

## **Clémence & Antonin, spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors, se lance officiellement dans la franchise**

Fort du succès de ses cinq premières implantations – à Nantes, Poitiers, Niort, Tours et Limoges, le groupe familial indépendant Clémence & Antonin lance officiellement son développement en franchise, avec l'ambition d'ouvrir, d'ici à 2030, 4 à 5 nouvelles agences par an dans le Grand-Ouest. Premier réseau français à maîtriser toute la chaîne, de la production des repas à leur livraison à domicile, Clémence & Antonin sera présent sur Franchise Event 2024, qui se tiendra à Rennes les 18 et 19 novembre prochains, et accueillera sur son stand les candidats à la franchise souhaitant entreprendre dans le secteur porteur de la silver économie.

### **Le portage de repas à domicile pour les seniors, un marché en pleine croissance**

En France, la silver économie a plus que jamais le vent en poupe : d'après les chiffres de l'Insee, d'ici 2070, un Français sur 5 aura plus de 75 ans, contre un sur 10 en 2020. **Parmi les différents services proposés à destination des seniors, celui du portage de repas à domicile constitue un marché particulièrement porteur et en pleine croissance – 3,5 % par an en moyenne.** L'institut Xerfi estime ainsi que le portage de repas représente un marché de plus de 600 millions d'euros, boosté par le souhait grandissant des seniors en perte d'autonomie de rester à leur domicile, mais aussi notamment par la généralisation de la mise en place de la contemporanéité du crédit d'impôt.

Différentes typologies d'acteurs interviennent sur ce secteur : spécialistes du portage de repas, acteurs de la restauration collective ou des services à domicile, professionnels du maintien à domicile ou encore groupes d'EHPAD. Toutefois, la concurrence y demeure plutôt faible. Si une partie du marché est détenue par des sociétés privées (Les Menus Services et Clémence & Antonin, notamment), les autres acteurs y opérant sont principalement des associations ou des collectivités.

### **La qualité des produits locaux, l'amour de la cuisine et la maîtrise totale de la chaîne, au cœur du concept de Clémence & Antonin**

Formé dans un lycée hôtelier de La Rochelle, puis dans le cadre du Lycée Jean Drouant - Ecole Hôtelière de Paris, Stéphane Omer a ensuite eu une double carrière qui l'a mené de Limoges à Budapest en passant par Dijon, exerçant à la fois dans la restauration commerciale et la restauration collective. Riche de ces différentes expériences, il choisit, après quelques années d'activité, de **se lancer dans un métier qui a du sens, celui de la livraison de repas à domicile pour personnes âgées**, mais aussi et surtout **d'entreprendre au cœur de sa région natale, le Poitou.**

**C'est avec son épouse Valérie qu'il fonde en avril 2013 une société, qu'ils choisissent d'appeler Clémence & Antonin, les prénoms de leurs deux enfants.** C'est le mois suivant que le premier repas est livré dans la Vienne, chez un senior qui est d'ailleurs toujours client de l'entreprise aujourd'hui... En décembre 2014, l'activité de livraison est lancée dans le 79, après le recrutement de nouveaux collaborateurs. Clémence & Antonin travaille alors avec une cuisine partenaire. **En septembre 2019, l'entreprise installe son centre logistique dans ses nouveaux locaux, à Neuville-de-Poitou (86).** La cuisine partenaire y livre les repas.



« En mars 2020, en pleine crise sanitaire et alors que je suis « coincé » à mon bureau, mes réflexions m'amènent à envisager sérieusement de franchiser Clémence & Antonin. Je prends contact avec des acteurs du conseil aux franchiseurs, et notre partenaire de l'époque souligne que notre principal point faible est de ne pas fabriquer nous-mêmes nos repas. **Maîtriser leur production constituerait une véritable marque de différenciation, face aux concurrents en place sur le marché. Forts de ce constat, nous avons décidé en avril 2021 de lancer les travaux de construction de notre propre unité de production culinaire, un investissement chiffré à 6 millions d'euros. C'est le 24 février 2022 que cette dernière a pu démarrer** », précise Stéphane Omer, Président et co-fondateur de Clémence & Antonin.

Avec l'ouverture de cette unité de production culinaire de 1 200 m<sup>2</sup>, Clémence & Antonin devient **le seul réseau français à maîtriser toute la chaîne, de la production des repas à leur livraison à domicile, œuvrant ainsi en totale autonomie**. Fervent défenseur du circuit court et de l'économie locale, le groupe familial met aussi un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux, une cinquantaine à l'heure actuelle, dont certains sont monoproduits, et avec qui il ne négocie pas les prix.

« C'est un choix parfaitement réfléchi, et qui constitue aujourd'hui, pour nous, une véritable force : **en misant sur des produits locaux et de saison, nous faisons le choix de la qualité. Ces produits sont ensuite sublimés par des amoureux de la cuisine traditionnelle et chaleureuse, qui prennent plaisir à les préparer et les faire mijoter afin qu'ils puissent libérer toutes leurs saveurs, une fois chez nos clients. Grâce à cette maîtrise totale de la production de nos repas, nous sommes parfaitement à même d'élaborer des recettes goûteuses, tenant compte des spécificités alimentaires des seniors** », complète Stéphane Omer.

**C'est en juin 2022 qu'ouvre à Nantes la première franchise Clémence & Antonin, gérée par Franck Thiriet.** « Un fort potentiel de développement dans un secteur d'activité ayant du sens. Une marque singulière dynamique et innovante, et des repas de qualité approuvés par ses clients. Un accompagnement réseau efficace et fiable, basé sur l'esprit d'équipe et l'humain. Voilà les raisons qui m'ont motivé à participer à cette aventure en devenant franchisé CLEMENCE ET ANTONIN », explique ce premier franchisé.

### **Un accompagnement privilégié par le Président fondateur, des méthodes et outils sur-mesure pour les franchisés**

**Stéphane Omer a à cœur d'accompagner personnellement et en direct, à chaque étape de leur projet, tous les nouveaux franchisés qui décident de se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat aux couleurs du groupe familial.** Et en effet, qui mieux que le Président fondateur pour leur faire découvrir l'ADN de l'entreprise, son concept, ses métiers et ses rouages ?

**Rejoindre Clémence & Antonin, c'est choisir une franchise accessible, avec une prise de risque limitée (nul besoin d'un local commercial), mais aussi évolutive, avec un retour sur investissement rapide.** Une **formation initiale de 4 semaines** est dispensée au siège du groupe, permettant ainsi le transfert des méthodes et du savoir-faire Clémence & Antonin. **Le réseau dispose d'un centre logistique innovant** : une plateforme de préparation des commandes avec du matériel de haute technologie, l'usage quotidien des logiciels « métiers » permettant de gérer l'activité et les tournées et des outils de communication et de fidélisation (site web, espace client, gazette, plaquette de bienvenue, goodies...). Les franchisés sont livrés depuis l'unité de production culinaire, au rythme de 3 fois par semaine. La gestion des tournées est éprouvée et optimisée grâce à une méthode de livraison appliquée et améliorée depuis 10 ans par le site pilote. Les logiciels métiers, sur mesure, facilitent la gestion de l'activité.

Tout est ainsi conçu et fourni clés en main, pour que les franchisés puissent se concentrer uniquement sur leur développement commercial.

### Les profils recherchés, les zones prioritaires et les conditions d'accès

Pour intensifier son maillage du Grand-Ouest, Clémence & Antonin est à la recherche d'entrepreneurs dynamiques, engagés et faisant preuve d'empathie. C'est avant tout le sens du service et le goût des bons produits, la quête de plus de sens dans sa carrière qui feront la différence. La tête de réseau est ainsi ouverte à toutes sortes de profils, et notamment aux professionnels de la santé ou de la silver économie, souhaitant s'investir dans l'aide aux personnes âgées mais en étant à la tête de leur propre structure ; ou encore aux entrepreneurs déjà franchisés d'une autre enseigne, et qui souhaiteraient compléter leur offre en proposant du portage de repas, en s'adossant à une seconde franchise pour cette activité spécifique.

Si des ouvertures sont d'ores et déjà prévues à échéance de 2025 à Rennes, Tours, Bergerac, Périgueux et Libourne, les zones ciblées en priorité actuellement par le réseau se situent en Nouvelle-Aquitaine et Centre-Val de Loire.

Type de contrat : Franchise	Durée du contrat : 5 ans
Droit d'entrée : 20 000 €	Apport personnel : 40 000 €
Investissement global : 80 000 €	Redevance de marque : 5 % du CA Redevance publicité : 1 % du CA
Formation initiale de 4 semaines au siège	Zone d'exclusivité pour chaque agence : zone de 250 000 à 300 000 habitants, rattachée à une préfecture ou sous-préfecture.

### Clémence & Antonin en quelques chiffres clés :

- 600 000 repas fabriqués en 2024
- 5 implantations à date dans le Grand-Ouest
- 8 000 clients
- 2 200 000 € de CA pour l'agence pilote en 2024

### Clémence & Antonin sera présent sur Franchise Event 2024

Parc des Expositions de Rennes – les 18 et 19 novembre 2024

A cette occasion, le Président fondateur, Stéphane OMER, et Charlène RAMBAUD, Chargée de communication de l'enseigne, accueilleront les candidats à la franchise et répondront à leurs différentes questions, afin de leur permettre de découvrir toutes les opportunités qui s'offrent à eux, aux couleurs de ce spécialiste du portage de repas à domicile pour les seniors.

### A propos de Clémence & Antonin :

Créé en avril 2013 par Valérie et Stéphane OMER, Clémence & Antonin est un réseau spécialisé dans le portage de repas à domicile pour les seniors, basé à Neuville-de-Poitou. Le réseau compte à date 5 agences implantées dans le Grand-Ouest (à Nantes, Poitiers, Niort, Tours et Limoges), et constitue le seul réseau français à maîtriser toute la chaîne, de la production des repas à leur livraison à domicile. Fort de 50 collaborateurs, ce groupe familial indépendant a réalisé en 2023 un chiffre d'affaires de 10M€.