



*Entreprenons ensemble !*  
*Rejoignez la boulangerie nouvelle génération*



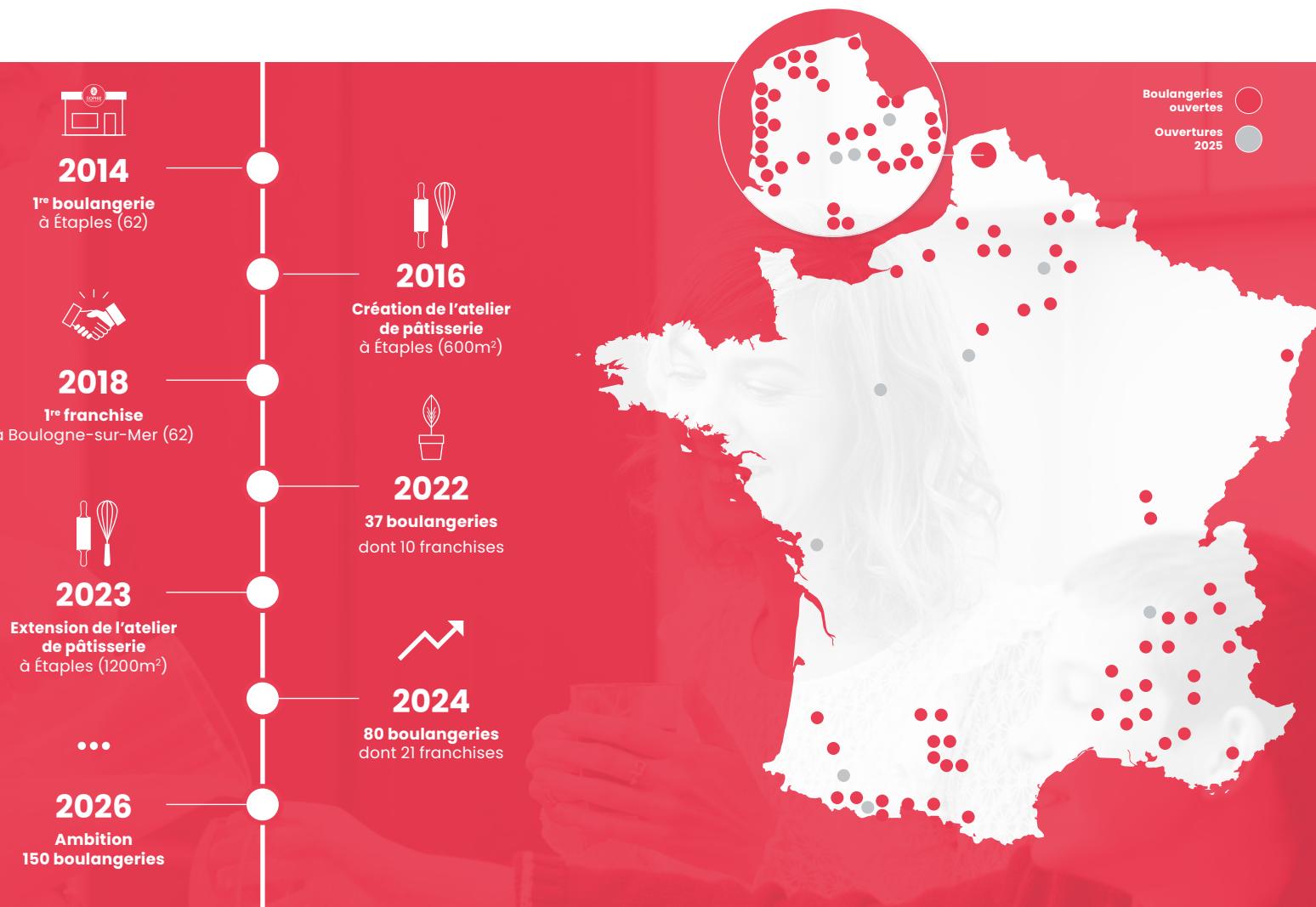
**Olivier et Sophie Lebreuilly**  
Fondateurs

## *Chaque vision a son histoire*

La nôtre commence dans les Hauts-de-France, en famille, autour d'une table, à **partager** un petit-déjeuner.

Sophie et Olivier Lebreuilly, alors jeunes parents, veulent ce qu'il y a de meilleur pour leur **famille**. Chez eux, chaque repas est accompagné de **pain** et souvent d'un dessert **gourmand**.

Ils ont créé les **boulangeries Sophie LEBREUILLY**, lieu de **convivialité** où l'on peut trouver et déguster des gourmandises pour toute la famille, pour chaque **moment** de la journée.



# Un concept à 360°



## Boulangerie

Tous nos pains sont **pétris** et **façonnés** dans nos fournils, par nos équipes de **boulanger diplômés**.

**Cuit toute la journée**, nous garantissons à tous les gourmands du pain frais, du matin au soir.



## Pâtisserie

Individuelles ou à partager, aux **fruits** ou au **chocolat**, garnies de **crème pâtissière** ou de **mousseline**, nos pâtisseries s'adaptent à toutes les envies.

Nous proposons de **nouvelles recettes** pour chaque **événement** de l'année.



## Restauration

Sandwichs, salades et pâtes pour le déjeuner, pizzas et plats chauds sur place ou à emporter à la maison le soir, nos **recettes sont préparées en boutique par nos équipes**.

Café, thé, jus de fruits, sodas ou encore bière sont proposés toute la journée.



## Salon de thé

Familles, collègues ou amis peuvent profiter d'une **pause gourmande** grâce à une large sélection de boissons chaudes et froides.

Confitures, pâtes à tartiner, soupes, friandises...



## Épicerie

Notre corner épicerie propose une offre gourmande, soigneusement sélectionnée auprès de **partenaires de qualité**.



**Notre mission: du pain et des gourmandises de qualité, accessibles à tous, pour tous les goûts, toute la journée.**

Nos boulangeries sont des lieux de convivialité où la gourmandise se partage et rassemble. Au service des familles de gourmands, nous sommes facilement identifiables et accessibles, ouverts toute la semaine, du lundi au dimanche, en continu du matin au soir.



## Un concept modulable

**Selon votre emplacement** et le potentiel de votre zone d'installation, **adaptez votre concept** pour répondre aux **besoins de vos clients**.

- **Ligne de vente de 12 mètres**
- **Coffee shop**
- **Corner Épicerie**
- **Salle conviviale et espace restauration**
- **Aire de jeux**
- **Terrasse**
- **Etc.**

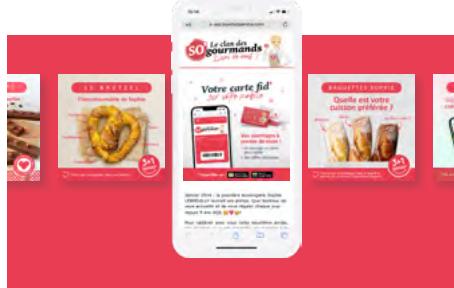
Liste non exhaustive.



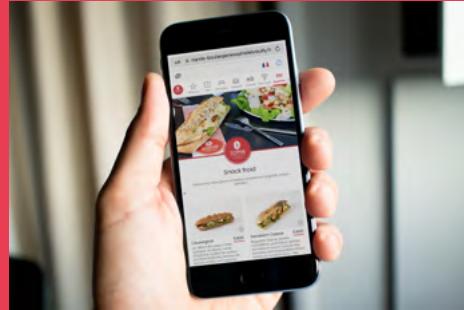
## Un programme de fidélité engageant !

**Driver de trafic** et de **satisfaction client**, notre **outil de fidélisation** nous permet de connaître les **habitudes d'achat** de nos clients tout en renforçant le lien avec eux.

**40% du chiffre d'affaires généré par les clients porteurs de carte\***



\*Donnée au 31/12/2024



## Nos services

Nous mettons à disposition de nos clients un ensemble de **services** pour leur **faciliter le quotidien** et les **fidéliser**.



**Ouvert 7/7**

en continu de 6h30 à 20h.\*



**Des bons plans**

sur une sélection de gourmandises.



**Click & Collect**

pour gagner du temps.



**Livraison & point relais-colis**

option de souscription aux plateformes de livraison.\*



**WiFi**

pour rester connecté dans nos boutiques.

\*Selon implantation

Un concept à 360°

# Notre atelier de créations

1200 m<sup>2</sup> dédiés à l'innovation et à la différenciation.



Situé dans les Hauts-de-France, notre atelier nous permet de proposer des **recettes uniques de pâtisserie et viennoiserie, 100 % faites maison**, établies par notre équipe à partir **d'ingrédients sélectionnés avec soin**.

Il nous permet aussi de proposer de nouvelles recettes chaque trimestre ainsi que des recettes inédites pour chaque occasion de l'année, garantissant ainsi notre différenciation.



# Nos engagements

Soucieux de l'héritage **que nous laisserons à nos enfants et futurs petits-enfants**, nous avons à cœur de **limiter l'impact de notre activité sur l'environnement** et de **partager notre savoir-faire**.



## Sélection des produits

Nous préparons nos gourmandises avec des **matières premières sélectionnées avec soin**. Bonnes pour la santé de nos clients et celle de la planète.

**5324 tonnes de blé français**  
en 2024



## Anti-gaspi

Nous luttons chaque jour pour éviter le gaspillage alimentaire et énergétique.

Parmi nos actions, nous proposons des **paniers anti-gaspillage** composés de nos invendus du jour, via l'application **TooGoodToGo** et sur notre site.

**157 250 paniers sauvés**  
en 2024.



## Recyclage

Nous recyclons nos emballages et nos invendus de pain.

Notre pain est utilisé à la production de la bière **Pain de minuit**, bière blonde de caractère, brassée à partir de nos pains invendus.

**68 tonnes de pain recyclées**  
en 2024.



## Partage du savoir

Soucieux de faire perdurer les métiers de la boulangerie, nous accueillons des apprentis sur tous les corps de métier de l'entreprise et partageons notre savoir avec les boulanger et pâtissiers de demain.

**190 apprentis**  
en cours de formation !\*



## Notre fondation

Placée sous l'égide de la **Fondation de France**, la Fondation d'entreprise Sophie LEBREUILLY soutient tout projet, porté par des **associations d'intérêt général**, qui rapproche les individus et développe le lien social, et de desseins variés.

**fondation-sophielebreuilly.com**  
**14 projets soutenus depuis 2022**

# Entreprenons ensemble !

Devenez acteur de notre développement



Devenir franchisé des boulangeries Sophie LEBREUILLY, c'est rejoindre une **entreprise familiale et en plein essor**, en **succursale comme en franchise**.

C'est être membre de la famille Sophie, en menant un projet d'**entrepreneur à entrepreneur**, et ainsi **participer à notre success story**.

## Ouvrez 3 à 5 boulangeries en 5 ans !

Pas besoin de diplôme en boulangerie pour nous rejoindre.

Nos franchisés sont avant tout des **commerçants locaux, acteurs de la vie locale** !

### Clés d'entrée

Investissement  
**900K€**

Surface  
**400m<sup>2</sup>**

Apport min.  
**150K€**

CA atteignable  
après 2 ans\*  
**1,5M€**



## Accompagnement à chaque étape de votre projet

De l'identification de votre **emplacement** à la **stratégie de développement** de votre boulangerie, vous ne serez **jamais seul** !

Aide au choix de l'**emplacement**

**Formation** professionnelle de 9 semaines

Accompagnement à l'**ouverture**

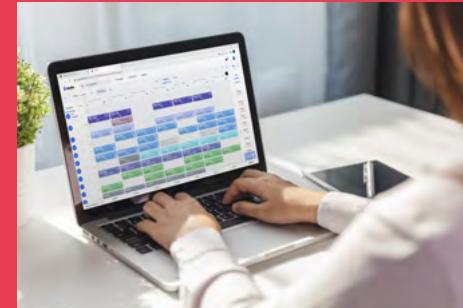


## Livraison d'un concept clé en main

Forts de la **maîtrise de notre concept**, les **clés de votre boulangerie** vous seront remises **en temps et en heure** selon votre cahier des charges.

Mise à disposition d'une équipe de prestataires dans les métiers de l'**agencement**, du **BTP**...

Déploiement d'une **campagne d'ouverture impactante**



## Accompagnement au développement de votre boulangerie

Bénéficiez de notre expertise **au quotidien**.

Mise à disposition d'**outils de gestion de pilotage de la performance**

**Fonctions support** internalisées et structurées (Achats / Marketing / R&D)

Une **équipe dédiée** à votre accompagnement (Direction de la franchise et du développement)

# Vos outils de gestion

Pour une gestion et un pilotage quotidien de votre boulangerie, en toute simplicité !



**Suivi et accompagnement**  
au développement de votre boulangerie.

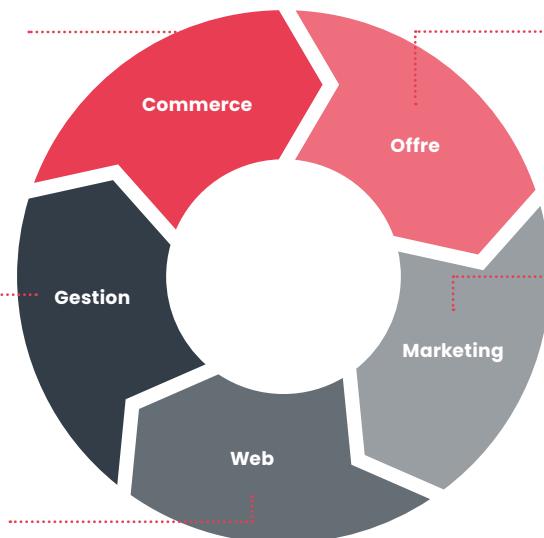
**Un ensemble d'outils d'analyse**  
et de pilotage de l'activité et de la performance



## Le digital sans contraintes

**Site internet, Click & Collect, réseaux sociaux,  
création de contenu et gestion des avis:**

nous optimisons votre présence en ligne pour  
booster votre visibilité.



**Un planning de  
renouvellement de l'offre**  
rythmé par les **saisons** et  
les **événements de l'année**.



**Animation commerciale,  
création de supports, emailing  
et programme de fidélité:**

nous mettons en place des actions efficaces  
pour fidéliser vos clients et maximiser vos ventes.



# « Paroles de franchisés »

Qui de mieux que nos franchisés pour témoigner de notre concept et de leur expérience au sein de la famille Sophie ? Découvrez leur témoignage !



## Philippe L'Herminé

Boulangeries de **Boulogne-sur-Mer** (2018), **Saint-Martin** (2022) et **Hardelot** (2025).

Mes débuts en tant que franchisé ont été **facilités** grâce à un **véritable suivi**. Au niveau commercial, les **résultats** de ma première boutique ont **largement dépassé mes attentes**, après seulement un an d'ouverture ! L'aventure est intense et est assurément **passionnante !!**



## Florian Vanhoutte

Boulangeries d'**Arras** (2020), de **Sainte-Catherine** (2022) et de **Dainville** (2025).

Mon choix d'entreprendre avec la franchise Sophie LEBREUILLY a été comme une **évidence** dès la découverte de son **concept familial unique à 360°**. Ce concept me permet de proposer un ensemble de **produits** et de **services de qualité** en étant toujours tourné vers la **satisfaction de mes clients**.

Sans oublier les **projets de développement** qui font que c'est une **belle aventure entrepreneuriale** qui n'a de limite que celle que l'on se fixe...



## Lucas Vilbert

Boulangeries de **Talmas** (2019), **d'Amiens** (2021), de **Viry Noureuil** (2023), de **Beaurio** (2024), de **Fayet** (2024) et d'**Harly** (2025).

La boulangerie Sophie LEBREUILLY, c'est la **qualité**, la **diversité** des produits et l'**accompagnement**.

Ma formation de 4 mois m'a permis d'acquérir toutes les connaissances pour devenir gérant.

À 19 ans, j'ai ouvert ma première boulangerie avec une équipe de 11 personnes. Nous sommes **soutenus avant, pendant et après l'ouverture**.



## *Rencontrons-nous !*

**Contact:**

**Christophe Fath**

christophe.fath@sophie-lebreuilly.com  
06 48 58 96 36

**sophie-lebreuilly.com**  
franchise.sophie-lebreuilly.com

**Suivez notre actu sur:**

