

courses en tête



ENQUÊTE • PRODUIT • PLACARD



Les bons plans pour acheter en ligne

CETTE ANNÉE, VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FAIRE VOS COURSES EN LIGNE POUR DÉNICHER DE TRÈS BONS PRODUITS. C'EST PRATIQUE ET LE CHOIX EST VARIÉ. QUELQUES CONSEILS POUR SURFER SANS SE TROMPER. TEXTE CLAIRE BAUDIFFIER

Tous les sites ne se valent pas. Si vous n'avez pas l'habitude de commander des produits alimentaires en ligne, quelques recommandations s'imposent, valables pour toutes vos courses d'ailleurs. Tout d'abord, vérifiez toujours les mentions légales des sites. On doit y trouver une adresse, un numéro de téléphone et un mail. Si vous avez un doute, une question sur les produits, vous pourrez toujours passer un coup de fil. Ensuite, vous avez la possibilité de commander sur des sites qui fonctionnent souvent comme une market place. L'offre est large et vous permet de vous fournir de l'apéro au dessert. Vous pouvez opter

aussi pour des sites monoproduits ou presque, en privilégiant des marques que vous connaissez déjà.

REPÉRER LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

L'idée est de faire vos achats de produits de qualité pour les fêtes. Visez donc les productions de petits producteurs. Difficile de parler de produits « locaux », qui varient par définition selon la région où vous êtes, mais privilégiez l'origine française. Évitez les sites revendeurs de produits dont on ne parvient pas à déceler la provenance. La grande majorité des sites que nous vous conseillons affichent les bobines des producteurs, leur histoire,

leur façon de travailler... C'est un bon indicateur ! « **Pourdebon** sélectionne uniquement des produits de petites/moyennes exploitations, choisis selon des critères de qualité (les labels bio, AOP...), ainsi que d'autres, plus subjectifs, sur l'histoire du producteur... », souligne Nicolas Machard, le dirigeant. Même idée chez **Culinaries** (que l'on retrouve aussi en épicerie à Lyon et Paris) : « *Nous nous engageons sur un haut niveau de qualité, avec un cahier des charges strict conçu par notre équipe de sourcing, sur les modes d'élevage, l'alimentation des animaux, le type d'agriculture et bien sûr la philosophie des producteurs* », précise Chloé Roset, responsable e-commerce.

Ensuite, selon votre région, vous pouvez aussi dénicher des sites ne livrant que votre coin. C'est le cas de **21 km** dans la région rennaise, **Graines d'ici** autour de Nantes, **Marmelade** en Alsace, **Mon Panier de Campagne** dans le Sud-Ouest...



EPICERY, VOS COMMERÇANTS DE QUARTIER CHEZ VOUS

Si vous habitez à Paris, Lyon, Bordeaux, Lille ou Toulouse, le site **Epicery** peut vous intéresser. Il permet de commander en ligne des produits de vos commerçants sélectionnés de quartier. « *Les clients découvrent ainsi des artisans de bouche locaux, mais retrouvent aussi des maisons très connues – à Paris la maison Verot pour la charcuterie d'excellence par exemple – tout en bénéficiant de la praticité de la livraison à domicile* », explique Aurélia Cettour-Meunier, directrice marketing et communication. Pâtisserie, huîtres, saumon, volaille... vous trouverez de tout ! Et pour Noël, où que vous habitiez, une petite nouveauté va apparaître : la livraison partout en France, disponible pour une partie des commerçants référencés.

L'INTÉRÊT DES LABELS

Label Rouge, AOP, IGP, bio... La présence de produits labellisés sur un site est un plus. Ainsi, **Les Colis du boucher** ne vend que de la viande Label rouge ou bio. « *Des animaux en liberté, pas d'utilisation d'OGM ni d'antibiotiques, et uniquement des élevages extensifs* », détaille Melchior de Warren, lui-même éleveur ayant lancé ce site en 2010. Il propose tous types de viande, toujours en provenance d'éleveurs d'Auvergne. Pour Noël, entre autres : chapon, pintadon, poularde, melon de pintade aux figues (pintade désossée et farcie).

O'Poisson est une poissonnerie en ligne avec une offre de produits français à 70 %, des criées bretonnes et vendéennes principalement. Le plus : tout est indiqué sur chaque fiche : lieu de pêche, sous-zone, engin utilisé. C'est obligatoire, mais c'est une info difficile à trouver chez certains poissonniers... Vous y trouverez aussi l'indication du label : les crevettes par exemple sont bio ou sauvages.

Toutefois la qualité existe aussi sans label. « *Nous travaillons avec des agriculteurs installés en polyculture et élevage. Cette façon de faire ne correspond pas à un label, mais est pour autant une méthode de production vertueuse* », estime Nicolas Machard, de Pour de bon.

Le site **Éric Pineau** fédère une douzaine d'éleveurs dans le Maine-et-Loire et aux alentours. La viande n'est pas labellisée, mais provient d'élevages extensifs. « *Uniquement des petits producteurs, dont les animaux sont en extérieur la majorité de l'année et nourris avec le foin et les céréales de la ferme* », précise Antoine Pineau, le fondateur, fils de l'éleveur Éric Pineau.

« *La saint-jacques est souvent moins chère en novembre, et sera aussi bonne décongelée...* »

Caroline Hennequin,
directrice associée d'O'poisson

ATTENTION À LA LIVRAISON

Tout le monde fête Noël à la même date ou presque. Donc chacun fait ses achats au même moment et souhaite être livré au même moment. La plupart des sites évoqués ouvrent les ventes des fêtes de fin d'année au mois de novembre ou début décembre. Il est alors tout à fait possible de commander en amont en choisissant une date de livraison autour de Noël. Selon les produits, vous pouvez – le poisson par exemple –, jouer la carte de la prudence, acheter avant et congeler. « *La saint-jacques est souvent moins chère en novembre, et sera aussi bonne décongelée...* », abonde Caroline Hennequin, directrice associée d'O'Poisson. Concernant les frais de livraison, ils ne sont pas forcément très bon marché, et c'est logique, puisqu'on parle là de produits frais. Par ailleurs, certains sites fonctionnent en places de marché, donc chaque produit commandé part de chez le producteur en question, donc vous paierez à chaque fois les frais. À partir d'un certain montant chez un producteur, somme toute assez vite atteint pour des produits festifs de qualité, les livraisons sont parfois offertes ■

NOS BONNES ADRESSES

Voici quelques-uns de nos sites testés et approuvés. La liste n'est pas exhaustive.

- **Pourdebon** et **Culinaries**, qui vendent et mettent en relation avec des producteurs variés (viande, poisson, crèmerie, vins, fruits et légumes, épicerie salée et sucrée).
- **Éric Pineau** et **Les Colis du boucher** pour la viande, en direct des éleveurs,

- **O'Poisson** pour du poisson français.
- **La Maison du homard** pour les homards en carapace, décortiqués ou cuisinés, toujours surgelés.
- **Les Grappes** pour le vin.
- **Saumon de France** et **Maison Barthouil** pour le saumon, et le foie gras aussi pour le deuxième.
- **Kaviari** ou **La Maison nordique** pour le caviar.

OÙ ACHETER VOS PRODUITS DE FÊTE ?

LE CAVIAR (1)

Le caviar de Neuvic, qui se décline en version bio (sur **Pourdebon** ou sur leur site), vient du village de Dordogne éponyme. Si votre budget est serré, optez pour le beurre de caviar.

LES HUÎTRES

Chez **Culinaries**, qui propose uniquement des huîtres naturelles nées en mer (et non en écloséries), sous le label Ostéiculteur traditionnel. Celles du producteur morbihannais Yvonnick Jégat notamment.

LE SAUMON (2)

Maison Barthouil, dans les Landes, fume divers saumons (sauvage et d'élevage) au bois d'aulne entre 20 et 25 heures. **Saumon de France** (que l'on trouve aussi sur Pour de bon) élève des saumons dans la rade de Cherbourg.

LES SAINT-JACQUES

Poiscaille travaille en direct avec des pêcheurs aux pratiques vertueuses. Leurs poissons sont ultra-frais. Côté saint-jacques, la plateforme collabore avec 11 des 14 pêcheurs plongeurs qui pratiquent cette pêche artisanale pour un goût incomparable !

LE HOMARD

Européen ou canadien, en carapace ou décortiqué, le homard – pêché au casier – se décline sous toutes ses formes sur **La Maison du homard**. Il est vendu surgelé. « *L'hiver n'est pas la saison du homard, donc la qualité sera bien meilleure que ce que vous trouverez en frais à ce moment-là* ». précise Thaddée Gouéz, responsable du site. Autour de 33 € le kilo pour le décortiqué.

LA VOLAILLE

Sur **Les Colis du Boucher**, les volailles festives proviennent d'Auvergne. Si vous cherchez un chapon de Bresse, tournez-vous par exemple vers **Pourdebon**. Plus singulier encore, le site **Éric Pineau** propose des cailles d'Ille-et-Vilaine ou encore des autruches élevées en Charente-Maritime.



LA TRUFFE

Si vous voulez vous faire plaisir, testez la truffe de la Ferme de Pourcier, dans la Drôme (commandable sur **Pourdebon**).

FROMAGES ET DESSERTS (3)

Chez **Pourdebon**, vous pourrez dénicher les fromages truffés (tel le brillat-savarin) de Fromage Gourmet, ou encore le camembert normand de la ferme du Champ secret. **Culinaries** expédie de son épicerie lyonnaise (frais de port mutualisés) du roquefort AOP ou du gouda au trèfle de Maison Maris (Haute-Vienne). Côté bûche, **Epicerie** a développé avec le pâtissier francilien **Aurélien Cohen** une bûche inédite, dulcey-pécan-vanille, avec une livraison possible partout en France.

LE VIN

Tentez les vins nature de **Culinaries**, « *l'expression la plus juste et pure du terroir* » selon Clément Landrieu, négociant vins du site. Le spécialiste conseille, pour les non-initiés, la cuvée Alba – Vinilibre, un blanc sec du terroir nantais qui se mariera très bien avec les fruits de mer.

Le site **Les Grappes** propose aussi une sélection en direct de 1500 vignerons, avec beaucoup de choix bio et nature. Le petit plus ? Les notes et commentaires des internautes qui peuvent vous aider à faire votre choix ainsi que des sélections renouvelées : des pépites à prix raisonnables, des cuvées pour épater...

60% des internautes

ont acheté des produits alimentaires sur internet en 2021, principalement sur les sites et applis de supermarchés et hypermarchés.

Le drive représente

90% du commerce alimentaire en ligne.

Chiffres Fevad 1^{er} trimestre 2022.