



FRUITIER LÉGUMIER DEPUIS 1963

Le maraîcher Maison Colom lance son site
e-commerce grand public : les fruits et légumes des grands chefs
désormais accessibles aux particuliers

Le **26 février 2026**, **Maison Colom**, maraîcher fournisseur historique des plus belles tables françaises, ouvre officiellement **son site e-commerce** à destination des particuliers à Paris et en région parisienne. Une nouvelle étape pour cette maison familiale, qui rend accessible au grand public la qualité plébiscitée par les chefs, pour des fruits et légumes d'exception, au quotidien comme pour des occasions plus spéciales.



La sélection des chefs, accessible à tous

Maison Colom sillonne la France pour sourcer directement auprès des meilleurs producteurs français et sélectionne chaque jour des fruits et légumes pour les restaurants gastronomiques, palaces et artisans les plus exigeants. Désormais, les particuliers peuvent commander en ligne l'ensemble des références disponibles sur le site, sans obligation de panier pré-composé.

Une petite révolution pour les passionnés de cuisine : ces produits, jusqu'ici réservés aux professionnels, deviennent accessibles à tous.

Depuis Rungis jusqu'aux vergers et champs français, le meilleur de la terre arrive à l'assiette, pour les restaurants gastronomiques, les artisans les plus exigeants... et désormais pour tous les particuliers. Sur le site e-commerce, des produits de grande qualité sont proposés, que ce soit pour un repas du quotidien ou pour des créations culinaires plus élaborées, sans panier pré-composé.

Cette démarche de sélection sur le terrain est mise en lumière dans l'émission De la terre à l'assiette, qui illustre le lien direct entre la récolte et l'assiette.

Cuisiner comme un chef, simplement

Le site a été pensé pour rendre l'expérience fluide et accessible :

- Création d'un compte client
- Commande la veille pour le lendemain
- Livraison à domicile dans Paris et en région parisienne au lancement

Les particuliers peuvent composer leurs assiettes à l'unité, selon leurs envies, et profiter de produits de grande qualité pour leurs repas quotidiens. Avant l'été 2026, des paniers mensuels et des formules d'abonnement viendront compléter l'offre et enrichir l'expérience.

L'excellence à portée de main

Chaque jour, les équipes de Maison Colom sélectionnent leurs produits avec le plus grand soin :

- maturité parfaite,
- saisonnalité respectée,
- sourcing de terrain rigoureux,
- proximité avec les producteurs.
- 66 % des produits sont cultivés en France, dont une part en Île-de-France.

L'objectif n'est pas d'industrialiser, mais de garantir qualité et service. Le lancement se fera à rythme contrôlé, avec des volumes limités dans les premières semaines, pour offrir une expérience optimale. Il s'agit de permettre aux particuliers de profiter de produits habituellement réservés aux grandes tables, tout en renouant avec l'histoire B2C de cette maison familiale et son expertise développée auprès des professionnels.



Un lancement volontairement maîtrisé

Le démarrage se fera progressivement afin de garantir un niveau de service premium, fidèle à ses standards historiques.

Qualité des produits, fiabilité des délais et accompagnement client attentif : chaque commande sera traitée avec soin pour offrir une expérience optimale aux particuliers, qu'il s'agisse de repas du quotidien ou de moments plus particuliers.

« Nous souhaitons avant tout que l'expérience soit parfaite dès les premières commandes. La croissance viendra naturellement, mais toujours au service de la satisfaction », explique **Kelly Slama Marzouk**, Président de Maison Colom.

Un retour aux sources stratégique

Ce lancement ne constitue pas une activité marginale, bien au contraire. Historiquement positionnée en B2C grâce à son point de vente parisien dans le 16^e arrondissement, **Maison Colom** s'est ensuite fortement structurée autour du B2B et du développement de ses implantations logistiques, accélérant ainsi sa croissance. L'ouverture du site marque à la fois un retour à son ADN initial et une nouvelle étape stratégique :

- reconnecter avec sa clientèle historique,
- valoriser son savoir-faire auprès du grand public,
- capitaliser sur l'infrastructure construite ces dernières années.

Le B2C est envisagé comme un levier de développement important à moyen terme, en notoriété comme en volume, tout en restant structuré progressivement.

A propos de Maison Colom

Installée au cœur du marché de Rungis, Maison Colom sélectionne, source et distribue des fruits et légumes premium auprès des plus grands chefs en France et à l'international. Son exigence produit, sa proximité avec les producteurs et sa culture du service constituent l'ADN de la maison. Avec le lancement de son site grand public, Maison Colom ouvre un nouveau chapitre : permettre aux particuliers de cuisiner avec les mêmes produits que les professionnels les plus exigeants. En quelques chiffres :

- 5 800 tonnes de fruits et légumes vendus par an ;
- 66 % de produits cultivés en France (dont 8 % en Île-de-France) ;
- 60 % du chiffre d'affaires réalisé avec les fruits, 40 % avec les légumes.

La maison poursuit par ailleurs son développement territorial, notamment dans le Sud de la France, avec l'extension récente de ses zones de livraison professionnelles vers Cannes, Nice, Sainte-Maxime et plus largement le Var.