

DEVENEZ
L'AMBASSADEUR DU
Chocolat Français




deNeuville
Chocolat français



DE NEUVILLE

Expert de la gourmandise



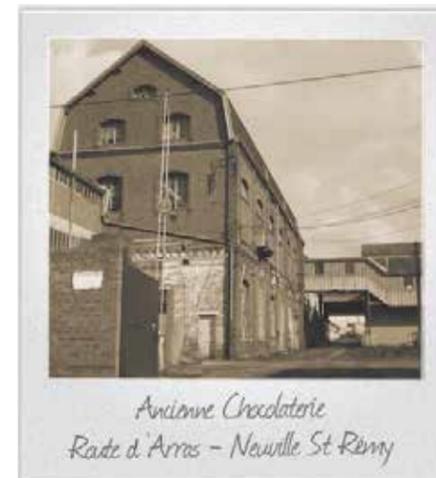
Christophe GAUTIER
Directeur général

« Fière de ses origines, la maison de Neuville souhaite offrir le meilleur de la qualité et du savoir-faire français à tous ceux qui goûtent ses produits.

Depuis plus de 30 ans, de Neuville affiche et renforce chaque jour sa singularité :

- en misant sur des produits 100% fabriqués en France, sans huile de palme ;
- en offrant le chocolat sous toutes ses formes : l'alphabet en chocolat pour des messages personnalisés, les bouquets de gourmandises pour l'originalité ;
- en proposant un éventail de confiseries de tradition française ;
- via notre nouveau concept de boutique attractif, lumineux et contemporain.

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. »



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 franchisés de plus de 150 boutiques qui partagent, communiquent, et œuvrent tous pour le plaisir du plus grand nombre.

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



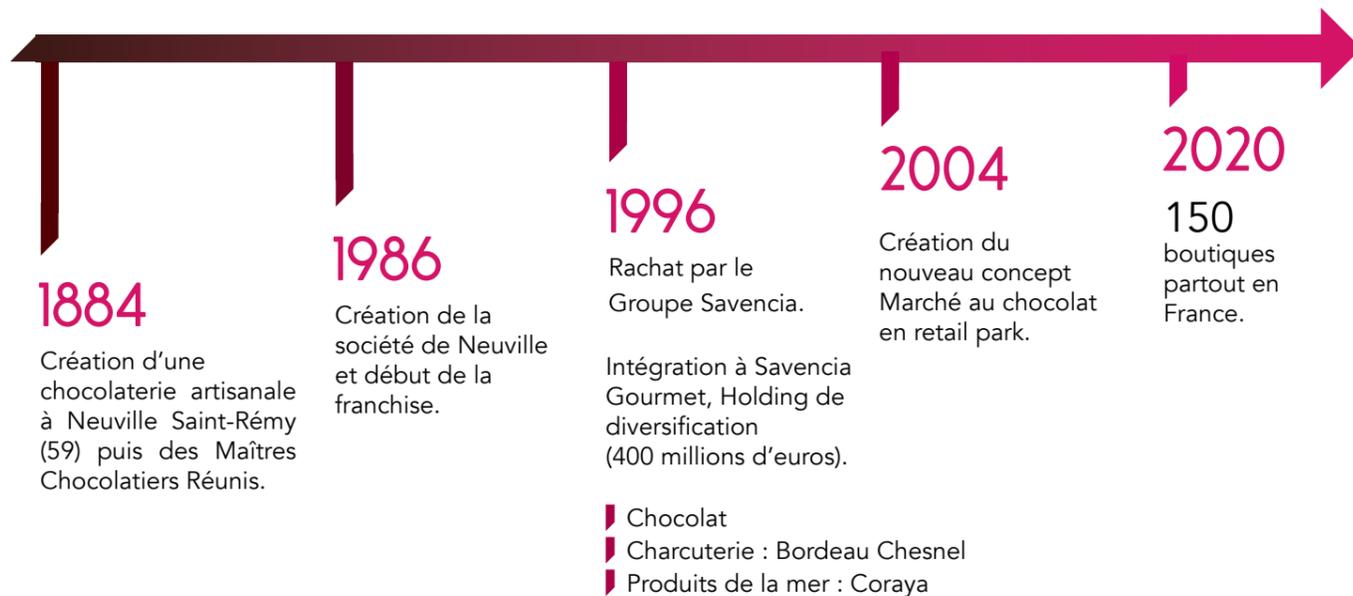
LES MARQUES PROFESSIONNELLES

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

34 M€
C.A DU RÉSEAU

97
COLLABORATEURS

150
BOUTIQUES

90%
DE FRANCHISÉS

10%
DE SUCCURSALES

VIVONS GOURMANDS

«Riche d'une expérience dans l'hôtellerie, je souhaitais monter ma propre entreprise dans un secteur qui m'a toujours passionné.»

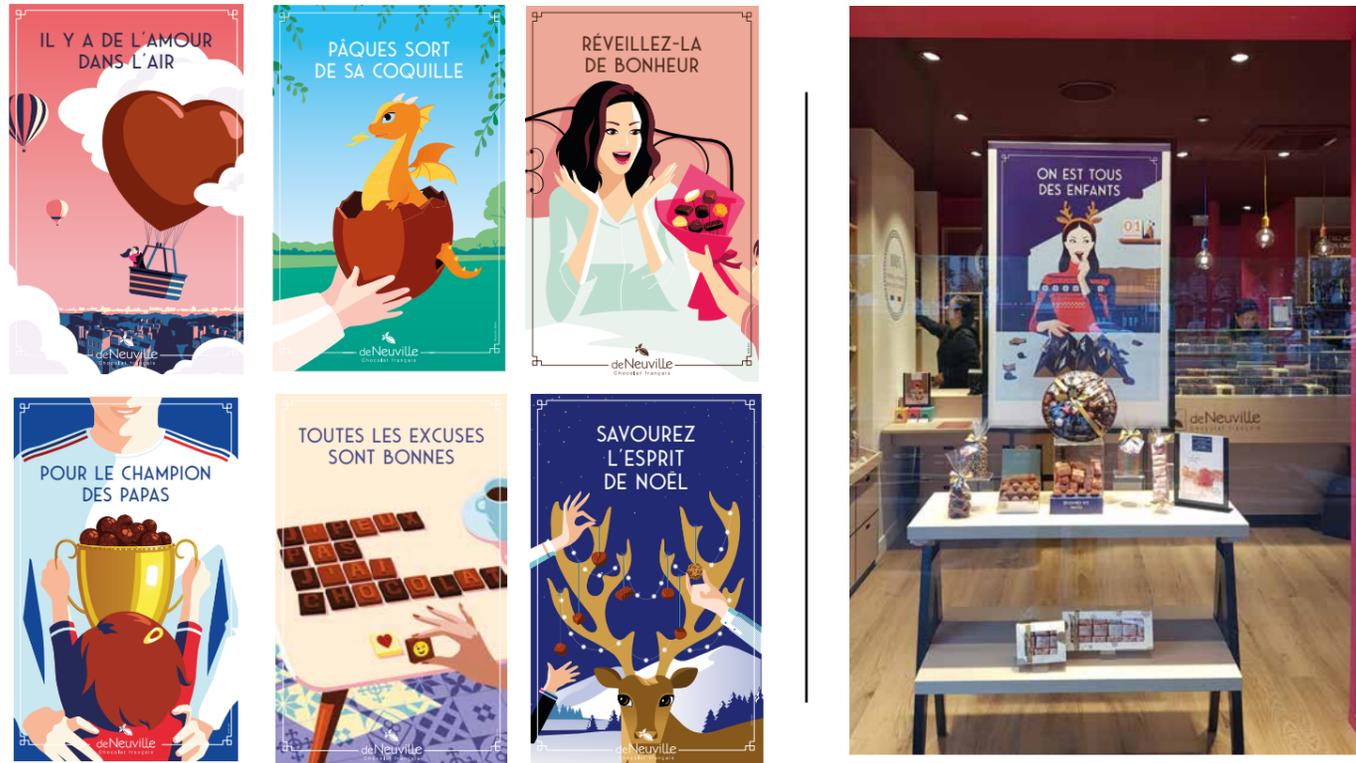
Thierry Neyret
Toulouse (31)

UNE IDENTITÉ FORTE

Des vitrines espièglement françaises

Depuis 2018, de Neuville illustre tous ses temps forts, produits et vitrines, grâce à une collaboration avec la talentueuse dessinatrice Bahar et son univers semblant sortir d'un rêve de gourmandise.

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



RÉCOMPENCES 2019



Le Grand Prix Stratégie : un prix qui récompense le meilleur de la créativité publicitaire française depuis plus de 40 ans.

De Neuville obtient le bronze sur 45 dossiers de candidature dans la catégorie production publicitaire.



Grand Prix créatif décerné par des journalistes du domaine du marketing et de la communication.

De Neuville une nouvelle fois récompensé !



Le grand prix TOP COM, récompense les meilleures communications consommateurs

De Neuville remporte l'or dans sa catégorie !

UNE COMMUNICATION MASSIVE



PRÉSENCE EN TV
68 millions de contacts à Noël



DES PARTENARIATS
Avec des sites puissants comme Magic Maman ou Elle À Table



DES CITATIONS EN PRESSE
plus de 90 articles parus sur nos produits en 2019.



UNE COMMUNAUTÉ DE PLUS DE 46 000 PERSONNES ENGAGÉES AVEC LA MARQUE
Des influenceurs fans de nos produits qui en parlent à chaque temps forts.



REGARDER
LA PUB TV



DES PRODUITS

Pour chaque envie

NOS GRANDS CLASSIQUES

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



LES MESSAGES ALPHABET

Des messages à personnaliser pour des dédicaces à ses proches !



INITIATION CHOCOLAT

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



CARRÉMENT MACARONS

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



FRANCE À CROQUER

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



DES GLACES ARTISANALES

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



PETITES FAIBLESSES

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



DRAGÉES

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



NOS ACTIONS

Pour de meilleurs produits

■ L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Toutes nos confiseries sont produites en France, dans chaque région où le savoir-faire traditionnel l'exige. Par exemple, nos caramels au beurre salé sont confectionnés en Bretagne, nos nougats à Montélimar etc... afin de garantir à nos clients une qualité supérieure sur 100% de nos produits.



■ CHASSONS LES ADDITIFS !

Depuis 2017, nous avons divisé par deux la liste d'ingrédients de nos bonbons de chocolat.

SANS HUILE DE PALME

L'huile de palme est supprimée de nos produits depuis 2017. Nos couvertures sont 100% pur beurre de cacao.

DES PRODUITS BIO

Nous proposons des **tablettes de chocolat certifiées bio** qui disposent des labels français et européen. Nos produits **à faible teneur en sucre** répondent aux clients désireux de réduire leur consommation en sucre.



■ POUR LA PLANÈTE !

RECYCLONS

Nos ballotins, livrets et coffrets sont recyclables.

MOINS D'EMPREINTE CARBONE

L'essentiel de nos emballages sont désormais produits principalement en France, en Espagne, en Suisse et en Italie.



LE CONCEPT VIVONS GOURMANDS

En centre-ville ou en centre commercial

DE NEUVILLE LANCE SON NOUVEAU CONCEPT VIVONS GOURMANDS

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, bouquets à composer et une zone vrac pour les petites envies.

- Le 100 % français sans huile de palme mis en avant ;
- Une identité forte, avec le rose framboise ;
- Un mobilier design et contemporain.
- 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...

Centre ville et Centre Commercial De 50 à 70 m2
Apport personnel 60 K€ minimum
(environ 30% de l'investissement total)



LE CONCEPT MARCHÉ AU CHOCOLAT

*L'expérience gourmande à proximité
en retail park ou en zone commerciale*

LIBERTÉ - PRATICITÉ - DÉCOUVERTE

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.

Un atelier permet de proposer à vos clients des animations chocolats pour les petits et grands gourmands.

Comme au marché, vos clients sont invités à flâner en découvrant nos offres en libre service : chocolats, confiseries, offres cadeaux mais également nos biscuits, thés et autres friandises...

Les meubles s'inspirent des étals des primeurs, les balances à l'ancienne servent à peser les produits en vrac.

Retail Park /Zone commerciale
De 130 à 200 m2
Apport personnel 90 K€ minimum
(environ 30% de l'investissement total)



DEVENEZ FRANCHISÉS

Avec de Neuville

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 : 0% à 4% HT du CA HT en fonction du projet
- 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 €

DEVENEZ LOCATAIRES GÉRANTS

Avec de Neuville

La location gérance est un moyen proposé par de Neuville pour vous permettre d'accéder à la franchise en douceur. Nous prenons en charge les travaux de la boutique, ainsi que le pas de porte pour vous permettre de prendre vos marques dans la boutique pendant 3 ans avant d'en devenir le propriétaire.

INVESTISSEMENT

- Droits d'entrée : 7 500 € HT
- Formation initiale : 5 000 € HT
- Redevance d'enseigne : 0% à 4% HT du CA HT en fonction du projet
- Apport personnel : à partir de 20 000 €

ACCOMPAGNEMENT

- Nous investissons avec vous pour votre communication de lancement jusqu'à 3 000 €



«Je cherchais à me reconverter, mais en restant chef d'entreprise. Le projet de Neuville ma séduite.»

Ana Vieira
Varenes-sur-Seine (77)



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



« À 26 ans, je cherchais à devenir l'ambassadrice d'une marque française et à créer mon entreprise.»

Marie Pamart
Soissons (02)

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^{ER} 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 COMPRENANT :

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



«Le format de formation a permis de répondre à l'ensemble de mes questions... J'ai eu un suivi exceptionnel ! »

Remy Muller,
La Valette du Var



Rejoignez-nous...



ENTREZ VOUS AUSSI DANS L'HISTOIRE DE DE NEUVILLE

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

CONTACT SERVICE DÉVELOPPEMENT

accueil@sa-deneuille.fr

Mme Gaëlle Moré
Responsable recrutement franchisé

Tel : 01 60 17 29 81

Port : 06 85 22 41 45

gaelle.more@sa-deneuille.fr



deNeuville
Chocolat français

8 promenade de la Chocolaterie
77186 – NOISIEL
www.deneuille.fr



PROCOS