

Causses sau retailul cu un puternic ADN local [GALERIE FOTO]

21 Jul 2017 | de Romina Ardelean



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



[7]



[8]



[9]

Într-o lume digitalizată, unde mobilul a devenit device-ul de pe care se accesează internetul cel mai des, apar în continuare mișcări în retailul fizic și concepte care mizează pe producția artizanală locală, pe volume mici dar de calitate superioară, pornind de la ideea că nevoia omului de a socializa în timp ce își face cumpărăturile nu va dispărea niciodată. Iar Causses, magazinul cunoscut în rândul localnicilor, dar și al turiștilor, drept templul parizian al slow food-ului, este unul dintre aceste exemple.

„Cauzele” lui Causses. În 2011, când s-a deschis primul magazin Causses, în zona de sud a Parisului, Alexis Roux de Bézieux - creatorul acestuia - a vrut să ofere o alternativă la magazinele de suprafață mare și la produsele fabricate la scară industrială, mizând în primul rând pe producători locali, atent selecționați, cu un puternic caracter sezonier. Într-un interviu acordat presei franceze, De Bézieux spunea: „Am vrut să lucrez cu produse sezoniere pentru că așa era comerțul în trecut. Gustul și prețul sunt două criterii majore de selecție a produselor. Sunt foarte atent la prețul de achiziție și la adaosurile pe care le practicăm, astfel încât raportul preț-calitate să fie unul corect. Și

Întotdeauna când decid listarea unui produs îmi pun întrebarea dacă eu aş fi dispus să plătesc acel preţ. Aşa se face că, faţă de un supermarket clasic, la un coş de cumpărături de 15 euro Causses e mai scump doar cu 40 de eurocenţi.” În acelaşi timp, francezul şi-a dorit să transforme banala activitate de cumpărare de alimente într-un moment de descoperire şi experimentare.

La capitolul customer service, Alexis Roux de Bézieux şi-a luat ideile din propria carte, scrisă în parteneriat cu Thomas Henriot, denumită „Arabul din colţ”, care avea drept protagonişti acei proprietari de magazine de la colţul străzii, adesea magrebieni, prezenţi în majoritatea oraşelor din Franţa şi nu numai. „Cartea vorbeşte despre legătura pe care o are comerciantul cu oamenii din cartier, cu comunitatea pe care o deserveşte. De asemenea, evoluţia distribuţiei alimentelor în ţările anglo-saxone m-a inspirat puternic şi am vrut să creez un brand care este aproape de consumator pentru că în zilele noastre, în Franţa, singurul element relevant pentru consumatori în relaţia cu produsele este preţul”, mai spune antreprenorul. Causses a devenit în scurtă vreme un fenomen în rândul localnicilor şi al turiştilor, o realizare cu atât mai mare cu cât De Bézieux nu avea deloc experienţă în comerţ, el începându-şi cariera în finanţe şi continuând cu o experienţă într-un ONG din Orientul Mijlociu şi apoi cu organizarea de evenimente legate de protecţia mediului, în Franţa.

Extrapolarea conceptului. Causses a plecat la drum cu miza simplă de a comercializa produse inexistente în marile magazine: legume şi fructe heirloom, sezoniere,

produse artizanale locale, dar de la furnizori cu ștaif. Antreprenorul împreună cu echipa sa au lucrat la selecția inițială de produse timp de un an, iar la final au listat circa 2.500 de SKU-uri de la 200 de furnizori, din categorii precum fructe și legume, specialități din carne, brânzeturi, alimente dulci și sărate, vinuri și băuturi spirtoase, condimente, cafea vrac, produse de patiserie home made, aperitive, iaurturi proaspete, dar și o gamă mare de produse fără gluten, vegane sau superalimente.

Între timp, conceptul de retail s-a transformat într-unul complex, care practic închide cercul: de la Causses poți cumpăra ingredientele pentru mâncărurile pe care vrei să le prepari, poți învăța cum să le pregătești chiar în magazin sau poți să le cumperi gata pregătite și să le savurezi pe loc sau acasă. „Causses este boutique de bun gust, restaurant, școală de gătit, cramă, hub de socializare. Am vrut să îi determinăm pe oameni să gătească, în loc să cumpere produse procesate”, explică Alexis Roux de Bézieux. Cursurile de gătit sunt predate de Esprit Cuisine, Nathaly Ianniello's School, care prepară și produsele din meniul diviziei de catering. În plus, sâmbăta, o dată la două săptămâni, se servește un brunch gluten-free preparat de către Keili, un tânăr chef american specializat în astfel de produse. Magazinele sunt deschise de luni până sâmbătă, de la 10 AM la 9 PM. Pentru a vă face o idee despre prețurile practicate, un sandwich costă 4,90 de euro, iar un meniu complet este 9 euro.

În ceea ce privește designul magazinului, Causses este în zona stilului loft, cu ferestre industriale de mari

dimensiuni, tavan înalt și pereți din cărămidă. Pe pereți sunt afișate valorile și angajamentele retailerului, însă o notă diferită față de magazinele din acest segment este lipsa semnalisticii care subliniază agresiv caracterul ecologic al produselor. Toate aceste elemente asigură o experiență de cumpărare intimă și confortabilă, un rol-cheie având angajații care excelează prin cunoștințele despre produse și prin sociabilitate.

Pași mărunți, dar hotărâți. În ultimii ani, rețeaua Causses a mai avut inaugurări de magazine în alte două districte din cele 20 ale capitalei franceze. Spre deosebire de prima locație, cele care au urmat beneficiază de un spațiu de vânzare semnificativ mai mare, de 200 de metri pătrați (față de 120 mp în prima unitate), însă designul este în aceeași linie, mai ales că fondatorul Causses a lucrat cu aceeași echipă de arhitecți. Întrebat unde se vede în peisajul retailului, Alexis Roux de Bézieux a spus: „sunt undeva între micile magazine de producător și cele din retailul de mare suprafață. Încerc să iau ce este mai bun de la fiecare: organizarea, managementul și logistica de la marii retaileri și criteriile de selecție a produselor, serviciile și experiența unui mic comerciant”. Cât despre viitor, antreprenorul pare că nu are încă un plan de a lua cu asalt lumea, ci se concentrează pe consolidarea locațiilor deja existente și pe a deveni un model de best practice al mișcării slow food.

Cu ce se mănâncă slow food-ul

Mișcarea Slow Food, fondată în 1989 de Carlo Petrini – un jurnalist și activist italian, condamnă industrializarea

mâncării și promova producătorii artizanali, agricultura sustenabilă și educarea consumatorilor. În traducere liberă, vorbim de produse care să aibă un gust și o calitate bună, să fie obținute într-o manieră curată, sustenabilă, iar oamenii care au muncit la realizarea lor să fie plătiți cinstit. Mișcarea Slow Food numără în prezent peste 150.000 de membri activi în mai mult de 150 de țări.

Articole Asemănătoare

Source URL: <https://revistaprogresiv.ro/articole/causses-sau-retailul-cu-un-puternic-adn-local-galerie-foto>

Legături

- [1] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/article/images/magazin_-_causses_1.jpg
- [2] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_2.jpg
- [3] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_3.jpg
- [4] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_4.jpg
- [5] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_5.jpg
- [6] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_6.jpg
- [7] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_7.jpg
- [8] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_8.jpg
- [9] https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/resources/galleries/magazin_-_causses_9.jpg