

Les Commis fêtent leur 10 ans !

**La jeune pousse des paniers recettes créée en 2012
par Cyril Francin et Clément Chaneac fête ses 10 ans.
La maison place désormais la nutrition au cœur de leur panier.
Elle est la seule du marché à être française et 100% indépendante.**

« Rendre le quotidien des familles encore plus simple », tel est le credo des Commis.

Les Commis poursuivent l'objectif d'avoir un impact positif et durable sur l'alimentation des familles. Pour faciliter la cuisine maison, bien plus saine et conviviale, ils proposent chaque semaine 12 recettes équilibrées dont 6 végétariennes imaginées par leur Cheffe Audrey David, et livrent partout en France des produits soigneusement sélectionnés. Avec leurs paniers recettes, Les Commis aident ainsi leurs clients à cuisiner facilement plus de 20 000 repas chaque semaine.

Un sourcing maîtrisé, français et raisonné

Les Commis souhaitent intégrer des recettes saines et variées dans l'alimentation des Français. Cette promesse ne peut se faire sans bons produits. 91% des produits sont français et issus des meilleurs éleveurs en France. De solides partenariats ont été tissés avec différents producteurs : la Famille Bousquet, productrice de viande en Aveyron, la Ferme du Père Louis, productrice de pommes de terre en Normandie, ou encore la Famille Benoit, productrice de riz en Camargue... Les abonnés des Commis profitent d'une transparence totale sur l'origine de leurs produits, en plus de leur garantir des produits 100% de saison.

Une approche simple et ludique de la nutrition

Depuis juin 2021, la nutrition est devenue une préoccupation majeure chez Les Commis. Des ajustements ont été faits pour proposer des recettes plus équilibrées et bénéfiques pour la santé : produits bruts, intégration de céréales semi-complètes, ajouts de fruits secs et herbes fraîches dans les recettes. La priorité a été d'éclairer les familles sur les apports bénéfiques de leur alimentation. Chaque recette propose un clin d'œil nutrition et dispose

d'un commis-score, outil vous permet d'avoir une vision complète sur les apports de chaque recette en matières d'Oléagineux, de Condiments, d'Oméga 3, de Légumineuses, de Céréales Complètes, de Protéine complète, d'IG bas, de Légumes et de Vrai.

Un service qui a séduit le géant Thermomix

Depuis janvier, Les Commis proposent 4 recettes certifiées Thermomix en plus au menu. Ces recettes ont été imaginées, pensées par les équipes de Thermomix et sont disponibles sur l'application Cookidoo®. Les Commis s'occupent eux du sourcing, du conditionnement des kits recettes et de la livraison, point clef de la *food delivery*.

Santé, Bonheur !