Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Foodymix lance officiellement ses paniers recettes spécial Thermomix



La plateforme avignonnaise de livraison de panier repas Foodymix lance officiellement son activité. Il est désormais possible de commander un panier avec des ingrédients locaux et des recettes adaptées au robot de cuisine Thermomix. Des pâtes, des bao buns, du poisson ou encore du gaspacho, 7 nouvelles recettes sont proposées chaque lundi sur le site de Foodymix.

Le point positif : il est possible de personnaliser son panier. Pour commencer, il suffit d'indiquer le nombre de personnes qui passeront à table. Ensuite, il n'est aucunement obligatoire de se procurer toutes les recettes proposées. Il est possible de choisir entre 2 et 7 d'entre elles pour composer sa commande.

Les paniers sont conçus pour éviter le maximum de gaspillage. Pour chaque gramme de de nourriture sauvegardé, Foodymix récompense son client d'un 'Foodyz', qui agit comme un point de fidélité. Au bout d'un certain nombre de Foodyz, il est possible d'obtenir une bouteille d'huile d'olive gratuitement dans sa commande, un bon d'achat, la livraison gratuite, ou encore une bouteille de champagne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour découvrir toutes les recettes de la semaine, cliquez ici.

V.A.

Votre Thermomix devient local grâce à Foodymix





Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

Anthony et Pierre-Marie Poirier vont officialiser leur projet dans quelques semaines. Foodymix est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. Chronofresh, une filiale de Chronopost, possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

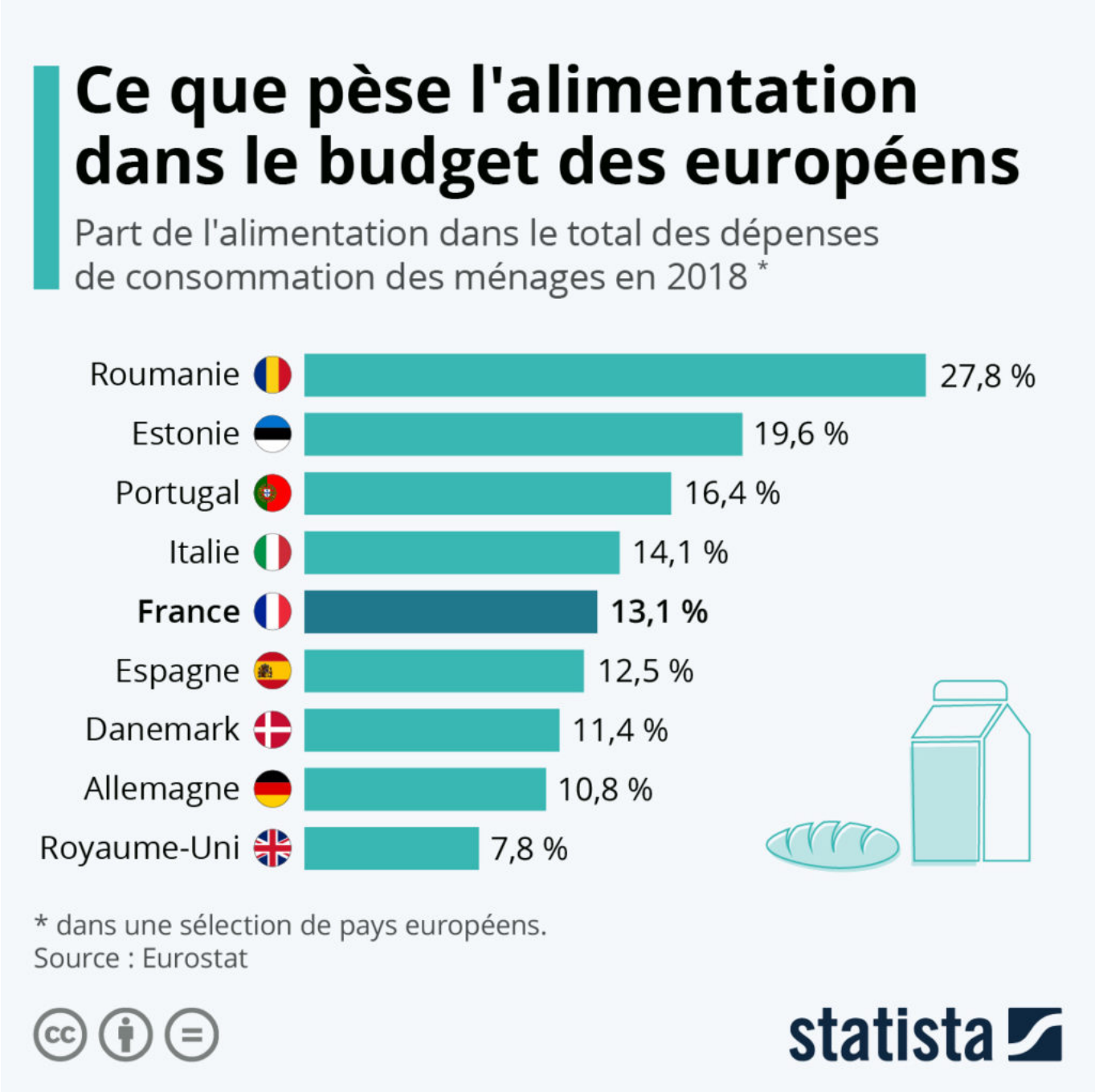
Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodèlement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

Des produits locaux, mais à quel prix ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le Réseau Entreprendre Rhône Durance (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, Brigitte Borel.

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, Philippe Roche, délégué de l'association Cédants et repreneurs d'affaires (CRA).



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social Instagram et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Foodymix : les paniers garnis de produits vauclusiens pour des recettes Thermomix



Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

Anthony et Pierre-Marie Poirier vont officialiser leur projet dans quelques semaines. Foodymix est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. Chronofresh, une filiale de Chronopost, possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodèlement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

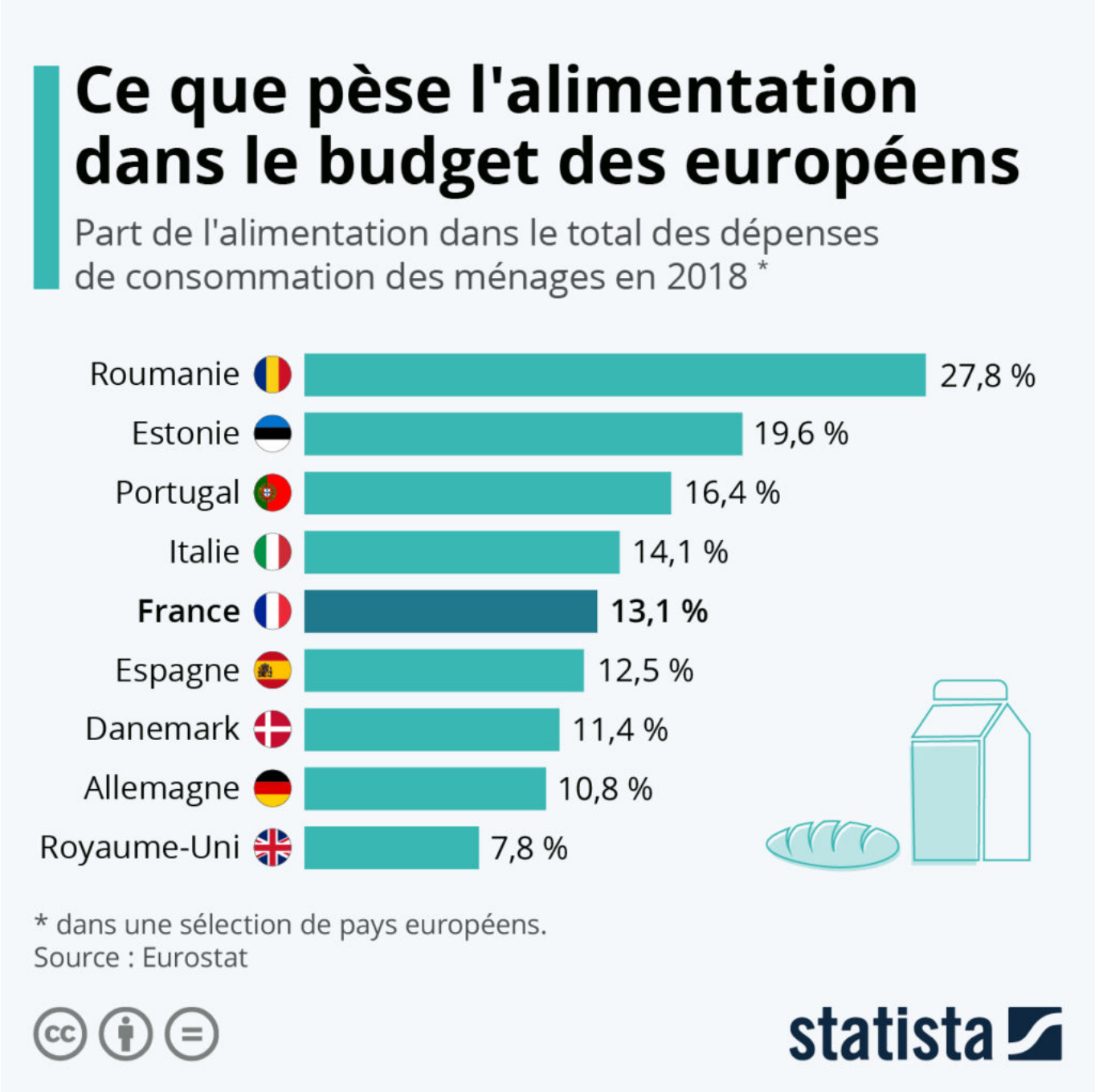
Des produits locaux, mais à quel prix ?

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.



Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le Réseau Entreprendre Rhône Durance (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, Brigitte Borel.

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, Philippe Roche, délégué de l'association Cédants et repreneurs d'affaires (CRA).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social Instagram et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.