

**DOSSIER DE CANDIDATURE  
AUX TROPHEES DE L'ECONOMIE RESPONSABLE  
2016**

**I – PRESENTATION DE L'ENTREPRISE :**

**Raison sociale :** LES PANIERS DE LEA

**Statut :** SAS

**Date de création de l'entreprise :** 10 avril 2010

**Activité :** Accompagner les entreprises de manière conviviale dans l'évolution des comportements alimentaires de leurs collaborateurs

**Territoires d'action :** Nord-Pas-de-Calais

**Effectif :** 6 personnes à temps plein  
2 stagiaires

**Adresse :** Port de Lille, 2 ème avenue, Bâtiment M 59000 LILLE

**Téléphone :** 03.20.59.76.44

**Site Internet :** [www.lespaniersdelea.com](http://www.lespaniersdelea.com)

**Contacts :**

**Bastien DOGNIN**, co-fondateur, Président, [bdognin@lespaniersdelea.com](mailto:bdognin@lespaniersdelea.com), 06 87 41 73 74

**Olivier HIREL**, co-fondateur, Directeur Général, [ohirel@lespaniersdelea.com](mailto:ohirel@lespaniersdelea.com), 06 87 47 90 46

Nature		Montant
Chiffre d'affaires HT	2013	<b>271K€</b>
Chiffre d'affaires HT	2014	<b>395K€</b>
Chiffre d'affaires HT	2015	<b>500K€</b>
Résultat net	2013	<b>-45K€</b>
Résultat net	2014	<b>+35K€</b>
Résultat net	2015	<b>+30K€</b>

**Bilan carbone** : non

**Bilan Gaz à Effet de Serre\*** : non concerné par la réglementation  
Obligatoire pour les entreprises > 500 salariés

**Rapport RSE** : non

**Prix et nominations** :

- 2010 Lauréat LMI
- 2013 Lauréat Réseau Entreprendre Nord

## Contexte et activité

**Quelle est l'activité de l'entreprise et dans quel contexte la démarche RSE s'inscrit-elle ?**

*Les Paniers de Léa* agit pour améliorer la qualité de vie au travail avec une idée simple : donner accès au plus grand nombre à une alimentation équilibrée et responsable. En créant des moments de convivialité et des actions de sensibilisation qui apportent vitalité et énergie dans plus de 200 entreprises des Hauts de France, *Les Paniers de Léa* contribue au bien-être, à la santé et à la performance des collaborateurs (Annexe 1 : Exemples d'animations proposées sur une année).

Pour répondre aux enjeux de société actuels, les entreprises se doivent de bâtir des modèles plus responsables. C'est dans ce sens que *Les Paniers de Léa* s'est engagée aux côtés de partenaires de la santé, de l'entrepreneuriat, ou encore de la culture, agissant avec eux pour proposer des solutions positives à ces enjeux majeurs.

*Les Paniers de Léa* privilégie les circuits courts et participe ainsi au maintien de l'économie locale et à la diminution de l'impact carbone. Une Charte d'achats responsables (Annexe 2) est co-signée par les producteurs partenaires et *Les Paniers de Léa*, gage de confiance et de transparence pour l'ensemble des parties prenantes.

Enfin, *Les Paniers de Léa* est engagée dans la trajectoire de **l'économie de la fonctionnalité et de la coopération**.

*Ce nouveau modèle économique consiste à vendre une performance liée à un usage (ex : le bien être des collaborateurs via une bonne alimentation) ou à un enjeu territorial (ex : la désertification médicale). Cette performance intègre intrinsèquement des enjeux RSE et ne peut jamais être atteinte uniquement grâce à un seul acteur économique. C'est pour cela que l'on parle d'économie de la fonctionnalité et de la coopération.*

*Ce modèle économique a trois objectifs :*

- Casser la relation entre hausse du chiffre d'affaires et hausse des consommations des matières premières ou sortir d'une logique de volume.
- Intégrer des externalités sociales et/ou environnementales.
- Donner les moyens à l'entreprise pour que le travail soit facteur d'émancipation.

Concernant le premier objectif, *Les Paniers de Léa* associe déjà plusieurs services rémunérés, qui vont au-delà de la simple mise à disposition de corbeilles de fruits. En effet, *Les Paniers de Léa* cherche à vendre une performance de bien-être des collaborateurs et associe plusieurs acteurs et plusieurs services pour y parvenir : les naturopathes, l'animation d'espaces dans l'entreprise cliente par *Les Paniers de Léa* autour de l'alimentation durable, des fiches associées à la corbeille de fruits informant les collaborateurs des impacts d'une bonne alimentation sur la santé, ainsi que les conditions de production des produits proposés...

Le tout est proposé sous forme d'un programme complet sur une ou plusieurs années, rythmées par des animations, formations, livraisons de fruits et actions de sensibilisation. Il est donc intéressant de noter qu'une bonne partie du chiffre d'affaires ne repose pas uniquement sur la vente de corbeilles de fruits mais également sur ces services associés sous forme de programme. Ainsi, la croissance de l'entreprise repose en partie davantage sur des ressources immatérielles.

Pour le second objectif, *Les Paniers de Léa* intègre les externalités négatives liées aux conditions de travail des producteurs agricoles, et travaille avec des mutuelles pour valoriser l'externalité positive d'une meilleure alimentation au service de la santé.

Enfin, *Les Paniers de Léa* propose une offre qui contribue à l'amélioration des conditions de travail chez ses clients (voir retour d'expérience ci-dessous) mais également en interne. En effet, une performance de bien-être des collaborateurs par l'intermédiaire d'une alimentation durable ne peut être uniquement atteinte par la simple distribution de fruits. Les collaborateurs et les dirigeants des *Paniers de Léa* mobilisent ainsi des ressources immatérielles (comme la confiance auprès des producteurs, la santé des producteurs, des collaborateurs et des clients, les compétences nécessaires à l'animation d'espaces consacrés au bien être des salariés...) qui rendent le travail facteur d'émancipation. Dans un modèle traditionnel où le chiffre d'affaires reposerait principalement sur un volume de fruits vendus, toutes ces ressources immatérielles ne seraient pas développées, voir même seraient étouffées (pression des prix vers le bas pour les producteurs, intensification du travail pour charger et distribuer un maximum de paniers de fruits en un minimum de temps, la préoccupation des enjeux de la santé via l'alimentation ne serait qu'une démarche marketing...).

## Mission et valeurs

### 1) Quelle est votre mission ?

La mission des *Paniers de Léa* est de donner accès au plus grand nombre de salariés à une alimentation plus équilibrée et plus responsable. Elle contribue ainsi à l'amélioration de leur santé et de leur bien-être.

### 2) Quelles sont vos valeurs ?

- Proximité
- Convivialité
- Simplicité
- Qualité

## Parties prenantes

- **Actionnaires :**

Les deux fondateurs sont actionnaires majoritaires et les quatre actionnaires minoritaires sont des proches des fondateurs. Les deux premiers actionnaires minoritaires sont présents dans l'actionnariat depuis le début du projet. Les deux autres sont entrés dans le capital en 2012 pour financer le changement du modèle économique (love money).

Les deux fondateurs et deux autres des actionnaires actuels réinjectent de l'argent dans le capital en février 2016 afin d'accélérer le développement de l'entreprise.

- **Salariés :**

En plus des deux fondateurs, Les Paniers de Léa compte 1 responsable Communication à temps plein, 1 responsable Logistique à temps plein, 1 responsable Animations à temps plein, 1 personne à temps plein pour exploiter le Food corner et 2 stagiaires en assistance commerciale

- **Clients :**

À ce jour, les clients principaux sont les entreprises. *Les Paniers de Léa* livre 150 à 200 entreprises par semaine (Leroy Merlin, Rabot Dutilleul, Decathlon, La Redoute, Bonduelle, McCain, Citéo, Sergic...). L'entreprise est partenaire des villes de Mons-en-Barœul et d'Arras, ainsi que de plusieurs mutuelles pour travailler sur la prévention et la sensibilisation.

- **Fournisseurs :**

*Les Paniers de Léa* a bâti des partenariats avec une vingtaine de producteurs locaux (fraises, pommes et poires, produits laitiers, gaufres flamandes, miel, confitures...), avec quatre producteurs du Sud de la France (cerises, abricots, pêches, nectarines et melons) et un producteur en Espagne (agrumes). Tous les producteurs non locaux ont été contrôlés directement sur place pour valider le respect des principes d'une agriculture raisonnée et pour leur faire signer la **Charte des achats responsables des Paniers de Léa**. (Annexe 2)

*Les Paniers de Léa* privilégie également les fournisseurs locaux pour l'acquisition de la plupart de ses équipements (véhicule électrique, chambre froide, bureaux, PLV...)

- **Entreprises partenaires (collaboration) :**

*Les Paniers de Léa* souhaite mettre en place un modèle qui suit les principes de l'économie de la fonctionnalité. La collaboration est un volet majeur dans cette dynamique.

Le premier niveau de collaboration est établi avec des **naturopathes** qui interviennent dans les propositions commerciales remises aux clients. Une offre complémentaire de produits (les produits des Paniers de Léa) et de services (ateliers et formations animés par des naturopathes) est ainsi proposée aux clients des Paniers de Léa.

De nombreuses pistes de collaboration sont également à l'étude avec différentes entreprises de la métropole.

*Les Paniers de Léa* collabore également avec **Bee City** (étude de la biodiversité par l'installation de ruches dans les entreprises) et **Bocaux Locaux** (livraison de plats préparés en entreprise). Les trois entités proposent un package de trois animations conviviales autour de l'alimentation et de la biodiversité aux entreprises qui mettent en place des actions dans le cadre de la Semaine du Développement Durable.

Ces trois entreprises sont désormais les moteurs de la création d'un groupe de jeunes entreprises ayant inscrit la RSE dans leur ADN dès leur création. Jean Bouteille, Tri D et Textifloor les ont rejoints. La raison d'être de ce groupe et les actions à mener sont en cours de définition.

Depuis septembre 2015, Les Paniers de Léa est également partenaire de **Cleaning Bio**, société de nettoyage 100% naturel. Chaque semaine, en plus de sa prestation, Cleaning Bio livre à ses clients de la région Hauts de France une corbeille de fruits provenant des Paniers de Léa. Si ces fruits sont vecteurs de bien-être pour les collaborateurs de l'entreprise cliente, la corbeille l'est également pour le collaborateur de Cleaning Bio qui y intervient. En effet, c'est en son nom que la corbeille est offerte, le valorisant dans un travail souvent maintenu dans l'ombre.

Dans la mesure du possible, Les Paniers de Léa s'efforce de choisir ses prestataires dans un souci d'économie circulaire. Par exemple, Cleaning Bio, entreprise cliente et partenaire, est également le prestataire que Les Paniers de Léa a choisi pour assurer la propreté de ses locaux. Au moment de faire le choix de sa mutuelle d'entreprise, Les Paniers de Léa a opté pour M comme Mutuelle, qui est également une société cliente.

- **Les « Léa » :**

Les « Léa » sont les ambassadeurs des Paniers de Léa au sein de leur entreprise. Une « Léa » partage les valeurs des Paniers de Léa. Son profil est celui de la personne qui œuvre de manière positive et conviviale pour créer du lien entre collègues. Elle peut être membre d'un CE, chargée de l'accueil, assistante de direction...

Différents outils ont permis aux Paniers de Léa d'instaurer une relation privilégiée avec ces « Léa » : newsletters, portraits des Léa sur le blog et rencontres chez les producteurs deux fois par an.

- **Associations :**

*Les Paniers de Léa* est partenaire de la **Fondation Cœurs et Artères**, avec qui elle collabore en matière de prévention des maladies cardiovasculaires. Elle organise également la collecte de dons pour les Clowns de l'Espoir et pour la Ligue contre le Cancer.

Elle est aussi partenaire de la compagnie de théâtre La Femme et l'Homme debout, avec qui elle collabore pour faire entrer le théâtre dans les entreprises en proposant des saynètes de 45 minutes, jouées directement dans les locaux. Ces saynètes ont pour thème les enjeux d'une bonne alimentation.

- **SEM :**

*Les Paniers de Léa* travaille avec la **Plaine Images, l'Union, la SPL Euralille et la Haute Borne** pour dynamiser les zones d'activité et proposer des animations innovantes comme l'organisation de marchés de fruits et légumes pour les salariés des entreprises, mais également pour les personnes résidant dans les alentours.

- **Pouvoirs publics :**

*Les Paniers de Léa* est partenaire de la **Mairie de Lille** dans le cadre de l'organisation des Journées Thématiques Santé organisées en avril.

La **Mairie de Wasquehal** aide *Les Paniers de Léa* en lui permettant d'occuper l'espace public pour organiser un marché de fruits et légumes dans la zone de la Pilaterie.

La **CPAM** et *Les Paniers de Léa* travaillent sur des actions de sensibilisation de prévention santé, notamment dans l'animation de l'espace Améli de la CPAM de Lille.

*Les Paniers de Léa* est également partenaire de la **Condition Publique** (Roubaix) pour relier le monde de l'entreprise et de la culture. Des rencontres avec les partenaires et les clients des Paniers de Léa sont proposées à la Condition Publique (deux ont déjà été mises en place) pour présenter le nouveau projet de ce lieu et proposer des rencontres de travail dans un cadre unique. Un partenariat a également été bâti dans le cadre de la mise en place du marché de producteurs tous les mercredis dans la Condition Publique.

- **La Planète (environnement)**

Depuis 2016, *Les Paniers de Léa* possède un véhicule électrique fabriqué dans les Hauts de France pour effectuer ses livraisons dans Lille. Le véhicule parcourt en moyenne 60 km et livre 15 clients par jour.

Reprise des emballages par les producteurs : 100% des producteurs locaux reprennent leurs emballages pour les remettre dans le circuit. Cela a permis de diminuer le nombre de trajets à la déchetterie de 100 km par mois et de diminuer le temps consacré à cette tâche de 10 h par mois.

*Les Paniers de Léa* réutilise environ 20% des emballages des producteurs non locaux pour la PLV, pour le conditionnement de corbeilles cadeaux, ou encore pour la distribution des Paniers pour la maison livrés pour le salarié sur son lieu de travail.

En collaboration avec Enecsol (achat et vente de solutions photovoltaïques), avec qui *Les Paniers de Léa* partage ses locaux du Port de Lille, l'entreprise projette d'installer des panneaux photovoltaïques (fabrication française) en 2016. L'objectif : produire sa propre électricité et alimenter son matériel et ses bureaux (chambre froide, véhicule électrique, bureaux). Ce projet a malheureusement été refusé par le Port de Lille, et a ainsi dû être abandonné.

- **Ecoles, Universités**

*Les Paniers de Léa* est partenaire de la **Mairie de Mons-en-Barœul** depuis 5 ans dans le cadre du programme « 1 fruit pour la récré » avec la distribution des fruits dans 3 écoles primaires de la ville. Elle est également fournisseur de fruits et légumes pour **3 crèches de la ville**.

Elle est partenaire de la **Mutualité Française** dans le cadre des journées Universanté. Ce projet vise à sensibiliser les étudiants des Universités du Littoral et d'Artois et les acteurs locaux et institutionnels aux problématiques de la santé des étudiants. *Les Paniers de Léa* intervient de façon ludique et pratique pour sensibiliser les étudiants aux bienfaits des fruits et légumes dans leur alimentation. En janvier 2016, 200 étudiants volontaires ont participé à cette action préventive et de sensibilisation.

## Enjeux et objectifs de la démarche RSE

Après avoir été confronté à des dysfonctionnements en termes de gâchis alimentaire, Olivier Hirel a souhaité dynamiser la consommation locale de produits frais. Il est rejoint par Bastien Dognin, un ami d'enfance. Le 10 avril 2010, la société *Les Paniers de Léa* est créée.

### Objectif pour Les Paniers de Léa :

- Sensibiliser les personnes à une alimentation équilibrée et responsable.
- Proposer une offre soucieuse de l'environnement et de la santé.
- Valoriser le savoir-faire des producteurs par le biais de différents supports de communications : portraits sur le site des Paniers de Léa, diffusion d'actualités sur notre blog et sur les réseaux sociaux, PLV, flyers... *Les Paniers de Léa* s'engage également dans le cadre de la Charte d'achats responsables (Annexe 2) à les rémunérer de manière juste, ce qui leur permet de maintenir leur savoir-faire et d'avoir un niveau de qualité constant et sain.

### Enjeux pour les entreprises clientes :

- Intégrer l'alimentation dans le management de l'entreprise, impliquant salariés et clients, en créant des moments de convivialité et de partage entre collaborateurs.
- Répondre à une quête de sens collectif, à un souci de promouvoir le bien-être au travail.
- Valoriser leur image.

## II – LES DOMAINES D'ENGAGEMENTS DANS LA RSE

### 1) Gouvernance : Manager son organisation avec transparence

#### 1) Comment votre entreprise intègre la RSE dans sa stratégie ?

La démarche RSE des *Paniers de Léa* a été initiée pour deux raisons :

- Mettre en place une démarche RSE dès le début permet d'inscrire la responsabilité de l'entreprise dans sa culture.
- L'offre proposée par *Les Paniers de Léa* à ses clients s'inscrit chez eux dans une démarche RSE. Dans un souci de légitimité, *Les Paniers de Léa* se doit d'être cohérente en mettant elle-même en œuvre cette démarche. C'est aussi le moyen de comprendre les attentes des entreprises clientes.

#### 2) Comment votre entreprise implique-t-elle les collaborateurs ou d'autres parties prenantes lors de décisions stratégiques de l'entreprise ?

Les réflexions autour des enjeux RSE sont partagées avec les salariés des *Paniers de Léa*, dont les idées et les réflexions sont prises en compte.

Une réunion trimestrielle est organisée avec les 4 autres actionnaires des *Paniers de Léa* pour prendre du recul et étudier les questions d'actualité. Parmi ces 4 actionnaires, 3 collaborent de manière opérationnelle avec *Les Paniers de Léa* sur la partie financière, commerciale et la naturopathie.

#### 3) Mesurez-vous les performances RSE de votre entreprise en fonction de vos objectifs ? Et comment ?

Un dossier est actuellement en cours de rédaction pour répondre à un appel à projet de recherche européen ou national sur l'impact d'une politique d'amélioration des comportements alimentaires mise en place par l'entreprise sur la performance d'un collaborateur.

Ce programme de recherche permettra de valider la démarche des *Paniers de Léa*.

Aujourd'hui, certains indicateurs précis permettent déjà de mesurer l'impact de la performance RSE de l'entreprise :

- **Gain sur la reprise des emballages** : par exemple, 0,80 € / caisse de 5kg de fraises ou pommes/poires. Étienne, notre producteur de fraises à Cysoing, a ainsi économisé environ 700€ en 2015.
- **Gain sur les prix** : nous rémunérons environ 2,50 € / kg en moyenne les agrumes non traités après récolte de notre productrice Alexandra. Cette contractualisation lui permet de valoriser sa production de + de 0,70 €/ kg par rapport aux circuits traditionnels. (Annexe 3)

**4) Quels outils utilisez-vous pour communiquer en interne et en externe et sur quoi communiquez-vous (ex. publication des résultats, CA...) ? Comment sensibilisez-vous vos parties prenantes au développement durable ?**

Plusieurs outils de communication permettent aux *Paniers de Léa* de diffuser en externe des messages de sensibilisation sur les bienfaits d'une bonne alimentation :

- **Un blog** qui compte 200 visiteurs par jour et contenant 500 articles.
- **Des présentoirs** en carton pour disposer les corbeilles de fruits dans lesquels une fiche est glissée chaque semaine pour apporter de l'information aux collaborateurs qui viennent prendre un fruit dans la corbeille.
- Ces présentoirs permettent également de proposer des flyers de sensibilisation émanant de la Fondation Cœurs et Artères et des Paniers de Léa.
- **Des présentoirs A5** pour afficher des informations à côté des formules réunions (petit déjeuner etc...) livrées en entreprise.
- **Des jeux-quiz** : des fiches de 3 questions/réponses permettent d'animer les réunions. Cette idée originale crée de la convivialité et sensibilise les collaborateurs.
- **Deux rencontres annuelles des « Léa » sont organisées chez un producteur** pour favoriser l'échange, communiquer sur les actions de soutien des *Paniers de Léa* aux producteurs et informer sur la qualité de leur production.

La convivialité est un des piliers de l'action des Paniers de Léa pour favoriser une meilleure alimentation. Chaque outil listé ci-dessus doit être convivial pour faciliter la diffusion du message.

Ces différents supports de communication sont partagés et communiqués en interne sur l'engagement RSE des Paniers de Léa.

Le 28 janvier 2016, lors de la Matinale organisée par le Réseau Alliances, Bastien Dognin, co-fondateur des Paniers de Léa, et Sylvain Breuvert, fondateur de Beecity, ont témoigné sur la collaboration entre les deux sociétés basée sur des valeurs communes et ayant inscrit la RSE dans leur ADN.

Bastien Dognin a également témoigné sur les bienfaits de la mise en place de la politique RSE en accompagnement des actions du Réseau Alliances auprès de futurs créateurs accompagnés par le Réseau Entreprendre ou auprès d'agents de la MEL.

**5) Avez-vous une démarche volontaire de partage de la valeur ? Intégrez-vous des critères RSE dans les systèmes de rémunération ?**

Proposez-vous une participation * à vos salariés ?	Non
Proposez-vous des intéressements à vos salariés ? (prime, 13 <sup>ème</sup> mois, ..) ?	Non
Proposez-vous un Plan d'Épargne d'Entreprise à vos salariés ?	Non
Proposez-vous un actionnariat salarié ?	Non

\* Obligation légale pour les entreprises > 50 salariés



## 2) Droits de l'Homme : Respecter les droits essentiels de la personne

Comment votre entreprise favorise-t-elle la Diversité, l'égalité des chances ? (lutte contre les discriminations, égalité homme/femme, personnes en situation de handicap, senior, insertion...)

### ○ Répartition Homme-Femme

	Femmes			Hommes			Total		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Effectif salarié au 31 décembre	-	1	1	3	3	5	3	4	6
Dont CDI	-	1	1	-	-	4	3	4	5
Dont contrats en alternance/stage/contrat pro	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Direction	-	-	-	2	2	2	2	2	2
Employé		1	1	1	1	3	1	2	3

⇒ Bilan social obligatoire pour les entreprises > 300 salariés

⇒ Accord ou plan d'action égalité Hommes/ Femmes obligatoire pour les entreprises > 50 salariés

### ○ Emploi de personnes en situation de handicap

Oui mais non concerné par la réglementation (Taux légal pour entreprises > 20 salariés : 6% de l'effectif total)

	2013	2014	2015
Taux d'emploi des personnes Reconnues en Qualité de Travailleurs Handicapés (RQTH), y compris intérim et ateliers protégés	0	0	16,66%

Taux légal pour entreprises > 20 salariés : 6% de l'effectif total

### ○ Emploi des jeunes et des seniors

	2013	2014	2015
Moyenne d'âge des collaborateurs	36	37	33
Effectif des CDI de moins de 25 ans	0	0	0
Effectif des CDI de plus de 50 ans	0	0	0

Plan sur l'emploi des seniors obligatoire pour les entreprises > 50 salariés

### 3) Relations/conditions de travail : Valoriser l'Homme.

#### 1) Comment est organisé l'accueil et l'intégration d'un nouveau collaborateur (y compris stagiaires, intérimaires, apprentis...) ?

Chaque nouveau collaborateur suit une intégration d'une semaine au cours de laquelle il participe aux tâches réalisées par chacune des personnes des Paniers de Léa. Cela est essentiel pour prendre la mesure de l'action de la société et pour comprendre le rôle de chacun dans l'organisation. L'échange entre les collaborateurs est un élément important de la solidarité souhaitée au sein de l'entreprise.

#### 2) Comment assurez-vous le développement professionnel de vos collaborateurs ?

Chaque salarié a participé aux livraisons et aux ventes, un avantage à la fois pour l'entreprise et pour le salarié. Leur implication dans ces diverses tâches, autres que celles inscrites sur leur contrat de travail, leur permet de mieux comprendre les enjeux auxquels répondent Les Paniers de Léa et de mesurer l'importance de leur mission dans l'organisation.

Un entretien annuel est réalisé pour chaque collaborateur. La démarche RH est en cours d'écriture.

	2013	2014	2015
<b>% de la masse salariale consacré au plan de formation (indépendamment de l'alternance et du DIF)*</b>	0,4	0,4	0,4

\* taux légal < 10 salariés : 0.40 % de la masse salariale

\* taux légal > 10 salariés : 0.90 % de la masse salariale

#### 3) Quelle est la politique de votre entreprise en matière de prévention des risques professionnels ?

Aucune politique précise n'a été mise en place à ce jour.

#### 4) Quels sont vos taux de fréquence et de gravité (Accidents du travail) ?

	2013	2014	2015
<b>Taux de fréquence *</b>	0	135,7	161
<b>Taux de gravité**</b>	0	5,4	3,23

\*Taux de fréquence (TF) = (nb des accidents avec arrêt/heures travaillées) x 1 000 000

\*\*Taux de gravité (TG) = (nb des journées perdues par incapacité temporaire/heures travaillées) x 1 000

#### 5) Comment favorisez-vous le dialogue social ?

Un point mensuel est établi avec l'ensemble de l'équipe pour écouter et prendre en compte leurs problèmes, leurs envies.

Les Paniers de Léa soigne également le lien entre les producteurs et les entreprises clientes grâce au blog, aux réseaux sociaux et autres supports de communication.

**Dans cette même optique, deux rencontres annuelles des « Léa » sont organisées chez un producteur** pour favoriser l'échange, communiquer sur les actions de soutien des Paniers de Léa aux producteurs et informer sur la qualité de leur production.

○ **Représentation du personnel**

	Oui	Non
<b>Avez-vous :</b>		
- des délégués syndicaux ?*		X
- des délégués du personnel ?**		X
- un Comité d'Entreprise ?***		X
- un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT) ?***		X

\* obligatoire pour entreprise > 50 salariés si présence d'une organisation syndicale

\*\* obligatoire pour entreprise > 11 salariés

\*\*\* obligatoire pour entreprise > 50 salariés

**6) Quels dispositifs ou aménagements avez-vous mis en place pour favoriser le bien-être de vos collaborateurs ? Comment votre entreprise est attentive à l'équilibre vie professionnelle/vie personnelle ?**

Dans un premier temps, **le lieu d'habitation des futurs embauchés est primordial** pour la décision d'embauche. La proximité entre le lieu d'habitation et le lieu où se déroulera l'activité du salarié est déterminante pour son confort et pour l'empreinte carbone de l'entreprise. 50% des collaborateurs habitent à moins de 10 km de l'entreprise, 100% à moins de 20 km.

Les **horaires de travail des salariés sont aménagés en fonction de leur vie familiale et de leurs activités hors travail**. Par exemple, Jérôme, responsable Logistique, ne travaille pas le mercredi pour profiter de ses jeunes enfants, ou encore Martin, responsable des Animations, part plus tôt le mercredi pour pouvoir entraîner un groupe de jeunes enfants au club de football de sa ville. Le télétravail est également instauré quand cela est possible.

La **distribution gratuite à l'équipe de fruits et légumes** (abîmés ou non) est systématique chaque semaine. Elle est indispensable pour les sensibiliser aux enjeux du gâchis alimentaire et pour contribuer à apporter plus d'équilibre à leur alimentation.

**7) Comment évaluez-vous la satisfaction de vos employés ?**

Un entretien annuel est mené avec chaque employé. Au-delà de cet entretien, la taille de l'entreprise permet de communiquer facilement et rapidement sur les orientations prises dans l'entreprise et sur les échéances à venir. Ces entretiens permettent d'évaluer la satisfaction des salariés auprès de qui nous nous attachons à respecter nos engagements. Jérôme, notre premier salarié témoigne du respect de nos engagements auprès des nouveaux entrants car il a pu accréditer cela de manière concrète sur l'évolution de ses missions dans l'entreprise.

La transparence a également toujours été de mise quant à la situation financière de l'entreprise.

	2013	2014	2015
<b>Turn Over*</b>	0	50%	0
<b>Taux d'absentéisme</b>	0	0	0

\* (Départs année N + Arrivées année N)/2)/effectif moyen N-1) x100

8) Quelle est votre politique de rémunération ? Et quel est le rapport d'échelle des salaires (gérant compris) ?

Comment situez-vous la rémunération moyenne de vos salariés par rapport à celle de votre secteur d'activité			
	En-dessous	Egale	Au-dessus
<b>Cadres</b>	<b>x</b>		
<b>Maîtrise</b>		<b>x</b>	
<b>Employés / Ouvriers</b>		<b>x</b>	
<b>Quel est le rapport d'échelle des salaires (gérant compris) ?</b>		<b>1.5</b>	

Jusque juin 2015, le salaire des gérants était égal à celui des employés. Aujourd'hui, le rapport est de 1,5

#### 4) Environnement : Préserver la Planète.

1) Quelles sont les ressources utilisées dans votre production ? (matières premières, eau, énergies)

Très peu de ressources sont utilisées dans notre production. L'électricité alimente la chambre froide de stockage des produits et éclaire l'entrepôt lorsqu'il fait nuit. Trois véhicules roulent au gasoil, mais nous renouvelons le parc avec des véhicules électriques (1 à ce jour).

2) Comment prenez-vous en compte l'impact de vos activités sur l'environnement ?

- **Lutte contre le gâchis alimentaire**

C'est un enjeu essentiel pour *Les Paniers de Léa* car c'est une des raisons qui a poussé les fondateurs à créer l'entreprise.

Pendant les périodes de congés (août, Noël...), les clients sont questionnés pour le maintien, la baisse des volumes ou l'arrêt du service de livraison de corbeilles de fruits pour éviter que les fruits soient gâchés en l'absence des équipes.

En dehors de ces périodes, les entreprises redistribuent les fruits aux salariés en fin de semaine pour éviter qu'ils soient gâchés.

Pour *Les Paniers de Léa*, la **perte produit est quasi nulle (moins de 0,1% du CA)**. Les achats fonctionnent en flux tendu. Il n'y a pas de stocks de plus de 2 jours dans le hangar (sauf agrumes).

- **Mobilité urbaine**

En 2014, *Les Paniers de Léa* a décidé de déménager de Cysoing au Port de Lille pour se rapprocher de ses clients principaux (Capgemini, Euratechnologies) et diminuer les trajets liés aux livraisons urbaines. **Les trajets ont ainsi été diminués d'un tiers.**

*Les Paniers de Léa* s'engage pour réduire l'impact environnemental de son activité, notamment avec l'acquisition d'un **premier véhicule électrique** en janvier 2016 pour faire la tournée de Lille (15 entreprises/jour). Les 3 autres véhicules fonctionnent au gasoil, mais l'idée est de les remplacer par d'autres véhicules électriques.

- **Choix des fournisseurs**

Pour la prestation de service, *Les Paniers de Léa* privilégie les **fournisseurs locaux** : la PLV est fabriquée par Mulliez Richebé, l'entreprise Deffrennes fournit les corbeilles en osier, Provost le matériel logistique, T Froid

a installé la chambre froide... Seules les agences de communication de la région sont sollicitées pour les divers projets engagés (Insitaction, Lemon & Pepper, Toile Concept).

Nous choisissons les producteurs de fruits et légumes sur la qualité gustative de leurs produits ainsi que sur l'impact de leur activité sur l'environnement et leur proximité.

- **Valorisation des déchets**

Les Paniers de Léa redistribue **100% des emballages** à ses producteurs locaux pour les remettre dans le circuit. Ainsi, les trajets à la déchetterie sont diminués de 100km par mois, et le temps consacré à cette tâche de 10h par mois.

Les Paniers de Léa réutilise environ **20% des emballages** des producteurs non locaux pour le conditionnement de corbeilles cadeaux, la distribution des Paniers pour la maison livrés au salarié sur son lieu de travail, ou encore pour la PLV lors des marchés de fruits et légumes, ce qui permet également aux Paniers de Léa de se distinguer par une PLV originale.

- **Energies renouvelables**

Les Paniers de Léa étudie l'installation de panneaux solaires photovoltaïques (fabrication française) en collaboration avec Enecsol, la société avec laquelle elle partage ses locaux sur le Port de Lille.

**3) Quels sont vos indicateurs de performance environnementale ? Précisez pour chacun l'évolution sur les 3 dernières années**

❖ **GESTION DES DÉCHETS**

	Nature des déchets	Mesure ? Oui/non	2013		2014	
			Nb total de tonnes	% recyclé ou valorisé	Nb total de tonnes	% recyclé ou valorisé
<b>Emballage</b>	<b>Bois/Carton</b>	<b>Oui</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>20</b>
<b>Produits</b>	<b>Fruits/Légumes</b>	<b>Oui</b>	<b>0,2</b>	<b>10</b>	<b>0,4</b>	<b>20</b>

Les fruits abîmés mais consommables sont soit utilisés dans nos animations smoothies, soit distribués aux collaborateurs. Quand ce sont des pommes, elles sont récupérées par les crèches pour la compote, par exemple.

## 5) Bonnes Pratiques d'affaires : Etre acteur loyal et responsable sur les marchés

### 1) Qui sont vos fournisseurs ?

L'origine locale des produits est priorisée. À la création de l'entreprise, 100% des produits étaient locaux. Aujourd'hui ce taux est descendu à environ 50%, mais 80% des produits vendus sont issus d'une agriculture raisonnée et en direct producteurs. Parmi eux, 4 ont leur exploitation dans le Sud de la France (cerises, abricots, pêches, nectarines, melons).

L'origine étrangère des produits proposés est quasi nulle : seules les clémentines et les oranges vendues dans les prestations proviennent d'Espagne, mais elles sont issues d'une agriculture raisonnée. Il s'agit d'un approvisionnement direct chez le producteur. La qualité de production est contrôlée par Les Paniers de Léa, qui se déplace chez les producteurs tous les ans.

Depuis le début de son activité, Les Paniers de Léa travaille avec les mêmes producteurs. La communication et la transparence avec eux sont deux éléments très importants car notre offre est bâtie en tenant compte de leurs spécificités et leurs contraintes (climat, personnel...)

### 2) Comment la RSE s'intègre dans votre démarche d'achats ?

L'origine locale des produits est priorisée. À la création de l'entreprise, 100% des produits étaient locaux. Aujourd'hui, ce taux est descendu à environ 50%, mais **80% des produits vendus sont issus d'une agriculture raisonnée et en direct producteurs**. Parmi eux, 4 ont leur exploitation dans le Sud de la France (cerises, abricots, pêches, nectarines, melons).

L'origine étrangère des produits proposés est quasi nulle : seules les clémentines et les oranges vendues dans les prestations proviennent d'Espagne mais là encore, elles sont issues d'une agriculture raisonnée et nous nous approvisionnons directement chez le producteur.

**Depuis le début de son activité, Les Paniers de Léa travaille avec les mêmes producteurs.** La communication et la transparence sont de mise : pour bâtir notre offre, nous tenons compte de leurs spécificités et leurs contraintes (climat, personnel...).

Avec ses producteurs partenaires, Les Paniers de Léa co-signe une Charte d'achats responsables (Annexe 2) qui engage notamment les agriculteurs sur la qualité de leurs produits et *Les Paniers de Léa* sur la rémunération qu'elle leur propose (rémunération juste). Pour garantir la qualité de cette relation, Les Paniers de Léa se déplace chez ses producteurs tous les ans. En travaillant sur ces principes avec ces exploitations à taille humaine, nous perdons de la marge, mais c'est ce parti pris qui nous permet d'être cohérent dans notre démarche visant à promouvoir la santé et le bien-être par l'alimentation. Ce positionnement est un ressort de compétitivité par rapport à la concurrence.

### 3) Comment auditez-vous vos fournisseurs (audit interne ou externe) et à quelle fréquence ?

*Les Paniers de Léa* audite sur place et une fois par an tous ses fournisseurs signataires de la Charte des achats responsables (Annexe 2). Ils sont prévenus de notre visite, ce qui nous permet de nous assurer de leur disponibilité. **L'entreprise travaille avec 26 producteurs à ce jour.**

	2013	2014	2015
Quel est le pourcentage de fournisseurs audités ?	100,00%	100,00%	100,00%

## 6) Clients et Consommateurs : Respecter leurs intérêts

### 1) Qui sont vos clients ?

Les clients principaux sont les entreprises. *Les Paniers de Léa* livre 150 à 200 entreprises par semaine (Leroy Merlin, Rabot Dutilleul, La Redoute, Décathlon, Bonduelle, McCain, Citeo, Sergic...). L'entreprise est partenaire des villes de Mons-en-Barœul et d'Arras. Elle travaille aussi avec de nombreuses mutuelles sur la prévention et la sensibilisation.

### 2) Comment fidélisez-vous vos clients ? et comment communiquez-vous auprès de vos clients ?

- **Une offre construite par l'écoute des clients**

En 5 ans, *Les Paniers de Léa* a travaillé en partenariat avec environ 250 entreprises et plusieurs mairies de la métropole. Directions RH, Communication, CE, Responsables RSE... la nature des interlocuteurs varie et les enjeux aussi.

L'entreprise a gagné la confiance de ses interlocuteurs par la transparence de son action et l'écoute. **Les différentes offres qui sont désormais proposées aux entreprises sont toutes issues de réflexions ou de demandes de clients.**

Le meilleur exemple est la mise en place d'un **Food corner** pour l'entreprise Booking, client historique des *Paniers de Léa*. Ce dernier souhaitait en effet proposer à ses équipes un Food corner misant sur l'équilibre alimentaire et priorisant l'origine locale des produits. Cette offre vient compléter un service quotidien de livraison de fruits et de petits déjeuners 100% locaux pour les nouveaux entrants. Actuellement, la mise en place d'ateliers pour donner aux collaborateurs les réflexes pour une meilleure alimentation et animés par une naturopathe est testée au sein de cette entreprise pour aller encore plus loin dans une démarche qui apporte bien-être et convivialité.

Pour La Redoute, Barilla et d'autres entreprises de la région, *Les Paniers de Léa* a mis en place un **programme annuel personnalisé** visant à créer des moments de convivialité et de bien-être dans l'entreprise : animations smoothies, jus d'orange ou encore soupes, livraisons régulières de corbeilles de fruits pour la pause des collaborateurs, organisation de marchés producteurs, ateliers animés par une naturopathe etc...

De même, *Les Paniers de Léa* livre des fruits dans les crèches de Mons-en-Barœul suite à la satisfaction de la Mairie vis-à-vis du service de livraison des fruits dans les écoles.

*Les Paniers de Léa* propose une **enquête de satisfaction annuelle** à ses entreprises clientes pour mesurer la satisfaction des équipes et entendre leurs suggestions.

**Deux rencontres annuelle des « Léa »** sont organisées dans la convivialité et le partage chez un producteur pour favoriser l'échange, communiquer sur leurs attentes, sur les actions de soutien des *Paniers de Léa* aux producteurs et informer sur la qualité de leurs produits. En juin 2015, elle a eu lieu chez un apiculteur à Halluin, 7 entreprises étaient représentées.

Nous prévoyons également un premier rendez-vous avec les responsables RSE de nos clients pour un déjeuner de travail. L'objectif : écouter et échanger sur des problématiques et des enjeux communs.

Le taux de fidélisation est très important : **sur les 250 entreprises livrées depuis 3 ans, moins de 5% ont arrêté de travailler avec Les Paniers de Léa**, et le plus souvent pour des raisons budgétaires.

**3) Comment prenez-vous en compte la sécurité des utilisateurs dans le choix/développement de vos produits/services ?**

Chaque produit vendu doit avoir respecté les règles d'hygiène alimentaire. Une personne des Paniers de Léa a ainsi suivi la formation de 2 jours dispensée par l'UMIH sur le respect des règles d'hygiène alimentaire en juillet 2014.

La priorisation des producteurs produisant dans le respect d'une agriculture raisonnée permet de diminuer considérablement le taux de pesticide contenu sur les fruits et légumes vendus. Par exemple, en 2015, l'analyse annuelle de résidus de pesticides de notre producteur de pommes et poires à Saint Pierre Brouck s'est révélée quasi nulle (0,9%).

Pour garantir cette sécurité, *Les Paniers de Léa* concède une baisse de sa marge, mais une rémunération juste des agriculteurs est indispensable pour la production de fruits et légumes bons pour la santé des consommateurs et des producteurs !

**7) Engagement sociétal : Allier les intérêts de l'entreprise et ceux de la Communauté**

**1) Comment votre entreprise s'investit-elle dans son environnement territorial (emplois, économie locale, ou autres)? Et Quelles actions sociétales sont mises en place ?**

L'action des *Paniers de Léa* se déroule essentiellement dans le monde de l'entreprise, mais plusieurs actions de sensibilisation du grand public sont menées avec les collectivités locales, mutuelles ou les organismes publics.

- **Commune de Mons-en-Barœul :**

Depuis 3 ans, les *Paniers de Léa* est partenaire de la ville de Mons-en-Barœul dans le cadre du programme « 1 fruit pour la récré » qui vise à donner aux enfants des écoles primaires les réflexes d'une alimentation équilibrée. De même, Les Paniers de Léa livre des fruits et légumes dans 3 crèches de la ville.

- **SNCF :**

*Les Paniers de Léa* a animé un atelier du goût en partenariat avec la SNCF lors de la Semaine du goût en 2014. 30 enfants participant aux centres aérés de la ville de Mons-en-Barœul ont participé à cet atelier ludique et pédagogique.

- **Mairie de Lille :**

*Les Paniers de Léa* participe aux réunions d'organisation des Journées Thématiques Santé, qui se déroulent 1 semaine par an en avril. Seule entreprise privée présente lors de ces journées, *Les Paniers de Léa* accompagne bénévolement des actions associatives par une présence à leurs événements et une distribution de fruits. L'objectif commun est la sensibilisation.

- **Mutualité Française :**

*Les Paniers de Léa* est partenaire de la Mutualité Française pour les journées Universanté dans les Universités d'Artois et Côte d'Opale. Le but est de sensibiliser les étudiants aux bienfaits d'une alimentation saine.

- **CPAM :**

Depuis 2 ans, la CPAM et *Les Paniers de Léa* travaillent ensemble sur la prévention santé par l'alimentation.



- **Fondation Cœur et Artères :**

Un partenariat a été établi avec la fondation, dont l'objet est de prévenir les maladies cardio-vasculaires par une meilleure alimentation.

- **Ligue contre le Cancer :**

Les collaborateurs de plusieurs entreprises partenaires ont la possibilité de faire un don en échange de fruits. *Les Paniers de Léa* s'occupe de la collecte et de la remise des dons (environ 1000€ par an).

**2) Comment impliquez-vous vos collaborateurs dans ces actions ?**

Les collaborateurs sont force de proposition quant aux contenus des actions de prévention et de sensibilisation. Parfois, certains d'entre eux y participent de manière bénévole.

### **III-FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS**

Le choix de la responsabilité est induit par notre activité, née de l'attachement des fondateurs aux enjeux de la santé par l'alimentation. Nous ne pourrions l'envisager avec cohérence et légitimité sans la coopération étroite avec nos producteurs et l'engagement des collaborateurs des Paniers de Léa, profondément convaincus des bienfaits de la démarche responsable de l'entreprise, et personnellement impliqués dans sa mise en œuvre. Là aussi, c'est indispensable pour la cohérence d'une offre qui prône le bien-être et la convivialité !

La prise de conscience pour l'ensemble des parties prenantes de l'importance des actions de prévention et de sensibilisation pour une meilleure alimentation constitue un pilier important de la santé et du bien-être au travail.

Le parcours suivi au sein de Réseau Alliances a été un déclic pour ses dirigeants pour engager l'entreprise dans une démarche innovante, valorisante et responsable tournée vers l'économie de la fonctionnalité et de la coopération.

**ANNEXE 1 : Exemple d'animations proposées sur une année**

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
<i>Animation du mois</i>	Petit déjeuner de rentrée composé de produits locaux	Livraison de corbeilles de fruits de saison	Animation Jus d'oranges fraîchement pressées	Livraison de corbeilles de fruits de saison	Animation Smoothies : fraises de Phalempin, basilic de Verlinghem, + Marché de fruits et légumes	Livraison de corbeilles de fruits de saison + Barbecue d'entreprise
	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<i>Animation du mois</i>	Animation Vélo smoothies		Petit déjeuner santé vitalité animé par une naturopathe	Livraison de corbeilles de fruits de saison	Animation Soupes	Livraison de corbeilles de fruits de saison

## ANNEXE 2 : La Charte d'achats responsables

### 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.

### ANNEXE 3 : Témoignage d'Alexandra, notre productrice d'agrumes

Suite à une conversation téléphonique informelle avec Alexandra, notre productrice d'agrumes dans la région de Valencia (Espagne), celle-ci nous a spontanément écrit afin de témoigner sur sa collaboration avec Les Paniers de Léa.

E-mail reçu le 20 mars 2016 :

Bonjour Olivier,  
Voici la réponse à ta question d'hier.

La norme de production de Naranjas Perdine n'est pas d'obtenir un bénéfice économique pour le bénéfice économique, mais d'apporter à nos clients, comme les Paniers de Léa, un fruit très sain, de très grande qualité, très frais et respectueux avec l'environnement comme c'est le cas de nos fruits mûris sur l'arbre, sans traitements après-récolte et cultivés en harmonie avec l'environnement dans le cadre de l'agriculture raisonnée.

Ainsi, notre système rapproche le consommateur au producteur favorisant la consommation de fruits locaux, de proximité, dans le cadre de l'Europe.

Ce système, soutenu par des clients comme Les Paniers de Léa, doit nous permettre d'obtenir un revenu suffisant au maintien de l'exploitation agricole et de produire des oranges et clémentines dans les conditions d'une agriculture familiale; ce qui n'est pas assuré par un marché conventionnel qui ne couvre pas les coûts de production, dont la preuve en est la destruction en cours de nombreuses productions familiales à Valencia.

Cordialement,

ALEXANDRA GARCÉS  
dirección general

Tel: [+34 617 28 86 96](tel:+34617288696)

[alexandra@naranjasperdine.com](mailto:alexandra@naranjasperdine.com)

[www.naranjasperdine.com](http://www.naranjasperdine.com)

## **ANNEXE 4 : L'équipe des Paniers de Léa, l'implication personnelle de chacun**

Les fondateurs et collaborateurs des Paniers de Léa ne sont pas là par hasard !

### **Olivier, co-fondateur**

En travaillant pendant 13 ans dans une coopérative de fruits et légumes, Olivier a découvert le monde agricole, cultivé son goût des bons produits, son attachement à leur traçabilité, tout en s'impliquant dans la défense des agriculteurs, trop souvent malmenés par une grande distribution coupable d'aberrations qui l'interpellent. «*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* ». Fort de cette expérience, il est à l'origine de la Charte d'achats responsables co-signée par les producteurs partenaires.

### **Bastien, co-fondateur**

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.

### **Jérôme, responsable Logistique**

Il rejoint l'équipe des Paniers de Léa en 2012, après quelques années passées notamment dans la grande distribution, au rayon Fruits et légumes. Il tire de cette expérience une connaissance des produits, et son solide sens du service sont deux atouts sur lesquels Les Paniers de Léa peut compter ! Sa fiabilité et sa connaissance de l'entreprise lui ont permis de prendre une part active dans la logistique, qu'il gère de façon autonome, et pour laquelle il fourmille d'initiatives pertinentes.

### **Martin, responsable Animations**

L'histoire de Martin avec Les Paniers de Léa remonte à l'époque où l'entreprise s'adressait à une clientèle de particuliers, leur proposant alors de commander des produits locaux via son site Internet et de les récupérer quelques jours plus tard dans un point relais de proximité. Martin était l'un de ceux-là : voisin disponible et enthousiaste qui distribuait à chacun ses commandes de produits made in Nord Pas-de-Calais ! Il intègre l'entreprise en tant que salarié en 2014 pour prendre en charge à temps plein la gestion du Food corner que Les Paniers de Léa tient chez un de ses clients. En 2016, il quitte son comptoir pour devenir Responsable Animations !

### **Cécile, responsable Communication**

Elle rejoint Les Paniers de Léa en 2015, enthousiasmée par les défis à relever et séduite par les valeurs véhiculées par l'entreprise, qu'elle partage profondément : convivialité, attachement à la qualité des produits, responsabilité des entreprises... le tout s'imbriquant avec un respect du monde agricole. En effet, fille de producteur, elle est également sensible aux enjeux auxquels sont confrontés les agriculteurs aujourd'hui et souhaite contribuer, à sa mesure et avec Les Paniers de Léa, à leur redonner sécurité et considération.

### **Clémence, en charge du Food Corner**

Elle est la dernière recrue des Paniers de Léa, arrivée dans l'aventure début 2016 pour remplacer Martin au Food corner. Son autonomie et son sens du relationnel sont ses atouts pour s'acquitter parfaitement de sa mission. Fille de producteurs, elle est sensible aux enjeux de l'agriculture et des produits qu'elle propose au fil des saisons.