



Partenariats d'entreprises

Fondation



novae

La Fondation Novae et les partenariats d'entreprise



Dans le cadre de sa mission, la Fondation s'attache à créer des ponts entre les différents acteurs du système alimentaire, de la fourche et la fourchette. Les partenariats avec les entreprises sont un excellent moyen de renforcer ces liens.

En sponsorisant une action de la Fondation (prix agricole, repas aux personnes précaires...), votre entreprise contribue à faire connaître les difficultés rencontrées par les acteurs du système alimentaire et soutient des initiatives concrètes pour les résoudre.

En proposant à vos collaborateurs de participer aux activités de la Fondation, vous offrez l'opportunité d'activités teambuilding fortes de sens, originales et mémorables, directement en lien avec le contenu de son assiette.

Partenariats d'entreprises

Fondation novae

La fondation en quelques mots

Créée le 1er septembre 2025 à l'initiative de Novae Restauration, la Fondation Novae est née de la volonté d'amplifier les nombreuses actions de solidarité et d'inclusion déjà menées depuis plusieurs années par l'entreprise en lien avec le domaine alimentaire.

Indépendante dans sa gouvernance, la Fondation, à but non lucratif, dispose d'un budget dédié, alimenté notamment par une dotation annuelle de Novae. Elle travaille en partenariat avec plusieurs structures engagées dans l'agriculture, l'insertion sociale et la lutte contre la faim : faïtières agricoles, banques alimentaires, fondations d'insertion, etc.

Les missions de la Fondation

- **Soutenir un modèle agricole responsable**
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**
- **Promouvoir l'inclusion par la restauration en Suisse**





Parrainage

Parrainage de l'appel à projet agricole de la Fondation Novae

La Fondation Novae lance régulièrement des appels à projets destinés à soutenir les initiatives portées par des producteurs locaux visant à :

Développer l'offre de produits issus de l'agriculture de proximité ;

Améliorer l'impact environnemental de produits ou services alimentaires locaux

Remplacer des produits industriels ou d'import par le développement de produits artisanaux locaux et sur mesure, susceptibles d'offrir une meilleure qualité, composition et traçabilité des ingrédients ;

Développer une logistique de distribution locale, optimisée et durable, entre les producteurs/artisans et les consommateurs de la restauration collective ;

Diminuer les pertes ou le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne (valorisation des invendus, nouvelles solutions de conservation...)

Afin d'augmenter l'enveloppe à disposition pour le soutien aux projets, la Fondation recherche des entreprises prêtes à sponsoriser l'initiative.

Contreparties pour l'entreprise

- Valorisation du logo et du nom de l'entreprise dans la communication faite par la Fondation autour de cet appel à projet (si souhaité).
- Invitation d'un membre de l'entreprise au sein du jury qui décidera des lauréats (si souhaité et en fonction du niveau de soutien).
- Attribution d'un prix spécifique parrainé par l'entreprise dans le cadre de l'appel à projet, intégrant des critères additionnels (ex : prix pour une région en particulier, etc..).



TEAM BUILDING

Visite de ferme et aide aux producteurs agricoles

Comment ca se passe ?

Une dizaine de volontaires par session :

- Toutes fonctions bienvenues !

Durant 3h :

- Présentation et visite de la ferme
- Activité teambuilding : en fonction de la saison et de la météo, désherbage en plein champs, semis de printemps, plantation et récolte...Dégustation de produits de la ferme

Où ?

Différentes possibilités parmi les partenaires producteurs Novae sur les Cantons de Genève, Vaud et Fribourg :

- Ferme Graf à Bernex (GE)
- Jardins de Chivrageon à Allaman (VD)
- Ferme de Pré-Martin à Morges (VD)
- Ferme Krahenbühl à Morat (FR)

Tarifs

Contactez-nous pour une offre personnalisée

Ce montant permet de rémunérer le temps de travail du producteur agricole pour la visite et l'encadrement des bénévoles et les coûts d'organisation de l'opération pris en charge par la Fondation.



TEAM BUILDING

Le "repas des Chefs"
Service de repas au profit de
personnes précaires

Comment ca se passe ?

Environ 5 volontaires par session (à définir en fonction du lieu/format)

- Toutes fonctions bienvenues !
- Groupes mixtes avec des collaborateurs de votre entreprise au service et des Chefs Novae en cuisine.

Durant 2 ou 3h, repas de midi ou en soirée :

- Service des plats préparés par les équipes Novae, au profit de publics précaires ou isolés qui profitent, le temps d'un repas, d'une ambiance conviviale et d'un menu de Chefs, « comme au restaurant ».

Où ?

Différentes possibilités parmi les partenaires de la Fondation sur les cantons de Genève et Vaud (Reffettorio, SAF de Morges...)

Tarifs

Contactez-nous pour une offre personnalisée.

Ce montant permet de couvrir les coûts d'organisation de l'opération pris en charge par la Fondation, la mise à disposition de Chefs pour la production culinaire, le coût des matières premières servies lors du repas.



TEAM BUILDING

Production de soupe ou biscuits
pour les banques alimentaires

Comment ça se passe ?

5 à 10 volontaires par session (à définir en fonction du lieu/format)

- Toutes fonctions bienvenues !

Durant 2h, dans la cuisine de votre restaurant ou à l'extérieur :

- Epluchage et découpe de légumes pour fabriquer de la soupe, ou fabrication de biscuits, qui sont ensuite récupérés par la banque alimentaire de votre Canton et distribués aux personnes précaires.

Où ?

Différentes possibilités parmi les partenaires de la Fondation sur les cantons de Genève, Vaud, Valais, Fribourg, Neuchâtel.

Si les locaux le permettent, la fabrication a lieu directement dans votre restaurant, en compagnie de l'équipe de cuisine Novae du site.

Tarifs

A définir en fonction du format choisi.

Le montant permet de couvrir les coûts d'organisation de l'opération pris en charge par la Fondation, l'encadrement par les équipes de cuisine et le coût des matières premières.