

DOSSIER DE CANDIDATURE
TROPHÉES DE L'ÉCONOMIE RESPONSABLE 2020
Catégorie « Espoirs de la RSE » - entreprises de moins de 3 ans

**MES VOISINS
PRODUCTEURS**

Dossier suivi par Charlotte Calonne, Charlotte Coupigny, Laurie Decoux et Sophie Letartre

I/ PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION CANDIDATE

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Raison sociale : Mes Voisins Producteurs

Statut : SAS

Date de création : 21/06/2018

Domaine d'activité : distribution de produits locaux en logistique douce

Territoire(s) d'action : métropole lilloise et région (producteurs)

Effectif : 9 salariés et 2 stagiaires

Adresse complète : Mes Voisins Producteurs, bâtiment A1, 1 rue du MIN, 59160 LILLE

Personne en charge du dossier :

Jean BARNEZET, Co-fondateur - jean@mesvoisinsproducteurs.com - 0620411187

Autres contact(s) :

Jérémie GUILBERT, fondateur et président, jeremie@mesvoisinsproducteurs.com

Maele CAGNIART, assistante de direction, maelle@mesvoisinsproducteurs.com

Site Internet : www.mesvoisinsproducteurs.com

Compte twitter : MVProducteurs

Prix et nominations :

- Grand Prix Autonomie & Solidarité 2019
- Lauréat Réseau Entreprendre 2019
- Lauréat Initiative Lille Métropole Sud 2018
- Lauréat « Entreprendre Autrement avec la MEL » 2018
- POC remarquable Lille Design 2020

Certifications :

- Labellisation ESUS en cours
- Labellisation Ecocert en cours
- Labellisation BCorp à l'étude

2. CONTEXTE & ACTIVITE

1) Racontez l'histoire de votre structure

Jérémie Guilbert, fondateur : « Je suis devenu papa et j'ai eu un déclic quant à l'envie de donner de bons produits à mon enfant et de lui transmettre le goût du « bien manger ». Quand je rentrais du travail, tous les commerces de bouche étaient fermés. Je voulais manger mieux mais mes horaires ne me le permettaient pas. Alors j'ai décidé de créer un service de livraison de bons produits locaux à vélo entre 19h et 22h. Jean m'a ensuite rejoint dans l'aventure ! »

2) Expliquez l'activité de votre entreprise

Mes Voisins Producteurs propose la **livraison de produits locaux** (légumes, fruits, viandes et poissons, boulangerie, épicerie, cosmétiques), dans **une démarche à impact** : en circuit court (relation directe aux producteurs), en **démarche zéro déchet** (projet de recyclage des déchets en compost) et en livraison douce (vélos cargos et véhicule électrique). Les clients de la Métropole Lilloise commandent jusqu'à minuit pour être livrés le lendemain à domicile, en point de retrait ou sur leur lieu de travail. Le système logistique innovant assure une ramasse quotidienne et ainsi une ultra fraîcheur des produits.

3) Pourquoi candidatez-vous aux Trophées de l'Economie Responsable ?

Notre entreprise contribue à l'économie locale et s'inscrit dans une démarche à impact. Nous pensons que notre innovation (livraison dernier km en vélo, process de commandes reliant le maraicher au citoyen, nouveaux emballages, compostage...) contribuera à ouvrir des voies plus larges dans l'économie responsable. Remporter le trophée serait pour nous une reconnaissance de notre travail, nous offrirait une belle visibilité auprès des entreprises et institutions et validerait un peu plus la possibilité d'autres modèles de distribution.

II/ STRATEGIE

1. MISSION & VALEURS

1) Quelle est la mission / la raison d'être de votre entreprise ?

Rendre accessible les produits locaux au plus grand nombre en ville, tout en réduisant notre empreinte carbone.

2) Quelles sont vos valeurs ?

- **Transparence** : sur les prix, la provenance des produits et plus largement le modèle et l'activité de l'entreprise.
- **Équité** : trouver un modèle économique le plus juste et équitable pour les producteurs, le distributeur, les livreurs et les consommateurs.
- **Proximité** : développer le tissu local, rapprocher les producteurs des consommateurs, créer du lien et transmettre.
- **Ecologie** : réduction de l'impact carbone de notre service (exploitations avec lesquelles nous travaillons, emballages et déchets, livraison douce).

1. ENJEUX & OBJECTIFS

1) Quels sont les enjeux RSE liés à votre activité ?

- Favoriser le développement de filières agricoles bio, mais aussi la production et l'artisanat de qualité.
- Etablir un modèle de vente et de distribution équitables pour toutes les parties (producteurs, distributeur, livreurs et préparateurs, consommateurs), respectant les conditions de travail de tous, réduisant l'impact carbone et les emballages, et permettant le recyclage des déchets générés.
- Contribuer à l'éducation à une alimentation saine et durable, et favoriser son accès à tous les publics.

2) En fonction de ces enjeux, quels sont les objectifs de votre entreprise ?

⇒ Economiques

- Atteindre un volume suffisant en termes de commandes pour permettre de couvrir les charges d'exploitation requises pour notre activité (approvisionnement, préparation commandes, livraison, marketing, relation client, administratif, développement commercial).
- Optimiser la logistique du dernier kilomètre pour faciliter les courses des livreurs et réduire le coût pour le consommateur.
- Convaincre des entreprises et tiers lieux d'accueillir notre service pour mutualiser les livraisons. Démontrer la possibilité d'une économie circulaire dans le compostage des déchets alimentaires.

⇒ Sociaux

- Démontrer la possibilité d'une livraison vélo équitable et agréable pour les livreurs.

- Contribuer à l'installation de jeunes exploitations maraichères ou artisanales.
- Créer du lien dans les points de retrait, avec les livreurs vélos et lors d'événements.
- Développer l'accès des personnes âgées ou à mobilité réduite à une meilleure alimentation, grâce à la livraison à domicile.

⇒ Environnementaux

- Utiliser les déchets alimentaires issus du service pour produire un compost nécessaire aux maraichers.
- Réduire ainsi les déchets générés par l'entreprise en général.
- Innover pour réduire au maximum les emballages et l'impact de leur recyclage.
- Réduire au maximum l'empreinte carbone de notre logistique (vélos cargos, véhicules électriques, mutualisations, retraits collectifs...).
- Favoriser les maraichages et productions respectueuses des terres et des animaux.

⇒ Sociétaux

- Démontrer qu'une alimentation saine et durable est possible pour tous, et contribuer au changement progressif des modes de consommation : alimentation saine, réduction des déchets, essor des circuits courts, réduction de l'empreinte carbone.
- Contribuer au désengorgement des villes, et à l'amélioration de la santé des citoyens.
- Faciliter l'accès des citoyens aux produits des maraichages et artisans locaux.
- Montrer qu'une activité « à impact » peut faire vivre ses acteurs.

III/ DEMARCHE ET ACTIONS

Pour votre entreprise, expliquez :

1) **Gouvernance et conditions de travail : organisation, relations et conditions de travail, égalité des chances, lutte contre les discriminations, diversité, formation, bien-être des collaborateurs...**

Mes Voisins Producteurs est une jeune entreprise. Jérémie & Jean ont porté le projet à deux jusqu'en septembre 2019.

Un recrutement de **5 postes** a été mené pendant 4 mois à ces fins, avec pour critère central le **partage des valeurs** et la **dimension humaine et collaborative** que les fondateurs souhaitent imprimer au projet.

Notre entreprise est construite par les femmes et hommes qui la composent.

Chaque début de semaine, nous partageons les avancées de la semaine précédente, les enjeux de celle à venir et partageons les objectifs individuels ou collectifs. Au-delà, les fondateurs déterminent et partagent avec l'équipe les grands chantiers sur une vision plus long terme.

Nous privilégions une **organisation horizontale**, et **partageons les orientations stratégiques**, les choix de process et d'organisation.

Nous nous répartissons les tâches en fonction des appétences et compétences, et mettons en avant tous les collaborateurs au même niveau.

Notre **politique de création d'emplois** est tournée vers la confiance et la durabilité :

Dès lors qu'un collaborateur souhaite rejoindre notre projet, et que nous avons passé un temps d'essai, nous optons pour des contrats à durée indéterminée, confortant tout le monde.

Nous laissons la possibilité d'horaires aménagés et temps partiels aux collaborateurs qui le souhaitent.

Nous mettons tout en œuvre pour qu'un collaborateur rejoignant notre activité se sente investi d'une mission et heureux de pouvoir l'accomplir, sans pression hiérarchique, croyant en la force de l'initiative.

Les collaborateurs ayant rejoint le projet sont avant tout passionnés.

La politique de recrutement de l'entreprise laisse la part belle **aux profils passionnés et entrepreneurs**, sans discrimination aucune.

Le **cadre de travail** sera une priorité dans les recherches de locaux futurs, incluant notamment un espace de restauration et un espace de détente.

Pour le bien-être, chaque collaborateur est encouragé à utiliser un moyen de transport doux, les frais de transport en commun sont pris en charge à 50%, et nous envisageons d'offrir un vélo à chaque collaborateur lorsque nous aurons des locaux plus accessibles. Nous ferons venir des intervenants pour des sessions naturopathie, sophrologie au sein de l'entreprise.

Les salariés sont encouragés à suivre des **formations** pour améliorer leurs compétences et connaissances. Par exemple, formations à la qualité et aux normes agroalimentaires pour l'équipe approvisionnement.

L'intrapreneuriat est également encouragé, et si un salarié porte un projet entrepreneurial, il pourra aménager son temps pour le développer en parallèle de ses missions.

Notre priorité est que chaque collaborateur **soit justement rémunéré**, dès lors que l'activité le permet.

Les deux associés ne visent pas un enrichissement personnel, mais avant tout un épanouissement de l'équipe dans son travail, et la possibilité de développer l'activité sereinement.

Pour ce qui est de la livraison à vélo, nous allons vers **une internalisation du service**, avec des livreurs salariés et protégés, et aux **conditions de travail sûres**. Nous faisons l'acquisition de vélos-cargos dédiés à notre type d'activité et fournissons des équipements de sécurité adaptés.

Il s'agira aussi de personnes passionnées par le vélo, prenant plaisir à faire le travail et maîtrisant leurs équipements.

Si nous faisons appel, en renfort, à des livreurs externes, nous nous assurons de leurs conditions de travail, et privilégions les structures coopératives du type Coursiers des Flandres et Lille Bike (avec qui nous avons travaillé par le passé).

C'est pour toutes ces raisons que nous allons solliciter le **label ESUS** en 2020.

2) Environnement :

- Quelles sont les ressources nécessaires à votre activité ?

Notre activité utilise des ressources standards :

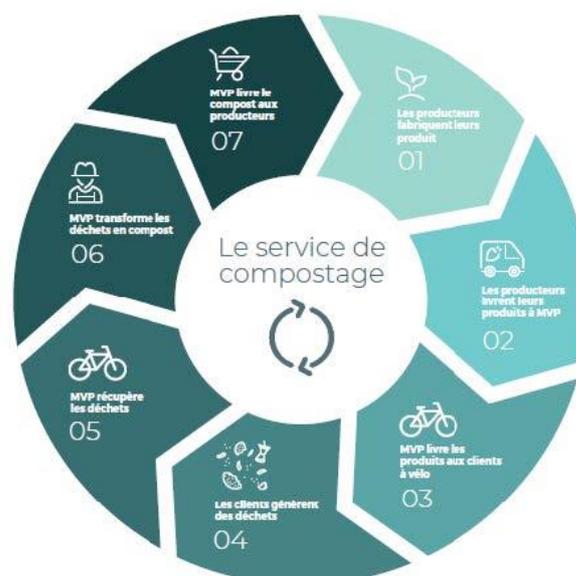
- Energie (alimentation électrique, chauffage bureaux, réfrigération chambres froides, camion électrique, camion essence)
- Produits des producteurs et artisans
- Emballages réduits au maximum

- Comment prenez-vous en compte l'impact de votre activité sur l'environnement et quels moyens mettez-vous en œuvre pour le limiter ?

L'impact carbone de notre activité est au cœur de nos préoccupations, puisque sa réduction constitue la mission que nous nous sommes fixés.

Ceci passe notamment par :

- La proposition **d'un mode de livraison** de produits locaux en zones urbaines **le moins impactant possible** : vélos cargos pour les particuliers et points de retrait, véhicule lorsque nous mutualisons plusieurs commandes pour une entreprise par exemple.
- L'utilisation de véhicule électrique (nous souhaiterions que ce soit exclusif, dès lors que l'offre de bornes de rechargement dans la métropole sera plus étendue et que les modèles de véhicule dédiés à la livraison seront plus répandus).
- Pour chaque produit retenu, nous veillons à ce que l'exploitation (producteur, artisan, commerçant) soit dans une **démarche respectueuse de l'environnement**, et à ce que l'impact du produit (approvisionnement, conditionnement, déchets...) soit **réduit au maximum**. En rencontrant l'exploitant, visitant son exploitation, en goûtant les produits. En ce qui concerne les légumes et fruits, nous n'acceptons que les exploitations labellisées Ecocert, ou en cours de certification. Nous privilégions le Bio pour les autres produits, mais tenons compte du retard important que notre Région doit combler dans le domaine, et de la difficulté pour des produits transformés d'être 100% bio.
- Nous sommes en **veille permanente sur les nouveaux procédés de conditionnement, d'emballage et de recyclage**. Nos commandes sont préparées dans des caquettes plastiques consignées, dans lesquelles nous déposons les produits avec des conditionnements les plus réduits possibles. Ainsi, une bonne partie des légumes et fruits sont placés en vrac dans la caquette. Nous lançons l'étude, avec Augustin (stagiaire ISA) de diverses optimisations comme un fond carton qui permettrait de limiter un peu plus les sacs papier. Nous allons aussi étudier le lancement d'une offre Vrac d'ici la fin d'année.
- Nous portons un **projet innovant de récupération et recyclage des déchets alimentaires de nos clients**, dans un emballage lui-même compostable, afin de procurer un compost de qualité aux maraichers qui en ont besoin. Ce projet fait partie des POCs remarquables de LILLE DESIGN 2020, ainsi que d'un partenariat avec LES ALCHEMISTES.



L'innovation porte sur plusieurs aspects : la démonstration d'une économie circulaire, le contenant de récupération des déchets lui-même compostable, le compostage rapide et sa restitution aux maraichers.

Nous prévoyons de mettre en place une **mesure de notre impact et de sa réduction** dans les prochaines années.

3) **Bonnes pratiques d'affaires : relations avec les fournisseurs, partenaires, concurrents, démarche d'achats...**

La relation avec nos producteurs et artisans est un pilier du projet : **maintenir une rémunération équitable et transparente** (cf carte des artisans et producteurs en annexe, slide n°7).

Nous déterminons avec eux le prix de vente des produits, et la marge de *Mes Voisins Producteurs* reste équitable pour permettre aux deux parties de se développer et couvrir leurs charges. La marge de MVP sur le prix final va de 20 à 40%, en fonction des **exploitations**, et de leurs caractéristiques. Ainsi, la marge la plus faible est celle que nous demandons aux maraîchers, tenant compte de la complexité du métier (saisons, aléas, pénibilité, accès aux terres...) mais aussi de la pression concurrentielle exercée par de nombreuses enseignes vendant des légumes et fruits bénéficiant du label Ecocert, mais provenant d'exploitations intensives et peu scrupuleuses des conditions de travail des hommes.

Nous faisons confiance à de nouvelles exploitations en mettant en avant leurs produits et en essayant de les faire découvrir à nos clients (variétés anciennes, produits lactofermentés, moutarde et miel du nord...).

Nous respectons les autres canaux de distribution proches du notre comme les ruches, les amap, les marchés ou magasins en vrac, tous œuvrant pour le même objectif.

Nous ne mettons pas en concurrence nos producteurs.

Nous proposons notamment une organisation à nos maraîchers, afin qu'un seul nous fournisse, par exemple, des carottes. Ce afin de garantir ainsi des volumes tout en nous adaptant au rythme et à la rotation des sols.

Nous travaillons à la **rédaction d'une charte** qui nous liera aux producteurs et artisans, et précisera les différents critères que nous souhaitons établir. Notre relation repose aussi beaucoup sur la confiance, car nous n'envisageons pas de devenir un organisme de contrôle.

Nous sommes dans un principe d'équité avec **les lieux partenaires** accueillant nos points de retrait : ils accueillent notre service et développent en retour leur clientèle et lien social.

Les lieux points de retrait (cf carte des points de retrait et zones de livraison en annexe, slide n°8) :

- Lille : Biovino, Brasserie LIL, Maison Folie Moulins, El Market, Boucherie Jean-Claude
- Fives : Tipimi,
- Lesquin : Cowork Office,
- Roubaix : La Condition Publique,
- Croix : La Maillerie,
- Hellemmes : Le Polder, Le salon 165,
- Lambersart : Librairie Au Temps Lire.

4) **Clients : proposition d'une offre responsable, relation clients, accessibilité de l'offre, sensibilisation à la consommation responsable...**

Nous communiquons et partageons nos valeurs à nos clients, les encourageant ainsi à **consommer local**, à cuisiner, à réduire leurs déplacements, et à **réduire leurs déchets et emballages** en suggérant à nos clients d'apporter leurs propres sacs cabas.

Ils peuvent commander en ligne jusqu'à la veille minuit. Le jour de la livraison, une ramasse est faite le matin même auprès des maraîchers pour certains produits ultra frais comme les salades, et chez les artisans boucher, poissonnier et boulanger.

Nous défendons et expliquons le juste prix des produits, notamment les maraichages.

Nous expliquons le fonctionnement des exploitations, leur histoire, leur fonctionnement, et sensibilisons ainsi les consommateurs sur chaque description de produit en ligne.

Nous proposons des recettes et astuces, ainsi que des interviews et photos dans nos supports digitaux (site, blog, newsletters, réseaux sociaux).

Nous participons ou organisons régulièrement des événements dans la Métropole.

Exemples d'événements :

- ateliers autour des sens à la librairie Au Temps Lire de Lambersart
- présentation de l'activité à des enfants à La Plaine Images de Tourcoing
- vente de légumes et fruits durant le marché Mange Lille à l'Hirondelle à Lille

Nous souhaitons **rendre notre offre accessible à un public le plus large possible**, notamment aux personnes âgées, en proposant par exemple la prise de commande au téléphone et en collaborant avec des établissements spécialisés.

Notre **offre aux entreprises** vise à contribuer à leur démarche RSE, en proposant à leurs collaborateurs l'accès à une meilleure alimentation et à un service contribuant à l'économie locale. Nous réfléchissons à la création d'un fond qui serait financé par une cotisation des entreprises recourant à notre service, et qui, chaque année, serait attribué à des jeunes exploitations locales.

5) Engagement sociétal : création d'emplois, partenariats avec des acteurs de la société civile (associations, écoles, pouvoirs publics etc.), engagement local, insertion, travail avec ESAT, EA...

Notre activité sera créatrice d'emplois au fur et à mesure de son développement directement, mais aussi indirectement par la contribution à l'essor des producteurs et artisans locaux, et des lieux accueillant nos points de retrait.

Nous envisageons de recourir aux ESAT lorsque nous nous serons implantés dans des locaux plus définitifs, et aurons des process plus aboutis.

Nous nous inscrivons totalement dans notre **territoire** en associant à notre projet :

- Les producteurs agro-alimentaires locaux ;
- Les structures œuvrant au développement du vélo comme moyen de transport et de livraison, comme les Boîtes à Vélo dont nous sommes membres ;
- Les structures œuvrant au développement du zéro déchet, comme les Alchimistes dont nous sommes partenaires;
- Les lieux culturels et tiers lieux s'inscrivant dans une démarche de développement durable et de transmission, comme El Market, La Condition Publique ou La Maillerie par exemple ;
- Les acteurs des Pouvoirs Publics en participant à des événements, colloques, réunions ;
- Les habitants que nous sensibilisons aux particularités des produits locaux.

Nous sommes soutenus par la MEL, France Active, la NEF, France Initiative et le Réseau Entreprendre. Nous accueillons régulièrement des stagiaires, et entretenons des relations avec des écoles comme l'IESEG, l'ISA ou l'IAE.

Notre projet contribue à **l'éducation des citoyens au bien manger** : s'éduquer à l'alimentation et la cuisine, comprendre la saisonnalité et le climat... Il contribue également à **leur santé** (améliorer sa consommation avec des produits locaux et sains). Il **crée du lien** : avec les producteurs (circuit court) et entre les consommateurs (événements, points de retrait).

Par extension, il contribue à **leur bien-être et leur épanouissement, véhiculant des valeurs positives.**

Notre projet peut répondre à plusieurs **besoins sociaux** :

- Accès à une alimentation saine, par exemple des personnes âgées et maisons de retraite, ainsi que personnes à mobilité réduite.

- Accès à une éducation au bien manger, par des événements.
- Résoudre des problèmes de mobilité et de disponibilité (points de retrait et livraison en horaires décalés).

ACTE DE CANDIDATURE

- J'accepte les conditions du règlement des Trophées de l'Economie Responsable (*voir règlement sur www.reseau-alliances.org*)
- Je m'engage à être sincère et transparent au travers de la candidature de ma structure

Cachet & signature
Précédés de la mention « lu et approuvé »

lu et approuvé

MV PRODUCTEURS SAS

Bât. A1 - 1 rue du Min

59160 LILLE - LOMME

Tél. : 06 27 05 22 74

SIRET : 840 725 121 00015