



**POUR
DE
BON**

REVUE DE PRESSE

Décembre 2020



France Inter

Emission : Le 5/7

Résumé :

Histoires économiques - Les e-commerces impactent les boutiques. La plateforme Pourdebon est prise comme exemple.



France Bleu Berry
Emission : France Bleu Berry Matin

Résumé :

Chronique - En 2019, les Français ont consommé 325 458 tonnes de chocolat. De nombreuses friandises sont proposées, notamment les Calissons d'Aix.



Cinq produits pour un réveillon 100 % local

Le Nord-Mayenne regorge de victuailles apétissantes pour qu'on puisse réaliser un repas de Nouvel an en circuit court.

Des escargots de Marcillé-la-Ville

Pour l'apéritif, les escargots de chez Jean-Claude Bernier et Christine Pichard sont parfaits à picorer. Depuis dix ans ils vendent, à Marcillé-la-Ville (Mayenne), ces petits gastéropodes plébiscités durant les fêtes.

Escargots Limer, l'Aventura, à Marcillé-la-Ville. Tél. 02 43 08 56 68, courriel : jc.aventura@orange.fr. Site internet : www.pourdebon.com

De la tomme de Pré-en-Pail

Un peu de fromage, avec de la tomme de Pré-en-Pail. Marie-Hélène et Vincent Demoitié élèvent cinquante vaches laitières à la ferme du pays de Pail. Un fromage local et bio.

La ferme du pays de Pail. La Trinité, 53140 Pré-en-Pail-Saint-Samson. Ouverture du magasin à la fromagerie : lundi, mardi et mercredi de 9 h à 12 h. Vendredi, de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h. Site internet : www.tommedepail.fr

De la bière de Saint-Hilaire-du-Maine

Un peu de bière locale, avec modération parce que même confiné la Saint Sylvestre reste une fête. Maxime Duroy commercialise sa « Bierpoljak » à Saint-Hilaire-du-Maine, à l'ouest du département, au sud d'Ernée.

Contact : tél. 06 85 89 45 66 ou par mail à bierpoljak@gmail.com

Du cidre ou du jus de pomme



Une mise en bouche locale pour passer la nouvelle année : les escargots Limer. | PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

de Lassay

Pour ceux qui sont moins houblon que pomme, le musée du cidre de Lassay, tenu par Aurore et Josselin Le Royer, propose quelque chose de plus fruité, du cidre ou du jus de pomme.

Musée du Cidre, vente directe au 02 43 04 03 26.

De la charcuterie de Gorrion

À une échelle davantage industrielle mais pas moins locale, les produits des Gorrionaises, des rillettes aux tripes en passant par les saucisses, promettent un repas qualitatif.

P. J.



À Noël, on ne fait qu'une bouchée des escargots

Leurs produits pour les fêtes. Installés à Marcillé-la-Ville, Jean-Claude Bernier et Christine Pichard élèvent des escargots Limero. Un produit phare pour les Mayennais.

Reportage

Depuis la petite boutique de vente directe, on peut avoir l'équipe de Limero qui s'affaire. Blouse sur le dos, charlotte sur la chevelure, il faut que tout soit prêt pour que les escargots de Marcillé-la-Ville soient sur les tables des fêtes de fin d'année. C'est comme ça depuis dix ans, date à laquelle Christine et Jean-Claude Bernier ont installé leur élevage dans cette commune du Nord-Mayenne.

Ici, la période de Noël est une époque de grande activité. « Il ne faut pas louper sa saison. Notre grosse période de travail, c'est d'octobre à mars. Pendant six mois, nous avons quatre saisonniers avec nous, sur tous les postes confondus : abattage, production, conditionnement, vente, boutique », énumère Christine Bernier.

« Des produits festifs »

Le duo d'éleveurs n'a pas eu de réelles craintes sur son activité, peu importe le contexte morose. « Même s'ils sont que six à table, les gens vont quand même se recevoir et consommeront de toute façon pour les fêtes de fin d'année. En ce moment, ils nous appellent et commandent. Les escargots restent des

produits festifs », explique Christine Pichard.

Les escargots du Nord-Mayenne se savourent à l'apéritif, que ce soit sous forme de mini-bouchées au goût de tomate-basilic ou de roquefort, mais aussi de cassolette. Avec une production star : les croquilles. « C'est quelque chose qui plaît bien. Nous les préparons à la bourguignonne. »

En surgelés, Limero vend ses produits via les enseignes de grande distribution et l'enseigne Les éleveurs de la Charentonne et sur internet. À l'Aventura, où se trouve l'élevage, les clients peuvent aussi retrouver leurs gastéropodes préférés en vente directe, mais aussi au marché de producteurs locaux du manoir de Rouessé à Laval. « Ils peuvent également commander en ligne pour des colis frais. » Le rush d'avant Noël était attendu pour le week-end des 19 et 20 décembre 2020.

Une production triplée

Lorsqu'ils ont ouvert leur élevage voilà dix ans, Christine et Jean-Claude Bernier détenaient 400 000 escargots. Dix ans plus tard, la production a triplé. « Aujourd'hui, nous avons 1,2 million, compte Christine Bernier. C'est vrai que nous n'avons pas beaucoup de concurrence. » Le suc-



À la tête de l'élevage d'escargots Limero à Marcillé-la-Ville (Nord-Mayenne), Christine Bernier présente les croquilles, des bouchées à déguster à l'apéritif.

PHOTO: OUEST-FRANCE

« On ne mange pas des escargots tous les jours. Mais quand c'est bon, les gens reviennent. »

Escargots Limero, l'Aventura, à Marcillé-la-Ville. Tél. : 02 43 08 56 68, courriel : jc.aventura@orange.fr. Site internet : www.pourdebon.com.

Kristell LE GALL.



SPÉCIAL FÊTES

L'ingrédient
de la semaine



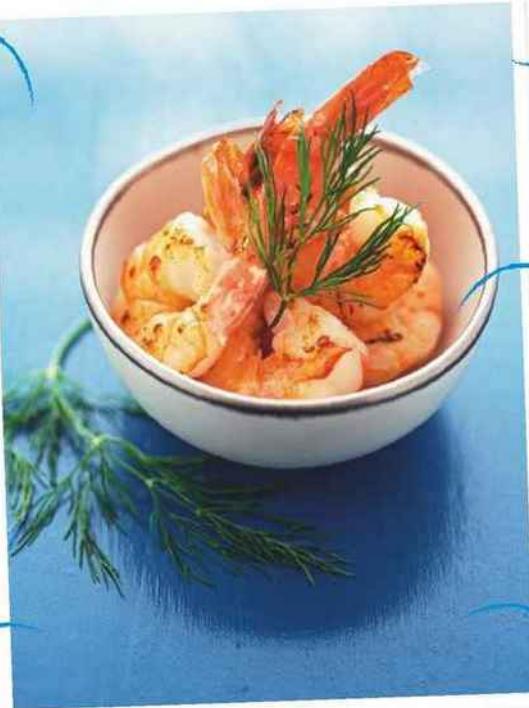
L'APÉRO GOURMAND
Le combo chips/cacahuètes, c'est bien. Mais des tartines aux crevettes, avocat et graines germées, c'est quand même mieux, pas vrai? Dans ce livre à prix doux, on fait le plein d'idées parmi 120 recettes pour préparer un apéro à l'improviste ou parfaitement élaboré!
Tous en cuisine! - Dips et Apéros tartines. 4,99 €, éditions Solar.

La recette conviviale
CREVETTES À LA GRECQUE ET SAUCE TOMATE AUX OLIVES
Emincez 2 gousses d'ail et un oignon et faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez 30 g de crevettes, une pincée de paprika, salez, poivrez et faites revenir quelques minutes. Versez 400 g de sauce tomate Olive Mutti et laissez mijoter 10 min. Servez avec 100 g de feta émiettée et un peu de persil ciselé.



Les frangines gambas

Dans la famille des crevettes, on demande la grande sœur! Eh oui, la gambas (dont nous avons piqué le nom à nos voisins espagnols) n'est autre qu'une grosse crevette pouvant atteindre 20 cm.



TROUVAILLE ARTISANALE

Vous êtes fan de vaisselle vintage? Sur Etsy, le temple des créateurs d'ici et d'ailleurs, on a repéré ce joli plateau signé Jersey Pottery, une entreprise familiale qui fabrique, depuis 1946, des poteries britanniques peintes à la main.
Plateau. En céramique, 30 €, [NeedfulVintage2 sur etsy.com](https://www.etsy.com)

La nouvelle Made in France

Quand nous ne pouvons pas aller au marché, c'est le marché qui vient à nous! Sur [pourdebon.com](https://www.pourdebon.com), commandez vos crevettes, fraîchement pêchées, en direct de chez le producteur et recevez-les sous 24 h.

Les crevettes, ces vedettes

Froides à l'apéro ou grillées à la poêle en entrée, à Noël, on a toutes les bonnes raisons de mordre à l'hameçon!

Le shopping de bon goût

1 • Savoureuses. Nouilles japonaises saveur crevette Yosenabe, 65 g, 1,39 €, [Tanoshi](https://www.tanoshi.com). **2 • Croustillants.** 6 beignets de crevette avec sauce, 110 g, 3,50 €, [Picard](https://www.picard.com). **3 • Fondante.** Les Tartinables de la mer, crevettes coco & citron, 100 g, 4,90 €, [Le Comptoir de Mathilde](https://www.lecomptoirdemathilde.com).





STYLES / MODE DE VIE

Locavores, ces consommateurs engagés

Pour les fidèles amateurs comme pour les nouveaux adeptes, l'achat de produits locaux est un geste à la fois simple et militant.

PAR AUDE FOULQUIER



Des aliments frais, sains, de saison... et français !

Une bonne nouvelle dans le contexte actuel : la crise sanitaire a (re)mis les produits de nos terroirs dans nos assiettes. Selon une étude publiée le 25 novembre par CBRE, 43 % des Français se disent prêts à consommer des produits locaux ou nationaux, même s'ils doivent les payer de 10 à 15 % plus cher. Et 64 % assurent donner l'avantage à cette catégorie lorsqu'ils effectuent leurs courses, selon l'étude Food 360 de l'institut Kantar dévoilée en octobre. Des chiffres réjouissants pour les petits producteurs locaux - éprouvés par la fermeture des restaurants et de certains marchés - qui se sont mis en ordre de marche afin de rendre leur offre disponible partout ou presque, y compris en ville... et d'écouler leur marchandise. « On a assisté à une montée en puissance des producteurs qui ont pris en main les plateformes de vente en ligne et de logistique », décrypte Nathalie Damery, présidente de l'Observatoire société et consommation (ObSoCo).

Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap), sites de produits fermiers, plateformes de produits frais... : le choix est vaste. « La filière française s'est tournée vers nous », confirme Paul Lè, fondateur du site spécialisé La Belle Vie.

L'entrepreneur a vu les commandes s'envoler depuis le premier confinement et le nombre de ses clients quadrupler. « Beaucoup de consommateurs se sont rendu compte qu'il était très facile d'acheter de bons produits frais sur Internet », abonde Nicolas Machard, qui a créé il y a quatre ans Pourdebon.com. Je pense que le Covid a finalement mis en marche ce que beaucoup avaient déjà dans un coin de la tête : manger mieux. » Si la crise n'a pas profondément modifié les habitudes d'Olivier, quadragénaire habitant Vincennes (Val-de-Marne) et « locavore » depuis plusieurs années, elle a été pour lui synonyme d'une belle découverte, à portée de clic. « Pendant le premier confinement, je me suis aperçu qu'une excellente brasserie artisanale, Outland, proposait le "click & collect" à dix minutes à pied de chez moi. Et c'était plutôt plaisant », confie-t-il.

Au-delà de la praticité, l'envie de consommer autrement est réelle. Toujours selon l'institut Kantar, plus d'un tiers des Français affirment avoir fait des changements radicaux dans leur alimentation pour des raisons liées à l'environnement, à l'éthique ou à la santé. « J'achetais des produits biologiques, notamment depuis la naissance de mes filles, mais pas forcément locaux, reconnaît Nicolas, cadre parisien. Avec la fermeture des marchés lors des premières semaines de confinement, je me suis tourné vers l'enseigne Natureville, à deux pas de mon domicile, qui propose principalement des produits de saison. Son approche, orientée vers une agriculture plus raisonnée, m'a plu. Aujourd'hui, je fais l'impasse sur les produits importés, comme les avocats ou les ananas, même si j'adore ça. C'est devenu un réflexe. » De fait, « le consommateur se sent acteur », poursuit Nathalie Damery, de l'ObSoCo. « Cette démarche permet de maintenir un certain tissu économique, notamment agricole, dans ma région, l'Ile-de-France », renchérit Olivier, qui ajoute avoir évolué avec le temps « vers des produits plus solidaires ».

À l'honneur, aussi : le « retour à la terre » et à des valeurs jugées saines et authentiques. « La question du terroir est ancrée depuis des années dans l'imaginaire des Français, avec une certaine nostalgie du monde agricole, considéré comme un univers vrai et qui s'oppose à la mondialisation, à la finance et à l'industrie agroalimentaire », analyse Nathalie Damery. Qu'on l'appelle localisme ou locavorisme, le phénomène devrait durer. Mais à une condition, selon l'experte : que le local ne soit plus un luxe.

5 sites pour manger local

Le plus pointu
Pourdebon référence 500 producteurs français pour une offre ultrafraîche, respectueuse de l'environnement et des animaux. pourdebon.com

Le plus militant
La Ruche qui dit oui ! propose la vente en direct de fruits et légumes de saison et locaux. Depuis peu, les paniers peuvent même être livrés au bureau. laruchequiditoui.fr

Le plus rapide
La Belle Vie livre en trois heures sur Paris, et à prix abordables, les produits de 200 fournisseurs. Le plus ? Les kits recettes 100 % français. labellevie.com

Le plus exhaustif
Epicery recense par quartier 800 commerçants de bouche - bouchers, primeurs, fromagers, cavistes... - qui livrent ou proposent le retrait en magasin à Paris, Lyon, Bordeaux, Lille et Toulouse. epicery.com

Le plus pro
Lancé en mars, Rungis Drive met en ligne l'offre des producteurs franciliens et des grossistes du plus grand marché du monde. Accessible aux habitants de Paris et des départements limitrophes. rungisdrive.fr



INDÉPENDANTS, ÊTES-VOUS VRAIMENT COUVERTS EN CAS DE COUP DUR ?

EN SAVOIR PLUS

A VOIR • Tout sur Top Chef 2020 Minute Saveurs Recettes Restaurants Cuisine minceur Nos portraits de chefs et de producteurs Les fruits et légumes

Styles | Food

MODE DE VIE

Locavores, ces consommateurs engagés

Par Aude Foulquier
publié le 14/12/2020 à 15:32



Article Abonné

La Ruche qui dit oui propose désormais la livraison au bureau de ses paniers extra-frais, de saison et locaux. © Olivier Cochard/SDP

L'Express vous offre cet article | Profitez de nos articles en illimité : [ABONNEZ-VOUS](#)

Pour les fidèles comme pour les nouveaux adeptes, l'achat de produits locaux devient un geste à la fois simple et militant.

Une bonne nouvelle dans le contexte actuel : la crise sanitaire a (re)mis les produits de nos terroirs dans nos assiettes. Selon une étude publiée le 25 novembre par CBRE, 43 % des Français se disent prêts à consommer des produits locaux ou made in France, même s'ils doivent les payer de 10 à 15 % plus cher. Et 64 % assurent donner l'avantage à cette catégorie lors de leurs courses, selon l'étude Food 360 de Kantar dévoilée en octobre. Des chiffres réjouissants pour les petits producteurs locaux - éprouvés par la fermeture des restaurants et de certains marchés - qui se sont mis en ordre de marche afin de rendre leur offre disponible partout ou presque, y compris en ville... et d'écouler leurs produits. "On a assisté à une progressive montée en puissance des producteurs sur la gestion des plateformes et de la logistique", décrypte Nathalie Damery, présidente de l'Observatoire société et consommation (ObSoCo).

Le numérique, un accélérateur du localisme

Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap), sites de produits fermiers, plateformes de produits frais, etc. : le choix est vaste. "La filière française s'est tournée vers nous", confirme Paul Lê, fondateur du site spécialisé La Belle Vie. L'entrepreneur a vu les commandes s'envoler depuis le premier confinement et le nombre de ses clients multiplié par 4. "Beaucoup de consommateurs se sont rendu compte qu'il était très facile d'acheter de bons produits frais sur Internet", abonde Nicolas Machard, qui a créé il y a quatre ans Pourdebon.com. Je pense que le Covid a finalement mis en marche ce que beaucoup avaient dans un coin de la tête : manger mieux." Si la crise n'a pas profondément modifié les habitudes d'Olivier, quadragénaire habitant Vincennes (Val-de-Marne) et "locavore" depuis plusieurs années, elle a été pour lui synonyme d'une belle découverte, à portée de clic. "Pendant le premier confinement, je me suis aperçu qu'une excellente brasserie artisanale, Outland, proposait le click & collect dans leur local à dix minutes à pied de chez moi. Et c'était plutôt plaisant", confie-t-il.

Une consommation militante

Au-delà de la praticité, l'envie de consommer autrement est réelle. Toujours selon Kantar, plus d'un tiers des Français affirment avoir fait des changements radicaux dans leur alimentation pour des raisons liées à l'environnement, aux considérations éthiques ou à la composition. "J'achetais des produits bio, notamment depuis la naissance de mes filles, mais pas forcément locaux, reconnaît Nicolas, cadre parisien. Avec la fermeture des marchés lors des premières semaines de confinement, je me suis tourné vers l'enseigne Natureville, à deux pas de chez moi, qui propose principalement des produits de saison. Leur approche, vers une agriculture plus raisonnée, m'a fait évoluer. Et aujourd'hui, je fais l'impasse sur les produits importés comme les avocats ou les ananas, même si j'adore ça. C'est devenu un réflexe." De fait, "le consommateur se sent acteur", poursuit Nathalie Damery, de l'ObSoCo. "Cela maintient un certain tissu économique, notamment agricole, dans ma région, l'Ile-de-France", témoigne Olivier, qui ajoute avoir également évolué avec le temps "vers des produits plus solidaires".

L'EXPRESS OFFRE LIMITÉE. 2 MOIS POUR 1€ SANS ENGAGEMENT

Je m'abonne

A l'honneur, aussi : le "retour à la terre" et à des valeurs jugées saines et authentiques. "La question du terroir est ancrée depuis des années dans l'imaginaire des Français, avec une certaine nostalgie du monde agricole, considéré comme un monde vrai, et qui s'oppose à la mondialisation, à la finance et à l'industrie agroalimentaire", analyse Nathalie Damery. Qu'on l'appelle localisme ou locavorisme, le phénomène devrait durer. Mais à une condition, selon l'experte : que le local ne soit plus un luxe.



5 sites pour manger local

Le plus frais : Pourdebon référence 500 producteurs français pour une offre ultra-fraîche, sélectionnée avec soin, et cultivée, récoltée, élevée ou pêchée dans le respect de l'environnement et de l'animal. www.pourdebon.com

Le plus militant : La Ruche qui dit oui propose la vente en direct de paniers de fruits et légumes, extra-frais, de saison et locaux. Depuis peu, ils peuvent même être livrés au bureau. laruchequiditoui.fr

Le plus rapide : La Belle Vie livre en trois heures sur Paris, et à prix abordable, les produits de 200 fournisseurs locaux. Le plus ? Les kits recettes 100 % français. www.labellevie.com

Le plus exhaustif : Epicery recense 800 commerçants de bouche - bouchers, poissonniers, primeurs, fromagers, cavistes... - par quartier, qui livrent ou proposent le click & collect à Paris, Lyon, Bordeaux, Lille et Toulouse. www.epicery.com

LIRE NOTRE DOSSIER COMPLET

Entreprises françaises : Made in France

Tests antigéniques : l'illusion de la relocalisation de la filière

Mode in France

12 marques de sport outdoor et 100 % françaises

CONTENUS SPONSORISÉS

Smartfeed



L'Investisseur Tech

Votre adresse e-mail



castres pays

MOULIN-MAGE

Quand internet vient au secours des artisans



Les soupes véganes de l'atelier Cosse, de nouveaux produits proposés par la charcuterie Millas.

Notre belle région du Tarn ne serait rien sans sa charcuterie, son agriculture et son fromage. Face à la pandémie et aux confinements, un des premiers à s'organiser a été la charcuterie Millas, à Moulin-Mage. Produite localement et travaillée avec amour, sa charcuterie était connue au-delà du département. Cependant, avec la crise sanitaire, même si les magasins ne désemplissaient pas, la vente par correspondance était une évidence. Créé par leur fils programmeur Simon il y a vingt ans, le site a réellement été poussé depuis deux ans et grâce à celui-ci les fidèles clients de Millas ont pu être satisfaits puisque la vente sur les marchés, entre autres, était devenue impossible. Voire au-delà puisqu'aujourd'hui Millas s'exporte en Belgique et très bientôt en Espagne. Avec un délai de livraison de

24 heures avec Chronopost-food, rien à dire au niveau qualité et fraîcheur.

Egalement présent sur un site de livraison de produits artisanaux français pourdebon.com, la direction se dit satisfaite de cette évolution : « Il a bien fallu s'adapter aux temps actuels, cette évolution était logique. » Les magasins sont bien entendu toujours présents et aussi bien achalandés, avec l'ouverture le 26 septembre de la superbe vitrine de Lacaune, mais également un point de vente au marché couvert d'Albi et sur les marchés de Réalmont, Servian et Albi, lorsque la situation le permet.

Et pour les végétariens, une diversification des produits propose la gamme de l'atelier Cosse, des soupes véganes et végétariennes du meilleur goût créées par Elora et Simon.

Site internet : charcuterie-millas.fr et atelier-cosse.fr.



FOURNISSEURS | PRODUITS

Vite !

RÉFÉRENCIEMENT

Pourdebon.com
fournisseur
de l'Élysée



Le site Pourdebon.com vient d'être sélectionné pour faire partie des fournisseurs officiels du palais de l'Élysée. 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 : volailles de Bresse, coquilles Saint-Jacques pêchées à la main, canard challandais au sang Burgaud, pommes de terre Blue Belle...



Moulin-Mage

QUAND INTERNET VIENT AU SECOURS DE NOS ARTISANS. - Notre belle région du Tarn ne serait rien sans sa charcuterie, son agriculture et son fromage.

Face à la pandémie et aux confinements, une des premières à s'organiser a été la charcuterie Millas, à Moulin-Mage. Produite localement et travaillée avec amour, sa charcuterie était connue au-delà du département. Cependant, avec la pandémie, même si les magasins ne désemplissaient pas, la vente par correspondance était une évidence.

Créé par leur fils programmeur Simon il y a 20 ans, le site a réellement été poussé depuis deux ans, et grâce à celui-ci, les fidèles clients de Millas ont pu être satisfaits puisque la vente sur les marchés entre autres était devenue impossible.

Voire au-delà, puisqu'aujourd'hui Millas s'exporte en Belgique et très bientôt en Espagne. Avec un délai de livraison de 24 h avec Chronopostfood, rien à dire au niveau de la qualité et de la fraîcheur.

L'entreprise est également présente sur un site de livraison de produits artisanaux français « pourdebon.com », et la direction se dit satisfaite de cette évolution. « Il a bien fallu s'adapter aux temps actuels, cette évolution était logique ».

Les magasins sont bien entendu toujours présents et aussi bien achalandés, avec l'ouverture le 26 septembre de la superbe vitrine de Lacaune, mais également un point de vente au marché couvert d'Albi, et sur les marchés de Réalmont, Servian et Albi lorsque la situation le permet.

Et pour les végétariens, une diversification des produits propose la gamme de l'atelier Cosse, des soupes véganes et végétariennes du meilleur goût créées par Elora et Simon.

Site Internet : charcuterie-millas.fr et atelier-cosse.fr.



Les soupes de l'atelier Cosse.



MOULIN-MAGE

Quand internet vient au secours des artisans

Notre belle région du Tarn ne serait rien sans sa charcuterie, son agriculture et son fromage.

Face à la pandémie et aux confinements, un des premiers à s'organiser a été la charcuterie Millas à Moulin-Mage. Produite localement et travaillée avec amour, sa charcuterie était connue au-delà du département.

Cependant avec la pandémie, même si les magasins ne désemplissaient pas, la vente par correspondance était une évidence. Créé par leur fils programmeur Simon il y a 20 ans, le site a réellement été poussé depuis deux ans, et grâce à celui-ci, les fidèles clients de Millas ont pu être satisfaits puisque la vente sur les marchés entre autres était devenue impossible.

Voire au-delà puisque aujourd'hui Millas s'exporte en Belgique et très bientôt en Espagne. Avec un délai de livraison de 24h avec Chronopostfood, rien à dire au niveau qualité et fraîcheur. Egalement présent sur un site de livraison de produits artisanaux français pourdebon.com, la direction se dit satisfaite de cet évolution. « Il a bien fallu s'adapter aux temps



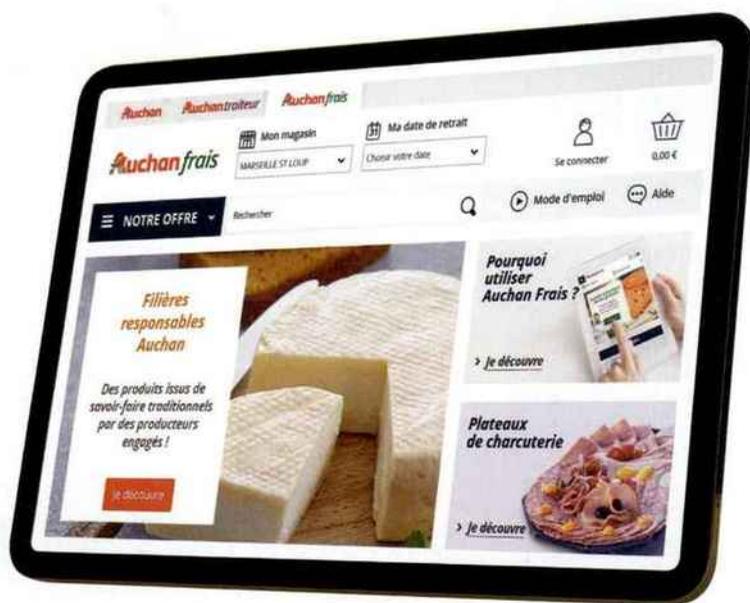
Des produits qui s'exportent... [DR]

actuels, cette évolution était logique ». Les magasins sont bien entendu toujours présents et aussi bien achalandés, avec l'ouverture le 26 septembre de la superbe vitrine de Lacaune, mais également un point de vente au marché couvert d'Albi, et sur les marchés de Réalmont, Servian

et Albi lorsque la situation le permet. Et pour les végétariens, une diversification des produits propose la gamme de l'atelier Cosse, des soupes véganes et végétariennes du meilleur goût créées par Elora et Simon. Site : charcuterie-millas.fr et atelier-cosse.fr



ENSEIGNE
► EN COUVERTURE



130 magasins Auchan mettent leurs stands trad en ligne

Depuis 2016, Auchan propose la vente en ligne de produits à la coupe, mais sur un canal différent du drive classique. Le service a été remis en avant à l'occasion du confinement.

avec la marketplace Pourdebon et son réseau de 400 producteurs ou artisans. Pousser de façon innovante sa propre offre trad en ligne, heureusement, n'est pas hors de portée. Certains fournisseurs seront même ravis de proposer leur aide. Le concept du groupe français Savenca, pour les fromages, en est un parfait exemple. Il s'agit d'apporter aux distributeurs un système à intégrer directement au drive, sous la forme d'un onglet « à la coupe ». Une première enseigne devrait bientôt tenter l'expérience. Un chatbot, baptisé Alicebot, permettra d'obtenir des réponses de façon interactive, en complément des rubriques « conseils pour composer votre plateau de fromages », « idées recettes » ou « association vins et fromages ».

Sans aller aussi loin, ces dernières années, l'offre drive de découpes de viandes préparées par les bouchers des magasins s'est globalement développée dans la plupart des enseignes. Avec pour certains magasins des assortiments très complets. L'Intermarché de Rennes (35), ainsi, va jusqu'à proposer des longues de porc de 13 kg, des demi-porcs avec tête (1,57 €/kg seulement, 45 kg) ou même

un agneau entier de 17 kg à 253 € la pièce. Le Supermarché Match de Cambrai (59) met en scène, sur son drive, des produits élaborés originaux faits maison par les bouchers, comme des kits pita, des kits wok et des kits fajitas. Carrefour, de même, a pris l'habitude d'aligner sur son site, sous l'onglet « mon poissonnier », une offre variée avec de la sole, des crevettes bio, des noix de Saint-Jacques, des bulots MSC FQC, etc.

LA COUPE DES HYPERS CHEZ MYAUCHAN

Depuis 2016, Auchan fait le pari de proposer un service spécifiquement dédié à la coupe. Auchan Frais est un site (frais.auchan.fr) en même temps qu'un onglet sur le portail de l'enseigne, aux côtés du drive et de la livraison à domicile. L'assortiment, variable selon les magasins, compte autour de 300 produits frais, issus directement des stands coupe (fruits et légumes exclus) ou venant en extension d'offre. Les achats sont réglés en ligne, pour être ensuite récupérés dans la zone marché, généralement au stand traiteur. Le service a trouvé un second souffle à l'occasion du premier confinement. À date, plus de 130

points de vente sont branchés sur le site : essentiellement des hypers, mais aussi des magasins de proximité My Auchan qui, en tant que points de retrait, profitent un peu de l'offre de leurs grands cousins.

DES CUISINES DANS LES ENTREPÔTS

Toutefois, le recul progressif du picking en magasin au profit des préparations de commande en entrepôt n'aide pas le frais trad à monter en puissance. Chez Auchan ou Leclerc, les labos des hypers sont certes mis à contribution afin de compléter l'assortiment mis en ligne, mais à contre-courant de l'optimisation des flux recherchée. Le modèle hybride testé par Carrefour pourrait en revanche apporter une solution convaincante. Sur les agglomérations qui ne justifient pas la construction d'une méga plateforme automatisée, les préparations de commandes sont centralisées dans les réserves de quelques grands hypermarchés, qui font office d'entrepôt pour un réseau local de drives. Dans ce cas de figure, les labos sont sur place pour traiter les commandes.

Le projet « Star drive » d'Intermarché (voir pages précédentes) prévoit aussi que quelques hypermarchés préparent les commandes e-commerce. Et même que certains des futurs entrepôts drive de l'enseigne soient équipés d'une « cuisine », autrement dit un labo traiteur. Chez Courses U Lyon, une plateforme mutualisée propriété d'une dizaine d'associés de la région, on envisage plutôt le recours à un prestataire extérieur. Mais inédit : ce sont les traiteurs réputés de la région qui sont actuellement démarchés, pas les industriels.

Casino s'interroge également. Même dans son entrepôt tout automatisé équipé par Ocado, le poids variable ne laisse pas indifférent. « *Ocado le teste en Angleterre, et nous regardons de très près toutes ses innovations parce qu'elles sont duplicables en France*, confiait Ferdinand Tomarchio, le directeur e-commerce alimentaire de Monoprix, à l'occasion des derniers Ateliers du Drive organisés par Linéaires et les Éditions Dauvers. *On ne s'interdit pas, donc, de proposer un jour une offre préparée sur place dans l'entrepôt.* » ●

JADE BIDAUX, AVEC LA RÉDACTION



Plaisir de recevoir

Le premier confinement nous a fait découvrir la livraison à domicile de produits frais. Une pratique qui persiste, que l'on soit cloîtré chez soi ou pas.

Texte Elvire Emptaz et Pierre Groppo

C'est drôle comme presque cinquante ans plus tard, Angelo, poissonnier rue des Belles-Feuilles, se souvient d'avoir livré Gigi, la grand-mère de Nathalie George (voir page 44), dans les années 1970. Ça s'appelle la persistance de la mémoire. Et de la livraison aussi, réinventée au prisme du numérique et amplifiée par tout ce qui ressemble à du confinement-couvre-feu-reconfinement.

Les Gafa de la *food* en ont fait leur miel – à chacune et à chacun de voir si son avenir gastronomique (ou simplement calorique) doit tenir dans ces sacs en papier transportés selon des logiques algorithmiques par des coursiers sous-payés : c'est une question de responsabilité. À ce titre, des initiatives se sont multipliées partout en France, grâce à des artisans de bouche motivés à défendre leurs

savoir-faire réunis parfois sur une seule plateforme, comme pourdebon.com. Légumes, fruits de mers, fromage, vins à découvrir livrés à vélo : voici un tour d'horizon de nos coups de cœur pour bien finir l'année. Et (bien) commencer la suivante. Sans oublier de regarder vos marchés : s'ils devaient être fermés, certains commerçants y affichent leur 06 et sites en tous genres pour vous livrer. □

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS FRAIS, ARTISANAUX, LOCAUX À SE FAIRE LIVRER PARTOUT EN FRANCE

CHARCUTERIE

- ▶ Les cochonnailles basques de louis-ospital.com
- ▶ Les fameux pâtés en croûte de maisonverot.fr

VIANDES ET VOLAILLES

- ▶ Les produits des historiques boucheries nivernaises lescuffretsdesnivernaises.fr
- ▶ Les nouveautés à ahlavache.com
- ▶ Les volailles de Bresse de chaponbressan.fr

POISSONS ET FRUITS DE MER

- ▶ La pêche à Granville et Chausey de lespanniersdelapetitelaura.com

- ▶ Les crustacés d'exception de lamaisonduhomard.com

- ▶ Les paniers de poissonne. fr

- ▶ Les huîtres de Paimpol de luximer.com

- ▶ Pour les Parisiens, les plateaux de fruits de mer des brasseries La Lorraine et La Coupole.

CAVIAR

- ▶ petrossian.fr
- ▶ le restaurant Caviar Kaspia sur gourmandisedeluxe.com

LÉGUMES

- ▶ Pour les Parisiens, maisoncolom.fr

- ▶ Pour des produits locaux par régions, potagercity.fr

PÂTES

- Les Parisiens peuvent traverser les Alpes grâce aux pâtes fraîches de darocopastificio.com

ÉPICES

- ▶ Voyage assuré avec epices-roellinger.com

FROMAGES

- ▶ La sélection de lesnouveauxfromagers.fr
- ▶ Le brie exceptionnel de l'épicerie Edmond de Rothschild, sur edmondderothschildheritage.com

DIM SUM

- ▶ Les paniers vapeurs de Yoom yoom.fr/yoom-at-home

VIN

- ▶ La cave de lagrandeepiceriedeparis.com
- ▶ La sélection livrée à vélo (à Paris) de Rock Bottles. Instagram : [@rock_bottles](https://www.instagram.com/rock_bottles).

GLACES ET PLUS

- ▶ Les fruits glacés de fruttinibymo.fr
- ▶ les glaces en barre de laglacierie.fr
- ▶ Les chocolats de lameredefamille.com ou ceux des Bordelais cadiot-badie.com



Il fait des éclats, avec son triporteur

Cet artisan, spécialiste du riz au lait, véhicule une image et des produits de qualité dans sa boutique mobile, à Vertou et à Nantes.



Le triporteur, un atout séduction et une boutique pratique.

PHOTO : DR

L'entreprise

Yann Le Corre, fondateur de la société Éclats de riz, il était une fois des éclats de riz au lait, transporte dorénavant ses productions dans un triporteur baptisé Beeone que l'on peut voir tous les samedis et dimanches au marché de Vertou et le mercredi, devant le CHU de Nantes.

« Ce véhicule suscite beaucoup de sympathie et de curiosité chez mes clients », constate-t-il. Cette boutique mobile offre un service à la carte, sur place comme chez les glaciers. On peut acheter une, deux ou trois boules.

Pourdebon.com

Caution de qualité, Yann Le Corre a été reconnu producteur artisan de qualité par le Collège culinaire de France. Il a développé une nouvelle gamme de 80 produits dont six sont alternativement proposés toutes les semaines, en fonction des saisons. Yann Le Corre éprouve un besoin de retour aux sources, à la simplicité, l'authenticité, l'excellence et l'humain. C'est ainsi qu'un riz à l'orange dont

les fruits viennent directement d'un producteur sicilien va arriver au comptoir de son triporteur.

Yann Le Corre explique par ailleurs réfléchir « à vendre nos produits en ligne. Je démarre dans une semaine ; mes produits fabriqués dans mon atelier de Vertou peuvent être livrés chez nos clients dans la France entière grâce à un partenariat avec la société Pourdebon. Pourdebon.com met en relation les producteurs et artisans français avec des consommateurs à la recherche des meilleurs produits frais venus des quatre coins du terroir. »

Parallèlement, Yann Le Corre recherche des relais fromagers, épiciers, magasins bio pour être distribué dans le territoire nantais.

Les samedis et dimanches, au marché de Vertou, **mercredi**, de 10 h à 19 h, devant l'entrée du CHU de Nantes.

Contact. macommande@eclatsderiz.com ; www.eclatsderiz.com ; facebook



CONTACTS PRESSE

Agence 14 septembre Lyon

Alexandra Grange

T. 04 78 69 30 95

M. 06 03 94 62 47

alexandragrange@14septembre.com

Mathilde Tabone

T. 04 78 69 30 95

M. 07 72 77 40 20

mathildetabone@14septembre.com