

CARGILL France, A ORLEANS, SENSIBILISE SES SALARIES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AU JARDINAGE ECO RESPONSABLE

ANNEE
2014

CATEGORIE
Clients / Consommateurs

RUBRIQUE
Pédagogie

SOUS-RUBRIQUE
Consommation responsable

SECTEUR D'ACTIVITE
Agroalimentaire

TAILLE DE L'ENTREPRISE
100 to 500

PAYS (DE LA PRATIQUE)
France

ENTREPRISE

Cargill France, usine de Saint Cyr en Val



Chiffres d'Affaires (2012):
Groupe : 132 Mds dollars

Effectif (2014) : 250 (site)
Groupe : 142000

Pays (siège social) : USA

Site internet :
www.cargill.fr

Fiche rédigée par :
Marie Noëlle DUFOREST

CONTEXTE

Cargill, groupe familial fondé aux Etats Unis en 1865, est producteur et fournisseur mondial de services et produits liés à l'alimentation avec 142 000 collaborateurs dans 67 pays. Cargill se développe en France depuis 1963, sur 21 sites avec 2500 salariés. Cargill France crée en 1993 à St-Cyr-en-Val, en région centre (près d'Orléans), une usine de transformation des produits à base de poulet, notamment les Chicken McNuggets, les préparations panées des sandwiches et salades des restaurants McDonald's de France et d'Europe. Sur ce site qui emploie 250 personnes, Cargill organise, pour la 5^e année, des journées de sensibilisation des salariés au développement durable.

OBJECTIF(S)

- Mobiliser les salariés à des changements de comportement
- Limiter le gaspillage alimentaire
- Jardiner de façon responsable

DÉMARCHE

En 2014, dans le cadre des initiatives autour de la Journée de la Terre et de la Journée Mondiale de l'Environnement 4, l'usine Cargill de saint Cyr en Val organise 2 journées de sensibilisation à destination de ses collaborateurs, avec le soutien de l'association Loiret Nature Environnement, de l'Agglo et de l'ADEME (intervenants et supports d'information).

Différents ateliers ludiques sont proposés aux collaborateurs

- Dans une cuisine grandeur nature, présentation de bonnes pratiques de réduction du gaspillage alimentaire à domicile ; par exemple la composition d'un menu complet avec des épluchures de pommes de terre, une soupe de fanes de radis, une tortilla et de la brioche perdue.
- Rappel de bons réflexes, comme celui de bien régler son frigo, acheter des produits de saison, ou s'informer sur les dates de consommation.
- Présentation du recyclage des produits : soit par une utilisation différente (chips d'épluchures), ou via le compost qui permet ensuite d'obtenir de l'engrais naturel.
- Initiation à la réalisation de compost à domicile, présentation de plusieurs techniques, soit compostage classique, soit lombricompostage par des vers,
- atelier jardinage éco-citoyen, pour expliquer comment réduire l'utilisation de pesticides ; concours « Trucs & astuces au naturel » pour les collaborateurs
- incitation à consommer un fruit ou un légume qui ne semble pas visuellement parfait avec démonstration & dégustation à l'appui de jus de fruits d'un producteur local. En effet, parmi les aliments qui finissent à la poubelle, on retrouve trop souvent des fruits ou des légumes, qui présentent un défaut, un aspect défraîchi ou un peu abîmé mais restent pour autant totalement consommables.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- engagement durable de l'entreprise (journées de sensibilisation depuis 2010)
- soutien des associations locales : Loiret Nature environnement, Agglo, Ademe

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE
- implication des salariés (70% des 250 salariés participent aux ateliers), partage et valorisation d'expériences - meilleure image de l'entreprise	- ancrage territorial : lien avec associations et producteurs locaux - comportements éco responsables des salariés : compostage à domicile : 40kg par personne et par an de déchets en moins dans les poubelles (source ADEME) ; réduction des déchets alimentaires - diffusion de bonnes pratiques