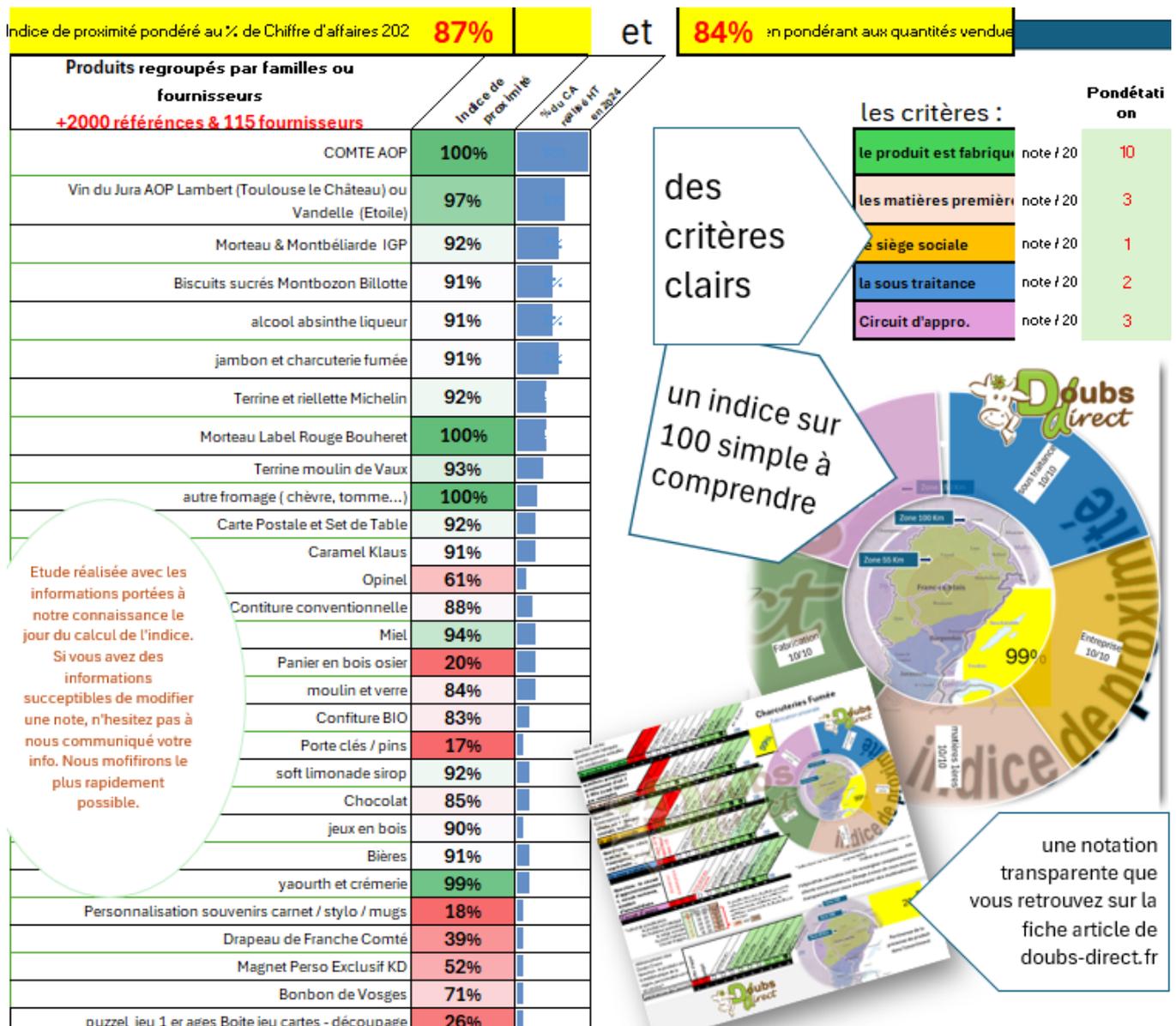


# Doubs Direct revisite son indice de proximité et joue la transparence.

**Info :** depuis 15ans on entend de tout sur les circuits courts, les produits locaux et le bilan carbone. Pour la compréhension sur nos choix d'assortiment nous avons réalisé un gros travail de scoring pour attribuer à chaque famille une note.



85% de l'assortiment à un indice de proximité supérieur 90%



**Avant**, on communiquait sur le fait que 80% des nos achats sont locaux sans tenir compte de la sous-traitance ou de la fabrication partielle en France voir des volumes écoulés.

**Maintenant**, les critères de fabrication, de matières premières, de circuit de distribution sont intégrés. Et on peut dire que notre indice de proximité est de 88%.

Sans dogmatisme et à notre échelle, on veut agir pour donner une mesure comptable à l'action positive. L'autre effet est aussi clairement de se différencier des vendeurs de produits des régions de toutes les régions, et pas seulement en proximité.

Evolution à souhaiter. Je souhaiterai que si on annonce une volonté : être local, faire un circuit court ... que le commerçant mette à disposition de ses clients un moyen de mesurer son action. Sans quoi on continuera à douter et les publicités joueront sur cette ambiguïté : c'est quoi être local ?

Il s'agit de notre deuxième version, la 1<sup>ère</sup> pas suffisamment factuelle à fait l'objet de propositions d'amélioration des services de l'état. A présent la grille de lecture est « open » les informations son modifiables, la note proposée est simple et claire.

On rêverait d'un magasin 100% local, mais c'est un rêve et la réalité est qu'il faut avoir une offre suffisante pour générer suffisamment de chiffre d'affaires pour pérenniser nos activités. Dons il nous faut la boite à meuh, le drapeau, les opinels, et plein de petits objets en complément de notre assortiment de base : Fromages, charcuteries, épicerie, vins ...

Tous les jours on nous demande un camembert, du piment d'Espelette (on à celui de Bresse) ou du roquefort (on vend le bleu de Gex), on explique nos choix ; On a voulu faire un autre type de magasin, pas une fromagerie, ni une épicerie mais un magasin sans multinationale qui propose les savoir-faire de la région, des paniers garnis et des super plateaux pour l'apéro avec des produits locaux.

Vous souhaitant bonne reception et que cette indice prenne doucement place dans la reflexion de nos client et ainsi rappeler « que consommer locale est simplement logique »

Doubs-Direct Besançon

# Se différencier par sa politique d'achat

Le prix étant l'élément différenciateur unique dans les grands réseaux de distribution. Nous voudrions mettre en avant la chaîne de valeur qui facilitera le choix des clients.

Connaitre les fournisseurs

Nos visites chez les Producteurs

<p><b>Visites Equipe Jura 2024 : Le Haut Doubs</b></p> <p>Quelle année ! Après un été chaud et sec, nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Visite équipe Jura 2023</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Produits chèvre du Doubs</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Découvrir Besançon en une journée</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>Foire aux Questions</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Naissance de DD... à 12 ans</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Les productions d'affinages Doubs Direct</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Le Book photo des producteurs de produits végétaux</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>La star des comtés</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Les morilles et champignons séchés</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Tout de Papy Gabry</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Sal de Salins les Bains par M. Piguet</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>

<p><b>Visite équipe Jura 2023</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Découvrir Besançon en une journée</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Foire aux Questions</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Naissance de DD... à 12 ans</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>Les prestations d'affinages Doubs Direct</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Sylvain Faubert AOC Alsace</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Domaine Philippe Vandier</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Domaine Frédéric Lambert</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>Les vins de Jura</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Abatère Lemerier Roguettes</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Moulinier haute Pierre, la vie est le Kercé</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Whisky 1777</b></p> <p>Nous sommes allés à la rencontre des producteurs du Haut Doubs. Ils nous ont fait découvrir leurs produits et nous avons pu les goûter. C'était très agréable et nous avons pu échanger avec eux. Merci à tous pour leur accueil et leur confiance.</p> <p>LES LA SALLE</p>

Pour apprendre les savoir-faire

## 1<sup>ère</sup> étapes la connaissance des fournisseurs

Un petit apéro chez Besançon à Saint-Denis à découvrir absolument, c'est là qu'on apprécie de belles rencontres, avec modération.

<p><b>Le tout de Papy Gabry</b></p> <p>Les jambons séchés dans le tout de Papy Gabry</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Morilles Souches</b></p> <p>Souches de morilles séchées chez Arnaud</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Farme à Châtaignes (25)</b></p> <p>Merci pour votre accueil dans votre ferme</p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>Pâtisseries Manuel Pella</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Volain de Sancy</b></p> <p>Visite de la production de Beurre-Franc</p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Cantier Garmelle</b></p> <p>L'abattage des bœufs chez les Vosges</p> <p>LES LA SALLE</p>

<p><b>Bonbons des Vosges</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Huile de Noix et Noisettes</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Visite chez Buchet &amp; Doubs dans le Doubs</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>L'huile du Val d'Amour</b></p> <p>LES LA SALLE</p>
<p><b>Le Fort des Rousses</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Merci de Joux</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Coopérative d'affinage Vagne à Poligny</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Composition des plats "apéro" et principaux ingrédients</b></p> <p>LES LA SALLE</p>

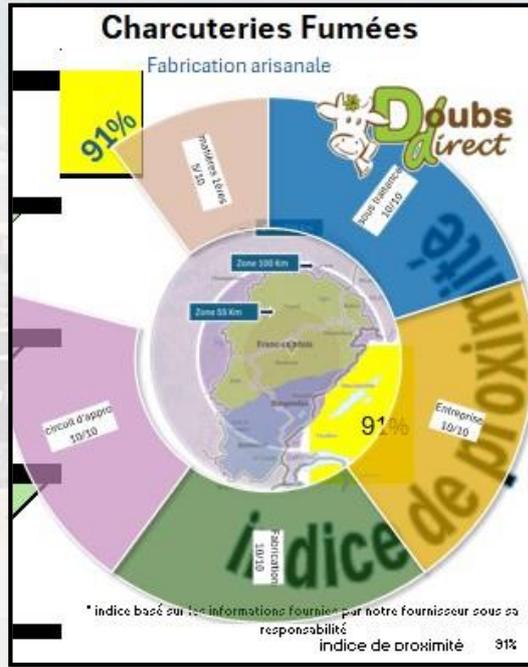
Un petit apéro chez Besançon à Saint-Denis à découvrir absolument, c'est là qu'on apprécie de belles rencontres, avec modération.

on est allé dans les Vosges voisines

Un aperçu actualisé dans notre journal entreprise qui sera mis en ligne le 15/11/24 et sera disponible sur le site de la coopérative.

<p><b>Publication des saucissons dans le Haut Doubs par la Ferme des Combes</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Sal de Salins les Bains</b></p> <p>LES LA SALLE</p>	<p><b>Huile de Combrin</b></p> <p>LES LA SALLE</p>
---	---	--

Pour le site



À l'instar d'un nutri-score, un indice de réparabilité ou énergétique, indice de proximité pourrait être utilisé pour communiquer de manière transparente, et valoriser des chaînes d'approvisionnement responsables.

Information bientôt disponible sur le site

**Chalet en bois**  
Fabrication artisanale

**90%**

**Indice de proximité**

\* indice basé sur les informations fournies par notre fournisseur sous sa responsabilité

indice de proximité 90%

l'objectif de cet indice est de renseigner simplement nos clients consommateurs. Charge à nous de nous montrer transparents pour nous démarquer des multinationales.

référencement chez Doubs Direct  
Question : le produit est-il emblématique de la région, personnalisé est-il un service?

**20** sur 20

Pertinence de la présence du produit dans l'assortiment

critère	Noté	sur	total
le produit est fabriqué les matières premières	20	20	300
le statut social	18	20	18
la sous-traitance	15	20	20
le circuit d'approvisionnement	18	20	34
le circuit d'approvisionnement	18	20	34

Une grille de cotation factuelle simple

Pondération des résultats en fonction de la politique achat de Doubs Direct

Une note sur la pertinence du produit dans l'assortiment de Doubs Direct « notre offre = attente client »

## Un indice pour le magasin

Calcul de l'indice du magasin en pondérant les résultats en fonction du CA Magasin

Plus de 80 % des ventes totales proviennent de circuits courts.

84% en fonction des quantités vendues  
88% en fonction du CA

Indice de proximité pondéré au % de Chiffre d'affaires 202 **88%** 180,00

Produits regroupés par familles ou fournisseurs +2000 références & 115 fournisseurs	Indice de proximité	% du CA
COMTE AOP	100%	
Vin du Jura AOP Lambert (Toulouse le Château) ou Vandelle (Etoile)	97%	
Morteau & Montbéliarde IGP	92%	
Biscuits sucrés Montbozon Billotte	91%	
alcool absinthe liqueur	99%	
jambon et charcuterie fumée	99%	
Terrine et riellette Michelin	92%	
Morteau Label Rouge Bouheret	100%	
Terrine moulin de Vaux	93%	
autre fromage ( chèvre, tomme...)	100%	
Carte Postale et Set de Table	93%	
Caramel Klaus	91%	
Opinel	61%	
Confiture Marie	88%	
Miel	94%	
Panier en bois osier	20%	
moulin et verre	92%	
Confiture BIO	82%	
Porte clés / pins	24%	
soft limonade sirop	100%	
Chocolat	85%	
jeux en bois	92%	
Bières	91%	
yaourth et crème	99%	
Personnalisation souvenirs carnet / stylo	18%	
Drapeau de Franche Comté	39%	
Magnet Perso Exclusif KD	52%	
Bonbon de Vosges	71%	
puzzle jeu 1 er ages Boite jeu cartes - découpage	36%	

Etude réalisée avec les informations portées à notre connaissance le jour du calcul de l'indice. Si vous avez des informations susceptibles de modifier une note, n'hésitez pas à nous communiquer votre info. Nous modifierons le plus rapidement possible.

## Genèse

- J'ai acheté des produits régionaux pour une grande marque de distribution, et participé à la création de **filiales** d'approvisionnement régionales en fromages viandes et charcuteries.
- En magasin j'ai valorisé les **labels de qualité** et remporter 2x le prix national de la plus belle mise en marché de produits AOP IGP Label Rouge BIO...
- De ce fait il a 16 ans, nous avons anticipé la tendance sur la relocalisation des productions et l'**attente** des clients sur le sens qu'ils peuvent donner à leurs achats.
- C'est du questionnement des clients que cet indice est venu:  
**valoriser la démarche responsable**

## Conclusion

Nous voulions proposer un commerce **logique** et consommer local est logique, les produits sont meilleurs, ça crée de la valeur dans la région et en plus on pollue moins...

Nous on propose des produits dans une boutique de centre ville. On crée du lien, on fait vivre le quartier, on emploie des jeunes juste parce que c'est **logique**.

« Le développement durable n'est pas un objectif mais un moyen de vivre mieux »