Les Autochtones mettent notre terroir en boîte

lundi 26 avril 2021, par lpe

Depuis septembre 2019, cette société rochelaise sélectionne des producteurs locaux et crée des coffrets pour particuliers et professionnels. Après la Charente-Maritime, Les Autochtones s'attaquent aux Deux-Sèvres et voient encore plus loin…

« *Des saveurs remarquables par des producteurs remarquables dans des lieux remarquables.* » Tel est le credo des Autochtones. Fondée par Valérie Dubois et Fabien Picon, la société regroupe aujourd'hui quatre personnes. Graphiste depuis plus de vingt ans, après avoir mis en image et embelli les produits des autres, Valérie souhaitait travailler sur un projet qu'elle créerait de A à Z. Très attachée à sa région, l'idée est venue naturellement. « *La question de départ était "Comment rapporter un peu de cette région chez soi ?", avec cette idée de cadeau à offrir, à partager* », explique-t-elle.
Les deux associés commencent à chercher des producteurs locaux, s'intéressent à leur parcours, l'histoire de leurs produits, leur façon de travailler. Ils les rencontrent un à un avec la volonté de les convaincre de se lancer dans l'aventure sous la marque Les Autochtones – Saveurs locales. Car les « autochtones », ce sont eux, celles et ceux qui travaillent ici. « *En tant que graphiste, j'accorde une grande importance à l'esthétisme. L'identité visuelle des Autochtones et le packaging étaient définis. Il fallait que les producteurs acceptent de nous confier leurs produits sous notre marque.* » Pari réussi ! L'accueil des producteurs est plus que positif, de l'entreprise qui emploie une vingtaine de salariés au petit producteur. Tous ont pour point commun de travailler en local. « *Pourquoi aller chercher loin ce que l'on peut trouver près de chez soi ?* », martèle Valérie.

Des produits insolites

Les premiers coffrets sont réalisés avec des produits charentais-maritimes. Un an après le lancement des Autochtones, arrivent les coffrets estampillés Deux-Sèvres. À nouveau la même démarche pour Valérie, Fabien et leur équipe. Les recommandations, le bouche-à-oreille permettent de dénicher des pépites et des produits originaux, comme le "pesto" réalisé à partir des fleurs d'ail par Thibaut Mathé près de Niort. Chaque terroir est décliné en sept coffrets (quatre petits et trois grands) dont les prix vont de 25 à 85 €. À l'intérieur, chaque produit est accompagné d'une fiche qui présente le producteur, son histoire, son lieu de production, etc. Le conditionnement et l'impression des coffrets sont réalisés en partenariat avec IRIS, une entreprise adaptée installée à Périgny.

Pour les pros aussi

En octobre 2020, Les Autochtones étaient présents sur le Salon des comités d'entreprise de Niort. L'occasion de toucher une clientèle différente, celle des professionnels. Plusieurs sociétés ont choisi de présenter leurs vœux de début d'année à leurs collaborateurs ou leurs clients avec un coffret personnalisé aux couleurs de l'entreprise.
Un coffret thématique a vu le jour à l'occasion de la Saint-Valentin. D'autres sont en projet avant l'été et permettent d'associer des producteurs invités.
Pour les particuliers, les coffrets sont en vente dans plusieurs boutiques de la région indiquées sur le site Internet des Autochtones, en ligne, ainsi qu'au siège de l'entreprise dans le quartier de La Pallice à La Rochelle.
Après la Charente-Maritime et les Deux-Sèvres, d'autres territoires seront explorés par Les Autochtones. Valérie et Fabien s'intéressent de près à la région bordelaise. À suivre…

Julie Leboissetier

Des producteurs engagés :
Neuf producteurs et productrices contribuent aux coffrets de **Charente-Maritime**. Il s'agit de Pascal Favre, viticulteur bio (Vignoble Favre & Fils, Saint-Pierre-d'Oléron), les sauniers Romain Pédurant (PickSel, La Couarde-sur-Mer) et Cyril Bellin (Le Sel d'Ernest, Ars-en-Ré), Éric Vallégeas, chocolatier (Île de Ré Chocolats, Saint-Martin-de-Ré), la productrice de lait d'ânesse Clarisse Vaillant (Asinerie des Varennes, Dompierre-sur-Mer), Yolaine Bertaud, cirier d'art (Bougies Bertaud, La Rochelle), l'éleveur fermier Sébastien Fumeron (La Ferme de Prélide, Péré), le confiturier Stéphane Augé (Cyfruileg, Surgères) et les apiculteurs Julie Babinot et Vincent Dubreuil (Les Ruchers de la Coudrée, Nantillé) et Julien Dosnon (Miélapi, La Rochelle).

Côté Deux-Sèvres, Les Autochtones sont au nombre de six : Catherine Huvelin, maître chocolatier (Chocolaterie Michel Huvelin, Aiffres), le maraîcher Thibaut Mathé (La Régalade, Niort Saint-Liguaire), les viticulteurs Alain et Gilles Lemoine (Domaine de La Gachère, Val-en-Vignes), les éleveurs et producteurs de canards gras Jean-Robert et Philippe Morille (Chez Morille, Augé), les apiculteurs Christelle Auboin et Nicolas Girard (Miellerie de Titelle, Thorigné) et les pâtissiers Valentin et Alain Pineau (Chocolats et Délices du Poitou, Azay-sur-Thouet).

Site Internet : www.lesautochtones.com

Retrouvez cet article dans notre magazine du printemps.