



POULAILLON



Poulaillon, créateur de la Moricette®

Entreprise familiale française



## COMMUNIQUÉ

### CHIFFRE D'AFFAIRES CONSOLIDÉ T3 2025

**AU 30 JUIN 2025 (9 mois) : + 1,5 %**

- Un nouveau référencement majeur pour Velleminfroy
- Lancement de la première Flourbox pour recycler du pain
- Les projets de nouveaux magasins suivent leur cours

Wittelsheim (Mulhouse), le 31 juillet 2025 après bourse – Poulaillon, Groupe familial de boulangerie et de restauration rapide, propriétaire et distributeur des eaux minérales de Velleminfroy, communique.

#### 1. CHIFFRE D'AFFAIRES DU 3<sup>ème</sup> TRIMESTRE AU 30 JUIN 2025

Chiffre d'Affaires 9 mois Milliers € (non audité)	01/10/2024 30/06/2025 9 mois	01/10/2023 30/06/2024 9 mois	Variation %	01/10/2023 30/09/2024 12 mois
Réseau de magasins	53 843	52 000	3,5%	69 153
+ Professionnels	32 037	33 605	-4,7%	44 310
= Pôle Réseau et professionnel	85 880	85 605	0,3%	113 463
+ Pôle Eau Minérale	2 828	1 879	50,5%	2 730
+ Non affecté - Holding	428	315	35,9%	495
= Total consolidé	89 136	87 799	1,5%	116 688



## **TOM NESCI VICE-CHAMPION DU MONDE AU CONCOURS INTERNATIONAL UIBC DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS**

**São Paulo, Brésil, 21-24 juillet 2025**



**Le championnat international des jeunes boulangers de l'UIBC est un concours traditionnel qui se déroule chaque année depuis 1971. Il motive les meilleurs jeunes boulangers au niveau international et vise à présenter au public de jeunes talents, qui pourront par la suite participer à d'autres compétitions internationales.**

Tom Nesci n'est autre que le petit-fils de Marie-France et Paul Poulailon les fondateurs du Groupe et le fils de Magali Poulailon Directrice Générale Déléguée du Groupe. Il a en outre été nommé Administrateur du Groupe au mois de mars dernier. Sélectionné avec son binôme Sacha Sully au mois d'avril dernier, ils ont fièrement représenté la France à la 53<sup>ème</sup> édition du championnat international des Jeunes boulangers de l'UIBC qui se tenait à São Paulo au Brésil du 21 au 24 juillet derniers. L'équipe française a remporté la deuxième place du podium derrière la Chine. Plusieurs autres pays ont participé à la compétition comme l'Allemagne, le Brésil, le Chili, l'Espagne, le Mexique ainsi que la Suède. Les équipes ont été jugées sur plusieurs épreuves comme la création de pains, de viennoiseries et d'une pièce artistique.

Tom Nesci a déjà un beau parcours. Il quitte l'Alsace à ses 18 ans pour rejoindre Paris où il passe son CAP Boulangerie à l'Ecole de Boulangerie de Paris. Pendant son apprentissage il termine 3<sup>ème</sup> au concours du jeune meilleur Boulanger de France en 2021 avant de partir travailler au palace le Cheval Blanc dont le restaurant est triple étoilé au Michelin. Il exerce aujourd'hui ses talents à la boulangerie Pleincœur dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement, avant de revenir un jour en Alsace !





## 2. FOCUS ET PERSPECTIVES

L'environnement global reste marqué par un contexte socio-économique complexe et instable qui pèse sur la consommation alimentaire tant en France qu'à l'international. Dans ce contexte difficile, le Groupe conforte néanmoins ses positions en s'appuyant sur ses atouts stratégiques et continue sa progression tout en préservant ses positions commerciales et ses équilibres financiers.

### BOULANGERIE Pôle Professionnels

- **Poulaillon lance la première Flourbox pour recycler du pain**

En France, 13% du gaspillage alimentaire concerne le pain, dont près d'un tiers provient des boulangeries industrielles. C'est donc avec fierté que le Groupe Poulaillon s'est associé au projet audacieux et innovant d'une trentaine d'étudiants des Arts et Métiers de Cluny (71) réunis dans une association, « Le Blé du Coeur ». Leur objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire en développant la FlourBox, une micro-usine mobile et autonome, capable de transformer les invendus de pain en farine pour créer de nouveaux débouchés au sein d'une économie, circulaire, solidaire et durable. La première FlourBox a ainsi été installée et présentée le 1er juillet dernier au sein d'un site pilote, celui de Poulaillon à Saint-Vit (25) en présence de nombreuses personnalités issues de l'industrie de l'agroalimentaire, la grande distribution, les pouvoirs publics ou encore des associations caritatives.

A Saint-Vit, la FlourBox peut revaloriser jusqu'à 300 kg de pain ou Moricettes® invendus par heure. Les sacs de farine alternative ainsi produits sont distribués pour partie à la Banque Alimentaire, le reste est vendu à prix solidaire au magasin Carrefour de Chalezeule (25). Une matière première solidaire et éco-responsable qui remplace avantageusement la farine traditionnelle sans rien sacrifier aux qualités gustatives, en témoignent les délicieuses spécialités, cookies, galettes ou encore cakes, présentés le jour de l'inauguration. Le site pilote de Saint-Vit dessine déjà la feuille de route d'une filière nationale appelée à se déployer dès 2026.







- **Développement des affaires autour des produits apéritifs festifs**  
Pour un acteur majeur des produits surgelés ainsi que pour une enseigne nationale spécialisée de supermarchés totalisant plus de 200 points de ventes.
- **Un nouveau référencement national pour la gamme Moricette®**  
Avec l'un des protagonistes mondiaux de la distribution de gros en libre-service.

## BOULANGERIE Pôle Réseau de Magasins

- **Tous les projets annoncés suivent leur cours**  
Notamment les travaux de rénovation et d'embellissement du magasin de Dijon centre commercial Toison d'Or (21), l'agrandissement du magasin de Colmar rue des Clés (68), l'élaboration et la mise en place de plusieurs magasins franchisés dont 3 sur aires d'autoroute ...Le Groupe poursuit sa dynamique d'ouvertures avec plusieurs autres projets à l'étude.



Maquette d'un projet de Moulin Poulaillon à venir.

## VELLEMINFROY, Pôle Eau Minérale

- **Un nouveau référencement majeur en Marque De Distributeur (MDD)**  
Un acteur majeur de la grande distribution regroupant plus de 700 points de vente en France a référencé nationalement Velleminfroy en marque de distributeur « eau magnésienne », le démarrage de la production est prévu en septembre.
- **Des ventes en forte progression**  
Velleminfroy affiche une très belle progression de son chiffre d'affaires. Un engouement dû, en partie aux révélations des pratiques de certaines marques dont les clients se sont détournés ainsi qu'aux grands comptes ouverts récemment mais aussi aux qualités désormais reconnues de l'eau minérale de Velleminfroy dont la presse s'est largement fait l'écho...



### Agenda financier

**31 octobre 2025**.....Chiffre d'affaires annuel de l'exercice 2024-2025

**30 janvier 2026**.....Résultats annuels de l'exercice 2024-2025

**30 janvier 2026**.....Chiffre d'affaires du 1er trimestre de l'exercice 2025-2026

**30 avril 2026**.....Chiffre d'affaires du 2<sup>ème</sup> trimestre de l'exercice 2025-2026

### À propos de Poulaillon

Fort d'un savoir-faire de plus de 50 ans et d'une assise solide dans l'Est de la France, Poulaillon est aujourd'hui un groupe familial intégré de boulangerie et de restauration rapide. Depuis la création de la Moricette® en 1973, la maison Poulaillon ne cesse d'innover en proposant une large gamme de produits commercialisés par ses 65 points de vente au 31/07/2025 (dont 10 en franchise) et auprès de ses clients Grands Comptes notamment de la grande distribution. Les produits sont élaborés avec soin dans le respect des traditions. Le Groupe exploite et commercialise également les Eaux Minérales de Velleminfroy qu'il détient à 100%. Plus de 1053 collaborateurs contribuent chaque jour au succès du groupe qui a réalisé 117 millions d'euros de chiffre d'affaires pour l'exercice clos le 30 septembre 2024.

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



### Contact Poulaillon

Maxime Sabel  
*Directeur Administratif et Financier*

Tél. : +33 (0)3 89 33 89 89  
[investisseurs@poulaillon.fr](mailto:investisseurs@poulaillon.fr)