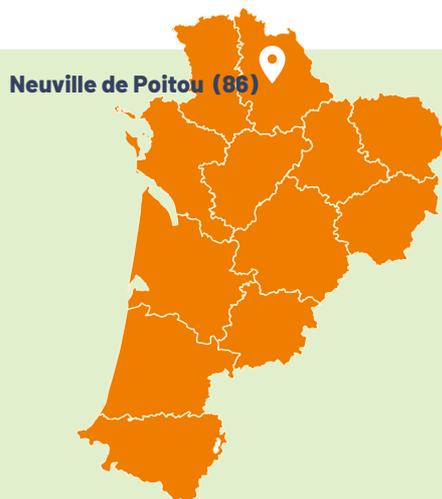


L'entreprise de portage de repas à domicile *Clémence et Antonin* est née en 2013 dans la Vienne. En créant cette franchise, Monsieur Omer pose comme maître mot la « qualité ». Pour cela rien de plus logique que d'être indépendant de la production à la distribution. Cela avec d'abord l'équipement en cuisine puis en 2022, la mise en place d'une ligne de légumerie. L'activité tourne à l'équilibre, la clientèle est établie et déjà deux autres agences sont ouvertes à Nantes et à La Rochelle. Pourtant, la mise en place d'une ligne de légumerie ne se fait pas en un claquement de doigt. Stéphane Omer nous raconte ici le développement de son projet.

### » En bref



## Clémence et Antonin

### Structure pilote :

Entreprise Clémence et Antonin

**Année d'ouverture :**  
2013

**Statut juridique :**  
SAS

### Zone de chalandise :

Département de la Vienne

### Certifications :

AOC, AOP, IGP, Label Rouge

**Zone d'approvisionnement :**  
25 km autour de l'entreprise

### Production :

400 T/an

### Autres activités :

Cuisine et portage de repas à domicile

### Personne ressource :

Stéphane OMER  
stephane.omer@clemence-antonin.com  
05 49 01 95 50

### » La genèse du projet

Avant d'être autonome sur l'ensemble de sa chaîne de production, l'entreprise a débuté en faisant appel à des partenaires. C'est suite à la crise sanitaire de 2020 que s'est manifestée leur **volonté d'être autonome sur l'ensemble de la ligne de fabrication**. A cette période, le nombre de clients a fortement augmenté et le volume de repas à produire aussi. En franchisant sa structure, Monsieur Omer s'est donc lancé dans le projet d'installation d'une cuisine et d'une légumerie à Neuville-de-Poitou. Des financements d'une hauteur de **450 000€ ont été apportés par la Région pour l'achat des machines et l'installation des chambres froides**.

Afin de limiter le nombre d'actions manuelles, le choix s'est porté vers l'installation **d'une ligne très automatisée**. C'est le résultat de plusieurs visites d'autres légumeries durant lesquelles Monsieur Omer a été surpris de découvrir qu'une vingtaine de personnes était nécessaire au fonctionnement de la légumerie. L'automatisation lui a permis de trouver un équilibre dans son organisation.

Il existe sur le département, une plateforme internet « Agrilocal86 » dont le rôle est de mettre en relation les producteurs locaux et les acheteurs publics notamment de la restauration collective (RCO).

Deux problèmes ont été observés dans son fonctionnement :

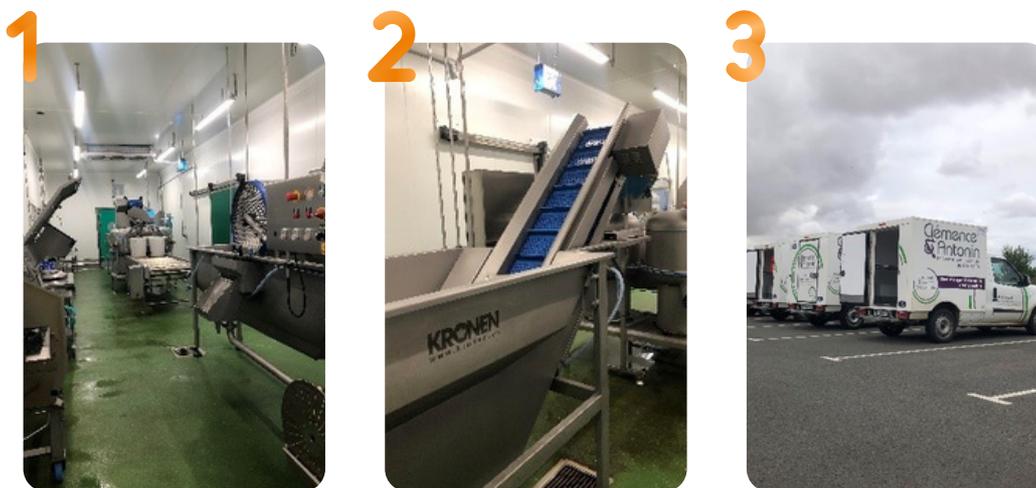
- **La transformation des aliments** : Le gestionnaire de RCO reçoit des légumes certes en circuit court, mais bruts et parfois encore terreux. Des tâches chronophages représentant une perte de temps pour les cuisiniers.
- **La livraison** : Un maraîcher est perdant financièrement et par son manque de moyens logistiques. Il ne peut pas se permettre de parcourir des dizaines de kilomètres pour livrer quelques kilos de légumes.

C'est pour combler les limites de ce système que depuis octobre 2022, la franchise a ouvert son offre aux établissements de restauration. Les producteurs n'ont alors plus qu'un lieu de livraisons, et les restaurateurs profitent de légumes locaux, frais et prêts à l'emploi.

## » Le fonctionnement

L'approvisionnement de *Clémence et Antonin* se fait **au maximum en « hyper local »**. Monsieur Omer estime que 80% de la production maraîchère du département se situe **dans un rayon de 20 kilomètres autour de la légumerie**.

Les livraisons aux restaurateurs des légumes de 4ème gamme sont en majorité **intégrées dans les circuits du portage des repas**. Quatre personnes en temps plein sont mobilisées pour les livraisons à une fréquence de trois fois par semaine pour le département de la Vienne. Concernant l'agence ouverte en 2022 à Nantes, elle est livrée de nuit, trois fois par semaine. Pour cela, *Clémence et Antonin* dispose d'une flotte de camions frigorifiques importante.



1 et 2 : Ligne de transformation

3 : Camions frigorifiques de livraison

Source : Louise CARRÉ, août 2022

La ligne de transformation de la légumerie fonctionne **complètement en automatique pour les zones de transport de bacs et de charriots**. Seules les parties pesage et conditionnement sont encore à améliorer et à automatiser.

Un responsable légumerie est en charge de son fonctionnement avec quatre employés y travaillant deux jours par semaine. Il assure notamment toute la partie commande. Celles-ci sont passées dix jours avant la livraison. Les légumes vendus sous vide sont ensuite à consommer sous une date limite de consommation (DLC) de dix jours.

## » La gouvernance

Les parts de l'entreprise sont détenues à parts égales par Monsieur et Madame Omer, ils sont les seuls à prendre les décisions stratégiques pour l'entreprise.

## » Les engagements de la structure

L'activité portée par l'entreprise *Clémence et Antonin* souhaite **prioriser l'approvisionnement locale**, premièrement afin de **garantir la qualité** des produits quelle cuisine, et secondement pour **favoriser le développement de l'agriculture** de son territoire. C'est pourquoi le prix de la matière première est d'ailleurs déterminée en discussion avec les producteurs, dans l'objectif de garantir une rémunération à la hauteur de leur travail.

## » Les freins et leviers de réussite



La réussite de l'entreprise se justifie par le choix d'un **développement progressif de l'activité**. Le portage de repas à domicile était déjà efficient et économiquement viable lors de l'installation de la légumerie. L'ouverture de l'offre de légumes de 4ème gamme à la restauration n'a fait que maximiser les capacités de fonctionnement de l'outil en générant des revenus supplémentaires.

De plus, **le circuit de logistique était déjà en place**, il n'a fallu qu'intégrer les livraisons des légumes de 4ème gamme dans le système existant.

Avant l'installation de la légumerie, une démarche de porte à porte a été faite pour présenter l'arrivée de la nouvelle activité. Cela a permis de connaître la demande.

Finalement, cette légumerie a été **la première sur le territoire**. Il est intéressant de noter que même celle présente aujourd'hui à Bordeaux n'empêche pas le déploiement de sa zone de chalandise sur la métropole. Effectivement, les deux légumeries se complètent par l'offre qu'elles proposent. *Clémence et Antonin* dispose d'un peleur à échalottes que d'autres n'ont pas.

# Pour en savoir plus ...

---



Pays et Quartiers de  
Nouvelle-Aquitaine

---

Site web :  
[www.pqn-a.fr](http://www.pqn-a.fr)

Personne ressource :  
Alexia Michoud  
[alexia.michoud@pqn-a.fr](mailto:alexia.michoud@pqn-a.fr)  
07 56 38 26 89

Maiwen Hoden  
[maiwen.hoden@pqn-a.fr](mailto:maiwen.hoden@pqn-a.fr)  
06 31 21 56 09

Clémence Antonin  
La livraison des p'tits chefs

Site web :  
<https://clemence-antonin.com/>

Personne ressource :  
Stéphane OMER  
[stephane.omer@clemence-antonin.com](mailto:stephane.omer@clemence-antonin.com)  
05 49 01 95 50

## Merci !

---



Clémence Antonin  
La livraison des p'tits chefs