

CHARTER RSE

(LÉO Pro, LÉO Délices, LÉO Event)

Local – Durable – Artistique – Atypique – Exigeant – Convivial – Responsable

Le Domaine LÉO est un ensemble de lieux professionnels et conviviaux situés à Mareuil-lès-Meaux et dédiés au travail, à la créativité, aux rencontres professionnelles et à la vie locale.

Nos univers — LÉO Pro, LÉO Délices, LÉO Event — fonctionnent comme un écosystème solidaire, chaleureux, artistique et profondément ancré dans le territoire.

Notre démarche RSE repose sur quatre convictions fortes :

1. Faire mieux avec moins, grâce au local, au réemploi, à la sobriété et à l'art du détail.
2. Créer des lieux de vie qui respectent les personnes, leurs besoins, leurs diversités et leurs fragilités.
3. Travailler avec éthique, transparence et engagement envers nos partenaires et nos clients.
4. Soutenir l'économie locale, les artisans, les indépendants, et les micro-entrepreneurs qui nous entourent.

Cette charte formalise l'ensemble de nos engagements RSE.



1. PILIER ENVIRONNEMENT - RÉDUIRE NOTRE IMPACT ET VALORISER LES RESSOURCES.

1.1 Gestion responsable de l'énergie

- Éclairage 100 % LED dans tous les bâtiments.
- Éclairage extérieur entièrement solaire, autonome et sans raccordement électrique.
- Régulation intelligente du chauffage via dispositifs connectés (programmation, hors-gel, extinction automatique le week-end, ajustement avec levée du soleil).
- DéTECTEURS de présence dans les couloirs et espaces communs pour éviter le gaspillage.
- Isolation extérieure réalisée sur 70 % du premier bâtiment (2023–2024).
- Fenêtres neuves, hautes performances, triple vitrage.
- Étude en cours pour une installation photovoltaïque en autoconsommation (objectif : 30 % d'autonomie).
- Projet de volets roulants performants pour renforcer l'efficacité thermique des RDC.

1.2 Gestion de l'eau & préservation du milieu naturel

- Parking neuf équipé d'un séparateur d'hydrocarbures haute performance.
- Espaces verts entretenus régulièrement, avec une partie "forêt sauvage" volontairement préservée pour la biodiversité.
- Réutilisation du marc de café de LÉO Délices comme engrais naturel pour les plantes du domaine.

1.3 Tri, recyclage & réemploi

- Points de tri dans tous les espaces communs (poubelles jaunes / noires).
- Collecte spécifique : piles, toners, et consommables techniques.
- Réemploi massif dans tout le domaine :
 - Mobilier issu d'enchères, chantiers ou récupérations.
 - Décora réutilisés, objets upcyclés, panneaux, PLV récupérés des JO 2024.
 - Verres et assiettes dépareillés collectés lors d'opérations de seconde vie.
 - Boîtes en bakélite haut de gamme (40 € pièce) pour les plateaux repas : zéro jetable.
 - Aucun gobelet en plastique : chaque résident dispose d'une tasse personnelle, souvent personnalisée.

1.4 Lutte active contre le gaspillage

- À LÉO Délices :
 - Produits invendus redistribués chaque jour aux résidents ("système Too Good To Go interne").
 - Aucun buffet jeté depuis 3 ans : tout est redistribué immédiatement aux participants dans des contenants réutilisés.
- Dans les événements :
 - Calibrage fin des quantités avec le traiteur.
 - Réutilisation ou redistribution systématique des boissons et aliments entamés.

2. PILIER SOCIAL & DROITS HUMAINS - ACCUEILLIR, INCLURE, SOUTENIR



2.1 Accessibilité & inclusion

- Deux places PMR dédiées, accès extérieur linéaire et fléché.
- Ascenseur PMR sécurisé (montée lente, sans secousse).
- Tous les services LÉO sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

2.2 Culture interne : bienveillance exigeante & esprit quatre étoiles

- Accueil chaleureux, personnalisé, orienté service.
- Chaque espace raconte une histoire : LÉO est un lieu vivant, pas un bureau anonyme.
- Philosophie "hôtel 4 étoiles" : soin du détail, produits qualitatifs, thé choisi et testé, bonbon premium offert, décoration soignée.
- Autonomie, respect et confiance comme valeurs cardinales.

2.3 Qualité de vie au travail & convivialité

- Multiples assises pour tous les types de morphologie et besoins (chaises, fauteuils, coussins).
- Bureaux assis-debout, dont certains équipés d'un tapis de marche.
- Plateforme centrale avec baby-foot, billard, fléchettes, jeux.
- Espaces de concentration (bureaux solo) accessibles en silence.
- Petits-déjeuners conviviaux chaque premier mardi du mois.
- Goûters saisonniers : crêpes, galette des rois, cafés gourmands.

2.4 Vie locale, solidarité & actions sociétales

- Actions annuelles :
 - Octobre Rose
 - Collectes de Noël (grande malle solidaire)
 - Banque alimentaire (participation ponctuelle mais régulière)
 - Défis Entreprises
 - Mise à disposition gratuite d'un local pour l'association Scott & Co, qui intervient en services pédiatriques.
 - Collectes ponctuelles pour associations locales (dont distribution à Le Martre d'Anson).
 - Prêt généreux et gratuit d'un Photocall professionnel pour les résidents.
- ## 2.5 Règles & sécurité
- Règlements intérieurs LÉO Pro et LÉO Event incluant :
 - respect des personnes,
 - respect des lieux,
 - tenue correcte,
 - encadrement des enfants.
 - Issues de secours contrôlées, éclairages automatiques, alarmes conformes.
 - Possibilité future d'ouvrir les "quarts d'heure sécurité" aux résidents.



3. PILIER ÉTHIQUE - TRANSPARENCE, ÉQUITÉ, EXEMPLARITÉ



3.1 Transparence totale

- Tous les tarifs sont publiés, visibles, affichés et identiques pour tous :
 - LÉO Pro (bureaux et salles)
 - LÉO Délices (menus, carte)
 - LÉO Event (locations)
- Aucun frais caché, aucun supplément injustifié, aucune survenante.
- Communication permanente via :
 - groupe WhatsApp des résidents,
 - journal mensuel LÉO,
 - affichages dans toutes les toilettes (actualité, prévention, humour).

3.2 Éthique commerciale

- Politique claire : prix justes, identiques pour tous, avec négociation très limitée.
- Engagement formel :
 - pas de pratiques agressives,
 - pas de sur-facturation,
 - pas d'upselling inutile,
 - respect strict des engagements annoncés.

3.3 Protection des données

- Gestion des accès et caméras par un DSI dédié, formé et sensibilisé.
- Données clients et résidents sécurisées, accès limité.
- Aucun partage, aucune revente, aucun usage détourné des données.

3.4 Respect & comportement

- Comportements irrespectueux : dialogue ferme, recadrage immédiat, engagement mutuel.
- Possibilité d'exclusion en cas de non-respect (jamais arrivée).
- Règles Événements strictes pour garantir une ambiance sereine.

3.5 Équité & relations humaines

- Même tarif pour tous, mêmes règles pour tous.
- Horaires élargis possibles, avec transparence sur les heures supplémentaires.
- Médiation assurée par la direction en cas de tension.

4. PILIER ACHATS RESPONSABLES - SOUTENIR LE LOCAL ET LES INDÉPENDANTS

4.1 Approvisionnement local (LÉO Délices)

100 % des achats alimentaires sont faits en local, sauf rares exceptions techniques.

Produits proposés :

- thés artisanaux d'une productrice située à 10 km,
- jus de pomme de la ferme voisine,
- pâtisseries artisanales locales,
- plats salés préparés par des micro-entrepreneures du secteur,
- viennoiseries haut de gamme d'un acteur local de référence,
- produits bio fabriqués localement (Tub'atruc).
- Respect strict des produits de saison.

Boutique LÉO Délices



4.2 Travaux & artisans

- Travaux réalisés exclusivement par des artisans locaux ou issus du réseau (dont anciens salariés devenus indépendants).
- Continuité forte des partenariats.
- Réactivité, confiance et proximité privilégiées.

4.3 Mobilier, matériaux & équipements

- Mobilier : 95 % récupéré, upcyclé, retapé ou acheté aux enchères.
- Décors : réemploi massif, dont éléments récupérés des Jeux Olympiques 2024.
- Matériel neuf uniquement lorsque la sécurité ou la technique l'exige (lave-vaisselle pro, équipements cuisine, acoustique).



4.4 Critères de sélection des fournisseurs

Hiérarchie déclarée :

1. Qualité du produit & durabilité
2. Comportement & respect des équipes
3. Fiabilité & respect des délais
4. Réseau local ou confiance déjà établie
5. Prix raisonnable mais pas minimum
6. Proximité géographique
7. Impact environnemental quand c'est possible

4.5 Éthique de collaboration

Sont exclus immédiatement :

- fournisseurs maltraitant leurs salariés,
- prestataires manipulateurs ou non transparents,
- tout fournisseur ayant menti ou manqué à ses engagements.

Rupture d'un partenariat :

- avertissements respectueux,
- tentatives d'ajustement,
- rupture nette si échec ou comportement inacceptable.

4.6 Vaisselle & consommables

- Zéro plastique et zéro jetable dans toutes les activités internes.
- Priorisation du matériel durable : bakélite, verre, inox.
- Papier recyclé et toners renvoyés pour recyclage.



CONCLUSION : LÉO, UN LIEU LOCAL, DURABLE, ARTISTIQUE ET PROFONDÉMENT HUMAIN

Le Domaine LÉO porte une vision simple :

créer un lieu où l'on travaille, où l'on vit, où l'on partage et où l'on progresse – sans jamais renier la qualité, le local, la confiance et l'exigence du détail.

Notre démarche RSE est vivante, évolutive, collective et sincère.

Elle s'inscrit dans une responsabilité locale, écologique, sociale et économique qui guide chacune de nos décisions.

– sincèrement, durablement, fièrement.