

Latabledeleveurs.fr : un nouveau concept pour bien manger, faire des économies et créer des emplois

Latabledeleveurs.fr : le rendez-vous de tous les amoureux de la bonne viande française

La "good food" (aussi appelée "healthy food") a le vent en poupe ! Il faut dire qu'au pays de la gastronomie qu'est la France, de plus en plus de français se posent la question de la qualité de leur alimentation, notamment de la viande : est-elle de qualité ? d'où vient-elle ? quelles sont les conditions d'élevage et d'abattage ?

Qu'on se le dise : les français veulent manger de la viande française. Ils veulent de la qualité et, c'est un fait nouveau, ils veulent par leurs achats être acteurs de la vie locale, en France, et soutenir les personnes qui produisent ce qu'ils consomment. En conséquence, ils s'intéressent désormais à l'origine de la viande et à sa provenance, en région.

Dans le même temps, on constate que la crise des éleveurs resurgit. Les consommateurs et tous les acteurs de la filière viande remarquent une fois de plus l'incapacité des pouvoirs publics à faire en sorte que les éleveurs soient correctement rémunérés pour vivre de leur métier.

C'est dans ce contexte que deux entrepreneurs de Normandie, **Thierry Potier** (spécialiste du e-commerce depuis 12 ans) et **Manuel Pringault** (fondateur du groupe TEBA et spécialiste de la filière viande) ont eu l'idée de lancer un concept totalement disruptif dans le domaine de la distribution de viande : **l'e-commerce de "frais" sans intermédiaire, en circuit court.**

Ainsi, avec Latabledeleveurs.fr, un nouveau moyen de distribution de la viande apparaît désormais et change la donne : la transaction entre éleveurs et consommateurs devient un bon deal gagnant-gagnant. Les consommateurs profitent de la qualité et des prix plus bas que le marché, tout en contribuant à maintenir le métier d'éleveur en France.



La table des
ELEVEURS



Latableseleveurs.fr : un concept innovant qui met la bonne viande à portée de tous

Crise de la vache folle, scandale de la viande de cheval dans les préparations à base de bœuf, viande sans saveur... Quand on a envie de bien manger, il n'est pas toujours facile de s'y retrouver. Avec Latableseleveurs.fr, le casse tête pour trouver de la bonne viande appartient désormais au passé !

Grâce à ce concept novateur qui réinvente la distribution de la viande en circuit court, chacun d'entre nous peut profiter :

- de viande d'origine 100% française d'excellente qualité : les produits proposés sont de qualité bouchère, exactement comme si les achats étaient réalisés à la ferme ou à la boucherie,
- d'un grand choix pour varier les plaisirs,
- de tarifs très attractifs : la viande est vendue à des prix inférieurs à ceux du marché grâce à un circuit court qui élimine certains acteurs de la filière viande traditionnelle (négociants en bestiaux, grossistes et semi-grossistes).

Avez-vous déjà pensé à commander de la viande sur internet ?

Boucherie en ligne
Charcuterie
Traiteur

VIANDES DE FRANCE

La table des ÉLEVEURS

www.latableseleveurs.fr

**VIANDE EN DIRECT
DES ÉLEVEURS
À PETIT PRIX**

J'économise !

Chaque achat réalisé sur Latableseleveurs.fr contribue aussi à soutenir nos éleveurs français ! Ils vendent en effet leur viande au prix le plus juste pour vivre enfin correctement de leur métier.

Thierry Potier et Manuel Pringault, les fondateurs de la Latableseleveurs.fr soulignent :

Nous voulons montrer qu'il existe une autre façon d'acheter de la viande ! Contrairement à la filière "industrielle", nous travaillons en bonne intelligence avec les éleveurs. La relation est véritablement gagnant-gagnant, que ce soit pour nous, pour les consommateurs ou pour les éleveurs.

En prime, il y a tous les avantages liés à Internet : il est possible de faire ses courses où et quand l'on veut. Le respect de la chaîne du froid est assuré pour toutes les livraisons grâce à une préparation des colis le jour même de l'expédition et à un mode de transport adapté (colis frigorifique recyclable et livraison express en 24h ou service Chronofresh de Chronopostfood).

De bons produits... et un maximum de choix !



Latableseleveurs.fr est le paradis des amoureux de la viande de qualité.

Il y a un maximum de choix pour le plus grand plaisir des gourmets :

- **les viandes** : boeuf (grillades, pot-au-feu, rôtis, bourguignon, viande à fondue...), veau (escalopes panées, rôtis, côtes, blanquette, sauté...), porc (côtes, filet mignon, échine, rôtis,...), agneau (poitrine, collier, épaule, gigot, côtes...), volaille (escalopes, cuisses, poulet, pintade...), lapin en morceaux, tripes et abats (foie, rognon...) ;
- **la charcuterie** : boeuf (brochettes mini-saucisses, saucisses, jambons, saucissons, pâté...), porc (saucisses, chipolatas, chair à saucisse, jambon, rillettes, pâtés, boudins...), agneau (petites saucisses, merguez), veau (petites saucisses) ;
- **les plats traiteur** : tripes (à la normande, à la calédonienne, à la provençale, trio de tripes), colombo de boeuf, viande bolognaise, viande à chili con carne, boulettes arrabiata, lasagnes au parmesan, hachis parmentier, boeuf carottes, carbonade, daube provençale, boeuf braisé 7h, huile de boeuf pour friture, moussaka, braisé de boeuf) ;
- **la gamme Energy by Teba** : plats traiteur faibles en calories et en matière grasse destinés aux sportifs et aux personnes en quête de bien-être (braisés de boeuf, de porc, d'agneau, de poulet, de dinde, de canard) ;
- **les box assortiment** (sélection de viandes + plats traiteur): box découverte (4,18 kg), box gourmande (9,53 kg) et box des citadins (7,74 kg de plats tout-prêts ou rapides à préparer).



Latabledeleveurs.fr propose aussi des **recettes savoureuses** qui peuvent être sélectionnées en fonction de la viande à préparer ou de l'envie du moment (recettes classiques, originales, rapides, petits prix ou légères). Les escalopes de veau à la normande, le bourguignon à l'ancienne, le lapin à la moutarde, le burger de tomate, le rougail de saucisses ou les endives au jambon et béchamel n'ont pas fini de faire vibrer les papilles des gastronomes !

A propos des fondateurs Thierry Potier et de Manuel Pringault

Latabledeleveurs.fr est un concept né de la rencontre de **Thierry Potier** et de **Manuel Pringault** à l'initiative d'un conseiller d'entreprise de la CCI Flers-Argentan.

Thierry a une formation d'ingénieur en informatique et il est e-commerçant depuis 2003. Il a créé plusieurs boutiques en ligne et également développé une activité de logistique dédiée au e-commerce en créant la société Capa Diffusion. Il a d'ailleurs l'idée, au sein de cette société, de fonder une "délégation e-commerce" pour permettre aux industriels de vendre directement aux particuliers. Capa Diffusion se charge pour eux de toutes les aspects e-commerce (réalisation de site, développement commercial et logistique).

Manuel est le fondateur du groupe TEBA qui gère en Normandie toute la filière viande de A à Z : abattage, découpe transformation (steaks hachés, saucisses) et préparation de plats cuisinés.

Très vite, ils trouvent comment travailler ensemble et ils lancent Latabledeleveurs.fr au moment où la vente de produits frais est en pleine expansion sur Internet. Leur combat : proposer des produits de qualité à des prix très compétitifs et associés à un service de livraison à J+2.

Ils concluent :

Avec notre concept, acheter des produits de qualité permet de faire des économies : nos prix sont généralement plus bas qu'en grandes surfaces pour de la viande de qualité bouchère. En même temps, chaque achat est aussi un geste citoyen puisque nous offrons une rémunération attractive aux éleveurs français. Tous ensemble, nous pouvons maintenir et créer de nouveaux emplois dans nos régions... tout en savourant de la bonne viande !

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.latabledeseleveurs.fr>

Le blog : <http://www.latabledeseleveurs.fr/blog>

Contact Presse

Capa Diffusion

Thierry Potier

Tel : 02 33 36 49 30

E-mail : thierry.potier@capa-diffusion.fr