les paniers de léa
Dossier de presse
Convivialité, santé et bien-être au bureau
Lille - Paris
www.lespaniersdelea.com
03.20.59.76.44

# TABLE DES MATIÈRES

**Présentation de l'entreprise**

En bref....4
Il était une fois… Les Paniers de Léa....5
Quelques chiffres, quelques dates....7

**Valeurs et responsabilité**

Un cap : l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération....9
Une offre à forte(s) valeur(s) ajoutée(s)....10
Des collaborations porteuses de sens....10
Démarche responsable / 10

**Et demain ?**

Recherche, évaluation et innovation....15
Jeunes Pousses....15

**Annexes**

Des services, un programme....17
L'agriculture raisonnée....18
Portraits de producteurs....19
Charte d'achats responsables....22
Biographies....23
Ils nous font confiance….....24
Partenaires....25

# PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

## EN BREF

Les Paniers de Léa a pour mission d'accompagner les entreprises dans le changement des habitudes alimentaires de leurs collaborateurs dans un objectif de santé, de bien-être et de performance.

Les pauses fruitées et événements vitaminés proposés par Les Paniers de Léa s'inscrivent dans une démarche responsable chez les entreprises clientes et découlent, en amont, de cette même volonté de prendre part aux enjeux du monde actuel.

Agriculture et environnement, empreinte carbone, gestion des déchets… Les Paniers de Léa s'efforce d'agir positivement sur ces problématiques et souhaite entraîner dans son sillon clients, producteurs, entreprises partenaires, mutuelles, collectivités, à la (re)conquête d'une alimentation saine, avec sens et bon sens comme valeur(s) ajoutée(s).

## IL ÉTAIT UNE FOIS... LES PANIERS DE LÉA

Les Paniers de Léa naît dans le Nord de la France en 2010 à l'initiative d'Olivier et Bastien, amis d'enfance avant de devenir entrepreneurs et associés.

Après plus de dix ans passés dans une coopérative agricole en tant que Responsable des Achats, Olivier, 42 ans aujourd'hui, cherche une solution aux aberrations dont il est témoin dans son métier : "un producteur de choux-fleurs de la région se voit refuser sa marchandise par une grande surface du Sud de la France, tandis qu'un supermarché du secteur s'approvisionne en choux-fleurs… auprès d'un producteur du Sud de la France !". Il est animé par une sincère volonté de rendre aux agriculteurs considération et sécurité, et de proposer aux consommateurs des produits de qualité.

De son côté, Bastien, 36 ans aujourd'hui, fait ses premières armes en tant que consultant et contrôleur de gestion dans de grandes entreprises. Ces expériences nourrissent chez lui une curiosité pour de nouveaux modèles économiques plus souples et responsables. Il en est convaincu : "Le modèle industriel du XXème siècle est à l'origine des problèmes sociétaux actuels. Il faut réinventer de nouveaux modèles pour pouvoir répondre à ces problèmes.".

C'est de leur complémentarité que naît l'envie de se lancer et d'entreprendre. Ensemble, ils défrichent un nouveau territoire aux côtés d'autres jeunes pionniers, armés de leur solide volonté de faire bouger les lignes.

Les Paniers de Léa est née ! La toute jeune entreprise propose aux particuliers, via son site Internet, des produits frais en provenance d'agriculteurs et artisans du Nord. La livraison se fait alors en points relais, chez des particuliers ou dans les entreprises. Les Paniers de Léa ambitionne de valoriser les producteurs, promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, (re)créer du lien social dans les quartiers et sur le lieu de travail tout en limitant son empreinte carbone. 100% locale, 100% conviviale, en somme !

Si la demande est bel et bien présente, le bilan des deux premières années d'activité est terni par des frais logistiques d'approvisionnement et de livraison qui ne permettent pas aux Paniers de Léa d'atteindre une rentabilité financière suffisante. Pourtant, si l'entreprise s'arrête là, elle risque de faire de nombreux déçus : les clients adorent les produits proposés par Olivier et Bastien, ainsi que leur sens inné du service et de la convivialité ! C'est à l'écoute de ces consommateurs, notamment dans les entreprises, que les deux entrepreneurs prennent la décision de se repositionner : le BtoC, c'est fini, place au BtoB ! Les Paniers de Léa s'adresse désormais à une clientèle de professionnels.

Nous sommes en 2013, et Les Paniers de Léa propose à ses clients des corbeilles de fruits. Financées par les directions ou les comités d'entreprises, elles sont livrées en salle de pause, à la disposition des collaborateurs, pour un en-cas sain et toujours délicieux : les fruits sont sélectionnés avec soin par Olivier ! L'offre séduit et les commandes affluent, et avec elles, de nouvelles demandes. Pour y répondre, Les Paniers de Léa lance ses animations colorées et vitaminées : bars à smoothies et jus d'orange fraîchement pressés sont un succès !

Olivier et Bastien le pressentent alors : leur action va au-delà de la simple livraison de fruits. Avec leurs corbeilles et leurs animations, ils réalisent que Les Paniers de Léa se trouve au carrefour de nombreux enjeux majeurs : santé, alimentation, environnement, lien social, valorisation des producteurs locaux, convivialité en entreprise…

Leur quête de sens les mène à de nombreuses rencontres : chefs d'entreprises, acteurs de l'économie responsable, réseaux… C'est au sein du Réseau Alliances, dont la mission est d'accompagner les entreprises dans l'amélioration de leurs performances économiques dans le respect de l'homme et de l'environnement, que Bastien et Olivier prennent le chemin de l'Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération, qui sera leur boussole et la clef de voûte des Paniers de Léa.

L'entreprise a trouvé sa voie en s'inspirant de ce nouveau modèle économique qui consiste à vendre des solutions intégrées de biens et de services dans une perspective de développement durable. L'entreprise répond à des attentes essentielles dans la société contemporaine tout en s'affranchissant de la logique de volumes et en faisant preuve de responsabilité.

Nous sommes en 2014, et Les Paniers de Léa propose désormais d'accompagner les entreprises dans le changement des habitudes alimentaires de leurs équipes dans un objectif de santé, de bien-être, et de convivialité. Pour cela, la start-up propose une offre intégrée et évolutive pour coller au mieux aux besoins de ses clients. La responsabilité est toujours au cœur de ses actions et de sa démarche, avec par exemple l'acquisition d'un véhicule électrique, la création d'une Charte d'achats responsables co-signée par les producteurs travaillant selon les principes d'une agriculture raisonnée… Les Paniers de Léa a aussi à cœur d'instaurer, avec des organismes publics et d'autres entreprises, des collaborations porteuses de sens.

Depuis sa création, Les Paniers de Léa a déjà parcouru un beau bout de chemin ! L'entreprise a dû en déjouer les pièges, frôlant parfois la sortie de route, mais elle est aujourd'hui sur de bons rails. La persévérance d'Olivier et Bastien, ainsi que leur capacité à se remettre en question sont la force des Paniers de Léa.

## QUELQUES CHIFFRES

**10** salariés

**200** clients réguliers (OVH, Lesaffre, Cofidis, Decathlon, Norauto, Leroy Merlin, La Poste, CapGemini…)

**250** entreprises clientes en 2015

**300** corbeilles de fruits livrées chaque semaine

## QUELQUES DATES

**2010 :** Création
Lauréat LMI

**2012 :** Embauche du premier salarié

**2013 :** Lauréats du Réseau Entreprendre Nord

**2014 :** Déménagement au Port de Lille

**2015 :** Ouverture d'une plateforme en région parisienne

**2016 :** Prix Argent aux Trophées de l'Économie Responsable organisés par le Réseau Alliances (catégorie - de 20 salariés)
Subvention de la part de la BPI et du Ministère de l'Agriculture au titre d'aide à la recherche, au développement et à l'innovation

# VALEURS ET RESPONSABILITÉ

## UN CAP : L'ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ ET DE LA COOPÉRATION

Dès sa création, Les Paniers de Léa a intégré la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) dans son système. Pour répondre aux enjeux de société actuels, les entreprises se doivent de bâtir des modèles économiques plus responsables, et la jeune entreprise est née de cette conviction.

L'Économie de la Fonctionnalité est un nouveau modèle économique qui consiste à vendre une performance liée à un usage ou à des enjeux de territoire. Cette performance doit prendre en charge les défis sociaux et environnementaux de notre temps et permet de faire reposer la croissance de l'entreprise sur des ressources immatérielles : la pertinence, la connaissance, la confiance et la santé. (définition Réseau Alliances)

Les Paniers de Léa s'inspire de ce courant afin d'agir positivement sur les problématiques majeures liées à l'alimentation, la santé, l'agriculture, l'environnement et la qualité de vie au travail, tout en visant la performance économique.

Depuis 2015, la start-up s'est donc efforcée de repenser son offre dans ce sens, tout en affirmant sa démarche responsable et en tissant des liens avec des partenaires.

## UNE OFFRE À FORTE(S) VALEUR(S) AJOUTÉE(S)

Au-delà des services de livraison de corbeilles de fruits, petits-déjeuners, animations, et ateliers, Les Paniers de Léa propose à ses clients de les accompagner dans les changements des comportements alimentaires dans les entreprises. L'objectif : promouvoir la santé et la convivialité sur le lieu de travail par le biais d'actions tout au long de l'année.

En effet, l'expérience et l'expertise de la petite boîte lilloise, issue de sa collaboration avec des naturopathes, lui permettent d'affirmer que la santé par l'alimentation doit être envisagée comme une démarche globale et doit s'inscrire dans la durée pour atteindre des objectifs de bien-être et de performance.

Les Paniers de Léa booste ses services avec un supplément de valeur(s) : prévention, pédagogie et communication, mais aussi convivialité et lien social font partie du package !

## DES COLLABORATIONS PORTEUSES DE SENS

Les Paniers de Léa tisse des liens avec de nombreux partenaires issus du monde de la santé, de l'éducation, ainsi qu'avec des entreprises elles aussi dans le sillage de l'économie de la fonctionnalité et de la responsabilité.

L'addition des forces issue de ces collaborations permet à chacun des partenaires de renforcer l'impact de son action, d'affirmer ses valeurs tout en multipliant les opportunités commerciales.

À ce jour, 30 collaborations dont : Mutualité Française, World Forum, l'Université du Bonheur au Travail, Compagnie de la Femme et de l'Homme debout, CPAM, Mairie de Lille...

## DÉMARCHE RESPONSABLE

Les Paniers de Léa s'efforce de faire preuve de responsabilité dans tous les aspects de son activité. Pour cela, l'entreprise interroge ses pratiques et son fonctionnement dans un souci de constante amélioration : achats, transports, déchets, lutte contre le gâchis alimentaire, énergie et bien-être des collaborateurs sont autant de sujets sur lesquels Les Paniers de Léa vise l'exemplarité.

## Producteurs

Dans un souci de qualité et de traçabilité, Les Paniers de Léa noue des relations privilégiées avec des agriculteurs sélectionnés avec soin pour leurs méthodes de travail respectueuses de la santé et de l'environnement.

Avec eux, l'entreprise co-signe une Charte d'achats responsables qui scelle ce partenariat basé sur la confiance, le respect, la transparence, et qui garantit aux producteurs un revenu juste.

26 producteurs signataires de la Charte, dont 22 locaux

## Déchets

Chaque semaine, il faut gérer de grandes quantités de déchets issus des emballages des fruits avant qu'ils ne soient reconditionnés en corbeilles.

Parce que nous travaillons en direct avec nos producteurs partenaires, nous pouvons leur rendre leurs emballages, qui sont ainsi réutilisés. Au bout du compte : des économies pour eux et pour nous !

En 2015, Étienne, notre producteur de fraises, a économisé 700€ en frais d'emballages.

Pour Les Paniers de Léa, cette bonne habitude représente 10h de travail gagnées et 100km de trajets vers la déchetterie évités chaque mois.

## Lutte contre le gâchis alimentaire

Cet enjeu est essentiel, puisqu'il fait partie des raisons pour lesquelles Les Paniers de Léa est née !

Les stocks sont gérés en flux tendus, afin de limiter au maximum le gâchis alimentaire. Les achats sont assurés par Olivier qui, au jour le jour, commande le strict nécessaire. Aucun fruit ne passe plus de deux jours dans notre entrepôt (sauf les agrumes), et la perte représente moins de 0,1% du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Les entreprises clientes sont elles aussi impliquées : pendant les périodes de congés (été, fêtes de fin d'année...), les clients sont questionnés pour le maintien, la baisse des volumes ou l'arrêt du service de livraison de corbeilles de fruits pour éviter le gaspillage des fruits en l'absence des collaborateurs. En dehors de ces périodes, les entreprises sont également invitées à redistribuer les fruits restants en fin de semaine à leurs salariés.

Perte produits
< à,1% du chiffre d'affaires

## Choix des fournisseurs

Dès le commencement, Bastien et Olivier ont privilégié fournisseurs et prestataires locaux, de l'installation de la chambre froide à l'agence de communication qui a conçu l'identité visuelle des Paniers, des consommables à la propreté des bureaux, la priorité a toujours été donnée aux acteurs locaux et responsables, dans la mesure du possible.

T Froid, Lemon & Pepper, Deffrennes, Cleaning Bio, Nord Imprim, Toile Concept, Doublet...

## Véhicule électrique

Le transport est une donnée majeure de l'activité des Paniers de Léa, aussi l'entreprise s'est dotée en 2015 d'un premier véhicule électrique qui lui permet d'assurer une partie de ses livraisons. Les coûts sont réduits, l'empreinte carbone aussi !

Par jour : 60 km, 15 clients livrés
soit 75 clients livrés par semaine

## Bein-être des collaborateurs

Aménagement des horaires et temps de trajet sont pris en compte dès l'embauche d'un nouveau salarié, dans un souci de qualité de vie et d'empreinte carbone.

Les collaborateurs profitent de distributions de fruits et légumes chaque semaine afin de les sensibiliser aux enjeux du gâchis alimentaire et contribuer à l'équilibre de leur alimentation.

La satisfaction des salariés est primordiale, et l'entreprise respecte ses engagements en les faisant évoluer dans leurs missions, monter en compétences. La communication et la transparence sont de mise au sujet des orientations prises dans l'entreprise et des échéances à venir.

## Énergie

Pour alimenter sa chambre froide, ses bureaux et son entrepôt en électricité, Les Paniers de Léa a le projet de faire installer des panneaux solaires de fabrication française en partenariat avec Enecsol (solutions photovoltaïques), la société avec laquelle elle partage ses locaux du Port de Lille.

## Viabilité économique

Après quelques années difficiles, Les Paniers de Léa a trouvé son modèle et consolide une rentabilité croissante depuis la deuxième année consécutive !

150 à 200 entreprises livrées chaque semaine.
98% des entreprisees livrées en 2015 renouvellent leur confiance en 2016

# ET DEMAIN ?

**Les Paniers de Léa regarde vers l'avenir et fourmille d'idées et de projets... Coming soon !**

## RECHERCHE, ÉVALUATION ET INNOVATION

En 2016, Les Paniers de Léa travaille au lancement d'un programme de recherche afin d'évaluer l'impact de l'implication d'une entreprise dans les habitudes alimentaires de ses salariés, et donc sur leurs performances.

Pour cela, Les Paniers de Léa a reçu une subvention du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et de la BPI (Banque Publique d'Investissement) au titre d'aide à la recherche, au développement et à l'innovation.

Ce financement vise à aider l'entreprise dans le montage d'un dossier : état de l'art, formulation d'hypothèses, d'un modèle théorique et de protocoles d'expérimentation.

La jeune entreprise travaille également à la création d'un consortium d'entreprises, de mutuelles, de laboratoires, d'organismes publics mobilisés autour du même enjeu. Ensemble, ces acteurs issus des secteurs privés et publics vont ainsi coopérer afin de chacun renforcer leur action dans les changements d'habitudes alimentaires..

Les Paniers de Léa est accompagnée par Global Vision, spécialiste en open innovation, et le binôme compte répondre à des appels à projets d'envergure nationale à partir de 2017.

## JEUNES POUSSES

En 2016, aux côtés de jeunes entreprises désireuses de pousser leurs collaborations et leurs réflexions, Les Paniers de Léa créée le groupe des Jeunes Pousses du Réseau Alliances.

Bee City, Bocaux Locaux, Tri D, Textifloor… partagent avec Les Paniers de Léa la volonté d'essaimer et d'embrasser un cercle vertueux afin de s'inscrire dans la transition du tissu économique régional vers de nouveaux modèles.

# ANNEXES

# DES SERVICES, UN PROGRAMME

## Pauses fruitées

Livraison de corbeilles de fruits au bureau, box d'oranges à presser, petits déjeuners 100% produits locaux et artisanaux… Les Paniers de Léa propose des alternatives au snacking aussi saines que délicieuses !

## Événements vitaminés

La vie d'une entreprise est pleine d'événements, petits ou grands ! Bar à smoothies, bar à jus d'orange fraîchement pressés, Smoothie Bikes, cadeaux… Les Paniers de Léa fait souffler sur ces occasions un vent de fraîcheur, d'originalité et de convivialité !

## Naturopathie

En partenariats avec des naturopathes passionnés par la prévention et l'équilibre individuel et naturel, Les Paniers de Léa propose des animations ludiques et gourmandes, entre pédagogie et dégustation de produits.

## Food corner

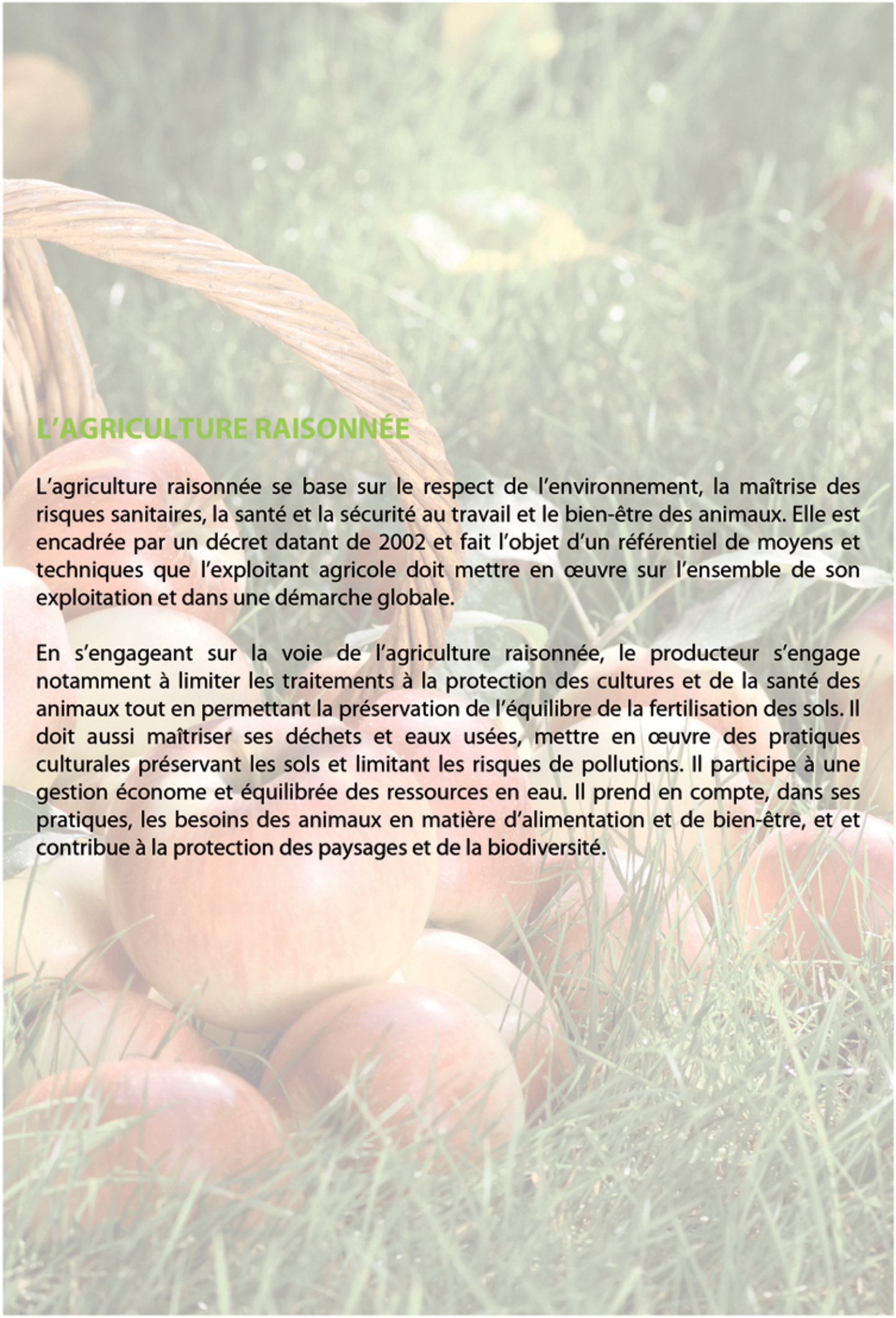
Les Paniers de Léa a mis en place chez un de ses clients un Food corner ouvert toute la semaine pour proposer aux 400 salariés de l'entreprise des repas frais, sains et de saison, avec le sourire et la convivialité en prime !

## Programme

Pour répondre aux enjeux de santé, de bien-être et de convivialité dans les entreprises, Les Paniers de Léa se propose de les accompagner toute l'année avec des actions ciblées, régulières, des surprises qui, au gré des saisons, inscriront l'entreprise dans une démarche responsable par le biais du mieux être de ses salariés.
Le programme s'adapte bien sûr aux besoins et au contexte de chaque entreprise.

### Exemple de programme annuel

Janvier : Petit déjeuner de rentrée composé de produits locaux
Février : Livraison de corbeilles de fruits de saison
Mars : Animation jus d'orange fraîchement pressé
Avril : Livraison de corbeilles de fruits de saison
Mai : Animation smoothies + marché de fruits et légumes
Juin : Livraison de corbeilles de fruits de saison
Juillet : Animation vélos smoothie
Août : (pause)
Septembre : Petit déjeuner Santé Vitalité animé par un naturopathe
Octobre : Livraison de corbeilles de fruits de saison
Novembre : Bar à soupes
Décembre : Livraison de corbeilles de fruits de saison



## L'AGRICULTURE RAISONNÉE

L'agriculture raisonnée se base sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien-être des animaux. Elle est encadrée par un décret datant de 2002 et fait l'objet d'un référentiel de moyens et techniques que l'exploitant agricole doit mettre en œuvre sur l'ensemble de son exploitation et dans une démarche globale.

En s'engageant sur la voie de l'agriculture raisonnée, le producteur s'engage notamment à limiter les traitements à la protection des cultures et de la santé des animaux tout en permettant la préservation de l'équilibre de la fertilisation des sols. Il doit aussi maîtriser ses déchets et eaux usées, mettre en œuvre des pratiques culturales préservant les sols et limitant les risques de pollutions. Il participe à une gestion économe et équilibrée des ressources en eau. Il prend en compte, dans ses pratiques, les besoins des animaux en matière d'alimentation et de bien-être, et et contribue à la protection des paysages et de la biodiversité.

# PORTRAITS DE PRODUCTEURS

## Étienne, notre producteur de fraises

C'est à Cysoing, au cœur de la Pévèle, qu'Étienne cultive ses inimitables Fraises de Phalempin. Bien rouges et bien sucrées, elle n'ont rien à envier à leurs cousines espagnoles, au contraire !

Chez Étienne, on trouve 7 000 m² de serres où grandissent et mûrissent plus de 30 000 plants de fraises. Il fait bien chaud sous les tunnels de bâche translucide, et les fruits sont arrosés avec de l'eau et des nutriments, au goutte-à-goutte, sous l'œil attentif de notre producteur.

Au plus fort de la saison de récolte, les cueilleurs s'affairent dès 5h30 du matin : il faut saisir le fruit à la fraîche, et tout en délicatesse ! Près de 30 ans de culture de la fraise, ça se sent quand on écoute Étienne nous expliquer : « Chez les producteurs de fraises de Phalempin, on trouve plusieurs variétés. Il y a un peu de Gariguette, qui a l'avantage d'arriver plus tôt, vers la mi-avril. En mai, c'est la Darselect, qui donne beaucoup sur une période de six semaines. Moi, je cultive la fraise Annabelle, une fraise très gustative qui me donne des fruits plus longtemps, jusqu'aux premières gelées… »

En plus des caractéristiques exceptionnelles de ces belles du Nord, la proximité avec le producteur permet une distribution en circuit court, et rien n'est meilleure qu'une fraise du jour !

## Nicolas, notre producteur de cerises

Héritier d'un savoir-faire familial et ancré sur un terroir idéal situé au cœur de la Provence, Nicolas cultive ses cerises des Monts de Venasque sur son exploitation qui a fêté ses 30 ans…

Voilà plusieurs générations que la famille de Nicolas est établie entre le mont Ventoux et les plateaux du Vaucluse, à 500m d'altitude, pour y produire des cerises d'une qualité incontestable. L'exploitation mise plutôt sur la qualité que sur la quantité, et s'inscrit dans une démarche d'agriculture raisonnée. Chaque année, ce sont 60 tonnes de cerises qui sont cueillies de début mai à mi juillet. Nicolas travaille alors entouré d'une quinzaine de saisonniers qui cueillent avec lui, à la main, les fruits contrôlés et conditionnés sur place. Il cultive plusieurs variétés comme Burlat, Folfer, Summit et Belge. Une fois la saison terminée, pas de repos pour Nicolas, qui enchaîne avec la récolte, en septembre, de son délicieux raison AOC blanc, sans pépin, et muscat !

## Alexandra, notre productrice d'agrumes

Alexandra est notre coup de cœur producteur : c'est sous le soleil espagnol et dans le plus grand respect de l'environnement qu'elle cultive ses agrumes en famille ! Cueillis à la main et non traités après la récolte, ses fruits sont d'une qualité incomparable, forcément !

Si notre région du Nord n'a pas à rougir de la variété de sa production de fruits durant la belle saison, en hiver, nous allons chercher la diversité de nos corbeilles de fruits auprès de producteurs plus lointains, mais qui partagent tout de même nos valeurs. Alexandra fait partie de ceux-là ! Ses agrumes, fruits phare de l'hiver, sont produits selon des principes qui nous sont chers, ceux de l'agriculture raisonnée. En plus de se soucier de l'environnement et de notre santé, toute la famille est exigeante quant au goût des oranges et clémentines qu'elle fait pousser avec passion.

C'est un peu par hasard que nous avons entendu parler d'Alexandra et de sa famille. Au cours d'un marché dans une tour de la métropole lilloise, un jeune homme à l'accent espagnol, Javier, nous aborde et nous propose de goûter une clémentine cueillie à la main et non traitée après récolte provenant de son exploitation familiale. Le test est plus que concluant : le fruit est tout simplement dé-li-cieux !

Ni une, ni deux, Olivier s'envole pour Valencia avec la ferme intention d'en savoir plus ! Alors qu'il commence à faire sérieusement frisquet dans nos contrées, c'est par un temps superbe et une température de 23°C qu'il atterrit. Il rencontre alors la sœur de Javier, Alexandra, qui lui fait visiter l'exploitation de 3 hectares sur laquelle la famille cultive oranges et clémentines depuis le XIXe siècle. Nous sommes nichés en pleine montagne, aux abords de Valencia, et à seulement quelques kilomètres de la mer. C'est le microclimat qu'on trouve ici ainsi que le savoir faire familial reconnu qui permet de poursuivre une tradition de production artisanale dans le meilleur écosystème possible.

Une bonne partie de la famille travaille sur l'exploitation : Alexandra bien sûr, son frère, sa mère et son oncle. Méla, en charge de la production, explique en détail tout ce qu'il faut savoir sur la qualité, l'esthétique et les variétés des agrumes, et notamment que « ce n'est pas parce qu'une clémentine a une « cicatrice » ou bien est partiellement verte qu'elle n'est pas bonne ! Les cicatrices sont tout simplement dues au frottement entre les fruits lorsqu'ils poussent encore sur l'arbre. Certains producteurs ajoutent une cire pour les effacer, rendant ainsi le fruit parfaitement coloré et lisse, mais ce n'est pas naturel , c'est juste plus vendeur…« .

Olivier n'est pas au bout de ses surprises : il n'y a ni tracteur ni caisses dans les vergers qu'il découvre. Alexandra le rassure : « La sélection de nos fruits se fait sur l'arbre et à la main, au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Ici, pas de mécanisation : si un tracteur passait entre les arbres, il risquerait de les abîmer. » Quant aux emballages, ils sont achetés à la caisse près, pour éviter les stocks inutiles et dans un souci de respect de l'environnement. Même l'arrosage se fait à l'eau de source ! « Nous sommes dans une complète démarche d'agriculture raisonnée« , résume-t'elle.

Notre partenariat avec Alexandra, Méla, Vicenté et Némé nous remplit de fierté. Basé sur le respect, la transparence et la qualité, il nous permet de vous proposer des fruits que vous ne trouverez nulle part ailleurs ! En achetant ces fruits directement au producteur, sans intermédiaire, nous vous garantissons leur fraîcheur et leur qualité à un coût raisonnable, tout en rétribuant Alexandra de façon juste.

# CHARTE D'ACHATS RESPONSABLES

Co-signée par Les Paniers de Léa et nos producteurs partenaires, cette Charte pose les bases d'une relation basée sur des valeurs communes : qualité, responsabilité, respect et confiance.

## Préambule

Les Paniers de Léa a pour objet de donner accès au plus grand nombre à une alimentation plus équilibrée et responsable. Elle propose à chaque moment de la vie d'une organisation sociale une offre alimentaire adaptée, saine, ludique et pédagogique apportant plaisir, bien-être, vitalité et convivialité. Les Paniers de Léa, par sa Charte des achats responsables, s'engage sur la transparence de ses activités et la traçabilité de ses approvisionnements. À la recherche de partenaires partageant ses valeurs, Les Paniers de Léa s'attache à être exemplaire à leur égard en inscrivant sa responsabilité au cœur du processus d'achats, en accord avec ses valeurs de respect mutuel, de confiance et de partage. Cette Charte est composée de 10 engagements s'inscrivant dans une démarche volontaire et dans le principe d'amélioration et de partenariat durable avec ses producteurs.

## Les 10 engagements des Paniers de Léa envers ses producteurs

1. Favoriser les échanges fondés sur la confiance, la transparence et le respect des engagements mutuels
2. Encourager les exploitations agricoles à taille humaine qui minimisent les coûts écologiques de production et de livraison
3. Prioriser la production locale : producteurs indépendants et organisations économiques de producteurs du Nord Pas-de-Calais
4. Communiquer régulièrement et de manière cohérente, en interne et en externe, à propos de notre Charte d'achats responsables et l'afficher sur notre site
5. Favoriser une agriculture raisonnée à la fois économiquement viable, responsable vis-à-vis de l'environnement et socialement acceptable
6. Garantir une rémunération juste aux producteurs et mettre en valeur leur savoir-faire
7. Assurer la traçabilité de la fourche à l'assiette
8. Optimiser la gestion des déchets et du recyclage des emballages
9. Sensibiliser aux conditions de production
10. Proposer des fruits et légumes de saison. Les Paniers de Léa s'engage à informer ses clients sur la saisonnalité des produits.

# BIOGRAPHIES

## Olivier Hirel, co-fondateur

En travaillant pendant 13 ans dans une coopérative de fruits et légumes, Olivier a cultivé son goût des bons produits et son attachement à leur traçabilité… mais aussi constaté des aberrations : « Une grande surface du Nord qui distribue des choux de Bruxelles en provenance des Pays-Bas, alors que l'agriculteur voisin est contraint de les vendre dans le Sud de la France, à la même enseigne ».

Chez Les Paniers de Léa, il met en place une Charte d'achats responsables cosignée par les producteurs partenaires, locaux dans la mesure du possible, mais toujours sélectionnés pour la qualité gustative de leurs produits et leur choix d'une agriculture raisonnée. Grâce à ces partenariats, nous vous proposons des produits d'une qualité exceptionnelle, et assurons aux producteurs une rétribution juste et fixe de leur travail.

Olivier est aussi un passionné de sport : foot, course à pied, marathon, trail… il est toujours prêt à sauter dans ses baskets !

## Bastien Dognin, co-fondateur

Issu d'une école de commerce, Bastien fait ses armes de gestionnaire quelques années au sein d'une grande entreprise du Nord avant de lancer Les Paniers de Léa avec Olivier, son ami d'enfance. Inspiré par les nouveaux modèles économiques, il se penche sur le bien-être en entreprise par l'alimentation. C'est avec passion et convivialité qu'il se tient à l'écoute des clients, quelles que soient leurs envies et leurs contraintes. Déterminé, il applique avec cohérence et intelligence les principes d'une économie durable et responsable d'un bout à l'autre de la chaîne. Il est aussi passionné de musique, de

## ILS NOUS FONT CONFIANCE

# PARTENAIRES

## Mutualité Française Nord Pas-de-Calais

Comme Les Paniers de Léa, la Mutualité Française Nord Pas-de-Calais a pour préoccupation majeure la santé et l'humain. Au cœur de cette collaboration, la prévention. Une valeur ajoutée ? La convivialité !
Acteur incontournable de la politique de santé, la Mutualité Française Nord Pas-de-Calais est l'union régionale de la Mutualité Française dans la région. Elle représente et défend les mutuelles en leur apportant des services (formation, communication…) et met en œuvre des actions de prévention et de promotion de la santé auprès de leurs adhérents et de la population.
Les mutuelles santé de la fédération sont des sociétés de personnes et non de capitaux : elles sont gérées par les adhérents eux-mêmes, appartenant à la sphère de l'économie sociale et solidaire. Elles se distinguent fondamentalement des sociétés commerciales d'assurances par leurs valeurs et leurs engagements : solidarité, démocratie et transparence.

## Réseau Alliances

Les entrepreneurs de croissance responsable (comme Les Paniers de Léa !) peuvent s'appuyer sur le Réseau Alliances, référent de la RSE (responsabilité sociale des entreprises) dans le Nord Pas-de-Calais.
Amélioration des performances économiques dans le respect de l'homme et de l'environnement, c'est possible ! Le réseau alimenté par les entreprises, pour les entreprises, compte plus de 230 adhérents et partenaires, représentant 1/3 du poids économique de la région, 18 collaborateurs et 55 bénévoles, et bénéficie d'un financement 50% privé, 50% public.
Le Réseau Alliances remplit sa mission en transmettant les bonnes pratiques RSE et en mettant en place des outils et des actions d'accompagnement à destination des entreprises. Les Paniers de Léa en ont bénéficié, et nous restons très proches, toujours à l'affût de synergies possibles avec d'autres membres, toujours motivés pour participer aux rencontres et aux événements organisés tout au long de l'année pour échanger et avancer ensemble.
Le Réseau Alliances est notamment l'organisateur du World Forum Lille, qui se tient chaque année depuis 2007.

## World Forum Lille

Le World Forum se réunit chaque année depuis 2007 pour faire progresser l'économie responsable en valorisant les bonnes pratiques d'entreprises, petites (comme Les Paniers de Léa !) et grandes !
Quand on exerce son activité de manière responsable, partout dans le monde, l'exemple devient contagieux ! On recense déjà plus de 1 000 bonnes pratiques partagées ! Chaque année, en France, 5 jours favorisent les rencontres entre responsables d'entreprises, experts, ONG et étudiants pour parler économie responsable ! Conférences, témoignages, ateliers participatifs, déjeuners entre professionnels, mais aussi séances de dédicaces, projections de films, rencontres thématiques entre acteurs… c'est ça, le World Forum ! Les Paniers de Léa participe à vitaminer l'événement avec des corbeilles de fruits, des smoothies et des jus d'orange fraîchement pressés !

## Université du Bonheur au Travail

L'Université du Bonheur au Travail, c'est 3 jours de formation pour vivre des pratiques et des outils en faveur du bonheur au travail, s'enrichir et partager avec des praticiens et des pairs, entrer dans un mouvement et en devenir soi-même acteur !.
Grâce à nos fruits et à nos vitamines, nous avons fait du bonheur au travail notre métier ! Alors oui, c'est un partenariat qui tombe sous le sens, et nous sommes très fiers d'être présent à L'UBAT pour offrir nos smoothies et nos corbeilles de fruits à tous les participants !

## Fondation Cœur et artères

Créée en 2005 à Lille par le Professeur Jean-Charles Frucharts, la Fondation Cœur et artères est reconnue d'utilité publique pour son action au niveau national. Elle soutient la recherche, la prévention, et la diffusion des connaissances dans le domaine des maladies cardio-vasculaires.
La volonté des Paniers de Léa de donner équilibre et bon sens à notre alimentation passe aussi par la sensibilisation, objectif que nous partageons avec la Fondation Cœur et artères..Pour soutenir son action, nous diffusons les actualités de la fondation lors de livraison des corbeilles de fruits chez nos entreprises partenaires et auprès de nos contacts.
Si vous souhaitez aider la fondation, sachez qu'elle recherche également des bénévoles prêts à donner un peu de leur temps.
Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site officiel. de la Fondation Cœur et artères.

## Compagnie de la Femme et l'Homme debout

Compagnie professionnelle de spectacles vivants, La Femme et l'Homme debout a pour objectif la création de spectacles et la promotion d'activités artistiques et culturelles à destination de tous les publics. Le moteur de la compagnie ? L'humain, au cœur de tous les projets, en témoigne sa devise : « La culture au service de l'humain, l'humain au service de la culture ».
Le projet global de la compagnie La Femme et l'Homme debout s'articule autour de la place centrale de la personne dans son environnement et dans la société. En somme, elle utilise les moyens d'expression artistique pour aider, dans la mesure du possible, le public touché à s'épanouir et à s'interroger sur le monde qui l'entoure.
Dans les spectacles et ateliers de la compagnie, diverses problématiques sont ainsi abordées autour des thématiques clés que sont la citoyenneté (égalité femme-homme, respect des autres et des différences), l'éducation(parentalité, formation), la santé (alimentation, maladie, addiction), le bien-être et le relationnel (estime de soi, communication, vivre ensemble)…

## CJD Lille Métropole

Le CJD Lille Métropole, c'est 140 dirigeants représentant un panel économique régional, c'est 5 000 collaborateurs… et une belle énergie positive pour entreprendre ! Les Paniers de Léa sont fiers d'appartenir à ce réseau !
Le CJD propose toute l'année aux dirigeants de participer à des réflexions pour prendre du recul et rompre l'isolement, à travers des commissions où l'on découvre la richesse de l'intelligence collective. Il propose également des formations, parce qu'être dirigeant-entrepreneur est un vrai métier qui nécessite remise en cause autant qu'acquisition et approfondissement de compétences. Aux entrepreneurs d'expérimenter les idées portées par le CJD, les innovations, notamment sociales et environnementales, et de les pérenniser ! Main dans la main, le CJD et les dirigeants s'engagent pour une économie au service de l'homme !
Présent sur toute la France depuis 1938, le CJD réunit 4 500 adhérents au sein de 17 régions et 106 associations locales accueillant tous les secteurs d'activité et toutes les tailles d'entreprises. Il développe une véritable présence internationale avec le CJD Tunisie, le CJD Maroc, le CJD Québec, le CJD République

## Contacts


**Olivier Hirel**
Co-fondateur
olivier@lespaniersdelea.com
06.87.47.90.46

**Bastien Dognin**
Co-fondateur
bastien@lespaniersdelea.com
06.87.41.73.74

**Cécile Descamps**
Responsable Communication
cecile@lespaniersdelea.com
06.32.09.87.30

**Les Paniers de Léa**
www.lespaniersdelea.com
03.20.59.76.44