



EXPÉRIENCES

COORDONNÉES

MARIE
24 Rue Saarinen,
94150 Rungis

01 56 70 90 00

www.marie.fr

NOTRE MISSION

Depuis 40 ans,
Marie s'est invitée
à la table des Français
grâce à son exigence
de la bonne cuisine
et ses recettes cuisinées,
savoureuses, équilibrées,
accessibles qui simplifient
le quotidien

COMPÉTENCES

Exigence
de la bonne cuisine

Maitrise d'un business
modèle performant
dans la durée

Innovation
et rénovation continue

Culture française

FORMATIONS

Diplôme traiteur
et surgelés

CAP cuisine

Maitrise en
croissance durable

Master en nutrition

Ingénieur en innovation

- 1983 - Naissance de la marque Marie, au sein du groupe Olida Caby, sur les rayons surgelés, frais et conserves
- 1989 - Marie intègre le groupe Saint-Louis et recentre son activité sur les rayons frais et surgelés
- 2009 - Marie rejoint le groupe LDC, leader européen du marché de la volaille
- 2023 - Marie est un acteur majeur sur le marché du traiteur frais et des plats élaborés surgelés en France avec une croissance annuelle moyenne à marques de +6% depuis 5 ans (volumes)

RÉALISATIONS

- 1994 - Lancement de la pizza Crousti-Moelleuse Marie au rayon surgelés
- 1995 - Marie invente les premières pâtes à dérouler pur beurre au rayon frais
- 2001 - Marie invente le 1er plat cuisiné individuel en barquette micro-ondable
- 2008 - 1er fabricant de plats cuisinés à signer avec l'Etat une charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels (PNNS)
- 2014 - Approvisionnement 100% français pour toutes les viandes
- 2021 - Des engagements tenus à 100% : sans arôme artificiel, sans conservateur, sans huile de palme
- 2022 - Création d'un nouveau segment snacks chauds gourmets dans les rayons avec la gamme de Gratins Envoûtants et de Tartes Renversantes

RÉCOMPENSES / RÉSULTATS

LANGUES



100% français



Sarthois,
breton,
bressan,
poitevin

CENTRES D'INTÉRÊT



Gastronomie française



Développement éco-responsable



Membre fondateur de la Fondation pour la Recherche en Hypertension Artérielle

- 2018 - Saga publicitaire récompensée pour son efficacité par un EFFIE d'argent
- 2020 - Saveur de l'année pour le burger bacon de Marie
- 2021 - Marque alimentaire préférée des Français
- 2022 - Top 50 des marques PGC les plus consommées
- 2022 - Top 12 des marques PGC avec la plus forte croissance
- 2022 - Trophée LSA de la force de vente
- 2023 - 94/100 index égalité hommes femmes

RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

- Nos 1 250 collaborateurs
- Nos 40 ans de savoir-faire culinaire
- Notre présence dans plus de 15 millions de foyers français
- Une marque iconique : Marie 87% de notoriété
- Certification IFS pour la maîtrise de la sécurité et l'hygiène de nos produits

NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

- Avec ses 9 usines de production en France, Marie est une société à taille humaine en croissance, avec des projets ambitieux en matière d'innovation, de RSE et de performance économique, industrielle et humaine.
- Des valeurs de simplicité, travail, responsabilité, innovation, performance et respect.
- Avec la conviction que la performance de l'entreprise est étroitement liée à l'engagement des collaborateurs, nous soignons nos parcours d'intégration et veillons à partager la vision et la stratégie de l'entreprise, à donner du sens et à améliorer les conditions de travail.

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Entreprise française	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Marques fortes et engagées
Structure courte et agile	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Innovations et qualité
Proximité	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Perspectives d'évolutions (parcours évolutifs et passerelles)