



ESSEC
BUSINESS SCHOOL

Chaire
Grande Consommation



Grand Prix ESSEC des industries de la Consommation Responsable

DOSSIER DE CANDIDATURE

Prix: Responsabilité Civique

- **Tous les champs sont à renseigner.**
- **Date limite de renvoi des dossiers complétés : 3 octobre 2014 à minuit**, par mail à l'adresse contact@grandprix-consommationresponsable.com
- **Principe de notation de chaque prix :**
Les initiatives candidates seront évaluées selon 4 critères : Aspect novateur - Mise en œuvre et communication – Impact et résultats – Vision.
Une note sur 10 points sera attribuée sur chaque critère.
Les critères seront pondérés selon des coefficients :
Caractère innovant de l'initiative : coefficient 3
Mise en œuvre et communication : coefficient 2
Impact et résultats : coefficient 3
Vision : coefficient 2
Une note globale sur 100 points sera ainsi affectée à chaque initiative candidate.

Nom de l'initiative: Location à prix symbolique ou prêt de produits du Groupe SEB dans les épiceries du réseau A.N.D.E.S..

Nom de l'entreprise candidate (et logo): Groupe SEB
(via sa Fondation d'entreprise)



Contact : Morane Mangeant – mmangeant@groupeseb.com

PRESENTATION SYNTHETIQUE DE L'INITIATIVE

1. Date de l'initiative : Début de l'initiative en 2012

2. Résumé :

Dans la continuité de son partenariat avec l'association A.N.D.E.S. (Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires) autour l'alimentation saine des populations précaires, la Fondation Groupe SEB a souhaité expérimenter la location sociale ou le prêt à prix symbolique d'appareils culinaires auprès de publics précaires. L'objectif est de permettre aux bénéficiaires des épiceries du réseau A.N.D.E.S. de louer à prix symbolique ou d'emprunter des appareils souvent inaccessibles : yaourtières, sorbetière, machine à pain, gaufrier, appareils à raclette ou à fondue...

En quoi consiste le projet ?

A quels enjeux précis de responsabilité sociale ou environnementale répond votre initiative ?

La Fondation d'entreprise Groupe SEB, dont l'objet social est la lutte contre l'exclusion, soutient l'A.N.D.E.S. depuis 2012. Ensemble, ils collaborent pour promouvoir le lien social et l'alimentation saine auprès de populations précaires.

Ce partenariat s'est notamment traduit par un engagement fort dans le programme « La Compagnie des Gourmands », une série d'ateliers cuisine réunissant enfants et parents accompagnés par les épiceries solidaires du réseau A.N.D.E.S.. Ces ateliers permettent de renforcer ou rétablir le lien entre un parent et son enfant tout en revalorisant le parent (souvent dévaloriser aux yeux de son enfant par la précarité). De plus, les ateliers permettent de réapprendre à cuisiner à la maison avec des produits sains (ex : fruits et légumes de saison) et des recettes économiques.

La Fondation apporte une aide financière au déploiement du programme dans les épiceries du réseau ainsi que des produits permettant d'équiper les cuisines des épiceries (robots, fours, batteurs...). Après avoir participé aux ateliers cuisine organisés dans l'épicerie, les bénéficiaires reçoivent un kit d'ustensiles de base afin de continuer à cuisiner chez eux.

L'A.N.D.E.S. et la Fondation ont par ailleurs entrepris de compléter leur action en louant à titre gratuit ou à prix symbolique des produits trop encombrants ou trop peu utilisés pour être directement donnés aux bénéficiaires. L'objectif est de faciliter l'accès des populations précaires aux produits conviviaux ou encourageant le fait maison (ex : yaourtières, sorbetière, machine à pain, gaufrier, appareils à raclette ou à fondue...) afin qu'ils puissent refaire à la maison une recette apprise en atelier cuisine.

Ce partenariat vise à répondre aux déséquilibres alimentaires souvent observés chez les populations précaires, qui entraînent des inégalités sociales de santé : forts taux d'obésité, cancers, diabète... La raison est financière mais aussi socioculturelle : manque d'attrait pour

les produits sains, manque de temps ou d'envie de faire la cuisine et enfin absence d'équipement. L'objectif de la Fondation Groupe SEB et de l'A.N.D.E.S. est d'aider à dépasser ces freins. De plus, le volet location permet de mettre en avant l'importance de privilégier l'usage plutôt que la possession des produits, dans une démarche d'économie de fonctionnalité.

PRESENTATION DETAILLEE DE L'INITIATIVE

Critère 1

Caractère innovant de l'initiative

(coeff. 3)

3. Décrire le caractère rupturiste / innovant du projet

En quoi votre réalisation va-t-elle au-delà :

- **des pratiques existantes au sein de votre entreprise ?**
- **de ce qui peut déjà exister dans d'autres groupes ou aux usages du secteur ?**
- **des contraintes légales et réglementaires ?**

La « Compagnie des Gourmands » est un projet innovant car il consiste à accompagner les familles précaires suivies par les épiceries solidaires vers une alimentation plus saine et responsable. Les ateliers cuisine permettent aux parents et à leurs enfants de renforcer les liens tout en réapprenant à cuisiner des produits sains et économiques comme les fruits ou les légumes de saison. La « Compagnie des Gourmands » a donc une véritable vocation d'éducation à l'alimentation saine et responsable et se différencie en cela d'un programme classique de don de produits.

De plus, bien que très répandu dans le domaine culturel (bibliothèque, ludothèque...), le principe du prêt ou de la location d'appareils culinaires à des populations en situation de précarité n'a pas encore été exploré.

La mise en place de cette expérimentation constitue donc une rupture de fond dans les pratiques de mécénat actuelles. En effet, la pratique habituelle consiste à donner les produits à une structure qui se charge de les redistribuer gratuitement ou à un prix symbolique à ses bénéficiaires. La mise en place du service de location bouleverse ce schéma : les produits restent la propriété de l'association afin que cette dernière organise leur location à prix symbolique ou leur prêt. Ce nouveau schéma ouvre des horizons inédits pour les différents acteurs.

Pour les bénéficiaires :

- possibilité d'organiser des moments privilégiés en famille ou entre amis grâce à des produits trop encombrants, trop chers ou trop peu utilisés pour qu'ils les possèdent ;
- responsabilisation et prise de confiance car l'association confie du matériel dont il faut

prendre soin et qu'il faut rapporter à la fin de la période de prêt / location (une à deux semaines en fonction des épiceries) ;

- accompagnement dans la prise en main des produits empruntés grâce à des fiches recettes, un mode d'emploi adapté, des conseils et la démonstration du produit en atelier cuisine.

Pour l'épicerie :

- possibilité de proposer un service dans la durée (au lieu de dépendre systématiquement des donations faites par les mécènes).

Pour la Fondation Groupe SEB :

- augmentation de l'impact social de son action, les produits donnés étant utilisés par de nombreux bénéficiaires (car ils restent la propriété de l'association).
- possibilité d'adapter les produits ou les emballages aux bénéficiaires grâce à leurs commentaires suite à la location (difficulté de compréhension du mode d'emploi, manque d'idées de recettes...). Lors d'un simple don, ce retour sur l'utilisation des produits est presque impossible à avoir (voir questionnaire en PJ).

Critère 2

Mise en œuvre et communication

(coeff. 2)

4. Qui a initié ce projet ? (département, fonction)

Qui est responsable de la mise en œuvre de l'initiative ?

La « Compagnie des Gourmands » a été initiée par l'A.N.D.E.S. en 2008, et la Fondation Groupe SEB l'a rejointe au début de l'année 2012. L'A.N.D.E.S. est responsable de la mise en œuvre de l'initiative.

Convaincue de l'impact sur la santé et le lien social des produits conviviaux et « faits maison », la Fondation Groupe SEB a sollicité l'A.N.D.E.S. afin de tester la mise en place d'un système de location / prêt permettant aux personnes en situation de précarité d'accéder aussi à ces produits (jusqu'à présent très peu donnés à cause de leur encombrement et de leur faible fréquence d'utilisation).

5. Stratégie de déploiement de l'initiative

- Étapes et dates clés de mise en place

- Ampleur de la mise en œuvre

(nombre de collaborateurs, de marques, de produits, de sites concernés...)

- Comment avez-vous appréhendé les enjeux économiques dans le déploiement de l'initiative ?

2012 : La Fondation Groupe SEB commence à financer l'animation de la « Compagnie des Gourmands » et équipe 9 épicerie solidaires du réseau en matériel de cuisine (robots, fours, cocotte-minute, etc.) afin qu'elles puissent réaliser des ateliers cuisine autour de l'alimentation saine et responsable avec les populations précaires qu'elles accompagnent.

2013 : La Fondation continue à soutenir le programme par un don financier et équipe 40 épicerie supplémentaires du réseau. De plus, les deux partenaires décident de donner un kit d'ustensiles de base aux participants des ateliers cuisine afin de les encourager à refaire chez eux les recettes cuisinées lors des ateliers.

2014 : La Fondation poursuit son soutien financier pour la mise en place des ateliers et équipe 13 épicerie supplémentaires ainsi que 40 familles en produits du Groupe.

En complément, l'expérimentation sur la location / le prêt des produits est lancée. De mars à août, elle a été menée dans 2 épicerie avant d'être élargie à 3 nouvelles épicerie en septembre. Ce nouveau service permet aux participants de la « Compagnie des Gourmands », d'emprunter des appareils spécifiques, comme des yaourtières, des sorbetières ou encore des appareils à gaufre.

En tout, depuis 2012, la Fondation Groupe SEB a donné plus de 80 000 € et 1 300 produits à l'A.N.D.E.S. dans le cadre de ce partenariat.

De plus, 23 familles ont pu profiter de produits du Groupe SEB grâce à un prêt à prix symbolique ou une location.

6. Implication des collaborateurs de l'entreprise dans le déploiement de l'initiative

- Combien de collaborateurs ont été mobilisés ?

- Quels moyens et quelles actions votre entreprise a-t-elle mis en place pour motiver et former les collaborateurs concernés par l'initiative ?

- De quelle façon communiquez-vous autour de cette initiative en interne ?

Cette initiative mobilise bien entendu les collaborateurs du Groupe SEB travaillant à la Fondation mais également ceux de la logistique qui préparent et acheminent les produits jusqu'aux différentes épicerie concernées par le partenariat.

Afin d'inciter les collaborateurs à adhérer à cette initiative, l'association A.N.D.E.S. et le projet

de la « Compagnie des Gourmands » ont été présentés par son fondateur et directeur Guillaume Bapst lors de la Journée des Bénévoles du mois de janvier 2013 (rassemblant tous les bénévoles français de la Fondation).

De plus, la Newsletter de la Fondation, publiée deux fois par an, recense les missions de bénévolat proposées par les épicerie situées à proximité des sites du Groupe (ex : co-animer un atelier cuisine, aider à la comptabilité ou à la recherche de fonds, réorganiser le magasin, conseiller les bénéficiaires...). 14 épicerie du réseau A.N.D.E.S. ont été identifiées à proximité de 8 des 11 sites d'implantation du Groupe en France.

Enfin, le partenariat entre la Fondation et l'A.N.D.E.S. a été mis en avant dans le rapport annuel 2013 du Groupe SEB.

Dans le cadre de la mise à disposition de produits, les équipes marketing ont été sollicitées afin de créer un mode d'emploi et une fiche recette accompagnant les produits proposés à la location. L'objectif est de développer des outils spécifiques permettant la prise en main de ces produits par un public maîtrisant peu la langue française (voir exemple en PJ).

7. Partenariats noués pour mettre en œuvre le projet.

L'A.N.D.E.S. bénéficie de divers partenariats publics et privés dans la cadre de « La Compagnie des Gourmands ». La mise à disposition d'appareils culinaires ne bénéficie pas, à l'heure actuelle, de partenariat (hors A.N.D.E.S., Fondation Groupe SEB et Groupe SEB).

8. Information du consommateur et des parties prenantes.

- Quelles actions d'éducation, d'information, de communication aux consommateurs et aux parties prenantes du projet, notamment pour faire évoluer leurs comportements avez vous mises en place ? (Supports, moyens, budgets ...) Joindre en annexe un exemple de communication

Les ateliers cuisine de la « Compagnie des Gourmands » sont destinés au public accueilli dans les épicerie solidaires du réseau A.N.D.E.S.. L'amélioration des comportements alimentaires via l'éducation et la formation est au cœur même du projet.

Dans le cadre de la location ou du prêt des produits, les épicerie ont informé leurs bénéficiaires par une mise en avant des produits dans l'épicerie, la présentation du dispositif dans les ateliers cuisine ou encore l'échange direct avec les bénéficiaires lors de leurs achats à l'épicerie.

Critère 3
Impact et résultats
(coeff. 3)

9. Quels ont été les résultats quantitatifs de cette initiative ?

- **Indicateurs clés**
- **Chiffres bruts (départ / à date)**
- **Évolution par rapport à la date de démarrage du projet**

Entre 2012 et 2014, plus de 2 881 personnes (1 182 parents et 1 539 enfants) ont pu bénéficier des ateliers cuisine de la « Compagnie des Gourmands » et ainsi resserrer leurs liens familiaux tout en réapprenant à cuisiner des produits sains et économiques comme par exemple des fruits et légumes de saison.

2012 : 9 épicerie ont été équipées en matériel du Groupe SEB et au total 87 ateliers cuisine ont été mis en place dans 19 épicerie. 690 personnes ont participé aux ateliers (104 parents, 436 enfants).

2013 : 40 épicerie ont bénéficié du matériel du Groupe SEB ainsi que 60 familles. On compte 2 094 participants aux ateliers (1 046 parents et 1 048 enfants) lors des 204 ateliers organisés par les épicerie.

2014 : 13 épicerie bénéficient de matériel du Groupe SEB : 13 kits à destination des épicerie comprenant une quinzaine d'articles d'équipement (comme des robots, fours, etc.), et 40 kits destinés aux familles comprenant quelques poêles et casseroles et des petits ustensiles de cuisine.

De plus, l'expérimentation autour de la location ou du prêt de produits a touché 23 familles depuis mars 2013. Les retours des épicerie ont permis d'affiner la liste des produits et le processus de location/prêt. Afin d'évaluer l'expérimentation dans sa deuxième phase (5 épicerie), un questionnaire de satisfaction a été élaboré et sera administré à tous les bénéficiaires (disponible en PJ).

10. Comment cette initiative a-t-elle été perçue en interne et/ou en externe (clients, fournisseurs, consommateurs, partenaires ...) ?

Exemples (ou témoignages) de sites (ou de personnes) emblématiques de la réussite de la mise en œuvre de l'initiative.

>> reconnaissance (s) ayant déjà été obtenu(es) par cette initiative

Cette initiative a été très bien perçue par les collaborateurs bénévoles de la Fondation qui ont manifesté un grand intérêt pour cette démarche « concrète et en cohérence avec les

métiers du Groupe » à la suite de la journée des bénévoles de janvier 2013.

Notre site Tefal à Rumilly a souhaité s'associer également à l'A.N.D.E.S. en donnant plus de 3 800 produits en 2013 dans le cadre de la Semaine du goût. Cette action à l'occasion de la Semaine du goût est renouvelée en 2014 avec un don de produits similaire.

11. Quelles ont été les pratiques modifiées suite à ce projet :

- **en interne (comportements, méthode de travail, perception du changement...)**
- **en externe vis-à-vis des clients, fournisseurs, partenaires...), envers l'Homme, l'environnement, sur les bienfaits sociaux...**

Une étude qualitative menée par un sociologue de l'alimentation sur l'impact de la « Compagnie des Gourmands » a permis de mettre en évidence les éléments suivants :

- l'ouverture à la nouveauté et à l'autre ;
- la convivialité, les échanges au sein du groupe, le plaisir de réussir quelque chose ensemble et de partager le repas préparé collectivement ;
- la découverte de recettes simples et peu coûteuses ;
- la forte reproduction à la maison des recettes réalisées en atelier cuisine ;
- l'apport, en douceur, de notions d'équilibre nutritionnel. La souplesse dans la transmission du message a été particulièrement appréciée, ce qui renforce le constat que les activités participatives ont un impact beaucoup plus important que les « impératifs » nutritionnels diffusés traditionnellement ;
- la participation des enfants à l'atelier et le renforcement du lien parental.

De plus, les conclusions de l'étude insistent sur l'importance des actions d'accompagnement telles que la « Compagnie des Gourmands », sur la diversification de l'alimentation des populations précaires. En effet, ces ateliers ont un impact significatif sur la consommation des fruits et légumes. Ils permettent de dépasser un ensemble complexe de freins socioculturels à la consommation de ces produits essentiels à la santé. La location à prix symbolique ou le prêt des produits vient renforcer les effets bénéfiques des ateliers cuisine de la « Compagnie des Gourmands » en permettant aux bénéficiaires d'emprunter des produits afin de réaliser des recettes à la maison.

La richesse du partenariat avec l'A.N.D.E.S. montre aussi au Groupe SEB que le rôle d'une Fondation d'entreprise peut aller au-delà du simple don financier ou de produits. Elle peut proposer de nouvelles formes de partenariat et mettre l'expertise des équipes du Groupe SEB au service des associations.

A court terme, le projet de location de produits pourra également inciter le Groupe à repenser ses emballages afin qu'ils soient adaptés à ce nouveau mode de distribution (solidité, facilité de transport...).

Critère 4
Vision
(coeff. 2)

12. Quel est l'objectif à court/moyen terme ? (quantitatifs et qualitatifs)

Au-delà du soutien financier et du don de produits, l'objectif de la « Compagnie des Gourmands » est de favoriser une alimentation saine et responsable grâce aux ateliers cuisine. Années après années, le but est de former et d'équiper l'ensemble des épiceries du réseau afin qu'elles soient autonomes dans la conduite des ateliers cuisine. Un maximum de personnes en situation de précarité pourra alors profiter de cet accompagnement vers une alimentation saine et responsable.

En ce qui concerne la location à prix symbolique et le prêt des produits, l'objectif est de proposer ce service à toutes les épiceries souhaitant s'intégrer dans cette démarche. La liste des produits, les fiches recette, les modes d'emploi simplifiés et les emballages des produits pourront être adaptés afin de répondre au mieux aux besoins des populations en situation de précarité. Ce service de location ou de prêt des produits vient renforcer et prolonger l'impact des ateliers cuisine de la « Compagnie des Gourmands ».

13/ En quoi cette initiative s'inscrit-elle dans la vision et dans la mission de votre entreprise, ou la fait elle évoluer ?

La Politique de mécénat du Groupe SEB est structurée autour de la lutte contre l'exclusion. Le Groupe SEB intervient, à travers sa Fondation d'entreprise, dans les trois domaines suivants : la réinsertion professionnelle, la réinsertion sociale par l'amélioration des conditions de vie dans l'habitat, et la réinsertion sociale par l'éducation et la formation.

Dans le cadre de son renouvellement pour la période 2015-2017, l'équipe de la Fondation a retravaillé ses domaines d'intervention en remplaçant l'amélioration des conditions de vie dans l'habitat par un nouvel axe : « aide à la réinsertion sociale par l'équipement du logement et l'accès à une alimentation saine ». Cette place particulière donnée à l'accès à l'alimentation saine est en grande partie issue de la collaboration avec l'A.N.D.E.S..

Annexes

Y a-t-il d'autres éléments utiles que vous souhaitez apporter au jury ?

Réponse ou PJ en format numérique (2max) :

- Questionnaire de satisfaction
- Fiche recette et mode d'emploi simplifié (yaourtière)

Autorisation de publication des dossiers de candidatures

Les participants autorisent l'Organisateur à rendre public leur dossier de candidature, et ce uniquement à des fins pédagogiques et de communication.

Cette autorisation est accordée à la Chaire Grande Consommation de l'ESSEC, sans frais, pour une durée limitée de deux ans à compter de la remise des prix.

Signature de l'entreprise



La participation au Grand Prix de la Consommation Responsable inclut une connaissance et une acceptation du règlement du concours.

Le règlement peut être téléchargé sur le site www.grandprix-consommationresponsable.com

Le dossier de candidature complété (et annexes) est à retourner à l'adresse suivante:

contact@grandprix-consommationresponsable.com

Date limite de renvoi des dossiers : 3 octobre 2014

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à consulter le site internet

<http://grandprix-consommationresponsable.com/>

ou à nous contacter à l'adresse :

contact@grandprix-consommationresponsable.com