

TER || AVENUE

Un mouvement participatif et collaboratif pour cultiver la mémoire du goût  
en soutenant les producteurs et artisans de la gastronomie.

DOSSIER DE PRESSE 2017

## EDITO

A l'ère d'une consommation connectée et ouverte sur le monde, mais aussi plus responsable et avertie, comment se fait-il que les Gastronomes de France et d'ailleurs ne puissent pas accéder en toute simplicité aux produits de nos terroirs, nés du savoir-faire de nos meilleurs artisans ?

Inconditionnel des petits plats mijotés par Sophie au Café de la Place et emporté par le raffinement des meilleures tables de France, allez savoir pourquoi, l'année dernière, j'ai éprouvé le besoin de recevoir plus souvent et mieux à ma table, sans doute à la recherche de moments plus intimistes et plus vrais auprès de ma famille et mes amis.

Je ne m'attendais certainement pas à passer des heures de recherches sur Internet et à ouvrir des dizaines d'onglets pour réussir à dénicher quelques bons produits.

C'est pourquoi, entouré et soutenu par une équipe partageant la même passion et les mêmes valeurs, j'ai décidé de créer le mouvement TerAvenue.

Son but ? Défendre et promouvoir les meilleurs produits de terroirs de notre pays sur la plus grande avenue du monde qu'est Internet !

... Accéder en un clic à une diversité, une originalité mais avant tout à une qualité de produits digne des meilleures tables.

... Promouvoir et pérenniser la gastronomie française en lui offrant une visibilité jusque-là impossible.

... Lutter contre l'uniformisation du goût dont nos enfants sont les premières victimes.

... Initier une culture du "bien manger sainement".

... Élargir le champ des terroirs en proposant aux curieux une multitude de bonnes surprises.

... Résister face à une industrialisation massive de l'alimentation, où la diversité est une illusion qui n'existe que pour nous rendre consommateurs frénétiques.

... Lutter contre l'inexorable disparition d'un savoir et d'un labeur de chaque jour fournis par nos maîtres artisans.

... Établir une relation de confiance entre particuliers et professionnels, rendue possible par l'interactivité du site et une exigence formalisée de la qualité et des services.

100.000 acheteurs potentiels dès le lancement complèteront le carnet de commandes de nos producteurs. Leurs produits de terroirs méritent d'être connus, goûtés, défendus et savourés.

Le prix d'achat reste le prix de vente producteur, puisque TerAvenue ne perçoit aucune rémunération sur les transactions entre les acheteurs et les vendeurs.

Afin d'établir un contrat de confiance entre les parties, chaque producteur devra répondre à nos critères d'agrément et adhérer à une Charte Éthique & Qualité.

Un concept voué à propulser TerAvenue en tant que « vitrine incontournable de la gastronomie française ».

C'est une carte de visite, visible par des millions d'internautes dans l'immense salon permanent qu'est TerAvenue. Rassemblez-vous, rejoignez-nous !

Jean-Pierre Vitter,  
Fondateur du mouvement TerAvenue

## I – INTRODUCTION

### « Cultiver la mémoire du goût »

Si la France est LE pays de la gastronomie, émerveillant les papilles des gourmets et des gourmands du monde entier avec ses fabuleux produits du terroir, des centaines de « petits » producteurs doivent pourtant se battre chaque jour pour vivre dignement de leur travail et faire perdurer leur savoir-faire. C'est pour cette raison que TerAvenue a décidé de commencer son action par la France.

Pour valoriser, soutenir et promouvoir nos artisans producteurs, Jean Pierre Vitter propose un concept inédit : Ouvrir le marché d'Internet à la production artisanale en lui offrant une visibilité et un accès démultiplié.

« Selon le baromètre Sofincospe\* Le prix, cité par les trois quarts des personnes enquêtées, reste le premier critère de choix. Cependant, il perd du terrain au profit de critères plus qualitatifs comme la qualité gustative du produit, sa composition nutritionnelle ou encore son origine biologique et sa naturalité. Ainsi, un Français sur deux se déclare prêt à payer plus cher pour un produit de qualité. Cela dit, un sur deux estime aussi qu' « acheter chez les commerçants producteurs (agriculteur, boucher, charcutier...) revient plus cher, mais que le surcoût en vaut la peine ».

« L'alimentation représente un poste plaisir pour 55 % des enquêtés. Le choix de dépenser plus pour y satisfaire concerne 72 % des foyers à hauts revenus et 44 % des foyers à faibles revenus »\*

C'est donc bien l'accessibilité et non le prix qui sclérose ce marché, qu'il est urgent de sauver.

Dans un monde de consommation où les achats effectués sur Internet sont exponentiels, les boutiques en ligne des petits producteurs sont noyées, dispersées et délaissées faute de référencement.

TerAvenue n'est pas une épicerie en ligne. Multitude de sites offrent des produits sur lesquels le producteur aura rogné sa marge pour survivre.

TerAvenue est une vitrine où les producteurs déposeront leurs produits au juste prix de leur travail, et où les acheteurs auront, sans surcoût, un accès direct à leur sites. Aucune commission ni pourcentage n'est demandé aux producteurs référencés sur le site.

### **Un salon permanent, un concept innovant pour défendre et soutenir les producteurs et artisans locaux.**

Défendre la gastronomie française commence par la mise en lumière des savoir-faire et des produits qui en découlent. C'est pourquoi TerAvenue a imaginé le premier salon virtuel et permanent.

TerAvenue a opéré une sélection de 1000 producteurs artisanaux de notre terroir et les a référencés pour les acheteurs selon des critères répondant à une Charte Éthique & Qualité définie par le mouvement.

### **Les valeurs proposées aux membres de TerAvenue :**

- Soutenir des hommes et des femmes dont le travail consiste à préserver notre identité gustative et nos traditions culinaires.
- Se positionner en tant que consom'acteurs donnant leurs opinions sur les retours produits, tout en sachant qu'ils seront pris en compte.
  - La liberté de choisir quels que soient l'heure, le jour, l'endroit ou le budget, le produit culinaire de leur choix.
  - Agir afin de protéger des milliers d'emplois par une action à la fois éco-citoyenne et responsable.
  - Participer à la démarche TerAvenue en proposant des pépites non dénichées, allant de l'épice au fromage, en passant par les produits de la mer.
  - Le plaisir de partager un produit original à sa table, ou d'offrir de bons produits sous forme de colis cadeaux.

Nous allons renforcer l'esprit collaboratif que représente la force d'un tel mouvement en le faisant vivre par l'achat, la vente et l'interactivité des participants sans cesse dynamisée par l'équipe TerAvenue.

Nous voulons la pérennisation de nos produits régionaux : charcuteries, fromages, condiments, viandes et volailles, vins et spiritueux, produits de la mer et des rivières, huiles et vinaigres, biscuits et confiseries, produits de la ruche, etc.

## **Les producteurs doivent être vus !**

Pour toutes les entreprises, Internet est ainsi devenu un canal de communication incontournable, et, plus précisément pour les commerces, un canal de vente indispensable à la croissance de leur chiffre d'affaires. Selon les résultats de l'enquête "Profil du e-Commerçant 2017" menée par Oxatis, une entreprise sur deux a connu la croissance en 2016 grâce à la vente en ligne.

Face à la profusion de sites marchands, la visibilité représente le véritable enjeu.

**Maîtres joailliers de la gastronomie qui souhaitez valoriser votre activité sur Internet, le nerf de la guerre est le référencement !**

## **TerAvenue propose donc :**

\* Un espace BASE, de bonne qualité et entièrement gratuit.

\* Un espace VISION OPTIMALE, qui sur la base d'options payantes propose une mise en lumière des activités. Le producteur peut ainsi augmenter considérablement sa visibilité, et par conséquent la fréquentation de sa boutique.

Un modeste investissement qui boostera les commandes.

## **II - TERAVENTUE : UN MOUVEMENT COLLABORATIF, LA COMMUNAUTÉ DES CONSOM'ACTEURS EPICURIENS**

Consommer, c'est aussi s'engager ! TerAvenue regroupe tous les amoureux de la gastronomie française, qu'ils vivent ici ou ailleurs, partout en Europe ou dans le monde. En rejoignant ce mouvement, les épicuriens des quatre coins du globe prennent la parole, partagent des avis, des bonnes adresses et leurs expériences clients. Ils s'impliquent comme consom'acteurs avertis. Ils profitent du meilleur de la gastronomie française, tout en maintenant la noblesse de nos terroirs !

### **Un mouvement qui donne du sens et de la saveur à nos repas et cadeaux gourmands.**

Pour les Français, bien manger c'est à 63 % manger équilibré, 61 % se faire plaisir, 59 % varier les repas, 57 % manger sain, 54 % la convivialité\*.

Toutes les enquêtes démontrent que quel que soit le budget disponible, la façon de consommer des Français a changé. Alertés par les scandales successifs, ils tendent vers une alimentation plus saine, et 2/3 d'entre eux se déclarent à la recherche de simplicité lorsqu'ils choisissent leurs aliments, et sont attentifs à l'origine des produits.

### **Lutter contre l'uniformisation du goût et l'homogénéisation des textures.**

Assurément, TerAvenue dispose de tous les ingrédients pour donner du sens et de la saveur aux achats de produits de terroirs, pour la cuisine de tous les jours, les repas de fêtes ou les cadeaux gourmands !

\*Etudes TNS Food 360 pour SIAL 2014 et 2016

## **Rejoindre le mouvement, un geste simple et gratuit**

Pour devenir membre de TerAvenue, il suffit de créer en quelques clics et gratuitement son compte utilisateur sur :

**[www.teravenue.com](http://www.teravenue.com)**

Clients/prescripteurs, ambassadeurs de leurs terroirs ou dénicheurs de bons produits, tous les acteurs de TerAvenue sont réunis en une communauté participant à la dynamique du mouvement et de son cercle de qualité.

Pour cela, chaque membre a accès à un espace collaboratif lui permettant de :

- publier des avis et commentaires clients,
- partager de bonnes adresses,
- recevoir des suggestions ou des alertes,
- dialoguer avec les producteurs et artisans,
- soumettre des améliorations à l'équipe TerAvenue.

### **Un label attribué par les membres TerAvenue !**

Pour chaque commande réalisée, un système de notation permet au membre d'attribuer une ou plusieurs étoiles au producteur/artisan :

- \* 1\* : produits conformes
- \* 2\*\* : produits agréables (ou recommandables)
- \* 3\*\*\* : produits excellents
- \* 4\*\*\*\* : produits remarquables.

A partir de 10 classements 4\*\*\*\*, le producteur/artisan se verra décerner le Label TerAvenue, dont le logo apparaîtra alors sur sa fiche de présentation.

### **III. TERAVENTUE : UN HOMME ENGAGÉ POUR UN PROJET AMBITIEUX**

« Je ne suis pas un homme mais une équipe ! », déclare Jean Pierre Vitter.

C'est par le travail d'une équipe brillante et celui d'amis partageant les mêmes motivations et valeurs que TerAvenue existe. Sans eux, jamais une formule aussi aboutie de boutique en ligne n'aurait vu le jour.

Pour Jean Pierre, le gain n'est pas une priorité, car il sait que le retour sur investissement se fera attendre. Cette entreprise est vouée à une cause plus noble que celle du profit, et se veut militante. Soutenir nos traditions culinaires et le travail des hommes et des femmes est notre objectif premier.

Nous avons tous une madeleine de Proust, et quel bonheur lorsqu'elle refait surface ! Alors,

**Agissons ensemble**

**pour que la mémoire gustative de nos enfants ne soit pas celle d'un sandwich américain.**

### **POUR EN SAVOIR PLUS**

Site web : <https://teravenue.com>

Contact presse : [medias@teravenue.com](mailto:medias@teravenue.com)