

Vendredi 21 Novembre, Centre de conférences

Rédacteurs : Lou KERSERHO et Fabrice LECOINTE (EPLEFPA Chartres La Saussaye)

Alexandre RICHARD : Prodeal center

Prodeal center est un site internet de vente de pièces agricoles. Cette entreprise a été créée il y a quatre ans (2010) et est l'entreprise leader dans ce secteur avec actuellement 1 million de chiffre d'affaires et 20 mille clients dans le monde.

Le but de ce site est de permettre aux agriculteurs d'avoir un bon rapport qualité / prix pour leurs pièces. Le grand avantage de ce site est la grande disponibilité et variété des pièces avec environ 120 000 références. La majorité des clients de ce site sont des agriculteurs (65 %) mais également des anciens agriculteurs ou des particuliers (25%) et le reste sont des collectivités ou des mairies.

Prodeal center permet d'exporter des pièces partout dans le monde, mais surtout en Afrique, dans les pays de l'est et dans les îles. Le site sera bientôt traduit afin d'avoir encore plus de clients étrangers.

Actuellement le panier moyen d'un client passant directement par le site est de 100 euros soit 80% des ventes, et de 400 euros pour un client contactant l'entreprise par mail soit 20 %. Prodeal center a mis en place une évaluation de la satisfaction des clients et compte aujourd'hui 25 à 30 % de clients fidélisés grâce à cela. La moyenne d'âge de ses clients est d'environ 45 ans.

Bagoré BATHILY : La Laiterie du Berger

La laiterie du Berger est située au Sénégal. Cette entreprise, créée il y a 7 ans, compte actuellement 150 employés, 800 éleveurs et 12 000 points de ventes. L'entreprise est l'œuvre de Bagoré BATHILY qui, suite à l'obtention de son bac au Sénégal, est parti en Belgique pour devenir vétérinaire. Après l'obtention de son diplôme et, en parallèle de son travail en tant que vétérinaire en Mayenne, il décide de faire un master production animal spécialisé en zootechnique tropicale.

Bagoré BATHILY part ensuite en Mauritanie, grâce à une ONG, étudier les chamelles et leur lait. Il retourne enfin chez lui, au Sénégal où il se rend compte du manque cruel d'entreprise et de la dépendance du Sénégal à l'importation. C'est grâce à cela qu'il crée sa laiterie locale, mais ses produits sont trop onéreux pour le marché local pendant 2 ans. L'entreprise n'est donc toujours pas rentable.

En 2008 avec la crise et donc l'augmentation du prix des matières premières, il réalise l'importance de créer des produits plus accessibles à la population locale et permet ainsi à son entreprise de multiplier son chiffre d'affaires par 10. Suite à cette augmentation, il lève des fonds pour faire des recherches sur l'impact écologique de la production du lait et l'amélioration des rendements laitier.

François DECHY : Baluchon, mon dîner maison

Baluchon a été créé 2013 dans le 93. C'est une entreprise à double intérêts qui a pour but de préparer des plats cuisinés à base de produits frais et locaux et d'accompagner des personnes en réinsertion vers des emplois dans la restauration.

Les clients sont des salariés de grandes entreprises partenaires en Ile de France, ceux-ci se connectent sur le site internet baluchon.fr commande, choisissent le jour de la livraison et paient leur panier. Lors du paiement ils reçoivent un code qui leur permet de retirer leur commande dans l'un des frigidaires Baluchon situés sur leurs lieux de travail (soit 15 points de distribution).

En parallèle Baluchon prépare des repas traiteurs (50% du chiffre d'affaires) et vient de créer un comptoir de plats cuisinés en bocaux. L'entreprise n'a pas de concurrence directe et compte 20 salariés dont 12 en contrat de formation. Le prix moyen d'un repas baluchon est de 15 euros pour une personne qui veut manger à la maison comme si elle était au restaurant à un prix raisonnable.