



MAISON
BOURGEOIN
THÉS & CRÉATIONS GOURMANDES

Présentation



62 rue de l'Horloge, 13300 Salon de Provence, France

Maison Bourgeon une histoire de famille...

Une aventure familiale à l'origine d'une marque provençale, résolument créative, anticonformiste, qui marie gourmandise et qualité.
Basée à Charleval, petit village provençal, Maison Bourgeon c'est une équipe enthousiaste complice et soudée, réunie autour des valeurs d'une entreprise française et artisanale.



Qui encourage l'emploi et les partenariats locaux

Nous favorisons l'emploi dans chacune des régions où nous sommes présents.

De la conception des recettes jusqu'au conditionnement, tout se déroule en France.

Nous avons à cœur d'encourager l'insertion professionnelle, en intégrant régulièrement des postes en alternances et stagiaires.

Nous misons sur l'évolution et la promotion de nos collaborateurs au sein de l'entreprise, en valorisant les talents de chacun !

Nous soutenons certaines associations sportives et culturelles au sein de nos régions par des dons financiers ou en nature.

Nous sommes également engagés dans la lutte contre le cancer du sein et sommes donc tout naturellement partenaire de la course caritative les Clownies en Basket. Nous reversons une partie des bénéfices sur la vente de notre recette de thé «La vie en Rose» à l'institut Paoli Calmette.



En portant une attention particulière au bien être de chacun



Il n'existe pas chez Maison Bourgeon de standardisation (horaires, fonctions...). Chacun trouve sa place dans l'organisation de manière à pouvoir conjuguer vie professionnelle et vie personnelle.

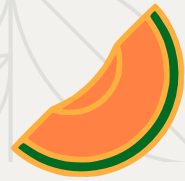
Afin de participer au bien-être de chacun, nos locaux sont neufs ou rénovés, nous disposons de matériel informatique moderne, de lieux de vie agréables, et tout est pensé pour faciliter le travail de chaque membre de l'équipe !



Avec une équipe soudée

À l'arrivée d'un nouveau collaborateur, nous partageons notre savoir-faire et notre passion en les plongeant avec nous au cœur de notre organisation. Il est primordial à nos yeux que chacun s'imprègne des valeurs et de la culture de notre maison.

VOIR LA VIDÉO



Main dans la main avec ses partenaires locaux

Depuis 7 ans, Maison Bourgeon a fait le choix fort et engagé de ne collaborer qu'avec des personnes en situation de handicap.

Dans chacune des régions où nous sommes implantés — à Montpellier, Salon-de-Provence, Marseille, Lyon, et ailleurs — nous travaillons main dans la main avec des partenaires locaux issus des ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail).

Ces collaborations locales sont bien plus que des partenariats : elles sont fondées sur la bienveillance, l'écoute et une reconnaissance mutuelle. Ensemble, avec les équipes de chaque ESAT, nous construisons des relations humaines et durables qui donnent tout leur sens à notre démarche solidaire et responsable.

Les ESAT ne sont pas des prestataires comme les autres. Ils ne sont pas différents, ils font la différence.

Alors merci à nos précieuses petites mains de si bien conditionnée nos jolies recettes.



Des emballages respectueux

Chez Maison Bourgeon nous conditionnons dans des cartons pensés pour s'adapter à tout type de commande.

Nos jolies recettes sont présentées dans un carton pouvant accueillir de 6 à 16 sachets 100g sans avoir à utiliser de matière de calage.

Et lorsque nous n'avons pas le choix, nous protégeons nos colis avec des chips de maïs Biodégradables.

En carton recyclé et recyclable nous donnons une seconde vie à nos déchets.

En route vers la transformation de nos emballages. Chez Maison Bourgeon nous utilisons les cartons d'emballage de nos fournisseurs pour les transformer en particule de calage...

Rien ne se jette rien ne se perd.



Un seul objectif :
Vous proposer des emballages vertueux
tout en protégeant la qualité des produits
commandés.



Le bonheur
se déguste



Made in France

Tous nos cartons d'emballage sont fabriqués en France, comme les étiquettes de nos sachets.

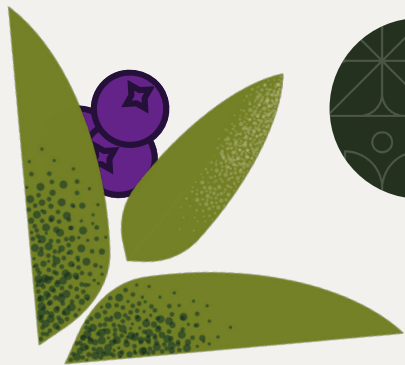
Un seul objectif :
Un circuit d'approvisionnement court.



Tracés via des codes-barres et un ERP

De la fabrication jusqu'à la réception de nos recettes dans votre boîte aux lettres, nous traçons toutes nos fabrications pour vous garantir une qualité irréprochable. Et bien évidemment cette traçabilité nous permet d'opérer des retraits ou des rappels ciblés de produits.

Un seul objectif :
Nous déguster les yeux fermés !



Et le Bio dans tout ça ?

20% de notre gamme de thés et infusions est BIO.
Nous faisons l'objet de contrôle biennuel par de notre organisme certificateur :



Ecocert

Et parce que l'écologie passe aussi par le conditionnement.
Maison Bourgeon propose 75 recettes de thés et infusions en vente Vrac uniquement.



Conclusion

Maison Bourgeon une histoire de famille, qui encourage l'emploi local en portant une attention particulière au bien être de chacun avec à une équipe soudée, main dans la main avec ses partenaires locaux.

Des emballages respectueux made in France. Des commandes transportées par des partenaires neutres en carbone. Des recettes tracées via des codes-barres et un ERP.

Maison Bourgeon c'est plus de 75 recettes de thés et infusions gourmandes avec un large choix de gamme et des recettes bio.





Merci
de votre lecture