

ATELIER DE CUISINE & BÉNÉVOLAT AU SAMU SOCIAL

OMNOVA SOLUTIONS

14 avenue des Tropiques
ZA de Courtaboeuf 2 - Villejust 91955 Courtaboeuf Cedex

ILE DE FRANCE

2020

➤ Mots clés : bénévolat (SAMU social), gaspillage (alimentaire), culture développement durable, collaborateurs



L'ENTREPRISE

OMNOVA Solutions est une société américaine qui a été créée en 1999. Elle est issue de la cession de la division chimie de spécialités de l'entreprise GenCorp anciennement appelée General Tire & Rubber Company (entreprise créée en 1915). L'entreprise conçoit des polymères en émulsion, des produits de spécialités et de surfaces fonctionnelles et décoratives. Omnova Solutions compte de nombreux collaborateurs à travers le monde, dans différents sites situés aux Etats-Unis, en France, en Angleterre, en Inde, en Thaïlande et en Chine. Le site de Villejust est situé dans la zone d'activités de Courtaboeuf (91). Il regroupe la direction locale, le marketing, la finance, la recherche et développement



LE CONTEXTE

L'entreprise essaie de proposer des actions en lien avec le développement durable aux collaborateurs afin de les sensibiliser à ce sujet

Elle cherche à trouver des actions qui vont intéresser les collaborateurs, réalisables à moindre coûts (pas de budget alloué au développement durable sur le site) et accessibles avec peu de moyens organisationnels (ressources, matériel).



IDÉE ET OBJECTIFS



Sur la base du volontariat, le site veut proposer des actions concrètes avec un impact immédiat et pouvant mettre en évidence des valeurs de l'entreprise. Deux actions ont été proposées sur l'année 2017 :

- Un atelier de cuisine anti gaspillage sur site réalisé pendant la semaine de développement durable.
- Une demi-journée de bénévolat hors site en partenariat avec le Samu Social.

L'objectif au travers de ces 2 projets était de créer du lien entre les collaborateurs et de les fédérer autour d'un projet en rapport avec l'environnement et la RSE et ainsi les sensibiliser à cette thématique.

Pour le projet de cuisine anti gaspillage, l'objectif principal était de sensibiliser les salariés aux déchets pendant la semaine du développement durable et cela de façon ludique. Il a été choisi d'organiser un atelier de cuisine anti-gaspillage avec la préparation d'un repas à partir de légumes et fruits fortement abimés, récupérés sur les marchés.

Pour le projet de bénévolat au Samu Social, l'objectif était de rassembler les collaborateurs autour d'une action qui ait du sens pour chacun. Les collaborateurs devaient trier et répertorier le stock de **vêtements** afin d'en faire un inventaire pour faciliter leur distribution.



MISE EN OEUVRE

Atelier cuisine anti-gaspi :

Le SIOM de la vallée de Chevreuse a été contacté et nous a proposé un atelier de cuisine « anti-gaspi » en collaboration avec une intervenante. L'atelier a été organisé en récupérant des invendus de supermarchés et du marché. La quinzaine de participants a préparé et cuisiné les légumes et fruits invendables car fortement abimés.



L'atelier qui a été un moment convivial, a été organisé sur le site pendant la pause déjeuner. A l'issue de cet atelier les participants ont pu déguster leurs préparations et sont repartis avec des idées de recettes anti-gaspi à réaliser chez eux.

½ journées au Samu Social :

N'ayant pas d'expérience dans le bénévolat, l'idée a été de contacter la SCOP « Ca me regarde » qui met en relation les entreprises et les associations. « Ca me regarde » nous a proposé de participer à des demi-journées de bénévolats au Samu Social.



Cette action était précédée d'une intervention de la responsable du Samu Social qui en a expliqué son fonctionnement et les difficultés rencontrées. 15 collaborateurs ont ensuite trié, répertorié le stock de vêtements du Samu Social. L'action s'est faite pendant le temps de travail des salariés sur décision de la direction.



RÉSULTATS

Atelier cuisine anti-gaspi :

15 personnes travaillant dans des services différents ont partagé un moment convivial lors d'un atelier de cuisine anti gaspillage. Les participants ont été ravis de l'atelier car il y a eu une sensibilisation concrète et ludique au gaspillage alimentaire. Ils se sont régalés et l'atelier a aussi été l'occasion de discuter des déchets ménagers et de la gestion de son frigo avec les dates limite de consommation.

½ journées au Samu Social :

Le résultat de cette action est très positif puisque cela a fait sens auprès des 15 participants et du Samu Social. Les salariés ont été heureux de s'impliquer dans cette action concrète et utile. Les participants ont pu percevoir l'utilité de leur participation et l'importance des actions citoyennes.



BÉNÉFICES ET PERSPECTIVES

Ces 2 ateliers ont permis de mettre en évidence des valeurs communes entre les salariés et l'entreprise, via la réalisation d'actions qui ont du sens pour la « société ». La direction de l'entreprise a soutenu et adhéré à ces actions et souhaite poursuivre en ce sens. Il y a d'ailleurs une forte demande pour recommencer l'opération au Samu Social aussi bien de la part des salariés que de la direction et certains ont mené des actions à titre personnel ensuite ou sont en attente de nouvelles actions.



GLOBAL COMPACT : ODD



ODD 1 : Eliminer l'extrême pauvreté

ODD 11 : Faire en sorte que les villes et les établissements soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables

ODD 12 : Etablir des modes de consommation et de production durables

ODD 17 : Partenariats pour la réalisation des objectifs