



LE CAMPANIER

AU SERVICE DU BIO & DU GOÛT PENDANT LE CONFINEMENT



Dynamis, pionnier du bio et de la biodynamie pour les fruits et légumes à Rungis, complète son offre de livraison de paniers bio avec une box épicerie et organise la livraison à domicile

Grossiste en fruits et légumes **100% bio** et **biodynamiques**, **Dynamis** défend une meilleure alimentation auprès des professionnels et des particuliers depuis 1991.

LE CAMPANIER, LE PREMIER PANIER DE FRUITS ET LÉGUMES BIO ET BIODYNAMIQUES, LIVRÉ CHEZ SOI !

Précurseur dans la bio, à une époque où les clients étaient encore rares, Dynamis **a développé la toute première offre de paniers bio et biodynamiques, livrés aux particuliers en points relais dès 1997 : Le Campanier (www.lecampanier.com).**

« 23 ans après, cet engagement auprès des producteurs est toujours au cœur de notre métier : nous achetons à prix fermes, nous absorbons les volumes excédentaires et acceptons de payer au-delà du prix du marché quand celui-ci est inférieur au coût de production » souligne Estelle Henriot qui a racheté Dynamis avec son mari Stanislas en 2018.

Le Campanier offre ainsi à ses clients des produits bio de saison sans intermédiaire à un prix très avantageux tout en garantissant une juste rémunération des producteurs.



LA PREMIÈRE BOX EPICERIE BIO ET DE QUALITÉ



Aujourd'hui, en cette période de confinement, le Campanier innove et met à disposition des produits d'épicerie avec deux formats de box : une à 20 euros et l'autre à 40 euros et des produits bio et de qualité vendus individuellement (légumineuses, conserves etc.). L'entreprise prévoit également de déployer **un service de livraison à domicile en direct de ses entrepôts à destination des particuliers de la région parisienne** (75, 91, 92, 93, 94, 95 et 77).

UN LÉGUME, 3 RECETTES

LE RADIS

Qu'il soit noir, rose, green meat ou bien daïkon le radis est un incontournable légume du potager, riche en vitamines et sain. La pleine saison du radis rose débute en mars et fait partie de la sélection du Campanier au printemps. Idéal en période de confinement, il s'utilise de la racine à la feuille, voici 3 propositions de recettes

- ▶ **En soupe avec les fanes** : 1 oignon, 1 gousse d'ail, et les fanes que l'on fait revenir avec de l'huile d'olive. Rajouter 1 pomme de terre du bouillon maison et mixer après cuisson.
- ▶ **En topping en tranches fines** : pour donner du peps à une salade verte ou à un velouté de fanes de radis ou de légumes racines
- ▶ **En pesto avec les fanes** : prendre les feuilles bien vertes, les nettoyer et les broyer avec du parmesan, de la pâte de sésame (tahine), des gousses d'ail, un peu d'eau tiède et de l'huile d'olive de qualité. Servir avec des pâtes ou en trempette de légumes crus.





NOS FRUITS ET LÉGUMES :

- ▶ sont certifiés AB et Demeter* quand ils sont cultivés en biodynamie
- ▶ sont cultivés en plein champ ou en serres non chauffées
- ▶ varient en fonction des saisons et des récoltes
- ▶ sont issus de circuits courts et ...locaux dès que possible
- ▶ **sont livrés en points relais : 230 en temps normal, 114 actuellement.**

NOS VALEURS

▶ Une bio sans concession

Le Campanier ne se contente pas de la certification bio pour choisir ses produits. Il connaît ses producteurs, leurs engagements, leurs méthodes, leurs terroirs et leurs exploitations.

Il encourage aussi la croissance de l'agriculture biodynamique qui propose des pratiques agronomiques spécifiques pour favoriser la vitalité des cultures et la fertilité des sols.

▶ Une distribution éthique

Le Campanier achète à prix ferme et garantit à ses producteurs un juste niveau de rémunération même en cas de surproduction ce qui leur permet d'offrir des produits irréprochables et d'assurer l'avenir de leurs exploitations.

Le Campanier s'appuie ainsi sur un réseau de producteurs français et étrangers fidèles qu'il a développé depuis 30 ans et qui partage des valeurs communes.

▶ Le respect du goût

Le goût est garanti par la sélection rigoureuse des producteurs et par l'efficacité de notre logistique basée à Rungis.

Pour une fraîcheur optimale, les arrivages et les départs sont quotidiens. Nos fruits et légumes transitent par notre entrepôt dont la température et l'humidité sont régulées.



DYNAMIS SAS créée en 1991

CA : 26 Millions €

47 personnes

400 fournisseurs-producteurs, répartis en France, Espagne et Italie (+ de 50% français)

NOTRE HISTOIRE

Le Campanier est né en 1997 sous l'impulsion de deux pionniers de la bio Markus et Elodie Zeiher. À cette époque Markus et Elodie voulaient trouver des débouchés pour les producteurs français et européens précurseurs dans la bio. D'où l'idée de s'appuyer sur un réseau de magasins partageant le même idéal pour proposer des fruits et légumes bio aux particuliers. De cet engagement commun est né un réseau de partenaires qui continuent à travailler ensemble pour faire de la bio l'agriculture de demain. L'entreprise a été reprise en 2018 par Estelle et Stanislas Henriot deux entrepreneurs passionnés et experts des filières agricoles.

▶ Notre engagement : la bio et plus

En permettant un engagement mutuel entre le consommateur et le producteur, le Campanier souhaite encourager la croissance de l'agriculture biologique pour qu'elle devienne l'agriculture de demain. Parallèlement, Le Campanier s'engage aussi dans la diffusion de l'agriculture biodynamique dont le cahier des charges est encore plus restrictif que celui de la certification bio.



**L'association Demeter certifie les produits issus de l'agriculture biologique dans plus de 60 pays. Le cahier des charges Demeter est plus strict que le règlement bio européen (mixité des fermes interdites, CMS interdits, moins d'intrants autorisés, cahier des charges vinification plus stricts...).*