

OKOÙ.SHOP

ÉPICERIE AUTONOME DE PRODUITS LOCAUX



VOTRE ÉPICERIE LOCALE
À TOUTE HEURE!

PRODUITS LOCAUX / SAISONNIERS
CIRCUIT COURT - FAIBLE EMPREINTE CARBONE
PRIX JUSTE, POUR LE PRODUCTEUR ET VOTRE PORTE-MONNAIE



WWW.OKOU.SHOP
CONTACT@OKOU.SHOP

07 44 30 20 25
SYLVAIN@OKOU.SHOP
07 44 30 20 24
MICKAEL@OKOU.SHOP

À PROPOS DE NOUS

UNE ÉQUIPE COMPÉTENTE ET ENGAGÉE, ALLIANT
EXPERTISE TECHNIQUE, COMMERCIALE ET
STRATÉGIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT
DES ÉPICERIES AUTONOMES OKOÛ

DES PARCOURS COMPLETS ET COMPLÉMENTAIRES



SYLVAIN DJALOYAN DIRECTEUR GÉNÉRAL

FORMÉ EN ÉLECTROTECHNIQUE ET AYANT TRAVAILLÉ
DANS LE SECTEUR DE L'INFORMATIQUE, SYLVAIN A
ÉGALEMENT OCCUPÉ DES FONCTIONS COMMERCIALES
DANS LE BÂTIMENT. IL MET SES COMPÉTENCES
TECHNIQUES ET SON EXPÉRIENCE VARIÉE AU SERVICE
D'OKOÛ, EN ASSURANT LE DÉVELOPPEMENT DE
SOLUTIONS INNOVANTES ET LA STRATÉGIE
COMMERCIALE TOUT EN VEILLANT À LA SATISFACTION
CLIENT.

MICKAËL MESLAND PRÉSIDENT

MICKAËL MESLAND - PRÉSIDENT
FORTEMENT ANCRÉ DANS LE MONDE
AGRICOLE, MICKAËL CUMULE 20 ANS
D'EXPÉRIENCE EN FORMATION ET
ACCOMPAGNEMENT DES EXPLOITANTS
AGRICOLES, SPÉCIALISÉ DANS LES
SOLUTIONS DIGITALES ET LA
DIVERSIFICATION DES CIRCUITS DE
DISTRIBUTION.



UNE SOLUTION POUR LES HABITANTS, LES COMMERÇANTS ET LA COMMUNE

Les épiceries autonomes oKoû (prononcez « au cas où ») sont des magasins de produits locaux accessibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, qui travaillent en collaboration avec les artisans et producteurs de la commune où ils sont implantés.

Pour offrir un service aux habitants de la commune et les personnes de passage qui ont un besoin ou une envie, de consommer local, à un prix établi par le commerçant sans intermédiaire.

Pour permettre aux commerçants de rentabiliser et faire connaître leurs produits même pendant leurs heures de fermeture, sans avoir à investir dans un distributeur coûteux ; pour offrir à la commune l'opportunité de proposer à ses administrés un service au plus proche de leur vie familiale et professionnelle, en s'adaptant à leurs horaires et à leur envie d'aller toujours plus vite ainsi qu'à ses commerçants, producteurs, afin de dynamiser l'économie de leur commune.

Une solution flexible et adaptée aux besoins locaux

Ce projet s'inscrit dans une démarche collaborative avec la commune, visant une installation rapide et efficace qui répond aux enjeux locaux.



Deux options possibles

PAS DE LOCAL DISPONIBLE

nous proposons de construire un bâtiment amovible, modulable et personnalisé, offrant une solution flexible et rapide à mettre en œuvre

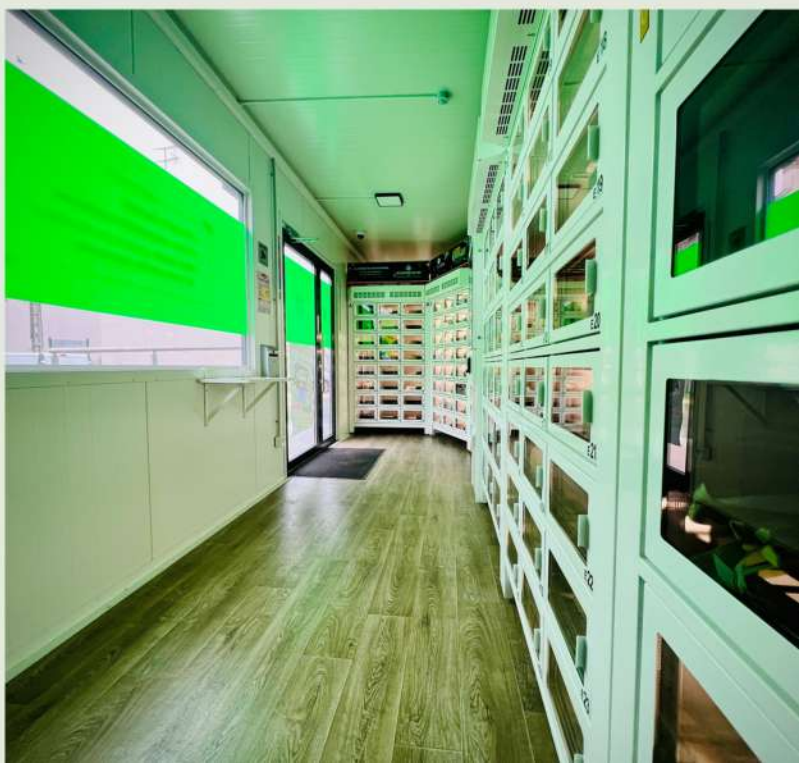
LOCAL DISPONIBLE

nous pourrions l'exploiter immédiatement, garantissant une installation rapide et conforme aux besoins opérationnels

Une solution légère et adaptée aux centres urbains

Grâce à des structures compactes et flexibles, nous offrons une solution idéale pour une implantation en zone urbaine

DÈS 15m²





Un concept clé en main :

- **Accessibilité** : Produits locaux disponibles à toute heure, sans contraintes
- **Qualité** : Des produits sélectionnés pour leur fraîcheur et leur authenticité
- **Simplicité** : Une expérience client intuitive via des casiers connectés
- **Proximité** : Implantées au cœur des communes, elles soutiennent les producteurs locaux.

Comment ça marche ?

- **Accès facile aux produits** : Borne de commande qui se scinde en deux pour être accessible aux Personnes en fauteuil
- **Choix varié** : De l'apéritif au dessert : Fruits, légumes, viandes, fromages, et plus encore
- **Paiement rapide** : Terminal bancaire pour un encaissement simple et efficace
- **Services adaptés** : Rampe PMR, sacs en papier, tablette pour poser les courses



Impact local et engagement durable :

- **Soutien aux producteurs** : Offrir une vitrine accessible 24h/24 pour valoriser leurs produits
- **Modèle écoresponsable** : Installations éco-conçues et gestion durable des ressources
- **Dynamisation des communes** : Apporter un service moderne et inclusif qui répond aux besoins des habitants

Accueillir oKoù, c'est :

- Offrir un service moderne et accessible à vos administrés, disponible 24h/24
- Soutenir les producteurs locaux et dynamiser l'économie de votre territoire
- Proposer une solution clé en main, écoresponsable et adaptée aux besoins actuels
- Renforcer l'attractivité de votre commune tout en répondant aux attentes des habitants

Depuis son lancement, oKoù s'est implanté avec succès dans des communes comme Traînou, Vennecy et Lailly-en-Val, devenant un acteur clé du commerce local et durable. En accueillant oKoù, vous investissez dans une solution qui valorise votre territoire tout en répondant aux attentes de vos administrés.

" J'ACHÈTE ! "

LES ARTISANS LOCAUX



Boulangier



Pâtissier



Maraîcher



Avis au amateur, aujourd'hui c'est burger !
Burger Virsils (Pavé de Vire, andouille et camembert pané) sauce Camembert, en galette de pomme de terre, accompagné de ses pommes grenaille.
CUISSON : A réchauffer au four 120° pendant 15 min (pour le burger au préalable) - OU micro-onde 5 min.
Bon appétit ... Voir plus



Aviculteur



Crémier
Fromager



Restaurateur
Traiteur



Arboriculteur



Boucher
Charcutier



Volailleux



Apiculteur



Fleuriste



Autre
Artisan



IDENTIFICATION DU COMMERCANT

CASIERS RÉFRIGÉRÉS
DE 0 À 18°C

CASIERS ANTI-GASPI
+ DLC J-2 (-30%) / J-1 (-50%)

DES ARTISANS / PRODUCTEURS
DE LA COMMUNE
D'IMPLANTATION ET DES
COMMUNES LIMITROPHES



DES ARTISANS / PRODUCTEURS
DIFFÉRENTS DANS
CHAQUE BOUTIQUE
POUR
FAVORISER LA PROXIMITÉ

ARTISANS / PRODUCTEURS oKoû TRAINOU

Mais Son Mais Su

LE TRIANON

RESTAURANT - BAR

LA FERME DE CHAMPAGNE

*Les chèvres de
la Mardelle*

FAY AUX LOGES

LA FERME DES BEAUDIÈRES

LES RUCHES DE FAY

ALAIN SAULNIER, APICULTEUR - RÉCOLTANT

ferme de
CORNEBOEUF

ARTISANS / PRODUCTEURS oKoû LAILLY-EN-VAL

L'ORÉE DE SOLOGNE

LE MOULIN
LAURENTAIS



Biscuiterie

*Loire
et Sologne*

LE CLOS
DES MAUVES



LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE
FRANCE BLEU
FRANCE 37
BFM TV
LE PARISIEN

...

ON PARLE DE NOUS



ARTICLES DE PRESSE

■ LAILLY-EN-VAL

Une épicerie autonome ouvre aujourd'hui

Après une première implantation à Trainou en mars dernier, une nouvelle épicerie autonome s'installe à Lailly-en-Val, à proximité du gymnase. Elle ouvre aujourd'hui.

Reconnaissable avec son bandeau vert sur fond gris, oKoû (au cas où) est une épicerie pas comme les autres. Plus qu'un simple container posé sur une dalle de béton, cette boutique ouverte 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 présente plusieurs atouts. À l'extérieur, une rampe pour l'accessibilité PMR et des caméras de vidéosurveillance pour la sécurité. Et à l'intérieur, tout type de produits 100 % locaux, de l'apéritif au dessert, et à des prix raisonnables.

Circuit ultracourt

Les deux fondateurs, Sylvain Djaloyan et Mickael Mesland, se connaissent depuis longtemps et leur tandem fonctionne bien. Ils commencent à réfléchir début 2023, à « un projet qui a du sens » : rendre un service au public avec des produits en circuit ultracourt, accessibles tout le temps. Et travailler avec des producteurs qui peuvent vendre en continuant à être dans les champs ou des commerçants d'écouler leurs invendus.



FONDATEURS. Mickael Mesland et Sylvain Djaloyan.

Ils font appel à une entreprise spécialisée pour concevoir une boutique conforme à toutes leurs exigences. « Une machine basse consommation, multi-connexions, dotée de casiers réfrigérés (146 à Lailly-en-Val) dont la température peut être désactivée à distance en fonction des produits. Sans oublier la sécurité alimentaire avec un blocage en cas de dépassement de la date limite de consommation », énumère Sylvain Djaloyan. Et ils ne comptent pas s'arrêter là. « Nous sommes en pourparlers avec plusieurs mairies, intéressées par notre concept », précise Mickael Mesland. ■

L'épicerie locale mise à l'honneur



OKOU. Les deux fondateurs entourés par la députée Stéphanie Rist et le maire, Philippe Gaudry.

Sylvain Djaloyan et Mickael Mesland ont installé à Lailly-en-Val l'épicerie oKou. Lorsqu'ils ont présenté leur projet au maire, Philippe Gaudry, il a tout de suite dit « oui », séduit par le concept de vente en circuit court de produits locaux et régionaux, de saison, accessibles vingt-quatre heures sur vingt-quatre.

« Nous offrons une solution de bien manger local, indique Sylvain Djaloyan, et nous travaillons avec une cinquantaine de producteurs. » Les deux fondateurs ont obtenu le label « C du Centre », qui valorise la filière alimentaire de la région. Et la semaine dernière, ils ont reçu le Coq d'or décerné par France initiative.

Une première épicerie autonome a ouvert à Traînou il y a un an, suivie

d'une deuxième à Lailly-en-Val en août dernier. Depuis décembre, les clients peuvent commander sur le site et retirer leurs achats en boutique.

« Nous sommes en contact avec plusieurs mairies, nous ciblons les villes à partir de 1.000 habitants », précise Mickael Mesland. L'idée est d'ouvrir une vingtaine de points de vente d'ici cinq ans en région, avec des embauches à la clef. Ils sont en pourparlers de nombreux interlocuteurs au niveau régional et départemental susceptibles de leur apporter un soutien financier.

La députée Stéphanie Rist, en visite cette semaine, a complimenté « une très belle initiative qui met en valeur les produits locaux et est adaptée au mode de vie de nos concitoyens ». ■

Val de Loire - Pays beauceron ➔ Vie locale

TRAINOU ■ Les habitants ont vite adopté cette nouvelle offre commerciale, en dépannage mais pas seulement

L'épicerie autonome est ouverte non stop

Depuis mars, OKoù s'est implanté dans le village. Ce container équipé ne propose que des produits frais, artisanaux et locaux, disponibles sept jours sur sept, vingt-quatre heures sur vingt-quatre.

Marie Guibal
marie.guibal@centrefrance.com

Il est aux alentours de 11 h 30. Françoise arrive à vélo et se gare au pied de l'épicerie autonome. Un bloc de type container maritime, assez design, en gris anthracite et bois, posé depuis quatre mois sur la place Léon-Pierrot, à deux pas de l'église. « C'est super et bien commode ! Je viens surtout parce que ce sont des produits locaux. Tout est bien frais, je n'ai jamais été déçue. »

Que du frais et du local

C'est bien là le secret de OKoù (prononcer « Au cas où ») : regrouper un ensemble de produits issus de la commune d'implantation ou autour. Pour mettre en avant les circuits courts. Ce jour-là, 97 casiers sur les 126 sont pleins. On y trouve un lot de merguez et chipolatas,



CLIENTE. Pascaline vient une fois par semaine : elle apprécie la fraîcheur et les circuits courts. M. G.

des crottins de chèvre, une boîte de macarons de la boulangerie Moussu voisine, des œufs, de la bolognaise de porc en bocal de la ferme des Beaudières à Trainou, de la confiture, du granola, des tomates anciennes, des fraises, du saucisson, du jus de pomme... Bref, l'offre est étonnamment variée. Françoise repart avec son déjeuner sous le bras : deux steaks hachés et des cerises.

Autre point fort dans cette commune qui compte

peu de commerces : l'épicerie est ouverte sept jours sur sept et vingt-quatre heures sur vingt-quatre, sans personnel. Tout se passe via un écran tactile très intuitif : vous commandez, vous réglez par carte et les casiers s'ouvrent.

Pascaline y est déjà allée un soir : « Pour une quiche, il me manquait du fromage frais. Même le mercredi, quand la boulangerie est fermée, elle alimente l'épicerie. C'est

réapprovisionné tous les jours. On n'a pas à courir à droite, à gauche pour trouver des produits locaux. Tout est de qualité et à des prix pas mal ». Elle y passe une fois par semaine, en gros. Ce jour-là, elle en sort les bras chargés de deux boîtes d'œufs (vingt en tout) et d'une barquette de cerises posée en équilibre dessus.

Nicole regrette juste le manque de « contact humain », mais « c'est mieux que rien ». ■

OKoù, une entreprise d'Orléans qui voit déjà loin

OKoù, c'est l'histoire de deux quadras orléanais, issus de l'informatique et de l'agriculture, qui veulent valoriser la production locale.

« On a listé tous les freins à l'achat de ces produits : trop chers, il faut aller dans différents endroits, avec des horaires précis... et on les a tous levés ! », explique Sylvain Djaloyan, cofondateur avec Mickaël Mesland. C'est vrai que leur projet est rudement bien pensé : ouverture non-stop, paiement facile, borne intuitive, rampe PMR, approvisionnement par les deux fondateurs chaque jour, jolie présentation...

Et le succès est au rendez-vous. L'épicerie a tout de suite trouvé son public : « On a été rentables en un mois », se réjouit Sylvain.

Ici, les prix sont fixés par le producteur, sans négociation, qui loue quinze casiers dans l'épicerie. « On met en avant

les circuits courts à des prix raisonnables. C'est un concept qui a du sens. » Chaque épicerie (dans le futur) ne disposera donc pas des mêmes produits. Ce sera le cas pour celle de Lailly-en-Val, la deuxième à ouvrir, d'ici début août.

Les fondateurs voient déjà plus grand : « On se projette très loin. On avait besoin de s'attacher d'abord au Loiret où il y a de la demande. On a déjà six communes qui nous ont contactés. On s'implante toujours sur un terrain communal ». Pas que dans des villages : « Il existe aussi des quartiers qui ne sont pas bien desservis » en commerces.

Les perspectives sont donc vastes et variées. Mais toujours en appliquant la même philosophie : du frais, du local, de l'artisanal, accessible H24. ■

Infos. Page Facebook OKoù Trainou et 06.14.35.35.07.

Frais, bon et local... C'est dans la boîte !



■ **LOIRET.** Avec le concept novateur Okoû, c'est l'assurance de pouvoir faire ses courses 24 h/24 et 7 j/7. Deux épiceries autonomes font des heureux à Trainou et à Lailly-en-Val.

■ **DIVERSITÉ.** Ces distributeurs automatiques, que l'on retrouve aussi à Aschères-le-Marché, sur la RD 97, se déclinent à toutes les sauces... Il y a même des pizzas. PHOTO A. MARIE

PAGES 2 ET 3

LE FAIT
DU JOUR

Des distributeurs alimentaires

Le bonheur
gustatif est-il
dans le casier ?

Consommation

Mickaël Mesland et Sylvain Djaloyan ont décidé de se lancer dans un concept, celui de l'épicerie ouverte 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, sous la bannière OKoù. Leur recette ? Proposer des produits locaux, de qualité, à un prix juste, dans des casiers. Pour l'heure, ils les ont installés à Trainou et Lailly-en-Val. Dimanche matin, nous sommes allés à la rencontre de clients convaincus, portant aux nues cette nouvelle offre.

Alexis Marie
alexis.marie@centrefrance.com

C'est le paradoxe. Comment des casiers, où se trouve de la nourriture, accessible à toute heure du jour et de la nuit, peuvent générer de la vie, du moins du lien social ? À défaut d'avoir trouvé la réponse, Mickaël Mesland et Sylvain Djaloyan, deux associés, se sont lancés dans l'aventure OKoù. Ils ont installé deux épicerie, deux « grands » distributeurs pour faire simple, à Trainou puis à Lailly-en-Val.

« Mon deuxième frigo »

L'aventure démarre par un constat personnel, celui de Mickaël Mesland : « Un soir, on rentre de chez mes beaux-parents qui habitent à Vrgny, ma fille dort à moitié, à l'arrière de la voiture. Et on a faim. Cap sur le Mc Do. Sauf que je vois un petit restaurant qui ferme ses portes et que je me dis que j'aurais pu récupérer ce qui lui restait. C'est ce qui a nourri ma réflexion pour monter notre concept d'épicerie H24, 7 jours sur 7. » Et il s'est largement inspiré de l'écran de la chaîne de fast-food pour équiper les épicerie d'OKoù. Ces dernières contien-

nent un rail pour ranger les vélos, une rampe PMR en inox (construite à Estouy), une tablette pour poser ses courses, des sacs en papier. En ce moment, elles sont même aux couleurs d'Halloween.

Mais il ne s'agit pas de n'importe quelle épicerie. Les produits proposés sont locaux, de qualité et à des prix justes pour le producteur et le porte-monnaie des clients. « Si les gens ne venaient que pour se dépanner avec des produits hors-sol et hors de prix, ils ne reviendraient pas », analyse Mickaël Mesland.

Les avis recueillis dimanche matin, à Trainou, vont tous dans ce sens. À croire que c'est un coup monté. Que les clients ont été triés sur le volet. Or, Mickaël Mesland confesse qu'il ne connaît pas tous les consommateurs qui passent, ce matin-là, place Léon-Pierrot, un lieu stratégique où se trouve un grand parking, à proximité du centre-bourg et de la boulangerie. Il y passe pas mal de temps. Les casiers ne se remplissent pas tout seuls !

En tout cas, Jessica, qui vient en voisine, est enthousiaste au sujet du concept : « C'est mon deuxième frigo. Parfois, je viens en pyjama. Je viens ici pour sortir de la chaîne alimentaire, je n'achète plus de légumes en grande surface. Ici, je n'achète que des produits locaux, de qualité. »

Sabine, de Loury, vient chercher un fromage et des pommes de terre, en dépannage, même si elle fait travailler les commerçants de sa commune. Élodie Moussu, la boulangère, alertée par son smartphone, revient mettre du pain frais. En tant que voisine, elle n'a pas long à cheminer mais il lui faut se déplacer matin, midi et soir afin de garnir les emplacements qu'elle a loués.

« C'est magique »

Harmony, de Fay-aux-Loges, a tout bonnement changé ses habitudes. Le drive en grande surface, c'est pour les produits de grande consommation. Le reste, y compris en drive, c'est chez OKoù. Pour Élodie et Benjamin, escortés par leurs jumeaux Tom et Gabriel, qui veulent à tout prix des rillettes de la ferme des Beaudières, à Trainou, cet arrêt fait partie de la sortie du dimanche, eux qui habitent à Ingrandes : « Il n'y a pas que les rillettes, il y a aussi les fruits. On leur apprend à ne pas manger n'importe quoi. » Marion, elle, repart avec une choucroute pour deux. Tout en glissant qu'ici, il y a de quoi faire pour les petits apéros.

Le mot de la fin revient à Nathalie, de Fay-aux-Loges, qui a pris des œufs : « Il m'arrive de venir exprès. Il y a tout plein de bonnes choses. C'est magique. » Et on ne vous a pas parlé des frites fraîches de Beauce... ■



installés dans le Loiret

**LE FAIT
DU JOUR**


PRÉVISIONS. Même s'ils ne veulent pas confondre vitesse et précipitation, Mickaël Mesland et Sylvain Djaloyan ont prévu d'installer d'autres épiceries OKoù à l'échelle du Loiret, en employant des personnes à la recherche d'un complément de revenus. Tout en continuant de contenter leurs clients ! PHOTO A. M.



Images Okou.shop

Le Grand Journal de 8h - L'Enquête

"DÉSERTS ALIMENTAIRES" : CES MAIRES QUI SE BATTENT

LA TRIBUNE

[Economie](#) [Finance](#) [Technologie et intelligence artificielle](#) [Énergie et industrie](#) [Transports](#) [Défense et Aérospatiale](#) [Climat](#) [Partenaires](#) [Événements](#) | [LA TRIBUNE DU DIMANCHE](#) [🔗](#) [🔍](#)

Economie > Déserts alimentaires : les épiceries automatiques se bousculent au chevet de la ruralité

Déserts alimentaires : les épiceries automatiques se bousculent au chevet de la ruralité

LT Ce contenu est réservé aux abonnés

Initiée il y a quatre ans par le leader API, la filière de la distribution alimentaire autonome est en plein essor en 2025. Si elle constitue un levier efficace face à la désertification commerciale dans les zones rurales, le modèle économique reste encore fragile.

Guillaume Fischer avec Florence Fabry (Nantes), Nathalie Jourdan (Rouen) et Maxime Girardeau (Bordeaux)
Publié le 08/10/25 à 09:05



Okou fait de la distribution de produits locaux et de qualité son leitmotiv. Un objectif pas seulement économique mais également social.
(© Okou)

« Heureusement qu'il y avait cette solution » : la start-up OKoù ouvre sa troisième épicerie autonome dans le Loiret

Fondée en 2023 par Mickaël Mesland et Sylvain Djaloyan, OKoù relance le commerce et la vente de produits en circuit court dans des petites communes du Loiret en installant des bungalows autonomes, ouverts en permanence. Alors que son troisième emplacement est ouvert depuis juillet à Vennecy, la start-up espère déployer son concept dans toute la région Centre-Val de Loire.

Par François-Xavier Rivaud

Le 1 septembre 2025 à 07h36



Les trois épiceries autonomes de la start-up OKoù sont installées dans des petites communes du Loiret, et sont ouvertes 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, DR

Après Trainou (Loiret), en mars 2024, et Lailly-en-Val (Loiret) en août 2024, la start-up OKoù, fondée en 2023 par le duo de quadragénaires Mickaël Mesland et Sylvain Djaloyan, a inauguré le 10 juillet dernier une troisième [épicerie autonome](#) à Vennecy (Loiret).

Brigitte, une habitante retraitée de cette commune de 2 000 habitants, s'est déjà approvisionnée dans cette boutique connectée, ouverte 24 heures sur 24 : « En rentrant, j'ai été un peu déstabilisée de devoir me débrouiller seule et de choisir mes produits sur un clavier, mais, une fois habituée, il faut bien reconnaître que c'est pratique, surtout que les commerces et les supermarchés ne sont pas tout près de chez moi. Ça redynamise un peu le commerce dans des petites communes un peu éloignées comme ici. »

La gamme de produits frais, locaux et de saison l'a séduite. « Ce soir-là, j'avais de la famille qui est venue me voir à l'improviste. Nous avons pu partager un repas sympa, avec ce qui était proposé dans les casiers. On trouve de tout : de la viande, des légumes et des fruits, des boissons... Heureusement qu'il y avait cette solution. Quand ils sont arrivés chez moi, le Super U de Loury était déjà fermé ! »


Viser plus de producteurs locaux

Les deux fondateurs d'OKoù se sont entourés d'une cinquantaine de producteurs locaux, dont une quinzaine fournit la boutique de Vennecy. « On aimerait rassembler encore plus de producteurs. Il faut les convaincre. Chez nous, ils trouveront une expertise dans la vente, le marketing et la consommation, la gestion des stocks et des DLC (dates limites de consommation), qui leur font parfois un peu défaut », développe Sylvain Djaloyan.

Pour chacune de ces boutiques autonomes, la petite entreprise investit entre 90 000 et 100 000 euros pour la fabrication et l'aménagement de ces bungalows de 20 m², « 100 % cocorico et écoresponsables », réalisés par des entreprises françaises et des prestataires locaux.

La start-up a rejoint en début d'année l'Agreen Lab'O, l'accélérateur de start-up dans le domaine de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des transitions environnementales, les cosmétiques ou la foodtech établi à Orléans (Loiret), pour accélérer son développement.

Depuis son ouverture à Vennecy, OKoù réalise entre 700 et 800 ventes par mois. Une quatrième boutique est attendue, courant 2026, autour de Cléry-Saint-André (Loiret). Sylvain Djaloyan se dit prêt à « venir en aide » à toutes les communes du Loiret ou du Centre-Val de Loire confrontées à la problématique de désertification commerciale.



Accueilli par hasard par les gérants qui m'ont gentiment expliqué le concept !
Au top avec beaucoup de choix ! Super concept avec des prix équivalents aux
grandes surfaces tout en faisant marcher nos artisans ! J'y retournerai sans
problème :) en passant chercher mon pain

Maëva H.

Venant de Bretagne, pour le long week end
dans notre famille, nous avons découvert ce
concept, nous y sommes venus 2 fois, pour
les asperges d'une part dont le prix est très
correct et également pour les autres produits
Fromages et légumes, fraises. Tous les
produits nous ont ravis.

Sandrine L.

Nous avons découvert cette épicerie
autonome par hasard. Le gérant nous a
gentiment expliqué son concept de
vente de produits locaux en circuit
court. Très pratique pour dépanner et
pas cher, j'espère que ce concept
d'épicerie prospérera et que d'autres
pourront ouvrir en France. N'hésitez pas
à y faire un tour

Thomas D.

Sans hésitation 5/5!!!! Produits
locaux, ultra frais, variés,
achalandés très régulièrement
car victimes de leur succès
certainement.... facile
d'utilisation... que demande le
peuple ????? Si ce n'est à boire
et à manger J'ai un seul mot:
Bravo !

Élodie F.