



Communiqué de presse – Février 2024

Pourdebon.com, la plus grande place de producteurs en ligne de France, lance son offre BtoB à destination des professionnels

Depuis sa création en 2016, la place de marché en ligne Pourdebon.com s'est engagée à proposer des **produits frais et d'épicerie en direct de plus de 700 producteurs**. Désormais bien implantée sur le marché français BtoC, **Pourdebon.com étoffe son offre et propose déjà près de 5 000 de ses références produits aux professionnels : épiceries fines, restaurateurs, métiers de bouche, comité d'entreprise, etc.** Grâce à ce nouveau service, la place de marché contribue à la **création d'une relation directe producteurs / artisans** et offre **des fonctionnalités qui simplifient le quotidien des pros** (paiement à 30 jours, facturation, livraison, regroupement du suivi des livraisons sur une même plateforme, etc.).



"La demande croissante des sollicitations de la part des professionnels nous a poussée à nous lancer. Nous sommes ravis d'étendre notre offre en B2B, c'est une véritable étape dans le développement de notre plateforme et un pas de plus vers la digitalisation des circuits courts."
Nicolas Machard, dirigeant de l'entreprise.

Une offre sur mesure, née d'une demande croissante



Les consommateurs sont de plus en plus enclins à privilégier des produits locaux et artisanaux dans leurs achats ou lorsqu'ils se rendent au restaurant. Demande qui n'est pas toujours facile à mettre en œuvre pour les professionnels : **sourcer ses produits** soi-même prend du temps, initier des relations avec les producteurs en 1to1 peut être compliqué... C'est à ce moment que Pourdebon entre en jeu : **ce service BtoB**, adapté aux professionnels, est **simple d'utilisation** et leur offre **un accompagnement sur mesure** pour répondre au mieux à leurs besoins.

La plateforme en ligne www.pro.pourdebon.com permet (entre autres) au professionnel de :

- **Créer une relation directe avec les producteurs et artisans** : commande en direct de produits bruts de grande qualité (ultra frais, de saison, issus d'une agriculture responsable Bio / permaculture, respectant le bien être animal) parmi 5 000 références testées et approuvées et de nombreuses autres à venir, intégration possible de leurs propres producteurs et de leurs catalogues produits.
- **Accéder à une interface de gestion de commande simplifiée** : tableau de bord des commandes en cours et passées, récupération des factures, messagerie interne, paiement à 30 jours
- **S'assurer d'une livraison en frais** : avec un service client dédié au suivi (alerting, livraison, etc.), livraison groupée le jour choisi en frais ou surgelé, offerte dès 100C / producteur.
- **Avoir un accompagnement personnalisé** : Grâce à un conseiller expert du terroir qui les conseille pour sourcer les produits qui leur conviennent.
- **Centraliser les commandes** : Suivi des commandes, de la préparation à la livraison le jour de leur choix, factures réunies en 1 seul document.

"Le marché de la livraison de produits alimentaires est dominé à 67 % par les grossistes ayant un catalogue produits limité ou bien proposant une sélection large avec une livraison sur un territoire restreint (Ile-de-France). Notre offre permet aux épiciers et restaurateurs de France de commander tous types de produits, en se faisant livrer partout en France. En choisissant Pourdebon, ils font le choix de la transparence vis-à-vis de la provenance des produits et contribuent à la juste rémunération des producteurs et artisans qui fixent eux-même leurs prix."

Alix Truelle, responsable BtoB chez Pourdebon.com



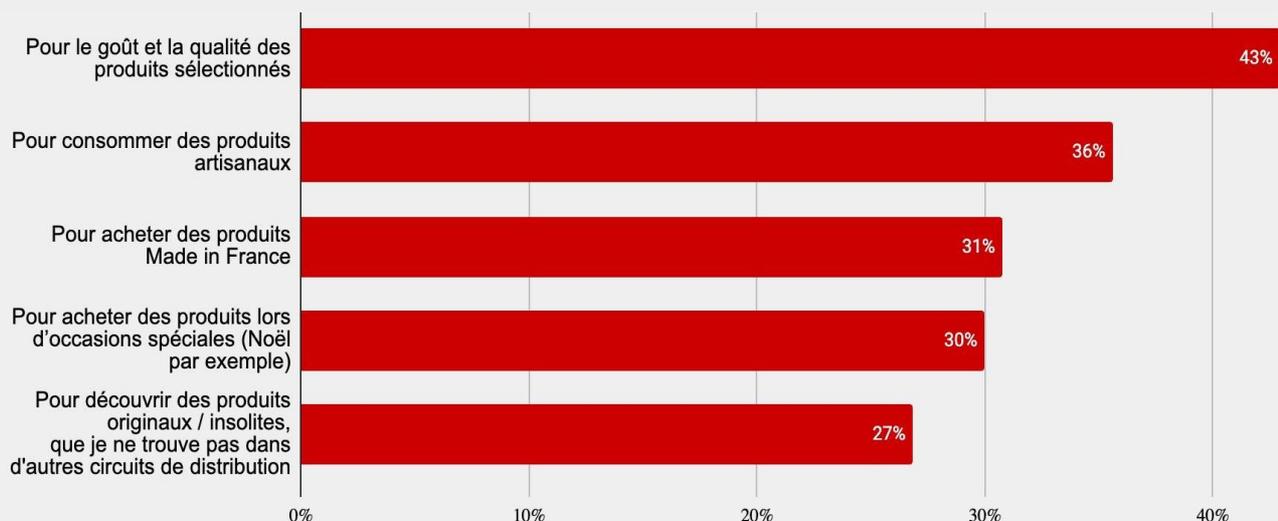
Zoom sur le segment épicerie fine*

3 Français sur 4 affirment réaliser des achats en épicerie fine au moins une fois par an
Parmi eux

1 sur 4 pour soutenir des commerces indépendants,

1 sur 5 valorise la relation de proximité avec leur épicier

Les motivations d'achat en épicerie fine



Pourdebon regroupe des dizaines de producteurs passionnés qui proposent des produits d'épicerie fine sucrés et salés de caractère. Véritable fruit du savoir-faire d'artisans passionnés, ces pépites gourmandes sauront trouver leur place sur les étagères des épiciers qui ont à cœur de proposer à leurs clients des produits savoureux, originaux et d'excellente qualité.

*Chiffres issus d'une étude Kantar menée pour Pourdebon en janvier 2024 sur un échantillon représentatif de la population française de 1000 personnes.

Ils proposent leurs produits aux professionnels en direct sur Pourdebon



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.



À **La Grange Renaud**, la ferme de son enfance, Olivier s'est donné pour mission de créer un élevage respectueux et écologique pour ses traditionnels poulets de Bresse. À 5 semaines, les poussins sortent glaner leur repas en extérieur, leur alimentation étant seulement complétée par du maïs et du blé de Bresse, ainsi que du petit lait du village voisin. Tout cela, bien sûr, sans OGM ni antibiotiques. La volaille de Bresse a besoin de temps pour arriver à maturité (au minimum 120 jours d'élevage), mais c'est aussi cela qui permet d'obtenir une viande au goût et à la texture inimitables.



Les amandes et olives du Mont Bouquet - Originaires d'Alsace, Laurence et Jean ont décidé de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale pour rejoindre les 150 derniers producteurs d'amandes en France. Pari réussi pour ce couple qui aujourd'hui cultive, sur 24 hectares dans le Gard (au pied du Mont Bouquet), deux variétés d'amandes : la Ferrastar et la Ferragnès. En plus de ces amandes 100 % françaises, le couple cultive 5 variétés d'olives (Picholine, Négrette, Verdale de l'Hérault, Olivastre et Mordorée) sur 5 hectares. Crème d'olive, crackers à la farine d'amande, pâte à tartiner à l'amande, bombe amand'ail (une crème à l'ail et à l'amande), huile d'olive, huile d'amande douce... Autant de produits originaux pour ravir tous les palais !



Maison Drans propose des biscuits d'exception, fabriqués avec des ingrédients d'excellence 100% naturels et un savoir-faire artisanal unique. Aucun arôme ni colorant ou conservateur, leurs produits sont travaillés avec du beurre AOP des Charentes, des œufs de plein air de Loué et de la farine locale. Maison Drans a traversé le XXème siècle aux côtés des Saboliens et des Sarthois, en restant artisanale : tous les produits sont préparés à la main. C'est aujourd'hui Alexandra et Antoine Pelletier qui font grandir cette maison ! Après cinq années fabuleuses passées aux côtés des chinois à Shanghai, leur amour pour la France et ses spécialités culinaires a fait grandir en eux une immense envie de mettre en avant le savoir-faire français, les formidables ingrédients de notre pays et les produits d'exception.

Pourdebon.com, une place de marché de renom qui ne cesse de se développer

Basée sur la transparence de la provenance des produits et la juste rémunération de ses producteurs et artisans, la plateforme a déjà fait ses preuves auprès du grand public. **Pourdebon.com a développé un savoir-faire unique de sourcing pour sélectionner, partout en France, des producteurs et artisans passionnés.** Leur promotion sur la plateforme permet aux consommateurs gourmets d'accéder à une offre variée de produits régionaux uniques. **La plateforme supprime tout intermédiaire, recréant ainsi un lien direct entre le producteur et le consommateur.** Pourdebon.com gère la commande de bout en bout, en proposant **une livraison express, en frais et à domicile partout en France en 24 à 48h.**

Pour l'agriculteur, Pourdebon.com est une **solution e-commerce clé en main sans abonnement**, qui lui permet de valoriser sa démarche, développer son chiffre d'affaires en vendant au juste prix, et assurer l'expédition de ses produits frais et périssables.

2023
en chiffres



À propos de Pourdebon.com

Pourdebon.com est une place de marché de produits frais et d'épicerie fine qui livre à domicile des produits de qualité, en direct des meilleurs producteurs français. Cofondée par Nicolas Machard et Cyril Schwartz en 2016, Pourdebon.com fait aujourd'hui partie de Geopost (groupe La Poste) ce qui lui permet de livrer en sec, frais et surgelé, partout en France, plus de 25 000 produits provenant de 700 agriculteurs et artisans. Soucieux de valoriser ses producteurs et face à l'intérêt croissant des Français pour la vente en direct en circuit court, Pourdebon.com rencontre un vrai succès après ses 6 années d'activité.

www.pourdebon.com

1 000 000

produits vendus



700

producteurs
en ligne



230 000

commandes



4,8 / 5

300 000 avis

TOP PRODUITS par univers

en quantités et en
volume d'affaires



1. Viande & charcuterie

Qtés : viande : bavette du flanchet de bœuf Aubrac / charcuterie : foie gras de canard cru extra déveiné
VA : viande : filets de poulet 3kg / charcuterie : calendrier de l'aveut saucissons



2. Poissons

Qtés : dos de cabillaud
VA : saumon fumé filet entier tranché & huîtres



3. Plats traiteurs

Qtés : escargots petits gris vifs
VA : pâté lorrain x2



4. Epiceries

Qtés : sucrée : farine de blé super froment / salée : la fameuse choucroute Laurent cuisinée
VA : sucrée : flan Savary / salée : chips artisanales Belsia 7 recettes



5. Fruits & légumes

Qtés : avocats
VA : panier de saison bio



6. Fromages

Qtés : beurre cru doux Fontaine des Veuves
VA : calendrier de l'Avent 100% fromages



MEILLEURES VENTES

TOP 6 en volume
d'affaires

1. Foie gras de canard cru



2. Saumon fumé filet entier

3. Filet de poulet

4. Calendrier de l'aveut saucissons

5. Colis de viande de porc 6kg



6. Flan Savary



Partageons ce qui est bon !

