

Communiqué de presse

Manger sain, manger bien, manger malin... même au boulot !

Vous travaillez souvent tard ou vous n'avez pas le temps de faire vos courses en dehors des grandes surfaces.

Vous voulez manger des produits sains, des produits frais, des produits issus des circuits les plus courts.

Vous êtes un chef d'entreprise qui mise sur le bien être de son personnel et vous voulez lui proposer un service de livraison en entreprise. Vous voulez également proposer des fruits frais ou secs, des boissons artisanales, des snacks de qualité.

C'est désormais possible !

Avec TerraVictoria, la première plateforme en ligne de livraison des courses de la semaine en entreprises, vous pouvez passer commande 7 jours sur 7 et 24h sur 24 !

TerraVictoria propose aussi des enlèvements en points de dépôt (drive-in).

Comment ça marche ?

Vous commandez chaque semaine, sur le site www.terravictoria.com, les produits dont vous avez besoin. Vous passez commande quand vous voulez jusqu'au dimanche minuit et vous recevez vos produits alimentaires à partir du mercredi suivant, en entreprise ou en points de dépôt.

En quelques minutes, de chez vous ou ailleurs, vous faites vos achats tranquillement pour la semaine et vous êtes livrés sur votre lieu de travail.

Et le week-end ? Plus besoin de passer des heures le samedi à faire le tour de vos petits producteurs ou de devoir se lever tôt le dimanche pour la corvée des courses sur les marchés.

Deux solutions pour la livraison :

Soit, vous travaillez dans une entreprise partenaire de TerraVictoria :

Vous commandez vos produits alimentaires ou vos plats traiteurs sur le site et vous vous faites livrer sur votre lieu de travail. Vos marchandises sont conditionnées dans un frigo-box spécial. Peu encombrant, il garantit la fraîcheur de vos produits jusqu'au retour à la maison. Nous demandons seulement une caution de 40 € par frigo-box.

Soit, vous venez chercher vous-même votre commande dans un de nos points dépôts (drive-in) à **Mons** ou à **Charleroi** (et bientôt en point relais).

Des prix justes !

TerraVictoria n'est pas seulement une entreprise commerciale. Nous avons lancé cette activité aussi par conviction et par amour pour une nourriture saine et goûteuse. Nous pensons que le prix de nos produits doit être juste, pour le consommateur mais aussi pour le producteur. Aujourd'hui l'agriculteur et l'artisan sont soumis à la guerre des prix pratiquée par les centrales d'achat des grandes surfaces et aux contraintes d'un marché mondialisé soumis à des crises à répétitions. Nous voulons qu'ils puissent recevoir une rétribution décente pour leur travail et leur passion et ainsi rétablir un équilibre prix/qualité. Nos fournisseurs sont des producteurs et artisans locaux, engagés dans le combat pour la qualité de notre alimentation. Nous avons choisi de promouvoir une agriculture à taille humaine qui respecte la terre en mettant en avant l'homme et sa passion.

Pour le consommateur, il est essentiel aujourd'hui d'avoir cette notion en tête lorsqu'il achète. Il veut de la transparence, de la qualité, du goût et plus nécessairement acheter n'importe quoi au moindre coût, à n'importe quel prix ! Nos tarifs sont étudiés dans cette optique.

Deux possibilités pour devenir entreprise partenaire :

Soit l'entreprise-partenaire paie une somme de 40 € par mois et par lieu de livraison.
S'il y a d'autres points de livraison, il en coûtera 40 € par point de livraison supplémentaire.
Le client sera donc livré sur son lieu de travail sans autre coût que le prix de sa commande.

Soit l'entreprise-partenaire ne paie pas les 40€, le client paie donc trois euros supplémentaire par livraison pour la préparation de sa commande.

Options :

TerraVictoria propose également aux entreprises partenaires la livraison de colis cadeau pour les clients, les fournisseurs ou pour le personnel.

Et pour le bien-être des équipes au quotidien, TerraVictoria propose aussi la livraison des paniers de fruits, des encas sains et variés, des boissons artisanales.

TerraVictoria met aussi à la disposition des entreprises des distributeurs automatiques de produits alimentaires artisanaux (contenu sur demande également).

Pourquoi devenir une entreprise partenaire ?

Le bien-être au travail est une valeur de plus en plus importante dans la culture d'entreprise. Des employés heureux et préservés du stress sont beaucoup plus productifs et beaucoup moins absents. Le bien-être au travail stimule la créativité et la fierté d'appartenir à l'entreprise. Le fait de bien manger, de consommer des produits sains, des produits frais du terroir, issus d'un circuit-court contribue à cet esprit et à l'image de marque de l'entreprise.

Le partenariat avec TerraVictoria garantit des livraisons dans les délais, des produits frais, 100% « Commerce local équitable » et 100% artisanaux. Avec des prix justes pour le client et pour le producteur.

Nos entreprises partenaires

Zenith Automobile

Toshiba TEC

BHC Mons

Technofutur Tic Gosselies

Bone Therapeutics

BMW Louyet

Quels sont nos produits ?

Sur notre site, vous sélectionnez le produit simplement en cliquant sur l'image.

Vous y trouvez toutes les informations le concernant :

Produit labélisé ou pas, allergénique ou pas. Origine, format, quantité, prix unitaire, bio ou non, composition du produit.

Les plats préparés :

Nous proposons des plats préparés avec soin et avec toutes les garanties de fraîcheur et d'hygiène, majoritairement conditionnés dans des pots en verre étanches. Peu encombrants, facile à réchauffer au four, au micro-onde, au bain-marie.

Exemples : de savoureuses lasagnes faites maison du traiteur « La Romana » à Quaregnon, des plats concoctés avec soin par « Les Potes-au-feu » à Mons, ou par « Ca mijote ! » à Erpent. Bocaux consignés

Les produits frais :

Une large gamme de produits issus de l'agriculture bio ou raisonnée, garantis 100 % artisanaux et provenant de producteurs locaux, basés sur le principe du « commerce équitable ». Fruits, légumes, crèmerie, boulangerie, boissons, épicerie, pâtisserie, confiserie, boucherie et poissonnerie

Vous pouvez faire toutes vos achats de produits alimentaires grâce à notre plateforme, y compris des vins français, de l'eau minérale, du café, du thé, des épices, de la charcuterie AOP ; IGP etc. Bref, acheter des bons produits pour toute la semaine sans passer par les grandes surfaces.

Nous sommes aussi constamment à la recherche de nouveaux artisans ou de nouveaux produits à proposer, nous avons pour ambition d'être une référence en produits alimentaires artisanaux.

Afin d'offrir nos produits artisanaux 24h/24 et 7J/7, TerraVictoria est la première société à implémenter des distributeurs automatiques de produits alimentaires artisanaux : plats traiteurs en bocaux, pain, lait, beurre, œufs, charcuterie, fromage, jus de fruit frais, cookies, desserts. Le manque de temps n'est plus une excuse pour manger n'importe quoi.

Qui sommes-nous ?

Indépendant depuis plus de 30 ans, Vincent Dufrasne a d'abord été entrepreneur dans la région de Mons. Il y a six ans, il participe au rachat de l'ancien site des Câbleries de Dour où s'installe le marché « Saveur et terroir ». Un marché qui permet de mettre en contact direct consommateurs et producteurs locaux. Une expérience très positive qui lui donne l'idée d'explorer les possibilités de ce créneau en plein devenir, un point commun qu'il partage avec Valérie Amand, CFO d'une grande entreprise, ayant un master en finance et près de 28 ans d'expériences en finance et en back-office ; ils sont aujourd'hui associés dans l'aventure de TerraVictoria. Ensembles, ils partagent les mêmes valeurs de terroir, de bien manger, de nature préservée, d'envie de naturel et de transparence.

Désireux de travailler pour le bien commun, ils comprennent très vite qu'il y a une vraie attente des consommateurs qui exigent la transparence et la qualité pour leur alimentation. Ils veulent une relation directe avec les producteurs et les artisans. Le circuit-court devient une garantie de qualité, de fraîcheur.

Avec leur longue expérience du monde de l'entreprise, force est de constater qu'il subsiste une grande difficulté de mener à bien le travail, la famille, les activités, le bien-manger, le bien-être en général. Le bien-être est en effet une des clés de la performance et de l'attractivité d'une entreprise mais c'est aussi une des clés du bonheur simplement. Ils remarquent que cette démarche n'est pas présente dans le monde de l'entreprise. L'entreprise qui, pourtant, se veut de plus en plus citoyenne et consciente des enjeux environnementaux. Et pourquoi ne pas aussi lui offrir les mêmes services ?

Ce n'est pas parce que vous êtes sur votre lieu de travail que vous ne pouvez pas manger sain, local, artisanal, manger bien. C'est de ce constat qu'est né TerraVictoria, le premier service de livraison de produits alimentaires artisanaux en entreprise.

Une équipe motivée et professionnelle :

Caroline Matte: développement commercial et marketing digital

Charlotte Gastout: communication et administration

Kevin Goyvaerts: web master

Logan Durieux : développement, gestion et préparation des commandes

Thomas Lepoint : développement, infrastructure, gestion et préparation des commandes

Vincent Dufrasne: chef d'entreprise, préparateur et livreur !

Nos valeurs

La charte

Notre objectif est de contribuer à l'évolution vers une alimentation respectueuse de la planète, de la santé et vers une économie responsable. Cela se traduit par des engagements consignés dans une charte à laquelle souscrivent nos fournisseurs et notre personnel :

En tant que membre artisan de TerraVictoria, je respecte les principes suivants :

- **Développer une voie de commercialisation en circuit le plus court possible afin de valoriser le travail agricole et artisanal à sa juste valeur.**

- **Valoriser des produits artisanaux, produits en quantité raisonnable** - Et pour les produits qui ne sont pas issus du terroir ou d'un circuit court, nous nous engageons à respecter les valeurs du commerce équitable.

Où ?

Siège

TerraVictoria Baudour

Avenue Louis Goblet, 54

7331 Baudour

Atelier et dépôt

TerraVictoria Charleroi

Atelier 7 / Artemis

Rue de Bordeaux, 50

6040 Charleroi

Distributeur

Rue des Azalées, 5

7331 Baudour

Contacts :

Vincent Dufrasne

0478/306080