

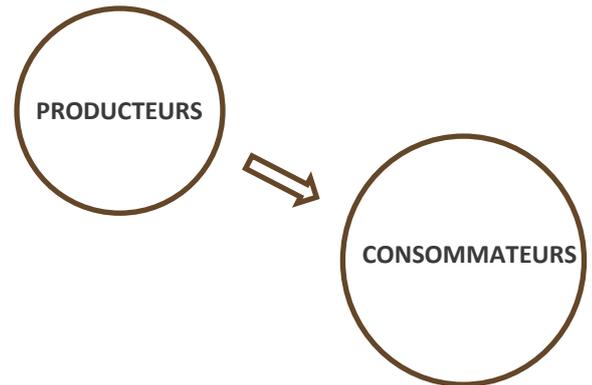


LE SAVIEZ-VOUS ?
SELON UNE ÉTUDE DU CABINET NATURAL MARKETING,
71 % DES FRANÇAIS PRÉFÈRENT ACHETER
DES PRODUITS LOCAUX !

Qu'est ce que le circuit court ?

Les circuits courts, mode de distribution des produits alimentaires ont le vent en poupe : vente directe à la ferme, magasins de producteurs et comptoirs locaux, sites de vente en ligne, place du marché, AMAP... Ce mode de distribution des produits agricoles du producteur au consommateur **ne compte qu'un seul intermédiaire** maximum, et séduit davantage chaque jour !

Tout le monde souhaite savoir qu'il mange et sa provenance. La quête de sens des consommateurs à la recherche de liens avec les producteurs locaux, plus respectueuse de l'environnement est une nouvelle évolution dans le « vouloir consommer » des français.



Démarche de développement durable

Le circuit court s'inscrit pleinement dans une démarche de développement durable. Il présente des bénéfices d'un point de vue social, recréant une relation directe entre le producteur et le consommateur, une forme de lien social important sur les territoires, mais aussi aux niveaux économique et environnemental. Il s'impose comme une solution pour réaliser des économies sur l'ensemble de la chaîne de distribution et permet une augmentation des marges grâce à une rémunération directe du producteur.

Enfin, les circuits courts sont éco-responsables grâce notamment à leur capacité à limiter les transports. Acheter ses produits alimentaires en circuit court, c'est faire le choix d'une alimentation durable, encourager une agriculture authentique raisonnée et de proximité, et participer à une économie solidaire et responsable !



Les circuits courts coopératifs : une multitude de dispositifs

Les coopératives se mobilisent pour répondre au souhait "manger local" des nouveaux locavores ! Certaines misent sur des modes de vente de produits en circuit court traditionnels comme les marchés locaux, la vente directe à la ferme, ou la vente des produits de la coopérative dans ses magasins. D'autres donnent une nouvelle dimension à l'approche touristique des territoires, en associant à des paysages des produits du terroir aux modes de production caractéristiques.

Nous avons fait le choix de surfer sur les nouvelles technologies pour, à distance, rapprocher le producteur du consommateur et créer de nouveaux moyens de contact.

Les différents systèmes existants sur le territoire.

Beaucoup de choses ont déjà été créées comme les AMAP, les Ruches, les coopératives etc...

Dans chaque cas le consommateur peut acheter des paniers, tout prêt, en fonction des récoltes du jour ou de la semaine (fruits ou légumes de saison). Cette solution permet de consommer des produits frais, mais sans avoir le choix. C'est le producteur qui réalise les paniers avec ses récoltes. Il est possible d'avoir sur 2 ou 3 semaines...des paniers identiques. Dans cette solution, il n'est possible d'acheter que des légumes si l'on se trouve chez un maraîcher, ou uniquement du fromage de chèvre si l'on se trouve chez un éleveur caprins...ce qui reste tout à fait logique !



Si vous souhaitez de la diversification dans votre panier, il existe les producteurs qui se réunissent en coopérative ou en associations. Dans ce cas, les choix sont souvent les suivants :

- Vous vous déplacez dans une « maison des producteurs » ou ils sont censés être regroupés. Regroupés oui, mais pas tous les jours. Certains le lundi, d'autres le mercredi, d'autres le vendredi etc... De plus tous les producteurs ne s'y trouvent pas à chaque fois. Vous vous retrouvez de fait à n'avoir que quelques choix de légumes ou de fruits ou de fromages etc...
- Vous allez sur les marchés auxquels ils participent. Dans cette situation, idem, le lundi au marché de Tartempion, le mercredi au marché de Bidibule...etc... Dans le cadre des marchés, nous retrouvons le même principe de présence...à savoir que tous n'y sont pas à chaque fois limitant ainsi la diversité de votre panier.
- Le dernier cas, les producteurs vous livrent ! Ils vous livrent oui, mais uniquement le vendredi ou le samedi...pour une commande ayant été passée une semaine à l'avance ! Ils peuvent vous livrer chez vous, mais souvent c'est à un point fixe et finalement cela revient plus à faire du Drive plutôt que de la véritable livraison.



Pour résumer

Si vous voulez manger local et diversifié, vous n'avez pas le choix. Soit vous passez 3 à 4 heures par semaine dans votre voiture en allant de marché en marché, ou de ferme en ferme, soit vous passez vos commandes sur les différents sites existant permettant d'avoir un choix pléthorique, mais pour cela vous devez savoir ce que vous aurez envie de manger la semaine suivante ! Au final cela veut dire que vous ferez sans doute 1 fois ou 2 la visite des fermes, puis 1 fois ou deux les marchés et également 1 commande ou 2 sur un des sites proposant le service, car oui, si vous habitez le nord Touraine vous avez beaucoup de producteurs, mais peu de marchés et les fermes ne sont pas collées les unes aux autres...!

Alors tous à vos voitures et allons créer des bouchons là où nul n'aurait jamais pensé en trouver, le tout en polluant nos campagnes.



Notre concept se compose de différents axes.

- La vente de produits locaux

Vous commandez aujourd'hui, nous vous livrons après demain.

La vente s'effectue via notre site Internet qui référence les producteurs avec qui nous aurons passé un accord commercial bipartite.

Vous trouverez sur ce site plus de 600 références de produits locaux.

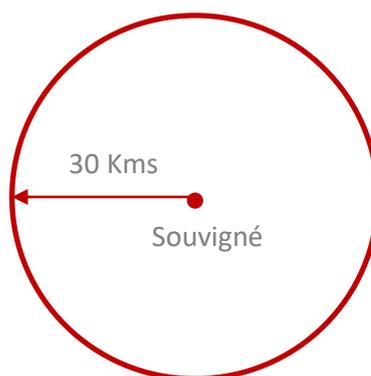
- Une meilleure rémunération des producteurs.

Nous avons fait le choix de ne pas négocier les prix avec nos producteurs. Nous acceptons les tarifs proposés auxquels nous sommes obligés d'ajouter notre marge nous permettant de payer nos frais fixes. L'idée est de ne pas trop dépasser les tarifs que vous pourriez trouver en allant directement faire vos achats en direct ou les tarifs que vous pourriez trouver en grande distribution. Cette marge est obligatoire pour que ce service devienne pérenne. Si parfois vous trouvez que certains prix sont un peu élevés, c'est que le producteur n'a pas pu nous faire de tarifs « avantageux », mais que ces tarifs lui permettent de vivre de son travail.

La zone de collecte auprès de nos producteurs, s'étend sur un rayon de 30kms autour de notre siège (qui se trouve sur Souvigné 37330). 80 % de nos producteurs se trouvent dans cette zone. Les 20% restant n'excèdent pas les 70kms de distance.



Nord Indre et Loire



Zone de travail "Ultra Locale"

Elevée près de chez vous



Livrée chez vous

-La Livraison tous les jours à domicile

- Livraisons à domicile ou sur lieux de travail dès le sur-lendemain .
Vous commandez aujourd'hui, nous vous livrons après demain.

Jour I : Commande sur le site jusqu'à 23h59.

Jour I : Envoi des commandes clients vers les producteurs à 23h59

Jour II : Les producteurs préparent les commandes.

Jour III : Le matin, notre véhicule fait la tournée des producteurs pour collecter les différentes commandes clients (de 7h00 à 13h00).

Jour III : Les paniers clients sont préparés de 13h00 à 17h00.

Jour III : Tournée de la distribution des paniers clients de 17h30 à 22h00.

Les coûts de livraisons sont de 7,90€

Les coûts de livraisons sont offert dès 39€ dans la zone défini par Local et Livré.

Zone de Livraison

