



MANGEZ FRAIS, ACHETEZ LOCAL

Avec FRAIS D'ICI, les coopératives agricoles et leur Union nationale InVivo innovent et proposent une nouvelle enseigne de distribution alimentaire qui vient répondre aux attentes des consommateurs Français.

Portet-sur-Garonne, le 30 octobre 2014 - Préoccupations pour la sécurité alimentaire, interrogations légitimes sur la traçabilité des aliments, pratiques au quotidien du développement durable et intérêt renouvelé pour le développement des territoires... les besoins, les comportements et les envies des consommateurs sont en profonde mutation. Fortes de leur ancrage dans les territoires, de leur modèle économique unique qui leur permet de s'inscrire dans le temps long, et de leur fine compréhension des enjeux sociétaux, les coopératives agricoles innovent sous l'égide de l'Union InVivo en créant un nouveau concept de distribution alimentaire.

« Mangez frais, achetez local », telle est la promesse du tout premier FRAIS D'ICI situé à Portet-sur-Garonne (31) et ouvert depuis le 15 octobre 2014. Avec une offre de produits alimentaires très majoritairement issus du travail de plus de 200 producteurs et groupements de producteurs locaux et régionaux, FRAIS D'ICI promeut la proximité, le goût, le prix juste et le partage entre producteurs et consommateurs.

Ce sont ainsi plus de 2 500 produits frais & locaux pour préparer ses repas qui sont proposés.



Le lancement de la franchise FRAIS D'ICI permet au groupe InVivo de prendre position sur le marché de la distribution alimentaire de proximité en périphérie des zones urbaines. Ce faisant, nous démontrons que les coopératives agricoles fédérées sous l'égide de l'Union InVivo ont un rôle majeur à jouer dans l'univers de la distribution et qu'elles peuvent apporter sécurité alimentaire et origine aux consommateurs et ainsi proposer une véritable alternative aux supermarchés classiques. - précise Thierry Blandinières, Directeur général de l'Union InVivo.



« Mangez frais, acheter local », telle est la promesse de FRAIS D'ICI, une enseigne d'avenir qui vient tracer un nouveau sillon dans l'univers de la distribution en vendant dans un même lieu, en zone urbaine, tous les produits frais : fruits & légumes, charcuteries, laitages, épicerie de dépannage, vins, avec un lien très fort avec le terroir.

Alors que les distributeurs classiques communiquent sur la proximité, nous avons à cœur de la faire réellement vivre chez FRAIS D'ICI où 70% des produits sont issus du travail de 200 producteurs et regroupements de producteur locaux et régionaux. FRAIS D'ICI s'inscrit ainsi dans les nouvelles envies des consommateurs qui veulent consommer des produits issus de leurs territoires et connaître leurs producteurs ainsi que leurs pratiques.

Notre ambition est forte puisqu'après l'ouverture du FRAIS D'ICI pilote de Portet-sur-Garonne, nous visons l'ouverture de 3 à 4 nouveaux magasins en franchise en 2015-2016, puis de 10 par an. - précise Jean-Pierre Dassieu, Directeur général d'InVivo Grand Public.

Le goût avant tout

Les équipes de FRAIS D'ICI sélectionnent et proposent une offre de produits qui ont du goût en privilégiant les productions locales et en respectant le cours des saisons des fruits et légumes. Les produits sont ainsi goûtés par les équipes du magasin avant leur commercialisation.

Le prix juste

En privilégiant les circuits les plus courts, FRAIS D'ICI réduit le nombre d'intermédiaires, ce sont des prix plus justes qui sont pratiqués pour les clients et pour les producteurs. FRAIS D'ICI s'efforce ainsi d'être profitable à l'économie agricole locale, en mettant en place des contrats de longue durée avec les producteurs agricoles.

Le choix de la proximité

FRAIS D'ICI privilégie systématiquement la proximité. Pour le 1er point de vente à Portet-sur-Garonne, plus de 70% des 2 500 produits proposés sont issus du travail de plus de 200 producteurs et groupements implantés dans la région Midi-Pyrénées et les environs de Toulouse. Chez FRAIS D'ICI, derrière chaque produit, il y a donc un producteur, un groupe de producteurs et un territoire explicitement affichés.

Le partage

Chez FRAIS D'ICI, les clients sont partie prenante dans le choix et l'approvisionnement des produits. En rejoignant la communauté du site www.fraisdici.fr et en donnant leur avis, ils orientent le choix des produits qui leur seront proposés dans le magasin.

De la même façon, chaque semaine plusieurs rencontres avec les producteurs leurs sont proposées, pour pouvoir échanger, déguster et mieux appréhender l'origine des produits qu'ils consomment.



FRAIS D'ICI, à la croisée des nouvelles aspirations des Français et de la dynamique de la coopération agricole.

Alors que 80% des Français déclarent acheter des produits locaux et que 40% des consommateurs estiment qu'ils pourraient être plus incités à en consommer s'il y avait davantage de points de ventes disponibles, FRAIS D'ICI avec son offre de produits frais & locaux s'impose comme une enseigne authentique et pratique qui vient incarner l'esprit d'innovation à l'œuvre dans la coopérative agricole Française.



À propos de InVivo

Le groupe InVivo réunit 223 coopératives, qui rassemblent elles-mêmes plus de 300 000 agriculteurs. Il réunit 6600 collaborateurs dans 20 pays et a réalisé en 2013-2014 un chiffre d'affaires de 5,5 milliards d'euros. Grâce à ses investissements humains, industriels, techniques, technologiques et R&D, à son sociétariat et à ses développements à l'international, InVivo soutient le développement de l'agriculture française en assurant la performance et la durabilité des activités de production agricole.

FRAIS D'ICI de Portet-sur-Garonne

Situé avenue des Palanques à Portet-sur-Garonne, le 1er FRAIS D'ICI de France est une initiative de la coopération agricole de la région Midi-Pyrénées portée par les coopératives Arterris, Fermes de Figeac, Val de Gascogne et Vivadour.

Tous les produits & les aliments pour préparer ses repas

Sur 700m², ce magasin propose près de 2500 références issues du travail de 200 producteurs et groupements locaux. Conçu autour d'un parcours clients semi dirigé, ce magasin est animé par 4 chefs de rayons conjuguant des expériences dans l'univers agricole et dans la vente.

- **Pascaline AUDA pour le rayon fruits & légumes**

De formation agricole avec une spécialisation en maraîchage, Pascaline a travaillé précédemment en tant qu'employée agricole dans une entreprise familiale de maraîchage, ainsi que dans une entreprise de distribution de produits biologiques. En tant que conseillère agricole, elle a également accompagné des agriculteurs dans la commercialisation de leurs produits et le financement de leur projet. Pascaline est également championne d'équitation !

- **Sylvain RAIMONDI pour les rayons jus de fruit locaux, vins & apéritifs du terroir, épicerie sucrée & salée et ustensiles de cuisine**

De formation agricole, Sylvain a travaillé à la fois dans la distribution de boissons et dans la commercialisation de vins & spiritueux. Appréciant tout particulièrement la collaboration avec les producteurs, il est également rugbyman à ses heures perdues : 7 sélections en équipe de France junior et responsable d'une équipe de rugby !

- **Bertrand MALET pour le rayon fromagerie-crèmerie**

Précédemment responsable d'une fromagerie fine, Bertrand a à cœur de trouver les meilleurs fromages et produits crémiers et de partager sa connaissance des différents terroirs avec ses clients.

- **Joël MARC pour le rayon boucherie-charcuterie-volailles**

Fort de ses 30 années d'expériences du métier de boucher (et notamment 3 ans chez Hugo Desnoyer à Paris mais également 12 ans à son compte), Joël collabore avec les producteurs de la région Midi-Pyrénées pour proposer les meilleures viandes et préparations charcutières locales à ses clients.

- **Nelly GUIBBERT directrice du magasin**

Précédemment chef de rayon en alimentaire libre-service, Nelly a eu l'occasion d'occuper différentes fonctions en grande distribution et au sein d'entreprises confectionnant des produits du terroir. En tant que directrice de ce 1er FRAIS D'ICI, elle aura cœur de mettre à profit cette somme d'expérience pour valoriser les producteurs locaux auprès des clients.

Ouvert du lundi au samedi : 9h30 - 20h

Contact médias : Florence GUETTIER & Pierre BLONDET
fraisdici.medias@gmail.com / 06 33 08 23 54