

VAD – Atelier Santé - 18 Septembre 2017



# Projet La Ruche

Bjorg Bonneterre et Cie  
TRIBU

18/09/2017

Emilie Lowenbach – Resp. RSE

Pierre-Alain LASNE – Ingénieur QE

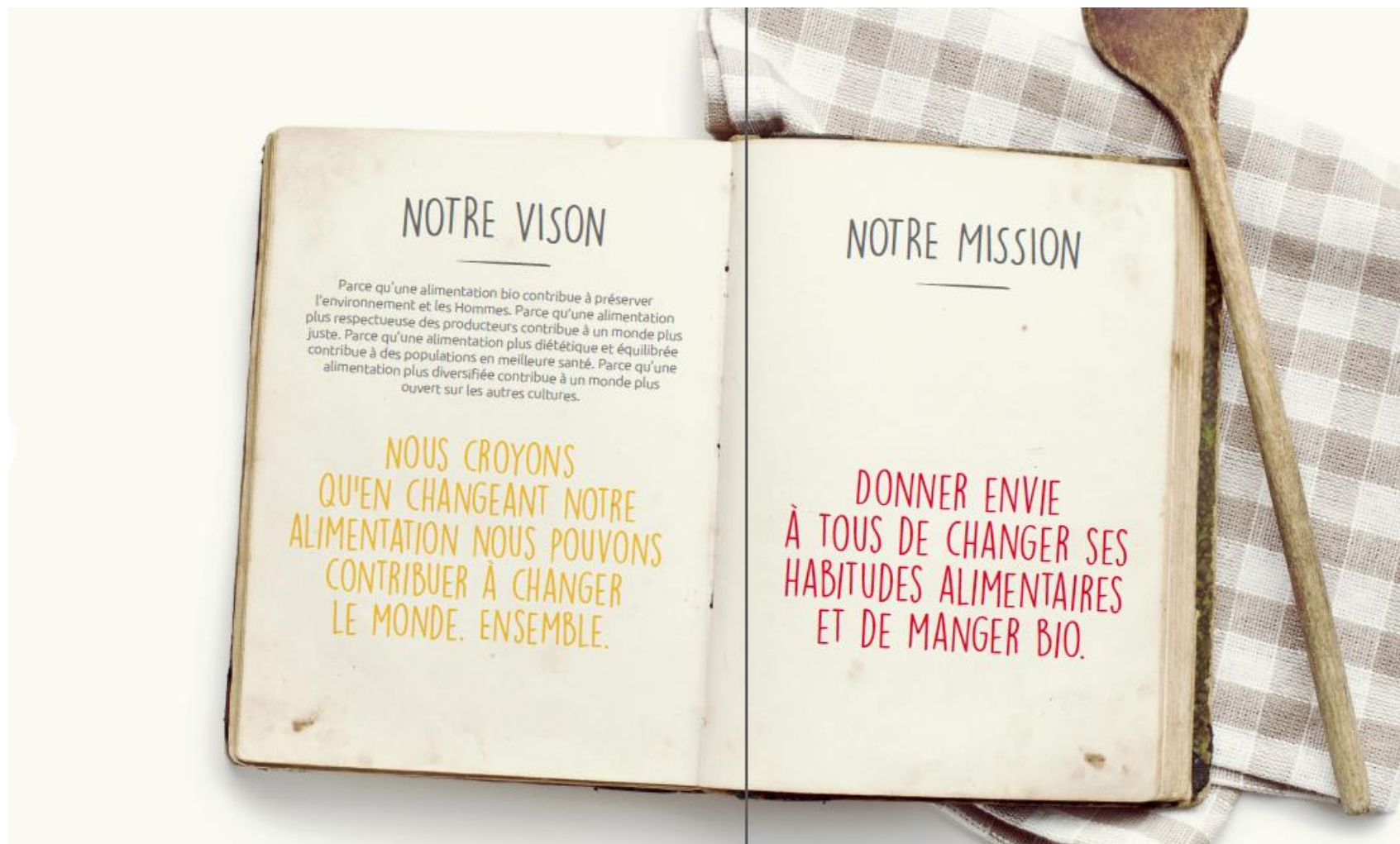


**Bjorg Bonneterre**  
et Compagnie

Qui sommes-nous ?



## CE QUI NOUS ANIME





# CE QUI NOUS FAISONS

L'alimentation alternative pour tous à travers nos marques



Nos marques biologiques en grande distribution



Nos marques biologiques en distribution spécialisée



Nos marques venues d'ailleurs



Nos marques diététiques



# NOUS EN CHIFFRES

**440**  
COLLABORATEURS

**20%**  
DE PRODUITS  
FABRIQUÉS  
DANS NOS  
ATELIERS  
DE PRODUCTION\*

  
**3316**  
FAMILLES  
BÉNÉFICIAIRES  
DE LA PRIME  
DU COMMERCE  
ÉQUITABLE  
GRÂCE À ALTER ECO

**+1000**  
RÉFÉRENCES  
DE PRODUITS CERTIFIÉS AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

**14** MARQUES  
PROPRES  
  
**5** MARQUES EN  
DISTRIBUTION

**291 M€**  
de CA  
en 2015  
(+16% vs 2014)

**70% BIO**  
**20% Diététique**  
**10% Cuisines du monde**

  
**80%** de CA en GMS  
**20%** en magasins spécialisés

  
**213**  
DE NOS  
PRODUCTEURS  
SONT FRANÇAIS  
**90%**  
SONT DES PME

  
**10** PRODUITS  
BJJORG  
VENDUS CHAQUE  
SECONDE

**110** NOUVEAUTÉS  
PRODUITS/AN  
**+80% BIOLOGIQUES**

**28** COOPÉRATIVES  
PARTENAIRES  
DANS **22** PAYS

  
CERTIFICATION ISO 14001  
CERTIFICATION ISO 26000  
CERTIFICATION ISO ENTREPRISE DURABLE

  
**5** MOUTONS SE CHARGENT  
DE Tondre LA PELUSE  
DE NOS ESPACES VERTS

  
**100%**  
d'énergie  
VERTE  
SUR NOS SITES DE  
SAINT-GENIS-LAVAL  
ET RUNGIS



## NOS ENGAGEMENTS RSE

# DONNER ENVIE À TOUS DE CHANGER SES HABITUDES ALIMENTAIRES ET DE MANGER BIO

1<sup>ère</sup> entreprise agroalimentaire  
certifiée B-Corp



PEOPLE USING  
BUSINESS  
AS A  
FORCE FOR GOOD



### NUTRITION ET NATURALITÉ

- > Améliorer la qualité nutritionnelle et la naturalité de nos produits.
- > Encourager la recherche sur la densité nutritionnelle.
- > Renforcer la traçabilité et la transparence de nos filières.



### SENSIBILISATION À UN MODÈLE ALIMENTAIRE ALTERNATIF

- > Défendre auprès des décideurs une autre vision de la production agricole et de l'alimentation.
- > Faire la promotion du bio et des alternatives alimentaires auprès des citoyens.



### PRATIQUES AGRIcoles DURABLES

- > Contribuer au développement de pratiques agro-écologiques dans nos filières.



### SOCIÉTÉ OUVERTE ET INTERACTIVE

- > Inventer les solutions de demain avec nos parties prenantes.
- > Construire une chaîne de partenariats long terme pour optimiser la qualité et la durabilité des filières.



# La ruche

18/09/2017



**Bjorg Bonneterre**  
et Compagnie



# Contexte & objectifs du projet

- Des bâtiments âgés et obsolètes => dégradation des conditions de travail
- Problème structurel d'espace / capacité d'accueil
- Des synergies limitées => 2 bâtiments éloignés, manque de salle de réunions...
- Ne reflète pas notre engagement dans le bio



- Avoir un siège qui nous ressemble => reflet de notre identité et de nos valeurs
- Améliorer la communication et la collaboration entre les équipes
- Contribuer au bien-être et à la santé des collaborateurs
- Soutenir notre croissance



# Les Principes fondateurs

## N°1 : Santé et le bien-être des collaborateurs

Qualité de l'air intérieur et suivi par des sondes  
Limitation des COV, phtalates, formaldéhydes dans les matériaux  
100% des bureaux en 1<sup>er</sup> jour  
Nombreux espaces extérieurs : terrasse, jardin zen, espaces verts  
2 salles de sport + douches  
Salle de sieste  
Salle silence

## N°2 : Préservation de l'environnement

Isolation thermique performante et protection des façades  
Limiter l'usage de la climatisation  
Matériaux durables et si possible locaux  
Accompagnement des utilisateurs pendant 2 ans

## N° 3 : Différenciation / Vitrine de nos valeurs

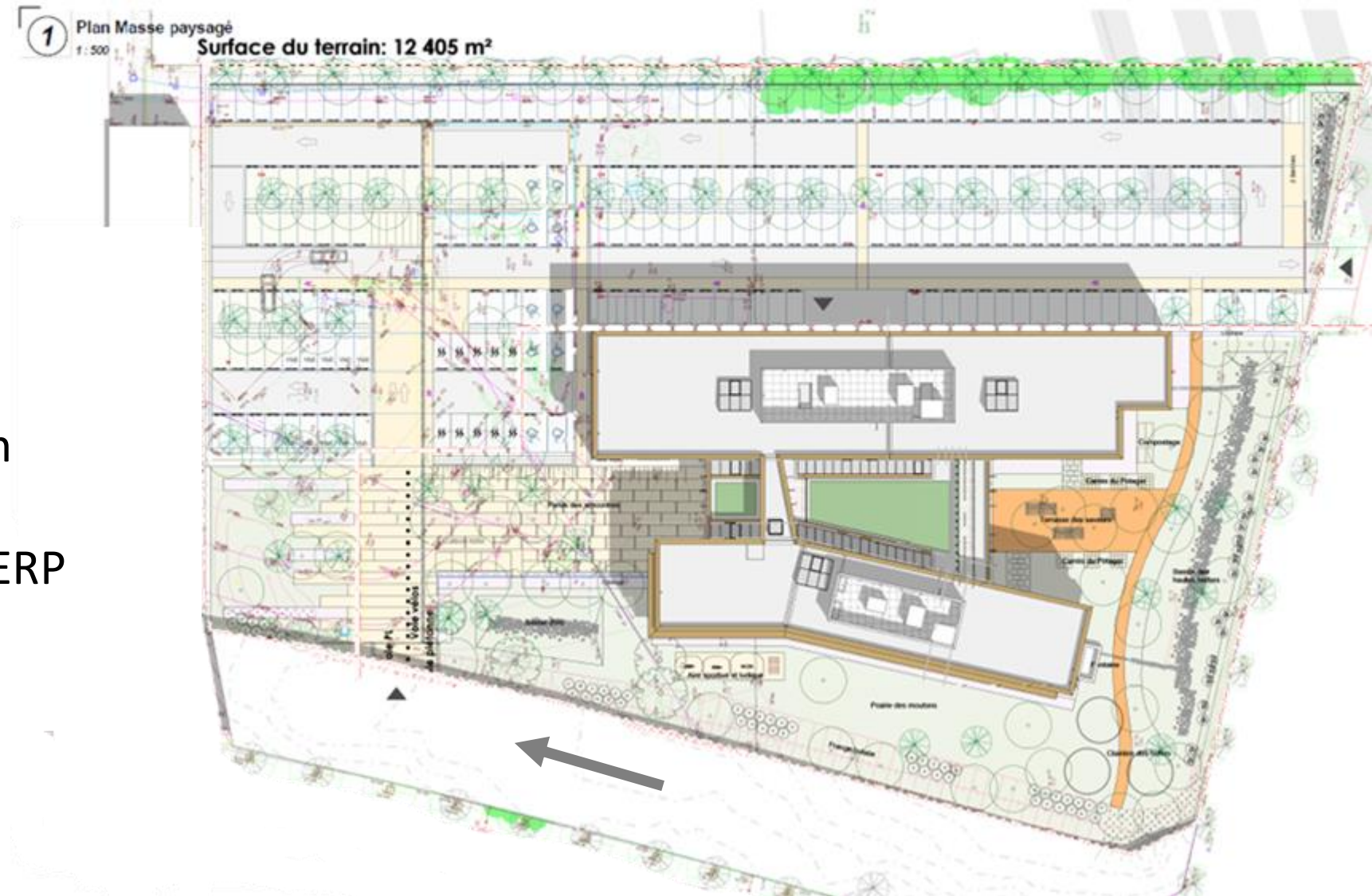
Fab lab (développement produits et tests)  
Epicerie bio  
Cuisine ouverte  
Potager, éco-pâturage

## Equipe de conception retenue

- Promoteur : GROUPE CARDINAL
- Architecte : Z ARCHITECTURE
- BET Fluides : PURE INGENIERIE
- Economiste : ILIADE
- BET Structure : PURE INGENIERIE
- BET Acoustique : PEUTZ
- Paysagiste : ATELIER LD
- BET Qualité Environnementale : TRIBU

# Le projet architectural

- 5 400 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux
- Permet d'accueillir 300 collaborateurs
- 2 ailes reliées par un atrium central et des passerelles
- Une partie du RdC classée ERP





# Le projet architectural





# Le projet architectural





# Le projet architectural





# Le projet architectural



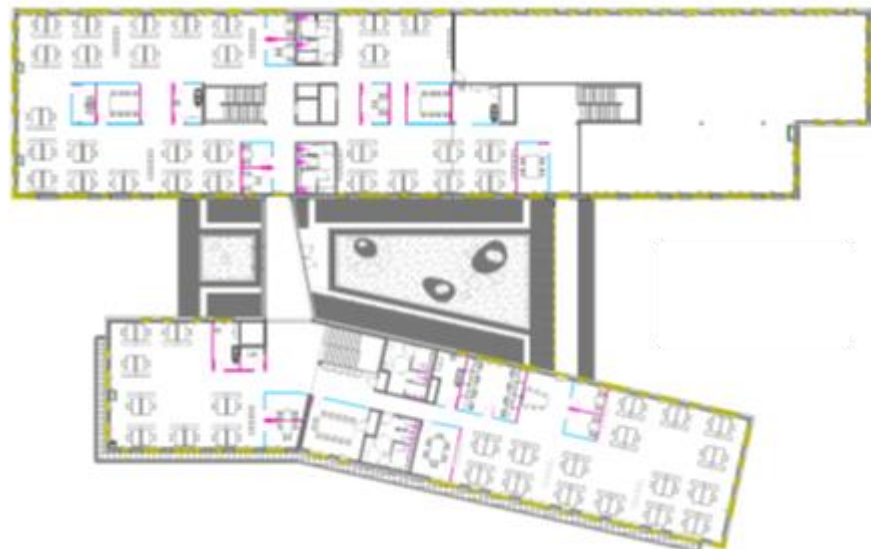


# Le projet architectural

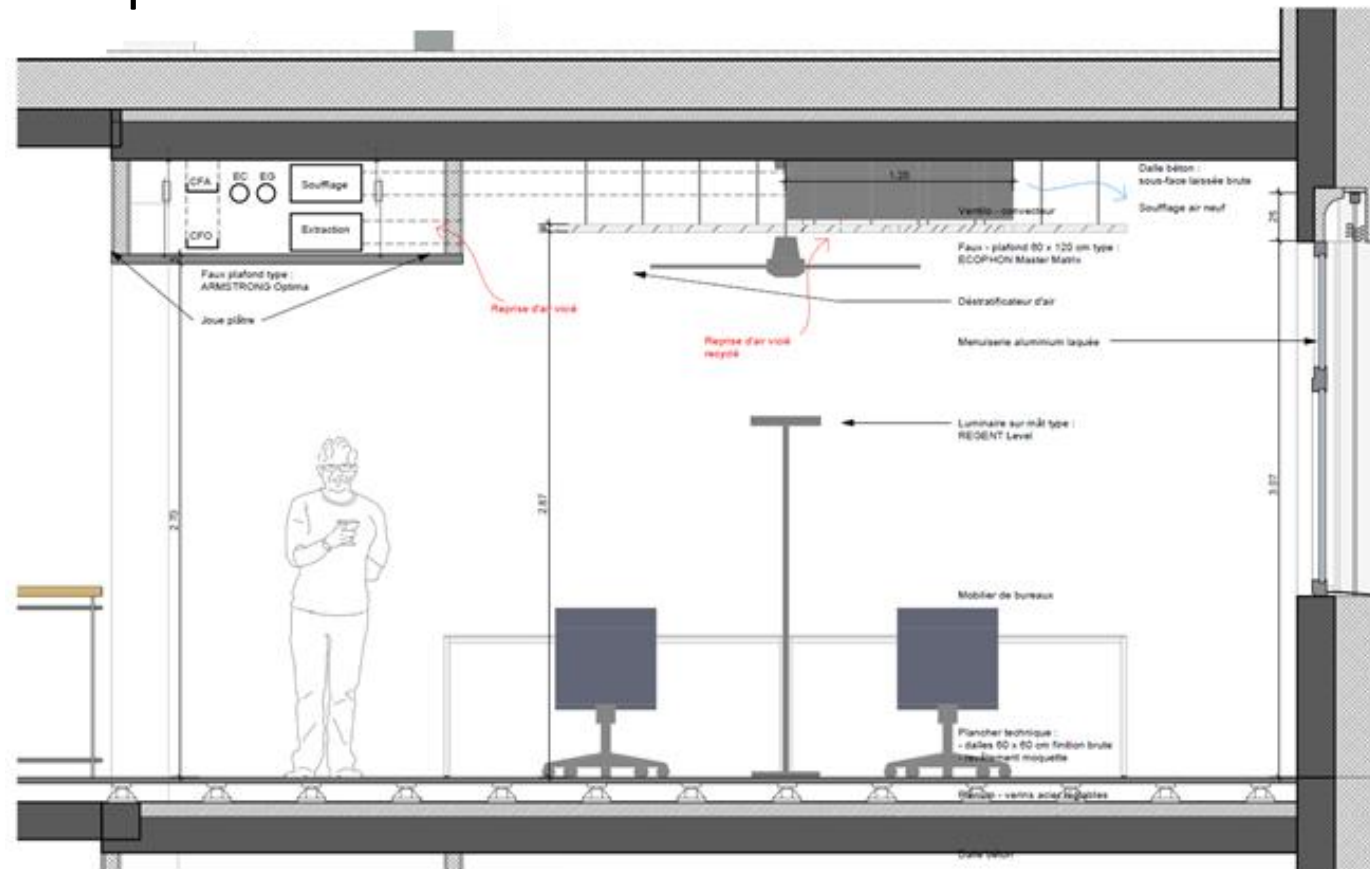
## Rez-de-chaussée



## R+2



## Coupe transversale

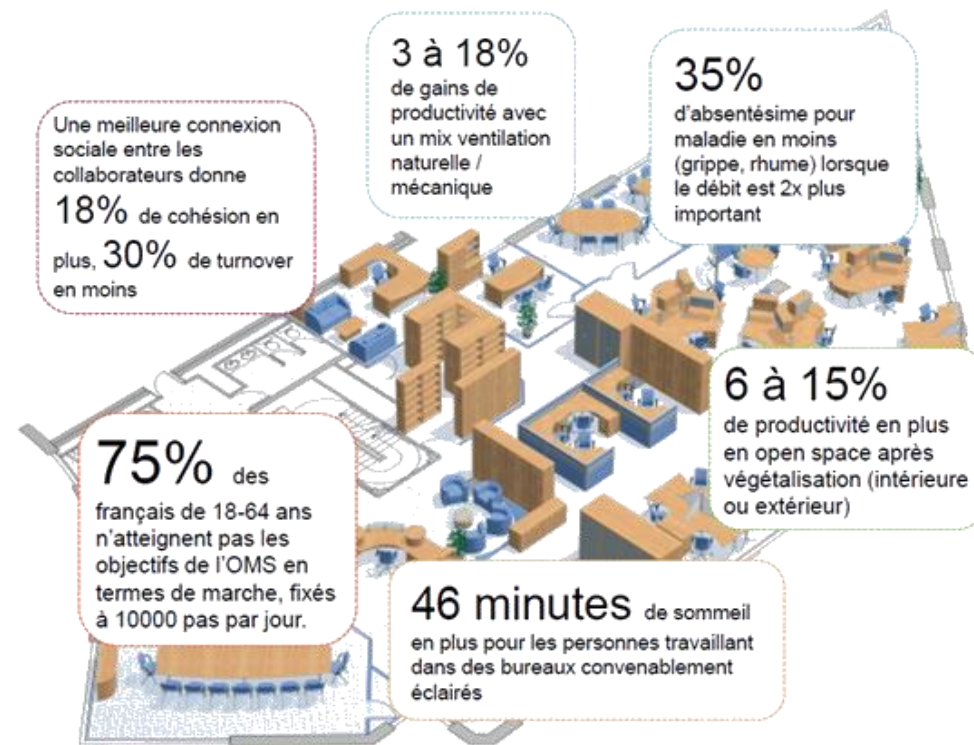




# Impacts de la santé et du bien être au travail

## Problèmes croissants :

- Absentéisme
- Présentéisme
- Baisse de productivité
- Rotation de personnel
- Coûts médicaux



## Impacts sociaux et financiers importants

source : <http://www.worldgbc.org>

## Un référentiel centré sur la santé et le bien être de l'utilisateur

7 catégories  
(concepts)

105 caractéristiques  
(features)

Plusieurs exigences  
(requirements)

**Immeuble**  
**Aménagement**  
**Exploitation**  
**RSE**  
**RH**



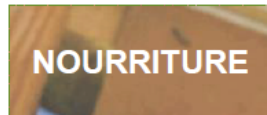
AIR

Qualité de l'air : ventilation, filtration, suivi des polluants  
Monitoring  
Choix des matériaux



EAU

Qualité de l'eau, et traitements éventuels  
Promotion de l'eau



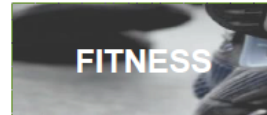
NOURRITURE

Sélection et qualité nutritionnelle des produits  
Conception des espaces de restauration



LUMIERE

Accès à la lumière du jour, cycle circadien  
Qualité de la lumière artificielle



FITNESS

Equipements à disposition : salles de sport, vélos  
Incitation à l'activité physique



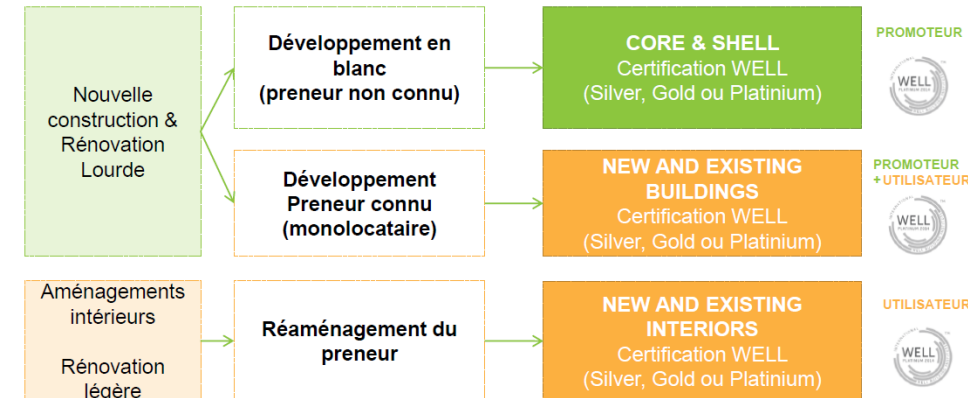
CONFORT

Confort thermique, acoustique  
Ergonomie



ESPRIT

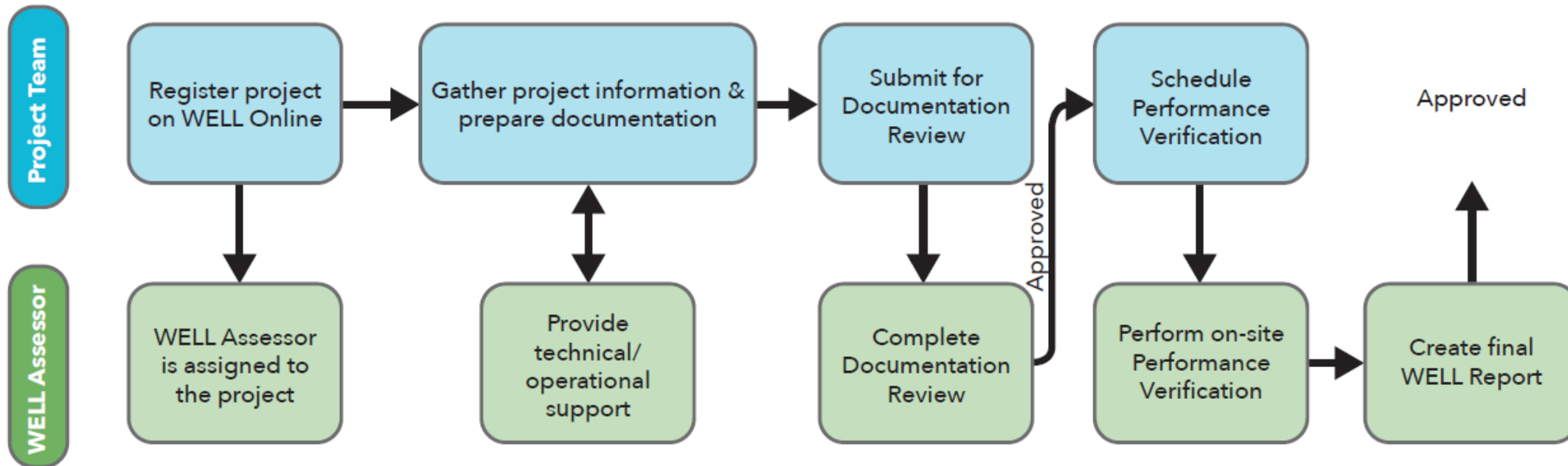
Concertation avec parties prenantes  
Qualité d'espace, identité, culture et art  
Biophilie



## Engagements importants de la part de BJORG

- Interdiction de fumer dans un périmètre de 7,5m autour du bâtiment
- Achat de mobilier à faible teneur en COV et formaldéhydes
- Sélections de produits d'entretien peu nocifs
- Limitation des quantités de sucre des produits vendus en distributeurs
- Indiquer les risques allergiques, quantité de sucres et calories des produits servis
- Mise à disposition de savon sans parfum et papier essuie mains
- Fournir des écrans d'ordinateurs ajustables en hauteur
- 30 % des bureaux doivent permettre de travailler debout
- Disposer d'une bibliothèque
- Réaliser des enquêtes de satisfaction

## Processus de certification



WELL Assessor : Accompagnement par un bureau d'études certifié par « Well Building Institute », indépendant de l'équipe de maîtrise d'œuvre (GreenAffair)

Re-certification tous les 3 ans



## Retours d'expériences, avantages et inconvénients

++

Intégration des besoins utilisateurs à toutes les phases du projet

Certification prenant en compte la conception, la réalisation et l'exploitation

Implication fortes des utilisateurs

+/-

Frais d'instruction plus élevés que pour les autres certifications

Nombreuses références aux normes américaines

Pas de prise en compte de l'énergie

Encore peu de retour d'expérience en France

# Merci de votre attention !



*Pose du premier arbre : 30 Mai 2017*