

Le Marmiton : une reprise aux saveurs coopératives

Reprise par ses salarié-es, l'entreprise nîmoise de livraison de repas à domicile, Le Marmiton, prend un nouvel envol.

« C'est une nouvelle entreprise, mais avec les mêmes personnes ! » C'est ainsi que Frédéric Scotto, embauché il y a quatorze ans et aujourd'hui responsable du pôle livraison, explique la reprise du traiteur Le Marmiton par douze de ses salarié-es en décembre 2024. Désormais Société coopérative et participative (Scop), sous le nom juridique « Coopérative des saveurs », la firme nîmoise de portage de repas à domicile, créée en 1999, peut enfin envisager l'avenir plus sereinement, après des années de mauvaise passe financière, marquées par un redressement judiciaire.

« Ce qui nous a fait tenir tout ce temps, c'est la bonne ambiance entre nous, notre solidarité. », assure Laura Khachatryan, responsable administrative et comptable. « On a toujours été très investi-es et soudé-es », renchérit Arnaud Salles, ancien directeur adjoint devenu gérant. Sans cette belle synergie, l'équipe n'aurait pas pu monter le dossier de reprise, aller le défendre à la barre du tribunal de commerce, tout en continuant d'assurer la préparation et la livraison de 500 repas par jour, de l'Hérault au Var, en passant par le Gard, les Bouches du Rhône et le Vaucluse ! « Ça a été difficile, confie Laura, mais l'accompagnement de l'Union régionale des sociétés coopératives nous a bien aidés. »



Sur 26 salarié-es, 12 sont désormais associé-es au sein de la Coopérative des saveurs, nouveau nom juridique du traiteur Le Marmiton. ©Cindy Filipe

Le 10 décembre, la décision favorable du tribunal vient récompenser leur mobilisation et acter la préservation des 26 emplois et de l'outil de travail. Reste à consolider la viabilité économique de la jeune Scop, qui a pu réunir 330 000 euros pour démarrer, dont 50 000 € apportés par les salarié-es et le reste par Le Crédit Coopératif, France Active Airdie-Occitanie et le Mouvement coopératif. Les premiers investissements ont servi à la création d'un nouveau logo et à la modernisation du matériel, essentiels pour rafraîchir l'image de la marque. Dans la cuisine de 200 mètres carrés se concoctent des formules équilibrées, d'inspiration méridionale, destinées en majorité à des personnes âgées, mais aussi des plateaux-repas pour les entreprises et des menus pour les réceptions et événements. « L'amélioration continue de la qualité, c'est notre ambition numéro un », affirme Arnaud. Depuis le début du mois de mai, tout est en place et les effets des choix stratégiques, dorénavant décidés et mis en œuvre par le collectif, commencent à se faire sentir. « Travailler pour nous, ça nous motive ! » conclut Frédéric.

🍷 le marmiton.net 🚚

Commande par téléphone, 72 heures à l'avance, au 04 84 25 35 71

Contacts presse

Marion Danton // mdanton@scop.coop // 04 67 06 07 58
Aurélié Mexandeau // amexandeau@scop.coop // 06 40 15 77 02