



ACTUALITÉS

SERVICES

OFF COURSES, LA COURSE AU SOMMET

SPECIALISTE DES COURSES À DOMICILE EN STATIONS, L'ENTREPRISE SAVOYARDE SE VEUT "ÉCONOMIQUE" ET PRÔNE LA BONNE PORTION AU JUSTE PRIX.

Par Patricia Rey

Qui n'a pas rêvé, une fois arrivé en station de ski, d'échapper à la corvée des courses pour profiter pleinement des joies de la neige... et à la file d'attente interminable à la caisse des supérettes le samedi. C'est ce que propose la société Off Courses (ex-Food pack service) aux vacanciers et tour-opérateurs depuis 2002, date de sa création à Barby, près de Chambéry.

«Le principe est simple, explique Bernard Fontaine, gérant d'Off Courses. Il suffit de se rendre sur le site et de commander ses courses en ligne, au minimum deux jours avant son arrivée, pour être livré au pied de sa résidence ou directement dans l'appartement, le cas le plus fréquent.» Et les touristes ont le choix parmi les 800 produits référencés, essentiellement des denrées alimentaires avec une vaste sélection de produits frais (50 % des volumes livrés), auxquelles s'ajoutent quelques produits d'entretien. La livraison, elle, se fait uniquement le samedi, voire le dimanche durant les vacances de Noël et de février quand les stations affichent complet. «Une question de logistique», confirme Bernard Fontaine, puisque chaque début de week-end l'hiver, la PME livre jusqu'à 60 stations, l'équivalent de 6 500 personnes, depuis son entrepôt de 1 500 m² à Barby, d'où partent en moyenne 25 camions, et jusqu'à 46 en période de pic. «Je me fais un point d'honneur à ce que chaque client soit livré en temps et en heure, quelles que soient la météo et l'affluence sur les



routes», ajoute le dirigeant, qui, l'hiver dernier, a approvisionné environ 60 000 clients.

DES PRODUITS... AUX PANIERS REPAS

Ces derniers temps, Off Courses a élargi son offre et propose aux tour-opérateurs, mais aussi aux hébergeurs et autres acteurs significatifs sur le marché du ski, de les livrer, et ainsi leur permettre d'apporter un service supplémentaire à leur clientèle dans le cadre de formules "all inclusive". À l'instar de Sun Web, Odalys, Travel Ski, et plus récemment CGH et Pierre & Vacances pour lesquels l'entreprise prépare des paniers repas, avec chaque jour un menu différent. «Chaque pack est composé de 15 menus pour toute la semaine, avec au moins un repas steak», précise Bernard Fontaine qui soustrait les plats préparés à des traiteurs essentiellement locaux pour leurs spécialités régionales. «Selon les nationalités, je propose des



➤ Bernard Fontaine, gérant d'Off Courses.

menus adaptés : des chicons au jambon pour les Belges, des sauces au beurre de cacahuète pour les Hollandais, des plats halal..., sourit-il, avant de poursuivre, et chaque colis est soigneusement calculé pour éviter tout gaspillage. Même les emballages sont réduits au minimum... La dose juste pour consommer intelligent.»

Compter 69 à 119 euros pour un adulte et 42 à 45 euros pour un enfant par semaine. Et la formule fait recette puisque cette activité, qu'il a étendue à l'ensemble de sa clientèle on line, représente 53 % de son chiffre d'affaires en 2015. La raison de son succès ? Un très bon rapport qualité-prix. «Nous sommes mieux placés en prix que les supérettes locales, soit en moyenne - 10 %», souligne Bernard Fontaine. Pour le dirigeant d'Off Courses, il n'y a pas de mystère, le service et le prix font la différence. «J'ai l'habitude de dire que mon unique concurrent est le coffre de la voiture, que les familles (trop) organisées remplissent de victuailles avant de partir en vacances.»

L'entreprise savoyarde a enregistré, en 2015, un chiffre d'affaires de 2,2 millions d'euros et vise une croissance de 15 à 20 % d'ici deux ans, en ciblant davantage les tour-opérateurs.

230 €
c'est le prix du panier moyen par appartement, sur la base de 3,5 personnes. Soit environ 65 € par personne par semaine.

12
préparateurs de commandes sont régulièrement formés.

NOUS PRÉVOYONS LA JUSTE DOSE POUR CONSOMMER INTELLIGENT.