



Communiqué de presse – Septembre 2026

Pourdebon Pro : La marketplace directe producteurs, au service des métiers de bouche

Créé en 2016 par Nicolas Machard et Cyril Schwartz, Pourdebon est une place de marché en ligne qui met en relation plus de 800 producteurs français avec des consommateurs livrés à domicile en 24h. Pensée pour simplifier l'achat en circuit court, la plateforme était initialement destinée aux particuliers, avant de s'ouvrir aux professionnels en mars 2024. Un service qui a rapidement conquis de nombreux restaurateurs, traiteurs, épiciers et artisans aux quatre coins de la France.

Avec 750 000 € de volume d'affaires réalisé en 2025, Pourdebon Pro ambitionne de tripler ce chiffre en 2026.

UN ACCÈS DIRECT À DES PRODUITS DE QUALITÉ

Avec plus de 15 000 références et 550 producteurs référencés sur la plateforme, Pourdebon Pro propose des produits bruts (viande, poissons, fruits, légumes, crèmerie...) et des produits élaborés par les producteurs (charcuterie, fromages, épicerie sucrée et salée...). Le catalogue, qui évolue au fil des saisons, permet aux professionnels de construire une carte à partir d'ingrédients de saison et d'origine française.

De plus, la plateforme s'appuie sur un modèle transparent et équitable : 70 % du prix revient au producteur, 15 % sont dédiés au transport et 15 % aux frais techniques et marketing. Une approche qui valorise le travail des producteurs tout en assurant une traçabilité claire pour les restaurateurs.

DÉJÀ 1 300 CLIENTS EN 8 500 COMMANDES

Avec plus de 8 500 commandes expédiées, Pourdebon Pro s'impose comme un partenaire fiable et engagé pour les professionnels. Grâce à son partenariat avec Chronofresh, la livraison en 24h après expédition (en frais, sec ou surgelé) permet aux restaurateurs de gagner en réactivité et d'optimiser la gestion de leurs approvisionnements.

En 2026, 50 % des clients commandent au moins deux fois par mois, preuve que la plateforme intègre les habitudes d'achat des professionnels.

DU BISTROT DE QUARTIER AUX TABLES ÉTOILÉES

Pourdebon Pro séduit une grande diversité d'établissements, de l'artisan indépendant au restaurant gastronomique.

Parmi les établissements clients figurent notamment le restaurant Arpège (Paris 7e), le Lalique Château Lafaurie Peyraguey (Bommes), Accent Bourse (Paris 2e), La Fenièrre (Luberon), ou encore Rozo (Marq-en-Barœul).



« C'est assez génial qu'aujourd'hui des plateformes comme Pourdebon Pro existent. Elles sont nécessaires et essentielles à la sensibilisation et à l'ouverture. Travailler avec elles, c'est bénéficier de la mutualisation, de l'accès, et donc d'une communication, d'une logistique et d'un travail facilités. [...] On comprend immédiatement qu'un véritable travail de sélection a été réalisé. Cela permet de construire sa carte en allant à la rencontre des producteurs, agriculteurs, éleveurs et pêcheurs proposés. Il y a un véritable engagement derrière cette démarche. Être une plateforme au cœur de ce travail, c'est permettre la sensibilisation, mais surtout l'accès. Et c'est exactement ce dont les producteurs comme les cuisiniers ont besoin. »

Extrait d'une interview de **Nadia Sammut**,
Cheffe étoilée à la Fenièrre et cliente chez Pourdebon Pro

750 000 €
de volume d'affaires

15 000
références
&
550
producteurs

8 500
commandes déjà
expédiées à destination
des professionnels



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, près de 30 000 produits provenant de plus de 800 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 dix années d'activité et a franchi, en 2025, la barre de 1,2 million de commandes réalisées sur le site depuis sa création.

www.pourdebon.com



2025 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, près de 30 000 produits provenant de plus de 800 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 dix années d'activité et a franchi, en 2025, la barre de 1,2 million de commandes réalisées sur le site depuis sa création. www.pourdebon.com

800 000
visiteurs uniques
par mois



1 200 000
commandes depuis
la création

+800
producteurs
en ligne



30 000
produits sur le site



4,8 / 5

500 000 avis



TOP PRODUITS par univers

*en quantités et en
volume d'affaires*

1. Viande & charcuterie

Qtés : viande : Abats (foie de boeuf, onglet) / charcuterie : foie gras de canard cru extra déveiné
VA : viande : Colis de viande / charcuterie : foie gras de canard cru extra déveiné



2. Poissons

Qtés : huîtres de Paimpol, caviar, saumon fumé filet entier tranché
VA : caviar Oscietre français, saumon fumé filet entier tranché & huîtres de Paimpol



3. Plats traiteurs

Qtés et VA : pâte feuilletée pur beurre en rouleau



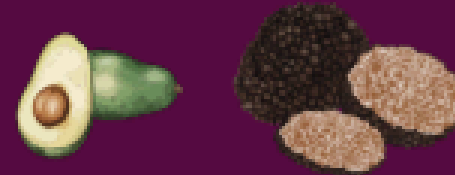
4. Epiceries

Qtés : sucrée : farine de blé super froment / salée : effiloché de canard pour parmentier, choucroute
VA : sucrée : flan Savary / salée : huile d'olive



5. Fruits & légumes

Qtés : champignons de Paris bio et avocats (Antibes)
VA : Truffe noire Mélanosporum (Drôme)



6. Fromages

Qtés : lait cru bio
VA : calendrier de l'Avent 100% fromages



MEILLEURES VENTES

*TOP 6 en volume
d'affaires*

1. Foie gras de canard cru
2. Calendrier de l'avent fromages
3. Saumon fumé filet entier tranché
4. Huîtres de Paimpol n°2 - bourriche de 100 
5. Caviar Oscietre français 100g
6. Colis de volaille

Partageons ce qui est bon !

