

Ecrit par le 23 juillet 2024

Foodymix : les paniers garnis de produits vauclusiens pour des recettes Thermomix



Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

[Anthony](#) et [Pierre-Marie Poirier](#) vont officialiser leur projet dans quelques semaines. [Foodymix](#) est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département

Ecrit par le 23 juillet 2024

extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. [Chronofresh](#), une filiale de [Chronopost](#), possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodellement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

Des produits locaux, mais à quel prix ?

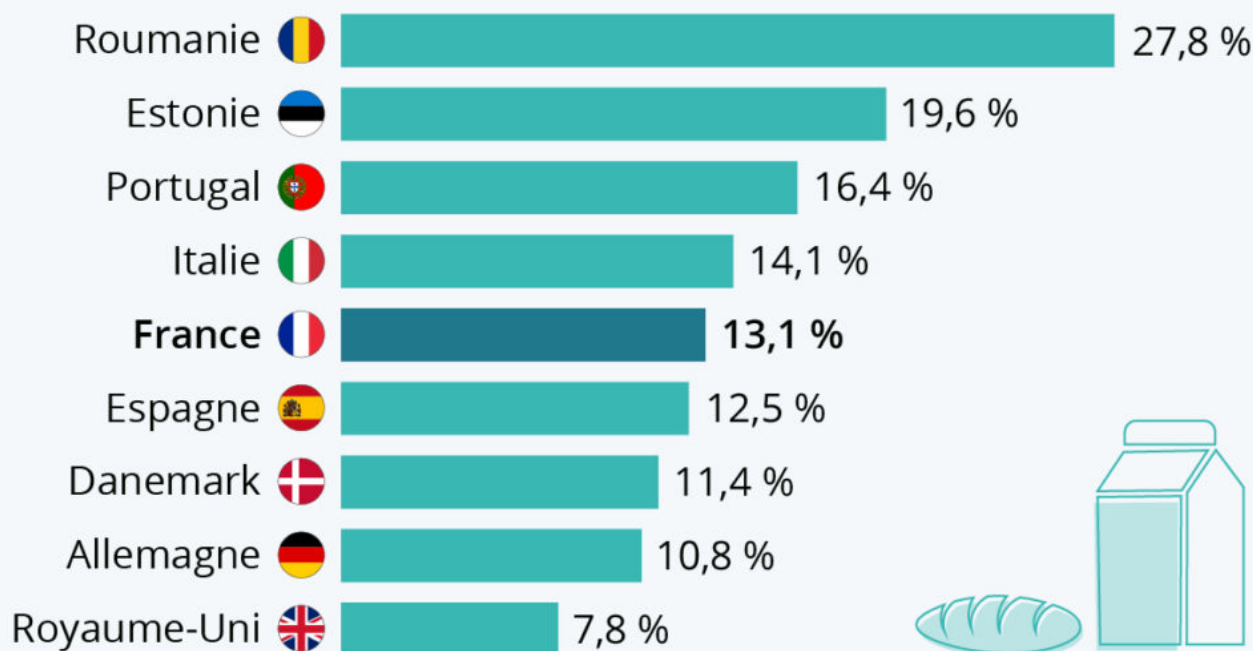
Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur

Ecrit par le 23 juillet 2024

assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Ce que pèse l'alimentation dans le budget des européens

Part de l'alimentation dans le total des dépenses de consommation des ménages en 2018 *



* dans une sélection de pays européens.

Source : Eurostat



statista

Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont,

Ecrit par le 23 juillet 2024

pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vaclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, [Brigitte Borel](#).

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, [Philippe Roche](#), délégué de l'association [Cédants et repreneurs d'affaires](#) (CRA).

Ecrit par le 23 juillet 2024



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. [Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.](#)

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social [Instagram](#) et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

Carpentras fait appel à de nouveaux

Ecrit par le 23 juillet 2024

exposants pour son marché des producteurs



Le marché des producteurs de Carpentras va faire son grand retour tous les mardis soirs à partir du 5 avril prochain. Les producteurs qui souhaitent exposer leur stand sont invités à déposer leur candidature.

Chaque année depuis 2008, la ville de Carpentras organise un marché hebdomadaire sur le square Champeville. Cette année, le marché débutera le mardi 5 avril prochain, et ce, jusqu'au 4 octobre.

Les producteurs de fruits et légumes, de fromages, de miel, de vin, d'huile d'olive, et bien d'autres se réunissent pour faire découvrir les meilleurs produits du terroir aux locaux comme aux touristes.

Pour s'inscrire en tant qu'exposant, il faut contacter le service 'Foires et marchés' au 04 90 60 84 00.

Marché des producteurs. Du 5 avril au 4 octobre. Tous les mardis. De 16h45 à 19h. Square Champeville. Carpentras.

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Macellio, le plus grand marché couvert de Vaucluse se trouve au Pontet !



Il a ouvert en catimini le 22 juillet mais son concepteur, Jérémy Allemand, professionnel du commerce de détail de produits frais n'avait pas tenu à en faire la communication -hors réseaux sociaux- avant aujourd'hui. Son idée ? Créer un marché couvert comme les Halles traditionnelles revues et corrigées d'un design moderne. Et c'est au Pontet, à la limite de Sorgues, proche de la RN7, dans la zone d'activité commerciale que Macellio -macellum,

Ecrit par le 23 juillet 2024

marché en latin- a élu domicile. Son ambition ? Etre le plus grand marché couvert de Vaucluse.

Des halles traditionnelles lovées dans une zone d'activité commerciale ça ne serait pas un peu paradoxal ? «Pas du tout, répond Jérémie Allemand, qui a déjà beaucoup œuvré dans le Piémont, les Alpes et le Dauphiné, dans tous les cas c'aurait été impossible ! » Pourquoi ? « Parce que les centres villes se sont complexifiés. D'abord parce qu'il n'y a plus de foncier disponible si ce ne sont les dents creuses et encore pour y accueillir du commerce de petite surface. Difficile aussi d'y circuler, de s'y garer et encore moins d'y livrer, avec le problème des horaires de livraison et parce que de plus en plus d'entreprises refusent de s'y engouffrer même si certaines ont pensé acquérir des véhicules spécialement dimensionnés pour circuler en centre-ville. Mais même dans ce cas il reste difficile d'acheminer de la marchandise, de se garer, beaucoup d'entreprises de livraison ont fini par renoncer pour se tourner vers les messageries et tout cela fini par coûter trop cher...»



Les rayons primeurs tiennent leur promesse

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le bon endroit

Et cela donne un bâtiment haut de 12m, sur 2 300m² au sol. Une structure démontable composée de matériaux modernes et écologiques. Autour ? 120 emplacements de stationnement dont certains arborent le nom d'un des 151 villages vauclusiens histoire de se rappeler où l'on est garé. Le projet estimé à 5M€, aura pris presque 3 ans, de l'idée à la réalisation, le temps de trouver le lieu -11 000 m² de parcelle- au 222, rue des Vanniers, au Pontet. Et tout est réfléchi dans les moindres détails. Tout d'abord les horaires avec une ouverture de 56h par semaine puisque le lieu est ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 13h. Des horaires qui nécessitent deux équipes d'employés pour faire face à l'amplitude et induisent la création de 60 emplois à temps partiel et complet.

A l'intérieur ?

La physionomie des lieux reprend les codes des halles en version moderne, un emplacement rectangulaire avec cette belle hauteur sous plafond qui rend l'ambiance lumineuse. Les grandes allées sont bordées de 22 stands de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, crèmerie, poissonnerie, épicerie, pâtes fraîches, primeur, boulangerie, traiteur pâtisserie, caviste, au creux desquels s'activent commerçants et producteurs locaux vivant et travaillant à moins de 70km, tous recrutés par Jérémie Allemand. Il y a aussi un fleuriste, des produits de droguerie... Ses critères de sélection ? Justement, habiter dans un rayon de 70km du point de vente Macellio, proposer des produits et services de qualité locaux et régionaux ainsi qu'un savoir-faire et une expérience dans son métier. Les ilots s'étendent de 80 à 140 m² et le loyer se négocie sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, plus ou moins important selon que l'on propose de la restauration -le pourcentage le plus élevé- ou de l'épicerie avec un pourcentage moindre.

Ecrit par le 23 juillet 2024



'Le meilleur de la crèmerie' c'est bien ici !

Des halles, du snacking... et un lieu de travail ?

Une des autres spécificités du lieu ? « Il propose des mange-debout, avec sièges hauts, pour y travailler sur son ordi, se restaurer sur le pouce, faire réchauffer son plat avec les micro-ondes mis à disposition çà et là, profiter de l'ambiance des Halles comme d'un lieu inspirant, » précise Maé Sansus, la directrice de Macellio. L'ambition ? Faire de ce magasin pilote une réussite duplicable à Aix-en-Provence, à Nîmes... Dans le détail ? Jérémy Allemand espère que son concept séduira 700 personnes par jour pour un panier moyen de 35€. La clientèle ? « Il y a celle du midi, qui travaille à côté et dans les environs. Des CSP ++ (Catégories socio-professionnelles) qui apprécient et plébiscitent les produits de qualité, le flux des axes routiers qui permettent de s'arrêter aux halles pour faire le plein de produits frais et transformés, l'envie d'acheter local... » assure le dirigeant et président de l'entreprise Le marché à Gap et au Pontet.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Dumitru Papuc propose salades, jus de fruits, stylisme culinaire avec 'Bouquet de vitamines'

Un lieu de restauration

Macellio propose cinq lieux de restauration : Pintkos un bar à tapas provençales, Bouquet de vitamines qui invite à déguster ses salades fraîches, soupes, jus de fruits et de légumes ; Une crêperie 'By Camille' à base de différentes farines ; Croc' pour des croque-monsieur revisités et Racines un bistrot de cuisine française traditionnelle.

Un paiement original

Pour acheter ? Pas la peine de sortir son portefeuille à chaque stand ou de faire l'appoint. A l'entrée les hôtesses vous tendent une carte sur laquelle chaque commerçant indique -numériquement- le montant de la transaction à venir. Une fois son panier rempli, on file à la caisse où la carte est personnalisée avec les noms et coordonnées du consommateur qui paie ses marchandises. « C'est une formule peu connue

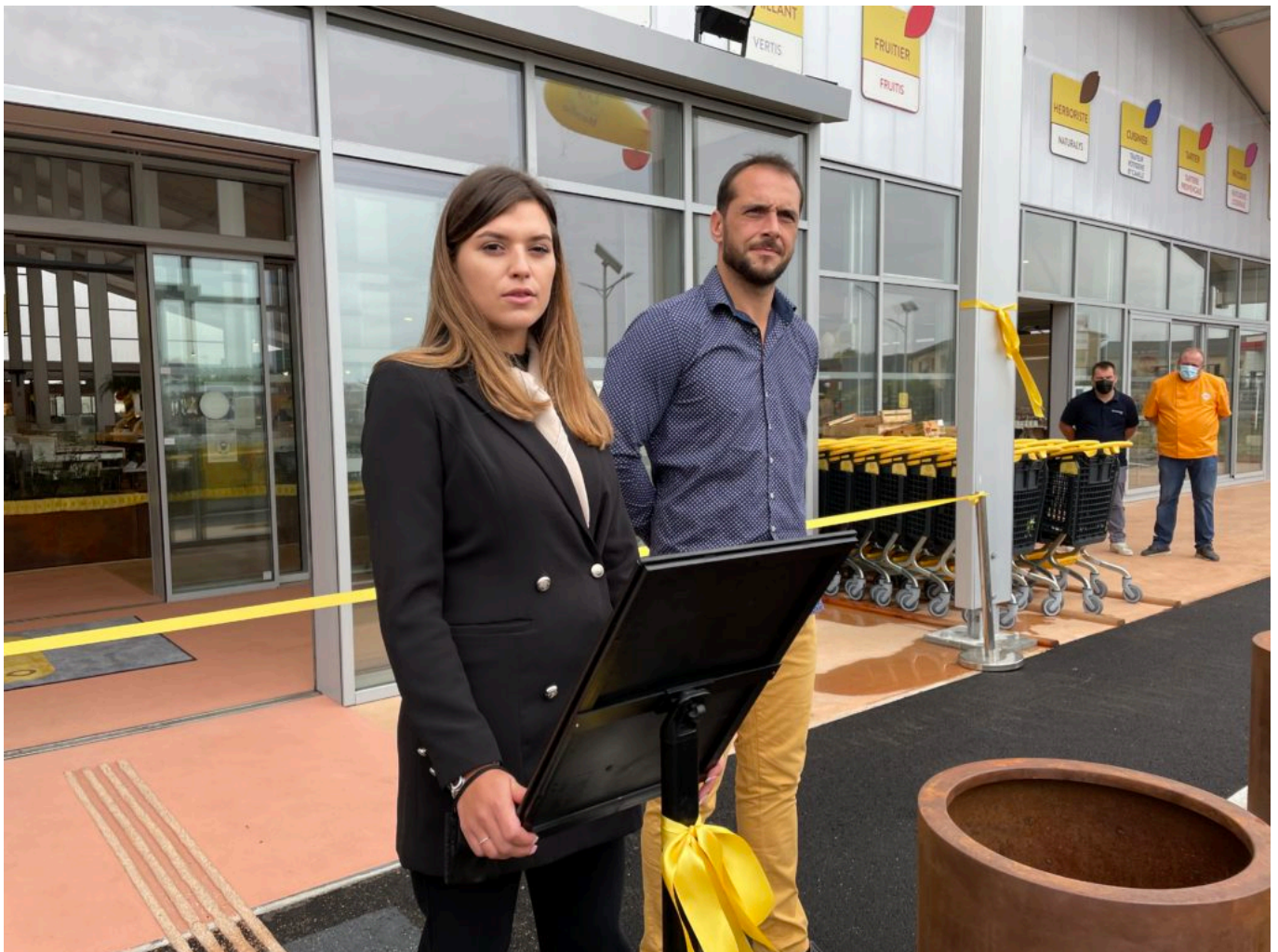
Ecrit par le 23 juillet 2024

en France mais courante dans les pays nordiques,» relate Maé Sansus.

L'inauguration

«Macellio allie commerces alimentaires et de restauration a entamé Maé Sansus, la directrice de la structure. Nous visons à être un marché authentique qui renoue avec les marchés traditionnels, lieu social, de proximité et d'animation où toutes les générations se retrouveront, pour un bonheur simple, un retour aux sources, loin des grands magasins et des produits standardisés.»

«Nous n'avons pas au Pontet des halles couvertes regroupant des commerces locaux a précisé Joris Hébard, le maire du Pontet. De plus, cette réalisation induit 60 emplois nouveaux créés sur notre commune et 25 entreprises locales ont participé à la construction de ce nouveau temple de la gastronomie et de la restauration auquel nous souhaitons réussite et longue vie.»



Maé Sansus, la directrice de Macellio et Joris Hébard lors de l'inauguration du magasin pilote

Ecrit par le 23 juillet 2024

Macellio au Pontet

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la [ville de Cavaillon](#), la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Les producteurs habituels

Une flopée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la [Chèvrerie Provençale](#), Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), [Athenosys](#) (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, [Christèle Bourne](#) (asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les [Gourmets z'ailés](#) (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fruits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: [la maison Prévost](#), [L'instant gourmand](#), [la Cuisine du marché](#), ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon [Triptyque](#) et [la Bière du Lub](#). Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M