



CHOU BLANC

*Le marché en ligne des restaurateurs,
en direct des producteurs*

Rapidité: commandez vos produits du terroir en quelques clics

Diversité: accédez à des centaines de produits d'exception en direct des producteurs

Qualité: mettez en valeur des produits d'exception auprès de vos clients

Simplicité: centralisez les commandes et les factures de vos différents fournisseurs

www.choublanc.fr
contact@choublanc.fr
06.70.99.31.52

NOS VALEURS



Qualité et Transparence

Chez CHOU BLANC, nous travaillons avec des producteurs **partenaires de confiance**, véritablement engagés dans des démarches de production de qualité.

Ainsi, nos éleveurs travaillent avec des **raças à viande sélectionnées** (vaches Salers ou cochons Noirs de Bigorre...) et des pratiques d'élevage reconnues (AOP, AOC, Agriculture Biologique). Nos maraîchers partenaires cultivent des variétés originales aux qualités gustatives remarquables.



Relation avec les Producteurs

CHOU BLANC vous offre l'opportunité de travailler directement avec des producteurs artisans. En supprimant les intermédiaires, nous travaillons dans une **démarche éco-responsable**. C'est un engagement de toutes les parties prenantes dans un cycle vertueux orienté vers une **agriculture raisonnée et moderne**, vers le respect du produit, de sa saisonnalité et de la nature.

Il s'agit de producteurs opérationnels d'un point de vue logistique, et comme vous, ouverts à de nouvelles opportunités commerciales.



Préservation de l'Environnement

CHOU BLANC s'engage pour l'environnement et propose aux restaurateurs des produits sains **durables et responsables**.

En travaillant de nombreuses variétés, dans le plus grand respect de la nature et de la saisonnalité, nos producteurs luttent contre l'uniformisation de l'agriculture et pour le maintien de la **biodiversité**.

Nos éleveurs sont attachés à leur **terroir** qu'ils valorisent et entretiennent par des pratiques d'élevages vertueuses, participant ainsi à l'entretien des **paysages ruraux**.

