

LOCALIZZ, UNE ENTREPRISE BIEN DANS L'AIR DU TEMPS

Issus des mondes du sourcing de la restauration commerciale et collective, et de la gestion, Olivier Da Rold et Éric Fihey ont choisi d'unir leurs compétences pour fonder Localizz, société de commercialisation de produits régionaux via Internet.

Lauréats de Pays d'Aix Initiative et du réseau Entreprendre Provence, qui les ont soutenus et accompagnés dans leur projet, les deux hommes ont créé leur société en septembre 2013.

**Leur credo : miser sur le circuit court
– de la ferme à l'assiette – pour offrir aux particuliers des produits frais, issus de producteurs locaux.**

Il y a une vraie attente de la part des particuliers et nous pouvons y répondre commente confiant Olivier Da Rold, fort d'une expérience similaire de 13 ans au sein d'un grand groupe.

Proche de l'esprit des AMAP, Localizz s'en différencie en ne demandant aucun engagement dans la durée à ses clients, en élargissant les créneaux horaires pour la récupération des produits et enfin en diversifiant considérablement son offre qui s'étend de l'alimentaire à l'artisanat ! Localizz propose ainsi sur la toile 1500 références de produits sélectionnés auprès d'une centaine de producteurs et artisans régionaux, dont elle met en avant le savoir-faire.

Comment ça se passe ? C'est simple : *Le client achète les produits sur le site à un prix compétitif. L'ensemble des commandes est transmis aux producteurs le lundi à 14 h, pour une livraison le jeudi ou le vendredi à l'atelier ou en point relais*, explique Olivier Da Rold. Localizz compte aujourd'hui une trentaine de points relais en PACA, la plupart dans les Bouches-du-Rhône, mais elle projette également d'en ouvrir dans le Var et le Vaucluse. Ce réseau est constitué de partenaires non concurrents — fleuriste, pépiniériste, coiffeur, bureau de presse... — chez qui Localizz a entreposé un frigo pour assurer la bonne conservation des produits.

Sur le PAAP, on peut ainsi récupérer sa commande soit à l'atelier situé au 380, rue Jean de Guiramand, soit à la Cave de la Pioline. Au-delà de 30 € d'achat, la livraison est gratuite.

Les débuts sont prometteurs, clients et producteurs semblent satisfaits du service. Les co fondateurs qui ont investi 80 000 € dans l'aventure – plan de com, chambre froide et site - visent 300 000 € de CA pour leur premier exercice et si actuellement l'équipe est essentiellement composée de stagiaires et d'intérimaires, les dirigeants espèrent bien embaucher une douzaine de personnes dans les trois ans à venir.

Localizz
380, rue Jean de Guiramand
www.localizz.fr



Nous nous sommes donnés pour objectif zéro déception en termes de qualité confie Éric Fihey, précisant nous allons sur place pour valider les méthodes et la qualité des produits que nous mettons en ligne.

UN MODÈLE VERTUEUX

Bien dans l'air du temps, la démarche plaît aux consommateurs. Nous participons au maintien de l'économie des producteurs de la région auxquels nous offrons une alternative, nos circuits courts sont économes en CO2, nous avons mis en place un système écoresponsable au niveau des emballages et nous allons créer de l'emploi local qui demandera peu de qualification. Tout ça fonctionne bien, constate Eric Fihey.

Déjà bien implantée sur le Pôle, Localizz vise également d'autres débouchés comme la restauration collective et classique - elle a déjà dans ce secteur des références comme le Grand Puech à Mimet ou l'Épicurien à Aix – et vise aussi la clientèle des comités d'entreprises pour les colis et les cadeaux de fin d'année composés de produits made in Provence.

Pour se faire connaître, les deux hommes ont créé leur mascotte et incarné leur entreprise en se mettant en scène sur leur camion et leurs différents outils de communication, une idée sympathique développée avec l'agence marseillaise Petit Carnet !

