

MARROU

TRAITEUR

POLITIQUE RSE

La Maison MARROU

Historique

Entreprise familiale depuis 1902, la Maison Marrou a su traverser les années en transmettant son expertise et son savoir-faire au service d'une clientèle toujours plus exigeante.

Les 4 enfants de Laurent et Laurence de Buzonnière partagent cette passion du goût des bonnes choses et participent au rayonnement de l'entreprise : la relève est assurée !

- 1902 : Ouverture de la fromagerie-crèmerie place Castellane
- 1981 : Création d'un laboratoire de fabrication et lancement des plats cuisinés
- 1992 : Ouverture boutique de la rue Paradis et lancement de l'activité organisateurs de réception
- 2002 : Rénovation de l'ensemble des boutiques
- 2013 : Création du laboratoire pâtisserie – Cours Gouffé
- 2015 : Ouverture du magasin et salon de thé au 370 Avenue du Prado
- 2018 : Création du nouveau laboratoire de production au 24 Avenue de Toulon
- 2018 : Ouverture de la boutique Avenue Salengro à Aubagne
- 2019 : Ouverture de notre 5^{ème} boutique et salon de thé Place de l'Opéra

La Maison MARROU

Quelques chiffres

- Plus de 4 000 événements organisés tout au long de l'année
- Chiffre d'affaire annuel : 7 000 000€
- Un laboratoire de production salée de plus de 1500m2 depuis octobre 2018
- Un laboratoire pâtisserie de 250m2
- Traiteur exclusif de la CCIMP depuis 2011 (marché public)
- Production et livraison annuelle de 15 000 plateaux repas en entreprise
- 4 boutiques à Marseille et 1 à Aubagne
- Réalisation de 110 mariages par an

Nos valeurs

Marrou Traiteur déploie son savoir-faire en s'appuyant sur trois valeurs fondamentales :

- Apporter une réponse fiable et économiquement avantageuse sur le marché moyen/haut de gamme
- Répondre efficacement aux demandes grâce à une équipe réactive et disponible
- Fournir des prestations et des produits de qualité en s'appuyant sur son outil de production, son outil logistique et son expérience

Moyens techniques et humains

Moyens humains

Pôle administratif et commercial : 8 personnes

Pôle production :

- Cuisine traiteur : 1 chef exécutif, 1 chef, 7 responsables de postes.
- Cuisine pâtisserie : 2 chefs exécutifs, 1 chef, 4 ouvriers et 8 apprentis.

Pôle exploitation :

- Logistique : 1 responsable, 5 livreurs.
- Qualité : 1 responsable qualité (le chef), 2 stagiaires qualité et hygiène.

L'entreprise MARROU fait régulièrement appel à du personnel extra lors des grosses saisons, afin de compléter celui déjà présent.

Moyens techniques

Nous disposons d'un laboratoire traiteur de 1500 m² et d'un laboratoire pâtisserie de 250m².

Nos deux sites de fabrication sont aux normes **HACCP** disposent des surfaces et équipements nécessaires pour :

- Recevoir, contrôler et stocker les matières premières,
- Fabriquer et stocker les produits en cours de production,
- Fabriquer et stocker les produits finis,
- Stocker la vaisselle,
- Stocker les boissons,
- Réaliser les préparations de commandes et assurer leur livraison.

Développement durable et action sociale

Moyens techniques

Le laboratoire traiteur est doté de :

- 1 légumerie,
- 1 plonge,
- 2 chambres froides négatives matières premières,
- 1 chambre froide négative produits finis,
- 3 chambres froides positives matières premières,
- 4 chambres froides positives produits finis,
- 1 épicerie.

Le laboratoire pâtisserie est doté quant à lui de :

- 1 plonge,
- 1 chambre froide positive matières premières,
- 1 chambre froide négative matières premières,
- 1 chambre froide positive produits finis,
- 1 laboratoire tourier,
- 1 laboratoire pâtisserie,
- 1 laboratoire chocolat.

Modalités de transport



La Maison MARROU dispose de 9 camions réfrigérés pour les livraisons et 2 camions « secs » pour le transport du matériel.

En haute saison, nous complétons notre parc de véhicules réfrigérés avec la société de location Le Petit Forestier.

Les véhicules de transport sont des véhicules frigorifiques, munis de siphons d'évacuation permettant le drainage des eaux de lavage après nettoyage des camions.

Les planchers des camions sont antidérapants, ce qui garantit la sécurité de notre personnel mais aussi un transport sécurisé des denrées que nous vous livrons.

Les groupes frigorifiques de tous nos véhicules permettent de livrer des denrées à température positive +3°C, garantissant la sécurité des préparations. Nous contrôlons donc la température des camions que nous utilisons.

La position centrale de notre laboratoire au 24 Avenue de Toulon dans le 6eme arrondissement de Marseille nous permet de rayonner dans la ville en limitant fortement notre impact carbone lors des prestations.

Développement durable et action sociale

Politique locale

Nous nous attachons particulièrement à la qualité de nos produits et matières premières. Nous travaillons le plus possible avec des produits frais et de saison. L'intégralité de nos pièces cocktails sont faites maison et à base de produits frais.

- Utilisation des produits issus du commerce équitable (café, thé, sucre,) ou des produits issus de l'agriculture biologique
- Réflexion créative de notre carte en tenant compte des saisons.
- Approvisionnement auprès de producteurs locaux
- Diminution des pertes de matières premières par une gestion en flux tendus.
- Réduction de l'utilisation de vaisselle jetables et des contenants en matière plastique et de l'ensemble des emballages, au profit de la pulpe de canne à sucre ou du verre réutilisable recyclé et recyclable.
- Tri sélectif renforcé sur le lieu de production et sur les sites de réception.



Provenance des produits

Tous nos produits de saison sont issus des fermes alentours représentés au MIN où l'on retrouve des produits locaux et d'importation, des fruits et légumes primeurs, de saison et de contre saison, issus de l'agriculture biologique, exotiques, des fruits et légumes secs, ...

Nos rapports proches et amicaux envers nos fournisseurs avec qui nous travaillons depuis plus de 10 ans, nous permettent de travailler en flux tendus et de s'adapter à chaque situation particulière. Depuis la création en 2013 de notre laboratoire pâtisserie, notre chef accompagné d'une dizaine de pâtisseries, propose une large gamme de produits alliant tradition et créativité. Pâtisseries, confiseries, gâteaux secs, viennoiseries, glaces, macarons sont entièrement réalisés dans notre laboratoire à partir de produits sélectionnés ce qui nous assure une qualité et une fraîcheur irréprochable.



Développement durable et action sociale

Côté salé, Tous nos canapés, brochettes, tartelettes et pièces cocktails froides sont faites maison et à base de produits frais.

Nos œufs, crème, lait sont de première catégorie, nous pérennisons la qualité de notre activité première de fromagerie crèmerie. Justement tous nos fromages sont fermiers, AOC, affinés et les 200 variétés que nous proposons dans nos magasins représentent un panel notoire de ce qui se fait de mieux en France (mozzarella de Bufflone, Saint Marcellin de la Mère Richard, tomme corse AOC, petits chèvres des fermes alentours...)

Notre saumon fumé est sauvage et vient de Norvège, notre lotte fraîche vient de Bretagne (Rungis) et les autres poissons que nous proposons sont de Méditerranée. Nos langoustines, homards et crevettes viennent de la Maison Thador.

Toutes nos volailles ont le label rouge.

Notre fournisseur de boissons est la société FRANCE BOISSON.

Nos charcuteries viennent de Corse (AOC) et d'Italie (AOC), tous nos pâtés, caillettes, figatellis et foie gras sont faits maison.

Pour finir, faire le choix de produits labélisés représente pour nous un gage de qualité, mais également l'assurance d'engagements similaires aux nôtres de la part de nos fournisseurs en termes de sécurité, de traçabilité et de durabilité.

Du BIO au Label Rouge, en passant par les appellations d'origine contrôlée ou encore les certifications régionales, nous mettons tout en œuvre pour proposer à nos clients une large variété de viandes, poissons, laitages, fruits et légumes arborant des labels connus de tous et rassurants pour les consommateurs.



Développement durable et action sociale

Respect environnemental

Les sociétés Sud récup et Oléo recycling récupèrent toutes nos huiles de fritures usées et nos bacs à graisse. Nos canalisations sont entretenues grâce à des enzymes vivants (Bioflor) et nous n'utilisons aucun détergent nuisible pour l'environnement (produit Cristal). Nous n'utilisons plus de plastique pour nos conditionnements mais des gerbables et des contenants recyclés et ou recyclables / biodégradables.

Pour les prestation avec service, nous utilisons de la vaisselle et de la verrerie « en dur » (porcelaine, verre...) lavable et réutilisable.

Pour les prestation en livraison, nous utilisons des contenants, plateaux, gobelets à usage unique recyclés et recyclables.

Les couverts de nos plateaux repas sont soit en inox réutilisable soit usage unique recyclés et recyclables.

Nous organisons nos tournées de livraison en fonction de la géolocalisation. La proximité de nos laboratoires, magasins et bureaux limite considérablement les déplacements. Tri sélectif renforcé sur le lieu de production et sur les sites de réception. Tri carton, verre et autres déchets. Contrôle et régulation de la pénibilité au travail lors de la production et formation du personnel à l'éco-conduite.

Nous sommes très vigilants quant à la quantité de papier utilisé pour nos brouillons (papiers recyclables).

En 2020 nous avons dotés chaque Chef de projets de deux écrans d'ordinateur afin de visualiser plusieurs documents simultanément, ce qui à réduit les impressions papier de plus de 70%.

Depuis plus d'un an, nous avons dématérialisés le process de facturation par l'envoi par email de 95% de nos factures.

L'ensemble de nos créations cocktails, menus est réalisé de façon à réduire leur impact environnemental. Cette démarche débute dès le choix de nos produits et des matériaux que nous utilisons pour leur transformation jusqu'aux méthodes de recyclage.



Développement durable et action sociale

Politique sociale

Les laboratoires et bureaux sont dans le même bâtiment ce qui permet une proximité entre tous les pôles : cuisine, service, commercial et administratif. La direction familiale représente un noyau d'écoute et de confiance qui entoure chaque collaborateur. Le dialogue et l'échange sont à l'origine de ce climat de confiance qui pousse les salariés à se dépasser pour évoluer au sein de l'entreprise.

Pour cela nous valorisons les compétences : promotion en interne, embauche de personnes en situation de handicap, fiche de poste, échanges des savoirs en internes. Nous nous adaptons aux emplois du temps de chacun tant que faire se peut (temps de travail à 80% pour les jeunes mamans) ou aménagements des horaires pour ceux qui ont des gardes alternées.

Nous participons à la transmission des savoirs en collaborant et en recrutant auprès des écoles hôtelières locales : CFA Corot et CFA Bonneveine.

Nous visons un objectif de formation : formation pour le personnel (ex : nouvelles techniques culinaires) et formations pour la sécurité (SST, sécurité incendie, sauveteur du travail, PRAP afin de faire acquérir aux salariés des connaissances leur permettant de participer efficacement à l'amélioration de leurs conditions de travail.)

Tout au long de l'année nous sponsorisons des événements qui nous tiennent à cœur : Réunion de l'Unicef, paroisse de Saint-Giniez, Petites sœurs des pauvres, Téléthon...en privilégiant les initiatives locales.

Nous appliquons une politique « anti gaspi » qui nous conduit à faire don (avec l'accord du client) des prestations annulées au dernier moment ou toutes denrées non vendues en boutique avant leur DLC

A ce titre nous collaborons entre autre avec :

Les Resto du Cœur, le Secours Catholique et la Croix Rouge.

