d’ici, ou comment se nourrir localement et se réapproprier son alimentation

Gembloux – 15 décembre 2015

d’ici

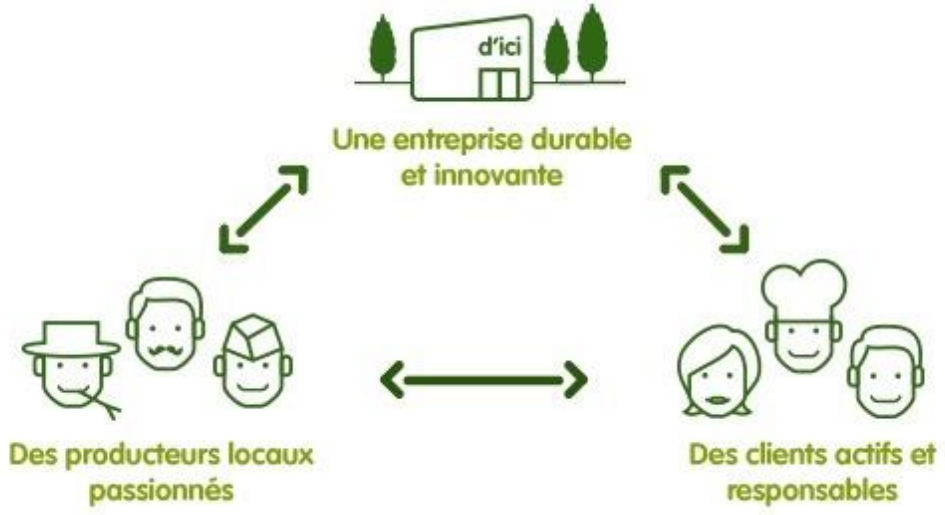
- un **super “marché” de produits locaux** ouvert à Naninne (Namur) en mai 2013

- objectif du projet :

contribuer au développement d’un **comportements d’achat** en faveur d’une consommation alimentaire locale et responsable

- valeurs : **proximité – bon – durable**

- **un ménage à 3** avec les producteurs & clients



d'ici
Ma région me régale
LU : 12H-19H
MA-SA : 9H-19H
DI : 9H-12H30
MINNE
Boulanger • Pâtissier
INSPIRATION LOCALE
BIENVENUE
Votre magasin des producteurs d'ici
Boulanger Pâtissier
Restaurant

www.d-ici.be

d'ici
Ma région me régale

www.d-ici.be

BALADE AU VERGER

Petit paradis
24,40 €/kg
Tomme de Chèvre
30,10 €/kg
Tomme de Stavelot affiné au pèket
26,15 €/kg
Sacré Jonas
Calendroz
26,50 €/kg
Mamâ vi bleu
25 €/kg
Randonneur
Folie berger (1/2)
Chevrin

www.d-ici.be

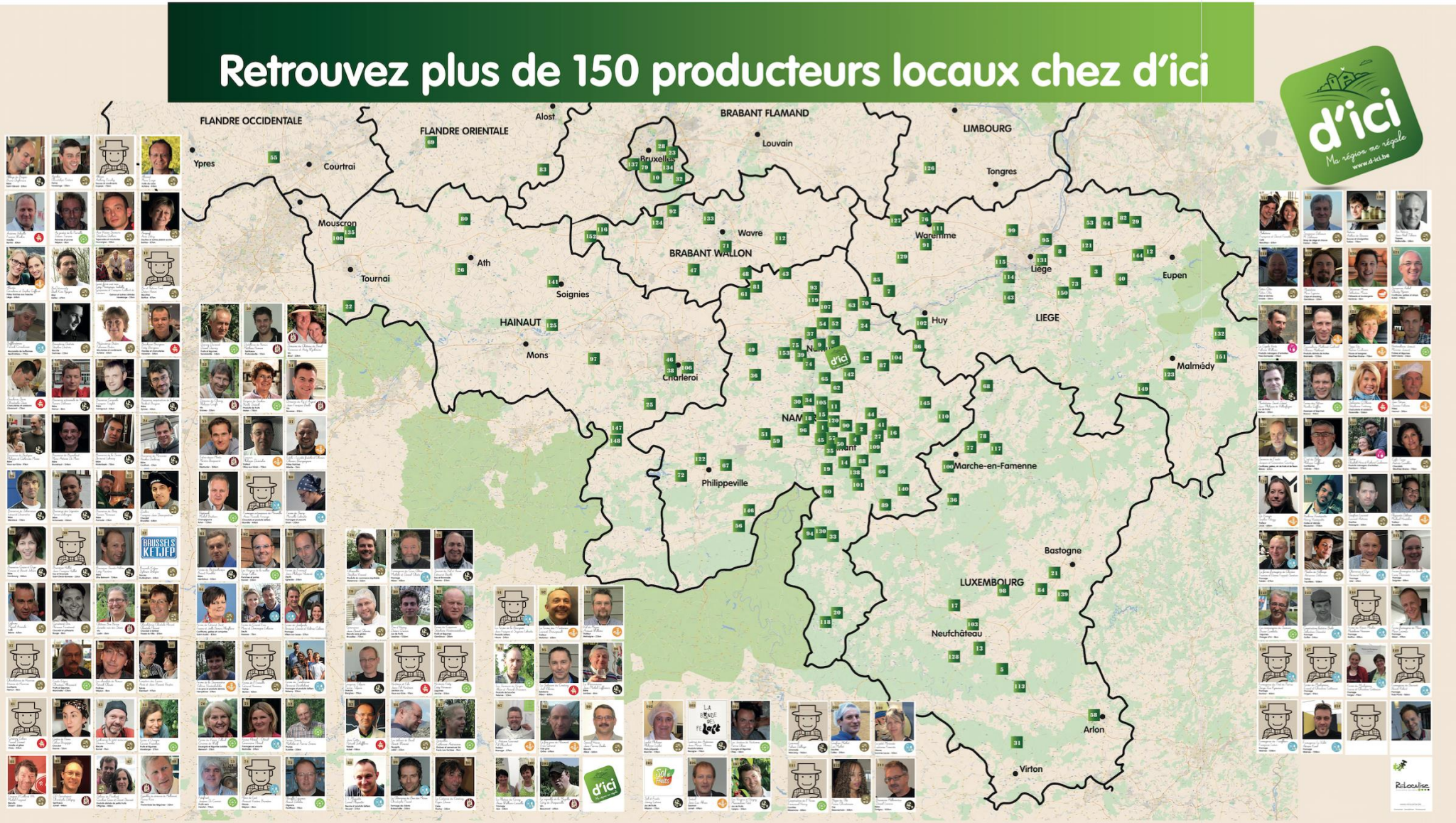
Une idée
Soyez original
aux chèques-

Ratafia
SILVER
POIRE

Concrètement

- magasin 400 m^2 ouvert du lundi au dimanche
- + de 2.000 produits frais – épicerie – boissons, sur 400 m^2
- 2.000 clients / semaine
- équipe de 12 passionnés de bons produits
- 4 activités :
  - promotion des producteurs & produits
  - commerce détail
  - commerce de gros
  - transformation
- collaboration avec + de 170 producteurs

Carte des producteurs



Nos producteurs

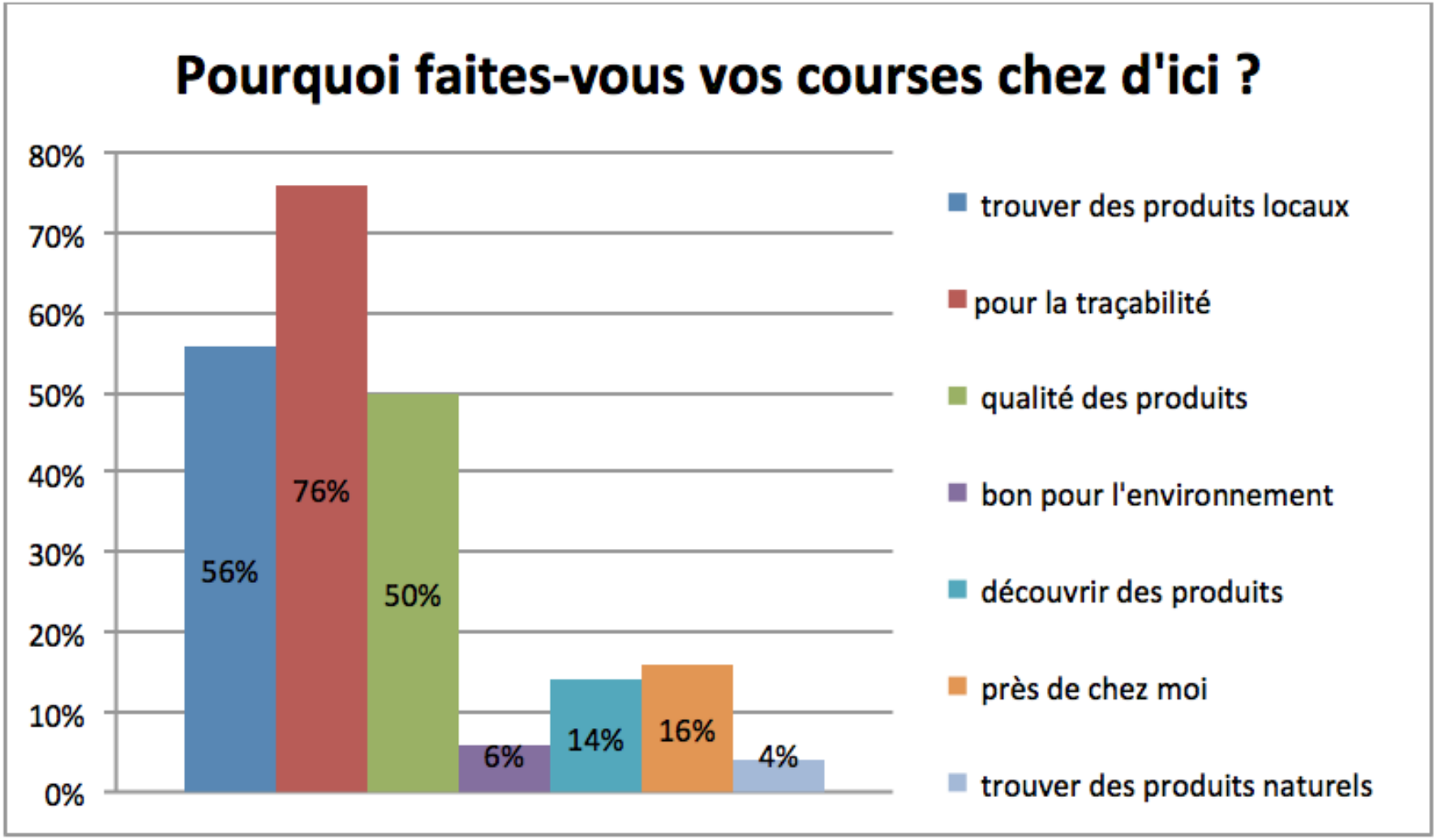
- 50 agriculteurs
  - 6 fromagers
  - 10 maraîchers
  - 12 fruiticulteurs
  - 8 vignerons
  - 14 autres
- 99 artisans (biscuits, confitures, glaces, charcuterie, confiserie, …)
- 16 brasseurs
- 6 grossistes

Critères de sélection

- être en phase sur les valeurs
- exploitation à taille humaine
- des passionné(e)s qui ont envie de partager
- produits sains, authentiques, qui racontent une histoire
- relation équilibrée, dans la confiance & transparence

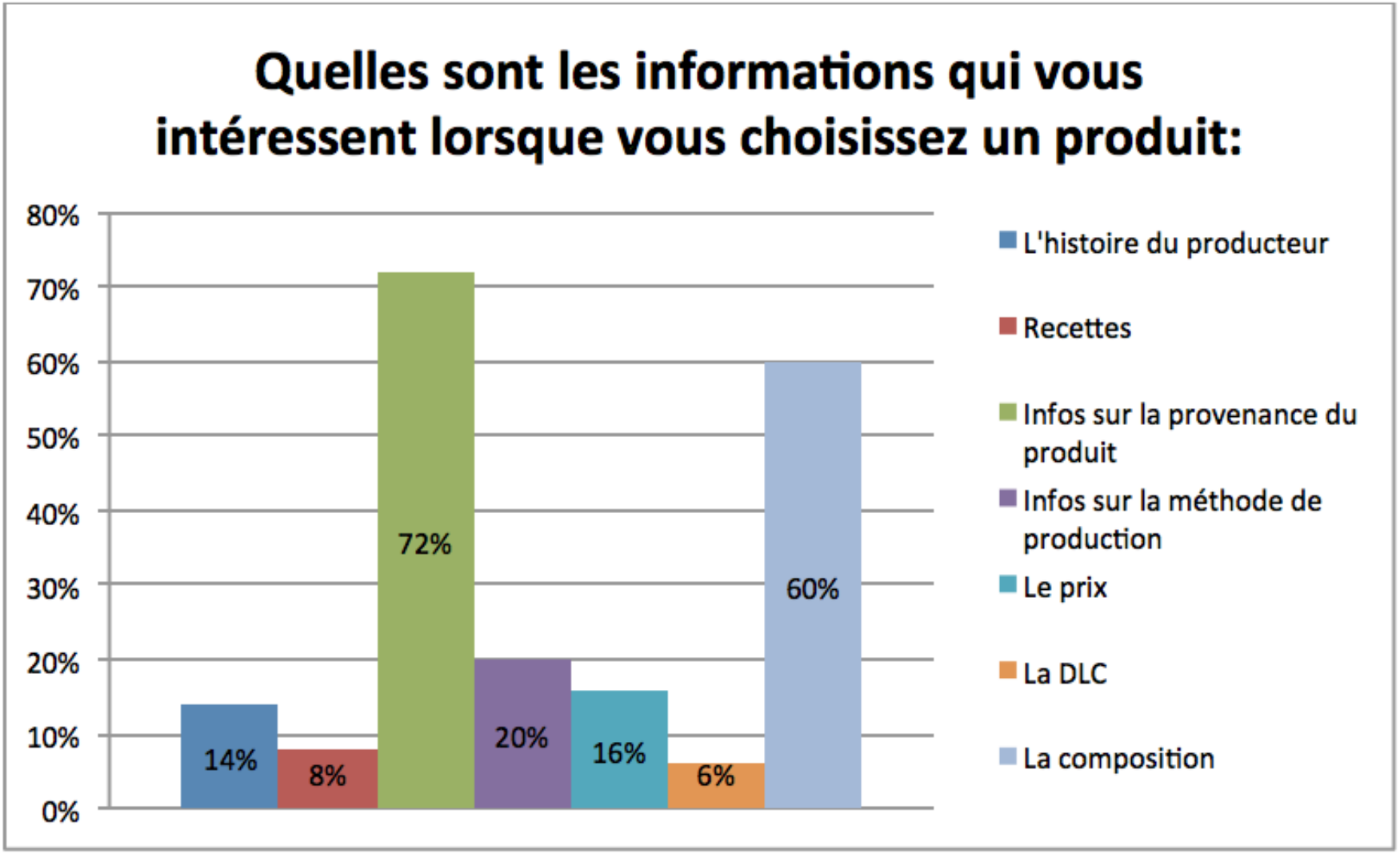
Un total de 171 producteurs

Les attentes de nos clients



Extrait étude marché mars 2014 – 50 personnes interrogées

Les attentes de nos clients



Extrait étude marché mars 2014 – 50 personnes interrogées

Quelques spécificités de notre magasin

- sur base du principe “seul on va vite, ensemble on va loin”

➡ 3 partenaires intégrés au projet : restaurant, boulanger – pâtissier, jardin potager

INSPIRATION LOCALE

minne

Les Compagnons du Samson

Quelques spécificités de notre magasin

- sur base du principe “seul on va vite, ensemble on va loin”

  ➡ 3 partenaires intégrés au projet : restaurant, boulanger – pâtissier, jardin potager

- identification de l’origine de chacun des produits

Affichage

CIDRERIE DU
CONDROZ
COOPERATIVE
La Cidrerie du Condroz
Barsy
"Afin de tendre vers un produit qui correspond à notre terroir, nous avons opté pour un choix de pommes de table issues d'anciennes variétés haute tige non traitées ; reinettes grises, bellefleur, queule de mouton..."
19km
d'ici
www.d-ici.be

Qu'elles soient blanches ou vertes, les asperges de la ferme Goffin sont délicieuses ! Bon appétit.
45 km
d'ici

Château de Bioul
Vanessa et Andy Wyckmans-Vaxelaire
Bioul
VINS
"Avec une devise qui en dit long sur les convictions de ses propriétaires, "made with love in Belgium", le domaine du Château de Bioul est l'un des derniers arrivés sur le march du vin wallon"
20km
d'ici
www.d-ici.be

Quelques spécificités de notre magasin

- sur base du principe “seul on va vite, ensemble on va loin”

  ➡ 3 partenaires intégrés au projet : restaurant, boulanger – pâtissier, jardin potager
- identification de l’origine de chacun des produits
- pôle animations pour stimuler les liens entre producteurs, et entre les producteurs et les clients (dégustations, Midi des Producteurs, conférences, soupers, …)

Evénements découverte

www.d-ici.be

Quelques spécificités de notre magasin

- sur base du principe “seul on va vite, ensemble on va loin”

  ➡ 3 partenaires intégrés au projet : restaurant, boulanger – pâtissier, jardin potager
- identification de l’origine de chacun des produits
- pôle animations pour stimuler les liens entre producteurs, et entre les producteurs et les clients (dégustations, Midi des Producteurs, conférences, soupers, …)
- acteur de la transition en offrant une alternative pour les achats alimentaires, en collaboration avec les producteurs

MERCI

Chaussée de Marche 940
5100 Naninne (Namur)

www.d-ici.be

Pourquoi proposer des produits locaux ?

- amoureux des bons produits, qui ont du goût et racontent une histoire
- une alternative qui fait sens < > sourcing mondial
- bénéfices sociétaux :
  - relocalisation de l'économie
  - meilleure valorisation et rémunération du travail des producteurs
  - + de liens entre producteurs et consom'acteurs
  - santé < > produits industrialisés
  - environnement : - de stockage et de transport