



PLACE DE MARCHÉ ALIMENTAIRE

EN DIRECT DES MEILLEURS PRODUCTEURS ET ARTISANS

Pourdebon ?

Mission : Mettre en relation directe les meilleurs producteurs et artisans avec les consommateurs soucieux d'une alimentation plus saine, plus goûteuse et responsable.

<https://www.youtube.com/watch?v=C-oQzpEfTeg>

Pourdebon est né de l'alliance de 2 grandes sociétés (Joint Venture) aux positionnements clés et complémentaires :



pour le transport alimentaire express en frais

webedia

750g, Académie du Goût, pour la communication digitale

Pourdebon ?





Producteurs & Artisans Cibles

Nous sélectionnons nos producteurs et artisans sur des critères objectifs de qualité (MOF, AOP, AOC, Collège Culinaire, etc.) mais également pour l'histoire qu'ils ont à raconter

Type de vendeurs :

- Petit producteur ou artisan – TPE et petite PME avec CA < 20 M€
- Vend en Circuit Court (on s'accorde un intermédiaire...)
- Ne vend pas en grande distribution Nationale (exception possible en régional)
- Vendeur qui vend déjà en ligne est un plus
- Production 100% Française

Critères de "réactivité":

- Etre en mesure d'accepter chaque jour des commandes
- Capable de faire des expéditions au moins 3 ou 4 jours par semaine



Produits Cibles



Bouchers



Charcutiers



Cavistes



Epicerie Salée



Epicerie Sucrée



Fromagers Crémiers



Traiteurs



Maraichers



Poissonniers



Produits régionaux

Qualité des produits

- Produits labellisés avec des signes officiels de l'origine et de qualité : AOP, IGP, STG, AB, Label Rouge
- Produits issus d'une agriculture raisonnée et engagée dans des démarches durables (Biodynamie, Nature & Progrès, Pêche durable)
- Produits recommandés par des chefs
- Produits médaillés une fois au Concours Général Agricole ces 3 dernières années et de préférence Prix d'Excellence (médaillé 3x de suite)
- Largeur d'offre : représentativité de chaque région et des saisons



Notre Offre aux Producteurs !

- **Service « Clé en Main » de vente en ligne qui inclut :**
 - Une boutique en ligne pour présenter l'activité et les produits vendus
 - Une interface de gestion de ses commandes et offres
 - Une offre de transport ChronopostFood incluse
 - Un accompagnement personnalisé
 - Des prestations proposées à prix avantageux (photos, vidéo, flyers)
 - La communication/Marketing et mise en avant des Producteurs & Artisans
- **Un abonnement standard : 0€ / mois**
 - 25% de commission prélevée sur les commandes INCLUANT la collecte et livraison en J+1 (Frais ou Ambiant)
 - 0,3€ de frais de gestion par produit transporté entre 0 et 4°C
 - Mise en avant régulière (HP, Newsletter, Blog, Media Sociaux)



Chronofresh

750g
n°1 de la recette

ACADÉMIE
DU GOUT
TOUS LES SECRETS DES GRANDS CHEFS



Merci !

Contact : vendeur@pourdebon.com
