



deNeuville  
Chocolat français



DEVENEZ AMBASSADEUR  
*Du chocolat et de la gourmandise  
à la française*



# QUI Sommes-nous ?



« LA MARQUE  
DE NEUVILLE  
S'ATTACHE À  
PRÉSERVER ET  
À RENOUVELER  
L'ÉPICURISME ET  
LE SAVOIR-FAIRE  
FRANÇAIS À  
TRAVERS SES  
GOURMANDISES.

Grâce à nos boutiques et à votre passion, nous faisons perdurer cette tradition pour continuer à satisfaire le palais de nos consommateurs et la joie qui les accompagne lorsqu'ils poussent la porte de vos magasins.

Ce qui fait la singularité de notre réseau c'est :

- l'engagement de nos franchisés pour créer une relation forte et de proximité avec nos clients fidèles,
- des produits 100% fabriqués en France et répondant à une charte qualité stricte et responsable,
- des collaborateurs impliqués dans l'amélioration continue des outils, process et innovations à offrir au réseau.

De Neuville fait preuve de résilience grâce aux liens solides franchiseur/franchisés et l'appui du groupe Savencia.

---

*Les ventes progressent et le rythme  
de développement est dynamique :*  
**10 BOUTIQUES PAR AN**  
*ces deux dernières années.*

---

Si, comme nous, vous avez à coeur de servir chaque jour des produits de qualité à vos clients, que ce soit pour offrir ou se faire plaisir, et que vous faites de votre métier une véritable passion, alors rejoignez notre réseau de franchisés et devenez ambassadeur du chocolat français. >>>

**CHRISTOPHE GAUTIER**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL





# Des chocolats français QUI SE DISTINGUENT DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE.

Depuis notre première chocolaterie artisanale de Neuville Saint-Rémy, nous faisons des chocolats vraiment différents.

Différents, oui ! Parce qu'ils sont **100% fabriqués en France** à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Et ce n'est pas rien.

Fruit de **l'excellence du savoir-faire français**, ils en ont tout le caractère : élégants, généreux et légèrement impertinents.

Nos chocolats sont remarquables, aussi, parce qu'ils sont engagés. Nos recettes sont sans huile de palme et notre cacao contribue à **rendre la filière plus durable**.

Nos gourmandises ont ainsi ce pouvoir : **celui de créer du lien**. Elles permettent de célébrer, de se retrouver, de transmettre, et de découvrir.

Véritable invitation à la joie et à l'envie de (se) faire plaisir, nos chocolats voient **la vie en rose !**

*Alors, savourons différemment,  
et vivons gourmands !*

  
deNeuville  
Chocolat français

# DE NEUVILLE, Une histoire, un groupe



C'EST EN 1884, DANS LA COMMUNE DE NEUVILLE-SAINT-RÉMY, DANS LE NORD DE LA FRANCE, QUE NAÎT LE PREMIER ATELIER DE CHOCOLATERIE DÉTENU PAR LES MAÎTRES CHOCOLATIERS RÉUNIS.



En 1986, ils décident de développer un réseau de boutiques sous le nom d'enseigne De Neuville, en référence à l'atelier d'origine. Depuis, De Neuville appartient au pôle chocolatier du groupe Savencia dont le cœur de métier est le fromage, le beurre, la crème et le chocolat.

Cette entreprise familiale réalise un chiffre d'affaires de plus de 7,5 milliards d'euros, regroupe 26 000 collaborateurs et ses produits sont vendus dans 120 pays à travers le monde.

## LES MARQUES DE CHOCOLAT SAVENCIA

Des marques de chocolat de qualité dans l'univers de la grande distribution.



## LES RÉSEAUX DE BOUTIQUES



## LES PROFESSIONNELS

Des marques de chocolat haut de gamme pour les professionnels.



## EN QUELQUES CHIFFRES



**1884**  
Création de la marque



**N°1**  
Du chocolat français en franchise



**37M€**  
CA du réseau



**250**  
Collaborateurs et franchisés



**150**  
Boutiques en propre et en franchise



**90%**  
De franchisés



**10%**  
De succursales



**300K**  
Clients cartés

# NOS ENGAGEMENTS

*Pour voir la vie en rose*



**CE QUE NOUS VOULONS,  
CHEZ DE NEUVILLE, C'EST  
CÉLÉBRER AVEC NOS  
CLIENTS LA JOIE DE  
VIVRE À LA FRANÇAISE.  
NOS CHOCOLATS ET NOS  
CONFISERIES SONT  
LÀ POUR ÇA !**

Cet optimisme, cette envie de bien faire, c'est grâce à l'enthousiasme de nos collaborateurs, de notre réseau de franchisés et de partenaires que nous parvenons à lui donner vie. Ensemble, et en combinant nos savoir-faire complémentaires, nous évoluons dans une spirale positive que nous souhaitons faire rayonner sur la société tout entière et la planète.

*Car notre vision de la gourmandise est responsable.*

« La Vie en Rose », c'est un pacte que nous faisons avec toutes nos parties prenantes pour une transition positive. Autant de promesses pour des lendemains joyeux, solidaires et responsables.

**Nous y croyons, sans modération.  
Et vous ?**



## PROMESSE 1

### ALLIER SAVEURS ET VALEURS

La couverture de chocolat de tous nos bonbons de chocolat issue d'un approvisionnement durable.

## PROMESSE 2

### AFFIRMER NOS CONVICTIONS BLEU BLANC ROUGE

Stop aux acheminements d'emballages en provenance de l'autre bout du monde. Plus de nos 80% de nos coffrets sont fabriqués en Europe.



## PROMESSE 3

### VOUS OFFRIR LE SOURIRE

Depuis 2019, nous sommes fiers de notre engagement auprès de l'association « Tout le monde contre le cancer ».

## PROMESSE 4

### PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS

98/100 c'est la note que nous avons obtenue à l'index de l'égalité femmes/hommes en 2021.



## PROMESSE 5

### PERPETUER UN CERCLE VERTUEUX

400kg de carton et l'équivalent de 40 000 sacs plastiques par an dont la production a été évitée depuis 3 ans.

# DES PRODUITS SAISONNIERS

## Mais des clients toute l'année



### NOS BONBONS DE CHOCOLAT SONT CONFECTIONNÉS DANS NOTRE ATELIER À ROANNE. ILS SONT ISSUS DU **SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS.**

CE QUI FAIT NOTRE FORCE :

## LE CHOCOLAT FRANÇAIS !



Le chocolat français, c'est tout le raffinement de l'art culinaire français transposé à la gourmandise... Nos bonbons de chocolat sont plus intenses en goût de cacao, moins sucrés que les chocolats belges, et leur plus petite taille en fait un condensé de pure gourmandise en bouche.



### *Collection Initiation Chocolat*

Avec ses grands crus de cacao mariés à des ingrédients du monde entier, nous avons développé une gamme pour faire voyager vos clients. Destinée aux amateurs de chocolat, cette collection haut de gamme n'a rien à envier aux artisans chocolatiers !



### *Collection Tellement français*

Véritables ambassadeurs du savoir-faire chocolatier français, les clients raffolent de nos recettes de pralinés intensément torréfiés et nos ganaches fondantes subtilement parfumées.

DÉCOUVREZ TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE EN IMAGE



# DES COLLECTIONS

## *Pour toutes les saisons*



### *Du Chocolat adapté pour tous les âges et toutes les occasions !*

Une offre gourmande de mendiants, florentins, bouchées... disponible en sachet, en boîte cadeau ou encore en vrac.

POUR SÉDUIRE UNE CIBLE PLUS JEUNE ET RÉPONDRE AUX ATTENTES DE CONSOMMATION PLUS RESPONSABLES AVEC LE VRAC.



### *Du chocolat pour faire passer tous vos messages*

Des messages à personnaliser pour toutes les dédicaces !

PRODUIT ICONIQUE GÉNÉRATEUR DE TRAFIC EN BOUTIQUE

### *Tablettes et napolitains*

Une gamme de chocolat plein, intense en cacao et aux recettes originales, gourmandes et bio...

PRODUITS DE CONSOMMATION QUOTIDIENNE ET BIO QUI VOUS PERMETTRONT DE RECRUTER DES CONSOMMATEURS PLUS JEUNES ET PLUS SOUCIEUX DE CONSOMMER RESPONSABLE.



### *Des fleurs ou du chocolat ?*

Pourquoi choisir ? Chez De Neuville vos clients peuvent trouver l'offre idéale pour des belles occasions avec nos fleurs en chocolat !



Pour compléter l'assortiment et répondre au besoin de vos clients en toute saison nous proposons une sélection de gourmandises à la française : DES GLACES élaborées par un maître artisan glacier, DES MACARONS à la française incontournables de notre savoir-faire pâtissier ainsi qu'un ASSORTIMENT DE SPÉCIALITÉS RÉGIONALES !

# NOTRE CONCEPT

## *Vivons gourmands*



## LE TEMPLE DE LA GOURMANDISE OÙ JOIE DE VIVRE EST LE MAÎTRE MOT

Dans un écrin chaleureux habillé de rose gourmand et de mobilier en bois clair, le concept de magasin **De Neuville Vivons Gourmands** propose à sa clientèle gourmande de découvrir les trésors et la richesse de la tradition française à travers des expériences ludiques et joyeuses autour du chocolat et des spécialités régionales.



- IMPLANTATION EN CENTRE COMMERCIAL :  
- **CA MOYEN : 260K€\***
- IMPLANTATION EN CENTRE VILLE :  
- **CA MOYEN : 210K€\***
- SURFACE : **ENVIRON 50M<sup>2</sup>**
- ÉQUIPE À TAILLE HUMAINE :  
**1 À 2 PERSONNES**

Ambassadeurs du savoir-faire français, nous le valorisons à travers nos assortiments mais également dans notre mobilier au design chic et contemporain fabriqué en France, qui habille les 50 à 70 m<sup>2</sup> de nos boutiques.



\*CA annuel moyen 2024.



Notre concept est flexible, nous pouvons l'adapter pour des emplacements variés en gare, en centre commercial, en centre-ville afin de l'adapter aux besoins clients spécifiques de chacun.

Notre équipe de développement vous accompagne afin d'identifier le meilleur local pour maximiser votre potentiel !

**VOUS AIMEZ CE CONCEPT ? VOUS VOUS DITES QUE LE MADE IN FRANCE EST L'AVENIR ?**

**Voici comment devenir franchisé De Neuville :**

**DROITS D'ENTRÉE : 15 000€ HT**

**FORMATION INITIALE : 5 000€ HT**

**REDEVANCE DE L'ENSEIGNE : PROGRESSIVE DE 0% À 4% DU CA HT**

**INVESTISSEMENT : 60K€ MINIMUM (ENVIRON 30% DE L'INVESTISSEMENT TOTAL)**

Pour que votre boutique maximise sa visibilité dès l'ouverture, notre équipe communication vous accompagne pour élaborer votre plan de communication d'ouverture et nous vous accompagnons financièrement en prenant en charge 50% de vos dépenses de communication d'ouverture pour un budget minimal de 3K€.

# NOUVEAUTÉ !

## Concept Le Marché



VÉRITABLE LIEU DE DESTINATION, NOTRE NOUVEAU CONCEPT DE NEUVILLE, LE MARCHÉ EST LE CONCEPT IDÉAL POUR RÉPONDRE AU BESOIN DE CADEAUX MAIS ÉGALEMENT AUX ATTENTES DE LIEU DE VIE, DE DÉCOUVERTE ET DE DÉGUSTATION.

Le parcours client, pensé comme une promenade au marché permet de faire découvrir une multitude d'offres et d'expériences autour du chocolat et des gourmandises..



- IMPLANTATION : ZONES COMMERCIALES ET RETAIL PARKS
- SURFACE : DE 150 À 300M<sup>2</sup>
- CA MOYEN : 500 À 800K€\*
- CA CIBLE AVEC CONCEPT LE MARCHÉ : 1 À 1,2M€
- CONCEPT HYBRIDE : BOUTIQUE / CAFÉ
- VENTE ASSISTÉE ET EN LIBRE-SERVICE
- ÉQUIPE À TAILLE HUMAINE : 3 À 5 PERSONNES

Élément emblématique du métier, **notre banque à chocolat, large et épurée, valorise l'offre de bonbons de chocolat de nos collections « Tellement Français » et « Initiation Chocolat »** en présentant le savoir-faire de la marque. Cet espace, avec son comptoir bas, favorise l'accueil du client ainsi que le partage et les échanges autour du savoir-faire chocolatier français.



Un espace de dégustation sur place avec nos offres de glaces artisanales et à l'italienne, ainsi que notre gamme de macarons et une sélection de pâtisseries.

**Un service de personnalisation du chocolat inédit pour créer ses propres compositions avec tous les ingrédients d'un bon chocolat !** Pour accompagner ces gourmandises, une sélection de boissons chaudes et fraîches (café, thé, limonades, jus...) et notre boisson signature exclusive, créée spécialement par notre maître chocolatier à base de praliné !

\*CA annuel moyen 2024.



L'atelier, un espace de confection face au client, permettant de valoriser notre savoir-faire dans la création de compositions et la confection de nos fleurs en chocolat.

*Comme chez le fleuriste nous proposerons la confection d'assortiments sur mesure.*

Cet espace modulable permettra également de réaliser des animations et des ateliers de création !

Parce que le pouvoir d'achat est dans toutes les préoccupations, notre zone de vrac répondra à la perfection aux attentes des clients gourmands. **Les sachets à confectionner soi-même s'adaptent à tous les budgets !**



*Bouche sucrée ou bouche salée,  
tous les cadeaux sont permis  
dans notre Marché*

Des gammes complémentaires avec des marques partenaires sélectionnées permettent de générer du CA additionnel, désaisonnaliser l'offre et confectionner des colis gourmands.

**DROITS D'ENTRÉE : 15 000€ HT**

**FORMATION INITIALE : 5 000€ HT**

**REDEVANCE DE L'ENSEIGNE :  
PROGRESSIVE DE 0% À 4% DU CA HT**

**INVESTISSEMENT : 100K€ MINIMUM  
(ENVIRON 30% DE L'INVESTISSEMENT TOTAL)**

# UNE RENOMMÉE

## Qui n'est pas due au hasard !



### DES VITRINES QUI NE PASSENT PAS INAPERÇUES

À la fois chic et espiègle, nous souhaitons apporter de la joie de vivre et de l'élégance à la française dans chacune de nos communications. Les Temps forts de l'année sont tous animés. Nos vitrines, esthétiques et attrayantes, permettent de mettre en avant les produits forts de chaque saison.

*Ces vitrines ont été récompensées à trois reprises lors de Grands Prix de communication.*



### UNE COMMUNAUTÉ ACTIVE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Forte d'une communauté de près de 60 000 personnes sur les réseaux sociaux, De Neuville fédère autour de posts colorés, de partenariats forts avec d'autres marques leaders (Oxybul, Marionnaud...) et de campagnes d'influence qui donnent à la marque un relief bien particulier.

*Grâce à toutes ces activations, notre taux d'engagement surpasse les standards du marché !*

### UNE MÉDIATISATION TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

À la TV, à la radio ou dans la presse, la marque **De Neuville fait parler d'elle. BFM, Europe 1, RTL, toutes ces régies nous ont invité** pour parler de nos activités et de notre engagement auprès des consommateurs.

Notre présence en sponsoring TV nous permet de faire évoluer, d'année en année, notre notoriété auprès des clients.



### DÉCOUVREZ LE SPOT TV



# ET EN LOCAL

## Un accompagnement dédié



En plus de la communication nationale,

**NOUS VOUS ACCOMPAGNONS EN LOCAL**

pour élaborer votre stratégie de communication.

### Animation de votre boutique

Chaque mois, nous vous fournissons un panel d'outils de communication pour faire vivre votre boutique : PLV, posts sur les réseaux sociaux, stickers vitrine, outils de visibilité pour vos vitrines. Un expert en merchandising est aussi à votre écoute pour sublimer vos implantations et votre vitrine !



### Animation aux portes de la boutique



À l'ouverture et tout au long de l'année, nous sommes là pour vous proposer des animations attrayantes afin d'attirer un maximum de personnes dans votre boutique. Street marketing, événements d'inauguration, nous sommes là pour vous accompagner !

### Pour vous faire connaître et maximiser le trafic en boutique

Création d'affiches et de supports de communication variés, conseils... Nous vous donnons toutes les clés pour communiquer à l'échelle locale autour de votre boutique.



# LES CLEFS DU SUCCÈS

## Nos engagements pour la réussite de votre projet

En devenant franchisé De Neuville, **vous avez l'assurance d'être accompagné pas-à-pas** jusqu'à l'ouverture de votre boutique...

### Accompagnement dès le 1<sup>er</sup> jour



Candidature auprès du service développement

Entretien pour définir votre projet

Recherche d'un local facilitée, avec l'aide de spécialistes de l'immobilier commercial

Conception de votre future boutique avec nos architectes

### Formation initiale



#### • FORMATION PRATIQUE

Dans notre chocolaterie à Roanne avec notre Maître Chocolatier

#### • FORMATION EN BOUTIQUE SUCCURSALE

#### • FORMATION THÉORIQUE

- ✓ Découverte des gammes de produits : la science de la dégustation, les éléments de langage
  - ✓ Les techniques de merchandising et de ventes
- ✓ La gestion de votre future boutique (commandes, stocks ...)
  - ✓ Les fondamentaux de la réglementation et de la qualité
- ✓ Appréhension des outils digitaux
- ✓ Les aspects financiers
  - ✓ Les techniques de recrutements

### Accompagnement permanent



• Un animateur dédié à votre boutique : visites et contacts réguliers

• Une centrale d'achat exclusive et une logistique performante

• Un programme de fidélité qui stimule votre fichier clients

• Des vitrines qui changent pour chaque temps forts.

• Des rendez-vous annuels : 1 congrès / 4 commissions / des réunions régionales...

• Une ouverture accompagnée par votre animateur

• Formation continue dédiée aux temps forts : Noël et Pâques

• Accompagnement dans votre communication locale

# L'AVENTURE ENTREPRENARIALE EN FRANCHISE

En rejoignant notre réseau, vous bénéficiez de notre expertise dans de nombreux domaines comme le digital, le support au développement des ventes aux professionnels, l'activation commerciale, la théâtralisation.

## 1 NOTRE PROGRAMME PRIVILÈGE



- Un programme efficace pour développer le CA
- Des contenus créés en central : Newsletter, sms
- Des opérations commerciales puissantes
- Des activations personnalisables sur votre fichier client

## 2 LE DÉVELOPPEMENT DU CA AVEC LES CLIENTS PROFESSIONNELS



- Une formation dédiée aux ventes en volume
- Des outils de prospection
- Des assortiments spécifiques

## 3 L'ACCOMPAGNEMENT DIGITAL



- Une équipe et des outils de gestion de votre visibilité digitale
- Une page boutique valorisant les informations
- De nombreux supports visuels pour votre animation

## 4 ANIMATION DE L'OFFRE EN BOUTIQUE



- Un assortiment qui évolue au fil des saisons
- Des kits de communication créés pour chaque événement
- Des outils de théâtralisation pour créer l'événement à chaque saison

Rejoignez  
notre communauté  
d'ambassadeurs



REJOINDRE UNE FRANCHISE  
C'EST REJOINDRE UN RÉSEAU  
AVEC DE NOMBREUX OUTILS  
ET ÉVÉNEMENTS POUR  
FAVORISER LES ÉCHANGES

### NEWSLETTER HEBDOMADAIRE : LE DE NEUVILLE INFO

Diffusé chaque lundi, il regroupe toutes les informations clés du moment.

### COMMISSIONS DE FRANCHISÉS

2 commissions de franchisés élus représentent le réseau et partagent les réflexions sur les décisions majeures de la vie de la franchise.

### RÉUNIONS ANNUELLES

Organisé tous les ans, l'occasion de se retrouver (Congrès, JPO) pour échanger autour d'ateliers animés par les membres du siège.

### RÉUNIONS RÉGIONALES

Nous venons à votre rencontre, dans vos régions afin d'échanger en comité réduit sur les enjeux et perspectives de la marque.

N'hésitez plus, contactez notre Responsable Développement  
Gaëlle Moré - [gaelle.more@sa-deneuville.fr](mailto:gaelle.more@sa-deneuville.fr)  
Mobile : 06.85.22.41.45

# AMBASSADEUR DU CHOCOLAT ET DE LA GOURMANDISE À LA FRANÇAISE



## CONTACTEZ-NOUS

**Service développement**

GAËLLE MORÉ

[gaelle.more@sa-deneuille.fr](mailto:gaelle.more@sa-deneuille.fr)

06.85.22.41.45

## POUR EN SAVOIR PLUS

[www.deneuille.fr](http://www.deneuille.fr)

8, promenade de la Chocolaterie  
77186 Noisiel

