

# LE GROUPE BONCOLAC DEVIENT ONORÉ

## LE RÉFÉRENT DE LA PÂTISSERIE ET DU SNACKING

# Onoré

TASTE THE FINEST

Depuis 1955, Boncolac développe et sublime les spécialités culinaires sucrées et salées de notre territoire avec l'envie de les faire découvrir au plus grand nombre en France et à l'international. Sous l'impulsion de notre nouvel actionnaire Waterland Private Equity, nous avons intégré en 2022 Mag'M, le spécialiste des macarons à la française, puis Proper Cornish l'expert des pasties feuilletés au Royaume-Uni début 2023.

Aujourd'hui, nos trois sociétés se réunissent sous une nouvelle marque groupe humaine et ambitieuse **Onoré**. Nous annonçons en même temps la réalisation d'une opération majeure pour le Groupe puisque nous accueillons un nouveau membre au sein de la famille **Onoré**: Cakesmiths, le fabricant de référence de gâteaux artisanaux au Royaume-Uni.

## ONORÉ : UN GROUPE FORT ET FÉDÉRATEUR À LA CONQUÊTE DU MARCHÉ INTERNATIONAL

**Onoré** ambitionne d'être le fabricant référent de la speciality food. Notre vision est que partout dans le monde, les spécialités culinaires font partie intégrante de nos patrimoines culturels. Elles reflètent la singularité de nos territoires ainsi que l'authenticité de nos savoir-faire.

Nous nous donnons pour mission de faire découvrir et de partager nos spécialités en les produisant avec passion et exigence pour qu'elles conservent tout leur caractère lorsqu'elles seront dégustées tout près ou à l'autre bout du monde.

Cette ambition est portée par 4 valeurs cardinales qui fédèrent nos parties prenantes :



EXCELLENCE



ENGAGEMENT



PASSION



RESPECT

## LA FEUILLE DE ROUTE D'ONORÉ À HORIZON 2030 :

Afin de conquérir le marché international et devenir le leader européen dans les produits de pâtisseries et de snacking surgelés, le Groupe **Onoré** fixe les objectifs suivants :

- ◆ Aujourd'hui référent sur une dizaine de spécialités culinaires (ex : tarte citron meringuée, macaron, carrot cake, cinnamon bun, pasty des Cornouailles, mini croque-monsieur, etc.), le Groupe veut accélérer le développement de son portefeuille unique qui favorise le cross-selling au sein **Onoré**
- ◆ Nous souhaitons développer notre rayonnement européen et global, nous ambitionnons de doubler la proportion de ventes hors de France/Royaume-Uni dans les cinq prochaines années.
- ◆ Parce que l'innovation est au cœur de notre ADN, nos lancements produits de moins de deux ans dépasseront les 25 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2028. Nous lançons des innovations toujours plus saines pour les consommateurs et pour la planète chaque année, dans une démarche de clean-label et d'éco-conception.
- ◆ Nous nous engageons sur une trajectoire d'amélioration de notre empreinte carbone en investissant dans nos usines et en limitant notre consommation d'eau et d'énergie. Notre feuille de route est de baisser nos émissions de GES de Scope 3 de 30% à horizon 2030.

La politique RSE **Onoré**s'articule autour de 4 piliers :



NOS ÉQUIPES

Nous nous engageons pour leur sécurité, leur bien-être et leur épanouissement à nos côtés.



NOS PRODUITS

Nous oeuvrons pour fabriquer des produits de qualité avec des ingrédients et des origines rigoureusement sélectionnés.



L'ENVIRONNEMENT

Nous mettons tout en œuvre pour réduire notre empreinte carbone à travers des actions positives pour le préserver.



NOS TERRITOIRES

Nous les valorisons à travers la perpétuation de nos savoir-faire, l'accompagnement des associations et de l'emploi en local.



## BONCOLAC, LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE LA TARTERIE, DU SNACKING ET DE L'APÉRITIF

Maison historique créée au cœur du Pays-Basque en 1955, Boncolac dispose aujourd'hui de 4 usines en France et son siège social est à Toulouse. Reconnue pour ses produits traiteur et pâtisseries surgelés de qualité, nos spécialités culinaires (gâteau Basque, mini-croque-monsieur, tarte au citron meringuée, tarte tatin, etc.) sont exportées dans plus de 20 pays en Retail et Food service.

Créer des moments de partage avec des produits bons, sains et différents, telle est la mission de Boncolac.

C'est grâce à une recherche constante d'ingrédients de qualité, de recettes savoureuses et à une forte capacité d'innovation que notre société toulousaine se positionne comme un acteur incontournable de la specialty food

[www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)

## PROPER CORNISH, LE LEADER DU PASTY DES CORNOUAILLES EN ANGLETERRE

Depuis 1988 à Bodmin, Proper Cornish s'engage à produire des pasties traditionnels de Cornouailles avec passion et authenticité. Fabriqué selon une recette protégée par l'IGP (Indication Géographique Protégée), ce feuilleté unique est rempli de bœuf provenant du Royaume-Uni et de légumes cultivés localement, et constitue la spécialité culinaire de l'entreprise.

Au fil des années, notre société cornouaillaise a développé sa gamme de pasties surgelés aux nouvelles saveurs et a innové avec une gamme élargie de sausage rolls (roulés à la saucisse) et de turnover (paniers) ; des produits de snacking pour le plaisir de tous les gourmets (disponibles pour les amateurs de viande, végétariens et végétaliens).

[www.propercornish.co.uk](http://www.propercornish.co.uk)



## MAGM, L'EXPERT FRANÇAIS DU MACARON PREMIUM

Depuis 2005, Mag'M est le fabricant français de macarons premium, produit iconique de la pâtisserie française. Mag'M a su, à travers un véritable savoir-faire traditionnel, séduire une clientèle internationale exigeante et diversifiée. Nos macarons, fabriqués à Geneston près de Nantes, sont aujourd'hui distribués en Retail et Food Service dans plus de 30 pays, dont 80% sont vendus à l'export.

Dans notre société nantaise, les coques sont macaronnées à la main par nos pâtissiers, les matières premières sont sélectionnées avec soin, ce qui nous permet de proposer une gamme de macarons de grande qualité à nos clients.

[www.magm-m.fr](http://www.magm-m.fr)



## CAKESMITHS CAKES FOR COFFEE SHOPS



## CAKESMITHS, LE FABRICANT DE RÉFÉRENCE DE GÂTEAUX ARTISANAUX AU ROYAUME-UNI

Cakesmiths est un fabricant de gâteaux artisanaux qui emploie près de 200 personnes au cœur de Bristol, dans le Sud-Ouest de l'Angleterre. Créée en 2005, le nouveau membre de la famille **Onoré** s'est développé jusqu'à devenir l'une des plus grandes pâtisseries du Food Service au Royaume Uni, tout en conservant des méthodes de production traditionnelles.

La mission de Cakesmiths est de produire les meilleurs gâteaux pour sa clientèle historique, les Coffee Shops. Notre atelier fabrique près de 100 références de gâteaux allant des fameux roulés à la cannelle aux carrot cakes en passant par les brownies. Chaque semaine, nos pâtissiers proposent des séries limitées premium comme le Chocolate Valentine's Muffin, ou l'Edinburgh Whisky Sour Cake.

[www.cakesmiths.fr](http://www.cakesmiths.fr)

# LE MOT DU PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL

« La création de la marque **Onoré** vient parachever la construction des fondations de notre Groupe. Elle donne de la cohérence et de la clarté à notre offre souligne la qualité de nos produits, l'excellence de nos savoir-faire avec une French touch qui est un clin d'œil à notre pays d'origine.

Nous ambitionnons d'être le fabricant de référence pour les spécialités culinaires en pâtisserie et snacking à travers le monde. Pour affirmer cette ambition, je suis ravi d'accueillir Cakesmiths au sein du Groupe et d'annoncer que de nouveaux leaders de pâtisseries ou de produits snacking de spécialités nous rejoindront prochainement, pour le plaisir de nos clients et des amateurs de nos produits.



**Alexandre Vigneron**

◆ **Onoré**  
TASTE THE FINEST



Mag'm



CAKESMITHS  
CAKES FOR COFFEE SHOPS

[www.onore.com](http://www.onore.com)

#ONORÉ #FROZEN #BONCOLAC #MAGM #PROPERCORNISH #CAKESMITHS #SPECIALT