



Le Comptoir de Cérès mise sur la biodynamie

jeudi 3 février 2022, par [lpe](#)

Entreprise de négoce créée et développée par le niortais Pascal Duforestel autour des produits méditerranéens, la SAS Dufo and Co vient de se doter d'un site marchand mettant en valeur son catalogue : [Le Comptoir de Cérès](#). Cette nouvelle étape est aussi le résultat d'un travail d'équipe qu'a bien voulu nous présenter l'entrepreneur à l'origine du projet.

Pascal Duforestel : *"Cette entreprise a été créée sous forme de SAS il y a 6 ans. Aujourd'hui, nous sommes quatre associés à parts quasiment égales : Julien Dagnaud pour la partie communication, Mathieu Viellot infographiste, Manon, ma fille, ingénieure, pour la partie recherche & développement et moi-même pour le sourcing des produits et l'aspect commercial. C'est un mélange générationnel plutôt productif !*

Historiquement, l'idée est partie d'une collaboration avec mon frère, importateur de produits grecs à Nîmes. C'est au fil du développement de la gamme de produits que j'ai découvert la biodynamie.

Aujourd'hui, l'entreprise diffuse ses produits dans une cinquantaine de magasins, essentiellement bio, entre le Bassin d'Arcachon et la Bretagne. Elle y réalise 140K€ de chiffre d'affaires. La vente directe lors de marchés, fêtes des plantes et autres occasions représente jusqu'à 20K€ par an.

Notre gamme est composée d'une quarantaine de produits, dont la moitié en bio, essentiellement d'origine grecque mais aussi italienne, tunisienne, égyptienne.

Le site internet <https://comptoir-ceres.fr> par contre, commercialise essentiellement des produits issus de la [biodynamie](#), avec la volonté de sélectionner 7 à 8 pays du bassin méditerranéen. Je fais le pari qu'avec tous les labels bio, dans les années qui viennent, les consommateurs vont se replier sur des valeurs sûres. La biodynamie, c'est un process très exigeant avec du bio, l'absence d'intrants, bien sûr, mais aussi le respect de la terre et des cultures rythmées par les astres aussi.

Forcément, ça réduit le champ d'action. Aujourd'hui, nous travaillons avec **une quinzaine de producteurs répartis sur 8 pays** et proposons sur le site 200 produits avec un élément différenciant essentiel : LE GOÛT ! Les pistaches que nous commercialisons sont parmi les meilleures du monde ! Nous sommes amenés à faire des rencontres incroyables avec des producteurs qui ont des histoires passionnantes... ça nous ferait presque oublier les tracasseries administratives qui sont le lot de tout importateur !"

CR.



<https://comptoir-ceres.fr>