

LA TRUFFE NOIRE INVESTIT DANS LA CONSTRUCTION DU PLUS GRAND LABORATOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

DATE :
07 JUIN 2004

COMMUNIQUÉ PRESSE

Le traiteur marseillais La Truffe Noire, membre de la prestigieuse association des Traiteurs de France, inaugure aujourd'hui ses nouveaux locaux, situés au M.I.N. des Arnavaux. Equipé des technologies les plus pointues, le nouveau laboratoire, 1^{er} à obtenir l'agrément Communauté Européenne (C.E.) dans les Bouches-du-Rhône, permet à La Truffe Noire de s'ouvrir à des marchés plus importants.

Entreprise familiale créée en 1973 à Marseille, La Truffe Noire, reprise en 1986 par Michelle Lanckman-Boccamaiello, est membre de l'association des Traiteurs de France. Outre l'activité historique de traiteur, La Truffe Noire dispose également de deux sites exceptionnels pour organiser des réceptions, Le Marseillais et les Docks de Suez. Leader sur le département des Bouches-du-Rhône, la société possède de prestigieux clients parmi lesquels la Ville de Marseille, l'Olympique de Marseille, le Mondial de Pétanque La Marseillaise, Mercedes, des banques...

Basés dès sa création dans le centre-ville de Marseille, les anciens locaux de La Truffe Noire, bien trop exigus, n'étaient plus adaptés aux nouvelles normes d'hygiène ni au développement de l'entreprise. De plus, Michèle Lanckman-Boccamaiello, par goût du challenge, souhaitait s'ouvrir à de nouveaux clients et donc augmenter sa capacité de production.

Deux raisons qui ont poussé l'équipe de La Truffe Noire à emménager dans de nouveaux locaux, sis au Marché d'Intérêt National des Arnavaux, à Marseille. L'inauguration officielle, le jeudi 3 juin, a rassemblé plus de 400 invités, parmi lesquels Jean-Claude Gaudin, Sénateur-Maire de Marseille.

Les travaux marathon, débutés en juillet 2003, ont été achevés au mois de décembre de la même année. En janvier 2004, l'équipe de la Truffe Noire prenait possession de son nouvel outil de travail.

Ce déménagement a permis à La Truffe Noire d'obtenir l'agrément C.E., une première dans les Bouches-du-Rhône, et ainsi de toucher de nouveaux clients.

Désormais, le traiteur possède le plus grand laboratoire des Bouches-du-Rhône, équipé de matériels ultra-perfectionnés. Enfin, cette nouvelle localisation rapproche La Truffe Noire de ses fournisseurs, basés essentiellement au M.I.N. des Arnavaux.

La Truffe Noire en chiffres

La construction de ces nouveaux locaux a nécessité un investissement financier de 1,3 millions d'euros H.T., alloué principalement à la réalisation des travaux.

Cet investissement porte déjà ses fruits : si La Truffe Noire enregistrait en 2003 un chiffre d'affaires de 2,8 millions d'euros, son CA, sur le 1^{er} trimestre 2004, augmente de 10%, et ce malgré une année qui s'annonce très difficile pour la profession.

> SUITE

**DATE :
07 JUIN 2004**

COMMUNIQUÉ PRESSE

L'équipe de la Truffe Noire, composée jusqu'à présent de 35 salariés, s'est également étoffée de 3 nouveaux salariés, recrutés dans le quartier des Arnavaux. La grande majorité de l'effectif, soit 20 salariés, travaille au laboratoire. Et selon les événements, le traiteur peut employer jusqu'à 200 saisonniers.

Les 1 200m² de surface sont répartis de la manière suivante :

- 200m² pour les bureaux
- 300m² pour l'espace logistique
- et 700m² pour le laboratoire.

Une aire de livraison ainsi qu'un quai de chargement ont également été aménagés.

Le 1^{er} laboratoire agréé C.E. des Bouches-du-Rhône

Michèle Lanckman-Boccamaiello, PDG de La Truffe Noire, a attaché une attention particulière à son laboratoire, outil central du traiteur.

Premier laboratoire agréé C.E. des Bouches-du-Rhône, cet agrément impose aux salariés de La Truffe Noire des méthodes de travail très strictes ainsi qu'une obligation de résultats.

Il permet également à La Truffe Noire de travailler au-delà d'un périmètre de 80kms, et de satisfaire aux nouvelles normes européennes autour de la législation sur le transport de produits frais.

La Truffe Noire possède également le plus important laboratoire des Bouches-du-Rhône, en termes de surface et de capacité de production deux fois plus importante qu'auparavant. Un laboratoire équipé des dernières technologies et normes de sécurité : en effet, la cinématique des mouvements sur l'ensemble de la chaîne de travail permet de réduire les accidents tout en facilitant la manutention et le transport des marchandises.

Et si la domotique généralisée optimise le travail des salariés, cette technologie contribue surtout à produire d'avantage de mets, à qualité constante.

Enfin, la cuisson à l'induction réduit les sources de chaleur, tout en sécurisant encore les tâches du personnel.

Capacité de production augmentée, agrément C.E., La Truffe Noire se positionne désormais comme l'acteur incontournable des plus grands événements de la région PACA.

A suivre, donc...

CONTACT LA TRUFFE NOIRE

Michèle Lanckman-Boccamaiello
PDG de La Truffe Noire
Tél. 04 91 90 76 12
info@latruffenoire.com

CONTACT AGENCE

Agence First com
Catherine Grillo
Tél. 04 91 091 400
catherine@firstcom.fr