

[marcheduchef.fr](http://marcheduchef.fr) propose la livraison sur le lieu de travail  
d'assortiments de produits biologiques et fermiers



Depuis le mois d'avril 2009, avec le lancement du site [www.marcheduchef.fr](http://www.marcheduchef.fr), les salariés de la région Rennaise peuvent se faire livrer sur leur lieu de travail des assortiments de produits biologiques et fermiers de qualité, en direct de producteurs locaux ou régionaux. Les conseils de préparation et les recettes également disponibles sur le site leur permettront de cuisiner facilement ces produits et de redécouvrir, au rythme des saisons, le plaisir d'une alimentation saine et savoureuse.

## Impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement

« Les consommateurs prennent de plus en plus conscience de l'impact de leur **alimentation** sur la santé et l'[environnement](#). Ils aspirent à consommer des **produits plus sains** et plus éthiques.» déclare David Le Sollic, Gérant et Fondateur de la société le Marché du Chef.

## A qui s'adresse [marcheduchef.fr](http://marcheduchef.fr) ?

« Le site [www.marcheduchef.fr](http://www.marcheduchef.fr) s'adresse à tous ceux et celles qui souhaitent consommer sans se ruiner, des **produits authentiques**, bons, sains, de saison mais qui n'ont pas toujours le temps de faire leur marché ou d'aller chez les producteurs locaux.»

## Service pratique, flexible et écologique

- Livraison gratuite sur le lieu de travail ou à domicile dans un carton discret (avec sac fraîcheur pour les produits frais)
- Recettes et produits nécessaires à leur préparation accessibles d'un clic sur un seul et même site
- Large choix de **produits bio et fermiers** : fruits, légumes, pain, produits laitiers, viande, charcuterie, épicerie...
- Possibilité de compléter les **paniers bio** ou de les composer soi-même avec des produits proposés à la carte avec ou sans abonnement

## Limitation des émissions de gaz à effet de serre

Pour limiter les émissions de gaz à effet de serre liés aux livraisons et rendre ses services accessibles au plus grand nombre, le **Marché du Chef** a mis en place des offres spécifiques pour les **comités d'entreprise** et les commandes groupées (entre collègues, amis, membres d'une association...).

## Engagement pour un développement durable

« Nous souhaitons encourager les comités d'entreprise à s'engager dans une démarche de **développement durable** à nos côtés, et nous avons développé des outils spécifiques pour cela : animations, dégustations et réductions» déclare David Le Sollic. « De plus, les CE n'auront pas à gérer les commandes, les salariés commandent individuellement leurs **paniers bio** et paient directement sur le site. ».

Le **Marché du Chef** favorise également les commandes groupées en accordant des réductions à partir de 4 commandes livrées le même jour à la même adresse.

## Zones de livraison de marcheduchef.fr

Dans un premier temps, le Marché du Chef livre **Rennes** et la périphérie (liste des communes disponibles sur le site). Les consommateurs doivent commander avant le lundi après-midi pour une livraison le jeudi de la même semaine. En effet, pour garantir une fraîcheur et une qualité optimale, les **produits bio** sont cueillis ou préparés par nos producteurs partenaires uniquement une fois les commandes enregistrées.

## A Propos du Marché du Chef

**www.marcheduchef.fr** est un site de **vente en ligne de paniers biologiques et fermiers**, issus majoritairement de l'agriculture locale. Le Marché du Chef simplifie la vie des salariés de la région Rennaise en effectuant la [livraison de paniers bio sur le lieu de travail](#) de produits extra-frais, de saison et en mettant à leur disposition des recettes et des conseils de préparation. Dans une logique de développement durable, le Marché du Chef travaille essentiellement avec de petits **producteurs locaux** sur une base de **commerce équitable** de proximité.

## Contact Presse

- David Le Sollic, Gérant et Fondateur
- Email : David.lesollic@marcheduchef.fr
- Téléphone : 06.28.50.75.64

## Mentions Légales

- Le Marché du Chef SARL au capital de 7 500 euros
- RCS Rennes : 507 388 981
- Code APE : 4791A
- 36 Rue Eric Tabarly
- 35520 La Mézière

## Dossiers de Presse

[domicile](#), [biologique](#), [cuisine](#), [livraison](#), [Rennes](#), [produits fermiers](#)

## Communiqués de presse relatifs

- [Chef à domicile, Conseiller culinaire, Traiteur Conseils](#)
- [Vaporisateur pour crudités, Brume Gourmande avec SO! GO](#)
- [SO! GO enfin sur la toile avec nova-epicerie.com](#)
- [Salon Vivez Nature paris du 22 au 26 mai 2008](#)
- [Restaurant la Luciole ouvre ses portes rue Franklin à Lyon](#)
- [Passionculinaire.fr : Le nouveau portail culinaire](#)

---

**[Relations Presse, Communiqués de presse](#) © 2009 | [Livres RP](#) | [Rédaction web](#)  
| [Rédaction communiqué](#) | [Référencement éditorial](#) | [Réalisation Dossier de presse](#)**