COMPANY BOOK

Boulangerie Louise ARTISAN

BOULANGERIE LOUISE DE LA MOISSON A LA MAISON

AUX ORIGINES…

Boulangerie Louise est une enseigne de boulangerie indépendante dont le siège social est implanté à Feignies, à côté de Maubeuge (59). Elle fait partie du groupe Menissez, acteur mondial de la fabrication de pains précuits.

La première Boulangerie Louise a ouvert en 2010, à Roncq (métropole lilloise). Florent Brélivet, Directeur Général de l'enseigne, est à l'origine de ce premier point de vente.

En 2019, Boulangerie Louise a réalisé un chiffre d'affaires de 100M€. Son réseau est composé de 130 points de vente en France et 10 en Belgique. Elle emploie 1 800 salariés, dont 35 au sein de son siège social et 300 boulangers.

FLORENT BRELIVET

Directeur Général de l'enseigne, est à l'origine du premier point de vente.

CHIFFRES CLES

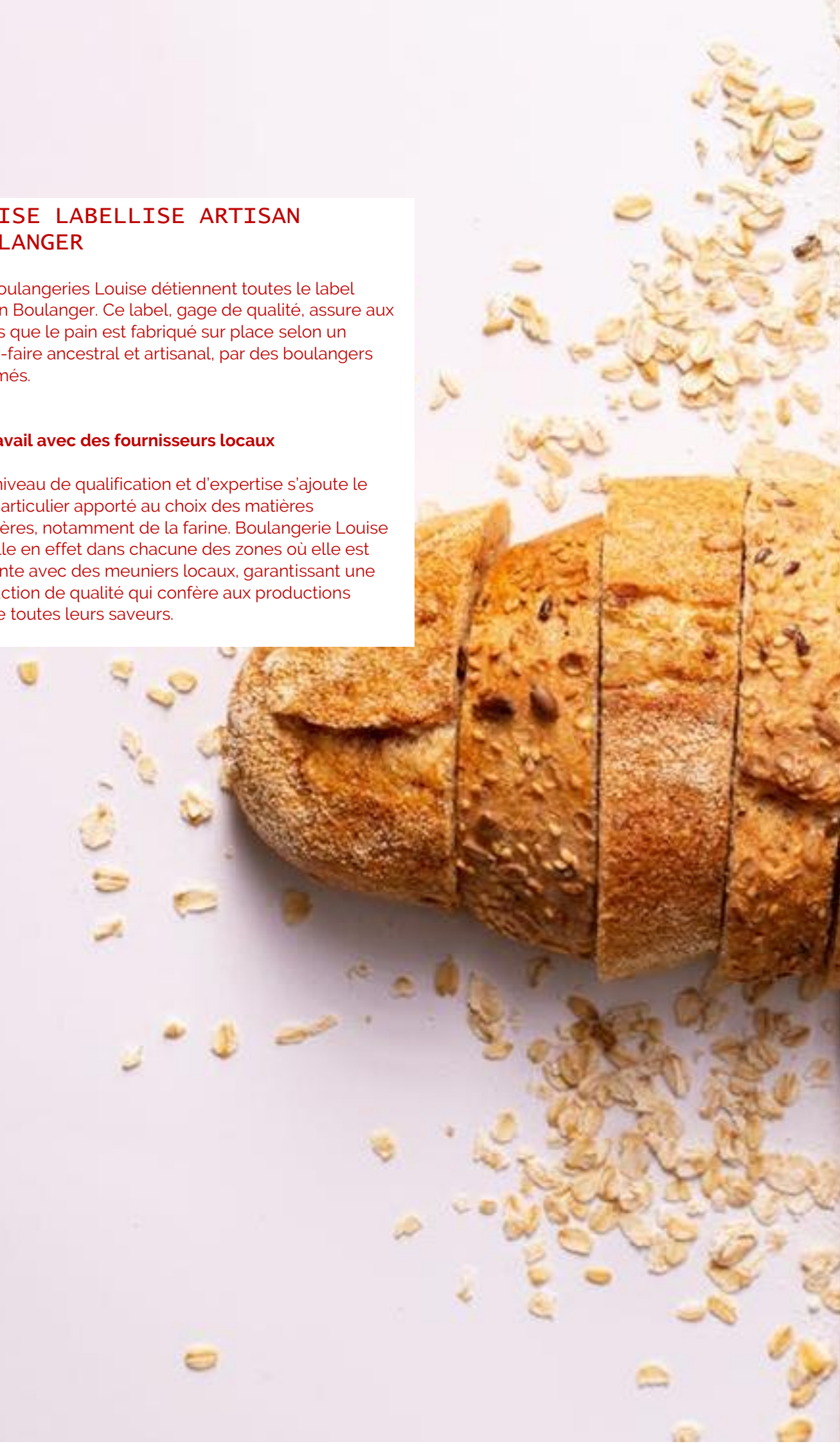
2010 ouverture de la 1ère Boulangerie Louise à Roncq (59)
130 le nombre de points de vente en 2019
1 800 le nombre de collaborateurs
2019 ouverture de la 1ère franchise
90 le nombre de références produits proposés par l'enseigne
10M : le nombre de baguettes Louise vendues chaque année
100M€ : chiffre d'affaires anticipé pour 2019

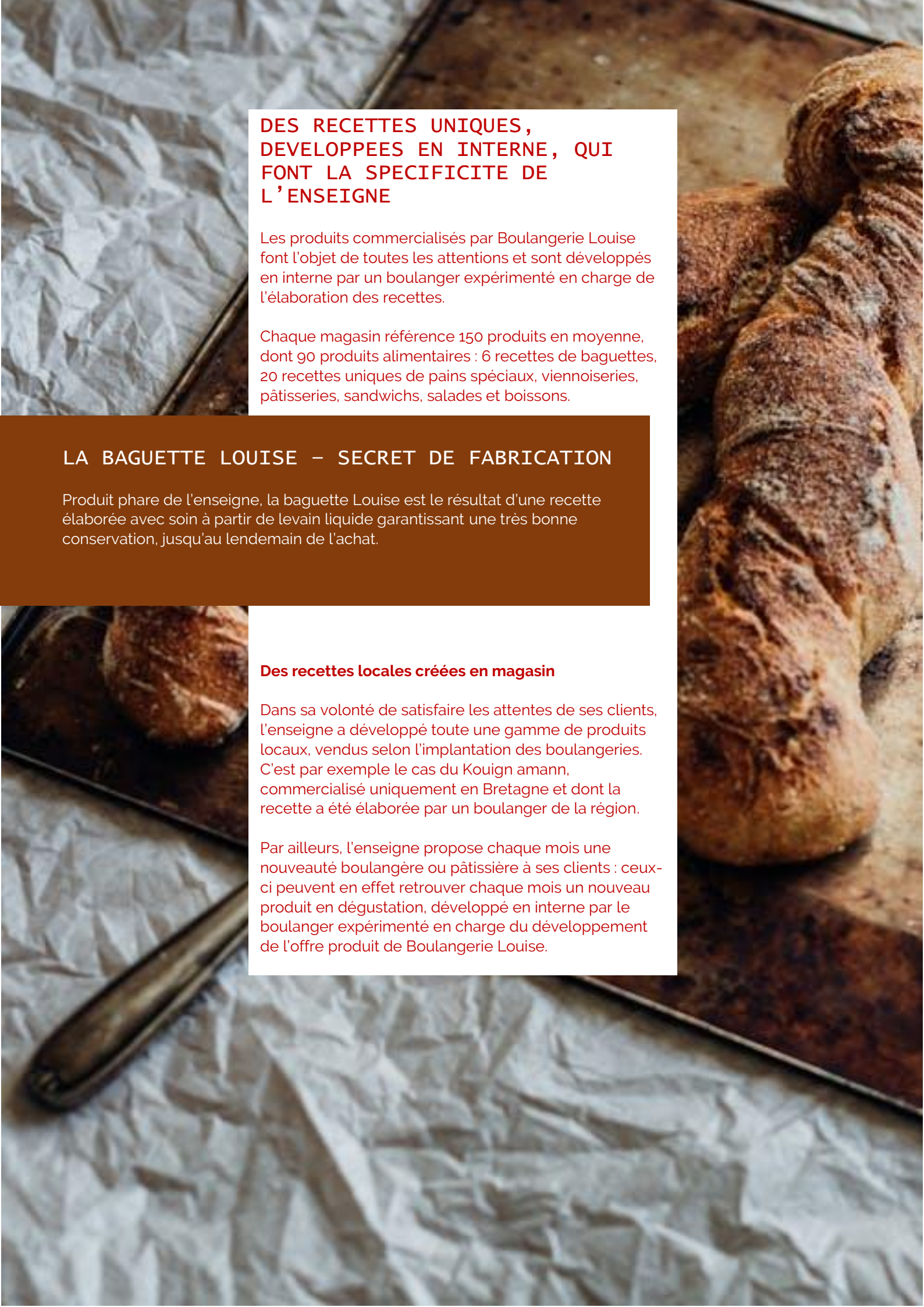
LOUISE LABELLISE ARTISAN BOULANGER

Les boulangeries Louise détiennent toutes le label Artisan Boulanger. Ce label, gage de qualité, assure aux clients que le pain est fabriqué sur place selon un savoir-faire ancestral et artisanal, par des boulangers diplômés.

Un travail avec des fournisseurs locaux

A ce niveau de qualification et d'expertise s'ajoute le soin particulier apporté au choix des matières premières, notamment de la farine. Boulangerie Louise travaille en effet dans chacune des zones où elle est présente avec des meuniers locaux, garantissant une production de qualité qui confère aux productions Louise toutes leurs saveurs.





DES RECETTES UNIQUES, DEVELOPPEES EN INTERNE, QUI FONT LA SPECIFICITE DE L'ENSEIGNE

Les produits commercialisés par Boulangerie Louise font l'objet de toutes les attentions et sont développés en interne par un boulanger expérimenté en charge de l'élaboration des recettes.

Chaque magasin référence 150 produits en moyenne, dont 90 produits alimentaires : 6 recettes de baguettes, 20 recettes uniques de pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries, sandwichs, salades et boissons.

LA BAGUETTE LOUISE – SECRET DE FABRICATION

Produit phare de l'enseigne, la baguette Louise est le résultat d'une recette élaborée avec soin à partir de levain liquide garantissant une très bonne conservation, jusqu'au lendemain de l'achat.

Des recettes locales créées en magasin

Dans sa volonté de satisfaire les attentes de ses clients, l'enseigne a développé toute une gamme de produits locaux, vendus selon l'implantation des boulangeries. C'est par exemple le cas du Kouign amann, commercialisé uniquement en Bretagne et dont la recette a été élaborée par un boulanger de la région.

Par ailleurs, l'enseigne propose chaque mois une nouveauté boulangère ou pâtissière à ses clients : ceux-ci peuvent en effet retrouver chaque mois un nouveau produit en dégustation, développé en interne par le boulanger expérimenté en charge du développement de l'offre produit de Boulangerie Louise.

BOULANGERIE LOUISE : UN EMPLOYEUR ENGAGE

Avec ses 130 points de vente répartis principalement en Hauts-de-France, Normandie et en Ile-de-France, l'enseigne emploie aujourd'hui 1 800 collaborateurs, qu'ils s'agissent des 300 boulangers, des vendeurs, des fonctions support ou encore des responsables de site. Pour fidéliser cette ressource précieuse, l'entreprise a à cœur de valoriser et de faire grandir ses salariés. Elle offre ainsi la possibilité à ceux qui en font la demande, d'évoluer au sein des différents postes que propose l'enseigne et de gagner en responsabilités.

Prochainement, une école de formation Louise

Boulangerie Louise recrute des collaborateurs à tous niveaux de diplôme et projette d'ouvrir dans les prochains mois un centre de formation, avec pour ambition de devenir un organisme de formation de délivrer des diplômes reconnus par l'Etat. La volonté de Boulangerie Louise est de développer le savoir-faire de ses boulangers en matière de management pour qu'ils soient capables de gérer des équipes, de gestion d'un point de vente, de marketing…

Master Louise : promouvoir le savoir-faire des boulangers

Par ailleurs, l'enseigne a à cœur de valoriser le savoir-faire de ses boulangers. Elle a ainsi lancé en 2019 la première édition des « Master Louise », un concours inter-boulangeries permettant aux boulangers de l'enseigne de travailler sur de nouvelles créations et de les soumettre à un jury. Les pains gagnants seront commercialisés dès janvier 2020 au sein de tous les points de vente du réseau.

DIMINUTION DES EMBALLAGES, GESTION DES INVENDUS : LES ENGAGEMENTS RSE AU CŒUR DE LA STRATEGIE D'ENTREPRISE

Too Good To Go

Dans sa volonté de s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduire efficacement ses invendus, Boulangerie Louise a rejoint début 2019 le programme Too Good To Go. Le dispositif a depuis largement fait ses preuves : plus de 30 000 paniers ont été vendus depuis janvier 2019.

Des partenariats avec des associations

Pour revaloriser ses invendus, l'enseigne a noué plusieurs partenariats avec des associations et prévoit notamment de collaborer avec les Restos du Cœur.

Elle développe par ailleurs un outil de contrôle pour monitorer en temps réel la production, les ventes et les invendus.

La création de recettes sur la base d'invendus

L'enseigne développe également des recettes permettant de réutiliser certains invendus de la veille, toujours dans une démarche de limitation des pertes et de réduction du gaspillage alimentaire : croque-monsieur, tartines chaudes…

Une réflexion autour des emballages

La démarche RSE engagée par Boulangerie Louise implique également une prise en considération de la problématique des emballages. Pour en limiter l'impact, l'enseigne a opté pour une sacherie recyclable et des emballages plastiques en RPET (contient du recyclé). Les couverts distribués aux clients qui en font la demande sont en PLA et donc biodégradables.

L'engagement environnemental de Boulangerie Louise se manifeste également à travers la décision de travailler de manière privilégiée avec des fournisseurs de proximité, permettant ainsi de réduire ainsi efficacement les temps de déplacement et l'empreinte carbone de l'entreprise.

L'enseigne étoffe par ailleurs régulièrement sa gamme de produits végétariens, dans cette même volonté de réduire son impact environnemental et de répondre à une demande croissante chez ses clients.

DES BOULANGERIES QUI REPONDENT AUX BESOINS ACTUELS DES CONSOMMATEURS

Les boulangeries Louise sont situées en périphérie des centre-ville, aux abords de grands axes routiers.

Les choix d'emplacement sont étudiés afin de répondre aux besoins actuels des consommateurs : disposer d'un parking gratuit, à proximité du domicile et/ou du lieu de travail, d'une offre boulangère et pâtissière disponible tout au long de la journée,

UN PAIN CHAUD TOUTE LA JOURNEE, MOELLEUX LE LENDEMAIN

En moyenne, ce sont 15 personnes qui s'activent chaque jour dans chacune des boulangeries pour fabriquer sur place et vendre les produits,

La méthode de fabrication du pain, à base de levain liquide, confère une onctuosité de la mie qui permet de garder son moelleux jusqu'au lendemain de l'achat.

Les boulangers sont formés à la bonne gestion du stock. Ils sont présents tout au long de la journée pour offrir aux clients un pain frais à tout moment.

UNE AMBIANCE ESPRIT DE COMPTOIR, HALL OUVERTE

Le design des points de vente a été conçu afin de valoriser le savoir-faire artisanal. Les clients ont ainsi vue sur les fours et ont l'occasion de suivre le travail des boulangers qui pétrissent et enfournent le pain.

En 2019, Boulangerie Louise a développé un nouveau concept de snacking, afin de proposer un espace restauration au sein des boulangeries, ainsi qu'un corner café.
Ce nouveau concept offre de nouvelles possibilités de développement en transformant les boulangeries en lieu de vie.

CAP VERS LA FRANCHISE

Les 140 points de vente basés en France et en Belgique ont tous été créés selon le modèle de la succursale. Les équipes sont ainsi salariées de Boulangerie Louise et les points de vente sont gérés depuis le siège social à Feignies.

Afin d'accélérer son développement, mais aussi d'étendre son rayonnement au Sud de Paris, Boulangerie Louise a lancé un concept de franchise en 2019.

LE PREMIER MAGASIN FRANCHISE LOUISE OUVRIRA A BREUIL LE VERT (OISE - 60) AU COURS DU 1ER TRIMESTRE 2020

OBJECTIF 160 MAGASINS A FIN 2020

10 ouvertures de magasins en franchise sont prévues au cours de l'année 2020, ainsi que 5 à 10 points de vente succursalistes. L'ambition étant de porter le nombre de boulangeries en France à 160.

Contact presse :
Camille PAPLOREY
camille.paplorey@rp-carrees.com
06 46 02 62 70