



COMPAGNIE  
ALIMENTAIRE

DEPUIS 1922

PROVENCE - FRANCE



Fondée à Marseille en 1922, la Compagnie Alimentaire est une entreprise familiale spécialisée dans la torréfaction et la transformation de fruits secs, ainsi que dans la préparation de produits alimentaires haut de gamme.

#### QUELQUES DATES CLÉS

- 1922** création de l'entreprise spécialisée dans le négoce de fruits secs et de produits alimentaires coloniaux.
- 1951** lancement de l'activité de torréfaction de fruits secs et d'arachides, la plus ancienne encore en activité en France.
- 1979** installation de l'entreprise en zone d'activité près du port de Marseille.
- 1998** premières préparations de fruits secs à destination de l'hôtellerie de luxe.

# Made in Provence

*Created in Marseille in 1922, the Compagnie Alimentaire is a family company specialized in roasting and transforming nuts as much as preparing high quality culinary products.*

#### IMPORTANT DATES

- 1922 creation of the company specialized in the trade of nuts and colonial products.*
- 1951 launching of the nuts and peanuts roasting activity, the oldest still working in France.*
- 1979 set up of the company in a business park near the harbour of Marseille.*
- 1998 first preparations of nuts for the luxury hotel market.*



## Sommaire

- 1- Made in Provence
- 2- The french touch
- 3- Quality
- 4- Luxury



# The French Touch

Nous sommes présents dans plus de 80% des établissements haut de gamme en France, et référencés chez plus de 800 clients à travers le monde : en Europe, en Asie, au Moyen Orient...

Nous entretenons des relations privilégiées avec nos clients, dont plusieurs grands noms de la gastronomie.

Nous pouvons ainsi être au fait des tendances actuelles et des évolutions du marché. Nous adaptons nos produits et recherchons des solutions sur-mesure pour répondre aux problématiques de chacun de nos clients.

*More than 80% of the luxury hotels and restaurants in France are being part of our customers, and we supply almost 800 clients all around the world: in Europe, Asia, Middle East...*

*Many of our clients are great names of fine-dining with whom we share a privileged relationship. This keeps us up-to-date with the current trends and evolutions of the market. We then adapt our products and seek for customized solutions to meet each of our clients' expectations.*

Hôtels & Restaurants  
Distributeurs  
Fabricants & Artisans



## Sommaire

- 1- Made in Provence
- 2- The french touch
- 3- Quality
- 4- Luxury



# Quality

Située tout près du port de Marseille, la Compagnie Alimentaire dispose de 2 500m<sup>2</sup> de locaux équipés de matériels de cuisson et de préparations diverses ainsi que de machines de conditionnement. Une trentaine de personnes expérimentées prépare, gère ou commercialise jusqu'à 6 tonnes de produits quotidiennement.

Pour satisfaire notre clientèle composée surtout de professionnels de la gastronomie, nous misons sur un savoir-faire historique et une excellente connaissance des matières premières.

● Sélection de fruits de très grande qualité, issus des meilleures origines et de la dernière récolte.

—  
● Torréfaction des fruits, transformation et préparation des mélanges au moment de la commande pour garantir une fraîcheur optimale.

—  
● Conditionnement minutieux et suivi constant des produits de leur fabrication à leur livraison.

Nous proposons des produits haut de gamme, innovants et adaptés aux besoins de tous nos clients.

*Based in a 2 500m<sup>2</sup> warehouse close to the harbour of Marseille, the Compagnie Alimentaire have access to roasting and preparing equipments as much as packaging lines. About thirty experienced people prepare, manage and trade up to 6 tons of products each day.*

*To satisfy our customers, most of whom are culinary experts, we use our historical savoir-faire and an excellent knowledge of raw materials.*

● *Selection of high quality nuts from the best origins and the latest crop.*

—  
● *Roasting, transformation of the nuts and preparation of the mixes to order to provide the best freshness.*

—  
● *Great care packing of the products and carefully followed orders until their delivery.*

*We offer top quality innovative products, fitting to each client's need.*



## Sommaire

1- Made in Provence

2- The french touch

3- Quality

4- Luxury





# Sommaire

- 1- Made in Provence
- 2- The french touch
- 3- Quality
- 4- Luxury

- Sélection et négoce de fruits secs et fruits secs humides.
- Torréfaction par friture ou cuisson au four de fruits secs, salés ou aromatisés.
- Calibrage et tri des produits avant et après préparation.
- Caramélisation artisanale de fruits secs (pralines).
- Elaboration de mélanges apéritifs originaux : salés, épicés, sucré-salés, rice crackers...
- Fabrication artisanale de confitures biologiques.
- Transformation de fruits secs pour la pâtisserie : poudres, pâtes, pralinés, fruits secs hachés...
- Distribution de produits sélectionnés chez des artisans : olives, miels, céréales biologiques, chocolats...
- Sélection et préparation de produits aromatiques (extraits, huiles essentielles et arômes) et de saveurs particulières (vanilles, thé matcha, safran...).
- Recherche de produits originaux et qualitatifs, développement de nouvelles recettes et créations sur-mesure.
- Packagings variés et évolutifs pour répondre aux besoins de nos clients.

- Selection and trade of nuts and dried fruits.
- Oil or oven roasting of salted and flavoured nuts.
- Grading and selection of products before and after preparation.
- Traditional caramelization of nuts (pralines).
- Creation of outstanding aperitif mixes: salty, spicy, sweet savoury, rice crackers...
- Traditionally made organic jams.
- Transformation of nuts for pastry: powders, pastes, pralinés, chopped nuts...
- Distribution of selected craftsmen's products: olives, honeys, organic cereals, chocolates...
- Selection and preparation of aromatic products (extracts, essential oils and aromas) and special flavours (vanillas, matcha tea, saffron...).
- Research on innovative and premium products, development of new recipes and customized creations.
- Various and evolving packagings to reach our clients' needs.





COMPAGNIE ALIMENTAIRE

90, chemin Ruisseau Mirabeau

13016 Marseille • France

Tél. : +33 (0)4 91 60 82 04

Fax : +33 (0)4 91 60 84 72

Email : [ca@compagnie-alimentaire.com](mailto:ca@compagnie-alimentaire.com)

[www.compagnie-alimentaire.com](http://www.compagnie-alimentaire.com)

◀ Retour