



# DOSSIER DE PRESSE 2020

**Place de marché de produits frais et d'épicerie fine  
en direct des meilleurs producteurs français**





## Partager ce qui est bon

### Valoriser le terroir et faciliter l'accès à une alimentation de qualité

Manger sain, manger local, manger de saison, les consommateurs exigeants revoient leur manière de s'alimenter en recherchant de nouvelles alternatives pour **mieux consommer**. Sensibles à la qualité et à la fraîcheur des produits, **la demande de circuit court n'a jamais été aussi forte** chez le consommateur. Ayant de moins en moins de temps à consacrer à leurs courses alimentaires, les consommateurs commandent de plus en plus sur internet.

Par sa plateforme et le sourcing de **10 000 produits frais et d'épicerie fine** minutieusement sélectionnés, issus de **400 producteurs**, Pourdebon offre la possibilité d'acheter en circuit court à la portée d'un clic. Elle rapproche ainsi les petits producteurs et artisans français des consommateurs soucieux **d'une alimentation plus saine, plus variée, plus goûteuse et plus responsable**.

Promouvoir l'artisanat régional et faire connaître son **savoir-faire** au plus grand nombre fait partie des missions essentielles de cette place de marché virtuelle. Les équipes mettent leur expertise digitale au service du savoir-faire artisanal pour mieux rencontrer le public.

Pourdebon travaille avec des **producteurs passionnés** qui placent la **qualité et la transparence** au centre de leurs préoccupations. Ce sont ces valeurs que les équipes souhaitent véhiculer en travaillant dans un esprit d'ouverture, d'échange et de coopération. Enfin, c'est avec ferveur qu'elles défendent et valorisent le patrimoine culinaire français. Parce que c'est en s'engageant collectivement que l'on consomme mieux individuellement !

***« Pourdebon est pour nous l'occasion d'accompagner cette prise de conscience, en apportant plus de confiance, de transparence et de responsabilité dans notre façon de consommer tout en valorisant la qualité de nos terroirs et de nos producteurs. »***

Nicolas Machard, Directeur Général de Pourdebon

## La digitalisation du marché de l'alimentation

En 2014, Chronopost travaille sur le lancement d'une nouvelle offre de transport alimentaire en frais qu'il baptise Chronofresh. Nicolas Machard, entrepreneur et expert du digital et des *marketplaces*, se voit alors confier, suite à une rencontre avec les dirigeants de Chronopost, une mission : bâtir une place de marché alimentaire et lui trouver un partenaire spécialiste des médias digitaux. C'est ainsi que naît en 2016, d'une joint venture entre Chronopost et le groupe média Webedia, la plateforme e-commerce Pourdebon.com. Nicolas Machard voit en ce projet un fort potentiel de développement du fait de l'intérêt croissant des Français pour la vente en directe et les circuits courts.

Nicolas Machard a un passé professionnel exclusivement digital il a forgé son expérience auprès de pure-players depuis 1999. Entrepreneur et investisseur, il a développé une expertise forte en e-commerce, market-place et marketing online. Le secteur alimentaire représente un énorme enjeu de santé publique et environnemental pour les générations futures. Petit-fils de grossiste en pommes de terre, neveu de viticulteurs Bourguignons mais surtout père de deux enfants, Nicolas Machard s'est investi tout naturellement dans le projet Pourdebon dès 2015.

## Une marraine de cœur

La journaliste culinaire **Julie Andrieu**, a immédiatement adhéré à ce concept qui met en lumière des producteurs et savoir-faire gourmands français. L'animatrice de télévision est ainsi devenue **marraine de Pourdebon** en 2019. Celle qui parcourt l'hexagone depuis 2012 avec son émission diffusée sur France 3, partage désormais ses expériences et son amour du terroir français avec les clients de Pourdebon au travers d'éditos mensuels ou encore de produits coups de cœurs identifiés sur la plateforme.

*« Depuis 10 ans, je sillonne la France à la recherche de ce qui fait notre gastronomie : des produits de qualité, qui racontent leur terroir et préservent l'environnement grâce au travail d'agriculteurs passionnés. En voulant mettre en contact producteurs et consommateurs, Pourdebon représente pour moi un immense marché où j'ai le loisir de trouver les meilleurs produits en seulement quelques clics. Il va de soi que j'ai eu envie de leur ouvrir mon carnet d'adresses et de valoriser, du même coup, le travail des producteurs que j'ai eu la chance de rencontrer grâce aux « Carnets de Julie ». J'espère que les épicuriens seront aussi emballés que moi par leurs produits ! »* explique l'animatrice.





# La qualité avant tout

Pourdebon rassemble **les meilleurs producteurs**, éleveurs, artisans bouchers, charcutiers, épiciers, viticulteurs, maraîchers, poissonniers et traiteurs des quatre coins de France.

Ils sont **rigoureusement sélectionnés** par les équipes de Pourdebon sur la base de critères officiels de qualité mais aussi et plus largement en fonction de leurs pratiques de production ou encore de leur volonté de partager leur savoir-faire en étant toujours plus proche des consommateurs français.

## Qualité de l'origine

Les produits des étals répondent en priorité à des critères officiels de qualité (AOP, AB, IGP, Label Rouge, Médailles CGA, Collège Culinaire de France, etc.) et sont produits selon des méthodes artisanales d'agriculture raisonnée ou bio. La transparence est totale sur l'origine des produits (lieu de production, d'élevage/abattage et transformation).

## Qualité du transport

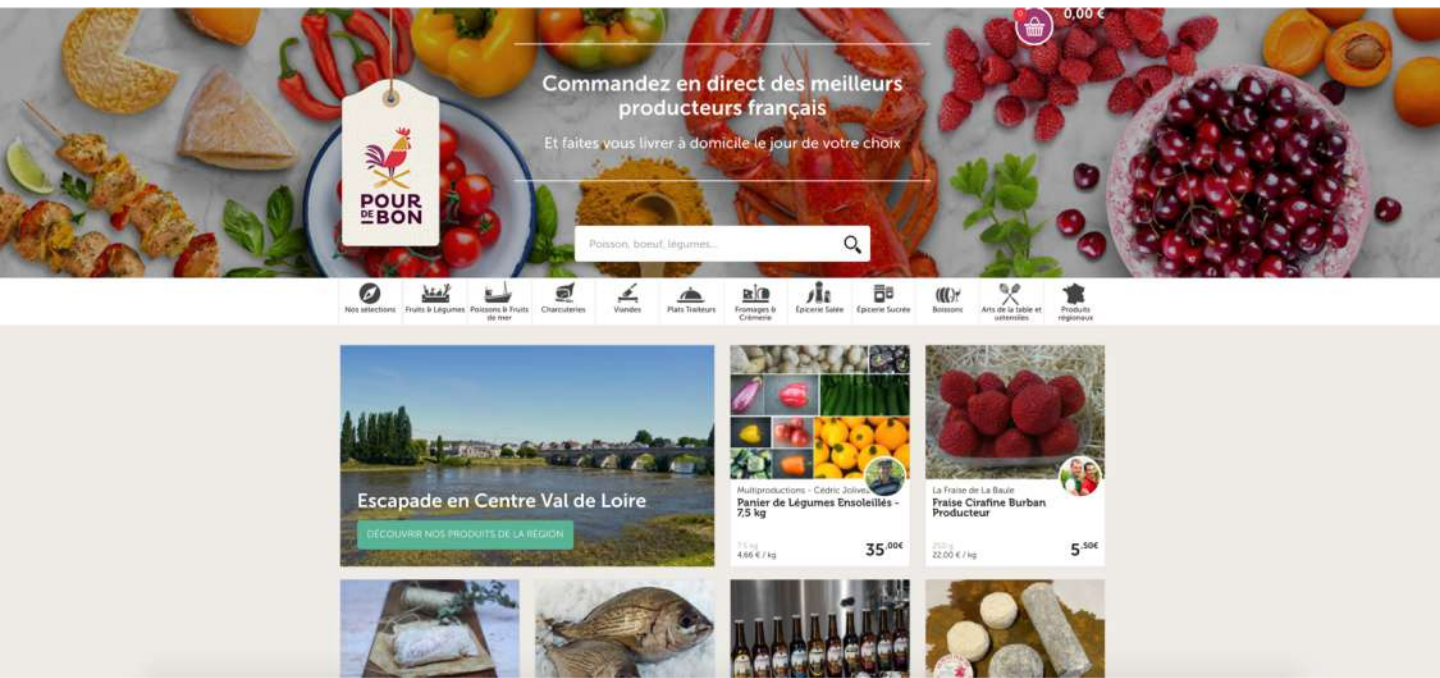
Chaque commande est collectée directement sur son lieu de production, transportée en véhicule frigorifique, puis livrée 24h après son expédition par les producteurs. Si plusieurs commandes sont passées sur Pourdebon elles sont automatiquement groupées lors de la livraison le jour souhaité.

## Respect de la chaîne du froid

Tout au long du voyage, la température est contrôlée par puce RFID et les données sont envoyées à une cellule de supervision dédiée.



# Comment ça marche ?



## Un marché digital

Près de 10 000 produits issus de 400 producteurs français sont disponibles sur la plateforme. Comme sur un marché classique, **la navigation sur Pourdebon s'établit par métier** afin de privilégier les hommes et les savoir-faire : maraîchers, poissonniers, bouchers, charcutiers, traiteurs, fromagers crémiers, épiciers, cavistes, artisans d'art de la table... Il existe aussi d'autres critères de recherche comme la région, les labellisations, les appellations, les paniers gourmands...

Les **avis des consommateurs** permettent de mettre en avant les producteurs ou artisans les mieux notés de leur catégorie. L'internaute a la **possibilité de s'adresser au producteur** pour lui poser des questions sur ses produits (conseils de recettes, conservations...).

Le client remplit ensuite son panier chez un ou plusieurs d'entre eux et **choisit le jour et l'heure de sa livraison**. Dès lors, c'est **Chronofresh**, le service de livraison express de Chronopost, qui se charge de livrer, en une seule fois la commande chez le client.

### Livraison à domicile en moins de 24h

Pourdebon étant une place de marché de produits du terroir, le consommateur achète directement chez les producteurs et les artisans

qui se chargent alors d'expédier, individuellement, leurs produits. Mais pour que les commandes soient groupées à la livraison, Pourdebon a développé un algorithme qui permet de proposer aux acheteurs de choisir leur jour de livraison en fonction des critères d'expédition des vendeurs, et de grouper la commande de plusieurs vendeurs lors du dernier kilomètre.

### La livraison en frais

+75% des produits achetés sur Pourdebon sont des produits frais qui nécessitent d'être transportés dans les meilleures conditions. Pourdebon opère la chaîne logistique via ChronoFresh, le meilleur transporteur en frais et en express (-24h) actuellement.

### La livraison le jour de son choix

Toutes les livraisons sont assurées à domicile partout en France métropolitaine entre 9h et 13h, du mardi au samedi.

### La livraison sur créneaux horaires de 2h

Pour les villes suivantes : Paris (et proche banlieue), Lyon, Nice, Marseille, Toulon, Montpellier, Bordeaux, Rennes, Grenoble, Nantes, Reims, Lille, Strasbourg, la plateforme effectue la livraison à domicile sur des créneaux horaires de 2h entre 9h et 22h, du mardi au samedi.



# Nos producteurs passionnés ...et passionnants !



## **Ki Dour Mor** 📍 **Côtes d'Armor**

**Aurélié & Victor**

Victor a été bercé par la mer dès son enfance. Il devient en 2017 un des rares marin-pêcheur à avoir l'autorisation de pêcher les ormeaux et les coquilles Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc. Ceux-ci sont prélevés à la main un à un (et sans outil), en plongée sous-marine. Il s'agit du mode de pêche le plus respectueux de la faune et de la flore marine. Victor et Aurélié proposent ainsi des produits rares, sauvages et délicieusement raffinés. Une qualité exceptionnelle conjuguée à une démarche de pêche réellement durable.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



## **Maison Bayard** 📍 **Picardie**

**Florent, Françoise, Adèle & Bertrand**

La Maison Bayard reflète un savoir-faire familial, cultivé depuis 1910, au cœur du Santerre, en Picardie, et perpétué par deux pionniers dans l'âme : Françoise et Bertrand Bayard. Visionnaires, ces deux entrepreneurs agriculteurs, révèlent le potentiel de la pomme de terre et décident de se consacrer à ce produit et à ses multiples variétés, de la production jusqu'à sa distribution. En 2008, leur fille Adèle les rejoint pour continuer avec eux ce qu'ils ont commencé : faire de la pomme de terre un produit de terroir haut de gamme et gustativement un produit d'exception. Et en 2017, c'est au tour du fils, Florent, de rejoindre l'épopée familiale.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



## **Pasta Piemonte** 📍 **PACA**

**Luisa & Riccardo**

Installé en plein cœur de Menton, Pasta Piemonte est une manufacture spécialisée dans la fabrication artisanale de pâtes fraîches, alliant la tradition et le savoir-faire italien à la qualité des produits du terroir azuréen. Une histoire de famille initiée par Luisa, qui a rapidement été rejointe par son fils Riccardo devenu chef « Pastaio ». Ensemble, ils ont à cœur de favoriser l'économie circulaire, notamment en sourçant leurs matières premières au niveau local. Luisa est d'ailleurs très investie dans l'organisme de défense et gestion de l'IGP "Citron de Menton". En plus des désormais fameux Raviolis au citron de Menton, Pasta Piemonte propose de nombreuses spécialités revisitées : pâtes fraîches, polenta, risottos, panettone et autres pâtisseries. Pasta Piemonte a été élu

[Leur boutique sur Pourdebon](#)

Élu « meilleur e-producteur »  
Pourdebon en 2019



## La Ferme de Grandvillain 📍 Eure-et-Loir

Didier & Véronique

Didier est un éleveur de volailles au savoir-faire reconnu et plusieurs fois récompensé. Il propose sur Pourdebon des poulets et pintades élevés dans des conditions 100% naturelles. Les volailles sont nourries avec les céréales produites sur la ferme auxquelles sont incorporées des huiles essentielles pour le bien être des animaux qui sont élevés durant 120 jours. Membre du collège culinaire de France, la Ferme de Grandvillain fournit de grandes tables françaises à l'instar des restaurants de Guy Savoy ou Cyril Lignac.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



## Le Jardin des Gallines 📍 Yonne

Isabelle & Philippe

Biochimiste pendant 13 ans au CNRS, Isabelle s'est reconvertie depuis 2010 en tant qu'agricultrice en achetant avec Philippe, son mari, un vieux corps de ferme bourguignon. Elle s'occupe des 3 hectares consacrés au maraîchage et à la production fruitière en agriculture biologique tandis qu'il se consacre aux élevages de volailles en plein air et de moutons. Le savoir-faire boucher de Philippe leur permet de proposer des viandes de qualité en maîtrisant toutes les étapes de l'élevage à la transformation finale. Les cueillettes de fruits et légumes sont quant à elles faites au dernier moment.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



## La Ferme de Pleinefage 📍 Dordogne

Caroline, Laurence, Thierry & Frédéric

La famille Tribier est spécialisée dans le canard. Elle cultive aussi des noix en agriculture biologique, possède une truffière, et fait naître et élève des porcs suivant un cahier des charges semblable à ceux des Labels Rouges "Porc au grain du Sud Ouest" et "Porc du Limousin", garants d'une haute qualité gustative. Une grande variété de produits typiques de leur région sont transformés à la ferme : foie gras et autres spécialités à base de canard, rillettes, terrines, jambon blanc, jambon sec et cerneaux de noix.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



## Maison Savary 📍 Oise

Paul

Pour Benoit Savary, les choses simples sont bien souvent les meilleures et il n'y a rien de plus simple qu'un flan ! En 2011, il se lance donc dans la création d'un flan façon grand-mère. Il y met des bons produits du terroir, beaucoup de passion et un peu de magie. Le succès est énorme, à tel point qu'en 2014 il est reconnu par la mairie "Flan Beauvaisien" ! Tous ceux qui y ont goûté vous le diront, tester c'est l'approuver... Aujourd'hui, Paul Jaffre a repris la gestion de la maison et offre aux fins gourmets des quatre coins de la France la possibilité de tester cette spécialité locale.

[Leur boutique sur Pourdebon](#)



# 2020 *en chiffres*



**+ 500%**

Croissance  
2020 vs 2019



**600.000**

produits vendus



**400**

producteurs  
embarqués



**10 000**

produits en  
ligne



## À propos de Pourdebon.com

Née en décembre 2016, Pourdebon.com est une place de marché de produits frais et d'épicerie fine en direct des meilleurs producteurs français. Dirigée par Nicolas Machard, la plateforme propose aujourd'hui 10 000 produits provenant de 400 producteurs et artisans de toute la France. Soucieux de valoriser ses producteurs et face à l'intérêt croissant des Français par la vente en directe et les circuits courts, Pourdebon.com a rencontré un vrai succès après ses trois années d'activité.



## TOP 5 des PRODUITS

*les plus vendus*

### 1. Viande

Colis de 5kgs, Agneau, Volailles  
fermières



### 2. Fromage

Lait, Yaourt, Plateau de  
fromages



### 3. Poisson

Plateau de fruits de mer, colis de  
poissons, dos de saumon frais



### 4. Epicerie

Farines, pruneaux secs, chocolat



### 5. Fruits & légumes

Asperges, paniers de fruits et légumes, fraises







## CONTACTS PRESSE



**Agence 14 septembre Lyon**

04 78 69 30 95

**Alexandra Grange**

06 03 94 62 47

[alexandragrange@14septembre.com](mailto:alexandragrange@14septembre.com)

**Mathilde Tabone**

07 72 77 40 20

[mathildetabone@14septembre.com](mailto:mathildetabone@14septembre.com)



[www.pourdebon.com](http://www.pourdebon.com)