

CP : PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS FRANÇAIS VENDEZ EN LIGNE !!!

MANGER FRANÇAIS® - 419 chemin du Vallon de Vaubelle – 83170 BRIGNOLES

A l'heure où « le rester chez soi » est un acte citoyen, que les marchés de plein air sont appelés à fermer, le site Manger-français propose l'alternative de l'achat en ligne. Une solution efficace mis en place par une équipe de défenseurs des circuits-courts et d'experts en Marketing digital.

Pour André Belliot, le fondateur de Manger-Français, « ne pas posséder sa propre boutique de vente en ligne est un handicap pour commercer avec les consommateurs. En moyenne, nous commandons au moins une fois par semaine et nous y dépensons chaque année plus de 2 400 euros, tout achat confondu. »

The screenshot shows the Manger Français website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Régénération à la ferme ou livraison toute France', 'Panier (0,00€)', 'Connexion', and 'Inscrivez-vous'. Below this is the Manger Français logo and a search bar. The main content area features a central product card for 'Natura Boeuf - Limouse direct élevage' with a promotional offer of -10% and a promo code 'NATURABOEUF'. To the left is a sidebar menu with categories like 'Alcools et boissons', 'Cadeaux gourmands', 'Charcuterie', etc. To the right is a 'Meilleures ventes' section listing various products like 'Cœur de basse côte bio', 'Merguez de boeuf x8', and 'Vin blanc Sec 2018 de Dordogne'. Below the main product card is a 'Produits de saison' section displaying four different beef cuts with their prices and appellations.

Travaillant depuis plus de trois ans sur ce projet, André Belliot est un passionné et un fervent défenseur, malgré eux, des producteurs et des transformateurs. « Ce sont d'abord des produits d'exception, bénéficiant d'une transparence totale quant à leur qualité et leur origine que je me propose de mettre en ligne [...] Pour moi, soutenir le produit fabriqué en France et les circuits courts, mettre en relation directe les meilleurs producteurs locaux avec les consommateurs les plus exigeants, est le moteur même de ma motivation. » Et de conclure : « nous n'avons pas profité de la pandémie pour créer cette plateforme. Elle était déjà en cours de réalisation. Simplement nous en avons accéléré sa finition. »

Contactez directement le porteur de projet :

André BELLIOT – contact@manger-français.com – 07 60 61 00 01

Ce que nous vendons

- Viande de bœuf
- Charcuterie de bœuf

Lieu de production

Natura Boeuf
 8 rue des Petits Fais - Repéroux, Alvault, France
 0676937030
 contact@natura-boeuf.fr
 Aucuns avis pour l'instant !
 Fermeture du magasin

10% Remise
 Promo d'ouverture de la plateforme.
 Code promo : **MANGERFRANCAIS**
 (Expire dans 6 jours)

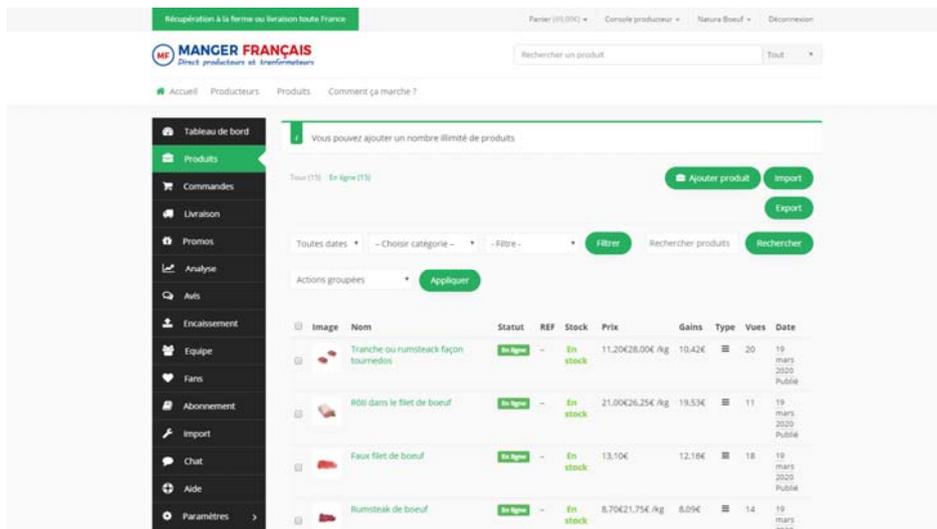
Produit	Appellation	Prix
Tranche ou rumsteack façon tournedos	Limousine	11,20€ (28,00€/kg)
Rôti dans le filet de boeuf	Limousine	21,00€ (26,25€/kg)
Faux filet de boeuf	Limousine	13,10€
Rumsteack de boeuf	Limousine	8,70€ (21,75€/kg)

De la ferme à l'assiette via Sendobox

Chaque producteur peut ainsi créer sa boutique et proposer ses produits à la vente. En 30 minutes seulement, et avec les conseils d'un webmarketeur. Pour les producteurs et autres filières, certes, c'est un grand pas à franchir pour certains. Pour les aider, André Belliot et son équipe assurent une prise en charge totale. De la création de la boutique à l'accompagnement, la conception se fait soit par support téléphonique ou par visioconférence pour les plus connectés. Sans oublier les supports de communication.

C'est essentiel pour rassurer le futur commerçant virtuel. « *Nous nous occupons de tout afin de faciliter la conception de la boutique en ligne...La seule chose où nous n'intervenons pas, ce sont les envois de colis. Nous nous sommes associés à un partenaire Sendobox, une startup française qui maîtrise à la perfection cet aspect de la chaîne. Les transporteurs fonctionnent toujours et peuvent enlever à la ferme.* » Côté envois de produits frais, une solution est également assurée via le site <https://acheter.manger-francais.com/producteur/transportfrigorifique/>

Contactez directement le porteur de projet :
 André BELLIOT – contact@manger-francais.com – 07 60 61 00 01



A titre d'exemple, André Belliot et ses équipes, dans le cadre de la mise en place de projet, ont accompagné un éleveur de viande de bœuf www.natureviande.fr « *Il est actuellement très, très sollicité.* » Beaucoup de commandes provenant de particuliers de la France entière, soucieux de leur santé face à cette crise sanitaire sans précédent.

Manger Français , comment ça marche ?

- 1. Ici les produits sont vraiment produits et origine France**

Les **producteurs** vendent des produits français ou composés d'ingrédients français à 90%.
 Les **transformateurs** vendent des produits fabriqués à partir d'ingrédients français à 70%.
 Les **modes de cultures** sont respectés. Libre à vous d'acheter en fonction.


- 2. Vous achetez directement aux producteurs**

En ayant votre commande vous rémunérez directement le producteur.


- 3. Paiement sécurisé**

Les paiements sont assurés par la société **Stripe**. Une société très solide et sécurisée. Vous pouvez régler par carte bancaire en toute tranquillité.


- 4. Modes de livraison**

Les producteurs vous proposent trois modes de livraison.

 - Retrait à la ferme.
 - Livraison par le producteur.
 - Livraison par un transporteur dans toute la France.
- 5. Respect des jours de livraison**

Lorsque vous passez commande, vous devez choisir un jour de livraison. Vous pouvez vous faire livrer chez vous, chez un voisin ou au bureau en remplissant l'adresse de livraison de votre choix.


- 6. Respect de la chaîne du froid**

Les produits frais sont conditionnés dans des boîtes isothermes. Une innovation de la StartUp Française Serdobox.



Contactez directement le porteur de projet :
 André BELLIOU – contact@manger-francais.com – 07 60 61 00 01