



**SOPHIE
LEBREUILLY**
CRÉATRICE
DE GOURMANDISES

*Entreprenons ensemble !
Ouvrez 3 à 5 boulangeries en 5 ans !*



Olivier et Sophie Lebreuilly
Fondateurs

Chaque vision a son histoire :

Dès l'origine, notre ambition était claire : **allier l'authenticité de l'artisanat à la modernité et à la performance**. Nous avons imaginé nos boulangeries comme de **véritables lieux de vie, chaleureux et accueillants**, où chaque client se sent **accueilli comme à la maison**.

Nous construisons un **réseau humain et engagé**, fondé sur le **partage**, la **confiance** et un **partenariat sincère** entre franchiseur et franchisés. Chaque ouverture est une **aventure collective** qui enrichit notre histoire.

En rejoignant notre réseau, vous devenez plus qu'un franchisé : **vous devenez un bâtisseur**. Vous portez **un modèle solide et innovant**, vous participez à l'avenir de la boulangerie-pâtisserie française, vous partagez la fierté d'offrir aux clients **une expérience unique**.

Notre engagement est simple : **grandir ensemble**.



2014

1^{re} boulangerie
à Étapes (62)



2018

1^{re} franchise
à Boulogne-sur-Mer (62)



2023

Extension de l'atelier
de pâtisserie
à Étapes (1200m²)

...

2030

Ambition
250 boulangeries



2016

Création de l'atelier
de pâtisserie
à Étapes (600m²)



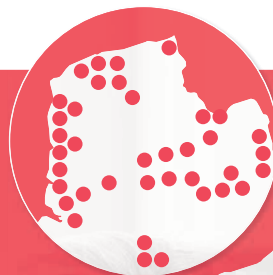
2022

37 boulangeries
dont 10 franchises



2026

91 boulangeries
dont 36 franchises



Un concept à 360°

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.



Boulangerie

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



Salon de thé

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

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



Épicerie

Confitures, pâte à tartiner, soupes, friandises...

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





Un concept modulaire

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
①	Salle conviviale et espace restauration
○	Aire de jeux
①	Terrasse
○	Salle de réunion

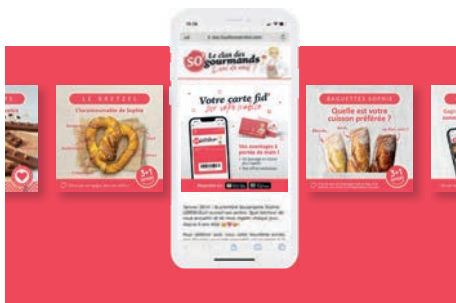
Liste non exhaustive.



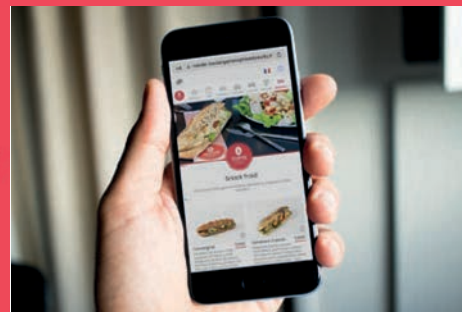
Un programme de fidélité engageant !

Levier 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 31/12/2025



Nos services

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

7/7 Ouvert 7/7 en continu jusque 20h.*

3+1 OFFERT 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

Notre atelier de créations

1200 m² 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**, de **partager notre savoir-faire**, et nous nous inscrivons aujourd'hui dans une **démarche RSE engagée**, guidée par un business plan d'impact.



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.

11,7 tonnes
de blé français
en 2025



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 click & collect.

195 237 paniers sauvés, soit
527,14 tonnes de CO₂ évitées
en 2025.



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**.

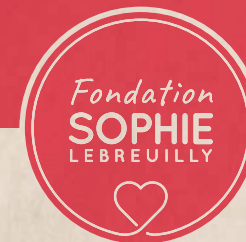
55 tonnes de pain recyclées
en 2025.



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 boulangers et pâtisseries de demain.

180 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
17 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 gérance-mandat 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
1000 K€*

Surface min.
350 m²

Apport min.
150 K€

CA atteignable
après 2 ans*
1,6 M€



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 **sur mesure**



Livraison d'un concept clé en main

Fort 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 partenaires 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

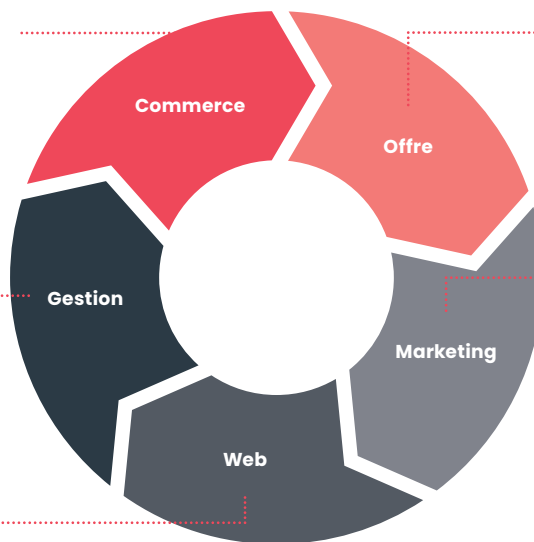
Pour une gestion et un pilotage quotidien de votre boulangerie, en toute simplicité !



Suivi et accompagnement au développement de votre boulangerie.



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



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.

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.



Qu'en pensez-vous ?

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), **Hardelot, Dernier Sou, Thiers et Lampe** (2025).

Ce qui m'a le plus séduit dans ce réseau, ce sont le **concept** et la **vision entrepreneuriale de Sophie & Olivier**.

Mes débuts dans l'aventure ont été **facilités par un véritable suivi**. Aussi, les moments avec nos équipes en boutique et avec le siège sont des **moments riches et intenses**.



Éric Turlan

Boulangeries de **Brebières** (2022) et de **Denain** (2024).

Ce qui m'a séduit le plus dans le réseau Sophie Lebreuilly, c'est en premier lieu la **qualité des boutiques et la large gamme de produits sucrée et salée**.

L'**esprit d'entraide**, la **réussite** de la franchise et sans aucun doute la **convivialité** sont clairement les éléments qui me plaisent le plus dans l'enseigne.



Lucas Vilbert

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

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, **à 25 ans j'ai 6 boutiques**. Nous sommes **soutenus avant, pendant et après l'ouverture**.



François Châtelain

Boulangeries de **Nœux-les-Mines** (2025) et de **Sailly-Labourse** (2025).

J'ai choisi le réseau de boulangeries Sophie Lebreuilly pour le **concept à 360°**, la **qualité des produits** et les **valeurs humaines**.

J'ai particulièrement apprécié mes ouvertures de boutique. Des moments forts où on est **parfaitement accompagné** et où on concrétise le projet.



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 :

