



DOSSIER 2017 **DE PRESSE**



SOMMAIRE

- 3 Touflet Boulanger en chiffres
- 4 Le mot des dirigeants
- 5 Boulangers de père en fils, notre histoire
- 6 Entreprendre en Normandie
- 7 Un savoir-faire exporté en Ile-de-France
- 8 N°1 de la fabrication et de la livraison de pain frais
- 9 Engagé pour la santé
- 10 Agir en faveur de l'économie circulaire



CONTACT PRESSE

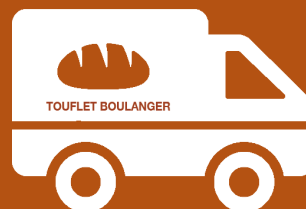
Oanez Le Berre
oanez.leberre@touflet.fr
06 63 71 55 64

TOUFLET BOULANGER

Boulangers depuis *1929*



11 fournils



120 camions de livraison



Livraison de pain frais

365 jours/an

7/7 jours



8 gammes de produits



392 collaborateurs

8 métiers

Comme des *centaines*
d'autres, ils nous font confiance

elior

sodexo

Eurest

ASSISTANCE
PUBLIQUE HÔPITAUX
DE PARIS

La Caisse
des écoles
du 20^e
arrondissement

Syrec
SYNDICAT POUR
LA RESTAURATION
COLLECTIVE

AMIENS

LE MOT DES DIRIGEANTS



Touflet Boulanger est une entreprise familiale normande. Depuis 1929, soit quatre générations, nous fabriquons et livrons du pain frais tous les jours de l'année.

Depuis la Normandie, nous avons exporté notre savoir-faire en Ile-de-France pour devenir le premier fournisseur français de pain frais de la restauration.

Acteur de la vie économique locale, nous travaillons avec des entreprises de proximité et participons activement à l'emploi local. Nos approvisionnements en farine sont eux aussi locaux. Nous nous fournissons auprès de meuniers et d'agriculteurs de nos régions (Normandie, Hauts-de-France et Ile-de-France), voire de nos départements pour la farine biologique. Chaque nuit, nos boulangers pétrissent ainsi une farine issue de nos terroirs.

Savoir-faire de la tradition boulangère, proximité clients, respect des Hommes et de l'environnement (pain bio, certification Bleu-Blanc-Cœur, recyclage, livraison électrique,...) sont autant de valeurs qui nous sont chères et qui nourrissent notre développement au quotidien.»

Sébastien, Guillaume et Arnaud TOUFLET



B

BOULANGERS DE PÈRE EN FILS

Touflet Boulanger est une « success story » familiale et normande, qui débute en 1929 à Bernay, dans l'Eure.

Depuis quatre générations et chaque nuit de l'année sans exception, nos équipes pétrissent, cuisent et « signent » un pain frais, qu'ils livrent au petit matin, sans aucune congélation ou surgélation.

Depuis nos fournils de Caen, Evreux, Le Havre et Rouen, nous avons exporté notre savoir-faire à Amiens et dans toute l'Ile-de-France.



NOTRE HISTOIRE

1929

Marcel et Hélène Touflet ouvrent une boulangerie à Bernay, en Normandie.

1953

Leurs fils Jean et Paul créent Touflet Frères, dédié à la fabrication et à la livraison de pain frais.

1981

Guy, fils de Paul, reprend l'entreprise familiale en association avec les maris de ses sœurs, Claude Batel et Gérard Delaitre.

1995

L'entreprise est reprise par les fils de Guy : Arnaud, Guillaume et Sébastien qui la développent en Ile-de-France et Hauts-de-France.

2013

Création de la marque Touflet Boulanger pour rassembler sous une même entité les 11 boulangeries.

Le siège social de Touflet Boulanger est situé à Saint-Etienne-du-Rouvray, en périphérie de Rouen. Cinq fournils maillent le territoire de la région normande et le territoire d'Amiens. Cette décentralisation de la production nous permet d'être au plus près de nos clients (90 % d'entre eux sont à moins de 30 kilomètres de nos fournils). Chaque fournil emploie des « gens du pays » et fait appel aux services locaux chaque fois que nécessaire.

À l'échelle régionale, nous donnons également la priorité à l'économie locale, en achetant par exemple nos farines conventionnelles à Caen et nos farines biologiques dans des moulins normands.

Nous entreprenons localement, en construisant actuellement un nouveau fournil à Saint-Etienne-du-Rouvray (ouverture prévue en 2018).

TOUFLET BOULANGER EN NORMANDIE ET HAUTS-DE-FRANCE

SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY

🏠 2 rue du Champ des Bruyères
76800 Saint-Etienne-du-Rouvray

👤 41 collaborateurs

🍞 280 clients livrés tous les jours

EVREUX

🏠 ZA Pierre Sénard
27930 Gravigny

👤 14 collaborateurs

🍞 185 clients livrés tous les jours

CAEN

🏠 6 rue des Chasseurs
14120 Mondeville

👤 13 collaborateurs

🍞 110 clients livrés tous les jours

LE HAVRE

🏠 71 rue Denis Cordonnier
76600 Le Havre

👤 17 collaborateurs

🍞 130 clients livrés tous les jours

AMIENS

🏠 81 rue Emile Zola
80450 Camon

👤 12 collaborateurs

🍞 170 clients livrés tous les jours



UN SAVOIR-FAIRE EXPORTÉ EN ILE-DE-FRANCE

Depuis la Normandie, Touflet Boulanger est parti à la conquête de l'Ile-de-France. Parmi nos clients, nous comptons l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, les cuisines centrales des Écoles des 19^{ème} et 20^{ème} arrondissements de Paris ou encore le SYREC (Syndicat pour la Restauration Collective, qui opère à Gennevilliers, Saint-Ouen et Villepinte).

TOUFLET BOULANGER EN ILE-DE-FRANCE

SAINT-DENIS

- 🏠 121 rue Danielle Casanova
93200 Saint-Denis
- 👤 77 collaborateurs
- 🍞 900 clients livrés tous les jours

SARCELLES

- 🏠 20 bis rue du fer à cheval
93200 Sarcelles
- 👤 19 collaborateurs
- 🍞 410 clients livrés tous les jours

MELUN

- 🏠 125 rue Foch
77000 Melun
- 👤 22 collaborateurs
- 🍞 290 clients livrés tous les jours

POISSY

- 🏠 13 rue du Dr Schweitser
78300 Poissy
- 👤 35 collaborateurs
- 🍞 510 clients livrés tous les jours

NOISIEL

- 🏠 20 rue de la mare blanche
77186 Noisiel
- 👤 36 collaborateurs
- 🍞 440 clients livrés tous les jours

VIGNEUX

- 🏠 Rue de la longueraie
91270 Vigneux
- 👤 53 collaborateurs
- 🍞 690 clients livrés tous les jours



N°1 DE LA FABRICATION ET LIVRAISON DE PAIN FRAIS

Les acteurs de la restauration collective et commerciale, au premier rang desquels figurent les 3 leaders français : Sodexo, Elio et Euret (Compass Group), nous font confiance pour leur livrer quotidiennement du pain frais.

À cela, il faut ajouter de nombreuses cuisines centrales dans les secteurs de l'entreprise, de la santé et du social, du scolaire et de l'hôtellerie.

Nos 7 engagements :

1. Produits de **qualité** constante (fraîcheur, goût, texture, croustillance)
2. Respect du **savoir-faire boulanger**, exercé depuis 1929
3. **Traçabilité** des produits et des normes d'hygiène, conformément à une réglementation de plus en plus stricte
4. **Ancrage local** et approvisionnements en farines en circuits courts (moulins à moins de 200kms de nos fournils)
5. Service de **livraison 7/7j** et 365j/an
6. Activité économique respectueuse de la santé des hommes et de celles de l'environnement, conformément à notre démarche de **développement durable**
7. Offre variée et pains « **santé** » (labels bio et Bleu-Blanc-Cœur)



Nos dernières actions en faveur des grandes tendances sociétales :

- **La qualité avant la quantité** : la gamme Vendôme et les pains cuits sur Sole, nos produits « premium », représentent plus de 10% de nos ventes (+ 25% chaque année depuis quatre ans)
- **Le développement du bio** : + 30% de pain bio en quatre ans

En chiffres

4000 restaurants livrés quotidiennement (directement ou par le biais de cuisines centrales).

Soit **35** tonnes de farine pétrit chaque nuit par nos boulangers.

Au total plus de **1 million** de personnes consomment du pain Toufflet Boulanger chaque jour.

ENGAGÉ POUR LA SANTÉ

Veiller à la traçabilité des matières, développer le bio, prendre soin de l'environnement, c'est le contrat de base !

Pour aller plus loin nous nous associons à des démarches d'envergure nationale comme Bleu-Blanc-Cœur, association et démarche nutritionnelle, reconnues par les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Nous nous appuyons sur leur étude clinique *Introduction de graines de lin cuites dans du pain. Effets sur les paramètres lipidiques sanguins.* pour aller encore plus loin dans le domaine de la santé des consommateurs.

NOS ENGAGEMENTS POUR LA SANTÉ



Nous fabriquons une gamme complète de pains élaborée à partir de farines non traitées issues de l'agriculture biologique.

Touflet Boulanger, c'est **+30% de bio en quatre ans !**



Notre gamme Bleu-Blanc-Cœur* est fabriquée à partir d'une farine de lin, riche en Oméga 3.

Une **démarche nutrition et environnement** reconnue par les Ministères de la Santé, de l'Environnement et de l'Agriculture.



Touflet Boulanger est labellisé MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, Savoir-faire d'ICI depuis fin 2015 pour son **engagement dans l'économie locale.**





Touflet Boulanger développe des actions s'inscrivant dans une démarche d'économie circulaire. De la production à la livraison, nous pensons toute notre activité dans la logique de la réduction des impacts environnementaux et de la valorisation des ressources.

APPROVISIONNEMENTS DURABLES

Nos fournisseurs sont sélectionnés et audités relativement à leurs engagements en matière de qualité et de développement durable. Pour notre matière première, la farine, nous nous fournissons en circuit-court. Elle est produite à moins de 200 kms de nos boulangeries (moulins de Chartres, de Sens ou de Caen). Pour la farine biologique, nos approvisionnements sont encore plus proches (moulins de Normandie, des Hauts-de-France et d'Ile-de-France, à proximité immédiate de nos fournils).

ÉCO-CONCEPTION ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES

Nous utilisons des cartons ou sacs kraft certifiés PEFC (matières qui respectent l'environnement). Nous tendons vers le zéro déchet avec l'utilisation croissante de bannettes que nous récupérons à la livraison suivante, de manière à limiter la consommation de papier et de carton. Les emballages cartons sont recyclés (3,68 tonnes sur le seul site de Saint-Etienne-du-Rouvray en 2016).

VALORISATION DES DÉCHETS ET ALLONGEMENT DE LA DURÉE D'USAGE

Le pain cuit invendu est récupéré par l'association « Pain contre la faim » sur nos sites d'Ile-de-France qui le transforme en chapelure destinée à l'alimentation animale (84 tonnes de pain collectées en 2016, hors Melun et Noisiel).

Les pâtes non réutilisables sont récupérées pour l'alimentation animale (697,53 tonnes en 2016).

RÉDUCTION DES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

Nous investissons dans un mode de livraison décarbonné, réduisant l'empreinte carbone de notre activité de livraison. En mars 2017, nous avons acquis notre premier véhicule électrique à Amiens.



CONTACT PRESSE

Oanez Le Berre
oanez.leberre@touflet.fr
06 63 71 55 64

TOUFLETBOULANGER.FR

