



# EXTRA-ORDINARY

DOSSIER DE PRESSE

Décembre 2023

*Délifrance*  
EXTRA-ORDINARY

*« L'une de nos missions est de partager l'héritage de la viennoiserie et du pain français à travers le monde, de proposer de nouvelles expériences. Avec Délifrance Extra-Ordinary, nous y répondons pleinement, apportant une offre inédite et valorisant ainsi, partout dans le monde, la qualité et le savoir-faire français en viennoiserie salée et sucrée. »*

Robert O'Boyle,  
Directeur général Délifrance

## D ÉLIF RANCE CR ÉE EXT RA-ORDINARY

UNE NOUVELLE GAMME PREMIUM QUI RÉINVENTE L'OFFRE DE BOULANGERIE INDUSTRIELLE SURGELÉE EXISTANTE ET CONFIRME LE CARACTÈRE PIONNIER DE LA MARQUE.

Pensée à la croisée des besoins clients et des attentes consommateurs, la gamme Délifrance Extra-Ordinary offre une palette de produits premium dont la conception associe gestes manuels et techniques industrielles. Avec cette nouvelle approche issue de plus de 18 mois de recherche, Délifrance repousse les limites des codes actuels de la boulangerie industrielle. Qu'elle soit déclinée en saveurs sucrées ou salées, cette nouvelle gamme rompt avec les process très automatisés parfois usités dans le domaine de la BVPT\* industrielle.

\* Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie Traiteur

# DÉLIFRANCE EXT RA-ORDINARY : une nouvelle gamme qui fédère...

Fidèle à son positionnement historiquement empreint de créativité et avec la volonté permanente de proposer des produits de qualité, Délifrance crée aujourd'hui une nouvelle offre premium en réponse aux attentes de ses clients, comme à celles des consommateurs.

“ Une étude européenne menée l'an dernier sur un panel de clients « foodservice » en Europe a mis en lumière leurs attentes en matière de différenciation et d'aide à la valorisation de leur offre. Côté consommateurs, les tendances identifient un vrai désir d'expérience, pour lequel le plaisir, visuel comme gustatif, reste clé. ”

Valérie Dupuis,  
Directrice Marketing et R&D Global Délifrance  
Étude Food Service Vision pour Délifrance, 2022

Un postulat de départ qui a mené Délifrance à la création de cette nouvelle gamme, rencontre idoine entre le positionnement précurseur de la marque et les attentes du marché.

DES CONSOMMATEURS À LA RECHERCHE  
DE DÉCOUVERTES ET DE NOUVELLES  
EXPÉRIENCES EN TERMES DE GOÛTS  
ET DE TEXTURES.

60%

déclarent attendre de l'originalité  
et sont à la recherche de  
nouvelles expériences.  
\*Puratos 2023

59%

reconnaissent l'importance  
du visuel dans la perception  
des goûts. \*Puratos 2023

65%

des consommateurs précisent  
qu'un goût exceptionnel et une haute  
qualité sont des raisons pour lesquelles  
ils sont prêts à dépenser davantage.  
\*FMCG Gurus, 2022

## ...Et autorise toutes les audaces !

Révélant un procédé spécial en boulangerie surgelée, la gamme Délifrance Extra-Ordinary associe à la fois gestes manuels et technicité industrielle.

« L'intégration de gestes manuels tout au long de la fabrication nous a également permis d'être disruptif sur un secteur où la mécanique ne permet pas tout, que ce soit au niveau des formes complexes comme les nœuds ou tresses ou encore au niveau des garnitures. »

Les recettes de la gamme Délifrance Extra-Ordinary, très travaillées tant sur le fond que sur la forme, sont rendues possibles grâce à la mise en place de ce savoir-faire hybride et complémentaire», explique Valérie Dupuis.

Au total, 6 créations exclusives (3 salées et 3 sucrées) composent cette gamme, entre gourmandise et créativité, pour le plaisir de tous. Une gamme qui confirme la volonté de Délifrance d'enrichir son offre premium à travers une forte politique d'innovation, et qui s'inscrit pleinement dans les piliers de la mission de l'entreprise, notamment dans sa volonté d'apporter un vrai service et de construire sa relation client comme un partenariat.

« Nous avons pour ambition d'être un réel partenaire pour nos clients et œuvrons au quotidien pour élever nos standards dans tous les domaines, celui des produits bien sûr mais aussi en apportant à nos clients davantage de services, les aidant à anticiper et capter les tendances et leur offrant une relation à forte valeur ajoutée » précise par ailleurs Valérie Dupuis.

## INNOVATIONS CLÉS EN 4 DATES

Investissement et innovation, deux ingrédients clés du développement de Délifrance, confirmant son leadership sur le secteur de la BVPT.



2011

Lancement de la gamme Héritage,  
ancrant le positionnement  
premium de la marque



2023

Lancement de la gamme  
Délifrance Extra-Ordinary, après 18 mois  
de R&D et 2,7 millions d'euros investis

2006

Commercialisation du 1<sup>er</sup> « Sachet  
consommateur », permettant  
l'accès à de la viennoiserie  
directement à la maison



2017

Lancement du 1<sup>er</sup> croissant vegan,  
point de départ du développement  
plus large d'une gamme végane



VOUS  
(RE)PRENDREZ  
BIEN UNE BOUCHÉE  
D'EXCEPTION ?



## DÉLIFRANCE EXT RA-ORDINARY UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE :

« *L'enjeu était inédit et de taille* » explique Guillaume Depoorter, Responsable R&D Viennoiserie DéliFrance.

« *Côté innovation, nous sommes souvent tirillés entre création et contraintes industrielles, ce qui parfois nous bride. Ici, notre challenge était clair : repousser les limites de la viennoiserie pour se rapprocher de la pâtisserie, avec pour cadre principal l'ambition de créer une gamme premium, la volonté d'aller vers une collection haute couture plus que vers du prêt-à-porter, pour prendre l'image de la mode* » poursuit-il.

Pour cette nouvelle gamme, les équipes ont donc totalement enrichi l'approche habituellement hautement automatisée de la boulangerie industrielle, révélant des produits nécessitant la main de l'Homme pour être fabriqués, à travers des formes tressées, enroulées et façonnées manuellement\*.

Côté saveurs, générosité et gourmandise ont été les maîtres-mots ! Du caractère régressif et rassurant du caramel salé à l'abondance d'une demi-poire délicatement mêlée au chocolat... tout a été pensé pour éveiller chacun des sens du consommateur.

\* Pour 4 des 6 produits de la gamme.

### UNE PÂTE SIGNATURE

Subtile alliance de savoir-faire manuel et de technicité industrielle, la gamme DéliFrance Extra-Ordinary trouve son originalité dans une pâte « signature », commune à 5 des 6 produits de la gamme.

Intégrant une pâte reposée au minimum pendant 16 heures, elle offre notamment des notes aromatiques inédites et une grande qualité de feuilletage. On la retrouve travaillée en sucré comme en salé.

### L'EXIGENCE COMME FIL ROUGE

Pas moins de 800 essais labo et tests industriels ont été nécessaires pour aboutir à l'excellence recherchée.

Une exigence de qualité premium qui s'est imposée dès la sélection des ingrédients : chocolat belge, gourmandise du caramel salé au sel de Guérande, noix de pécan ...

# DÉLIFRANCE EXTRA-ORDINARY À VOS PAPILLES, PRÊTS, DÉGUSTEZ !

## **PAIN FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE**

Généreux et gastronomique, ici chocolat belge, pâte feuilletée croustillante et garniture praliné-noisettes se mêlent dans cette création au visuel inédit et aux saveurs gourmandes.

## **GOUTTE POIRE CHOCOLAT**

Une demi-poire Williams délicatement déposée sur une crème pâtissière onctueuse, au chocolat, elle-même nichée au cœur d'un écrin feuilleté ; le tout parsemé de pépites de chocolat ... Ici, la gourmandise est à son paroxysme.

## **BABKA CARAMEL**

Seule création à intégrer une pâte semi-briochée (vs la pâte signature de la gamme), c'est l'exception qui confirme la règle ! Façonnée manuellement et garnie généreusement, ici l'enfance frappe à la porte du palais grâce à une garniture au caramel salé au sel de Guérande, agrémentée de morceaux de caramel et de noix de pécan hachées.

## **ROULÉ MÉDITERRANÉEN**

Tomates, mozzarella, olives noires, poivrons Piquillos, huile d'olive vierge extra... Le soleil méditerranéen s'invite dans nos assiettes, pour cette alliance de goût et de croustillant qui nous replongent dans des souvenirs estivaux !

## **TRESSE ROMARIN AÏL**

Une tresse facilement identifiable, réalisée par un tressage manuel, associant croustillance du feuilletage et notes épicées... Un régal !

## **CARRÉ FETA, ÉPINARD & RICOTTA**

Une délicate tarte salée à la garniture généreuse, où les cubes de feta sont déposés à la main. Un classique ici « twisté » par l'ajout d'un zeste de citron et modernisé grâce aux graines de lin jaune et de nigelle délicatement parsemées sur le dessus.

# LE DÉVELOPPEMENT D'UNE LIGNE DE PRODUCTION À FAÇON

Inenvisageable sur des lignes à haute cadence, la création de la gamme **Délifrance Extra-Ordinary** a logiquement impliqué la conception d'un outil ad hoc pour répondre aux exigences de ses créations.

“ Cette nouvelle ligne nous a amenés à développer un savoir-faire tant au niveau du développement produit qu'en termes de production. Il nous a fallu performer sur l'alliance entre technicité et fait main. ”

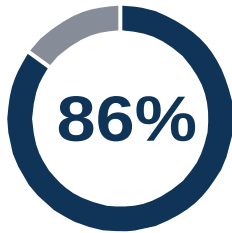
Maureen Le Mouel,  
Responsable de production Délifrance.

Grâce à ce savoir-faire hybride, amené à se développer dans le temps, cette ligne permet une flexibilité significative offrant souplesse et adaptabilité en termes de production. Avec la gamme Délifrance Extra-Ordinary, Délifrance propose des solutions uniques pour ses clients et plus largement pour l'ensemble des consommateurs, offrant même la possibilité d'imaginer des séries limitées.

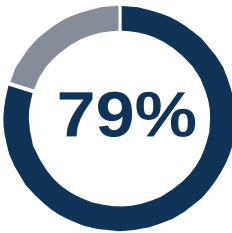


# QU' EN PENSENT LES CONSOMMATEURS ?

L' ÉVALUATION DU CONCEPT  
MONTRE QUE :



des consommateurs estiment que  
les produits sont différenciants  
(émergent en vitrine).



trouvent les produits de  
haute qualité/premium.

Source: Panel réalisé sur 320 consommateurs en Italie,  
France et Royaume-Uni, en septembre 2023  
par Sensory and Consumer Research



## APRÈS LA DÉGUSTATION DU PAIN FOURRÉ *CHOCOLAT NOISETTE*

### 8/9 POUR LE VISUEL

Une apparence  
particulièrement appréciée  
par les consommateurs



### 7.5/9 AU GLOBAL

Un produit globalement aimé pour :  
· son goût chocolat  
· sa générosité (goût et garniture)  
· sa croustillance

83%

D'intention d'achat  
(jusqu'à 93% en Italie)



## LE SITE DE LANDÉVANT : UN SITE EXPERT DANS LA GESTION DE PROJETS EXIGEANTS

Sur les 7 implantations Délifrance présentes sur l'ensemble de l'hexagone, c'est le site de Landévant (56) qui a accueilli la création de la nouvelle ligne de production dédiée à la gamme Délifrance Extra-Ordinary.

*« Historiquement axé sur l'élaboration de pâtisseries, domaine nécessitant bien souvent l'intervention humaine dans la conception des produits, notre site breton bénéficiait d'ores-et-déjà d'une expertise sur des méthodologies à fortes contraintes, associant complexité de travail de matières premières exigeantes et complexité de production avec interventions humaines. Il était donc naturel d'y installer cette nouvelle ligne »*  
explique Robert O'Boyle, Directeur Général Délifrance.

### LE SITE DE LANDÉVANT EN QUELQUES CHIFFRES



**250**  
COLLABORATEURS



**3**  
LIGNES DE  
PRODUCTION



**8500**  
TONNES  
DE VIENNOISERIES  
PRODUITES PAR AN



PLUS DE  
**400**  
INGRÉDIENTS  
UTILISÉS DANS  
NOS RECETTES

## LE COLLECTIF AU COEUR DU DISPOSITIF

À l'image des valeurs fortes véhiculées par Délifrance depuis sa création, jamais des notions comme ambition partagée, valorisation des compétences et volonté d'agir ensemble n'auront eu plus de sens que dans l'aventure Délifrance Extra-Ordinary. Tout au long du processus de création, de l'idée initiale à son aboutissement, c'est en mode projet que s'est construite cette nouvelle gamme, pour laquelle toutes les compétences (innovation, qualité, production, sécurité ...) se sont regroupées chaque semaine pendant plus d'un an.

Le développement de cette nouvelle approche hybride était également attendu par les opérateurs du site de Landévant, désireux de mettre la main à la pâte et de retrouver une proximité immédiate avec la matière. À terme, le collectif devrait s'enrichir grâce au recrutement de nouveaux collaborateurs.



# Notre philosophie

Chez Délifrance, nous pensons que chaque jour est une raison de croquer la vie à pleines dents ! C'est pour cela que nous mettons tout notre savoir-faire et notre cœur à fabriquer de délicieux produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et traiteur qui réveillent vos sens et renouvellent votre plaisir au quotidien.

*Nos racines sont ancrées dans la terre, le grain et notre savoir-faire boulanger à la française.  
Ensemble, nous cultivons cet héritage et partageons chaque jour notre amour de la boulangerie.  
De manière responsable, créative et délicieusement gourmande.*

Qu'est-ce qui rend notre recette secrète unique ?  
L'attention que nous accordons à chacun des Hommes qui s'engagent à nos côtés. C'est ce que nous appelons notre chaîne humaine. Nous nous engageons collectivement à chercher des manières nouvelles et pionnières de nous améliorer, tout en cultivant le respect le plus profond pour notre patrimoine et notre volonté de le transmettre. Cela comprend non seulement la qualité de nos produits, mais également le respect de chaque personne.

Depuis sa création en France en 1978, Délifrance développe des produits surgelés de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur pour les professionnels de la restauration, les artisans boulangers et la grande distribution, dans une centaine de pays à travers le monde.

Animé par la passion pour la boulangerie, fort de son patrimoine, inspiré des traditions boulangères et de son exigence pour le goût et la qualité, Délifrance permet à ses clients du monde entier d'attirer, de satisfaire et de régaler leurs consommateurs à n'importe quel moment de la journée.

[www.delifrance.com/fr](http://www.delifrance.com/fr)

---

## DÉLIFRANCE, C'EST :

**3300** collaborateurs dont 1 437 en France

**100** pays livrés dans le monde

**+ de 80%** du chiffre d'affaires réalisé à l'international

**14** sites de production dont 7 en France

**2** milliards de viennoiseries produites par an

---

## DÉLIFRANCE, UNE ENTREPRISE DU GROUPE VIVESCIA :

- Un groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale avec 4,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 30 juin 2023
  - 55 sites industriels et 6 900 collaborateurs, répartis sur 25 pays
- Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA appartient à 10 000 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France

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

***WWW.DELIFRANCE.COM/DELIFRANCE-EXTRA-ORDINARY***