

ILS ONT ÉTÉ LAURÉATS DE LA FÊTE DE L'ENTREPRISE...

# Azergo place le salarié au centre de son engagement RSE

La responsabilité sociétale de l'entreprise constitue un puissant outil de création de valeur. Nicolas Pfennig peut en témoigner.

Lorsque le fondateur d'Azergo (Vourles) reçoit en janvier 2017 le prix de la RSE dans le cadre de la Fête de l'Entreprise. Sa société réalise alors moins de six millions d'euros de chiffre d'affaires et emploie vingt salariés.

## « Quand on produit, on crée des emplois »

Spécialisée dans l'aménagement ergonomique des postes de travail, Azergo s'est fixée pour mission d'apporter des solutions pour améliorer la performance et le bien-être des Hommes au travail.

Depuis, son développement s'est accéléré de manière spectaculaire. Outre la création d'une filiale en Suisse, la PME de Vourles a

inauguré en octobre son nouveau siège social de 2 100 m<sup>2</sup>, soit un investissement de 2,5 millions d'euros.

Pour le seul exercice clos en mars 2020, Azergo affiche un bond de 53 % de son CA, à 19,8 millions d'euros, avec un effectif de 65 personnes. « Ces résultats tiennent compte de l'intégration de l'activité de Pitchpin ergonomie, une entreprise présente dans le Nord-Ouest et en région parisienne, qui constitue notre première opération de croissance externe », déclare le diplômé de l'Idrac Lyon. Et d'expliquer sa conception de la RSE : « Quand on produit, on crée des emplois. La RSE est donc, d'abord, tournée vers les employés afin qu'ils bénéficient de bonnes conditions de travail, d'un salaire attractif et d'une participation aux résultats. C'est la redistribution de valeur. Côté environnemental, Azergo

collabore avec des fabricants scandinaves impliqués dans la préservation de la planète. »

S'il prévoit une baisse contenue du chiffre d'affaires, de l'ordre de 10 à 15 %, le jeune patron reste confiant. « Azergo est dans une dynamique de croissance avec une dizaine de postes à pourvoir dans les trois prochains mois », conclut-il en réaffirmant son engagement sociétal à travers le soutien financier à des associations chères au personnel.

D.C.



Nicolas Pfennig est le fondateur d'Azergo. Agé de 36 ans, il s'est

illustré à de nombreuses reprises dans le Palmarès annuel des jeunes patrons réalisé par le Progrès Economie.

Photo DR

## Handishare concilie projet d'entreprise et humanitaire

« Tout seul, on va plus vite. Ensemble, on va plus loin ». Si le proverbe africain résume l'état d'esprit d'Handishare (Limonest), il illustre également la trajectoire de cette entreprise adaptée, lauréate 2020 du trophée RSE de la Fête de l'Entreprise. Malgré les soubresauts de l'année écoulée, la société spécialisée dans l'externalisation des fonctions support a réussi à maintenir son chiffre d'affaires, à 1,2 million d'euros et conserver son engagement en matière de RSE. Mieux, Handishare a réalisé trois recrutements, qui porte son effectif à trente salariés, dont 85 % en situation d'handicap.



Patricia Gros-Micol, fondatrice d'Handishare. Photo DR

### Une base de données des fournisseurs responsables

« Surmonter les difficultés a permis de ressouder les équipes et de les faire monter en compétences », estime Patricia Gros-Micol, la présidente et fondatrice d'Handishare. Ressources humaines, achats, systèmes d'information, gestion comptable, marketing... les missions se sont multipliées pour la soixantaine de clients grands comptes.

Des missions désormais étoffées. « Outre le développement d'une activité recette destinée aux éditeurs informatiques, nous avons mis au point de nouveaux outils, à l'image de Medishare pour gérer les visites médicales. Nous avons également créé une base de données des fournisseurs responsables. À ce jour, huit groupes du CAC 40 ont été audités afin d'établir un diagnostic de leurs fournisseurs en matière de RSE », détaille la dirigeante dont le projet d'entreprise est indissociable de Madashare, son projet humanitaire. « Si Handishare a vu le jour en 2012, Madashare est née en 2006 avec pour objectif de favoriser l'éducation à Madagascar. L'an passé, nous avons pu apporter 18 000 euros additionnels et participer à la mise en place d'un collège dans la capitale », explique la passionnée de photographie, qui souhaite accentuer la digitalisation de son entreprise adaptée et créer un organisme de formation.

D.C.

## Recettes et Cabas coche toutes les cases du manger bon et responsable

Manger sain avec des produits frais, de saison et sélectionnés en circuits courts. Telle est la formule de Recettes et Cabas (Dardilly), une société qui propose des paniers prêts-à-cuisiner. Si le concept est aujourd'hui en vogue, il l'est moins en 2011, année de sa création par Bénédicte Curan.

Pionnière, la spécialiste en marketing a très tôt perçu la demande d'une clientèle urbaine, à la fois pressée et attentive à la qualité de son alimentation. Mais aussi en manque d'inspiration culinaire. « Le client choisit en ligne ses recettes pour la semaine pour 2,4 ou 6 personnes. Le panier est ensuite composé à l'aide de produits non transformés, conventionnels ou biologiques, avant d'être livré à domicile ou dans un point relais. Les ingrédients sont dosés en juste quantité pour cuisiner un repas en moins de 45 minutes, cuisson comprise », détaille cette militante de l'anti-gaspi, récompensée au cours de la Fête de l'Entreprise 2019, par le prix de la RSE.



Bénédicte Curan, fondatrice de Recettes et Cabas. Photo DR

### 13 000 clients dans toute la France

Dénombrant 13 000 clients dans toute la France, la société poursuit son essor porté par l'aspiration au mieux manger et par la tendance du fait maison.

En 2020, les mesures de confinement ont participé à la progression de 23 % du chiffre d'affaires. Lequel s'établit à 1,6 million d'euros avec une équipe de quinze personnes.

« Près de 70 % de l'activité est réalisée dans l'agglomération lyonnaise », précise

la dirigeante qui évite le suremballage et privilégie le vrac. Jamais à court d'idées, Bénédicte Curan planche sur une offre adaptée à d'autres segments de marché, tels les jeunes actifs, les étudiants et les personnes âgées. Le développement d'une offre BtoB est également à l'ordre du jour. « On réfléchit à des activités culinaires à destination des entreprises afin de partager, à distance, des moments conviviaux autour de la cuisine. »

D.C.