et la performance environnementale (diminution des rejets polluants et emballages plastiques, récupération des eaux souillées, ...)

- Bien-être au travail : réfectoire, salle de réunion...)

- Partenariat avec avec l'association SOS Réfugiés 34 (programme Accel'Air) (salaires français, charges sociales payées en France)

- 1 600m² de panneaux photovoltaïques

- Engagement syndical auprès de Légumes de France, sensibilisation aux problématiques agricoles

- Sensibilisation sur les réseaux sociaux @bonnefond.maraicher

PRODUCTEUR

LES CANOTIERS

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Limitation des entrants et planification des cultures



PRODUCTION

Diversification et maintien de la biodiversité locale et volonté d'un accès à une alimentation saine et locale pour tous



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Valorisation des compétences & pérennisation des emplois



Le GAEC Les Canotiers est une exploitation certifiée Agriculture Biologique en maraîchage diversifié et en arboriculture.

Les deux associés sont installés depuis 2019 sur la commune de Lansargues suite à une reprise d'activité.

Ils exploitent une surface de production de 4 hectares en maraîchage et un demi hectare de pommiers.

La commercialisation s'effectue majoritairement sur les marchés de plein vent, ils distribuent également auprès

d'un supermarché coopératif et de la restauration collective du Pays de l'Or.

Ils emploient 2 salariés en CDI et un saisonnier durant 5 mois.

Par la mise en œuvre de pratiques tout au long de son process, l'entreprise contribue à fournir une alimentation de qualité respectueuse de la planète et de la santé des consommateurs et permet le maintien de la biodiversité locale.

En garantissant traçabilité, régularité et transparence, elle fidélise et garantit la confiance de ses clients.

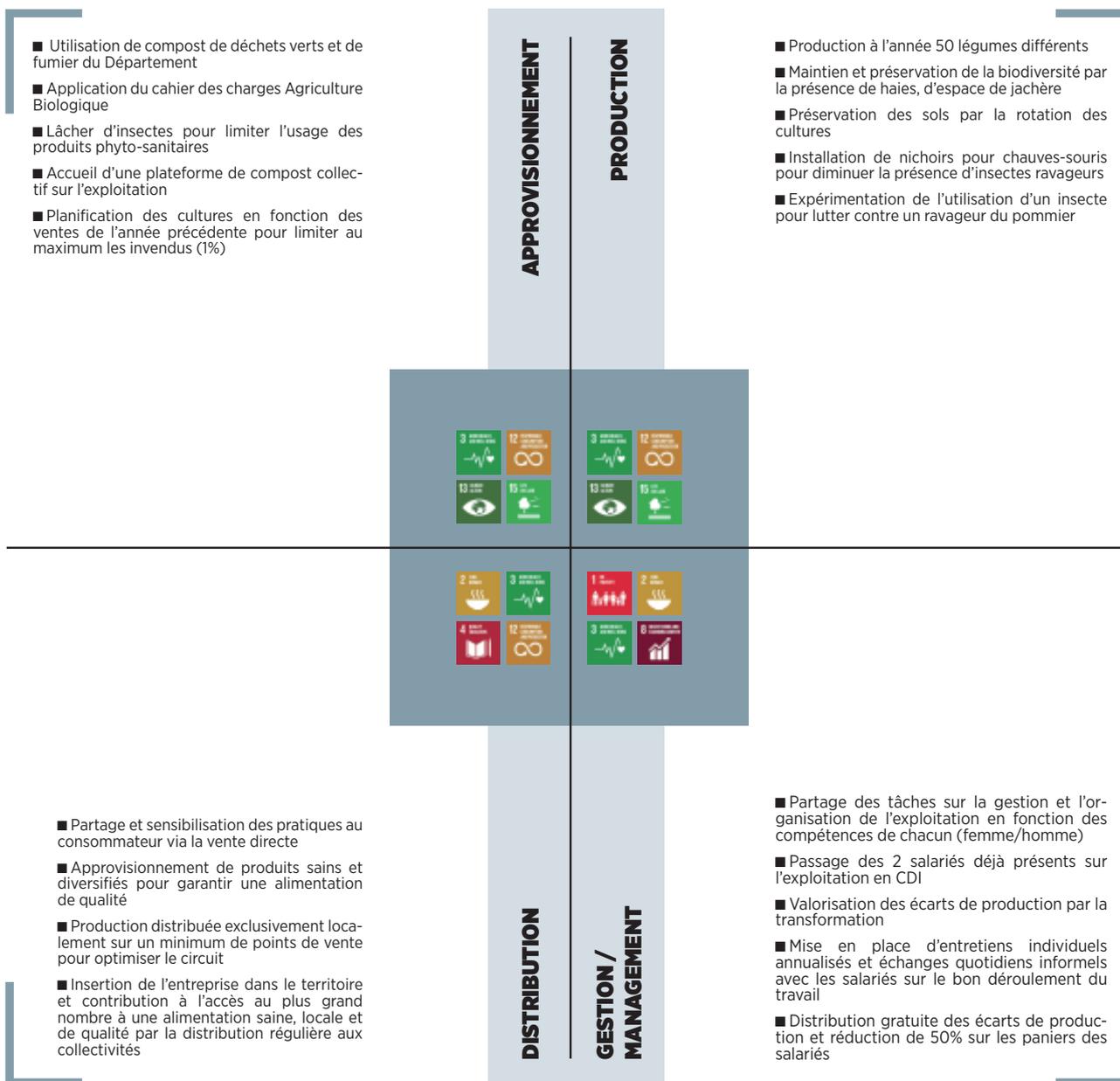
Pour les deux gérants associés, une femme, un homme, l'égalité entre les sexes est un socle de leurs valeurs personnelles, ainsi, ils veillent à l'appliquer au quotidien dans l'entreprise.

“ *On réfléchit le travail.* ”

MARINE TIOLLER



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES



AGRIVIVA SN

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Par une implantation territoriale forte représentée par un maillage de producteurs locaux, l'entreprise contribue à la durabilité du système alimentaire du territoire et à la structuration de filières de production locales



PRODUCTION

Les partenariats et l'innovation comme moteur de développement économique et d'impact positif sur les filières alimentaires et l'environnement



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

L'équité sociale est au cœur de la stratégie d'entreprise, en tant qu'entreprise d'insertion elle œuvre au quotidien à l'insertion de ses collaborateurs



La Légumerie **Agriviva SN** est installée et poursuit son développement sur le MIN de Montpellier depuis octobre 2016.

Les volontés politiques territoriales ont facilité la création de la légumerie pour faire l'interface entre la production locale et la restauration collective.

Dans une logique de proximité, d'authenticité et de respect de la biodiversité environnementale, Agriviva SN a dirigé ses choix vers des circuits d'approvisionnement courts, en créant des

partenariats avec nombre de producteurs locaux permettant l'accessibilité de leurs produits une fois transformés, à un marché inaccessible jusqu'alors.

Les investissements récents en aménagement et matériel permettent aujourd'hui de passer d'une capacité de transformation de 3 à 8 tonnes par jour dans son unité de production de 900m².

Agriviva SN est une entreprise d'insertion conventionnée par l'État depuis sa création. Elle emploie aujourd'hui 18 personnes dont 6 relevant de l'ESS.

“ Agriviva SN a été créée pour œuvrer à la relocalisation alimentaire du territoire.

JEAN-PIERRE LANDES



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- 70% de matières premières d'origine locale
- 35% certifiées Agriculture Biologique
- 80% de producteurs Héraultais ou Gardois

APPROVISIONNEMENT

PRODUCTION

- Décontamination par UVC :

- > réduction de la consommation d'énergie de 90% sur les liquides comparé à une pasteurisation classique
- > évite l'ajout de chlore pour assainir les produits solides



- Emballage bi-composante pour faciliter le tri
- Offre de légumineuses cuites sous vide aux collectivités qui permet aux enfants de disposer d'une alternative aux protéines animales et de remplacer les conserves par un produit frais et local
- Partenariat avec une coopérative Audoise et un transformateur

DISTRIBUTION

GESTION /
GOVERNANCE

- Développement de la gamme de produits pour répondre au plus près aux préoccupations sociales et environnementales

- 7 salariés en contrat à durée déterminée d'insertion

- Organisation de la vaccination COVID19

- Label recruteur solidaire de l'Apije

- Sourcing des produits et transformation pour la fabrication de 10 000 bocaux solidaires

- Management de la qualité des fournisseurs jusqu'au consommateur via un système de traçabilité

- Partenariats : filière de valorisation des déchets



YUM & WILD

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Un approvisionnement local pour des produits naturels et de qualité



PRODUCTION

Concept central de l'entreprise : "L'upcycling" (= recycler par le haut) mais aussi mutualisation et accessibilité



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Un management humain, bienveillant et des partenariats pour une évolution continue en respectant les valeurs de l'entreprise



Créée le 25 mai 2021, **Yum & Wild** est née de la volonté des deux gérants Sven et Audrey de proposer une alternative végétale aux mayonnaises, sauces et tartinables.

Gérants d'un restaurant sur Montpellier ils y ont développé et testé leurs produits.

En août ils installent leur atelier au MIN et fabriquent en upcycling en récupérant l'eau de pois chiche après

cuisson une gamme de mayonnaise et sauces végétales et naturelles à base d'ingrédients 100% naturel.

Les produits sont pour l'instant distribués dans les magasins bio et spécialisés.

Les deux gérants sont aujourd'hui accompagnés d'une alternante en communication/marketing et bientôt en développement commercial.

“ En produisant à partir de produits végétaux on a un réel impact sur notre empreinte carbone.

AUDREY FAURE



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Approvisionnement au plus proche pour les ingrédients (les pois chiches proviennent de Toulouse, Senfas, Arcadis (Gard))
- Ingrédients spéciaux (levure) sont systématiquement sourcés en France
- Les légumes proviennent de la légumerie du MIN
- Aucun conservateur ni additif

APPROVISIONNEMENT

PRODUCTION

- Le concept même de l'entreprise : production de végétal en upcycling permet de réduire de façon majeure l'impact carbone et contribue à sensibiliser sur les conséquences de notre alimentation
- Recyclage des produits et des emballages
- Aucun déchets végétaux, l'entreprise fait pour cela appel à la légumerie (carottes râpées) car elle n'est pas en capacité de les traiter
- Eau de cuisson réutilisée dans les recettes
- La production se fait sur commande ce qui nécessite un lourd travail de gestion et de sensibilisation avec les clients mais permet de limiter les stocks
- Gain de temps et efficacité du travail via des outils de gestion, de suivi de la relation clients et de management de projet (organisation du travail)
- "L'upcycling" et le cahier des charges des produits ne permet pas de faire appel à des prestataires de services. L'entreprise souhaite dès que possible réinvestir dans l'outil de production réalisé aujourd'hui de façon artisanale à la main. La production compliquée et physique est pour l'instant réalisée exclusivement par les gérants
- Certification Agriculture Biologique



- Travail sur les marges pour garantir un prix d'achat accessible : sensibilisation des acheteurs qui ont tendance à être peu impliqués sur ce sujet
- Livraison directe en local : Montpellier et Agglomération
- Volonté de développer des solutions logistiques pour mutualiser le frais et faire monter en compétences les magasins sur l'hygiène et la sécurité sanitaire

DISTRIBUTION

GESTION / GOUVERNANCE

- L'accompagnement des collaborateurs est au centre du management, les outils de gestion et le suivi humain permet à chacun d'être autonome et de "savoir quoi faire et quand faire"
- 2 dirigeants : une femme et un homme
- Volonté de créer une dynamique collective dans un environnement de petites entreprises
- Trophée de l'innovation pour le développement durable
- Investisseurs privés présents depuis le lancement de l'entreprise
- Objectif de changement d'échelle pour développer la production et répondre à des demandes d'acteurs du catering
- Politique salariale humaine et saine avec une prise en compte du bien-être et de la santé des collaborateurs pour que le travail ait du sens
- Nombreux avantages en nature pour compenser le salaire et favoriser la cohésion : 40% de télétravail, management jeune et dynamique, moments de détente et sorties, nombreux repas dans le restaurant des gérants

SARL ARISTIDE

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Priorité à la proximité



PRÉPARATION

Les forces de l'entreprise sont : la qualité des produits, la qualité des services et la qualité des échanges humains



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Confiance réciproque et sentiment d'appartenance pour les collaborateurs



En référence aux arrières grands-parents grossiste sur le MIN, la **SARL Aristide** initialement primeur en fruits & légumes s'est installée en 2015 et s'est spécialisée dans la livraison de fruits & légumes aux professionnels.

Depuis 7 ans, la société connaît un développement exponentiel de son activité.

L'équipe est en pleine saison composée des 3 gérants et de 8 salariés afin de proposer des produits de qualité aux acteurs professionnels de la restauration soit 150 clients environ répartis sur une zone de livraison de Saint Jean de Védas au Grau du Roi en passant par Saint-Gély-du-Fesc et Montpellier (Marché du Lez et Ecusson).

“
Tant que tu es juste et équitable.

ELIOT TOURRET



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Achats prioritaires sur le MIN (producteurs et grossistes)
- Achats conditionnés par la demande client
- Contrôle qualité des achats pour limiter les pertes

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION

- Stockage à flux tendu
- Vigilance sur la qualité et les pertes
- Aménagement optimal de la répartition des tâches



- Optimisation des tournées : partage de la zone de logistique en fonction des clients
- Sensibilisation des restaurateurs au second choix (cuisine) et à la saisonnalité
- Efficience de la livraison effectuée en binôme : prise en compte de la pénibilité pour les collaborateurs et de la qualité de service pour le client

DISTRIBUTION

GESTION /
MANAGEMENT

- Fidélisation des collaborateurs par la politique salariale et les avantages (2j de repos consécutifs par semaine si possible)
- Accompagnement à l'intégration des collaborateurs français comme étrangers (permis, apprentissage langue française)
- Développement de l'autonomie et de la prise d'initiative des collaborateurs
- Volonté forte de poursuivre une politique de développement durable : mûrisserie intégrée (gestion de la mise en marché : qualité sanitaire et organoleptique, diminution des déchets) / Dématérialisation : amélioration de la qualité et de la quantité du travail (gain de 4 à 5h/j) / diminution de l'empreinte environnementale / évaluation de la flotte pour un réinvestissement dans les énergies renouvelables

GROSSISTE EN FRUITS & LÉGUMES



PLÔ PRIMEURS

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

La qualité avant tout



PRÉPARATION

La rentabilité au service du développement local



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Soutien aux salariés et réduction des inégalités



En 70 ans et trois générations, l'entreprise a su faire perdurer et développer un savoir-faire de grossiste.

C'est au travers du dynamisme de son équipe et d'un engagement total envers ses partenaires que la société **Plô Primeurs** est aujourd'hui devenue l'une des principales structures du Marché d'Intérêt National (M.I.N.) de Montpellier.

Privilégiant un contact direct avec ses fournisseurs autant que ses clients, elle fournit des solutions en approvisionnement de produits les plus frais, qu'ils soient de saison ou exotiques.

En amont, l'entreprise a réussi à créer et maintenir des liens forts avec des producteurs autant locaux qu'internationaux ; en aval, c'est une relation basée sur la réactivité et l'écoute qui lui permet d'innover en permanence et de répondre aux attentes diverses et spécifiques de ses clients.

L'entreprise a aujourd'hui rejoint le réseau Le Saint.

En 2021, le CA total est réalisé par la RHD, la GMS et le marché.

“
Mon métier est de donner une seconde vie aux produits et de contribuer à la valorisation du travail des producteurs.

FLORIAN PLO



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Approvisionnement prioritaire en local et français avec une ouverture sur le bio
- Partenariat pérenne avec 20 producteurs locaux (50km)
- Démarche de progrès dans l'approvisionnement pour le producteur (contractualisation, planification) et la qualité du produit (audit sites de production et prélèvements)

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION



- Dématérialisation : amélioration des conditions de travail (tablettes, écran tactile), gestion des ressources (diminution du papier, optimisation des stocks), augmentation de la qualité du service (gestion relation clients)
- Investissement dans l'ergonomie du travail (transpalette électrique...)
- Groupement d'achat pour l'électricité

- Sensibilisation et organisation de toute l'entreprise pour répondre aux attentes des consommateurs : réassurance et transparence des circuits d'approvisionnements, impact sociaux et environnementaux et bonnes pratiques agricoles

- Organisation des tournées localement : Nîmes, Sète, Ganges et récupération de produits si possible pour éviter les retours à vide

- Encouragement de la force commerciale pour soutenir la distribution des produits locaux au prix le plus juste

DISTRIBUTION

GESTION / MANAGEMENT

- Soutien au pouvoir d'achat des collaborateurs : rémunération supérieure au SMIC, tarif préférentiel de 10% sur les fruits & légumes
- Suivi et progression des carrières : entretien annuels, formations, développement de l'apprentissage, soucis de la parité homme/femme malgré la difficulté de recrutement dans le secteur, égalité des salaires
- Formations aux salariés : HACCP, SST, hygiène, sécurité incendie, informatique, habilitation électriques, métiers : Agréeur, chauffeur, préparateur de commande, commercial GMS, RHD, marché. Ces formations sont assurées en interne ou auprès d'organismes certificateurs (Fel, ISO, Caces, Fimo)
- Recyclage via la réutilisation des emballages
- Invendus à destination d'associations d'aide alimentaire ou destinés à la nourriture animale quand impropres à la consommation
- Soutien financier sous forme de mécénat et de sponsoring (festival Arabesques, équitation)
- Un service qualité dédié : présence d'un référent qualité sur site. Suivi des démarches qualité de l'entreprise : FeL partenariat, certification bio, cahier de charges producteur, contrôles sanitaires, engagement SMQ.

SEMI-GROSSISTE EN FRUITS & LÉGUMES



ENSEMBLE MANGEONS D'ICI

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Circuit court/ local et respect du travail du producteur et de son produit



PRÉPARATION

Commerce solidaire et attractif pour faciliter l'accès à des produits de qualité



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Gouvernance engagée et partenariats pour agir concrètement



Petits-enfants d'agriculteurs, Gwenaëlle et son frère Mathys ont créé **Ensemble Mangeons d'Ici (EMI)** afin de proposer un moyen d'approvisionnement viable et durable pour les restaurateurs et les particuliers.

Aujourd'hui à la tête d'une solution numérique et logistique et forts de nombreux partenariats, ils contribuent à fournir une alimentation saine et de qualité au plus grand nombre. Sans oublier le sourcing auprès des producteurs qui se revendique local et éthique.

“
Des produits de ta région dans ton assiette pour contribuer à la sauvegarde de ta planète.”

MATHYS OLMOS



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Pas de négociation des prix avec les producteurs
- Bassin d'approvisionnement de 100 à 150km
- Pas d'exigence sur l'aspect des produits : valorisation quel que soit la forme, le calibre, le poids
- Approvisionnement sur le carreau du MIN ou récupération des produits en véhicules propres

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION

- Gestion à flux tendu pour diminuer les pertes
- Économie d'énergie par une optimisation de l'utilisation de la chambre froide (réduction du coût de fonctionnement)
- Amélioration des conditions de travail (achat d'un transpalette électrique)



- 2 camions de livraison dont un au gaz naturel de ville
- Facilite l'accès des fruits et légumes au plus grand nombre via une gamme de prix attractive : l'entreprise propose des paniers (5 à 6kg) de fruits et légumes locaux et ou bio à prix fixe 15€ en livraison ou point relais
- Partenaire d'entreprises via la livraison de paniers pour les collaborateurs : gain de temps pour les salariés ; diminution du trafic ; bien-être au travail et la commercialisation de corbeilles pour des snacks sains
- Marketplace accessible pour les particuliers et les professionnels pour faciliter l'achat et la relation clients
- Effort soutenu pour la réduction des emballages et le cas échéant, utilisation d'emballages réutilisables

DISTRIBUTION

GESTION /
MANAGEMENT

- Projet d'achat d'un 2^{ème} camion GNV
- Collaboration avec des associations : les adhérents bénéficient d'un pourcentage de réduction à l'achat de produits et en contrepartie Ensemble Mangeons d'Ici reverse un pourcentage sur le montant des commandes à l'association (15% au total et l'association choisit les modalités)
- Recours aux stagiaires et alternants dans le but d'initier une formation, de développer une compétence
- Avec une femme co-gérante, l'égalité des sexes est une valeur importante pour l'entreprise, afin de tendre vers l'égalité, le prochain recrutement envisagé est une femme
- Projet de collecte des données de production de bio déchets (restaurateurs et épiceries) pour la mise en place de méthaniseur en collaboration avec GRDF
- Réduction au maximum du papier via outil numérique à toutes les étapes (BL, factures...)
- Sensibilisation à la saisonnalité sur les réseaux sociaux et accompagnement des clients restaurateurs à l'élaboration de cartes avec des produits locaux

DÉTAILLANT EN FRUITS & LÉGUMES



CHARLOTTE AUX LÉGUMES



CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

La saisonnalité au prix le plus juste pour les producteurs



PRÉPARATION

L'essentiel au prix le plus juste pour les consommateurs



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

La convivialité comme leitmotiv



L'entreprise **Charlotte aux légumes** créée en 2010 est spécialisée dans la commercialisation de fruits & légumes pour les particuliers.

Basée sur le marché de Saint-Gély-du-Fesc elle effectue également des livraisons de paniers à domicile

Aujourd'hui, Charlotte la gérante peut maintenir 2 emplois à temps plein.

“

Je favorise la bonne ambiance et l'envie de travailler ensemble.

CHARLOTTE CANAL



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Achats en grande partie en direct auprès des producteurs locaux sur le carreau du MIN
- Gamme 100% de saison
- 100% des emballages sont en carton recyclable
- Aucune négociation n'est effectuée sur le prix d'achat avec les producteurs

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION

- Travail à flux tendu pour éviter les pertes et la surconsommation
- Mise en place d'outils adaptés pour diminuer la pénibilité du travail (transpalette, rail de chargement, ...)
- Diminution du port de charge : préparation des commandes sur une table adaptée en aluminium ; protection des salariés via l'installation de barnum



- Livraison optimisée sur un secteur réduit
- Premiers prix sur les fruits et légumes de base : poireaux, carottes, pommes de terre, tomates, courgettes, pommes (en fonction des saisons)
- Tri sélectif
- Opération anti-gaspi via une association qui rachète les fruits & légumes abimés et invendus
- Ambiance conviviale sur le stand

DISTRIBUTION

GESTION /
GOUVERNANCE

- Eau fraîche toujours à disposition des salariés l'été
- Vigilance au maintien de l'harmonie et de la bonne humeur au quotidien (entretiens réguliers)
- Organisation de petits déjeuners et apéros les jours de marché
- Liberté dans la prise de congés payés et possibilité à tout moment de poser des congés sans solde
- Les fruits et légumes abimés sont mis à la disposition des salariés et ils disposent de 30% de réduction sur le stand
- La gérante réalise des prestations de service pour le remplacement de dirigeants primeurs (gestion de personnels, approvisionnement, vente, caisse,...) et développement de l'offre de service sur les autres métiers fruits & légumes

PRODUCTEURS D'OCCITANIE

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

L'association travaille à stabiliser et accroître le revenu des producteurs et accompagne la professionnalisation des pratiques



PRÉPARATION

Juste prix et sensibilisation au cœur des actions



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Engagée auprès des institutionnels et des associations elle contribue à faciliter l'accès à une alimentation de qualité aux plus précaires.



Producteurs d'Occitanie est une association de producteurs indépendants qui a comme activité l'achat-revente de fruits et légumes locaux et de saison.

Elle mutualise le service commercial et la logistique de ses adhérents pour servir en volume et en variété des clients professionnels que les producteurs ne pourraient pas fournir individuellement.

L'association a été créée en décembre 2018 à l'initiative de producteurs, de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, du

CIVAM 34 et du MIN qui ont conduit une réflexion collective sur la pertinence de créer une offre mutualisée de produits locaux et de saison afin de répondre aux demandes de la restauration collective.

Suite à l'obtention d'une subvention au printemps 2020, l'association a engagé au mois d'août un commercial et a loué un espace de stockage sur le MIN, elle salarie aujourd'hui deux personnes à temps plein.



On prône une forme de dé-financiarisation de l'alimentation de base.

NATHALIE SCHENK



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Élargissement de la saisonnalité de l'offre via la planification
- Gamme saisonnière 100% locale
- Garantit un prix le plus juste et équitable pour les producteurs
- Planification de la mise en culture : optimisation de la consommation énergétique, optimisation des moyens de production sur les exploitations
- Accompagnement à la professionnalisation et la montée en compétence pour l'amélioration du produit final
- Atténuation de la variation des cours de prix et stabilisation sur l'incertitude du revenu

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION

- Travaille à partir de contenants vrac et réutilisables
- Logiciel de gestion intégré qui facilite la qualité globale du produit et de la relation client
- Normalisation et calibrage des produits effectués à la place des producteurs



- Co-construction de partenariats avec les clients pour connaître le besoin réel et ajuster le processus à chaque étape
- Mutualisation des commandes amont/aval
- Transparence dans la répartition des marges et juste construction des prix
- Alimentation solidaire
- Personnalisation des relations avec les clients et relation partenariale : bienveillance et considération du travail de chacun par une forte compréhension du terrain

DISTRIBUTION

GESTION / GOUVERNANCE

- Accompagner des acteurs publics au développement de marchés publics durables
- Partenariats durables avec les associations d'aide alimentaire pour garantir l'équité entre les bénéficiaires (tickets de rationnement) et faciliter le travail des bénévoles par l'investissement de Producteurs d'Occitanie sur l'achat, le conditionnement et le tri
- Participation à l'éducation, la sensibilisation et la responsabilisation des consommateurs et acteurs publics à la vocation primaire de l'alimentation

L'HÉRAULT COLLECTE

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Les matériaux existants, déchets ou non, sont traités directement sur le site



PRÉPARATION

Le recyclage et l'économie circulaire sont au cœur du process de l'entreprise



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Profondément humaniste, l'entreprise est engagée pour la réinsertion et le retour durable vers l'emploi. Elle contribue aussi à l'insertion et la responsabilisation aux gestes durables pour le plus jeune âge.



Créée en janvier 2018 par un ancien commerçant sur les marchés de l'Hérault, l'activité a pour but d'organiser de façon structurée le ramassage des déchets type cagettes et palettes qui avait été arrêtée par les communes.

Collecteur dans tout le Gard et l'Hérault auprès de la grande distribution, magasins spécialisés, producteurs et commerçants, l'entreprise implantée sur le MIN bénéficie également d'un point de massification collectées, sur la base logistique de Système U à Vendargues.

Une fois collectées son activité consiste à nettoyer et revaloriser les cagettes et palettes (désossement et restructuration).

Elles sont ensuite commercialisées et réutilisées par les professionnels de tous les secteurs d'activité.

Les deux gérants salarient 2 personnes en CDI, 3 ETP en insertion et bientôt un 4^{ème}, la société a reçu l'agrément entreprise d'insertion en septembre 2021.

“

La France est le 1^{er} producteur de bois de peuplier à l'échelle mondiale, l'ambition de l'entreprise est de contribuer à la valorisation optimale du bois.

CÉDRIC NOZAIQUE



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Collecte en circuit court et organisation de la massification + site de traitement directement sur le MIN de Montpellier
- Récupération de tout type de produit bois
- Adaptation de l'offre de prestation en fonction des déchets identifiés
- Identification de partenaires et sensibilisation à l'éco-sensibilisation (producteurs, communes, GD, commerçants, grossistes, aide alimentaire)
- Partenariat avec Biocoop pour un transport vert en vélo

APPROVISIONNEMENT

PRÉPARATION

- Organisation ergonomique et logique de l'espace de stockage
- Adaptation au risque incendie
- Lieu stratégique de stockage sur le MIN : massification, logistique urbaine...
- Dépollution
- Optimisation des déchets et tri sélectif
- Palettisation par catégorie
- Fabrication de matériaux et contenants sur mesure et à la demande
- Partenariat avec Ecosec pour la fabrication de composteur avec les déchets de bois de palette sur les Métropoles de Montpellier et Toulouse
- Sécurité collaborateurs / gestes et postures



- Vente sur site et livraison mutualisée par secteur
- Produits traités et prêts au réemploi
- Utilisation d'un 19T bâché pour l'optimisation du chargement et réduction du poids du véhicule

DISTRIBUTION

GESTION / GOUVERNANCE

- Identifié par le SIEL (Syndicat de l'emballage léger) comme recycleur de bois
- Action pédagogique et bénévole dans un foyer auprès de 6 enfants placés : don de bois pour la fabrication d'un carré potager
- Travail avec GESS pour la réinsertion
- 3 ETP en insertion
- Optimisation du processus

RECYCLAGE



HORECA SUD

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

APPROVISIONNEMENT

Privilégie la réutilisation et l'optimisation des ressources recyclées, pour éviter la surconsommation de neuf



RÉPARATION

Valorise le produit et ses composants lors de toute leur durée de vie, jusqu'au recyclage. Le bien-être et la sécurité des employés sont des priorités.

Élargit les possibilités d'accès au produit, avec un objectif de renforcement du pouvoir d'achat



DISTRIBUTION



GESTION / GOUVERNANCE

Une politique en faveur de l'emploi de profils précaires est définie et suivie en concertation avec les acteurs institutionnels



Horeca Sud, nom originaire des Pays Bas pour "Hôtel/Restaurant/Café" est une entreprise spécialisée à 100% dans l'équipement pour la restauration professionnelle, soit 50% de neuf et 50% d'occasion.

Elle effectue du recyclage sur le matériel de restauration professionnelle d'occasion, et de seconde main.

Elle est installée depuis janvier 2011 au sein du MIN de Montpellier. Via la récupération, le don ou les reprises de matériels, le gérant redonne une seconde vie aux produits.

Actuellement, elle développe une branche pour l'aménagement et la vente de food truck.

Pour le moment, le gérant occupe tous les postes par manque de main d'œuvre qualifiée.

“
Le recyclage n'a pas de prix, je peux agir sur le prix pour faciliter l'achat au plus grand nombre.

HAMID ADJOU



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- Sensibilisation des fournisseurs/acheteurs à la réutilisation et au recyclage
- L'achat de matériel neuf ne s'effectue que sur commande afin d'éviter le stockage
- Dans la plupart des cas, il s'agit de reprise du matériel remplacé lors des ventes ou du débarrasage d'appareils cassés ou défectueux

APPROVISIONNEMENT

RÉPARATION

- La vigilance est accrue sur les normes de sécurité et les équipements de protection : chaussures de sécurité, lunettes pour souder, gants
- Le confort et l'ergonomie du travail sont également importants (plan de travail...)
- L'entreprise propose également de la prestation de service pour la réparation ce qui contribue encore à la réutilisation et au réemploi
- Lorsque le matériel ne peut être réparé, il est désossé pour la réutilisation des pièces



- Développement d'un site internet pour la vente de matériel neuf de restauration professionnelle : www.horecasud.fr
- Livraison gratuite
- Afin de faciliter l'achat au plus grand nombre du matériel, les prix de vente pratiqués sont de 30% à 40% inférieur au prix du marché de l'occasion
- Le gérant organise régulièrement du don auprès d'associations (Restaurants du Coeur, association de femmes en difficulté)

DISTRIBUTION

GESTION /
GOUVERNANCE

- L'entreprise est investie dans la création d'emploi pour les populations les plus dans le besoin, le recyclage ne nécessitant pas de qualification obligatoire pour certains postes
- Elle contribue à aider les étudiants et les chômeurs pour leur projet d'aménagement (estimation d'un prix abordable : 220€ pour une machine à laver, un frigo, un lave-vaisselle)
- Partenariat avec la Région pour l'envoi d'apprentis
- Les métaux sont recyclés via l'entreprise Epur voisine

ÉQUITÉ

DIVERSITÉ

PROXIMITÉ



SOMIMON



CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

ÉQUITÉ

Études générales (schéma directeur)
Études ciblées pour suivre les consommations et qualité des ressources utilisées
Études pour dimensionner et chiffrer les investissements



PROXIMITÉ

Bâtiments et infrastructures existants
Projets de modernisation et construction



DIVERSITÉ

Respect des réglementations
Optimisation des ressources
Optimisation du fonctionnement



DÉVELOPPEMENT

Des concessionnaires et opérateurs
Des ressources
Des hommes



La délégation de service public confiée par la collectivité de Montpellier à une société d'économie mixte locale (SOMIMON - dont la collectivité reste majoritaire) pour l'exploitation et l'extension du MIN constitue le socle indispensable et primordial des démarches entreprises en faveur de la Responsabilité Sociétale et Environnementale.

“

Un outil exceptionnel au service de la transition écologique, de la promotion des circuits de proximité et de la souveraineté alimentaire

OLIVIER LAURO



LES OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

ÉTUDES GÉNÉRALES

- Schéma directeur d'extension et d'insertion du MIN dans le quartier

ÉTUDES CIBLÉES

1) Énergie :

- Estimation et évaluation des consommations d'énergie des bâtiments (chambres froides, concessionnaires)
- Création d'une production centralisée du froid
- Création d'une centrale photovoltaïque
- Création d'une Inertie thermique des bâtiments

2) Eaux usées :

- Mesures physico-chimiques bisannuelles

3) Eaux propres :

- Suivi mensuel des consommations
- Évaluation de la qualité et de la quantité

4) Nouvelles filières de valorisation des sous-produits

1) Politique de l'économie de la fonctionnalité (ou d'usage) pour les services mutualisés :

- Tri sélectif
- Nettoyement
- Stockage collectif
- Froid centralisé
- Surveillance etc.

2) Fait intervenir la sous-traitance locale :

- Surveillance
- Maintenances
- BTP ...

3) Application du Règlement Intérieur des MIN (arrêté par la Préfecture) conduisant à raccourcir les circuits de distribution et à créer une équité entre concurrents et une diversité de l'offre conduisant à un prix juste c'est-à-dire à la fois rémunérateur pour le producteur et le plus bas possible pour le consommateur

4) Surveillance des règlements sanitaires (espaces communs) et du Code de la route

ÉTUDES

INVESTISSEMENTS



EXPLOITATION

DÉVELOPPEMENT

1) Réinvestissement dans l'outil MIN :

- Travaux pour le développement des concessionnaires
- Éclairage par des LED
- Implantation de bornes pour les véhicules électriques
- Achat de véhicules électriques et à gaz
- Mise en place progressive de détendeurs électroniques des chambres froides
- Diminution de la consommation d'eau sur la tour de refroidissement
- Actions systématiques en diminution de risques liés aux bâtiments

2) Investissement pour la relocalisation de la transformation agricole et alimentaire

- Valorise les matières premières locales (contractualisation - tous segments de marché)
- Maintient et attire des compétences à forte valeur ajoutée sur le territoire
- Renforce la recherche et le développement des entreprises
- Réduit les coûts d'acquisition des clients nouveaux grâce à l'environnement très favorable que constitue l'écosystème
- Diminue les besoins de financement du foncier tout en assurant sur le long terme souplesse et adaptabilité
- Réduit l'empreinte carbone : au niveau des transports, du stockage (massifié et mutualisé) et de la production de froid
- Fait intervenir la sous-traitance locale (maintenance, BTP, transporteurs etc.)

1) Politique de l'économie de la fonctionnalité (ou d'usage) au service de la rationalisation de l'occupation foncière :

- Réemploi successif de cases pré-équipées par divers opérateurs au gré de leur développement.
- Mutualisation des espaces de circulation distribuant les bâtiments logistiques

2) Accompagnement dans leur développement des producteurs et des concessionnaires du MIN dans le cadre de la feuille de route du MIN fixée par le délégant :

- Création d'actions de communication, de synergie, de liens
- Fixation de critères d'attribution des cases

3) Valorisation au service de l'humain et d'une alimentation saine pour le plus grand nombre :

- Application d'une procédure de traçabilité de l'approvisionnement local pour l'aide alimentaire.
- Adhésion à la Centrale de Recouvrement des Titres au service de l'approvisionnement local pour l'aide alimentaire
- Sensibilisation et éducation à l'alimentation durable : visites acheteurs, chercheurs, territoires, établissements scolaires
- Politique salariale incluant un forfait mobilité douce ; équilibre homme/femme
- L'intéressement est fixé sur des critères de durabilité (tri sélectif, services mutualisés)

TABLEAU RECAPITULATIF DES ACTIONS MENÉES PAR 12 ENTREPRISES DU MIN DE MONTPELLIER AU REGARD DES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD)

Synthèse des actions menées par les entreprises dans les 7 thématiques

		EARL Bonnefond et fils	Les Canotiers	Agriviva SN	Yum & Wild
GOUVERNANCE	Innovation, investissements et recherche 3 7 9 12 13				
	Partenariats 2 3 4 7 10 11 12 17				
	Implication dans la société civile 1 2 3 4 9 11 17				
COMMUNAUTÉ / DÉVELOPPEMENT LOCAL	Distribution inclusive et éthique / aide aux plus démunis 1 2 3 8 10 11				
DROITS DE L'HOMME	Respect de l'égalité des genres 5 8				
	Intégration des minorités et précaires 1 8 11				
RELATIONS ET CONDITIONS DE TRAVAIL	Bien-être, ergonomie et sécurité du travail 3 8 12				
	Politique de formation des salariés 3 4 8				
	Politique salariale attractive 1 2 3 8				
LOYAUTÉ DES PRATIQUES	Rétribution de chaque maillon de la chaîne alimentaire à sa juste valeur 1 2 3 8				
ENVIRONNEMENT	Approvisionnement local et saisonnalité 3 11 12				
	Pratiques agro-écologiques 12 13 15				
	Optimisation des ressources 3 9 12 13				
	Recyclage et/ou surcyclage 9 12 15				
	Réduction et valorisation des déchets 8 9 12				
	Transports propres et/ou mutualisés 7 12 13				
	Certifications et labels 3 4 12				
CONSOMMATEURS	Sécurité des denrées alimentaires 3 8 12 13				
	Accès de tous à l'alimentation 3 8 12 13				
	Éducation à une consommation durable 3 8 12 13				

GOVERNANCE

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ La spécialisation permet d'investir dans du matériel adapté et performant pour améliorer les conditions de travail et réduire la pénibilité tout en optimisant l'efficacité économique et la performance environnementale. ■ Engagement syndical auprès de Légumes de France et volonté de communiquer et sensibiliser les décideurs aux problématiques agricoles.
Agriviva SN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenariat avec une coopérative Audoise et un transformateur. ■ Partenariats pour la mise en place d'une filière de valorisation des déchets.
Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ "L'upcycling" et le cahier des charges des produits ne permet pas de faire appel à des prestataires de services. L'entreprise souhaite dès que possible réinvestir dans l'outil de production réalisé aujourd'hui de façon artisanale à la main. La production compliquée et physique est pour l'instant réalisée exclusivement par les gérants. ■ Volonté de développer des solutions logistiques pour mutualiser le frais et faire monter en compétences les magasins sur l'hygiène et la sécurité sanitaire. ■ Volonté de créer une dynamique collective dans un environnement de petites entreprises. ■ Trophée de l'innovation pour le développement durable. ■ Investisseurs privés présents depuis le lancement de l'entreprise. ■ Objectif de changement d'échelle pour développer la production et répondre à des demandes d'acteurs du catering.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Développement de l'autonomie et de la prise d'initiative des collaborateurs. ■ Volonté forte de poursuivre une politique de développement durable : mûrissierie intégrée (gestion de la mise en marché : qualité sanitaire et organoleptique, diminution des déchets) / Dématérialisation : amélioration de la qualité et de la quantité du travail (gain de 4 à 5h/j) / diminution de l'empreinte environnementale / évaluation de la flotte pour un réinvestissement dans les énergies renouvelables.
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soutien financier sous forme de mécénat et de sponsoring (festival Arabesques, équitation). ■ Sensibilisation et organisation de toute l'entreprise pour répondre aux attentes des consommateurs : réassurance et transparence des circuits d'approvisionnements, impact sociaux et environnementaux et bonnes pratiques agricoles.
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Collaboration avec des associations : les adhérents bénéficient d'un pourcentage de réduction à l'achat de produits et en contrepartie Ensemble Mangeons d'Ici reverse un pourcentage sur le montant des commandes à l'association (15% au total et l'association choisit les modalités). ■ Avec une femme co-gérante, l'égalité des sexes est une valeur importante pour l'entreprise, afin de tendre vers l'égalité, le prochain recrutement envisagé est une femme. ■ Projet de collecte des données de production de bio déchets (restaurateurs et épicerie) pour la mise en place de méthaniseur en collaboration avec GRDF.
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ La gérante réalise des prestations de service pour le remplacement de dirigeant primeurs (gestion de personnels, approvisionnement, vente, caisse,...) et développement de l'offre de service sur les autres métiers fruits et légumes.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mobilisée pour accompagner les acteurs publics au développement de marchés publics durables. ■ Producteurs d'Occitanie est un partenaire de terrain pour travailler avec les financeurs, et les acteurs opérants sur les marchés publics, enfin elle est référence auprès d'étudiants. ■ Partenariat avec les associations d'aide alimentaire dans le respect de l'équité entre les bénéficiaires (fonctionnement par tickets de rationnement qui contraint l'association à un tri plus pointu et une limitation de la gamme/offre conditionnée par le calibre (petit calibre uniquement) : service permettant d'améliorer l'approvisionnement des bénéficiaires (marge de manœuvre tarif petite) but nourrir et ça entraîne du gaspillage. ■ Partenariats durables avec les associations d'aide alimentaire pour garantir l'équité entre les bénéficiaires (tickets de rationnement) et faciliter le travail des bénévoles par l'investissement de Producteurs d'Occitanie sur l'achat, le conditionnement et le tri.

L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenariat avec Ecosec pour la fabrication de composteur avec les déchets de bois palette sur les Métropoles de Montpellier et Toulouse. ■ Partenariat avec Biocoop pour un transport vert en vélo.
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenariat avec la Région pour l'envoi d'apprentis. ■ Les métaux sont recyclés via l'entreprise Epur voisine.
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schéma directeur d'extension et d'insertion du MIN dans le quartier.

COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT LOCAL

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Livraison en circuit court des clients primeurs via le MIN et en direct des grandes surfaces et grossistes de restauration : 90% de la production vendue dans un rayon de 60km.
Les Canotiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insertion de l'entreprise dans le territoire et contribution à l'accès au plus grand nombre à une alimentation saine, locale et de qualité par la distribution régulière aux collectivités.
Agriviva SN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Offre de légumineuses cuites sous vide aux collectivités pour permettre aux enfants de disposer d'une alternative aux protéines animales et de remplacer les conserves par un produit frais et local.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Achats prioritaires sur le MIN (producteurs et grossistes).
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Invendus à destination d'associations d'aide alimentaire ou destinés à la nourriture animale quand impropres à la consommation.
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Facilite l'accès des fruits et légumes au plus grand nombre via une gamme de prix attractive : l'entreprise propose des paniers (5 à 6kg) de fruits et légumes locaux et ou bio à prix fixe 15€ en livraison ou point relais.
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Opération anti-gaspi via une association qui rachète les fruits & légumes abimés et invendus.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Normalisation et calibrage des produits effectuées à la place des producteurs. ■ Alimentation solidaire.
L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Action pédagogique et bénévole dans un foyer auprès de 6 enfants placés : don de bois pour la fabrication d'un carré potager.
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Livraison gratuite. ■ Afin de faciliter l'achat du plus grand nombre à du matériel les prix de vente pratiqués sont de 30% à 40% inférieur au prix du marché de l'occasion. ■ Le gérant organise régulièrement du don auprès d'associations (Restaurants du cœur, association de femmes en difficulté). ■ Elle contribue à aider les étudiants et les chômeurs pour leur projet d'aménagement (estimation d'un prix abordable : 220€ pour une machine à laver, un frigo, un lave-vaisselle).
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valorise les matières premières locales (contractualisation - tous segments de marché). ■ Maintient et attire des compétences à forte valeur ajoutée sur le territoire. ■ Renforce la recherche et le développement des entreprises. ■ Fait intervenir la sous-traitance locale (maintenance, BTP, transporteurs etc.).

DROITS DE L'HOMME

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Favorise l'embauche locale (Agglomération de Sète) et préférence aux CDI. ■ Travaille avec l'association SOS Réfugiés 34 (programme Accel'Air) (salaires français, charges sociales payées en France).
Les Canotiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partage des tâches sur la gestion et l'organisation de l'exploitation en fonction des compétences de chacun (femme/homme). ■ Passage des 2 salariés déjà présents sur l'exploitation en CDI.
Agriviva SN	<ul style="list-style-type: none"> ■ 7 salariés en contrat à durée déterminée d'insertion. ■ Organisation de la vaccination COVID19. ■ Label recruteur solidaire de l'Apije. ■ Sourcing des produits et transformation pour la fabrication de 10 000 bocaux solidaires.
Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 dirigeants : une femme et un homme.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Accompagnement à l'intégration des collaborateurs français comme étrangers (permis, apprentissage langue française).
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivi et progression des carrières : entretien annuels, formations, développement de l'apprentissage, soucis de la parité homme/femme malgré la difficulté de recrutement dans le secteur, égalité des salaires.
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recours aux stagiaires et alternant pour dans le but d'initier une formation, de développer une compétence. ■ Avec une femme en tant co-gérante, l'égalité des sexes est une valeur importante pour l'entreprise, afin de tendre vers l'égalité, le prochain recrutement envisagé est une femme.
L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail avec GESS pour la réinsertion. ■ 3 ETP en insertion.
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'entreprise est investie dans la création d'emploi pour les populations les plus dans le besoin, le recyclage ne nécessitant pas de qualification obligatoire pour certains postes.
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Application d'une procédure de traçabilité de l'approvisionnement local pour l'aide alimentaire. ■ Adhésion à la Centrale de Règlement des Titres au service de l'approvisionnement local pour l'aide alimentaire. ■ Équilibre homme/femme.

RELATIONS ET CONDITIONS DE TRAVAIL

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rémunération supérieure au SMIC. ■ Formation et fidélisation des collaborateurs : affectation en fonction des appétences et aptitudes de chacun, développement des compétences en interne pour tendre vers la responsabilisation ; politique de formation (secourisme, certiphyto, langue française,...) ; assistance aux démarches administratives. ■ Investissement pour le bien-être au travail : réfectoire, salle de réunion... ■ Formation et initiation au Label Bas Carbone en 2021.
Les Canotiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mise en place d'entretiens individuels annualisés et échanges quotidiens informels avec les salariés sur le bon déroulement du travail. ■ Distribution gratuite des écarts de production et réduction de 50% sur les paniers des salariés.

Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gain de temps et efficacité du travail via des outils de gestion, de suivi de la relation clients et de management de projet (organisation du travail). ■ L'accompagnement des collaborateurs est au centre du management, les outils de gestion et le suivi humain permet à chacun d'être autonome et de "savoir quoi faire et quand faire". ■ Politique salariale humaine et saine avec une prise en compte du bien-être et de la santé des collaborateurs pour que le travail ait du sens. ■ Nombreux avantages en nature pour compenser le salaire et favoriser la cohésion : 40% de télétravail, management jeune et dynamique, moments de détente et sorties, nombreux repas dans le restaurant des gérants.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aménagement optimal de la répartition des tâches. ■ Efficacité de la livraison effectuée en binôme : prise en compte de la pénibilité pour les collaborateurs et de la qualité de service pour le client. ■ Fidélisation des collaborateurs par la politique salariale et les avantages (2j de repos consécutifs par semaine si possible).
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Investissement dans l'ergonomie du travail (transpalette électrique...). ■ Soutien au pouvoir d'achat des collaborateurs : rémunération supérieure au SMIC, tarif préférentiel de 10% sur les fruits et légumes. ■ Formations aux salariés : HACCP, SST, hygiène, sécurité incendie, informatique, habilitation électriques, métiers : agréateur, chauffeur, préparateur de commande, commercial GMS, RHD, marché. Ces formations sont assurées en interne ou auprès d'organismes certificateurs (Fel, ISO, Caces, Fimo).
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amélioration des conditions de travail (achat d'un transpalette électrique).
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mise en place d'outils adaptés pour diminuer la pénibilité du travail (transpalette, rail de chargement, ...). ■ Diminution du port de charge : préparation des commandes sur une table adaptée en aluminium ; protection des salariés via l'installation de barnum. ■ Livraison optimisée sur un secteur réduit. ■ Eau fraîche toujours à disposition des salariés l'été. ■ Vigilance au maintien de l'harmonie et de la bonne humeur au quotidien (entretiens réguliers). ■ Organisation de petits déjeuners et apéros les jours de marché. ■ Liberté dans la prise de congés payés et possibilité à tout moment de poser des congés sans solde. ■ Les fruits et légumes abîmés sont mis à la disposition des salariés et ils disposent de 30% de réduction sur le stand.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Logiciel de gestion intégré qui facilite la qualité globale du produit et de la relation client.
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ La vigilance est accrue sur les normes de sécurité et les équipements de protection : chaussures de sécurité, lunettes pour souder, gants. ■ Le confort et l'ergonomie du travail sont également importants (plan de travail...).
L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Organisation ergonomique et logique de l'espace de stockage. ■ Sécurité collaborateurs / gestes et postures.
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travaux pour le développement des concessionnaires. ■ Actions systématiques en diminution de risques liés aux bâtiments. ■ Réduit les coûts d'acquisition des clients nouveaux grâce à l'environnement très favorable que constitue l'écosystème. ■ Diminue les besoins de financement du foncier tout en assurant sur le long terme souplesse et adaptabilité. ■ Création d'actions de communication, de synergie, de liens. ■ Politique salariale incluant un forfait mobilité douce. ■ Intéressement fixé sur des critères de durabilité (tri sélectif, services mutualisés).

LOYAUTÉ DES PRATIQUES

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Volonté de commercialiser de la qualité au prix le plus juste et au plus grand nombre le soucis de la qualité du produit est identique pour tous les clients (primeurs, grande distribution, cash & carry, restaurants 3*).
Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail sur les marges pour garantir un prix d'achat accessible : sensibilisation des acheteurs qui ont tendance à être peu impliqués sur ce sujet.
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenariat pérenne avec 20 producteurs locaux (50km). ■ Démarche de progrès dans l'approvisionnement pour le producteur (contractualisation, planification) et la qualité du produits (audit sites de production et prélèvements). ■ Encouragement de la force commerciale pour soutenir la distribution des produits locaux aux prix le plus juste.
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pas de négociation des prix avec les producteurs. ■ Pas d'exigence sur l'aspect des produits : valorisation quel que soit la forme, le calibre, le poids.
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune négociation n'est effectuée sur le prix d'achat avec les producteurs.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garantit un prix le plus juste et équitable pour les producteurs. ■ Accompagnement à la professionnalisation et la montée en compétence pour l'amélioration du produit final. ■ Atténuation de la variation des cours de prix et stabilisation sur l'incertitude du revenu. ■ Transparence dans la répartition des marges et juste construction des prix.
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Application du Règlement Intérieur des MIN (arrêté par la Préfecture) conduisant à raccourcir les circuits de distribution, à créer une équité entre concurrents et une diversité de l'offre conduisant à un prix juste c'est-à-dire à la fois rémunérateur pour le producteur et le plus bas possible pour le consommateur. ■ Fixation de critères d'attribution des cases.

ENVIRONNEMENT

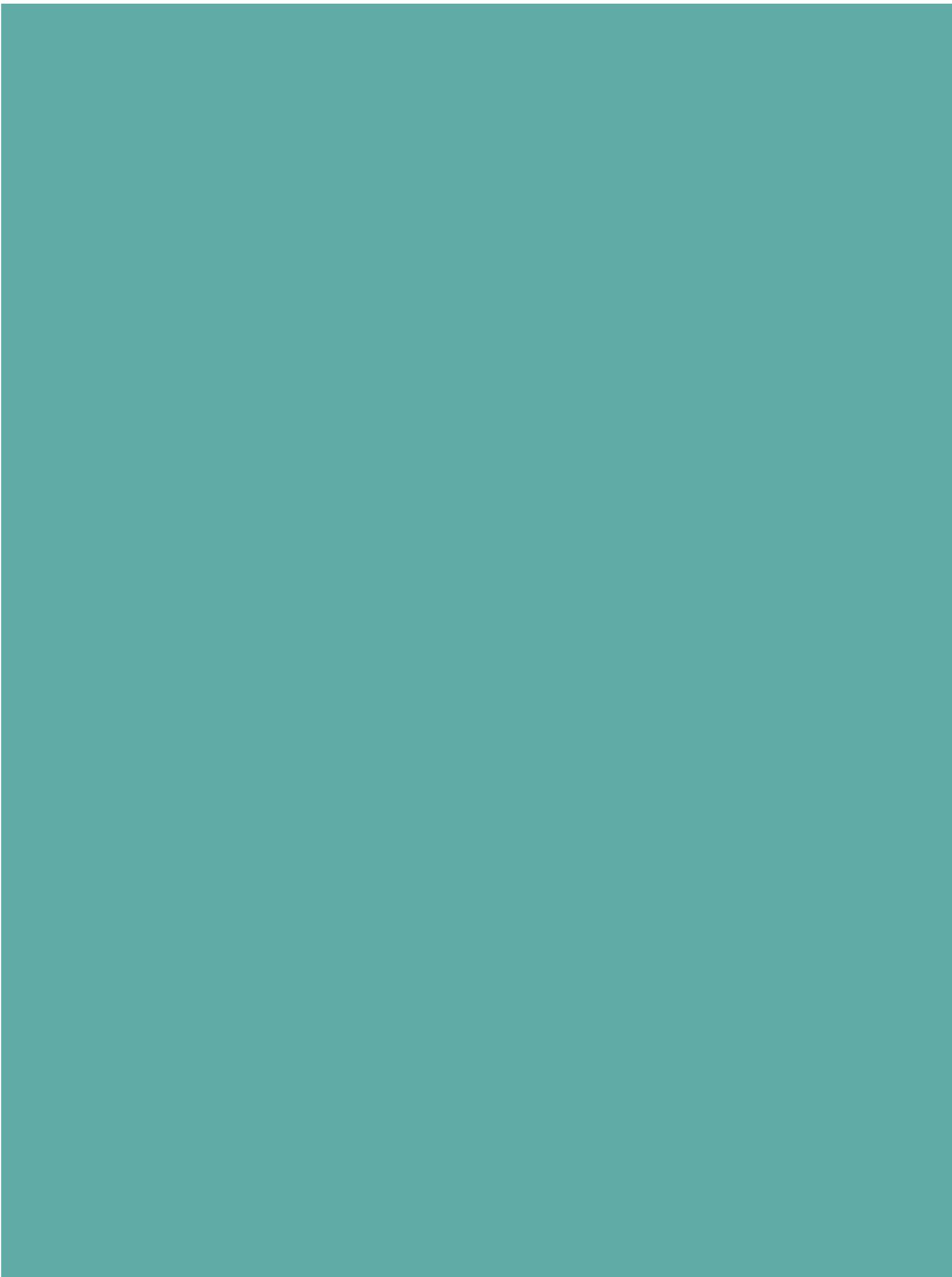
ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choix des fournisseurs en fonction de la norme ISO14001. ■ Spécialisation dans la salade en "ultra frais" (15 variétés). ■ Prise en compte du cycle de vie des intrants pour réduire au maximum l'impact environnemental de l'activité. ■ 3 fois moins de traitement par rapport à la moyenne nationale ; 98% de bonnes pratiques agro-écologiques depuis 2016. ■ Aucun dépassement de la limite maximale de résidus sur les produits depuis 35 ans. ■ Limitation des intrants : désinfection des sols à la vapeur ; bineuse mécanique avec caméra numérique. ■ Optimisation des tournées. ■ Refus de travailler avec les acheteurs qui imposent 2 livraisons. ■ Installation de 1 600m² de panneaux photovoltaïques.

Les Canotiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de compost de déchets verts et de fumier du Département. ■ Application du cahier des charges Agriculture Biologique. ■ Lâcher d'insectes pour limiter l'usage des produits phytosanitaires. ■ Accueil d'une plateforme de compost collectif sur l'exploitation. ■ Planification des cultures en fonction des ventes de l'année précédente pour limiter au maximum les invendus (1%). ■ Production à l'année 50 légumes différents. ■ Maintien et préservation de la biodiversité par la présence de haies, d'espace de jachère. ■ Préservation des sols par la rotation des cultures. ■ Installation de nichoirs pour chauves-souris pour diminuer la présence d'insectes ravageurs. ■ Expérimentation de l'utilisation d'un insecte pour lutter contre un ravageur du pommier. ■ Production distribuée exclusivement localement sur un minimum de point de vente pour optimiser le circuit. ■ Valorisation des écarts de production par la transformation.
Agriviva SN	<ul style="list-style-type: none"> ■ 70% de matières premières d'origine locale. ■ 35% certifiées Agriculture Biologique. ■ 80% de producteurs Héraultais ou Gardois. ■ Emballage bi-composante pour faciliter le tri. ■ Développement de la gamme de produits pour répondre au plus près aux préoccupations sociales et environnementales.
Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ Approvisionnement au plus proche pour les ingrédients (pois chiches de Toulouse, Senfas, Arcadis (Gard)). ■ Ingrédients spéciaux (levure) sont systématiquement sourcés en France. ■ Les légumes proviennent de la légumerie du MIN. ■ Le concept même de l'entreprise : production de végétal en upcycling permet de réduire de façon majeure l'impact carbone et contribue à sensibiliser sur les conséquences de notre alimentation. ■ Recyclage des produits et des emballages. ■ Aucun déchets végétaux, l'entreprise fait pour cela appel à la légumerie (carottes râpées) car elle n'est pas en capacité de les traiter. ■ Eau de cuisson réutilisée dans les recettes. ■ La production se fait sur commande ce qui nécessite un lourd travail de gestion et de sensibilisation avec les clients mais permet de limiter les stocks. ■ Certification Agriculture Biologique. ■ Livraison directe en local : Montpellier et Agglomération.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Achats conditionnés par la demande client. ■ Stockage à flux tendu. ■ Optimisation des tournées : partage de la zone de logistique en fonction des clients. ■ Volonté forte de poursuivre une politique de développement durable : mûrisserie intégrée (gestion de la mise en marché : qualité sanitaire et organoleptique, diminution des déchets) / Dématérialisation : amélioration de la qualité et de la quantité du travail (gain de 4 à 5h/j) / diminution de l'empreinte environnementale / évaluation de la flotte pour un réinvestissement dans les énergies renouvelables.
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Approvisionnement prioritaire en local et français avec une ouverture sur le bio. ■ Dématérialisation : amélioration des conditions de travail (tablettes, écran tactile), gestion des ressources (diminution du papier, optimisation des stocks), augmentation de la qualité du service (gestion relation clients). ■ Groupement d'achat pour l'électricité. ■ Organisation des tournées localement : Nîmes, Sète, Ganges et récupération de produits si possible pour éviter les retours à vide. ■ Recyclage via la réutilisation des emballages.

Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bassin d'approvisionnement de 100 à 150km. ■ Approvisionnement sur le carreau du MIN ou récupération des produits en véhicules propres. ■ Gestion à flux tendu pour diminuer les pertes. ■ Économie d'énergie par une optimisation de l'utilisation de la chambre froide (réduction du coût de fonctionnement). ■ 2 camions de livraison dont un au gaz naturel de ville. ■ Effort soutenu pour la réduction des emballages et le cas échéant utilisation d'emballages réutilisables. ■ Réduction au maximum du papier via outil numérique à toutes les étapes (BL, factures...).
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Achats en grande partie en direct auprès des producteurs locaux sur le carreau du MIN. ■ Gamme 100% de saison. ■ 100% des emballages sont en carton recyclable. ■ Travail à flux tendu pour éviter les pertes et la sur consommation. ■ Tri sélectif.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Élargissement de la saisonnalité de l'offre via la planification. ■ Gamme saisonnière 100% locale. ■ Planification de la mise en culture : optimisation de la consommation énergétique, optimisation des moyens de production sur les exploitations. ■ Travaille également à partir de contenants vracs et réutilisables. ■ Mutualisation des commandes amont/aval.
L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vente sur site et livraison mutualisée par secteur. ■ Produits traités et prêts au réemploi. ■ Utilisation d'un 19T bâché pour l'optimisation du chargement et réduction du poids du véhicule. ■ Lieu stratégique de stockage sur le MIN : massification, logistique urbaine... ■ Dépollution. ■ Optimisation des déchets et tri sélectif. ■ Palettisation par catégorie. ■ Fabrication de matériau contenants sur mesure et à la demande. ■ Collecte en circuit court et organisation de la massification + site de traitement directement sur le MIN. ■ Récupération de tout type de produit bois. ■ Adaptation de l'offre de prestation en fonction des déchets identifiés.
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'achat de matériel neuf ne s'effectue que sur commande afin d'éviter le stockage. ■ Dans la plupart des cas, il s'agit de reprise du matériel remplacé lors des ventes ou du débarrasage d'appareil cassés ou défectueux. ■ L'entreprise propose également de la prestation de service pour la réparation ce qui contribue encore à la réutilisation et au réemploi. ■ Lorsque le matériel ne peut être réparé, il est désossé pour la réutilisation des pièces.
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Estimation et évaluation des consommations d'énergie des bâtiments (chambres froides, concessionnaires). ■ Création d'une production centralisée du froid. ■ Création d'une centrale photovoltaïque. ■ Création d'une Inertie thermique des bâtiments. ■ Mesures physico-chimiques bisannuelles des eaux usées. ■ Suivi mensuel des consommations des eaux propres. ■ Évaluation de la qualité et de la quantité des eaux propres. ■ Nouvelles filières de valorisation des sous-produits. ■ Éclairage par des LED. ■ Implantation de bornes pour les véhicules électriques. ■ Achat de véhicules électriques et à gaz. ■ Mise en place progressive de détendeurs électroniques des chambres froides. ■ Diminution de la consommation d'eau sur la tour de refroidissement. ■ Réduit l'empreinte carbone : au niveau des transports, du stockage (massifié et mutualisé) et de la production de froid. ■ Réemploi successif de cases pré-équipées par divers opérateurs au grès de leur développement. ■ Mutualisation des espaces de circulation distribuant les bâtiments logistiques.

CONSUMMATEURS

ENTREPRISES	ACTIONS
EARL Bonnefond et fils	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sensibilisation sur les réseaux sociaux. ■ Engagement syndical auprès de Légumes de France, sensibilisation aux problématiques agricoles.
Les Canotiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partage et sensibilisations des pratiques au consommateur via la vente directe. ■ Approvisionnement de produits sains et diversifiés pour garantir une alimentation de qualité.
Agriviva SN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Décontamination par UVC : <ul style="list-style-type: none"> > réduction de la consommation d'énergie de 90% sur les liquides comparé à une pasteurisation classique ; > évite l'ajout de chlore pour assainir les produits solides. ■ Management de la qualité des fournisseurs jusqu'au consommateur via un système de traçabilité.
Yum & Wild	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun conservateur ni additif. ■ Management de la qualité.
Aristide SARL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Achats prioritaires sur le MIN (producteurs et grossistes). ■ Contrôle qualité des achats. ■ Sensibilisation des restaurateurs au second choix (cuisine) et à la saisonnalité.
Plô Primeur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un service qualité dédié : présence d'un référent qualité sur site. Suivi des démarches qualité de l'entreprise : FeL partenariat, certification bio, cahier des charges producteur, contrôles sanitaires, engagement SMQ.
Ensemble Mangeons d'Ici	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenaire d'entreprises via la livraison de paniers pour les collaborateurs : gain de temps pour les salariés ; diminution du trafic ; bien-être au travail et la commercialisation de corbeilles pour des snacks sains. ■ Marketplace accessible pour les particuliers et les professionnels pour faciliter l'achat et la relation clients. ■ Sensibilisation à la saisonnalité sur les réseaux sociaux et accompagnement des clients restaurateurs à l'élaboration de cartes avec des produits locaux.
Charlotte aux Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Premiers prix sur les fruits et légumes de base : poireaux, carottes, pommes de terre, tomates, courgettes, pommes (en fonction des saisons). ■ Ambiance conviviale sur le stand.
Producteurs d'Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Co-construction de partenariats avec les clients pour connaître le besoin réel et ajuster le processus à chaque étape. ■ Participation à l'éducation, la sensibilisation et la responsabilisation des consommateurs et acteurs publics à la vocation primaire de l'alimentation.
L'Hérault Collecte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Action pédagogique et bénévole dans un foyer auprès de 6 enfants placés : don de bois pour la fabrication d'un carré potager. ■ Identification de partenaires et sensibilisation à l'éco-sensibilisation (producteurs, communes, GD, commerçants, grossistes, aide alimentaire).
Horeca Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sensibilisation des fournisseurs/acheteurs à la réutilisation et au recyclage. ■ Développement d'un site internet pour la vente de matériel neuf de restauration professionnelle : www.horecasud.fr
Somimon	<ul style="list-style-type: none"> ■ Surveillance des règlements sanitaires (espaces communs) et du Code de la route. ■ Sensibilisation et éducation à l'alimentation durable : visites des acheteurs, chercheurs, territoires, établissements scolaires.





L'INVENTAIRE DES PRATIQUES RESPONSABLES POUR UN MIN HUMAIN ET DES LENDEMAINS DURABLES



281, avenue du Marché Gare
34070 MONTPELLIER
Tél. **04 67 92 29 60**
Fax **04 67 92 06 13**

mercadis.net