

# CATALOGUE DES ANIMATIONS

---

*les paniers  
de lea*

La joie dans l'estomac! 😊

VÉLOS À  
SMOOTHIES



# L'équipe

Le Smoothie Bike  
Challenge

les paniers  
de lea



# “ Du ludique, du pédagogique et... beaucoup de plaisir ! ”



**Bastien,**  
Co-fondateur des Paniers de Léa

Toute l'équipe des Paniers de Léa est heureuse de vous présenter ce catalogue et les actions que nous avons imaginées ensemble et avec vous pour mettre l'alimentation saine et durable au cœur de vos événements et actions de sensibilisation.

Que vous soyez une entreprise, une collectivité ou encore une agence de communication événementielle, vous nous sollicitez au quotidien pour vous proposer des actions ludiques et pédagogiques qui collent aux enjeux d'aujourd'hui : responsables, avec du fond et surtout joyeuses !

Et l'alimentation est un outil formidable car c'est à la fois un acte d'engagement citoyen (soutien aux producteurs...), notre premier médicament mais également des moments au-cours desquels nous prenons le temps d'être ensemble tout en nous réjouissant du goût, des saveurs, de la texture ou des odeurs de tel ou tel aliment.

Découvrez vite nos bars à jus, soupes, smoothies, nos ateliers de cuisine anti-gaspi ou ateliers compost, nos fameux vélos à smoothies, nos ateliers santé et toutes les actions déclinées pour un public enfant.

Depuis 10 ans, nous prenons beaucoup de plaisir à mettre en place ces animations partout en France pour vous...le plaisir, encore le plaisir !



# *Sommaire* 😊

## Nos engagements

Nos engagements  
Le RSE Score

6

## Les tarifs

10



## Nos animations

Bars & Vélos à smoothies

**NOUVEAUTÉ 2022** Animations Gourmandes

**NOUVEAUTÉ 2022** Noël

Ateliers Santé / Bien-être / QVT

Ateliers Développement Durable / RSE

**NOUVEAUTÉ 2022** Sport en fête 2024

**NOUVEAUTÉ 2022** Jeu de piste

**NOUVEAUTÉ 2022** Handicap

Pour les enfants

12

## Les Paniers de Léa c'est aussi

82

## Éco-système / Ils nous font confiance

84

# Nos engagements

## *Nous privilégions les circuits-courts et l'agriculture raisonnée*

Nos producteurs sont nos premiers partenaires. Nous travaillons avec la grande majorité d'entre eux depuis notre création en 2010. Nous les sélectionnons avec soin pour leurs **méthodes de travail respectueuses de la santé et de l'environnement**.



## *Notre charte d'achats responsables*

26 de nos producteurs sont signataires de notre charte d'achats responsables qui nous engage à les rémunérer de manière juste avec, en contrepartie, la garantie de **méthodes de production soucieuses de l'environnement, de la santé de chacun et de conditions de travail respectueuses des hommes** dans leurs exploitations.



## *Nous minimisons nos déchets*

Les contenants de nos corbeilles de fruits sont réalisés en **bois de palettes récupérées** de nos producteurs et transformées par un ESAT. Dans plus de 50% de nos animations, les gobelets utilisés sont des **gobelets réutilisables** lavées après chaque animation. Notre approvisionnement en fruits est effectué en **flux tendu** pour minimiser les pertes. Les fruits non utilisés lors de la préparation de nos corbeilles (car trop mûrs ou autre...) sont redistribués au maximum à nos collaborateurs.



## *Nous menons des projets de recherche et d'innovation*

En 2017, nous avons initié un programme de recherche, **Alim@work**, qui vise à évaluer scientifiquement l'impact de nos actions sur la santé individuelle des collaborateurs et sur les organisations par le Service de Nutrition de l'**Institut Pasteur** de Lille et le cabinet **Atémis**.



Alim@work

## *Nous agissons contre la précarité alimentaire des étudiants*

En 2022, nous avons créé une association afin de **lutter contre la précarité alimentaire chez les étudiants**.

L'association s'appelle **Y'a du rab'** et le principe d'aller le chercher où il y en a pour le donner à ceux qui en ont besoin :

- Les entreprises d'un territoire se mobilisent en adhérant à l'association via une adhésion
- L'association achète des fruits et légumes anti-gaspi des producteurs locaux
- Des travailleurs en insertion préparent les paniers qui sont distribués aux étudiants

Y'a du  
**RAB'**

# Nos engagements

## Le RSE Score

Depuis plus de 10 ans, nous agissons pour favoriser une **alimentation plus saine et plus durable** dans les entreprises, collectivités, écoles et facs.

Nous souhaitons ainsi agir à notre niveau pour avoir un **impact positif sur l'Homme et notre planète**.

Notre action s'inscrit donc dans une démarche **Développement Durable** (appelée RSE en entreprise).

Chacune de nos actions a une visée responsable. Et pour évaluer l'impact de chacune de ces actions en matière de RSE, nous avons décidé d'établir un **RSE SCORE** qui vous indiquera les leviers sur lesquels chaque action agit.

### *Comment cela fonctionne ?*

Notre base de travail : la norme ISO26000 et ses 7 questions centrales :

1. **Gouvernance de la structure**
2. **Droits de l'Homme**
3. **Conditions et relations de travail**
4. **Responsabilité environnementale**
5. **Loyauté des pratiques**
6. **Questions relatives aux consommateurs et protection des consommateurs**
7. **Communautés et développement local**



Avec nos animations / ateliers, nous pouvons répondre à 3 questions et ses déclinaisons :

### 1. Conditions et relations de travail

- Engager vos salariés sur la RSE
- Créer une culture d'entreprise autour de la RSE
- Encourager une alimentation saine pour vos salariés
- Encourager la pratique du sport
- Encourager une bonne ambiance entre salariés

### 2. Responsabilité environnementale

- Encourager la réduction des déchets alimentaire
- Achats développement durable
- Remplacer le plastique : utilisation durable des ressources

### 3. Contribution au développement local

- Favoriser les circuits courts
- Interagir avec l'économie sociale et solidaire

Pour chaque animation, nous avons donc illustré nos impacts sur l'un ou l'autre de ces leviers par un pictogramme appelé RSE SCORE

Par exemple : vélo à smoothies :

\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :  
Favorise l'engagement de vos salariés à la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Favorise les **circuits courts** / Interagir avec l'économie sociale et solidaire



# Les tarifs

Vous êtes intéressé(e) par la mise en place d'une animation ou d'un atelier des Paniers de Léa mais vous ne savez pas quel budget prévoir ?

On vous explique tout !

En bas de chaque fiche de ce catalogue, nous vous donnons une indication sur le tarif. Il est établi de deux manières s'il s'agit d'une animation ou d'un atelier / stand / conférence

## Les animations

Elles sont identifiées par une pastille  au niveau de la zone "tarif".

Le tarif de nos animations dépend de plusieurs variables :

- Le nombre de participants estimé
- Le nombre d'animateurs
- Le type de matériel mobilisé (vélo, centrifugeuse etc...)
- La localisation de votre animation (frais de déplacement)

## Les ateliers / stand / conférence

Ils sont identifiés par une pastille  au niveau de la zone "tarif".

- Les stands sont facturés à la demi-journée ou à la journée. 2h de stand, cela mobilise un (ou des) animateur(s) sur une demi-journée complète....

- Les ateliers et les conférences sont facturés par atelier ou conférence qui durent entre 45mn et 1h30 chacun

En fonction du lieu où se déroulera l'action, nous vous facturerons des frais de déplacement.

## Quels frais de déplacement prévoir ?



Les Paniers de Léa c'est 2 entrepôts logistiques situés sur Paris (Ile St Denis) et sur Lille.

Pour les ateliers et animations réalisés sur le territoire de la Métropole Européenne de Lille, dans Paris intra-muros et à moins de 30mn de l'entrepôt de l'Ile St Denis, il n'y a pas de frais de déplacements à prévoir.

En dehors de ces zones, nous calculons les frais de déplacement selon une grille qui suit le calcul suivant :

### Vélo à smoothies

Nbre de kilomètres aller / retour x forfait kilométrique (barème kilométrique)

+ Nbre d'heures aller / retour x forfait horaires régisseur (30€ / heure)

+ Péage

+ Frais de bouche (si nécessaire)

+ Frais d'hôtel (si nécessaire)

### Animations autre que vélos à smoothies

300€

+ Frais de bouche (si nécessaire)

+ Frais d'hôtel (si nécessaire)

Nous sommes entrain de construire des partenariats et des implantations dans les grandes métropoles pour parvenir à diminuer ces frais. Ils seront donc minimisés en fonction de notre développement.





# *Nos animations*

## *Bars & Vélos à smoothies*

Vélo à smoothies.....	page 14
Vélo à smoothies enfant.....	page 15
Bar à smoothies.....	page 16
Bar à jus détox.....	page 17
Bar à jus d'oranges.....	page 18
Bar à soupe chaude.....	page 19
Bar à gaspacho.....	page 20
Bar à tapas d'insectes.....	page 21
Chariot à smoothies.....	page 22



# Vélo à smoothies

Le principe : un vélo fixe, un blender et votre énergie... Pédalez et réalisez à la force de vos petits mollets un délicieux cocktail de fruits frais.

Le vainqueur du challenge remporte une corbeille de fruits de saison. Nos smoothies sont réalisés à partir de fruits frais en provenance directe de producteurs engagés pour une agriculture raisonnée.

Recettes proposées en fonction des saisons :  
Exemple de smoothie d'été : Fraise, basilic & orange  
Exemple de smoothie d'automne : Kiwi, pomme & orange

Nous nous chargeons de **TOUT** pour vous fournir une animation clé en main.

## Tarif :

2 vélos à smoothies / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

990€ HT\*

\* Hors frais de déplacement éventuels



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Favorise l'engagement de vos salariés à la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Favorise les **circuits courts** \* / Interagir avec l'économie sociale et solidaire



## Vélo à smoothies enfant

Faites pédaler parents et enfants ensemble pour qu'ils se préparent un délicieux smoothie tout en s'amusant.

Nous pouvons vous proposer 2 tailles de vélos (*adultes et enfants de - de 6 ans*) pour vous permettre de mettre en place une animation conviviale pour toute la famille !

A travers les recettes de saison proposées, nos animateur(ice)s sensibiliseront les enfants aux bienfaits des fruits et légumes dans leur alimentation.

### Témoignage

« Cette première expérience de vélo à smoothie a été un énorme succès lors de notre fête de la ville ! Pendant deux heures, enfants et parents ont été captivés par cette animation. Le fait d'avoir un vélo adapté aux enfants est un plus. »

Emma L., Collaboratrice de cabinet, Mairie de Viry Châtillon

### Tarif :

2 vélos à smoothies\* / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

\*Au choix entre taille adulte et taille enfant

**990€ HT\*\***

\*\*Hors frais de déplacement éventuels



# Bar à smoothies

Le principe : deux blenders, un(e) animateur(ice) souriant(e) et des fruits frais...il ne vous reste plus qu'à déguster un délicieux smoothie !

Réalisés à partir de fruits issus de l'agriculture raisonnée pour assurer une qualité et une saveur incomparables...

Nous nous chargeons de **TOUT** pour vous fournir une animation clé en main.

## Zoom sur les gobelets Newcy 🔍

4,7 milliards de gobelets sont jetés chaque année en France et seulement 1% est recyclé. C'est notamment le cas en entreprise. Forts de ce constat, les 4 co-fondateurs de Newcy ont décidé d'adapter un modèle qui connaît son succès dans les festivals depuis quelques années : le gobelet réutilisable.

Depuis 2018, les Paniers de Léa a adopté la solution Newcy pour toutes ses animations qui ne dépassent pas 150 personnes !



### Tarif :

2 blenders / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

**600€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts**





# Bar à jus détox

Munis de nos centrifugeuses, nos animateurs(rices) vous préparent un délicieux jus détox pour faire le plein d'énergie et d'antioxydants !

Nous nous chargeons de **TOUT** pour vous fournir une animation clé en main.

Découvrez des recettes de jus détox surprenantes et qui raviront vos collègues. La recette préférée des participants : Carottes / Pommes / Gingembre. Une recette idéale pour stimuler les défenses immunitaires !

## Le saviez-vous ?

### A l'origine, la carotte n'était pas de couleur orange !

C'est au XVIème siècle que des hollandais décidèrent de croiser des carottes rouges avec des carottes blanches pour obtenir une carotte de couleur orange. L'objectif : faire un cadeau au Prince Orange, membre de la famille royale, la Maison Orange, régnante à cette époque.



### Tarif :

1 centrifugeuse / 1 recette / 100 participants / 3h d'animation

**600€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts**

# Bar à jus d'oranges

Avant l'arrivée de vos collègues, au petit matin, notre équipe d'animateurs installe un bar à jus d'oranges pour presser des jus d'oranges frais et permettre ainsi à vos collègues de faire le plein de vitamines.

Mettre en place une animation « bar à jus d'oranges » c'est la garantie d'une sacrée surprise pour vos collègues et des sourires dès le début de la journée !

## Idée sourire : organisez la tournée des bars !

Mais pas n'importe laquelle, la tournée des bars à jus. Mettez en place une animation avec 3 types de bars : smoothies, jus détox et jus d'oranges pour un maximum de plaisir !



### Tarif :

1 machine à jus professionnelle / 100 participants / 3h d'animation

600€ HT\*

\*Hors frais de déplacement éventuels



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts**



## Bar à soupe chaude

Un mélange de légumes de saison et d'épices pour faire le plein de vitamines et ravir les participants avec une soupe chaude de saison !

Nos animateur(ice)s vous proposeront 2 recettes de saison élaborées à partir de légumes produits par des producteurs locaux !

### Exemple de recettes :

- Soupe maraichère (Poireaux, navets, carottes...)
- Soupe carotte, citron et gingembre- Graines de courges
- Soupe de patates douces, poireaux et lait de coco
- Velouté de céleri et pistaches torréfiées

### Témoignage

« J'ai été ravi de collaborer avec les Paniers de Léa dans le cadre d'un événement client, notamment sur leurs animations «Jus détox», «Smoothies» et «Bar à soupes». Les produits sélectionnés sont de qualité, goûtus, avec un bon choix de recettes. L'équipe est également très professionnelle, à l'écoute et réactive. »

Mikaël B., Président de Exaltis Consulting



### Tarif :

2 soupières / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

**840€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts**

# Bar à gaspacho

- 22 -  
ATTIRER  
LES TALENTS

Un mélange de légumes de saison et d'épices pour faire le plein de vitamines et ravir les participants avec une soupe froide de saison lorsque les températures montent !

Nos animateur(rice)s vous proposeront 2 recettes de saison élaborées à partir de légumes produits par des producteurs locaux !

## Recettes :

- Gaspacho rouge : Tomate, oignon, poivron rouge, concombre
- Gaspacho vert : Concombre, basilic, féta, oignon, poivron vert

## Les bienfaits des gaspachos

Originaire du Sud de l'Espagne, le gaspacho est généralement servi en apéritif ou en entrée. Riche en légumes, le gaspacho est naturellement une source de vitamines, de nutriments et d'antioxydants. Le bar à gaspacho est une animation idéale pour sensibiliser vos collègues sur les bienfaits des légumes dans leur alimentation au quotidien !

## Tarif :

2 soupicières / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

**840€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts**

## Bar à tapas d'insectes

Un animateur tiendra un stand sur lequel vos collègues seront invités à découvrir et goûter les insectes comestibles sous forme de...tapas !

Au menu : houmous, tapenade et fromage frais, tous réalisés avec de la farine d'insectes à tartiner sur du bon pain frais.

Nous faisons appel à la gourmandise des participants pour qu'ils se rendent compte que manger des insectes rime aussi avec plaisir.

Ils seront sensibilisés aux bienfaits des insectes, comme notamment leur apport en protéines, qui permet de réaliser des recettes de cuisine en remplaçant la viande ou d'autres ingrédients dont la production et l'élevage ont des conséquences majeures sur notre environnement.

Un véritable atelier de sensibilisation qui combine pédagogie et plaisir du palais !

### Histoire de la tapa

Saviez-vous que le mot tapa signifie "couvercle" en espagnol. Originaires d'Espagne, les tapas sont nées d'un besoin de protéger les verres de vins des mouches et de la poussière en positionnant sur le dessus une tranche de fromage ou de jambon.

A chaque commande de vin, un petit entremet était donc servi sur le verre et prêt à être mangé. Les fameuses tapas qui font la réputation des bars espagnols étaient nées !



#### Tarif :

100 participants /3h d'animation

**600€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



# Chariot à smoothies

Notre chariot à smoothies est autonome en électricité et sa taille nous permet de déambuler facilement dans les couloirs de votre entreprise en montant aux différents étages par les ascenseurs.

Le chariot à smoothies est un bar ambulant qui va vers vos collègues pour leur distribuer de délicieux smoothies fraîchement pressés devant eux !

Véhiculez votre message personnalisé avec son panneau amovible.



## Tarif :

1 chariot / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

890€ HT\*

\*Hors frais de déplacement éventuels



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Engage vos salariés à la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplacer le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favoriser les **circuits courts**



RSE Score\*







# *Nos animations*

## *Animation gourmande*

Bar à crêpes & gaufres.....	page 26
Bar à glaces et fruits givrés.....	page 27
Fontaine à chocolat.....	page 28
Bar à bubble tea.....	page 29
Bar à brochettes de fruits.....	page 30
Animation pop corn.....	page 31
Animation barbe à papa.....	page 32
Bar à bonbon.....	page 33

# Bar à crêpes & gaufres

Pas besoin d'attendre la Chandeleur pour organiser une crêpe party au bureau !

Et vous pouvez être sûrs que vos collègues sauront vous remercier ! Fraîchement préparés par nos chefs, les crêpes et les gaufres sont distribués chauds ou froids à vos collègues qui auront une farandole de toppings pour les agrémenter !

Hummmm !!!!

## Tarif :

1 crêpe + 1 gaufre par personne / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



## Bar à glaces et fruits givrés

Gourmandise +10.000 avec le bar à glaces des Paniers de Léa !

Munie de nos planchas glacées hyper design, notre équipe agrmente des glaces artisanales de fruits givrés sous les yeux de vos collègues qui se servent en topping pour ajouter encore plus de gourmandises (noisettes caramélisées, petites billes de chocolat etc...)

Et le tout est contenu dans des pots qui se mangent pour plus de gourmandise et une démarche zéro-déchet !

Une animation idéale pour les mois d'été mais aussi à Noël avec la variante : les glaces de Noël !



### Tarif :

1 glace / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Fontaine à chocolat

Rien que le titre de cette animation fait tourner la tête !

Attirés par les odeurs envoûtantes du chocolat, vos collègues vont vous bénir lorsqu'ils comprendront que les brochettes de fruits ou de chamallows ont juste à être trempées dans le délicieux chocolat coulant sur la fontaine.

Et cette fois-ci pas besoin d'attendre Noël pour proposer cette animation à vos collègues !

## Tarif :

1 brochette / du chocolat fondu / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Bar à Bubble Tea

Le Bubble Tea est une boisson qui nous vient tout droit de Taïwan.

On l'appelle aussi « thé aux perles » de par sa composition : perles de Tapioca, thé froid et sirop.

Rafrâchissante, goûteuse et séduisante, le Bubble Tea saura séduire vos collègues entre les aficionados toujours plus nombreux qui font la queue chez les différents vendeurs lorsqu'ils se baladent en ville et ceux qui ne connaissent pas encore mais qui seront tentés par la gourmandise visuelle de cette boisson !



## Tarif :

2 recettes / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Bar à brochettes de fruits

2 animateurs préparent devant les participants des brochettes avec des fruits de saison.

Les participants pourront picorer des brochettes de fruits individuelles mais également personnaliser leurs brochettes à la demande auprès de nos animateurs !

Au menu : Fraise / Basilic, Melon / Pastèque, Kiwi, Fruits de la passion en été.

 **Tarif :**

**6,5€ HT / personne\***

Durée : jusque 4h / Au-delà de 4h : nous consulter

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Animation Pop corn

L'American Way of Life s'invite dans vos bureaux. Le pop corn c'est simple, ça fait toujours l'unanimité. Sucrés ou salés, il y en aura pour tous les goûts !

Nous disposons une table gourmande à côté de notre machine à pop corn. Comment vos collègues échapperont-ils à l'envie de se prendre un petit pot de pop corn ? Ils ne pourront pas...



## Tarif :

1 pot de pop corn par personne / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Animation barbe à papa

Ambiance fête foraine au bureau avec notre bar à barbe à papa. Ambiance colorée et ambiance sucrée également !

La fête foraine ça rappelle toujours des odeurs et des souvenirs d'enfance qu'on n'oublie pas. Vos collègues vont craquer et surtout croquer dans ces boules qui n'attendent qu'eux !



## Tarif :

1 barbe à papa par personne / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*





# Bar à Bonbon

On l'appelle aussi Candy bar et niveau gourmandise, on atteint le maximum !

Le bar à bonbon se prête à toutes les occasions :  
Family Day, Noël, Halloween.

Voilà un bar qui ravira les enfants de vos collègues mais...  
vos collègues aussi !



## Tarif :

100g de bonbon par personne / 100 participants

**600€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*







# *Nos animations*

---

## *Noël*

Bar à crêpes et gaufres.....	page 36
Bar à glaces de Noël.....	page 37
Fontaine à chocolat.....	page 38
Animation pop corn.....	page 39
Animation barbe à papa.....	page 40
Bar à bonbon.....	page 41
Bar à vin chaud ou jus de pommes chaud.....	page 42
Petit-déjeuner et goûter de Noël.....	page 43
Location de sapin en chute de bois.....	page 44
Animation raclette.....	page 45

# Bar à crêpe et gaufres

Pas besoin d'attendre la Chandeleur pour organiser une crêpe party au bureau !

Et vous pouvez être sûrs que vos collègues sauront vous remercier !  
Fraîchement préparés par nos chefs, les crêpes et les gaufres sont distribués chauds ou froids à vos collègues qui auront une farandole de toppings pour les agrémenter !

Hummmm !!!!

## Tarif :

1 crêpe + 1 gaufre par personne / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



## Bar à glaces de Noël

Le bar à glaces de Noël c'est simple, c'est le bonheur à l'état pur !

Des glaces chocolat ou vanille, agrémentées de nappage de caramel au beurre salé ou d'amandes caramélisées. A côté, notre équipe givre des quartiers d'oranges ou de clémentines sur notre plancha glacée.

Ouh la la ! ouh la la ! On aimerait que Noël ce soit tous les jours !



### Tarif :

1 glace / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Fontaine à chocolat

Rien que le titre de cette animation fait tourner la tête !

Attirés par les odeurs envoûtantes du chocolat, vos collègues vont vous bénir lorsqu'ils comprendront que les brochettes de fruits ou de chamallows ont juste à être trempées dans le délicieux chocolat coulant sur la fontaine.

Et cette fois-ci pas besoin d'attendre Noël pour proposer cette animation à vos collègues !

## Tarif :

1 brochette / du chocolat fondu / 100 participants / 3h d'animation

**900€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Animation Pop corn

L'American Way of Life s'invite dans vos bureaux. Le pop corn c'est simple, ça fait toujours l'unanimité. Sucrés ou salés, il y en aura pour tous les goûts !

Nous disposons une table gourmande à côté de notre machine à pop corn. Comment vos collègues échapperont-ils à l'envie de se prendre un petit pot de pop corn ? Ils ne pourront pas...



## Tarif :

1 pot de pop corn par personne / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Animation barbe à papa

Ambiance fête foraine au bureau avec notre bar à barbe à papa. Ambiance colorée et ambiance sucrée également !

La fête foraine ça rappelle toujours des odeurs et des souvenirs d'enfance qu'on n'oublie pas. Vos collègues vont craquer et surtout croquer dans ces boules qui n'attendent qu'eux !



## Tarif :

1 barbe à papa par personne / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*





# Bar à bonbon

On l'appelle aussi Candy bar et niveau gourmandise, on atteint le maximum !

Le bar à bonbon se prête à toutes les occasions : Family Day, Noël, Halloween.

Voilà un bar qui ravira les enfants de vos collègues mais... vos collègues aussi !



## Tarif :

100g de bonbon par personne / 100 participants

**600€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Bar à vin chaud ou jus de pommes chaud

Le vin chaud et le jus de pommes chaud sont des incontournables pour Noël.

Muni de grandes marmites et de louches, notre équipe d'animation préparera des boissons chaudes qui raviront vos collègues !



## Tarif :

1 vin chaud ou 1 jus de pommes chaud / 100 participants / 3h d'animation

**750€ HT\***

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



## *Petit-déjeuner et goûter de Noël*

Des bonhommes ou sapins en pain d'épices, des sablés de Noël à la cannelle, des meringues, des clémentines, des papillottes, des gaufres, du chocolat chaud.

Pour Noël, faites appel à notre équipe pour disposer des petits-déjeuners ou des goûters pour que vous puissiez fêter Noël en équipe !



### **Tarif :**

A partir de

**9€ HT par personne**



# Location de sapin en chute de bois

Halte aux sapins coupés installés dans le hall de vos locaux !

Nous vous proposons de disposer des sapins 100% écolos produits en France à partir de chutes de bois issus de forêt française gérées durablement.

Pour aller jusqu'au bout de l'idée nos décorations de Noël sont sans plastique.

Nous installons les sapins dans votre hall. Plusieurs tailles sont disponibles : 1m, 1m60, 2m, 2,5m et 3m



*Tarif :*

Nous consulter



# Animation raclette

On ne pourra pas faire plus convivial que l'animation raclette. C'est impossible !

Imaginez des planches de fromage à raclettes, des planches de charcuterie, des pommes de terres locales toutes chaudes, des cornichons, des oignons et.....des appareils à raclette branchés en série

Vous y êtes, vous organisez une raclette en équipe !

Nous disposons l'ensemble dans vos bureaux. Vos collègues n'auront plus qu'à s'asseoir, se faire chauffer leur fromage et se faire plaisir !!

Et comme il y en a pour tous les goûts, les options vegan, casher et hallal pour les fromages et la charcuterie vous sont proposées !



**Tarif :**

A partir de

**50€ HT\* par participant**





Séminaire européen de l'écotourisme durable  
TRI  
L'écotourisme RAISONNÉ

Workshop Nature

Rosée Reine

Biotta

de la Biotta

écotourisme



# *Nos animations*

*Ateliers santé | Bien-être | QVT*

Stands thématiques «alimentation et bien-être»..... page 48

Blind test «eaux aromatisées»..... page 49

Bienfaits des jus et smoothies..... page 50

# Stands thématiques

## «alimentation et bien-être»

Le bien-être est devenu un enjeu essentiel pour les entreprises, et l'alimentation en est un pilier incontournable !

Pour vous, nous avons créé de nombreuses thématiques qui traitent de ces deux sujets et qui peuvent chacune être déclinées en plusieurs formats : stand, ateliers ou conférences.

- Quel petit-déjeuner pour être au top de sa forme ?
- Se préparer une lunch box équilibrée
- Les clés de l'alimentation healthy au quotidien
- Bien s'hydrater au travail
- Les pouvoirs des supers-aliments
- Les aliments du bonheur
- Les Healthy snacks
- ...

Afin de s'adapter au mieux à vos enjeux, d'autres thématiques sont possibles sur demande spécifique.

### Tarif :

**600€ HT\***

3 formats possibles à ce prix : atelier pratique d'1h\*\*, stand jusque 4h ou conférence jusque 1h30

\*Hors frais de déplacement éventuels / \*\*le 2ème atelier est proposé à -50%



RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Engage vos salariés à la RSE / Encourage une culture d'entreprise autour de la RSE / Encourage une alimentation saine pour vos salariés





## Blind test «eaux aromatisées»

Le principe : de l'eau aromatisée avec des fruits, des légumes ou même des herbes fraîches de saison contenues dans des fontaines.

Sous forme de jeu, les participants partiront à la découverte de ces eaux aromatisées et de leurs bienfaits multiples : *élimination des toxines, meilleure digestion, humeur et énergie, amélioration du système immunitaire...*

Notre animateur(rice) expliquera leurs bienfaits et complétera la découverte par l'explication des bienfaits nutritionnels des fruits et des légumes qui composent ces eaux.

Chaque participant repartira avec une fiche pratique pour réaliser ces eaux aromatisées à la maison et qui rappellera leurs bienfaits.

**Eau aromatisée maison**  
Fraise - Citron - Basilic

**INGRÉDIENTS**  
Pour 1 canette de 1,5L :  
- 1 citron  
- 10/15 fraises  
- 20 feuilles de basilic frais  
- 1L d'eau

**ÉTAPES**

1. Lavez le citron, les fraises et les feuilles de basilic
2. Découpez en rondelles le citron et les fraises
3. Incorporez les rondelles de citron et de fraise ainsi que les feuilles de basilic dans une bouteille
4. Versez l'eau dans la bouteille et placez la au réfrigérateur au minimum 2h. À conserver 24h maximum

L'eau aromatisée, un allié précieux pour s'hydrater tout en se faisant plaisir avec des bons fruits frais !

Les paniers de Léa



**Tarif :**

**600€ HT\***

Stand d'une durée allant jusqu'à 4h (150 pers. max)

**950€ HT\***

Stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



**RSE Score\***



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourager une **bonne ambiance** entre salariés

# Bienfaits des jus & smoothies

Un blender, une centrifugeuse et des fruits et légumes de saison pour un atelier pratique d'1h, au-cours duquel notre naturopathe préparera des jus et smoothies avec vos collègues que ceux-ci dégusteront.

De manière conviviale, ces derniers repartiront avec des clés pour apprendre à se préparer des jus et smoothies healthy, détox et vitaminés pour la maison !

A l'issue de l'atelier, ils repartiront avec une fiche qui reprend les éléments découverts durant l'atelier.

## Extracteur de jus ou centrifugeuse ?

Lors de nos animations bars à jus détox ou de nos ateliers sur les bienfaits des jus et des smoothies, une question revient systématiquement : quelle est la différence entre un extracteur de jus et une centrifugeuse ?

L'extracteur de jus presse doucement les fruits pour en extraire le jus à la différence de la centrifugeuse qui va broyer les aliments avec une sorte de râpe. Avec cette dernière, les fruits subissent donc une certaine "chauffe" qui va détruire des nutriments au contraire de l'extracteur de jus qui en conserve un maximum.

La valeur nutritionnelle des jus obtenus avec la centrifugeuse reste tout de même suffisamment intéressante et son côté pratique, surtout pour nos animations, est la rapidité d'obtention du jus !

### Tarif :

**600€ HT / personne\***

3 formats possibles à ce prix : atelier pratique d'1h\*\*, stand jusque 4h ou conférence jusque 1h30

\*Hors frais de déplacement éventuels / \*\*le 2ème atelier est proposé à -50%





## *Portrait d'Aurélie, notre naturopathe en chef*

Aurélie est naturopathe certifiée de l'ISUPNAT (*Institut Supérieur de Naturopathie de Paris*) et de la FENA (Fédération Française de Naturopathes). Elle consulte depuis 2014 en cabinet à Paris et est l'auteur des livres «Psychobiotiques, alimenter son bonheur» et «Chouchoutez votre foie» parus en 2017 aux éditions Rustica.

Elle a à cœur d'accompagner les personnes à redevenir acteurs de leur santé en comprenant leur corps et ses réactions, et en intervenant en amont de la maladie sur les piliers de la santé que sont l'alimentation, l'activité physique ou encore la gestion du mental et des émotions.

Depuis 2015 elle collabore avec Les Paniers de Léa et anime des ateliers et conférences sur les thématiques liées à la prévention santé. Elle accompagne également les clients dans la définition et la mise en place de programmes de promotion de la santé et du bonheur au travail par l'alimentation.

Aurélie coordonne un pool de naturopathes experts qui vous accompagneront dans votre politique de bien-être et santé par l'alimentation saine et durable.





# *Nos animations*

## *Ateliers Développement Durable / RSE*

Cuisine anti-gaspi..... page 54

Réaliser son compost domestique..... page 55

Roue des saisons..... page 56

«Bar à insectes : l'alimentation du futur»..... page 57

# Cuisine anti-gaspi

Une animation d'actualité pour laquelle nous sommes très sollicités !  
Nous proposons 3 formats d'animations pour nous adapter à vos besoins : stand, conférence ou atelier pratique pour 10 à 15 personnes.

Nous proposons 2 thématiques au choix pour les ateliers pratiques et les stands :

## L'apéro anti-gaspi

Vos collègues découvriront comment réaliser un apéro anti-gaspi avec 100% d'une botte de radis et 100% d'une botte de carotte.  
Au menu : pesto de fanes de carottes à déguster avec les bâtonnets de radis et de carottes et smoothies aux fanes de radis pour la boisson.

## L'anti-gaspi au quotidien

Vos collègues découvriront comment adopter une consommation anti-gaspi avec les aliments du quotidien : que faire des pelures de pommes ? du pain rassi ? avec l'eau des pâtes ? etc.....

Chaque participant repartira avec des fiches recettes pratiques pour adopter une alimentation plus responsable au quotidien !



### Tarif :

**600€ HT\***

3 formats possibles à ce prix : atelier pratique d'1h\*\*, stand jusque 4h ou conférence jusque 1h30.

\*Hors frais de déplacement éventuels / \*\*le 2ème atelier est proposé à -50%



# Les clés pour réaliser son compost domestique

Notre animateur viendra dans votre entreprise muni de notre lombricomposteur afin de vous donner les clés pour apprendre à réaliser son compost domestique !

Les clés :

- Le compost, quest-ce que c'est ?
- Les bonnes pratiques et erreurs à éviter.
- Comment l'utiliser ?

Cette animation est disponible sous 3 formats différents :



**Atelier pratique**

1h pour 12 pers. max



**Stand**

Jusque 150 pers. pour 3h



**Conférence**

Jusque 150 pers. pour 1h

Une fiche pratique sera distribuée à vos collaborateurs à l'issue de cette animation.



**Tarif :**

**600€ HT\***

3 formats possibles à ce prix : atelier pratique d'1h\*\*, stand jusque 4h ou conférence jusque 1h30

\*Hors frais de déplacement éventuels / \*\*le 2ème atelier est proposé à -50%



# Roue des saisons

Atelier ludique et très visuel qui permet de sensibiliser vos collègues à l'importance de manger des fruits et légumes de saison !

Vos collègues sont invités à tourner la roue des saisons qui s'arrête sur un fruit ou un légume. Ils sont alors amenés à indiquer sur un calendrier, le ou les mois de production en France du fruit ou du légume concerné.

Chaque participant repartira avec le calendrier des saisons des fruits et légumes en France et un fruit à déguster !



## Tarif :

**600€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 4h (150 pers.max)

**650€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



## RSE Score\*



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Engage vos salariés à la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés





# Bar à insectes

Une animation sous forme de stand sur lequel vos collègues sont invités à découvrir et goûter les insectes comestibles.

Ils découvriront les bienfaits des insectes, et notamment leur apport en protéines, qui permet de réaliser des recettes de cuisine en remplaçant la viande ou d'autres ingrédients dont la production et l'élevage ont des conséquences majeures sur notre environnement.

Ils repartiront avec des fiches pratiques qui reprend les apports en nutriment des insectes et des idées recettes.

Un véritable atelier de sensibilisation qui combine pédagogie et aspect ludique !

## Zoom sur Minus Farm 🔍



Notre producteur d'insectes partenaire, c'est Minus Farm, dont la micro-ferme urbaine est basée à Marcq en Baroeul dans les Hauts de France.

C'est en regardant un reportage à la télévision que Virginie et Mathieu décident de se lancer dans la production d'insectes. Leur objectif : promouvoir l'intégration des protéines d'insectes comestibles de façon durable dans notre alimentation.

### Tarif :

**600€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 4h (150 pers. max)

**950€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



### RSE Score\*



tion agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la RSE / Encourage une alimentation saine pour vos salariés / Encourage une bonne ambiance entre salariés / Achats développement durable / Favorise les circuits courts / Interagir avec l'économie sociale et solidaire



**NOUVEAUTÉ  
2022**

# *Nos animations*

## *Sport en Fête 2024*

Vélo à smoothies sur piste..... page 60

Saut en odeur..... page 61

Natation aromatisée..... page 62

Lancer de noix..... page 63

110mètre baie..... page 64

# Vélo à smoothie sur piste

Le cyclisme sur piste est un sport olympique phare !

Les athlètes, tels des funambules tournent à toute vitesse sur des pistes dont ils sont les maîtres. Une épreuve où les athlètes brûlent une grande quantité de graisses !

Les Paniers de Léa revisite cette épreuve mythique et invite les participant(e)s à monter sur leur vélo à smoothies. Chaque participant(e) devra réaliser l'équivalent d'un tour de piste olympique soit 250 mètres (mesuré avec un compteur kilométrique)

Pour remporter l'épreuve, chaque candidat(e) devra au préalable évaluer le nombre de calories brûlées.

Et comme l'adage dit qu'il n'y a pas de gagnant, il n'y a que des participants, chaque participant(e) se verra récompensé par un smoothie bien frais qu'il/elle aura lui-même mixé durant l'épreuve.



## Tarif :

2 vélos à smoothies\* / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation \*Au choix entre taille adulte et taille enfant

**775€ HT\*\***

\*Hors frais de déplacement éventuels



# Saut en odeur

Le record olympique du saut en hauteur est de 2,39m pour les hommes et de 2,06m pour les femmes.

Allez-vous battre ces records de saut...en odeur ?

Grâce à notre bar à odeur, nous proposons aux participant(e)s, adulte ou enfant, de franchir 50cm pour chaque odeur découverte. L'occasion pour notre animateur(rice) de vanter les vertus de l'aromathérapie pour les sportif(ve)s !

Une fiche récapitulative des bienfaits de l'aromathérapie et un zoom sur l'épreuve du saut en hauteur dans les jeux olympiques sera distribuée à chaque participant(e)



**Tarif :**

**600€ HT\***

Format stand « clé-en-main »

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Natation aromatisée

Lors des Jeux Olympiques, l'épreuve de natation synchronisée fait l'objet d'une évaluation par 5 jurés.

Les Paniers de Léa revisite cette épreuve pleine de grâce et propose aux participant(e)s de séduire chaque membre du jury représenté par un super-aliment à goûter à l'aveugle.

A l'issue de ce blind-test qui s'adapte à un public d'adulte ou à un public d'enfants, une fiche récapitulative des bienfaits des supers aliments et un zoom sur l'épreuve de natation synchronisée dans les jeux olympiques sera distribuée à chaque participant(e)



**Tarif :**

**600€ HT\***

Format stand « clé-en-main »

\*Hors frais de déplacement éventuels





## Le lancer de noix

Le record olympique du lancer de poids est de 23,37m pour les hommes et de 22,63m pour les femmes.

Allez-vous battre ces records de lancer de...noix ?

Notre matériel : Une cible trouée et une distance graduée au sol

A chaque lancé réussi, nous invitons le ou la participant(e) à se reculer et re-essayer de viser dans la cible.

Une animation hyper ludique adaptée aux adultes et aux enfants et qui permet d'évoquer les bienfaits de la noix sur notre santé.

Une fiche récapitulative des bienfaits des noix et un zoom sur l'épreuve de lancer de poids dans les jeux olympiques sera distribuée à chaque participant(e)



**Tarif :**

**600€ HT\***

Format stand « clé-en-main »

*\*Hors frais de déplacement éventuels*



# Le 110m baie

L'épreuve olympique du 110 mètres haies consiste à franchir le plus vite possible 10 haies alignées

Les Paniers de Léa revisite cette épreuve et fournit à chaque participant 10 baies / graines / oléagineux (baie de goji, cramberrries, noix du brésil, graine de courge, graine de lin ...) et une planche.

A travers quelques phrases et descriptions de l'animateur(rice), le/la participant(e) tente de placer les baies/graines sur sa planche dans le bon ordre

A la fin, l'animateur(rice) dévoile l'ordre réel et compare avec le résultat du/ de la participant(e).

L'occasion d'en apprendre plus sur les vertus de ces aliments et de les savourer !

Une fiche récapitulative des bienfaits des supers aliments et un zoom sur l'épreuve du 110 mètre haies dans les jeux olympiques sera distribuée à chaque participant(e)

## Tarif :

**700€ HT\***

Format stand « clé-en-main » comprenant la dégustation des supers aliments

*\*Hors frais de déplacement éventuels*







Depuis 2010

Tallment

Bien

Communic

de Chêne &

Woodland



NOUVEAUTÉ  
2022

# *Nos animations*

## *Jeu de piste*

Jeu de piste – La recette..... page 68

Jeu de piste – 7000 pas..... page 69

# Jeu de piste - La recette

Sensibilisez vos collaborateurs au bien-être alimentaire avec une aventure urbaine insolite et fruitée !

La Recette, c'est votre jeu fédérateur spécial QVT pour favoriser les bonnes habitudes au sein du quotidien professionnel tout en s'amusant.

Connectés au jeu depuis leur smartphone personnel, les équipes se rendent sur les différentes étapes de ce parcours urbain pour y débloquent quizz, défis photos, blind-tests ou encore challenges vidéo...

Offrez à vos équipes une visite des principaux monuments de la ville à travers une recette unique pour répondre à 2 objectifs : sensibiliser vos collaborateurs à une alimentation plus saine & durable, et retrouver tous les ingrédients de la recette de la cohésion, élément clé de la bonne humeur au travail !

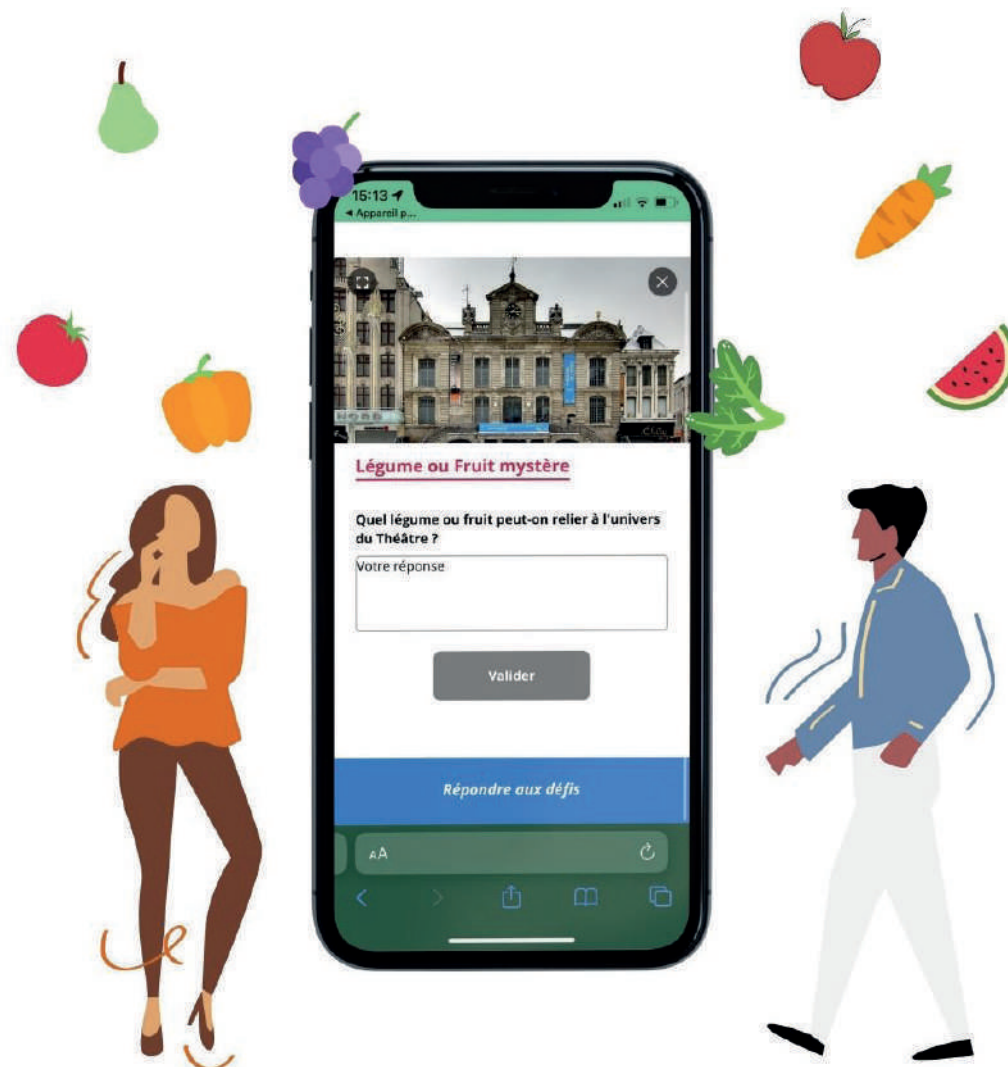
Une animation qui peut se mettre en place dans n'importe quelle ville de France et du monde sur simple demande !

Cette animation est déclinable en Indoor pour les campus des entreprises ou les salles de réception événementielle !

Durée estimée du jeu de piste : 1h30 par équipe

*Tarif et modalités de mise en place :*

Nous consulter\*



# *Jeu de piste - 7000 pas*



Il favorise la cohésion d'équipes amenées à visiter les principaux monuments d'une ville à travers une recette unique...la recette de la cohésion !

A l'aide d'une appli de géolocalisation, vos équipes seront amenées à visiter les principaux monuments d'une ville qu'ils devront associer à un des organes du corps humain contenu dans la liste qui leur sera proposée. L'occasion de diffuser un message de prévention santé qui sera abordé de manière conviviale.

Ils devront également répondre de manière interactive à des quizz et énigmes ou à réaliser des photos originales.

Un quizz final permettra aux différentes équipes de se départager.

Une animation qui peut se mettre en place dans n'importe quelle ville de France et du monde sur simple demande !

Cette animation est déclinable en Indoor pour les campus des entreprises ou les salles de réception événementielle !

Durée estimée du jeu de piste : 1h30 par équipe



*Tarif et modalités de mise en place :*  
Nous consulter\*



NOUVEAUTÉ  
2022

# *Nos animations*

---

## *Handicap*

J'ai la dalle...mais j'y vois que dalle !..... page 72

# *J'ai la dalle... mais j'y vois que dalle*

Projetez-vous : il est midi, c'est l'heure de manger.

Vous avez faim...la dalle comme on dit !

Problème : vous êtes déficient visuel...vous n'y voyez que dalle !

Animée par une personne en situation de déficience visuelle et un(e) animateur(ice) de notre équipe, nous vous proposons d'affronter les épreuves quotidiennes que vivent ces personnes en situation de handicap :

- La pesée
- Le toucher
- Le goût
- L'odorat

Ce n'est pas si facile de faire la cuisine quand on y voit rien...mais les sens sont là pour nous aider.

Une animation coup de coeur pour vous aider à faire évoluer les regards sur cette situation de handicap !

Cette animation a été co-imaginée avec Ombeline, fondatrice de la Cuisine de Jeannette, un superbe projet de conserverie inclusive.

Cette animation est également co-produite avec la Cuisine de Jeannette qui forme et mobilise les animateur(ice)s en situation de handicap qui viennent tenir l'animation chez vous !



*Tarif et modalités de mise en place :*

**Nous consulter\***









# *Nos animations*

## *Pour les enfants*

Vélo à smoothies enfant.....	page 76
Les champions de l'anti-gaspi.....	page 77
Roue des saisons.....	page 78
Blind test «eaux aromatisées».....	page 79
Enquête sur les légumes oubliés.....	page 80
Atelier «les super-pouvoirs des fruits et légumes».....	page 81
Passeport gourmand.....	page 82

# Vélo à smoothies enfant

Faites pédaler parents et enfants ensemble pour qu'ils se préparent un délicieux smoothie tout en s'amusant.

Nous pouvons vous proposer 2 tailles de vélos (*adultes et enfants de - de 6 ans*) pour vous permettre de mettre en place une animation conviviale pour toute la famille !

A travers les recettes de saison proposées, nos animateur(ice)s sensibiliseront les enfants aux bienfaits des fruits et légumes dans leur alimentation.



## Tarif :

2 vélos à smoothies\* / 2 recettes de saison / 100 participants / 3h d'animation

\*Au choix entre taille adulte et taille enfant

**990€ HT\*\***

\*\*Hors frais de déplacement éventuels



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Encourage une culture d'entreprise autour de la **RSE** / Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage une **bonne ambiance** entre salariés / Achats **développement durable** / Remplace le plastique : **utilisation durable** des ressources / Favorise les **circuits courts** / Interagit avec l'**économie sociale et solidaire**



# Les champions de l'anti-gaspi

Cette animation sensibilisera les enfants au gaspillage alimentaire et leur transmettra les bonnes pratiques à réaliser au quotidien.

Cette animation est proposée au format atelier et au format stand.

Durant l'atelier, les enfants pourront préparer leur propre smoothie à partir de fruits abîmés en cuisinant eux-même grâce à des couteaux qui ne blessent pas !

Au cours de l'atelier et du stand, ils apprendront le circuit des fruits et légumes, du producteur au magasin. Ils apprendront également à savoir comment bien conserver les aliments ; quels sont les aliments qui vont au frigo et à quel étage les placer.

Une animation = 1h pour 10 enfants.

Chaque enfant repartira avec une fiche récapitulative des bonnes pratiques.



## Tarif :

**600€ HT\***

3 formats possibles à ce prix : atelier pratique d'1h\*\*, stand jusque 4h ou conférence jusque 1h30.

*\*Hors frais de déplacement éventuels / \*\*le 2ème atelier est proposé à -50%*



# Roue des saisons

Atelier ludique et très visuel qui permet de sensibiliser les enfants à l'importance de manger des fruits et légumes de saison !

Les enfants sont invités à tourner la roue de la saison qui s'arrête sur un fruit ou un légume. Ils sont alors amenés à indiquer sur un calendrier, le ou les mois de production, en France, du fruit ou du légume concerné.

Chaque participant repartira avec le calendrier des saisons des fruits et légumes en France et un fruit à déguster !



**Tarif :**  
**600€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 4h (150 pers.max)  
**950€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants :

Engage vos salariés à la RSE / Encourage une alimentation saine pour vos salariés / Encourage une bonne ambiance entre salariés

RSE Score\*





## Blind test «eaux aromatisées»

Le principe: de l'eau aromatisée avec des fruits, des légumes ou même des herbes fraîches de saison contenue dans des fontaines.

Sous forme de jeu, les enfants partiront à la découverte de ces eaux aromatisées et de leurs bienfaits multiples : élimination des toxines, meilleure digestion, humeur et énergie, amélioration du système immunitaire...

Notre animateur(rice) expliquera leurs bienfaits et complétera la découverte par l'explication des bienfaits nutritionnels des fruits et des légumes qui composent ces eaux.

Chaque enfant repartira avec une fiche pratique pour réaliser ces eaux aromatisées à la maison et qui rappellera leurs bienfaits.

**Eau aromatisée maison**  
Fraise - Citron - Basilic

**INGRÉDIENTS**  
Pour 1 canette de 1,5L:  
- 1 citron  
- 10/15 fraises  
- 20 feuilles de basilic frais  
- 1L d'eau

**ÉTAPES**

1. Lavez le citron, les fraises et les feuilles de basilic
2. Découpez en rondelles le citron et les fraises
3. Incorporez les rondelles de citron et de fraise ainsi que les feuilles de basilic dans une bouteille
4. Versez l'eau dans la bouteille et placez la au réfrigérateur au minimum 2h. À conserver 24h maximum

L'eau aromatisée, un allié précieux pour s'hydrater tout en se faisant plaisir avec des bons fruits frais !

Les paniers de Léa



### Tarif :

**600€ HT\***

Stand d'une durée allant jusqu'à 4h (150 pers. max)

**950€ HT\***

Stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



# Enquête sur les légumes oubliés

Sous forme d'enquête, les enfants seront dans la peau d'un détective à la recherche des légumes oubliés.

Une fois le produit identifié, notre animateur proposera un petit quizz pour en savoir plus sur les légumes oubliés : d'où il vient, ce qu'il a d'intéressant pour le corps, comment il pousse...

## Pourquoi dit-on légumes oubliés ?

Souvent associés aux périodes de guerres et de famines dans l'inconscient collectif, ce sont bien les consommateurs qui ont « voulu » oublier certains légumes, ayant été éclipsés au profit d'autres légumes apparus plus récemment.

Le panais a ainsi été progressivement remplacé par la pomme de terre, tandis que le rutabaga et le crosne ont été laissés de côté car ils sont associés à la période des 2 guerres et de restriction alimentaire.

### Tarif :

**600€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 4h (150 pers.max)

**950€ HT\*** : stand d'une durée allant jusque 8h (300 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels







# Atelier «les super-pouvoirs des fruits & légumes»

Ateliers de 30mins pour 10 enfants environ pour apprendre à identifier, mais surtout goûter, les fruits et légumes de saison.

Les yeux bandés : appréhender le toucher, l'odorat puis le goût d'un fruit ou légumes sous ses différentes formes (jus/cru, dur/mou...).

Une fois le produit identifié, les enfants doivent dessiner le super-pouvoir qu'ils imaginent associé au fruit ou au légume puis l'animateur(rice) anime un petit quizz pour en savoir plus sur le superfruit (d'où il vient, ce qu'il a d'intéressant pour le corps, comment il pousse...).

A l'issue de l'atelier, chaque enfant repart avec un fruit et une recette à réaliser à la maison.

### Le Crumble aux pommes

**INGRÉDIENTS**

- 8 belles pommes
- 150g de farine complète
- 125g de beurre mou
- 150g de sucre complet de canne
- 1 sachet de sucre vanillé
- Le jus d'un citron
- 1 CAS de Cannelle en poudre

**ÉTAPES**

- 1 Demande à un grand, de te préparer les ingrédients, de faire chauffer le four à 210°C (Thermostat 7) et de découper les pommes et le beurre en cubes grossiers.
- 2 À TON TOUR DE JOUER ! Prends les cubes de pommes et mets les un peu partout dans un plat.
- 3 Verse dessus le jus de citron, la cannelle et le sucre vanillé.
- 4 Avec tes mains, mélange dans un saladier la farine, la cassonade et le beurre
- 5 Émiette la pâte au-dessus du plat jusqu'à ce qu'on ne voit plus les pommes.

*C'est l'heure de mettre ton bon crumble au four, durant une bonne demi heure !*

C'est encore meilleur avec une boule de glace vanille, mais ça reste entre nous ;) Tu vas régaler toute la famille !

*paniers de lea*



**Tarif :**

**600€ HT\*** : enchaînement d'ateliers de 30mn. Durée max : 4h (100 pers.max)

**950€ HT\*** : enchaînement d'ateliers de 30mn. Durée max : 8h (200 pers. max)

\*Hors frais de déplacement éventuels



**RSE Score\***



\*Cette animation agit sur les piliers de la RSE suivants : Encourage une **alimentation saine** pour vos salariés / Encourage la **réduction des déchets alimentaire**



# Passeport gourmand

Munis d'un passeport gourmand que nous créons avec vous, les enfants obtiennent un tampon après chaque atelier pour valider qu'ils ont bien reçu la fiche de sensibilisation qui rappelle ce qu'il a appris pendant l'atelier :

- Atelier "les super-pouvoirs" : 1 fiche recette
- Atelier "Blind-test" : 1 fiche contenu qui présente l'intérêt de l'eau détox et comment la préparer
- Atelier "La roue de la saison" : le calendrier des saisons des fruits et légumes en France

*Use de ruse et de force pour valider toutes les activités de ce passeport et accéder à ta récompense !*

**Prenez goût au sourire !**

**Passeport Gourmand**

**Nom:** .....

**Prénom:** .....

**Le:** 00/00/00

les paniers de lea

mgen+



Qu'y a-t-il dans cette eau aromatisée ?

Il dans cette eau aromatisée ?

Il dans cette eau aromatisée ?

Lea

BLIND  
TASTE



# Les Paniers de Léa c'est aussi

*Des petits déjeuners livrés partout en France*



Envoyés sous forme de kits de 25 ou 50 personnes, nous vous proposons 3 formules : le healthy, le terroir ou le gourmand.

Contenu du petit déjeuner healthy pour 50 personnes :

- 2 tranches de pain sans gluten type «pain des fleurs» par personne
- Purée de fruits biologique et sans sucres ajoutés - 2\*630g
- Purée d'amandes complète Bio - 350g
- Mélange d'oléagineux - 1kg
- 7 bouteilles de jus de fruits artisanal - 1L
- 1 corbeille de 5kg de fruits frais contenus dans une corbeille en osier
- 20 sachets de thé vert bio
- Nappe jetable, couverts recyclables, gobelets en amidon de maïs
- Bocaux en verre et plateaux de présentation en pulpe
- Fiches présentant les bienfaits de chaque élément composant le petit-déjeuner
- Un mode d'emploi pour expliquer comment installer simplement le petit-déjeuner



475€ HT pour 50 personnes - Livraison comprise.

## *Des fruits & des fruits secs livrés toute l'année*

### *Corbeilles de fruits*

Livraison partout en France



Disponible en 5kg, 7kg ou 10kg

### *Box d'agrumes*

Clémentines ou oranges



### *Fruits secs et snackings*



Possibilité de personnaliser les supports pour vos opérations de communication.

# Notre éco-système





*les paniers  
de Léa*

---

[www.lespaniersdelea.com](http://www.lespaniersdelea.com)  
[contact@lespaniersdelea.com](mailto:contact@lespaniersdelea.com)  
09.83.49.76.44