



Le Comptoir d'Anselme

Verfeil, le 28 janvier 2018

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancé fin septembre 2018, le Comptoir d'Anselme livre, au travail ou à domicile, les courses de la semaine à partir de produits locaux. Après presque 4 mois, plus de 3 tonnes de produits locaux vendus à travers 537 commandes et seulement 2 500 km parcourus.

Manger local et sain au quotidien, c'est possible !

Le principe est simple : les particuliers font leurs courses sur le site Internet du Comptoir d'Anselme et les reçoivent au travail ou à la maison. **Toute la gamme alimentaire** est présente : légumes, fruits, épicerie, crèmerie, viande. Plus de 200 références sont proposées, provenant de **25 fermes biologiques ou raisonnées, situées à moins de 100 km de Toulouse.**

Les entreprises desservies se concentrent sur les zones de Labège, Ramonville et Blagnac. La livraison à domicile concerne Toulouse centre ; elle est réalisée par une entreprise toulousaine de livraison verte. Les clients reviennent, enthousiasmés par ce service qui conjugue confort (courses en 10 min contre 2h40 en moyenne hebdomadaire – source INSEE 2015), qualité et engagement local.

Soutenir l'économie locale et diminuer son impact environnemental

L'objectif affiché par cette entreprise en circuits-courts est de soutenir l'agriculture de la région : plus de **60% du chiffre d'affaires va directement aux producteurs.**

En presque 4 mois d'activité, **3 tonnes de produits locaux ont été commercialisés** auprès de 160 personnes et de 47 entreprises. Les produits parcourent environ **50 km du producteur à l'assiette.**

Une attention particulière a été portée à la **réduction des emballages** : les commandes sont livrées dans des cagettes en bois produites par une entreprise près de Cahors. Grâce à l'engagement des clients (aucune consigne), le Comptoir les récupère et les réutilise de commande en commande.

Un frère, une sœur – Un cuisinier, une agronome

Le Comptoir d'Anselme a été fondé par Benjamin Chibaudel et Marie Franco, **frère et sœur, originaires de la région toulousaine.**

Benjamin a fait ses études de cuisine au lycée hôtelier de Toulouse puis au CFA de Blagnac. Il les a complétées par un master en commerce et marketing. Avant de lancer le Comptoir d'Anselme, il développait la branche belge d'une PME toulousaine à Bruxelles.

Marie est diplômée de l'école d'agriculture de Purpan et de Sciences Po Toulouse. Après 8 ans au ministère des Affaires étrangères, elle a travaillé pour une usine de sisal haïtienne. Pour ce projet, elle a obtenu le prix La France s'engage au Sud, remis par le président François Hollande (2016).

L'histoire familiale ne s'arrête pas là : le Comptoir d'Anselme se nomme ainsi **en hommage à Anselme, leur grand-père agriculteur.** La société est installée dans la ferme familiale, à l'orée du Lauragais.