

CATALOGUE PRODUITS 2023



**CATALOGUE DES
PRODUITS TERRACOOOPA
MAGASINS & DETAILLANTS**

JANVIER 2023

**SOUTENEZ LA
CREATION
BIO
OCCITANE &
ARTISANALE**





Terracoopa, qu'est ce que c'est ?

**LA COOPÉRATIVE
D'ACTIVITE ET
D'EMPLOI
SPECIALISEE DANS
L'AGRICULTURE BIO
ET LES METIERS DE
L'ENVIRONNEMENT**

Terracoopa est une coopérative occitane de type **CAE** dédiée aux paysans, paysannes, aux transformateurs travaillant en bio et aux métiers de l'environnement. Elle soutient la création d'activité dans ces secteurs grâce à une dynamique solidaire et collective entre les membres.

Terracoopa est une entreprise partagée qui propose :

- Un cadre juridique pour limiter les risques inhérents à la création d'entreprise
- La gestion administrative & comptable des porteurs de projet
- Un accompagnement individuel avec des formations, des rencontres et une mise en réseau





Ce que nous soutenons :

**Des producteurs et productrices
en démarrage d'activité sur des**



Produits frais 100% biologiques

légumes, plantes aromatiques, plantes ornementales



**Produits transformés frais ou secs
100% biologiques et durables**

- en lien fort avec l'agriculture biologique locale : soit ils les produisent, soit, pour les transformateurs, les matières premières sont achetées directement aux agriculteurs de la région Occitanie ou 150km max
- avec une réflexion sur les emballages pour tendre vers le zéro déchet (emballages recyclables ou consignés)

Tous nos produits sont certifiés 100% en agriculture biologique par Bureau Veritas. Les certificats pour chacun des producteurs sont disponibles sur demande.





**POUR UNE
AGRICULTURE
UNE
ALIMENTATION &
DES PRODUITS
BIOLOGIQUE DE
QUALITÉ ET DE
PROXIMITÉ**



LEGUMES BIOLOGIQUES

UNE GAMME DIVERSIFIÉE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Légumes bio & transformation	JOFFART	Cécile	cecile.joffart@free.fr	06 88 93 76 64	30450	GENOLHAC
Plants de légumes bio, légumes en conversion	SEROPAN	Samantha	seropian.samantha@gmail.com	06 66 33 91 76	30120	ARRE
Œufs bio (à partir de janvier 2021)	BRUGUIER	Nathalie	lesoeufsbiodesaintmarcel@gmail.com	06 17 13 34 64	34130	Mauguio
Légumes bio, houblon bio	JORON	Antoine	antoinejorcin@yahoo.fr	06 95 66 15 10	34800	ASPIRAN
Légumes bio	MEIRHAEGHE	Arthur	arthur.meirhaeghe@yahoo.fr	06 50 48 61 90	34800	ASPIRAN
Légumes bio	LOPEZ	Bruno & Laurène	lesjardinsdecristol@gmail.com	06 30 92 17 38	34150	Saint andré de Sangonis
Légumes bio	Collectif	Léa, Edouard, Jérém, Léo	fermeurbainecollective@gmail.com	07 85 23 21 37	34000	MONTPELLIER
Permaculture bio	FRENCH	KRIS	kris.terracoopa@gmail.com	06 82 07 70 93	34830	CLAPIERS
Légumes bio	VAUBITE	Clara et Alex	clara.valiente@orange.fr	06 82 32 82 50	34830	CLAPIERS
Légumes bio japonais	OTSUKA	Fumiyasu	supernatural848@gmail.com	07 66 55 97 02	34830	CLAPIERS
Légumes bio et œufs bio	MOUNGUI	Adham	lafermedesgarrates@gmail.com	06 06 50 59 83	34830	CLAPIERS
Légumes bio	ROGER	Frédéric	lepotagerdefred@lilo.org	06 16 47 84 40	34830	CLAPIERS

SITE INTERNET
FACEBOOK

La liste des producteurs est en constante évolution. Contactez chaque producteur pour connaître ses conditions de vente, livraisons et tarifs





LADY TOFU

UN TOFU BIO ARTISANAL ET OCCITAN !



SITE INTERNET
FACEBOOK

Yanjie a grandi dans le Heilongjiang, province rurale et minière du nord de la Chine. Fille d'agriculteurs, c'est là qu'elle a appris la fabrication traditionnelle du TOFU à l'ancienne, avec une meule en pierre et au feu de bois, sans se douter qu'elle en ferait sa passion des années plus tard, en France. Forte de cette expérience, Yanjie a renforcé ses compétences par une formation au Japon.

Les graines de soja sont cultivées en bio, selon les principes de la permaculture, en partenariat avec un agriculteur du Gers.



LES PRODUITS

Gamme de tofus frais 100% bio

UVC :

- sous vide : 250g ou 1kg - DLC : 31 jours
- vrac possible - DLC : 7 jours
- tarifs au kilo dégressifs selon commande



Tofu bio nature

Le grand classique, un incontournable des connaisseurs. Adaptable de mille et une façons

Tofu bio citron-confit gingembre

Subtil et raffiné, réalisé avec des citrons confits par nos soins et un velouté de gingembre bio. Il se marie bien avec les goûts sucré/salé /

Tofu bio 5 saveurs

Une recette traditionnelle de marinade aux 5 épices (laurier, badiane étoilée, cannelle en bâton, poivre du Sichuan et clous de girofle)

Tofu bio noix figue

Le dernier né de la gamme de tofu. Des noix de Grenoble grillées finement à l'huile d'olive avec un velouté de figues séchées marinées

Commande 8 jours avant pour un conditionnement sous-vide.

Pour un conditionnement en vrac, nous contacter pour les modalités de récupération de la marchandise.

06 75 92 89 00

tofumaison@gmail.com

Sur demande

Okara bio

Pâte de soja 100% BIO et végétale, issue du broyage de nos graines de soja. Conditionnement à prévoir en vrac /

Tofu bio de saison

Exemple: tofu aux olives lucques, tofu origan et sésame grillé, tofu à l'ail Noir, tofu à la truffe, tofu fleur d'oranges raisins marinés, tofu au piment recette chinoise

Lait de soja bio ultra frais

Conditionnement à prévoir en vrac
- DLC : 6 jours





CREM'RIZ SARRA'YOURT

YAOURTS VÉGÉTAUX CONCOCTÉS À PARTIR DE RIZ BIO DE CAMARGUE ET SARRASIN BIO OCCITAN

végétal, biologique & artisanal



[SITE INTERNET](#)

A la suite d'un BPREA à Nyons en plantes aromatiques en 2015, je recherchais une application alimentaire pour ces plantes.

Grâce à une formation auprès de Mr Favrot, spécialiste de la fermentation probiotique, et ses ferments en licence «Creativ Commons», j'ai développé, en collaboration avec lui, une gamme artisanale de yaourts végétaux fermentés 100% bio !

Les Crèm'riz et Sarra'Yourts sont produits depuis 3 ans à Montpellier et vendus dans une trentaine de magasins locaux.



LES PRODUITS

Desserts 100% bio & végétaux

UVC :

- pot verre 360 g (consignable)
- DLC : 31 jours



Gamme Crem'Riz / riz

- 0637913075766 : Nature
- 0637913109041 : Plantes aromatiques (verveine)
- 0637913663635 : vanille
- 0637913257964 : café
- 0637913686696 : coco
- 0634438652052 : myrtille
- 0634438810445 : fruits rouges
- 0634438254942 : citron/citronnelle
- 0634438013983 : fleur d'oranger
- 0634438952633 : fraise/basilic
- 0634438824671 : Griottes/gingembre
- 0650414915829 : Chocolat noisette



Gamme Sarra'Yourt / sarrasin

- 3701373111658 : fruits des bois
- 3701373112044 : prunes
- 3701373111412 : figues
- 3701373111665 : abricots



Commande en fin de semaine pour une livraison le lundi

Elsa Proverbio

06 12 69 71 48 elsa.proverbio@gmail.com





MAISON SIMPLES

BOUQUETS ET BOUQUETS COMESTIBLES



SITE INTERNET

Installée sur le domaine de Viviers à Clapiers depuis mars 2021, je lance mon projet MAISON SIMPLES : de la culture paysanne de fleurs et d'herbes aromatiques et médicinales bio, locales et de saison.

Produites par mes soins entièrement à la main de la graine à la récolte.

Issues d'une agriculture de proximité, les plantes sont cultivées en agroécologie, certifiées agriculture biologique, dans le respect de la nature et des êtres vivants.

Je propose des bouquets frais ou secs et des accessoires ornementaux frais ou secs, des bouquets entièrement comestibles, et le fleurissement sur mesure d'évènements ou d'intérieurs.



LES PRODUITS

Bouquets & fleurs comestibles,
ornementaux frais ou secs



Fleurs comestibles

Bouquets comestibles

Bouquets ornementaux

Bouquets secs

bouquet de fleurs séchées cultivées à Clapiers, 100% bio et aux couleurs naturelles!

Choix du coloris : dominance de jaune, dominance de rose, ou multicolore

Couronnes

Couronne de fleurs séchées cultivées à Clapiers, 100% bio et aux couleurs naturelles.

- Diamètres : 23cm environ
- Coloris : nude, rose, jaune, multicolore

Fleurissement d'événements



Photos non contractuelles : les végétaux utilisés sont susceptibles de changer au fil des saisons et du stock de fleurs séchées. Nous garantissons cependant le thème, les couleurs et la taille.



Contact : Iris Amic Tel : 06 95 10 84 30

Mail : contact@maisonsimples.com





LES MIELS BIOLOGIQUES DE LOIC



SITE INTERNET

Après plusieurs années comme technicien apicole dans une structure professionnelle de l'apiculture, Loïc décide de se lancer dans l'aventure professionnelle !

Entré en contrat CAPE à Terracoopa en juin 2021, Loïc a développé une large gamme de miels biologiques en s'appuyant sur la miellerie collective de Gignac.

Il compte s'installer à son compte prochainement.

loic.apiculture@outlook.fr



LES PRODUITS



Miel AB 2022

Pot de 500gr 10€

Gamme :

- Bruyère blanche (Haut Languedoc)
- Printemps (Haut Languedoc)
- Montagne (Haut Languedoc)
- Lavande (Alpes de Haute de Provence)
- Châtaigner (Haut Languedoc)
- Camargue (Bouche du Rhône)

Coffret cadeau 3 x 250gr = 23€



Contact : loic.apiculture@outlook.fr





LÜNE , ALCHEMIES VÉGÉTALES LES AROMATIQUES D'ELISE



SITE INTERNET

**FACEBOOK
INSTAGRAM**

Titulaire d'un BPREA en Plantes Aromatiques et Médicinales, je suis installée au Domaine de Clapiers avec la coopérative Terracoopa depuis mars 2022. J'ai repris une parcelle et des framboisiers.

J'ai développé deux marques en lien avec ma production en agriculture biologique :

- Lüne pour la gamme de cosmétiques et bougies fleuries &
- Les aromatiques d'Elise, pour la gamme alimentaire, notamment des sirops artisanaux et originaux.

Cultivées de façon biologique, dans le respect du vivant, j'ai à cœur de soigner mes plantes par les plantes (extraits fermentés, tisanes, décoctions,) et j'utilise autant que possible le calendrier lunaire.



LES PRODUITS



Gamme Les aromatiques d'Élise

Sirops artisanaux de 300ml

DLC : 6 mois

A conserver au frais après ouverture

Conditionnement : bouteille en verre

Les différentes saveurs :

- **Framboises** : issu à 50% de ma production de framboises certifiée agriculture biologique
- **Framboises et hydrolat de géranium rosat** biologique et local
- **Verveine et Gingembre** : la verveine est issue de ma production, certifiée AB et le gingembre est acheté bio
- **Menthe et citron vert** : la menthe est issue de ma production et le citron vert est acheté bio
- **Menthe** : issu de ma production à 100 % AB
- **Romarin** : issu de ma production à 100% AB



certaines produits sont en cours de certification, ils n'ont donc pas encore le logo bio

Contact : Elise SIBILLA 06.20.33.82.34 elizsib@hotmail.fr

Domaine de Viviers 34830 CLAPIERS



LES PRODUITS



Gamme Lüne

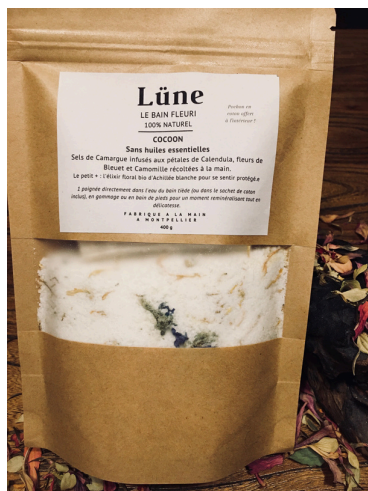
Les bougies fleuries

Bougie 100% cire de soja européenne et non OGM coulée à la main, aux parfums de Grasse, sans phtalates ni CMR, et fleurs séchées issues de ma production, de cueillette sauvage, de floricultrices locales ou de production française.

3 conditionnements :

- contenant en verre, 150g de cire et mèche coton
- contenant en porcelaine, 170g de cire et mèche bois
- contenant en porcelaine, 250gr de cire et 2 mèches bois

4 gammes de bougies : sans parfum, parfum Vanille, parfum Mûre & Myrtille ou parfum Rose



Les sels de bain

Conditionnement : 400g en sachet kraft avec zip. DLC avant ouverture : 12 mois. A conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière. 5 gammes de sels de bain :

- Lovely bird aux huiles essentielles de Géranium rosat et Ylang-ylang, fleurs séchées de Calendula et de rose de Damas, élixir floral de Rose
- Tonic aux huiles essentielles de Citron et Romarin, fleurs séchées de Calendula et feuilles de Romarin, élixir floral d'Orme
- Zen aux huiles essentielles de Lavandin et Orange Douce, fleurs séchées de Calendula et Lavande, élixir floral de Camomille
- Magic Moon aux huiles essentielles de Sauge Sclarée, Basilic Tropical et Lavandin, fleurs séchées de Calendula et Sauge officinale, élixir floral de Millepertuis
- Cocoon, sans huile essentielles avec fleurs séchées de Calendula, Mauve et Bleuet + élixir floral d'Achillée Blanche



Contact : Elise SIBILLA 06.20.33.82.34 elizsib@hotmail.fr

Domaine de Viviers 34830 CLAPIERS





PÉPINIÈRE GRAINES D'ARRE

PÉPINIÈRE, MARAÎCHAGE ET SEMENCES BIOLOGIQUES



Samantha pratique le maraîchage et une pépinière en sol vivant, sans labour ni traitement à Arre, près du Vigan dans les Cévennes.

Elle est aussi semencière de graines biologiques et depuis 2 ans; produit avec brio des kokedamas : des plantes d'ornement à suspendre ainsi que des bijoux végétaux éphémères.

[SITE INTERNET](#)

[FACEBOOK](#)

Retrouvez les produits de Samantha, certifiés en agriculture biologique, sur les différentes foires et événements de la région.



LES PRODUITS

plantes grasses

- Nécessitent peu d'entretien :
- > 2 arrosages par mois
 - > bonne luminosité
 - > 5° minimum



Echeveria
hauteur 20cm - 18€



Pilea
hauteur 30cm - 18€

plantes fleuries

- Nécessitent plus d'entretien :
- > 2 arrosages par mois
 - > bonne luminosité
 - > 5° minimum



Orchidée
hauteur 20cm - 18€
hauteur 30cm - 35€



Tillandsia Cyneae
hauteur 30cm - 18€

plantes à feuilles

- > 2 arrosages par mois
-> bonne luminosité
-> 5° minimum



Chlorophytum
hauteur 30cm - 18€



Asparagus
hauteur 40cm - 18€

LES PRODUITS



BIJOUX VÉGÉTAUX

Nous végétalisons aussi les mariés avec nos créations de parures et accessoires en plantes vivantes à replanter.

Le concept

Samantha réalise des bijoux à partir de notre collection de plantes grasses.

Fixées sur un support en jute, les plantes restent intactes une quinzaine de jours pour égayer votre tenue.

Portez vos bijoux, exposez les à la lumière du jour et humidifiez la jute quotidiennement.

Quand les végétaux se flétrissent, détachez la jute de son support et plantez l'ensemble dans un pot de terre.

Boucles d'oreilles 20€

Pince cheveux 12cm 15€

Pince cheveux 20cm 30€

Collier 50€





LES JARDINS DU PIC EPEICHE

COSMETIQUES NATURELS - NATURE & PROGRES

Sur les versants méditerranéens du Mont Aigoual, Cristine est paysanne créatrice de cosmétiques naturels à base de plantes à parfum et médicinales.



Les plantes sont cultivées en agriculture biologique dans un environnement préservé. Production paysanne : pas de mécanisation. Labellisation Nature&Progrès : un cahier des charges exigeant!

Des techniques de transformation respectant les principes actifs : macération, distillation, saponification à froid

SITE INTERNET

Retrouvez les produits du Pic Epeiche en Biocoop, dans les boutiques de producteurs du Sud Cévennes, à l'Herboristerie du Larzac...



LES PRODUITS



Savons surgras

Actifs végétaux obtenus par saponification à froid. Base d'huiles d'olive et de coco et beurre de cacao saponifiés, puis selon les recettes, huiles essentielles

- Savon "chasse-soucis" géranium 5€ 100g
- Savon "chasse-soucis" patchouli 5€ 100g
- Savon "lol" charbon de bois argile verte 5€ 100g
- Savon "serpentine" de bois argile verte 5€ 100g

Shampoings solides

Fabriqués selon la méthode de saponification à froid. La glycérine est préservée et les huiles ne sont pas chauffées

- Shampoing solide "capil'équi" 5,20€ 100g
- Shampoing solide "enlumineur" 5,20€ 100g

Eaux florales & hydrolats

La distillation est un procédé ancestral pour extraire des aromatiques des plantes à la vapeur d'eau.

- Hydrolat d'hélichryse italienne, 9€, 200ml spray
- Hydrolat de sauge sclarée, 9€, 200ml spray
- Hydrolat de géranium 9€, 200ml spray
- Hydrolat de romarin à verbénone 9€, 200ml spray

Huiles de soin & Baumes

Chaque huile est conçue à partir d'un macérat huileux de fleurs de notre production, d'huiles végétales et d'huiles essentielles

- "Circulez!" Huile de soin à l'achillée mille feuille 9€, 50ml
- Baume à la camomille romaine 9€, 50ml
- "L'immortelle" Huile à l'hélichryse 9€, 50ml
- "Calenduline" Huile de Soins au calendula 9€, 50ml
- Baume à l'hélichryse, 9€, 30g

une gamme plus importante existe, veuillez vous renseigner auprès de Cristine





VIVACES

PRODUCTION ET TRANSFORMATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES



SITE INTERNET

Engagée dans le secteur des services aux personnes les plus vulnérables, j'ai travaillé en région parisienne pendant plus de 10 ans dans le milieu médico-social.

Mon arrivée dans le Gard en fin d'année 2019 a représenté un virage dans ma trajectoire de vie et une opportunité pour repenser mon activité. Convaincue du pouvoir des plantes pour le soin holistique du corps et de l'esprit, la vie à la campagne m'a donné l'opportunité de découvrir les plantes dans leur environnement.

Aujourd'hui je me consacre à la mise en culture de 1500 m² de terre et à la cueillette sauvage dans le Gard et dans des zones de montagne, selon les principes de l'agriculture biologique.





DE FLEUR EN FLORE

TRANSFORMATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES EN COSMÉTIQUES NATURELS

LOGO À METTRE _

SITE INTERNET

“ A PROPOS DE MOI”:

De Fleur en Flore, c'est le projet d'une scientifique passionnée par les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM). J'ai utilisé mon expertise et ma créativité pour vous proposer une gamme de cosmétiques naturels respectueux de l'environnement et de la santé humaine.

MES PRESTATIONS - PRODUITS:

Des soins quotidiens du visage et du corps, adaptés à votre type de peau pour une échappée sensorielle en 3 temps : hydrater, nourrir et protéger.

J'ai formulé mes produits avec des matières premières brutes, locales et françaises issues de mes cueillettes sauvages et/ou de l'agriculture biologique). Les contenants en verre, un matériau inerte, sont réutilisables.



LES PRODUITS

soin

-
- DECRIRE PRODUITS GAMME
- es - 30g



Les baumes

BAU

- **HUILE de LAVANDE** Macérat huileux de lavande fine sauvage Pour les massages apaisants du soir et la préparation au sommeil des plus petits 50 ml - 14 €
- **HUILE d'H**

une gamme plus importante existe, veuillez vous renseigner auprès d'Alice





L'ATTIRAIL

CÉCILE BES, PAYSANNE-TRAITEURE BIO, POUR UNE CUISINE « DU JARDIN À VOTRE ASSIETTE »



SITE INTERNET

Située à 1h de Montpellier et d'Alès, la cuisine de l'Attirail est une cuisine engagée qui se pense et s'élabore à partir des récoltes du jardin pour vous garantir des repas sains, beaux et gourmands.

Cécile Bes, paysanne traiteurs bio des Cévennes, vous propose ses prestations sur mesure de restauration bio et locale à partir des produits de sa ferme et des producteurs locaux.



LES PRESTATIONS

Traiteure - cuisine - catering
sur mesure



Des ingrédients choisis avec soin pour
une cuisine créative, locale
et de saison

Les menus sont élaborés en fonction des saisons et du jardin pour garantir fraîcheur et goût des plats proposés. La saisonnalité de la cuisine permet de découvrir des aliments atypiques, favoriser la créativité et de travailler des produits frais locaux au fil de leur disponibilité dans les Cévennes.



Un approvisionnement local et paysan
Légumes, herbes, fruits, œufs, châtaignes, fleurs comestibles, safran et cueillettes sauvages. .. tout au long de l'année, les menus sont imaginés à partir des délices du jardin situé à Sumène (Gard). Nous privilégions aussi les producteurs(trices) du territoire, afin de partager leurs savoir-faire : fromage, viande, légumes, fruits, pain, aromates... Vous retrouverez également les produits des collègues de Terracoopa. La cuisine et le jardin sont certifiés bio.



Une formule sur mesure

Les menus s'adaptent à vos envies, budgets et régimes alimentaires spéciaux (vegan, sans gluten, etc.) et sont élaborés sur mesure. Sur demande, il est possible de vous proposer des boissons (alcoolisées ou non, bio et locales).



LES PRESTATIONS

Traiteure - cuisine - catering
sur mesure



Les prestations de cuisine

Vous organisez un repas chez vous, un buffet, un apéritif dînatoire, une réception, un cocktail dans votre établissement? Vous recherchez une cuisinière pour votre groupe de stagiaires, vos intervenant.es ou votre équipe de tournage ?

Buffet froid / buffet mixte (froid et chaud) / plat unique / formule entrée + plat + dessert...

Service Traiteur

repas cuisiné dans nos locaux, livré ou servi sur place

Pour vos séminaires, colloques, repas entre collègues ou réunion de famille, mariage ou anniversaire ... à vous de choisir la formule !

Formule servie à l'assiette (entrée, plat dessert) / Plat unique à partager / buffet apéritif / cocktail avec bouchées individualisées / buffet repas en libre service / plateaux repas, boîtes individuelles pour une réunion ou pique nique



Service Catering.

repas cuisiné et servi sur place

Pour des événements nécessitant un service continu de cantine (stage, festival, résidence artistique, tournage, formation, etc.), la cuisine de l'Attirail vous offre un service de restauration interne. Possibilité de cuisiner dans vos locaux ou de monter une cantine ambulante temporaire.



LES PRESTATIONS

Traiteure - cuisine - catering
sur mesure



Service Vente Publique

repas cuisiné dans nos locaux et
vendu sur place

Pour assurer la vente de repas sur votre événement (concert, spectacle, foire, etc.), l'Attirail monte un stand sur mesure ! Vente d'assiettes complètes, barquettes snack, desserts ou goûter, tout est possible !

Prestations d'animation et formation

Vous souhaitez organiser un atelier cuisine pour votre équipe, une formation thématique pour découvrir un type de cuisine en particulier... nous partageons nos savoirs et savoir-faire !

Programme élaboré sur mesure avec vous, temps adapté au public (enfants, adultes) et au niveau des participant.es.

Exemples de thèmes : découvrir d'autres saveurs et notamment la maîtrise des épices : cuisine indienne et asiatique, cuisine du Moyen Orient , etc. / apprendre à cuisiner végétarien, sans gluten, sans lactose, vegan, etc. / apprendre à conserver les produits du jardin (conserves diverses).



L'Attirail - Cécile BES

06 87 24 10 68

cecile.bes@gmail.com

L'apprentissage des normes et règles d'hygiène peut également être proposé.



COMMANDES LIVRAISON FACTURATION



- Les commandes sont à passer directement avec chacun des producteurs.
- Ils vous donneront leurs conditions de commandes et de livraison propres à chacun
- Une livraison mutualisée existe entre Soul Good Fodds, Lady Tofu et Elsa Proverbio. N'hésitez pas à leur demander
- La facturation via notre outil commun de gestion est aussi individuelle

A venir : Terracoopa travaille au développement d'un système de commande collectif pour vous faciliter l'achat de nos délicieux produits !

TERRACOOPA

société coopérative à capital variable enregistrée auprès du
RCS de Montpellier sous le n° 539 410 688

710 rue Favre de Saint Castor

34080 Montpellier

contact@terracoopa.com

www.terracoopa.net

