

DEVENEZ  
L'AMBASSADEUR DU  
*Chocolat Français*



deNeuville  
Chocolat français



# DE NEUVILLE

*Expert de la gourmandise*

La marque De Neuville s'attache à préserver et à renouveler l'épicurisme et le savoir-faire français à travers ses gourmandises.

Grâce à nos boutiques et à votre passion nous faisons perdurer cette tradition pour continuer à satisfaire le palais de nos consommateurs et la joie qui les accompagne lorsqu'ils poussent la porte de vos magasins.



Christophe GAUTIER  
Directeur général

Ce qui fait la singularité de notre réseau c'est :

- l'engagement de nos franchisés pour créer une relation forte et de proximité avec nos clients fidèles,
- des produits 100% fabriqués en France et répondant à une charte qualité stricte et responsable,
- des collaborateurs impliqués dans l'amélioration continue des outils, process et innovations à offrir au réseau.

De Neuville fait preuve de résilience grâce aux liens solides franchiseur/franchisés et l'appui du groupe Savencia. Les ventes progressent et le rythme de développement est dynamique : 10 boutiques par an ces deux dernières années.

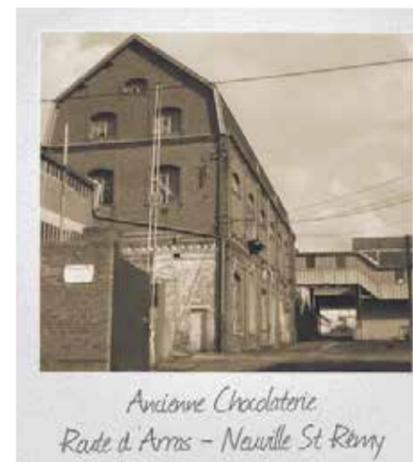
Si, comme nous, vous avez à cœur de servir chaque jour des produits de qualité à vos clients, que ce soit pour offrir ou se faire plaisir, et que vous faites de votre métier une véritable passion, alors rejoignez notre réseau de franchisés et devenez ambassadeur du chocolat français. »

**Christophe GAUTIER**  
Directeur général

## QUI SOMMES-NOUS ?

De Neuville c'est une marque aux origines ancrées dans le terroir et le savoir-faire français. Elle est née en 1884 aux abords de la petite commune de Neuville Saint-Remy, d'abord petite chocolaterie artisanale détenue par les Maîtres Chocolatiers Réunis, elle devient vite un réseau de boutiques présentes partout en France.

C'est aujourd'hui un réseau de plus de 150 boutiques qui offrent chaque jour et à tous un condensé de joie de vivre à la française.



Ancienne Chocolaterie  
Rue d'Arms - Neuville St Remy

## HISTOIRE

**LE GROUPE SAVENCIA\_ P.6**

**DE NEUVILLE \_ P.7**

**QUELQUES CHIFFRES\_ P.7**

## DANS NOS BOUTIQUES

**NOS PRODUITS\_ P.8**

**NOS ACTIONS\_ P.9**

## DE NEUVILLE AFFIRME SON IDENTITE

**LES CONCEPTS DE BOUTIQUES \_ P.10**

**LA COMMUNICATION \_ P.14**

## DEVENEZ FRANCHISÉ

**LE PARCOURS DE FORMATION \_ P.17**

**RETOUR SUR L'ANNÉE 2020 \_ P.20**

**TÉMOIGNAGES DE FRANCHISÉS \_ P.21**

## GROUPE SAVENCIA

*Entreprendre pour bien nourrir l'homme*

Depuis 1996, De Neuville fait partie du Groupe Savencia « Saveurs & Spécialités » dont le cœur de métier est le fromage, le beurre, la crème et le chocolat. Cette entreprise familiale réalise un CA de plus de 5 Milliards d'euros, regroupe 20 000 collaborateurs et ses produits sont vendus dans 120 pays dans le monde.

### *Les marques chocolat du groupe*

#### LES RÉSEAUX DE BOUTIQUES



10 boutiques haut de gamme en propre en France



150 boutiques en réseau de franchise

#### LA GRANDE DISTRIBUTION

Des marques de chocolat de qualité dans l'univers de la grande distribution



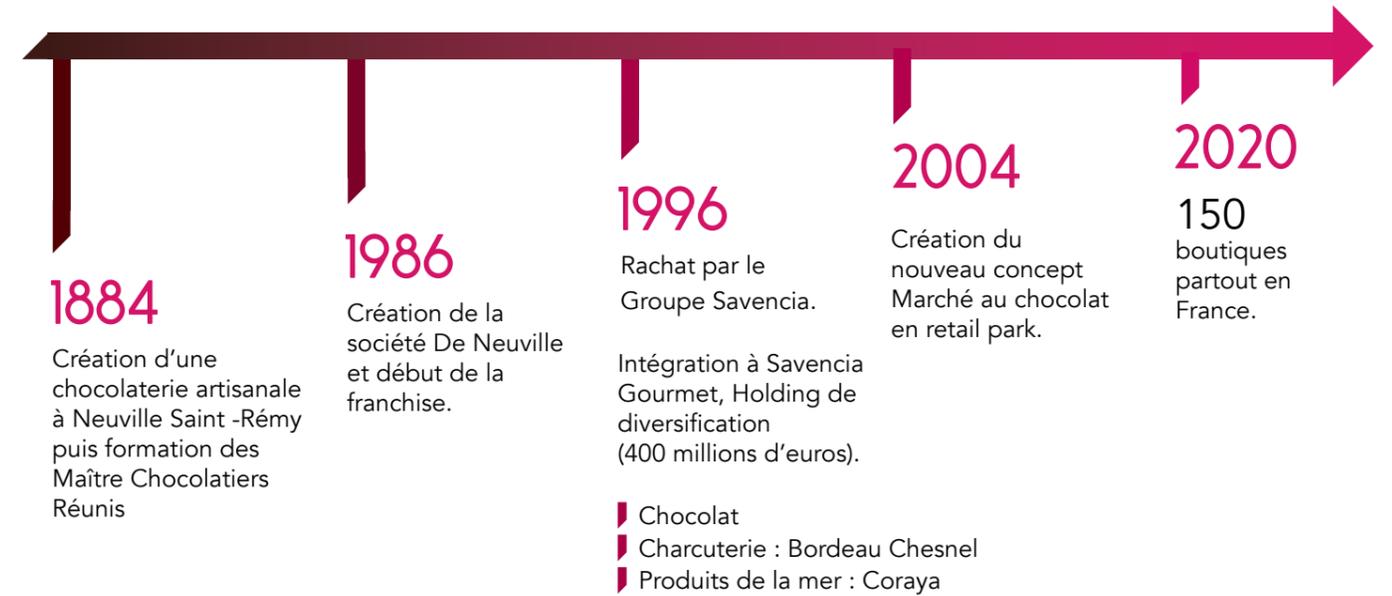
#### LES MARQUES PROFESSIONNELLES

Des marques de chocolat haut de gamme pour les professionnels



## DE NEUVILLE UNE HISTOIRE QUI PERDURE...

*Un savoir-faire chocolatier*



### DE NEUVILLE *En quelques chiffres*

**N°1**  
DU CHOCOLAT  
FRANÇAIS  
EN FANCHISE

**28 M€**  
C.A.  
DU RÉSEAU

**250**  
COLLABORATEURS  
ET FRANCHISÉS

**150**  
BOUTIQUES EN PROPRE  
ET EN FRANCHISE

**90%**  
DE FRANCHISÉS

**10%**  
DE SUCCURSALES

## DES PRODUITS *aussi gourmands que variés*

### TELLEMENT FRANÇAIS

Une gamme de fines ganaches et pralinés intenses pour (se) faire plaisir.

► **Le produit phare du chocolatier**



### LES MESSAGES ALPHABET

Des messages à personnaliser pour des dédicaces à ses proches.

► **Produit iconique générateur de trafic en boutique**



### INITIATION CHOCOLAT

Avec ses grands crus de cacao mariés à des ingrédients du monde entier, cette gamme d'exception fera voyager vos clients.

► **Différenciation et image haut de gamme**



### CARRÉMENT MACARONS

Emblématiques du savoir-faire pâtissier français, ces macarons avec une meringue à la française feront chavirer les papilles de vos consommateurs.

► **Relais de croissance et de désaisonnalisation**



### FRANCE À CROQUER

Un itinéraire savoureux autour des meilleures spécialités et gourmandises de nos régions.

► **Un savoir-faire français ancré dans le terroir de nos régions**



### DES GLACES ARTISANALES

Fabriquées par un maître artisan glacier et garanties sans arôme artificiel, ni conservateur.

► **Des produits de désaisonnalisation**



### PETITES FAIBLESSES

Une envie gourmande ? Un petit péché mignon ? Succombez à nos florentins, mendiants, amandes enrobées.

► **Des ventes d'impulsion**



### DRAGÉES

De délicieuses amandes rigoureusement sélectionnées, un cœur riche en chocolat... Le meilleur pour des événements réussis !

► **Pour accompagner vos clients dans les moments qui comptent**



## DES ACTIONS *pour de meilleurs produits*

**Tous nos nouveaux produits répondent à une charte stricte**



Depuis 2017 nos produits sont sans huile de palme, sans édulcorant artificiel et fabriqués en France. Aujourd'hui, nous allons plus loin en instaurant une charte très exigeante pour le développement de chacune de nos créations comme par exemple : sélectionner des colorants et des arômes naturels, prohiber les matières issues de la filière OGM et les additifs controversés, afin de vous garantir un chocolat quotidiennement exceptionnel. Toutes nos couvertures de chocolats sont 100% pur beurre de cacao.



Tous les coffrets, ballotins et livrets sont recyclables et proviennent de France ou d'Europe proche, afin de réduire au maximum l'empreinte carbone.



**TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER**



Depuis 2019 nous accompagnons l'association Tout le Monde contre le Cancer lors d'opérations dédiées à soutenir les malades et les accompagnants des services d'oncologies de plus de 170 hôpitaux en France. En 2020 plus de 5 tonnes de produits ont été offerts dans le cadre de la crise sanitaire pour soutenir les soignants des hôpitaux.



# LE CONCEPT VIVONS GOURMANDS

*En centre-ville ou en centre commercial*

## QUE SOUHAITONS-NOUS TRANSMETTRE AUX CLIENTS ?

Nous vous proposons d'entrer dans le temple de la gourmandise à la française, pour vivre une expérience ludique autour du chocolat et autres gourmandises : messages à personnaliser avec la machine à lettres en chocolat, des fleurs en chocolat à assortir et une zone vrac pour les petites envies.

## COMMENT ?

**Le 100 % français sans huile de palme** mis en avant ;

**Une identité forte,** avec le rose framboise ;

**Un mobilier design et contemporain** propre à nos boutiques ;

**Des pôles d'attractivité :**  
un pôle fleur, qui permet de composer son «bouquet de gourmandises»,  
un pôle de création de message en chocolat,  
un pôle macaron pour découvrir tous les parfums...

Depuis 2017, De Neuville déploie son concept de magasin **Vivons Gourmands** à travers la France, en centre-ville, en centre commercial ou en gare.

Surface moyenne  
**De 50 à 70 m<sup>2</sup>**

Apport personnel  
**60 K€ minimum (environ 30% de l'investissement total)**



# LE CONCEPT MARCHÉ AU CHOCOLAT

*Une expérience de découverte du chocolat et des spécialités françaises parmi les étals comme au marché*

## QUE SOUHAITONS-NOUS TRANSMETTRE AUX CLIENTS ?

Une expérience de découverte du chocolat et des spécialités françaises parmi les étals comme au marché.

## COMMENT ?

**Le 100 % français sans huile de palme** mis en avant ;

**Des zones de vracs** pour librement composer ses sachets de gourmandises ;

**Des produits complémentaires à l'offre chocolat** de l'épicerie fine, des biscuits, du thé... tout pour réaliser le cadeau idéal.

Le concept « Marché au chocolat » a été pensé pour les retail parks ou zones commerciales.

Des magasins plus grands et plus fonctionnels permettent de découvrir nos univers gourmands en toute liberté.

Retail Park / Zone commerciale  
**De 130 à 200 m<sup>2</sup>**

Apport personnel  
**90 K€ minimum (environ 30% de l'investissement total)**



# UNE COMMUNICATION MASSIVE

## *Une identité forte*

### Des vitrines espièglement françaises

À la fois chic et espiègle, nous souhaitons apporter de la joie de vivre et de l'élégance à la française dans chacune de nos communications, au rythme de 17 vitrines par an.

Nos vitrines sont toutes articulées autour d'un kakémono dessiné par la talentueuse Bahar. Esthétiques et attrayants, ils permettent de mettre en avant les produits forts de chaque saison.

Ces vitrines ont d'ailleurs été récompensées à 3 reprises lors de Grands Prix de communication.



### Ils parlent de nous dans les médias

Tout au long de l'année, la presse relaye nos actualités. À l'approche des temps forts, notre marque ainsi que nos différentes réalisations sont mises à l'honneur.



### Une communauté active sur les réseaux sociaux

Près de 500000 personnes sont engagées avec la marque sur les réseaux sociaux : en moyenne, nos réseaux sociaux obtiennent un très bon taux d'engagement de 10%.

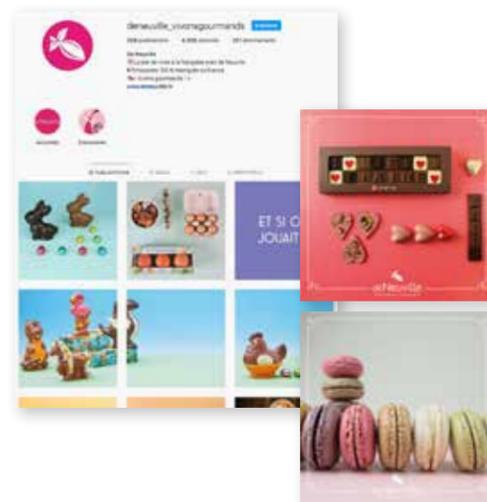


Illustration : Bahar

**Envie de nous rejoindre pour une aventure haute en gourmandise ?**



## DEVENEZ FRANCHISÉS

Devenir franchisé est le moyen de créer votre entreprise tout en bénéficiant de la notoriété, d'une expertise, et du savoir-faire De Neuville. Vous devenez chef d'entreprise, le fond de commerce vous appartient et vous l'exploitez conformément à l'identité de la marque.

### INVESTISSEMENT

- Droits d'entrée : 15 000 € HT
- Formation initiale : 5 000 € HT
- Redevance d'enseigne : progressive de 0% à 4% du CA HT pour une création
- Apport personnel : (environ 30% de l'investissement total)
  - Concept « Vivons gourmands » : 60k€ minimum
  - Concept « Marché au chocolat » : 90k€ minimum

### ACCOMPAGNEMENT

Nous investissons avec vous pour votre communication de lancement jusqu'à 3 000 € pour le concept « Vivons Gourmands » et jusqu'à 5 000 € pour le concept « Marché au Chocolat ».



Les membres de la FFF s'assurent du respect du code de déontologie de la franchise

**PROCOS**

FÉDÉRATION POUR LA PROMOTION DU COMMERCE SPÉCIALISÉ

## LES CLEFS DU SUCCÈS

*Nos engagements pour la réussite de votre projet*

En devenant franchisé De Neuville, vous avez l'assurance d'être accompagné pas-à-pas jusqu'à l'ouverture de votre boutique...

## ÉTAPE • 1



### ► Accompagnement dès le 1<sup>er</sup> jour

- Candidature auprès du service développement
- Entretien pour définir votre projet
- Recherche d'un local facilitée, avec l'aide de spécialistes de l'immobilier commercial
- Conception de votre future boutique avec nos architectes
- Accompagnement jusqu'à l'ouverture par nos différents services

## ÉTAPE • 2



### ► Formation initiale

- **2 jours de formation pratique :**  
Une formation de deux jours dans notre chocolaterie à Roanne avec notre Maître Chocolatier.
- **2 semaines de formation théorique :**
  - Découverte des gammes de produits : la science de la dégustation, les éléments de langage
  - Les techniques de merchandising et de ventes
  - La gestion de votre future boutique (commandes, stocks ...)
  - Les fondamentaux de la réglementation
- **2 semaines de formation sur le terrain :**
  - Apprendre à mettre en scène les produits en linéaires et en vitrine
  - Acquérir les techniques de confection et finition des compositions
  - Maîtriser le système de caisse et l'exploitation du programme de fidélité
- Mettre en pratique la formation théorique

## ÉTAPE • 3



### ► Accompagnement permanent

- Un animateur dédié à votre boutique : visites et contacts réguliers
- Une centrale d'achat exclusive et une logistique performante
- Un programme de fidélité qui stimule votre fichier clients
- Des vitrines qui changent toutes les 3 semaines
- Des rendez-vous annuels : 1 congrès / 4 commissions / des réunions régionales...
- Une ouverture accompagnée par votre animateur

# RETOUR SUR L'ANNÉE 2020

## *L'importance de faire partie d'un réseau*

Nous sommes conscients que la période actuelle est difficile. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour accompagner au mieux tous nos franchisés.

### Notre soutien en tant que franchiseur :

Mise en place d'un Click & Collect national afin de faciliter vos ventes à emporter

•  
Accompagnement sur les outils de communication spécifiques à la crise

•  
Création de minis sites boutiques à destination des CE et école pour faciliter la vente de produits

•  
Accompagnement digital sur les outils de gestions de visibilité sur internet

•  
Accompagnement sur la gestion des réseaux sociaux avec la mise à disposition de publications

•  
Conseil sur le dispositif sanitaire

•  
Conseil sur les modes de paiement à distance et de ventes alternatifs avec supports de communication dédiées.

•  
Conseil juridique et administratif sur les mesures gouvernementales et les dispositifs d'aide aux petites entreprises.

•  
Accompagnement financier



Illustration : Bahar

## TÉMOIGNAGES DE FRANCHISÉS

### *Brest*

Nathalie, nouvelle franchisée nous raconte sa formation initiale au sein de De Neuville.



### *Bruay la Buissonnière*

Nous sommes allés à la rencontre de Marcelle et Margaux, elles nous racontent l'ouverture de leur Marché au Chocolat.



### *Les conseils*

Pascal, franchisé depuis 2 ans est déjà à la tête de deux boutiques De Neuville. Il nous donne sa recette du succès.



### *La reprise d'une succursale*

Hervé nous raconte sa reprise d'un Marché au chocolat à Mont-de-Marsan.





Illustration : Bahar



# ENTREZ VOUS AUSSI DANS L'HISTOIRE DE NEUVILLE

Vous souhaitez faire de votre métier une passion !  
Rencontrons-nous et discutons ensemble de votre projet.

## CONTACT SERVICE DÉVELOPPEMENT

**Mme Gaëlle Moré**  
**Responsable service développement**

Tél. : 01 60 17 29 81  
Port. : 06 85 22 41 45  
[gaelle.more@sa-deneuille.fr](mailto:gaelle.more@sa-deneuille.fr)



**deNeuville**  
Chocolat français

8 promenade de la Chocolaterie  
77186 – NOISIEL  
[www.deneuille.fr](http://www.deneuille.fr)

