



Keldélice lance la première plate-forme d'échange entre les producteurs et les professionnels de la gastronomie

Keldélice, le plus grand marché gourmand en ligne, lance la première plate-forme d'échange et de commerce réservée aux professionnels. Après le succès du portail de la gastronomie dédié au grand public lancé en novembre 2008, Keldélice propose désormais aux restaurateurs, aux commerçants aux épicerie fines, aux comités d'entreprise, aux agences événementielles, et à toutes les entreprises intéressées par les produits du terroir d'entrer en relation avec les producteurs régionaux. La plate-forme en ligne leur permet également de visualiser les catalogues professionnels de produits et de demander des devis.

Pour les producteurs, cette plate-forme est un moyen efficace de trouver de nouveaux débouchés.

Cyril Janin, président et fondateur de Keldélice, compte proposer 10 000 produits du terroir aux professionnels d'ici la fin de l'année.

Catalogue professionnel

Vous vendez aux professionnels ?

Vous souhaitez vendre vos produits auprès des professionnels de la gastronomie (restaurateur, épicerie fine, commerces de bouche, Comité d'Entreprise, agence événementielle, etc) ?

Pour cela, il vous suffit de créer votre **compte professionnel** et de **référencer vos produits** en renseignant si nécessaire des informations spécifiques dédiées aux professionnels (dégressifs, conditionnements spéciaux, personnalisation, possibilité de paniers cadeaux...). Ces informations ne seront vues que par les professionnels validés par les équipes de Keldelice.

Créez un compte pro.
Gérez votre catalogue produits

Vous cherchez des produits du terroir ?

Vous êtes un professionnel (restaurateur, épicerie fine, commerces de bouche, Comité d'Entreprise, agence événementielle, etc) ? Vous recherchez des produits du terroir et souhaitez entrer en contact avec des milliers de producteurs, leur poser des questions, obtenir leur catalogues professionnels, les interroger sur des commandes spécifiques...

Créez un **compte utilisateur** puis, complétez le formulaire de contact (sans oublier de mentionner votre numéro de SIRET). Ensuite, vous pourrez contacter directement un producteur précis via sa fiche professionnelle ou effectuer une demande générale dans la rubrique « l'achète, je vends ».

Demande d'accès
Utilisez le formulaire de contact

Retrouvez ici un espace dédié **aux professionnels de la gastronomie** : un moteur de recherche des produits à destination du marché professionnel, des conseils pour améliorer vos ventes, un agenda des salons et foires. **Chefs, producteurs, professionnels de l'e-commerce, propriétaires de boutiques**, découvrez des produits du terroir et des spécialités régionales et élargissez votre réseau de professionnels.

Inscrivez-vous pour référencer votre catalogue produits à destination des professionnels ou pour achalander vos boutiques de nouveaux produits.

Vous trouverez sur Keldelice des **produits du terroir**, des **producteurs**, des **recettes de cuisine**, un **magazine de la gastronomie**, des **bonnes adresses**, un **agenda gastronomique**, des **ustensiles de cuisine** et une communauté qui pose des **questions** et y répond !

Comment les professionnels s'inscrivent sur la plate-forme et contactent les producteurs

En créant un compte d'utilisateur et en indiquant leurs coordonnées (numéro de SIRET obligatoire), les professionnels peuvent contacter directement un producteur via sa page ou effectuer une requête générale dans la rubrique « j'achète, je vends ».

Comment les producteurs proposent leur produit sur la plate-forme

En créant un compte professionnel et en s'abonnant à Keldélice pour 39 € par mois les producteurs peuvent présenter leurs produits sur la plate-forme et indiquer les informations réservées aux professionnels (tarifs dégressifs, conditionnements spéciaux, personnalisation, possibilité de paniers cadeaux, etc.). Les équipes de Keldélice valident chaque inscription en vérifiant le numéro de SIRET. Les producteurs peuvent alors proposer leurs produits à la fois aux particuliers et aux professionnels. Keldélice leur permet de présenter des conditions de vente et des tarifs adaptés à ces deux types d'acheteurs. Les particuliers, quant à eux, ne peuvent pas accéder aux informations de la plate-forme professionnelle.

The screenshot shows the 'Catalogue professionnel' interface for 'Produits du terroir'. The main navigation bar includes 'Vente aux particuliers' and 'Vente aux professionnels'. Below the navigation, there are filters for 'les plus récents', 'au meilleur prix', and 'les mieux notés', along with an 'Ordre de tri' dropdown. The product listings are as follows:

Produit	Catégorie	Notes	Prix
Bagnetta	Conserves et plats cuisinés	★★★★★ (0 réaction(s))	6,00 €
Poudre d'Enfance Sugar	Sucre	★★★★★ (0 réaction(s))	13,00 €
Nougat Blanc	Sucre blanc	★★★★★ (0 réaction(s))	6,35 €

On the right side, there is a sidebar menu for 'Farines, pâtes, riz, légumes sec et autres' with the following counts:

- Coullis salé: 3
- Conserves Sucrées: 1
- Biscuit salé: 3
- Autres biscuits salés: 1
- Apéritif: 2
- Conserves et plats cuisinés: 4
- Soupe et potage: 1
- Mélange: 1
- Sucre: 3
- Blanc: 1
- Autres: 1

A propos de Keldélice

Fondée en mars 2008 par Cyril Janin (co-fondateur de Keljob.com), Keldélice met les nouvelles technologies du web au service des producteurs en leur permettant de vendre leurs produits aux internautes sans intermédiaire commercial. La société édite depuis novembre 2008 le site Keldelice.com, vitrine de la richesse des terroirs français mais surtout un marché en ligne où se rencontrent les producteurs, les professionnels de la gastronomie et les amateurs.

Keldélice souhaite favoriser la diversité alimentaire et l'agriculture raisonnée. Grâce au site et à son offre de création de site web simple et accessible, elle apporte de nouveaux débouchés et un réseau aux producteurs et permet aux internautes d'acheter les meilleurs produits du terroir en quelques clics.

La société compte aujourd'hui une dizaine de salariés. En septembre 2009, le site a réalisé une audience de 250 000 visites et rassemble plus de 1 600 producteurs ou distributeurs proposant un catalogue de plus de 12 000 produits.

www.keldelice.com

Contacts Presse | **Nicolas Faget**
01 58 65 20 17
nfacet@hdlcom.com

Aude Creveuil
01 58 65 20 23
acreveuil@hdlcom.com