

# ÁLANCIENNE

Communiqué de presse  
Le 19 Février 2019

## **Alternative à la grande distribution : *Alancienne* livre à domicile des produits cueillis le matin même chez les producteurs locaux engagés en agroécologie !**

Fondée en novembre 2016 par Paul Charlent, Livio Galas, Augustin Renoul et Alexis Parakian, la start-up *Alancienne* est un service de livraison à domicile de produits ultra-frais, bio et locaux. Fruits, légumes, produits laitiers, viandes, boulangerie, épicerie, tous les produits proposés sur le site [www.alancienne.co](http://www.alancienne.co) proviennent directement de producteurs engagés en agroécologie.



### **Comment ça marche ?**

*Alancienne* s'attaque frontalement à la grande distribution en se positionnant comme la **solution durable, locale et qui rémunère justement ses producteurs.**

Récemment labellisée « **Entreprise Sociale et Solidaire** », *Alancienne* propose de livrer à domicile des **produits cultivés à moins de 100 km de Paris sans intrants chimiques** et en direct de **producteurs engagés en agriculture biologique ou en conversion** vers celle-ci.

Les commandes se font en ligne en quelques clics jusqu'à 22h la veille de la livraison (livraison possible les mardis, mercredis et samedis).

**Aucune contrainte pour les consommateurs : pas d'abonnement, pas de panier imposé et la livraison est gratuite à partir de 30€ d'achats.**

Pour la plupart, les produits ultra-frais (*salade, poireaux, champignons, fraises, framboises, , aromates, etc.*) sont cueillis par les producteurs le matin même de la livraison, les œufs et le lait sont frais du matin. Le pain est quant à lui levé la veille et cuit le matin même.



**Au revoir les avocats du Pérou et les fraises espagnoles, bonjour le circuit court et sa logistique de proximité !**

Pour éviter tout gaspillage alimentaire, **la start-up ne cueille que les produits commandés.**

Pour le moment, la zone de livraison couvre :

- Paris (1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 7<sup>ème</sup>, 8<sup>ème</sup>, 9<sup>ème</sup>, 10<sup>ème</sup>, 11<sup>ème</sup>, 15<sup>ème</sup>, 16<sup>ème</sup>, 17<sup>ème</sup>, 18<sup>ème</sup>, 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup>)
- Certaines villes des Hauts-de-Seine (92) : Courbevoie, Asnières-sur-Seine, Levallois-Perret, Neuilly-sur-Seine, Boulogne-Billancourt, Clichy, La Garenne-Colombe et Colombes
- Quelques communes de la Seine-Saint-Denis (93) : Saint-Ouen, Pantin et Le Pré-Saint-Gervais

**D'ici mars 2019, Alancienne approvisionnera toute la capitale et l'ensemble de la petite couronne.**

Pour soutenir l'offre et répondre à la demande croissante de produits bio et locaux, Alancienne participe également à la **création d'une ferme maraîchère innovante agroécologique** de 70 hectares à Brétigny-sur-Orge (91) avec l'association Fermes D'avenir.

---

*« Notre volonté est double : aider les parisiens à changer leurs habitudes alimentaires en leur donnant accès à des produits sains et très frais et soutenir l'agriculture biologique locale. Nos clients sont ravis de pouvoir consommer des fruits et légumes cueillis le matin même. Notre modèle logistique leur permet d'avoir des œufs pondus le matin chez eux le soir. Le goût de nos produits et leurs valeurs nutritives sont incomparables grâce à leur fraîcheur ultime. »*

**Paul Charlent, co-fondateur et CEO d'Alancienne.**

---

### **Producteurs remis au centre de l'économie**

L'ensemble des producteurs d'Alancienne **se situe à moins de 80 km de Paris.**

La sélection des producteurs de la plateforme se fait sur des critères stricts basés sur leur adhésion au mouvement **agroécologique (ce mouvement est à la base d'un système global de gestion d'une agriculture multifonctionnelle et durable, qui valorise les agro-écosystèmes, optimise la production et minimise les intrants d'abord chimiques puis naturels. Le but d'un système agroécologique est d'être 100% autonome à un seul intrant prés : le Soleil ».)**

C'est pourquoi le système de production retrouve toute sa logique grâce à *Alancienne* : **ce sont les producteurs qui imposent leurs quotas et non l'inverse. Alancienne s'engage pour une rémunération juste et ne négocie pas les prix.**

Grâce au circuit court, les clients rémunèrent directement les producteurs.

---

*« Nous valorisons nos producteurs avec des prix justes, une vraie répartition de la valeur et un système vertueux pour aller encore plus loin dans la qualité des produits et la durabilité des fermes. Nous avons déjà 10 ans d'avance sur les lois. Il suffit juste que les gens nous suivent. »*

**Paul Charlent**

---

### **Une livraison éco-responsable**

La collecte des produits frais se fait par camion, le tout est centralisé à Clichy dans un entrepôt. Sur place, les produits sont emballés en **packaging recyclés**. La livraison s'effectue **en scooter électrique**.

L'utilisateur peut prendre connaissance de la **traçabilité des produits** en s'informant directement sur le site de la provenance et du producteur. Des journées « **fermes ouvertes** » sont également organisées pour pouvoir directement rencontrer le producteur.

## A propos des fondateurs

Paul Charlent, Livio Galas, Augustin Renoul et Alexis Parakian **se sont rencontrés pendant leurs études à Berkeley, aux États-Unis**. Ils ont découvert que même au Pays de la « malbouffe » il était possible de manger local et bon. Passionnés par la gastronomie et l'entrepreneuriat, ils décident de s'associer à leur retour en France.

Les valeurs et les ambitions portées par *Alancienne* sont évoquées dans le film "**On a 20 ans pour changer le monde**" d'**Hélène Médigue**, qui est sorti le 11 avril 2018 sur les écrans de cinéma.

### Contacts Presse

Frédéric Vincent

Mail : [frederic@diffusis.com](mailto:frederic@diffusis.com)

Tel : 06.29.27.69.48

Dominique Fresnaye

Mail : [dominique@diffusis.com](mailto:dominique@diffusis.com)

Tél : 06.25.78.54.54