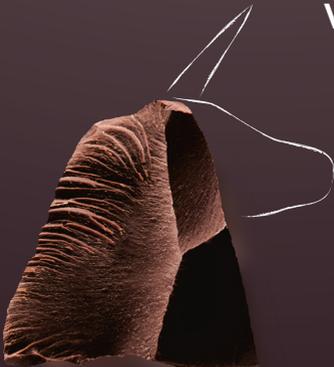


CHOCOLATERIE
MONBANA



**LES EXPERTS
DU CHOCOLAT
AU SERVICE DE
VOS MARQUES**

**VOUS AVEZ UN PROJET DE CRÉATION CHOCOLATÉE ?
CONSTRUISONS LE ENSEMBLE.**



FABRICATION  FRANÇAISE

NOTRE SOCIÉTÉ

- Chocolaterie fondée en 1934 en France
- 42 Millions d'euros de CA
- 2 usines en France
- 228 employés



NOTRE MÉTIER

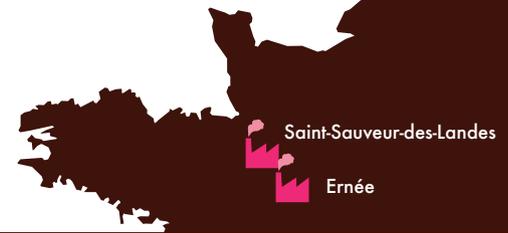
- Boissons chaudes et froides, chocolatées et gourmandes
- Produits d'accompagnement des boissons
- Confiseries de chocolat
- Préparation en poudre pour desserts (mousse au chocolat, entremets...)
- Chocolats fins
- Chocolats à croquer, tablettes
- Produits diététiques en poudre

UNE CROISSANCE DYNAMIQUE

- 1,5 Millions de carrés de chocolat/jour
- 2 500 tonnes de poudre/an
- 16% du CA à l'international dans plus de 56 pays



NOS SITES DE PRODUCTIONS



SITE DE PRODUCTION ERNÉE



Activité	Fabrication de produits d'accompagnement du café : carrés de chocolat et produits turbinés type amandes cacaoïées. Fabrication de tablettes à croquer. Fabrication de bonbons de chocolats : pralinés et ganaches. Laboratoire R&D intégré
Superficie du site	11 200 m ²
Effectif permanent	185
Organisation du travail	2*8 et 3*8 en fonction du carnet de commandes
Volume de production	2 500 tonnes
Capacité de production	4 000 tonnes

SITE DE PRODUCTION DE ST-SAUVEUR-DES-LANDES

Activité	Poudres chocolatées : boissons et préparations pour dessert. Produits diététiques en poudre. Laboratoire R&D intégré
Superficie du site	6200 m ²
Effectif permanent	43
Organisation du travail	2*8 et 3*8 en fonction du carnet de commandes
Volume de production	2 500 tonnes
Capacité de production	5 000 tonnes



FABRICATION  FRANÇAISE

UNE INFLUENCE POSITIVE LORS DES ACHATS.

 **95%**

des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est un acte citoyen permettant de soutenir l'industrie nationale.*

 **93%**

des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France procure l'assurance que le produit a été fabriqué selon des normes sociales respectueuses des salariés.*

 **93%**

des Français estiment qu'acheter un produit fabriqué en France est une meilleure garantie de la qualité du produit (respect des normes françaises et européennes).*

*Source : IFOP POUR ATOL, JANVIER 2013.

QUALITÉ, EXPERTISE & INNOVATION



LE CHOCOLAT, UNE HISTOIRE D'AMOUR DEPUIS 1934

Pour atteindre le juste équilibre des saveurs et textures, les Maîtres Chocolatiers MONBANA choisissent leurs ingrédients avec soin : les plus belles fèves de cacao en provenance d'Afrique de l'Ouest pour des chocolats 100% pur beurre de cacao. Pour que chaque note cacaotée se révèle et exprime toute sa force ainsi que sa subtilité.

« MONBANA, c'est un chocolat 100% pur beurre de cacao ».

Si MONBANA s'est imposé aujourd'hui comme leader des produits d'accompagnement du café et des boissons chocolatées, c'est grâce à l'excellence et aux saveurs intenses de ses chocolats. La recherche permanente d'amélioration et d'innovation est inscrite dans l'ADN de MONBANA. Un service Recherche & Développement intégré est dédié à la création de plus de 100 nouveaux lancements par an.

Forts de notre savoir-faire, nous vous promettons aujourd'hui des moments de partage et de plaisir autour du chocolat.

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



10 BONNES RAISONS D'ÊTRE PARTENAIRE

-1- LE CHOCOLAT SOUS TOUTES SES FORMES

-2- PARTENAIRE GMS DEPUIS 30 ANS

-3- DES SOLUTIONS ÉCONOMIQUES

-4- 2 SITES DE PRODUCTION

-5- 5 000 TONNES DE PRODUITS/AN

-6- LA QUALITÉ EST UNE PRIORITÉ :
CERTIFICATIONS IFS ET BRC

-7- SERVICE R&D INTÉGRÉ

-8- 100 NOUVEAUTÉS/AN

-9- UN CHEF DE PROJET DÉVELOPPEMENT
PACKAGING À VOTRE ÉCOUTE

-10- SOUPLESSE ET FLEXIBILITÉ



CHOCOLATERIE
MONBANA



VOS CONTACTS

Jean-François Debelle - 06 09 01 82 25

jf.debelle@monbana.fr

Isabelle Debray-Charmay - 02 43 05 89 89

i.debraycharmay@monbana.fr

Chocolaterie MONBANA - Rue Alain Colas

53500 ERNÉE - France

02 43 05 42 48

commercial@monbana.fr

www.monbana.com

FABRICATION  FRANÇAISE