

ALIMENTATION.

Le circuit court cartonne

Cueillis le matin, dégustés le soir. C'est la définition du circuit court qui se développe à grande échelle en France. Les Yvelines, pourvues de terres agricoles, sont une locomotive, proposant : AMAP, épiceries solidaires, fermes urbaines, paniers fraîcheurs. Ça marche et en plus c'est bon !

Les produits locaux dans votre assiette grâce à Alancienne

Le circuit court, les produits bio, frais, ont le vent en poupe.

Ce qui donne des idées à de potentiels entrepreneurs. Le service de livraison de produits bio en circuit court Alancienne vient de faire son arrivée dans les Yvelines.

Créé en Île-de-France en 2016, le réseau s'est petit à petit développé dans diverses grandes villes de France comme Lyon ou Bordeaux. Le principe est simple : Alancienne travaille en lien avec des producteurs locaux. Parallèlement, la société recueille les commandes des clients via son site Internet. Vous commandez vos produits le mardi, vous êtes livrés le mercredi soir, le temps que Alancienne aille se fournir chez les producteurs les plus proches de chez vous.

« L'idée, c'est du libre service, résume Paul Charlent, cofondateur d'Alancienne avec trois autres personnes. Les gens choisissent ce qu'ils veulent, il n'y a pas de panier composé. Nous nous occupons ensuite de la logistique, d'aller chercher les produits chez les producteurs, essentiellement des

gens en agro écologie. »

Producteurs sélectionnés

Concrètement, cela signifie que les producteurs sélectionnés sont vigilants quant au respect du sol, de l'eau, de la biodiversité ou encore leurs dépenses énergétiques et l'utilisation de pesticides et d'engrais.

Parmi ceux des Yvelines, les habitants retrouveront par exemple la maison Paulmier d'Orgeval (fruits et légumes), la Néofarm de Saint-Nom-la-Bretèche, la ferme de Grignon, la Ferme de la Tremblaye, les fromages de Brebis de Cravent, etc.

Fruits, légumes, mais aussi poissons, crèmerie ou encore farines et produits cosmétiques sont ainsi disponibles sur le site A l'ancienne. Dans les Yvelines, un seul jour de livraison est pour l'instant ouvert. Cela évoluera en fonction de la demande. Alancienne est ainsi désormais présent dans les villes comme Versailles, Maisons-Laffitte, Saint-Germain-en-Laye, Montigny-le-Bretonneux, Orgeval ou encore Bois-d'Arcy, Vélizy-Villacoublay*.



Du champ à l'assiette en moins de 24h, c'est ce que propose Alancienne.



Livraison jusqu'à 22h

« Nous avons commencé à travailler avec des producteurs de l'ouest parisiens, poursuit Paul Charlent, quand nous avons lancé le service à Paris. Finalement, nous nous sommes rendu compte que même les habitants des Yvelines avaient parfois du mal à avoir accès à des producteurs. Car il y en a mais cela prend

du temps de faire le tour de toutes les fermes et les exploitations. Nous proposons donc aux gens des produits du 78 mais pas seulement. »

Agrumes de Corse, riz de Camargue, poisson de Normandie sont aussi au menu à titre d'exemples. « La gamme est assez complète », confie le cofondateur. Et d'ajouter : « Nous livrons jusqu'à 22h.

Les prix sont corrects car il n'y a pas d'intermédiaires. Cela fait aussi que les producteurs sont mieux rémunérés et leur permet d'améliorer leurs pratiques environnementales. »

A l'ancienne a été créé par quatre associés dont Paul Charlent, passionné « de cuisine » : « Pour faire de la bonne cuisine, il faut de bons produits. En cotoyant

des producteurs, je me suis rendu compte de la difficulté qu'ils ont de vivre de leur métier. Nous sommes dans un monde où les gens qui nous nourrissent ne vivent pas décemment, regrette l'un des créateurs d'Alancienne. L'alimentation est au cœur de nos civilisations. Le circuit court est clairement la solution. »

F. C.

* Les villes ouvertes à la livraison dans les Yvelines : Bailly, Bois-d'Arcy, Bougival, Buc, Chambourcy, Chatou, Chavenay, Conflans-Sainte-Honorine, Croissy-sur-Seine, Fontenay-le-Fleury, Saint-Germain-en-Laye, Guyancourt, Houilles, L'Etang-la-Ville, La Celle-Saint-Cloud, Le Chesnay-Rocquencourt, Le Pecq, Le Port-Marly, Louveciennes, Maisons-Laffitte, Mareil-Marly, Marly-le-Roi, Montesson, Montigny-le-Bretonneux, Noisy-le-Roi, Orgeval, Plaisir, Poissy, Renne-moulin, Saint-Cyr-l'Ecole, Saint-Nom-la-Bretèche, Sartrouville, Vélizy-Villacoublay, Versailles, Le Vésinet, Villepreux, Viroflay.

PRATIQUE

www.alancienne.com

LE JARDIN DE POISSY. Un lien direct avec une quinzaine d'agriculteurs

C'est la seule AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) de Poissy. Créé depuis 2008, Le Jardin de Poissy regroupe une centaine d'adhérents et travaille avec une quinzaine d'agriculteurs.

Des rencontres avec les agriculteurs

Tous les mercredis de 18 h 30 à 19 h 30, ils se réunissent pour récupérer leurs légumes de la semaine. Un panier de légumes qui varie en fonction de la saison et de la production de l'agriculteur. « Le principe de l'AMAP, c'est de s'engager en tant que consommateurs sur une durée déterminée, généralement un an pour les légumes. C'est un prépaiement de la récolte ce qui est très utile pour l'agriculteur ça lui permet d'avoir un revenu régulier. Le panier de légumes, par exemple, est à 12 €, avec un engagement sur 46 semaines », rappelle



Les adhérents se sont retrouvés à la ferme des Bayottes pour aider Olivia la maraîchère et venir découvrir l'exploitation.

Isabelle, référente de l'AMAP Le Jardin de Poissy.

Au Jardin de Poissy, il n'est pas seulement question de légumes, on y retrouve aussi œufs, lait, porc, miel, céréales, farine, fruit, volaille, champignons, cidre, pain, lentilles. L'AMAP travaille avec une quinzaine d'agriculteurs, qui sont généralement à proximité et en bio. « Les œufs viennent de Feucherolles, les fruits

des Alluets-le-Roi, les champignons d'Évecquemont », informe Isabelle. Les adhérents sont libres de passer le nombre de contrats qu'ils souhaitent avec les agriculteurs. « Moi à titre personnel, j'ai tous les contrats, je ne vais quasiment plus au supermarché, précise Isabelle. Il y a encore de la place, tous les contrats avec chacun des agriculteurs sont ouverts »

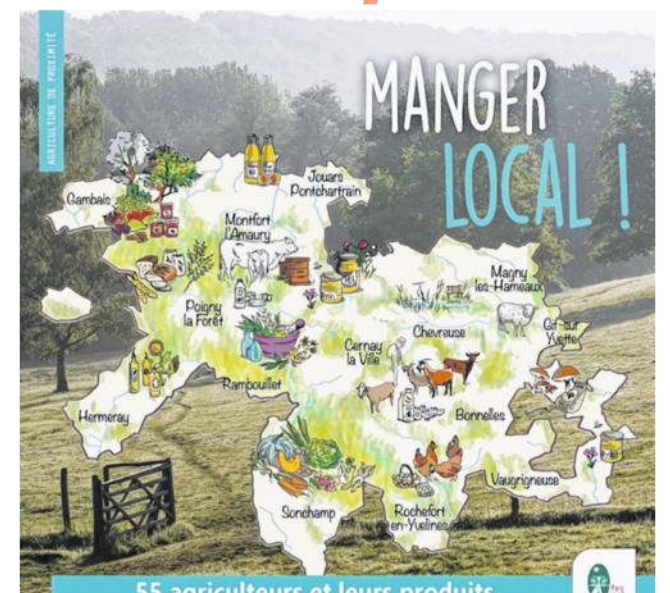
« Ce que je trouve important, c'est le contact avec les producteurs. En face de moi, j'ai les personnes qui créent ma nourriture », se félicite Isabelle.

Souvent des rencontres avec les agriculteurs et les adhérents sont organisées. Les adhérents sont même invités à venir donner un coup de main pour ramasser les légumes, comme c'était le cas le 9 octobre dernier à la ferme des Bayottes. En plus de ça, l'association propose un système d'échanges local (SEL) de service entre adhérents.

PRATIQUE

Plus d'information sur le jardin de Poissy, et la page fb : Le jardin de Poissy. Distribution le mercredi à la Fraternité Scoute (142, rue de la Bruyère à Poissy) de 18 h 30 à 19 h 30.

LE bon plan



F.J.

VENTES DIRECTES À LA FERME. En juin 2021, le Parc naturel régional de la Vallée de Chevreuse a réalisé un inventaire des producteurs installés sur son territoire et dans les bassins de vie proches, identifiés dans le Plan Alimentaire Territorial Sud Yvelines. Pour l'heure, 55 agriculteurs et leurs produits, indexés par secteur géographique (Montfort, Chevreuse, Rambouillet, Saint-Arnoult) mais aussi par type de produits sont à retrouver dans une plaquette éditée par le PNR dans le but de faciliter la vente directe en filière courte par les agriculteurs locaux. Elle est également téléchargeable depuis le site www.parc-naturel-chevreuse.fr.

dans les Yvelines Une ferme urbaine en plein cœur d'une cité

C'est dans un ancien parking souterrain de 1 300m², en plein cœur de la cité des Indes à Sartrouville, qu'Antoine Fuyet a décidé d'implanter son activité agricole en 2022. Il ne s'est pas lancé dans l'inconnu, puisque l'entrepreneur avait déjà lancé une ferme similaire, beaucoup plus petite, à Paris.

Pour la ferme yvelinoise, une centaine de variétés est cultivée avec des rendements satisfaisants. Les légumes qui marchent le mieux sont les tomates-cerise, les petits pois, les haricots verts, les aubergines, les piments, les poivrons et les courges. Du côté des plantes aromatiques, une soixantaine de variétés est cultivée. « Notre produit best-sellers est le basilic grand vert, l'aromate le plus consommé par les Français, indique le directeur de Champerché, Antoine Fuyet. On a une demande extrêmement forte. » Pour les fruits, l'entreprise est encore en phase de test mais a des

premiers retours positifs sur la framboise et le melon charentais notamment.

Supermarché, restaurateur, particulier

La société travaille en circuit court avec trois secteurs d'activité : la grande et moyenne distribution (Gms), les restaurateurs, et les particuliers. « Nos ventes, c'est 40 % pour la Gms, 40 % pour la restauration et 20 % de particuliers. » Pour les Gms, la société négocie directement avec l'enseigne ou via un accord de groupe comme elle l'a fait avec Cora ou Carrefour.

La restauration fonctionne, elle, beaucoup par du porte à porte. « C'est du circuit extrêmement court. Il y a presque 13 000 restaurants en Île-de-France et c'est de plus en plus facile pour nous car il y a beaucoup de bouche-à-oreille et on devient connu et reconnu comme produits locaux d'exception, sans pro-

duit chimique. »

Pour les particuliers, Champerché vend plutôt à des réseaux ou des groupes comme Ruche qui dit Oui ou Locavor. « La livraison ne serait pas encore assez rentable si une personne prend pour 10 € par exemple. Mais dans le futur, en augmentant le volume de production, on pourra livrer moyennant quoi un montant minimum. »

Selon le directeur, le trajet moyen de distribution est de 11,9 kilomètres.

La production

L'entreprise Champerché, qui compte 32 salariés, travaille en culture bioaponique, un dérivé de la culture hydroponique. Elle se caractérise par la culture hors sol, sur un substrat inerte, de plantes qui vont être en contact avec une solution d'eau et de sels minéraux. L'eau rejetée est ensuite récupérée et réinsérée dans les gouttières en circuit



La ferme urbaine de Champerché cultive une centaine de variétés de légumes, plantes et fruits.

fermé, ce qui réduit de 90 % le coût en eau. La bioaponie est la notion de culture biologique. La société n'utilise ainsi pas de sels minéraux directement mais de la matière organique, qui n'est pas assimilable par les plantes. « On vient la dégrader par des

bactéries, des champignons et plein d'insectes pour la rendre assimilable au fur et à mesure par les plantes. On nourrit ce système et le système va nourrir les plantes. » Les plants se développent sans terre ni lumière naturelle. L'éclairage

provient d'un système de LED à faible consommation d'énergie.

Autonomie alimentaire

En plus de produire à un rythme plus élevé, la ferme est un centre de test permanent. Chaque parcelle reçoit un traitement différent que ce soit au niveau de l'engrais, du climat, l'hydrométrie, l'intensité lumineuse, le spectre lumineux... L'entreprise travaille sur plusieurs paramètres différents pour, in fine, trouver la meilleure combinaison pour chaque produit. « L'objectif est de développer suffisamment de diversités de fruits et légumes pour nourrir une personne sans carence, entre les protéines, lipides, glucides, vitamines... Une autonomie alimentaire avec des prix accessibles à tous et un impact environnemental le plus faible possible », conclut Antoine Fuyet.

Maxime Pimont

Cette épicerie itinérante œuvre au maintien d'un service de proximité

Séverine Vergonzeanne, habitante de Maurepas propose une épicerie itinérante dont vous vous souviendrez du nom...

« Prends ton cabas Simone »

Depuis le 6 octobre 2021, elle sillonne le territoire Yvelinois. Un changement de direction après plus de 17 ans dans l'événementiel à Paris et dans les Hauts-de-Seine.

Périmètre de 90 km

L'entrepreneuse s'est lancée seule dans cette épicerie itinérante. À bord de son camion se trouvent des produits d'épicerie, en vrac. Des accessoires zéro déchets sont aussi disponibles.

Depuis ses débuts en octobre 2021, de nouveaux produits sont apparus, notamment les fruits et légumes de saison. « C'était un besoin de mes clients. C'est une prise de risque plus importante sur la perte avec les fruits et légumes. Il y a une maintenance différente, je dois charger plusieurs fois suivant les implantations, et je suis seule. C'est le plus éprouvant pour moi, confie Séverine Vergonzeanne. C'est un vrai produit d'appel d'avoir du frais et ensuite les clients viennent chercher le reste. Ce n'est pas l'inverse. Mes produits sont d'un périmètre de 90 km,



Séverine Vergonzeanne a lancé son épicerie itinérante « Prends ton cabas Simone. »

mais je m'autorise quelques ajustements, notamment pour les plats cuisinés. Ce sont des produits que je n'avais pas au démarrage mais que j'intègre pour les personnes en maison de seniors mais aussi pour les entreprises qui souhaitent une restauration facile pour le midi. J'ai trouvé plutôt sur le territoire national que local. »

Diverses implantations

L'entrepreneuse a ciblé sa clientèle. Elle est heureuse d'œuvrer au maintien d'un service de proximité.

« L'année dernière fut difficile avec le Covid. J'ai testé plusieurs implantations. J'ai laissé tomber les marchés car je n'étais pas crédible je trouve à proposer des fruits et légumes, du fromage et des yaourts sur ce genre d'endroit. Je me suis concentrée sur les maisons de seniors. Ce sont des résidences où vivent des personnes d'un certain âge mais qui ont une autonomie. Ils ont leur appartement et peuvent cuisiner, détaille Séverine Vergonzeanne. Je vais aussi dans plusieurs entreprises certains midis.

Enfin, je me suis focalisée sur des communes qui ont peu de commerces voir pas du tout. Mes implantations varient chaque semaine, et sont disponibles sur ma page Facebook*. Je varie entre 7 et 9 lieux par semaine. »

Rythme soutenu

Séverine Vergonzeanne aime aller à la rencontre des habitants. « J'ai vraiment plaisir à y aller. J'ai lié avec des clients une vraie relation. Ils sont contents de ce service, témoigne-t-elle. Mais c'est très dense, et la manutention est importante. »

Un des objectifs futurs serait d'avoir une aide. Avec son quotidien chargé, elle envisage de se tourner vers un alternant de la ferme-école Graines d'Avenir à Magny-les-Hameaux. « J'ai un an d'existence, je n'ai pas les moyens de prendre quelqu'un à temps plein mais j'aimerais quelqu'un pour me soulager au quotidien », raconte Séverine Vergonzeanne, avec plein d'inspiration future.

Elle propose notamment des coffrets pour les fêtes de fin d'année pour les seniors et les entreprises, avec des produits locaux, en circuit court.

Malgré des obstacles, la motivation de Séverine Vergonzeanne est toujours présente.

Manon Varaldo
▲ *Page Facebook : Prends ton cabas Simone

Des paniers de fruits et légumes à la sortie du train



La ferme Lallaouret frères située au Tremblay-sur-Mauldre vend ses fruits et légumes dans les gares de La Verrière, Plaisir-Grignon et Saint-Quentin-en-Yvelines.

Epinards, poireaux, pommes de terre, aubergines, pommes, poires... Maraîcher au Tremblay-sur-Mauldre, Pierre-Jean Lallaouret vend ses fruits et légumes depuis plus dix ans à la sortie des gares de La Verrière, Plaisir-Grignon et Saint-Quentin-en-Yvelines. Chaque semaine, à jours et heures fixes, en rentrant chez eux, les voyageurs peuvent ainsi acheter des produits de saison ou bien des paniers d'assortiment à 10 euros.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du dispositif « Panier fraîcheur », né en 2004 d'un partenariat entre la SNCF et la chambre d'agriculture d'Île-de-France. « Cela permet d'animer les gares et de rapprocher les agriculteurs des consommateurs, se félicite Pierre-Jean Lallaouret. Cela a aussi l'avantage d'attirer des gens qui viennent de l'extérieur de la gare. »

L'activité a diminué avec le télétravail

Si cette activité a « diminué depuis le confinement avec le télétravail », elle représente malgré tout un complément pour cette exploitation familiale d'une trentaine d'hectares. « Autrement, on fait de la vente à la ferme le vendredi après-midi et sur les marchés le samedi et dimanche à Puteaux (Hauts-de-Seine) », ajoute le producteur local.

A. M.

PRATIQUE

Le mardi, de 16h à 19h, à la gare de La Verrière, le mercredi, de 16h30 à 19h30, à la gare de Plaisir-Grignon, et le jeudi, de 16h à 19h30, à la gare de Saint-Quentin-en-Yvelines.
www.lallaouret78.fr/

ALIMENTATION. Circuit court : une épicerie participative pour faire ses courses autrement

L'Epi-plettes, c'est le nom de l'épicerie participative du Parray-en-Yvelines. Depuis quatre ans, l'association permet aux adhérents de consommer des produits locaux, bio, le tout à moindre coût.

2 h de travail par mois

La célèbre bière du Parray Volcelest, des fromages de Poigny-la-Forêt, les chips Belsia près de Chartres, des savons de Saint-Léger-en-Yvelines, les confitures anti-gaspi de Bon et Rebond de Lévis-Saint-Nom ou encore de la farine d'Émancé... Voici ce que l'on peut trouver à l'épicerie. La boutique associative propose 200 à 300 références de l'alimentaire aux produits d'hygiène.

Pour consommer les produits, il y a deux règles : payer sa cotisation annuelle de 20 € par foyer et participer au fonctionnement de l'association à raison de deux heures par mois. Les tâches sont variées : tenir l'épicerie, ménage, distribution de commandes, aller chercher les produits chez les producteurs mais aussi réceptionner les fruits et légumes le samedi matin.

Au sein de l'épicerie, les adhérents doivent s'impliquer sous peine de ne plus pouvoir commander. Une pénalité qui intervient si aucune action bénévole n'a été réalisée pendant deux mois consécutifs.

« Pas de produits de l'autre bout de la terre »

Car outre le besoin de faire ses courses, l'intérêt de l'épicerie participative réside dans l'aide et la



Virginie Paris est membre du bureau de l'association depuis 2019.

bienvieillance pour les 60 adhérents. Des ateliers thématiques, des apéros ou encore animations sont régulièrement organisés par les membres de l'épicerie participative. Dans l'idée d'apporter leur pierre à l'édifice les adhérents organisent aussi tout au long de l'année une collecte pour l'association Féminité sans abri. Des nécessaires d'hygiène corporelle sont confectionnés et offerts à l'association.

La qualité et le prix

Alors qu'ils pourraient aller faire leurs courses

dans les grandes surfaces ou encore dans des magasins bio, qu'est-ce qui poussent les adhérents à venir à l'épicerie ? « Les gens viennent pour des produits qui sont de qualité, avec des prix producteurs sans passer par les intermédiaires de la grande distribution. Tout est regroupé ici. Il n'est pas utile de multiplier les magasins », estime Virginie. Et de poursuivre : « Nos adhérents aiment manger bio et ne veulent pas de produits qui viennent de l'autre bout de la terre ».

À son début, l'épicerie ne commercialisait que du vrac sec. Mais assez rapidement, les demandes des adhérents ont démontré l'envie de pouvoir faire la totalité des courses au sein de l'épicerie, qui n'a jamais arrêté ses distributions même en période de crise sanitaire.

Pour ne pas impacter les prix, l'association ne compte aucun salarié et ne fait aucune marge sur les produits vendus.

À l'épicerie, les produits se vendent dans la mesure du possible en vrac. « Chacun vient avec contenant pour éviter les déchets plastiques », explique Virginie.

Par ailleurs, l'argent ne circule pas à l'épicerie. Il faut payer en ligne. « Il faut faire un virement sur le compte de l'épicerie par tranche de 50 €. Sur la plateforme, avec son compte virtuel on retrouve son argent et on peut faire ses achats », détaille Virginie.

Pour minimiser les pertes au maximum, les adhérents passent commande de chez eux via le site de l'épicerie avant de venir récupérer leurs achats. « Si on a oublié quelque chose, on peut le prendre à l'épicerie », précise Virginie.

Stéphanie Petit

PRATIQUE

L'épicerie est ouverte le mardi soir, mercredi matin et après-midi, vendredi soir, samedi de 10 h à 12 h et 14 h à 16 h et le dimanche de 10 h à 12 h

À SAINT-GERMAIN-EN-LAYE. Des fruits, des légumes... et des fleurs

À Saint-Germain-en-Laye, l'un des acteurs importants du circuit court se trouve non loin du lycée agricole et horticole auquel il est associé. Comme son nom le laisse supposer, l'exploitation des Serres des princesses propose à la vente un très large éventail de fleurs et plants horticoles, mais il est également possible d'acheter de quoi mettre dans son assiette. Car, parallèlement à ses pôles de production floriculture et pépinière, l'exploitation consacre plusieurs hectares au maraîchage et aux vergers dont la production est proposée à la vente.



Les Serres des princesses propose à la vente des produits bio de saison et des fleurs et plants horticoles.

Des produits bio de saison

« Notre système de commercialisation, c'est vraiment le circuit court et on essaye de favoriser l'accès à une alimentation saine et locale. Ce sont des produits bio de saison. Ils sont proposés en libre-service ou en panier, indique-t-on à la ferme des Serres des princesses. Les clients peuvent également profiter de nos conserves, jus et soupes produites sur place. Ici, il y a vraiment le goût de la fraîcheur. Nous vendons également les produits gourmands d'autres producteurs à la boutique. »

Le site s'adresse aux particuliers et fournit également le campus technologique et universitaire iXcampus ou le centre

administratif de Saint-Germain-en-Laye.

Concernant ses autres produits proposés à la vente, sachez que le site affiche une labellisation à haute valeur environnementale dénommée Plante bleue, sur toute la production de fleurs et sa pépinière.

« L'innovation technique est au cœur de cette exploitation. Ce lieu d'expérimentation et de démonstration cherche en permanence des outils et techniques plus respectueuses de l'environnement et des hommes. »

Réseau Bienvenu à la ferme

Depuis 2021, l'exploitation des Serres des princesses est estampillée du logo du réseau Bienvenue à la ferme, comp-

tant aujourd'hui plus de 8 000 producteurs. En le rejoignant, le site a pris plusieurs engagements : proposer des produits de la ferme de qualité, locaux et de saison et à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné afin de faire découvrir leur métier et leur savoir-faire.

Ph. R.

PRATIQUE

Les Serres des princesses sont ouvertes du lundi au samedi : 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Livraison possible dès 100 € de commande avec 20€ de frais de livraison pour une commande groupée. Contact : 01 30 87 18 18. Route forestière des Princesses à Saint-Germain-en-Laye,



La chronique de M. Nicolas Perrault, avocat

Vos droits au quotidien

Représentant du personnel : une obligation de discrétion

Les représentants du personnel sont tenus de respecter le secret professionnel concernant les procédés de fabrication et une obligation de discrétion sur les informations présentant un caractère confidentiel (code du travail : articles L 2315-3 et L 2342-10).

Ajoutons depuis la loi n° 2018-670 du 30 juillet 2018 la protection du secret des affaires (article L 151-1 et suivants du Code de commerce). Mais c'est à propos de l'étendue de l'obligation de discrétion que la jurisprudence est la plus rigoureuse.

S'il est nécessaire que les informations de nature stratégique de l'entreprise soient protégées, il convient cependant d'éviter que l'employeur n'use de cette faculté au risque d'entraver l'action des représentants du personnel.

L'obligation de discrétion comporte donc deux conditions : l'information doit revêtir un caractère confidentiel et être présentée comme tel par l'employeur. Le non-respect de cette obligation peut constituer un manquement justifiant le prononcé d'une sanction disciplinaire (Cassation Sociale

6 mai 2012, n° 10-24.367). Une décision récente de la Cour de cassation illustre la rigueur de cette obligation (Cassation Sociale 15 juin 2022, n° 21-10.366).

Les faits étaient les suivants : une salariée d'une banque, titulaire de plusieurs mandats de représentant du personnel dont celui de membre du Comité européen, avait préparé une liste de questions sur l'ordinateur portable du comité à propos d'un projet de création d'une succursale en Grèce et non pas sur le téléphone sécurisé mis à sa disposition par son employeur.

Elle avait ensuite transféré le document sur une clé USB du comité et l'avait ensuite imprimé sur l'imprimante de son hôtel à Londres plutôt que de recourir à un ordinateur de son employeur permettant une impression sécurisée à distance.

Le document imprimé contenait des informations concernant la gestion interne de l'entreprise ainsi que des projets de développement comportant un caractère confidentiel.

Un procès-verbal de réunion du Comité central de l'entreprise auquel avait participé la salariée rappelait que le sujet devait rester confidentiel.

La salariée a fait l'objet d'un avertissement pour non-respect réitéré des règles de sécurité et de confidentialité qu'elle a ensuite contesté devant la juridiction prud'homale.

Pour rejeter le pourvoi de la salariée, la Haute Juridiction a estimé que la Cour d'appel avait suffisamment caractérisé le manquement de la salariée à son obligation de discrétion en « ayant fait ressortir, d'une part, que le document litigieux avait été imprimé en méconnaissance des règles de confidentialité et de sécurité informatique destinées à assurer, vis-à-vis des tiers non autorisés, la sécurité des informations, d'autre part, que certaines des informations figurant sur ce document revêtaient, en raison de leur nature et de leur contenu, un caractère confidentiel au regard des intérêts légitimes de l'entreprise, et que ces informations avaient été préalablement présentées comme tel par l'employeur ».

La preuve du non-respect de l'obligation de discrétion par un membre du CSE reste néanmoins particulièrement difficile à mettre en œuvre.