



FEUILLETTE
Plus qu'une boulangerie !

Feuillette dévoile son nouvel atelier de production central de près de 5000 m²

Une première dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale de qualité

Avec ses 49 boulangeries à travers le territoire, le 3^{ème} acteur national de la boulangerie artisanale inaugure un atelier de production de pointe. Un investissement à hauteur de 14 millions d'euros pour soutenir la croissance fulgurante du réseau qui vise les 100 boulangeries horizon 2026. La ligne de conduite reste claire : la qualité avant tout.

Un nouvel écrin optimisé au service du goût...

C'est un tout **nouvel atelier de production** situé en périphérie de Blois (41), à quelques mètres du siège, qu'inaugure le boulanger-pâtissier, Jean-François Feuillette, à la tête du groupe éponyme. Pour répondre à la forte demande tout en maintenant un niveau de qualité élevé, l'atelier a triplé de volume, passant de 1 600m² à **4 800m²**.

Fonds de tarte, macarons, bases de pâtisseries... les spécialités nécessitant un niveau technique irréprochable sont élaborés à l'**atelier central**. Le reste, comme le pain, pâtisseries ou la restauration boulangère continuent à être **fabriqués et cuisinés sur place**.



« Ce nouvel atelier nous permet de maintenir notre indépendance et notre autonomie, un atout de taille dans ce contexte économique.

Nous disposons d'une maîtrise totale de la conception et la fabrication de tous nos produits et ce, de A à Z. Aujourd'hui, nous sommes les seuls à disposer d'une vision aussi précise de la qualité de tous les produits proposés dans nos boulangeries »

Jean-François Feuillette,
Président et co-fondateur

« Notre objectif est de centraliser les compétences et de les répartir. Nous optimisons le savoir-faire de nos boulangers, pâtisseries et cuisiniers présents dans nos boulangeries. C'est ainsi que nous parvenons à maintenir un haut niveau d'exigence à travers le territoire.»
ajoute Jean-François Feuillette.



© Le Photographe du Dimanche

...et des salariés !

L'atelier de production dispose de **7 parties** réparties sur **un niveau**. De la fabrication à l'emballage, ce nouvel atelier a été minutieusement conçu et calibré pour **limiter tout port de charge lourde** et manutentions inutiles pour les **110 salariés**. In fine, c'est le savoir-faire des pâtisseries et du personnel qui est valorisé.



« Les process ont été totalement revus et améliorés, nous en avons aussi profité pour muscler les équipes avec des postes clés de responsables de qualité et de production. Nous recherchons à recruter d'ici 2023 encore une trentaine de salariés à l'atelier pour faire face à l'activité » explique **Ghislain Courrier**, gérant de l'atelier.

Un atelier central **stratégique** pour accompagner sereinement le développement du réseau qui vise au global **100 boulangeries d'ici 2026** (16 ouvertures sont prévues en 2023). Une structure conçue sur-mesure pour évoluer et accompagner la croissance du groupe.

À propos :

Riche de son expertise et de son expérience comme boulanger-pâtissier, Jean-François Feuillette lance en 2009 sa première boulangerie à Blois. Véritable succès, le concept s'exporte rapidement en dehors des frontières du Loir-et-Cher. Chaque boutique, accueillante comme une maison de famille, propose une large gamme de gourmandises salées et sucrées pour tous les instants de consommation. Feuillette représente aujourd'hui 49 enseignes réparties sur tout le territoire et un chiffre d'affaires de 100M€ en 2022. www.feuillette.fr

