



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## *La nouvelle façon de voir la boulangerie ! grand public, mets de qualité !*

Émanation nationale de notre concept trentenaire

« le fournil de Paris ».

Les fournils de France sont implantés au national et même à l'export.



### LES PILIERS DE NOTRE CONCEPT :

- Aujourd'hui pas besoin d'être artisan pour faire de la qualité
- un accompagnement bienveillant de tous les instants
- un savoir faire trentenaire qui sait s'adapter à toutes les tendances
- des conditions financières allégées (royalty fixe, CA illimité)

UN ACCOMPAGNEMENT TOUT AU LONG DE VOTRE VIE D'ENTREPRENEUR

01

RECHERCHE OU  
OPTIMISATION DU  
LOCAL

02

SUIVI ET RECEPTION  
DES TRAVAUX

03

INAUGURATION  
SUIVI DEBUT  
D'ACTIVITE

04

ACCOMPAGNEMENT ET  
RECHERCHE DE  
PRODUITS NÉGOCIÉS

*la franchise qui sait aussi s'adapter*

### NOS ATOUTS

- Réseau familial trentenaire
- Local à partir de 30 m<sup>2</sup>
- Ne nécessite pas d'extraction
- Faible masse salariale
- Enseigne 100% indépendante
- Marge brute de 62%

### VOTRE PROFIL

Nous recherchons des profils avec ou sans expérience, moteurs, dynamiques, qui adhèrent à notre concept et à nos valeurs

### CONDITIONS H.T

- Formation : 9 000 €
- Droit d'entrée : 14 500 €
- Royalties fixes : 850 €/mois
- redevance pub 99 €/mois
- Apport personnel : 70 000 € (selon la ville)



**ROYALTY FIXE, CA ILLIMITÉ !**



# **Les Fournils de France**

*Tradition & Qualité depuis 1986*

## UNE PASSION FAMILIALE

Le premier établissement aux couleurs « **Le Fournil de Paris** » est ouvert par Gérard et Brigitte CHAUDEMANCHE dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, en 1986.

Ils ont pu apprécier l'éventail et la qualité des produits surgelés et surtout leurs évolutions au fil des années.

La qualité de cette gamme de produits a rencontré un vif succès et a été adoptée par une clientèle variée, chaque gourmand trouvant son bonheur à toutes heures de la journée, le jeune couple enchaînera donc l'ouverture de plusieurs terminaux de cuisson en région parisienne.

Leurs enfants vont les accompagner dans la gestion de l'entreprise familiale, avant de les rejoindre définitivement après leurs études.

Gaylor et Aurore, sa femme, directrice d'exploitation du groupe et ses 9 établissements en propre ont décidé de partager le savoir-faire reçu par héritage, en créant un réseau d'adhérents sous l'enseigne **Les Fournils de France**.

Ici, la théorie est mise en pratique sur le terrain au quotidien dans nos magasins et dupliquée pour nos franchisés, transmis comme un héritage.

Grâce à une gestion quotidienne et à une présence sur le terrain, leurs adhérents bénéficient d'un accompagnement adapté et personnalisé tout au long de leur vie d'entrepreneur.

Avec ou sans expérience, il n'y a aucun profil type, comme le démontre nos adhérents actuels, mais plusieurs qualités communes : la motivation, l'investissement personnel, la discipline qu'impose notre concept et le partage de nos valeurs humaines.

Simple, efficace et pérenne, le concept clef en main « **Les Fournils de France** » voit son réseau s'agrandir au national, et ce, pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Après s'être développée au niveau national, la franchise a signé son premier dossier à l'export, à Bratislava, en Slovaquie et ne compte pas en rester là avec des projets dans les pays frontaliers.



**UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL DE PLUS DE 30 ANS**



# Les Fournils de France

*Tradition & Qualité depuis 1986*

## POURQUOI OUVRIR UN TERMINAL DE CUISSON ?

Un terminal de cuisson, également couramment appelé « point chaud », est un établissement assurant la cuisson ou la finition de produits non fabriqués sur place.

Plusieurs raisons font que l'option terminal de cuisson devient une évidence :

- L'évolution de la qualité des produits a été particulièrement flagrante ces 10 dernières années.
- Optimiser l'amplitude horaires de votre magasin : quitte à payer un loyer autant proposer une offre adaptée à toute heure de la journée : des croissants dès 7h00, des sandwiches à midi et du pain le soir. De plus, contrairement à l'artisanat, nos horaires sont réellement compatibles avec une vie de famille.
- Grâce à notre formation, vous serez rapidement autonome, capable de rendre un salarié responsable avec un recrutement tout public.
- Concept à l'affût des nouvelles tendances : des offres de services personnalisés, gamme healthy développée, bagel, poke bowl, bubble tea, granita, new-york rolls, anti-gaspi.



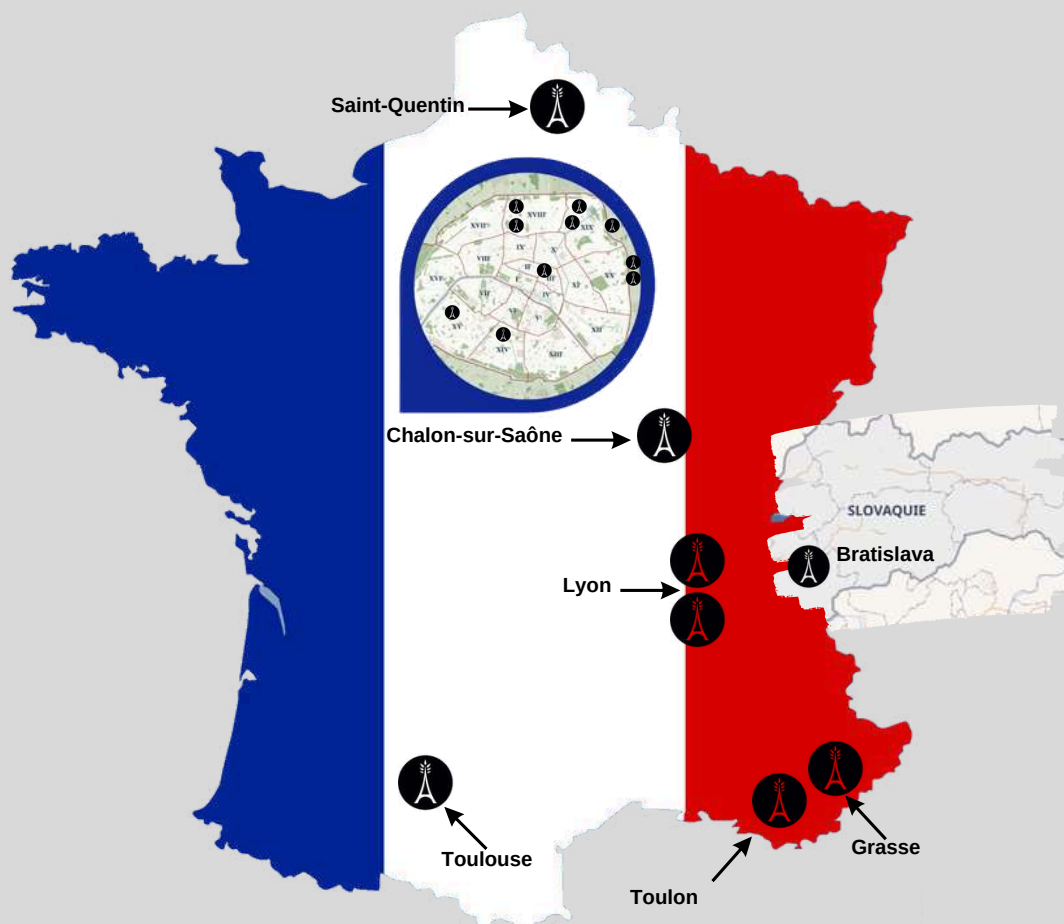
**DES PRODUITS DE QUALITÉ**



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## LOCALISATION DE NOS MAGASINS



### Château Rouge

48 Boulevard Barbès, 75018 Paris

### Croix de Chavaux

3 Avenue Paul Langevin, 93100 Montreuil

### Jaurès

8 Avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

### Hoche

60 Avenue Jean Lolive, 93500 Pantin

### Robespierre

158 bis rue de Paris, 93100 Montreuil

### Télégraphe

261 Rue de Belleville, 75019 Paris

### Filles du calvaire

1 Boulevard du Temple, 75003 Paris

### Porte de Versailles

405 Rue de Vaugirard, 75015 Paris

### Nation

30 place de la Nation 75012 Paris

### Chalon sur Saône

2 Place de Beaune, 71100 Chalon-sur-Saône

### Grasse

21 Boulevard du Jeu de Ballon, 06130 Grasse

### Pernety

77 Rue Raymond Losserand, 75014 Paris

### Saint Quentin

1 Rue des Toiles, 02100 Saint-Quentin

### Toulouse

83 rue d'Alsace lorraine, 31000 Toulouse

### Lyon V.Hugo

54 rue de Victor Hugo, 69002 Lyon

### Lyon Masséna

31 cours Vitton, 69006 Lyon

### Toulon

48 rue d'Alger 83000 Toulon

### Slovaquie

karlova Ves, Cubicon, 84104 Bratislava

Ouverture prochaine

Brno république tchèque



UNE FRANCHISE QUI SAIT S'ADAPTER



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## LES FOURNILS DANS LA PRESSE



LES FOURNILS DE FRANCE

L'épiphanie, les Fournils de France, qui est un réseau de boulangeries, pâtisseries et restauration rapide, lance une édition limitée de **Leves dorées à 35c**. Au total, 5 leves différentes sont à découvrir dans les gâchettes des Fournils de France, chacune à l'effigie d'une ville où l'enseigne est implantée : Paris, Bordeaux, Lyon, Saint-Quentin et Brantôme. Découvrez d'une fine couche d'or, ces leves inédites sont de véritables objets de collection. Une collection que Les Fournils de France vous propose d'acquiescer en reproduisant, au fil des ans, l'effigie de la ville qui vous accueille. Pour les amateurs de leves dorées, la vente est à 35c.



### Le Fournil de France le développement en toute franchise !

Le concept de boulangerie de proximité est en vogue. Le Fournil de France est le spécialiste de la boulangerie de proximité. Le développement de la franchise est en constante croissance. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité.

**Franchises**

4-7 M€	17
4-10 C€	17

**UN BÉNÉFICIAIRE**

Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité.

### Franchise Boulangerie, Pâtisserie La nouvelle façon de voir la boulangerie.

**Une récompense bien méritée !**

Persistant et confirmant sa place éminente dans le panoplie des Fournils de France se voit honoré pour la deuxième année consécutive par le magazine Capital, édition 2024, consacré aux meilleures enseignes de la catégorie boulangerie.

Cette reconnaissance résulte d'une enquête approfondie menée en ligne, impliquant plus de 20 000 consommateurs. La question centrale de l'étude était : "Où faire ses courses en toute confiance ?"

Le réseau 'Les Fournils de France' a su se distinguer dans ce véritable plébiscite, démontrant la confiance et la satisfaction de sa clientèle. L'étude visait à établir un classement des meilleures enseignes dans la catégorie boulangerie, en se basant sur trois critères majeurs : l'attention portée par les vendeurs, le niveau d'expertise des vendeurs et l'envie du consommateur de recommander la marque.

**Les clés du succès révélées !**

Plébiscitée pour la deuxième année consécutive, l'enseigne a su conquérir les consommateurs grâce à des critères rigoureux évalués par l'enquête. L'attention exceptionnelle portée par les vendeurs, le niveau d'expertise manifesté et l'envie exprimée par les clients de recommander la marque ont constitué les piliers de cette distinction. Cette récompense est le fruit du travail acharné des équipes et des franchisés des Fournils de France, dévoués à offrir une expérience client inégalée.

### REFORME DES PRIX

## Les champions de L'ALIMENTAIRE

L'envoie des prix dans les rayons pèse sur les achats. La concurrence entre les enseignes n'en est que plus vive.

BOULANGERIES	GRANDS ET DESSERTS D'ACCÈS
1. La Pâtisserie	8,30
2. La Pâtisserie	8,08
3. Les Pâtisseries de France	8,06
4. Eclair Mayeur	
5. Sophie Lefebvre	

**HYPERMARCHÉS**

1. La Pâtisserie 8,30  
2. La Pâtisserie 8,08  
3. Les Pâtisseries de France 8,06

### FIRSTLINE

Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité.

**FIRSTLUXE**

Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité. Le Fournil de France est une franchise de boulangerie de proximité.

## LES FOURNILS DANS LA RUE



## UNE FRANCHISE DE PROXIMITÉ



# **Les Fournils de France**

*Tradition & Qualité depuis 1986*

## **POURQUOI CHOISIR LES FOURNILLS DE FRANCE ?**



### **1. Un savoir-faire trentenaire**

Notre réseau s'appuie sur l'expérience d'une vingtaine de magasins depuis 1986.

### **2. Un concept adapté et adaptable**

Notre concept permet de répondre spécifiquement aux attentes de nos franchisés.

### **3. Les fournils de France et l'énergie**

Peu énergivore, un abonnement électrique en tarif bleu soit 36 kVA suffit.

### **4. Un accompagnement de tous les instants**

La proximité de notre assistance permet un accompagnement 7/7.

### **5. Un réseau de fournisseurs performant**

Le concept s'appuie sur un référencement pertinent de produits de qualité.

### **6. Une franchise sans surprise**

La redevance est claire, une royalty fixe de 949 € H.T mensuelle tout compris, CA illimité.



**UN SAVOIR-FAIRE TRENTENAIRE**



# Les Fournils de France

*Tradition & Qualité depuis 1986*

## POURQUOI NOUS CHOISIR !

- Notre **savoir faire** s'appuie sur une expérience acquise au quotidien depuis 1986 grâce à notre réseau de 20 magasins. Ce que l'on apprend chaque jour dans nos magasins nous permet d'être plus proche de nos franchisés et de leurs transmettre les bonnes informations.
- **Pas de surface imposée**, nous pouvons développer notre concept dès 30 m<sup>2</sup> : nous n'avons pas besoin de 100 ou 200 m<sup>2</sup> pour installer notre concept et le développer. on étudie au cas par cas le potentiel de chaque emplacement,
- Notre façon de travailler est peu consommatrice en eau et très **peu énergivore**. Un simple abonnement électrique en tarif bleu soit 36 kVA suffisent. Pas besoin d'abonnement gaz ni de fourniture en fioul, pas besoin non plus d'extraction ce qui permet de développer notre concept dans des types de magasin "centre-ville" (prêt-à-porter, chaussures, agences etc), alors qu'en boulangerie on est habituellement en tarif jaune couplé avec un abonnement gaz.
- Cet **accompagnement** commence dès la recherche de locaux et ce pendant toute la vie entrepreneurial de notre franchisé, il s'appuie sur une équipe forte et compétente. Notre accompagnement est bienveillant et quotidien à la fois dans la recherche de nouveaux produits que dans le souci d'optimiser les marges et aussi de réduire les coûts d'exploitation.
- Il s'appuie aussi sur une équipe dédiée à la recherche et la négociation pour obtenir toujours des **produits de qualité**, aux meilleurs prix. Cette équipe est aussi force de proposition en permettant le référencement de produits auprès de nos partenaires.
- Une **royalty** fixe, pour vous, **949 € H.T** (redevance pub incluse), CA illimité, alors qu'en général on parle plus de pourcentage du CA à partir 7 %. (avec la pub) ce qui peut représenter plus de 5000 € par mois,

Vous avez compris au fil de cette présentation : notre franchise sait et peut s'adapter à votre profil, à chaque profil de candidat franchisé, on ne peut donc pas établir de réelles concordances avec nos confrères qui n'appliquent pas les mêmes critères que nous.



**LA FRANCHISE QUI SAIT AUSSI S'ADAPTER**



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## NOTRE ACCOMPAGNEMENT DE PROXIMITÉ

### TOUS VOS VOISINS PROFESSIONNELS SONT DES CLIENTS POTENTIELS

Nous avons acquis grâce à notre réseau un réel savoir-faire pour capter ces clients réguliers, ce savoir-faire s'appuie sur notre large gamme de produits répondant aux besoins de chacun : écoles, salons, séminaires, CHR, sièges sociaux, événements.

**Ce qui peut représenter 10% du CA !**



De même pour l'offre en magasin, notre concept repose sur le dynamisme du point de vente et du caractère moteur de notre franchisé grâce à des produits du mois et une communication adaptée pour faire vivre son établissement.



Uber Eats



deliveroo

UN ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN



## LES FOURNILS EN QUELQUES CHIFFRES

Chaque projet est personnalisable, tous les critères (financiers, géographiques, locaux) seront étudiés et pris en compte.

Après validation du local, nous vous accompagnerons lors de sa négociation dans le but vous placer dans les meilleures conditions financières grâce à notre expérience.

Le prévisionnel et le business plan seront réalisés en fonction d'une étude de marché qui s'appuie sur les chiffres clés de notre réseau,

### BUDGET À PRÉVOIR EN FONCTION DU LOCAL VALIDÉ

Ces chiffres H.T sont à titre indicatifs, ils devront être étudiés au cas par cas

MATÉRIEL & MOBILIER  $\approx$  90.000,00 €

TRAVAUX (mise au concept LFF)  $\approx$  60.000,00 €

APPORT PERSONNEL RECOMMANDÉ  $\geq$  70.000,00 €

DROIT D'ENTRÉE, formation incluse = 23.500,00 €

(Pouvant inclure aussi une réservation de zone)

Notre concept s'appuyant sur des emplacements N°1, un DAB devrait être nécessaire.

Hypothèses tirées de deux cas concrets de nos magasins.

#### **B. Les résultats hypothèse normale**

€ (HT)	N+1	N+2	N+3	N+4	N+5
Total chiffre d'affaires	300 000	310 000	320 000	330 000	340 000
Marge Commerciale	186 000	192 200	198 400	204 600	210 800
Autres Achats et charges externes	81 000	83 700	86 400	89 100	91 800
Frais de Personnel	45 000	46 500	48 000	49 500	51 000
Résultat Courant avant Impôts	60 000	62 000	64 000	66 000	68 000
Rémunération brute du Dirigeant annuelle	46 154	47 692	49 231	50 769	52 308
Gain Mensuel BRUT prévu du dirigeant	3 846	3 974	4 103	4 231	4 359

#### **B. Les résultats hypothèse haute**

€ (HT)	N+1	N+2	N+3	N+4	N+5
Total chiffre d'affaires	500 000	515 000	530 000	545 000	560 000
Marge Commerciale	310 000	319 300	328 600	337 900	347 200
Autres Achats et charges externes	135 000	139 050	143 100	147 150	151 200
Frais de Personnel	75 000	77 250	79 500	81 750	84 000
Résultat Courant avant Impôts	100 000	103 000	106 000	109 000	112 000
Rémunération brute du Dirigeant annuelle	74 074	76 296	78 519	80 741	82 963
Gain Mensuel BRUT prévu du dirigeant	6 173	6 358	6 543	6 728	6 914





# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## L'AMÉNAGEMENT DU MAGASIN



Nous accompagnons nos franchisés dans la conception et l'aménagement complet du magasin par une mise au concept "les fournils de France". Nous vous accompagnons pour trouver mais aussi rentrer dans votre local à partir de 30 m<sup>2</sup>.

Nous tenons compte aussi des impératifs techniques ainsi que des spécificités locales grâce à la réalisation de plans par un architecte DPLG.

Nous nous appuyons sur un réseau national de partenaires permettant la conception et la réalisation d'un établissement « clé en main », à un prix négocié.



UN MAGASIN CLÉ EN MAIN



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

**Trouver un local / Optimiser votre local**



**Recherche de financement**



**Formation et accompagnement personnalisés**



**Concevoir un magasin qui vous ressemble**



**Apport de 70 000 euros seulement**



**Marge brute de 62%**



**Royalty fixe de 949 euros HT/mois**



Accompagnement nouveau franchisé Toulon



Accompagnement multi-franchisé Lyon



**LA NOUVELLE FAÇON DE VOIR LA BOULANGERIE !  
GRAND PUBLIC, METS DE QUALITÉ !**



# Les Fournils de France

Tradition & Qualité depuis 1986

## Gaylor Chaudemanche - PDG Les Fournils de France

« *La nouvelle façon de voir la boulangerie !  
Grand public, mets de qualité !* »

**Vous êtes du métier ou non, rencontrons nous !**



### Pour nous contacter



06.95.70.28.63



florent.fremont@lesfournilsdefrance.fr



lesfournilsdefrance.com



LA NOUVELLE FAÇON DE VOIR LA BOULANGERIE