

GROUPEMENT D'ACHATS ST MARTIN DE LONDRES

FICHE PRODUCTEUR

Nom du producteur : JULIE FORGEARD

Raison sociale : MONA DESSERT VEGETAL/TERRACOOPA

Adresse : Pôle REALIS, 710 rue Favre de Saint Castor | CS 17406
34184 Montpellier Cedex 4

Commune : MONTPELLIER

Portable : 0664394490

Email:conserveriesucree.mona@gmail.com

Site internet :

<https://www.terracooa.net/agriculteurs-entrepreneurs/1-offre-alimentaire-bio-et-locale/mona-desserts-v%C3%A9g%C3%A9taux/>

Facebook : @monadessertvegetal



– Vos pratiques ?

Petit texte de présentation : Il y a maintenant 1 an et demi que je travaille sur ce projet de création d'entreprise artisanale : le but permettre aux gens qui cherchent des produits de consommations alternatifs, de pouvoir consommer local.

Je me suis lancée dans la création de **desserts 100% végétal**, avec en priorité le plaisir et la recherche de saveur inédite.

Mes valeurs : des produits au maximum locaux, origine France de préférence ; **pas de conservateur, ni additif**

Je suis vigilante sur la gestion des déchets et proposent des contenants recyclables (verre, carton)

Et l'autre valeur que je tiens à mettre en avant : c'est la **transparence et la clarté**

J'ai rejoint TERRACOOPA en novembre dernier, afin de trouver du soutien auprès d'une structure et des autres entrepreneurs.

- Vos produits sont-ils labellisés (AB, Nature & Progrès, etc.) ?
Labellisation AB : OUI

- Etes-vous 100% bio sur votre exploitation ?
Tous les produits que j'utilise sont d'origines biologiques

- Etes-vous signataire d'une charte particulière ?

Nous sommes en train d'écrire notre charte au sein de la coopérative

- Si vous n'êtes pas en production labellisée, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ? Quels sont les produits de synthèse que vous utilisez sur vos produits, quelle en est la fréquence et pour quelle raison ?

- La taille de votre exploitation ? Volume de votre production ?




Je suis dans la phase de démarrage avec test sur le marché : donc pour le moment une production artisanale. Je loue un laboratoire en fonction des commandes pour réaliser ces produits dans les normes HACCP



- Est-il possible de venir vous rencontrer sur votre exploitation, avec les Consomm'acteurs du groupement, une fois dans l'année ?

Oui non

Aujourd'hui je n'ai pas de laboratoire car je loue au gré des commandes, mais je suis disponible par téléphone ou une rencontre sans problème.

– Vos produits

Produit	Unité	Prix TTC/unité	Période d'approvisionnement	PHOTOS
Crème dessert Amande France nature sans lactose, sans gluten 90 grs	pcs	1.65€	Toute l'année	
Crème dessert Amande France Sureau (Cévennes, Pyrénées) sans lactose, sans gluten 90 grs	pcs	1.90€	Toute l'année	
Crème dessert Amande France verveine (région montpellier) sans lactose, sans gluten 90 grs	pcs	1.90€	Toute l'année	
Crème dessert Amande France Agastache (région montpellier) sans lactose, sans gluten 90 grs	Pcs	1.90€	Juin-Juillet-Aout	
Crème dessert Amande France chocolat (PACA) épicé sans lactose, sans gluten, sans lécithine, sans soja	pcs	1.90€	Toute l'année	
Lait végétal Cru Amande Aï (10%) Nature 500 ml sans étiquette	pcs	3.00€	Toute l'année	
Lait végétal cru Amande Aï (10%) Nature 1L sans étiquette	pcs	5.00€	Toute l'année	
Lait végétal cru Amande (10%) sucrée (dattes) 500 ml	pcs	3.50€	Toute l'année	
Okara Amande frais 150 grs	Pcs	3€	Selon dispo	
Crème dessert amande Nature 360 grs	pcs	5.90	Toute l'année	
Crème dessert amande chocolat épicé 360 grs	pcs	7.50	Toute l'année	
Moelleux chocolat Sans gluten, sans oeuf	part	3€	Mi-octobre/Mi-février	

Cookies aux graines (France) Farine blé	Vrac kgs	23€	Toute l'année	
Purée de graines de Tournesol torréfiées . VEGAN	300 grs	8€	Toute l'année	
Pâte à tartiner CHOCO-Graines VEGAN-	300 grs	8.5€	Toute l'année	
Amandon. Variété Aï origine Occitanie. En conversion AB (2 ^{ème} année)	Kg vrac	20€	Selon disponibilité	
Amandes France caramélisées cannelle VEGAN	150 grs	5€	NOEL	
Fraisier, crème végétale	Part	3€	Mai-Juin-Juillet	
Autres gâteaux			Selon la saison	

- **Pratiquez-vous des tarifs de groupe pour grosse commande ?** Si oui, pour quelle quantité et à quel prix ?

Produit	Unité	Quantité	Prix TTC/unité

- **Le Conditionnement (carton, recyclable, caisson polyéthylène, etc) ?**

Les crèmes sont dans des **bocaux en verre** et son emballage tous les deux consignés (pour ne pas avoir d'étiquette à enlever avant nettoyage). Je ne fais pas payer la consigne pour le moment, je pars sur le principe que les gens retournent les bocaux et emballage d'eux-mêmes : pourra évoluer dans le temps suivant les résultats.

Les biscuits ou cookies : idem

Gâteaux : soit bocal ou emballage carton recyclable

Est-il possible de réduire les emballages (plastique en particulier) ?

Oui cela fait partie de la démarche

– Êtes-vous déjà présent chez un commerçant de St Martin de Londres ou Viols le Fort ?
Non, pas pour le moment

– Les livraisons

Acceptez-vous de livrer à Viols en Laval le vendredi de 18h30 à 19h30, et de vendre directement aux consomm'acteurs qui auront passé commande ?

(condition indispensable) OUI bien sûr

Régularité de livraison par produit ?

Produit	Régularité de livraison
Crème dessert Amande nature	Tous les 15 jours
Crème dessert Amande Sureau	Tous les 15 jours
Crème dessert Amande verveine	Tous les 15 jours
Cookies aux graines	Tous les 15 jours
Crème dessert chocolat épicé	Tous les 15 jours

Délai entre la commande et la livraison, par produit?

Produit	Délai de commande
Crème dessert Amande nature	7 jours
Crème dessert Amande Sureau	7 jours
Crème dessert Amande verveine	7 jours
Crème dessert Agastache	7 jours
Crème dessert chocolat épicé	7 jours
Moelleux chocolat	7 jours
Cookies aux graines	7 jours
Fraisier	7 jours
Autres gâteaux	7 jours

Minimum et maximum de commande par livraison, par produit?

mini : 75[€] au global

Produit	Commande minimum	Commande maximum
Crème amande tous parfums	30 unités	120 unités (période coronavirus)
Biscuits	50€	

Gateaux	48€	

Amènerez-vous le matériel de livraison? Sinon, merci de nous indiquer ce que nous devons prévoir (table, etc).

OUI

- **Modalités de paiement que vous souhaitez (espèces et / ou chèques)?**

(Les paiements seront réalisés à la livraison par chaque consommateur, directement auprès de vous)

Espèces

- **Avez-vous des remarques ou suggestions à nous faire ?**

Pour moi cette entreprise c' est le début d' une grande aventure. C' est une reconversion professionnelle suite à beaucoup de réflexions sur notre façon de consommer et de voir le monde qui nous entoure.

Claqueuse depuis 1 an maintenant (j' habite Laroque), j' adore faire partie d' un groupe d' entreaide actif, et je me dis quoi de mieux que le croqu' local pour tester mon activité auprès de gens qui seront j'espère intéressés par ma démarche et mon engagement.

NOTA : les crèmes sont des produits frais : le consommateur devra prendre un sac isotherme DLC à ce jour : 3 semaines à date de fabrication (je travaille sur le process pour l' allonger)

Des nouveautés seront possibles avec l' arrivée du printemps et de l' été. Je ne manquerai pas de les suggérer.

Pour les gâteaux cela sera aussi en fonction de la saison des fruits/légumes