



La Fabrique Cookies

dresse son bilan 2023 :

une année de croissance,

intense en projets !

La Fabrique Cookies dresse son bilan de 2023 avant de se propulser vers une nouvelle année. 2023 aura été marquée par de grands tournants pour la société, en particulier une croissance externe, ce qui promet une année 2024 remplie de nouveaux challenges enthousiasmants !

À fin 2023, dans un contexte économique très difficile, **LA FABRIQUE COOKIES RÉUSSIT À ATTEINDRE PRÈS DE 15% DE CROISSANCE.** Parmi les chantiers menés en 2023, on peut compter 5 axes majeurs :



LA DIVERSIFICATION PRODUITS, AVEC LE LANCEMENT D'UNE NOUVELLE OFFRE DE MADELEINES

et donc la mise en place d'une nouvelle ligne de production au sein de l'atelier. Cette offre est pour l'instant uniquement destinée aux clients professionnels, avec des recettes clean label, 100 % pur beurre, et un joli moule en forme de coquille.



LA CROISSANCE EXTERNE, AVEC L'ACQUISITION D'UNE BISCUITERIE EN NOUVELLE AQUITAINE : LES P'TITS AMOUREUX, CONNUE POUR SON EMBLÉMATIQUE BROYÉ DU POITOU PUR BEURRE.

Une nouvelle aventure, avec une équipe très engagée sur place et un magnifique outil industriel, qui va permettre à l'entreprise de cibler de nouveaux marchés stratégiques en France et à l'export.





LE DÉVELOPPEMENT DE LA FRANCHISE

Deux premières ouvertures de boutiques en franchise, avec Nîmes et Lyon Confluence sur la fin de l'année ! Et ouverture de 2 boutiques en propre à Paris : Gare de l'Est et Saint Lazare. De jolis points de ventes, en zone de flux qui assurent à la marque une belle visibilité.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA MARQUE

grâce à la 5^{ème} édition du tant attendu Cookie Day : plus de 15 000 cookies offerts ! Un rendez-vous annuel devenu phare !



LA STRUCTURATION DE LA PRODUCTION

Obtention de la certification IFS (International Food Standard), niveau supérieur, de l'atelier de production. Un label très exigeant. Un label très exigeant qui permet à l'entreprise de gagner en légitimité vis-à-vis de nos gros clients.

“ *En 2023, nous avons encore passé un cap ! Ce fut une année très intense, un contexte économique difficile en particulier pour nos clients professionnels de la restauration. Mais dans l'ensemble, nous sommes ravis du résultat et du travail accompli par l'ensemble des équipes. Cela augure une année 2024 épanouissante !* ”
déclare Alexis de Galembert, fondateur de La Fabrique Cookies.



TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art - gourmands, moelleux, savoureux - dans le respect des meilleurs standards de qualité. Autrement dit, des cookies «comme là-bas» avec un savoir-faire «bien d'ici».



La pâte à cookie est préparée chaque jour (dans la fabrique de Gennevilliers, en région parisienne), puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 13 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur e-shop, et distribués aux professionnels de la restauration dans sachet en cellulose de bois. Depuis 2023, le concept boutique se déploie dans toute la France en franchise.



Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre frais français, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel au sel de Guérande...
Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !

 www.lafabrique-cookies.fr

