

**Informations sous embargo
jusqu'au lundi 11 décembre 2023**

Communiqué de presse
11 décembre 2023



La Fabrique Cookies rachète

Les P'tits Amoureux,

biscuiterie artisanale

de Nouvelle-Aquitaine

Lancée en 2012 par Alexis de Galembert, La Fabrique Cookies a gravi de nombreux échelons en 11 ans. Avec ses recettes de cookies clean label et l'utilisation de matières premières françaises de qualité, la marque a su conquérir le palais des plus gourmets ! Aujourd'hui, pour accélérer son développement, La Fabrique Cookies annonce le rachat de la biscuiterie artisanale Les P'tits amoureux, basée à Ardin, à 70 km de La Rochelle. Elle va ainsi continuer à développer l'activité de la PME en grande distribution, et a également pour ambition de conquérir de nouveaux marchés stratégiques en restauration hors foyer. Objectif : 13 millions de CA en 2024.



“ Nous sommes fiers de reprendre cette belle PME spécialiste du Broyé de Poitou, avec sa forte identité, ses excellents produits et sa belle équipe fidèle et engagée. C'est une nouvelle étape pour La Fabrique Cookies. Cela va nous donner la possibilité de toucher de nouveaux marchés, c'est un vrai défi commercial pour nous. ”
explique Alexis de Galembert, fondateur de La Fabrique Cookies.

DES VALEURS COMMUNES FORTES POUR DE NOUVEAUX DÉFIS

Les P'tits Amoureux, PME fondée en 1998, confectionne des biscuits dans son atelier d'Ardin, à 70 km de La Rochelle. Son produit emblématique : le Broyé de Poitou, un sablé pur beurre croustillant et fondant, fabriqué dans la tradition, avec des ingrédients sourcés localement.

Les P'tits Amoureux ont toujours placé dans leur stratégie la qualité des produits : sourcing très local, et multiples labels type Agri-éthique, Produit Nouvelle Aquitaine. Un engagement RSE fort qui n'est pas sans rappeler la signature de La Fabrique Cookies.



HISTOIRE

DES P'TITS AMOUREUX

1998 à 2015

Belles années de développement autour du produit phare, le broyé de Poitou. Volonté d'un sourcing très local et l'acquisition de multiples labels Agri-éthique, produit Nouvelle Aquitaine = un fort engagement RSE.

2015

Les P'tits Amoureux décident de se diversifier et d'acquérir une entreprise de desserts frais.

2017

Malheureusement, cette nouvelle activité est difficile à intégrer et à rentabiliser. Cela fragilise grandement leur structure financière et les mène, en 2017, à une procédure de redressement judiciaire.

2018 à 2020

Malgré le rapprochement et le soutien de la coopérative agricole CAVAC, la crise Covid de 2020 détériore encore davantage la situation.

2023

Début 2023, l'entreprise se stabilise, se libère de l'activité produits frais, rationalise ses coûts, et cherche un partenaire de confiance, pour continuer à développer son activité historique et pérenniser son site industriel d'Ardin.

La Fabrique Cookies reprend ainsi une activité de 2.6 M de CA et les 18 collaborateurs employés actuellement dans la PME. Après la fusion, le nouvel ensemble représentera donc 110 salariés, et un chiffre d'affaires de 10 M € à fin 2023 (chiffre partagé entre l'activité Boutiques - bientôt 15 points de vente ! - et l'activité à destination des professionnels de la restauration et de la grande distribution). Le savoir-faire des P'tits Amoureux sur le Broyé de Poitou est un atout majeur pour La Fabrique Cookies, qui souhaite se diversifier avec des sablés à longue durée de vie. Cela répond à la demande croissante des marchés tels que le catering ferroviaire et aérien, l'hôtellerie, les cafés, les restaurants et les cinémas, tant en France qu'à l'export.

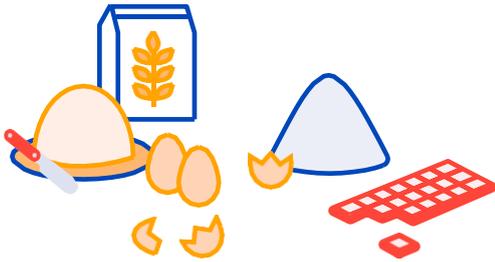


TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

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 un 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, etc...

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !

www.lafabrique-cookies.fr