



NOUS VOUS PROPOSONS
DES RENDEZ-VOUS 
AVEC VOTRE PATRIMOINE
MANGEZ  SAIN
 BOUGEZ
ADOPTÉZ L'AUTHENTIQUE
Ô PLUS PRÈS 

Dossier de presse édoné
- Un marché en ligne de produits du terroir,
chez vous sous 48h -



édoné en bref...

Un concept innovant

www.edone.fr est une boutique en ligne de produits du terroir sélectionnés en circuit court (un seul intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs), issus de petites productions familiales et artisanales françaises, reconnues pour leur savoir-faire. Le site donne accès à un large catalogue de produits à travers une interface conviviale, ergonomique et facile d'utilisation, intégrant les dernières technologies du e-commerce. Sans engagement et sans abonnement, édoné permet aux visiteurs de faire leur marché de manière complètement autonome ou plus accompagnée en suivant les suggestions (panier de saison, offres spéciales, idées recettes...).

Un réseau de producteurs sélectionnés

édoné s'appuie sur un large réseau de petits producteurs indépendants, dans un souci de proximité et de respect des traditions et de l'environnement. Une cinquantaine d'artisans issus du bordelais et d'ailleurs ont été sélectionnés selon des critères spécifiques (goûts, qualité, processus de fabrication) pour faire partie du marché édoné. Ainsi la commercialisation des produits édoné s'effectue en circuit court : il n'y a qu'un seul intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs. C'est la garantie de consommer des produits équitables, frais et de qualité.

Un vaste choix de produits du terroir

édoné répond à de nombreux besoins quotidiens. Vous trouverez des produits secs (épicerie, boissons), des produits frais (fruits et légumes, viande, charcuterie, crèmerie, boulangerie), de la droguerie (produits d'hygiène notamment). Parmi les 300 produits disponibles, 20 % sont issus de l'agriculture biologique. Tous les produits proposés sont sélectionnés par nos soins selon des critères rigoureux : goût, qualité, processus de fabrication artisanale, absence d'additif et de conservateur chimique.



édoné en bref...

Des prix de vente compétitifs

Calculés au plus juste, ils tiennent compte de la rémunération du producteur (lui permettant de continuer à se développer et d'exercer son savoir-faire) et de l'étude concurrentielle des prix pratiqués dans la distribution alimentaire traditionnelle. En termes de prix, *édoné* se situe ainsi entre la grande distribution et l'épicerie fine spécialisée, pour un produit fermier local de qualité.

Un système de livraison rapide

En quelques clics, le client choisit la date à laquelle il souhaite recevoir sa commande à domicile, au plus tôt 48 h après sa commande et jusqu'à 10 jours après. Les produits frais lui sont livrés dans un emballage isotherme maintenant la température à 4°C.

Une entreprise familiale et engagée

Jeune couple installé en Gironde, Séverine et Benjamin ont créé *édoné* par amour pour le terroir et le patrimoine. Après avoir travaillé tous deux pour de grands groupes industriels, ils ont décidé de redonner du sens à leur vie professionnelle. *édoné* est un projet d'entreprise éco-responsable qui tourne autour de valeurs humanistes : qualité de vie, bien-être, convivialité et respect de l'environnement.



Devenez locavore !

Etre locavore c'est décider de **consommer une nourriture produite près de chez soi**. Cette pratique, issue des Etats-Unis, a été initiée en 2005 à l'occasion de la journée mondiale de l'environnement.

Le locavorisme est motivé par un besoin de retour aux sources et aux traditions, ainsi que par le goût du « faire soi-même ». Ainsi, un locavore mange au rythme des saisons et exclut donc toute consommation de fruits et légumes importés. S'il veut manger des tomates en hiver, il les prépare en conserves pendant la saison et les stocke dans sa réserve. Grâce à ce mode de consommation, les fruits et légumes ne subissent pas d'arrachage précoce, ne traînent pas des jours entiers dans les transports et les chambres froides. Ils sont consommés à maturité et dans le respect du rythme de la nature, ce qui permet de préserver leur vrai goût et toutes leurs qualités nutritionnelles. Pour le consommateur, c'est la garantie de manger des fruits et légumes sains, savoureux et riches en vitamines.

Manger local est **également une manière éco-responsable de participer au maintien et au développement du tissu économique local, du monde paysan et des agriculteurs**.

édoné s'inscrit pleinement dans cette dynamique de développement durable, afin de recréer des communautés de valeurs authentiques et de lutter contre le « tout industriel ». **100 % des produits sélectionnés par édoné sont de production et de fabrication artisanale française, et 70 % d'entre eux proviennent de la région aquitaine.**



Découvrez nos producteurs



Benoît Dima
plantes aromatiques
Gironde

« Proposer des produits originaux et ludiques peut remettre les gens derrière les fourneaux avec enthousiasme »



Hugues Lataste
artisan fromager
Gironde

« Le terroir, c'est écouter la respiration de la terre, en interpréter son langage avec sagesse et modération »



Fabien Ruscassie
conserves de légumes
Charente

« C'est quand même dommage de laisser des légumes bio se perdre quand Dame Nature a été particulièrement généreuse ! »



Catherine Bernhard
confitière
Gironde

« Pour avoir une bonne confiture, il faut de bons produits, fabriquer des petites quantités, ne pas être pressé et s'appliquer »
www.edone.fr



Olivier Lataste
artisan boulanger
Gironde

« L'exigence de l'excellence, oui c'est indispensable, elle va de pair avec une certaine marginalité »

Décembre 2013

edonepresse@edone.fr



J.H. de Bailliencourt
conserves de poisson
Pays-Basque

"J'achète 100% de mes thons à la criée de Ciboure. Les canneurs offrent une qualité incomparable."



Partagez nos valeurs

A contre courant du consumérisme effréné et de l'industrialisation à outrance, et pour construire un chemin différent pour l'avenir, *édoné* puise son inspiration dans des valeurs fondatrices.

L'authenticité, la qualité et la simplicité pour défendre la gastronomie et l'alimentation gourmande au sens large. Notre voulos valoriser notre culture, notre patrimoine et nos savoir-faire en proposant des produits dont l'origine est reconnue au travers du circuit-court producteurs-consommateurs. Tous nos produits sont sélectionnés pour vous assurer plaisir et satisfaction à la dégustation.

L'engagement éthique à l'égard des producteurs avec une volonté affirmée de soutenir les petits acteurs locaux, qui représentent le patrimoine et la richesse du savoir-faire français. Nous collaborons avec eux sur une base d'échange équitable : le producteur fixe librement son prix et les conditions commerciales avec *édoné*.

Le sens du service : le client est au centre de nos préoccupations et nous mettons tout en œuvre pour lui procurer une satisfaction maximale. Nous sommes à son écoute pour le guider, le conseiller et l'accompagner tout au long de son parcours d'achat et de navigation, de sa connexion au service post-livraison jusqu'au recueil de ses témoignages et commentaires en ligne.

La transparence : nous donnons accès à toutes les informations sur les modes de production, les producteurs, les produits, nos procédures d'approvisionnement, de préparation de commande, de livraison...



Mes Emplettes édoné

Sur edone.fr, vous trouverez un vaste choix de produits du quotidien pour tous les goûts :



Des fruits et légumes locaux de saison : pommes, poires, salades, tomates, aubergines, courgettes, carottes, pommes de terre, oignons, courge...



Un rayon crèmerie avec **des produits laitiers, bio pour la plupart** : une gamme de yaourts (natures, écrémés, aux fruits...), des fromages (vache, brebis, chèvre), des œufs



De nombreux produits d'épicerie : des foies gras entiers mi-cuits (avec une recette façon Hélène Darroze) et cuits, pâtés de canard, terrines de lapin, des veloutés de légumes et légumes cuisinés (ratatouille, lentilles aux châtaignes...), des épices et aromates d'ici ou ailleurs (issus du commerce équitable), des huiles et vinaigres... Mais aussi du chocolat sous toutes ses formes, des biscuits à l'ancienne, des confitures artisanales, du miel...





Mes Emplettes édoné



Un rayon vins et boissons qui s'étoffe de jour en jour, avec bien sûr du vin du Sud Ouest, mais aussi d'autres régions, sans oublier les jus de fruits pour les plus jeunes, des champagnes...



De la **viande et des produits de charcuterie** : du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau... qui sont livrés aux clients en emballage isotherme.



Du pain, des miches de 400 grammes et plus, comme autrefois..



Et **des produits pour le corps**, savons sans paraben, aux huiles essentielles et colorants naturels, des huiles, mais aussi du parfum d'intérieur...



L'offre de Noel



Du goût, de la gastronomie, du raffinement, de l'authenticité à offrir ou partager !

Découvrez nos 3 coffrets, livrés en caisses de peuplier (fabriquées par une petite entreprise familiale des Deux Sèvres...). Plaisirs sucrés, chocolatés, fruités... Mais aussi délicatesse du champagne Canard Duchêne cuvée Léonie, élégance du foie gras de canard aux consonances sobres du terroir, fondant de la pulpe parfumée de la poire en confiture, moelleux et équilibre du Grain de Folie, fraîcheur des sous-bois de la terrine de lapin aux châtaignes, douceur épicée du velouté de courgettes au curry, craquant des spéculos de notre enfance...

Les émotions se mêlent en un riche et délicat voyage gustatif !

Délicate Gourmandise
- 25€ -



Liesse et Volupté
- 55€ -



Ivresse des Sens
- 85€ -





Mes Box « instants »

Les saveurs du terroir s'inscrivent aussi dans la modernité des modes de consommation et des styles de vie contemporains





La livraison

Parce que l'accessibilité est une de nos priorités, nous livrons le client partout en France, à domicile ou sur son lieu de travail (en emballage isotherme si nécessaire), le jour qui lui convient, samedi compris.

Les frais de livraison sont gratuits en Gironde et de 6€ en France, auxquels s'ajoutent, le cas échéant, des frais de conditionnement isotherme de 5€ (consignés en Gironde) si la commande contient au moins un article nécessitant un transport en température contrôlée à 4°C. Cet emballage isotherme est composé d'un film polyester métallisé (âme centrale en polystyrène expansé de densité 10 à 13 Kg par m³) complété par des blocs de gel eutectique, permettant un maintien des aliments à une température comprise entre 2° et 4°C pendant 24h.

Les clients ont également la **possibilité de retirer gratuitement leur marchandise aux entrepôts d'édoné.**



Notre programme de fidélité

La particularité du programme de fidélité mis en place par *édoné*, c'est la flexibilité et la liberté offertes aux clients. Fonctionnant sur un système de cumul de points (chaque client cumule des points *édoné* par tranche entière de 50 € TTC dépensés sur le site), le client se voit proposer trois moyens de conversion :

- **en bons d'achat** pour ses prochaines commandes
- **en « cash-back »**, c'est-à-dire qu'il pourra demander à *édoné* de convertir ses points en euros, lesquels lui seront directement reversés.
- **en dons auprès d'Action Contre la Faim**, en optant pour le versement de tout ou partie de ses points à l'association via *édoné* (NB : ce don ne donnera pas droit à un reçu fiscal).



Les créateurs

Jeune couple d'entrepreneurs marié avec deux enfants, Séverine et Benjamin se sont rencontrés durant leurs études de commerce. Puis ont travaillé chacun pendant dix ans pour de grands groupes industriels en région parisienne.

En 2012, ils décident de changer radicalement de vie. Ils s'installent en Gironde pour se rapprocher du soleil et profiter du dynamisme économique et culturel de la région. Le patrimoine gastronomique particulièrement riche du Sud Ouest et la myriade de petites productions agricoles familiales les ont immédiatement séduits. Et inspirés...

Soucieux de donner du sens à leur vie personnelle et professionnelle, ils développent un projet autour de valeurs qui leur tiennent à cœur : qualité de vie, bien-être, convivialité et respect de l'environnement. C'est ainsi qu'est né édoné - révélateur de terroirs. Une boutique en ligne engagée qui intègre les dernières technologies du e-commerce dans une approche de développement durable aux côtés des producteurs locaux.

éd
o
né

Révélateur de terroirs



Boutique en ligne de produits du terroirs et d'inspirations loisirs.

Nous contacter

Édoné

Benjamin Herr

edonepresse@edone.fr

5 Pascoulon

33710 Pugnac

09 72 42 75 53 // 06 28 48 36 13

éd
o
né

Révélateur de Terroirs

www.edone.fr

