

MARSEILLE : Alice Pinthier et Laura Mansard, la Fromagerie Fil Bleu

Les Talents de Provence-Alpes-Côte d'Azur de la création d'entreprise sont révélés.

Le réseau d'accompagnement BGE lance la troisième édition des Talents BGE de la création d'entreprise. 39 parcours de vie sélectionnés dans toute la France mis en lumière sur un site web dédié et dans une web-série de 14 épisodes (1 par région), diffusée à partir du mois d'octobre, suivant le parcours d'un des entrepreneurs. L'objectif : observer la réalité entrepreneuriale à travers le parcours de ceux qui créent.

DES CRÉATEURS DE COOKIES ET UNE FROMAGERIE : LES BELLES HISTOIRES DES ENTREPRENEURS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR.

Ils se distinguent par leur parcours inspirant, parfois accidenté, leur sens de l'innovation et leur volonté de répondre aux enjeux sociaux et écologiques contemporains en entreprenant avec des modèles économiques pérennes et adaptables.

À travers leurs Talents, les 39 structures du réseau BGE souhaitent valoriser ces dirigeants de petites entreprises qui surmontent au quotidien les obstacles qui se mettent au travers de leur route.

Dans le cadre cette opération dédiée à l'entrepreneuriat, les structures BGE de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (BGE Provence-Alpes-Méditerranée et BGE Côte d'Azur) ont désigné leurs deux Talents.

Alice Pinthier & Laura Mansard - Fromagerie Fil Bleu à Marseille

Alice et Laura ont créé Fil bleu fromagerie, un commerce indépendant à Marseille axé sur des produits laitiers en accord avec leurs valeurs. Elles ont une formation en fromagerie et épicerie fine, acquise à Nantes et à Marseille, et ont soigneusement sélectionné leurs produits locaux, privilégiant des options biologiques. Elles travaillent avec des producteurs garantissant une alimentation saine pour les troupeaux, qui offrent donc un lait sain et ainsi des fromages de qualité. Passionnées de cuisine naturelle et de montagne, elles s'assurent ainsi du bien-être des troupeaux et des pratiques écoresponsables. Alice et Laura ont ainsi créé une fromagerie unique, apportant une touche locale et éthique à leur quartier marseillais.

Des produits français de qualité à petits prix

le Boeuf Tricolore
BOUCHERIES

JE COMMANDE !

Ici nous défendons votre pouvoir d'achat

VIANDES
VOFRE NOUVELLE BOUCHERIE A LA LONDE

Viande haut de gamme 100 % française en partenariat avec nos éleveurs :

- Bœuf de race à viande (Limousine, Blonde Aquitaine...),
- Porc fermier, Veau Limousin,
- Agneau Français et Volaille Française.

- Boucherie traditionnelle
- Charcuterie
- Traiteur
- Colis pour tous les budgets

Colis XXL BOEUF 10KG

- 1 kg de viande Bolognaise
- 1 kg de steack échalottes
- 1 kg de cerise de boeuf
- 1 kg de rôti de boeuf
- 1 kg de viande hachée
- 1 kg Bourguignon
- 1 kg steack bavette
- 1 kg viande à fondue coupée
- 1 kg de plat de côte
- 1 kg de boulettes de boeuf

😊 **120,00€**

Le Boeuf Tricolore
Z.A Les Migrants, La Pascalette - 83250 La-Londe-les-Maures
04.94.98.33.53

f Le Boeuf Tricolore - La Londe Les Maures

