



The First French Food Market Place for Professionals



Philippe Urraca
Philippe URRACA
Meilleur Ouvrier de France
pâtisserie 1993

François Adamski
François ADAMSKI
Bocuse d'or 2001
Meilleur Ouvrier de France
cuisine 2007

Jean-Luc Danjou
Jean-Luc DANJOU
Meilleur Ouvrier de France
cuisine 1986

Frédéric Lalos
Frédéric LALOS
Meilleur Ouvrier de France
boulangerie 1997

www.gourming.com

DOSSIER DE
PRESSE

SOMMAIRE

Le mot de Louis Le Duff	page 3
Gourming, une mise en relation directe entre producteurs français et clients professionnels du monde entier	page 4 & 5
Toute la gastronomie française en un clic	page 6 & 7
Le sourcing simplifié	page 8 & 9
Le sourcing Expert	page 10 et 11
Ils ont acheté sur www.gourming.com	page 12 & 13
Gourming, la solution export « clic en main »	page 14 & 15
Ils exportent avec www.gourming.com	page 16 & 17
ANNEXES	
Visite guidée de www.gourming.com	page 18 & 19
Les partenaires de Gourming	page 20 & 21
Le Groupe Le Duff	page 22 & 23



Depuis 40 ans, mon obsession reste inchangée : offrir **qualité** et **santé** dans l'assiette.

Ma propre aventure m'a permis de connaître les contraintes et les freins à la croissance des petites entreprises; je veux maintenant participer activement au **développement de l'agroalimentaire français**.

Je veux permettre à plus de **15000 entreprises françaises du secteur alimentaire** de franchir les frontières de l'hexagone et ainsi **d'exporter leur talent, leurs produits** et ce goût à la française tant recherché dans le monde. Il ne faut pas oublier que **75 % de ces entreprises n'exportent pas ou peu**.

Par manque de temps, de ressources, par excès de formalités ou par méconnaissance des marchés, ces entreprises n'évoluent pas et parfois disparaissent.

Aujourd'hui **le digital** ouvre des possibilités sans limites et j'ai décidé de créer **Gourming** afin de **connecter en**

toute simplicité producteurs, chefs, restaurateurs et clients de métiers de bouche du monde entier.

Grâce à **Gourming**, ma volonté est **d'exporter la passion et les produits** de nos producteurs et éleveurs **partout dans le monde** : sans démarche administrative, sans investissement lourd et sans perte de temps.

Gourming c'est la première place de marché ouvrant **le terroir Français à tous les professionnels de la restauration et des métiers de bouche du monde entier.**

www.gourming.com c'est la communauté du bon goût et de notre culture gastronomique. ”

Louis Le Duff
Président Fondateur du Groupe Le Duff



PRODUCTEURS FRANÇAIS

Gourming s'adresse aux TPE et PME de talent souhaitant vendre leur produits à travers le monde et qui pour la plupart démarrent leur aventure à l'export avec nous.

EN FRANCE :



AU LANCEMENT EN 2017 :

250 producteurs & 5000 références produits

NOTRE OBJECTIF COURANT 2017 :

500 producteurs
+ de 10 000 références produits



CLIENTS PROFESSIONNELS DU MONDE ENTIER

Gourming est pensé pour tous ceux - Restaurateurs, Hôteliers, Boulangers, Epicerie fines, Grossistes et Distributeurs Spécialisés - qui dans le monde entier sont à la recherche du goût à la Française

DES PROFESSIONNELS QUI ACHÈTENT DE PLUS EN PLUS EN LIGNE :



AU LANCEMENT EN 2017 :

25 pays européens

NOTRE OBJECTIF 2018 :

Amérique du Nord et Asie



ENTRE CES PRODUCTEURS ET CES CLIENTS PROFESSIONNELS, LA FORCE DU GROUPE LE DUFF, SON SAVOIR-FAIRE ET CELUI DE SES PARTENAIRES

Présent dans 90 pays, le Groupe maîtrise qualité, sécurité & traçabilité, logistique, réglementation douanière.

Gourming, une place de marché de produits mais aussi de services à l'export avec :



1 Plateforme logistique
Contrôle, mise en conformité, Consolidation & Expédition



3 Transporteurs Spécialisés
Livraison dans 25 pays de produits frais, secs et surgelés



2 Cabinets de veille réglementaire
Production à la demande de contre-étiquettes rédigées dans la langue et conformes à la législation du pays de destination



11 GRANDS RAYONS :

DES « FRENCH CLASSICS »
AUX PRODUITS D'EXCEPTION

BOULANGERIE

CHARCUTERIE
ET TRAITEUR

VIANDES, POISSONS
ET FRUITS DE MER

LÉGUMES
ET ACCOMPAGNEMENTS

CHAMPIGNONS
ET TRUFFES

PLATS MIJOTÉS
ET CUISINÉS

EPICERIE FINE
SALÉE

CRÉMERIE
ET ŒUFS

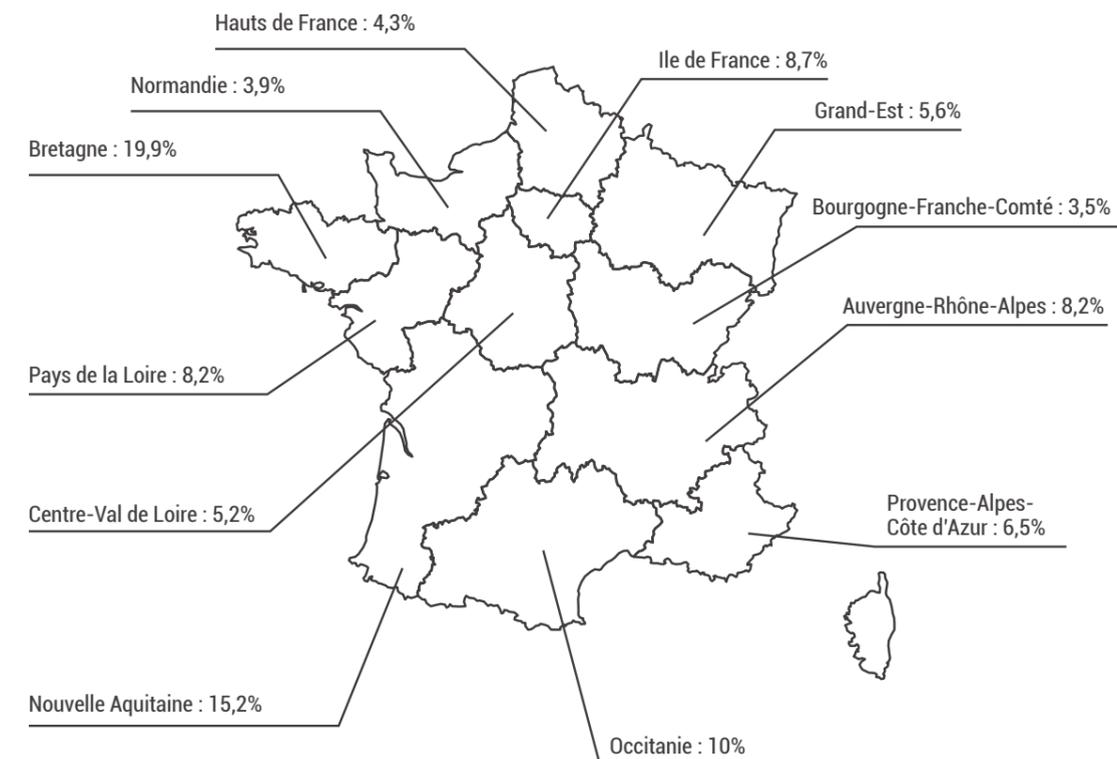
DESSERTS
ET PÂTISSERIE

EPICERIE FINE
SUCRÉE

BOISSONS SOFTS
(Vins et alcools arrivant
très vite en 2017)

TOUS LES TERROIRS :

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES 250 PRODUCTEURS RÉFÉRENCÉS



+ 600
spécialités régionales

+ 300
produits issus de
l'agriculture biologique

+ 140
produits labellisés

**Des produits
d'innovation primés**

Des produits « sans » :
Produits sans sel, sans
allergènes, sans gluten, etc...





QUALITÉ SECURITÉ TRAÇABILITÉ

- Audit des producteurs référencés garantissant une maîtrise de la sécurité alimentaire et une démarche qualité optimale
- Des spécialistes de la logistique de l'agroalimentaire sélectionnés afin de garantir à nos clients un approvisionnement performant
- Accès facilité à toutes les informations produits : traçabilité, ingrédients, allergènes...



AUTHENTICITÉ DIFFÉRENCIATION STORYTELLING

- Accès aux produits français, à ses villages & régions et à ses petites et moyennes entreprises
- Permettre à nos clients d'accéder à des produits non disponibles à ce jour sur leur marché
- **Gourming** c'est des produits, c'est aussi des producteurs avec leur histoire et leur savoir faire



SÉLECTION RECOMMANDATION CONSEIL

- Sélection des meilleurs produits par les nos MOFs partenaires: « La sélection desserts de Philippe Urraca »
- Toutes les bonnes pratiques merchandising : « Top des ventes », « Top producteurs », « Best deals », « Vous aimerez aussi », etc...
- Et bientôt l'Académie Culinaire **Gourming** avec des recettes, des conseils de remise en œuvre, des conseils d'élaboration et d'optimisation de carte, etc...

**ET AUSSI, des conditions d'achat au juste prix
par une relation directe producteurs/clients**

Le sourcing simplifié

Un outil conçu par des professionnels pour répondre aux besoins de clients professionnels des métiers de bouche dans le monde entier



COMMENT ACHETER SUR
www.gourming.com ?



- Se connecter sur www.gourming.com et choisir le pays dans lequel on souhaite être livré.
- Renseigner son métier afin de personnaliser le site à ses besoins.
- Créer son compte pour pouvoir consulter les prix des produits
- Sélectionner des produits facilement grâce au moteur de recherche, aux 11 catégories de produits, aux facettes de navigation, aux avis clients, aux informations sur les producteurs référencés, etc...
- Dans le panier sélectionner le transporteur puis choisir le moyen de paiement (Carte de crédit, virement ou paiement différé)
- Après acceptation de la commande par les producteurs, la carte de crédit est débitée, le virement demandé mais producteurs et transporteurs ne seront payés qu'après la bonne réception de la marchandise
- Sur son compte, le client peut :
 - Accéder aux fiches techniques des produits
 - Disposer de ses bordereaux de livraison
 - Suivre ses commandes
 - Télécharger ses factures
 - Déclarer d'éventuels incidents, etc...



PHILIPPE URRACA

Palmarès : Meilleur Ouvrier de France pâtisserie en 1993



Philippe Urraca vient du Gers, région dans laquelle il a appris le métier de pâtissier avant d'ouvrir des boutiques aux quatre coins du monde. Passionné, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1993 et devient 10 ans plus tard, en 2003, président du comité des pâtisseries de ce même concours.

Aujourd'hui, Philippe Urraca a revendu l'ensemble de ses boutiques pour n'en conserver qu'une, dans le quartier du marais à Paris. Profiteroles Chérie est un temple en l'honneur d'un classique de la pâtisserie française. Dépoussiérée et modernisée, la profiterole d'Urraca est plus que jamais cette pâtisserie de l'instantanée. Requérant à la fois dextérité et simplicité, la profiterole s'impose naturellement comme l'étendard du savoir-faire d'un chef, comme l'est Philippe Urraca.

FRANÇOIS ADAMSKI

Palmarès : Bocuse d'or 2001, Meilleur Ouvrier de France cuisine 2007



Né dans le Pas-de-Calais, c'est au lycée hôtelier du Touquet que François Adamski fait ses classes avant de rallier Paris où il officiera dans les cuisines de Matignon durant son service militaire.

Il accumule ensuite de l'expérience au sein de prestigieuses maisons parisiennes comme le Ritz et le Plaza Athénée, avant de devenir le chef des cuisines de l'Abbaye Saint-Ambroix de Bourges. En juillet 2009, il prend la direction de Bordeaux, où il est suivi par l'ensemble de sa brigade dans les cuisines du Gabriel, place de la bourse. Il offre au restaurant bordelais une étoile Michelin à peine un an plus tard, puis un Bib Gourmand pour le bistrot de l'établissement.

Depuis son départ du Gabriel en novembre 2014 il est devenu chef consultant pour des restaurants et des sociétés agroalimentaires.

Sa cuisine, empreinte de classicisme et amoureuse des produits de nos régions est récompensée en 2001 par le Bocuse d'Or, puis par le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007.

JEAN-LUC DANJOU

Palmarès : Meilleur Ouvrier de France cuisine 1986, Compagnon des Devoirs Unis



Premier enseignant d'école hôtelière ayant reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France cuisine en 1986, directeur de l'école du foie gras Rougié, Jean-Luc Danjou est une figure de la gastronomie française très souvent sollicité dans les jurys de concours de cuisine.

En gardien et véritable amoureux de la Cuisine Française et après un parcours professionnel chez quelques « pointures », Jean-Luc Danjou a partagé sa passion avec les élèves du lycée d'Occitanie à Toulouse durant une trentaine d'années d'abord comme professeur puis comme Chef des Travaux, formant et accompagnant plusieurs générations de chefs.

Et si aujourd'hui le chef toulousain a rendu sa casquette d'enseignant, il n'est pas près d'abandonner son fameux panama !

FRÉDÉRIC LALOS

Palmarès : Meilleur Ouvrier de France boulangerie 1997



Très peu de choses prédestinaient Frédéric Lalos sur la voie du fournil. C'est presque sur le tard, durant le lycée, que le jeune homme rejoint les rangs du CAP boulangerie. Alors entouré uniquement de fils de boulangers, Frédéric s'accroche, consacre toute son énergie à combler le retard pratique et finit major de sa promotion, ce qui lui ouvre les portes de la maison Lenôtre à Paris. Il met toute son énergie dans son travail jusqu'à obtenir la distinction de Meilleur Ouvrier de France en 1996, à 26 ans, faisant de lui le plus jeune lauréat jamais titré.

Aujourd'hui, Frédéric Lalos fournit les plus belles tables de la capitale et possède des boulangeries à Paris et en Asie.

JEAN-JACQUES MASSÉ

Palmarès : Meilleur Ouvrier de France cuisine 1997



Petit-fils d'une famille de restaurateurs hôteliers à Scaër dans le Finistère, Jean-Jacques Massé est né dans la marmite de bouillie ker de Marie, sa grand-mère -bouillie d'avoine dont il retient encore aujourd'hui l'odeur et le goût inimitables.

Après de longues années de travail au sein de grandes maisons parisiennes, notamment à Paris à La Tour d'Argent, à Monaco à l'Hôtel de Paris et en Afrique pour une chaîne internationale pendant dix ans, il se distingue en obtenant le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en 1997. De son parcours, il retient que la détermination permet de surmonter tous les obstacles. Jean-Jacques Massé fut de 2001 à 2016 Directeur de la Gastronomie à la Grande Épicerie de Paris



RESTAURATEUR

Témoignage :

« Sur la plateforme de **Gourming** j'ai trouvé des produits qui ne sont pas distribués en Italie, comme Les Folion® : des feuilles obtenues grâce à un procédé de déshydratation de purée de fruits ou de légumes et qui me permettront de nourrir ma créativité culinaire. »

Chef indépendant, protagoniste de nombreux événements dans toute l'Italie, créateur de recettes, il collabore avec des revues spécialisées et a récemment publié son 1er livre de recette sur la cuisson à basse température.



Angè Danilo

Quelques produits de son panier **Gourming** :

- Folion mangue, CD Fruits
- Folion betterave rouge, CD Fruits
- Huile d'olive fruitée douce Nicolas Alziari, Neolive SAS
- Citrons confits de la Côte d'Azur à l'huile d'olive vierge extra, Neolive SAS



GROSSISTE

Témoignage :

« A part sa valeur commerciale, la plateforme possède une autre valeur ajoutée : en présentant un large spectre de produits utilisés dans la cuisine française, elle contribue à la popularisation de la culture gastronomique française dans le monde. Cela concerne entre autres mon pays - la Pologne - où les produits utilisés en France ne sont pas toujours bien connus. »

Depuis 1993, Ewa gère l'entreprise La Marée qui se spécialise dans l'import des produits alimentaires de haute qualité de France et d'Italie (fruits de la mer, la viande, fromages AOC et d'autres produits). Elle approvisionne les restaurants et petits détaillants en Pologne.



Goldschneider Ewa

Quelques produits de son panier **Gourming** :

- Bâton de Chèvre, Salaisons Robert Fanton
- Saumon fumé biologique irlandais, Le Fumoir Gastronomique
- Confiture extra pêche de vigne à la cassonade, Lucullus SAS
- Confiture extra rhubarbe à la cassonade, Lucullus

Ils ont acheté sur www.gourming.com



TRAITEUR

Témoignage :

« Quel choix de produits! C'est formidable de pouvoir rajouter au panier en quelques minutes tout ce que je souhaite acheter pour mes clients. Avant il fallait se déplacer en France et visiter de nombreux fournisseurs pour avoir accès à tous ces produits, maintenant c'est possible grâce à **Gourming**. »

Batida est une entreprise familiale, aujourd'hui gérée par trois générations de femmes pionnières qui ont ouvert en Pologne, il y a plus de 25 ans, une pâtisserie et boulangerie inspirés par les pays francophone.

Aujourd'hui Batida compte 7 boutiques et cafés à Varsovie qui propose aussi un service traiteur.

Après des années de succès en tant que traiteur, Batida à créer un service catering, et propose ses services dans toute la Pologne.



Radziszewska Carolina

Quelques produits de son panier **Gourming** :

- Caviar Oscietre, Comptoir du caviar
- Cuisses de canette confites, Jean Routhiau



BOULANGER - EPICIER

Témoignage :

« Etant boulanger indépendant depuis 10 ans, j'ai vu mon métier sérieusement menacé par une nouvelle forme de concurrence.

Aujourd'hui les commerces de proximité sont menacés par les minis markets qui proposent plus de 1 000 produits en stock, avec des rayons en boulangerie pâtisserie qui sont bien souvent plus étoffés que le boulanger artisan de quartier.

La survie de nos commerces passe par l'augmentation de l'offre de produits mais aussi par la diversité et surtout par la mise en vente de produits exclusifs.

J'ai donc décidé dans un avenir proche de transformer mes deux boulangeries pour proposer un concept d'épicerie fine afin d'offrir à ma clientèle des produits du terroir avec un label de qualité et d'authenticité.

Les minis markets proposent tous des produits communs et j'ai trouvé grâce à la plateforme **Gourming** un moyen de proposer des produits de qualité que l'on ne retrouvera pas partout et avec des chartes de qualité.

C'est pour moi un excellent moyen de me démarquer face aux grandes enseignes qui n'en fissent pas de s'implanter dans nos quartiers. »



Cyriaque Simon

Quelques produits de son panier **Gourming** :

- SAS Conserverie Papillon Marmus :
- Terrine BIO aux Châtaignes des Cévennes
- Terrine BIO au Fromage de Brebis Tomates et Romarin
- Terrine au Foie gras au Pain d'épices & Gingembre



La solution export « clic en main »

L'EXPORT SANS RISQUE POUR TOUTES LES TPE ET PME FRANÇAISES



UNE LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE : ZÉRO DEMARCHE ADMINISTRATIVE ET RÉGLEMENTAIRE

Les marchandises expédiées par les producteurs sont regroupées sur la plateforme logistique en région parisienne. Elles sont ensuite étiquetées et acheminées jusqu'aux acheteurs.



UN PAIEMENT SÉCURISÉ : ZÉRO RISQUE D'IMPAYÉ

Les producteurs ne reçoivent leurs ordres d'expédition qu'une fois les commandes clients payées sur **Gourming**. Les montants leur sont reversés à la livraison finale de la marchandise. En cas d'accord de facilité de paiement au client, les relances et les risques d'impayés sont à la charge de **Gourming**.



UNE PROMOTION ORGANISÉE ET EFFICACE : ZÉRO INVESTISSEMENT COMMERCIAL LOURD

La prospection commerciale, l'animation de la place de marché sont assurés par le Groupe Le Duff et ses agences partenaires.



UNE RELATION CLIENT PERSONNALISÉE : ZÉRO PERTE DE TEMPS

Le suivi des commandes, la gestion des demandes d'information et des réclamations sont traités par un centre d'appel multilingue dédié, géré par le Groupe Le Duff.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE SOLIDAIRE ET TRANSPARENT

En contrepartie d'un droit d'entrée de 100€ par produit référencé et d'une commission de 25% sur les ventes, **Gourming** lève toutes les barrières à l'export.



COMMENT REJOINDRE GOURMING ?

Quelques clics
pour vendre dans le monde entier !

- Réponse à un questionnaire d'audit (qualité, sécurité et traçabilité des produits)
- Après validation, création du compte et de la fiche fournisseur
- Sélection des pays choisis pour exporter
- Référencement des produits (la composition, le minimum/maximum de commandes et le délai de mise à disposition à la plateforme logistique de Gourming)
- Définition de l'offre tarifaire, des promotions
- Suivi des commandes et des paiements

Le producteur est libre et responsable
de sa politique commerciale



HISTOIRE : Fabrice BERROU & Laurent JOLIVET

Fils de pâtissier, Fabrice Berrou a bien reçu en héritage de son père un amour immodéré pour le kouign-amann. Avec Terre d'Embruns, il veut sortir le kouign-amann de sa région natale et réinvente pour cela la recette avec un feuilletage plus fin, plus léger : le Cara. Aussitôt brevetée, son invention connaît un succès immédiat auprès des boulangers et pâtisseries. Grâce à l'arrivée en 2011 de Laurent JOLIVET, l'entreprise bretonne profite désormais de l'expertise de ce dernier pour continuer de grandir en préservant son savoir-faire.

FAMILLE DE PRODUITS : Pâtisseries et dessert

CIBLE : CHR et boulangerie



DATE DE CREATION : 2007



HISTOIRE : Lucien GEORGELIN

C'est à Virazeil, petite commune du Lot et Garonne, que démarre l'activité agricole de Lucien Georgelin. Au milieu des vergers et du foie gras, la confiserie familiale vit au rythme des saisons, préparant les confitures et bonbons durant l'été, la production de canard rythmant la période hivernale. Le concours d'un banquier aussi gourmand qu'audacieux propulsa l'exploitation sur les étals de la grande distribution. Aujourd'hui encore, bien que l'industrialisation ait gagné sa production, Lucien Georgelin continue de cuire ses confitures au chaudron.

FAMILLE DE PRODUITS : Confitures

CIBLE : CHR et distributeurs



DATE DE CREATION : 1981



HISTOIRE : Eric GUYGNIEC

La conserverie de Keroman ce sont des pêcheurs-producteurs lorientais désireux de valoriser leur pêche et soucieux des ressources que la mer met à leur disposition. Sur leurs 5 chalutiers, on adapte les techniques de pêche en fonction des saisons. Dans leurs conserves, on respecte les recettes traditionnelles des pêcheurs. Et à la barre de l'entreprise, Eric Guygniec privilégie une approche simple et honnête de la pêche en Bretagne.

FAMILLE DE PRODUITS : Epicerie fine salée

CIBLE : CHR et distributeurs



DATE DE CREATION : 2014



HISTOIRE : Caroline COCHET

Alors que certains débutent leur activité dans leur garage, Caroline Cochet investit la cuisine familiale, transformée pour l'occasion en véritable laboratoire. Inspirée par un passage dans les bureaux de recherche et développement d'une société spécialisée dans les tomates et les légumes marinés, la jeune toulousaine met au point les folions, des feuilles de fruits nées de son imagination qu'elle commercialise aujourd'hui avec sa société CD Fruits, pour "Cuir De Fruits".

FAMILLE DE PRODUITS : Epicerie fine salée - épicerie fine sucrée

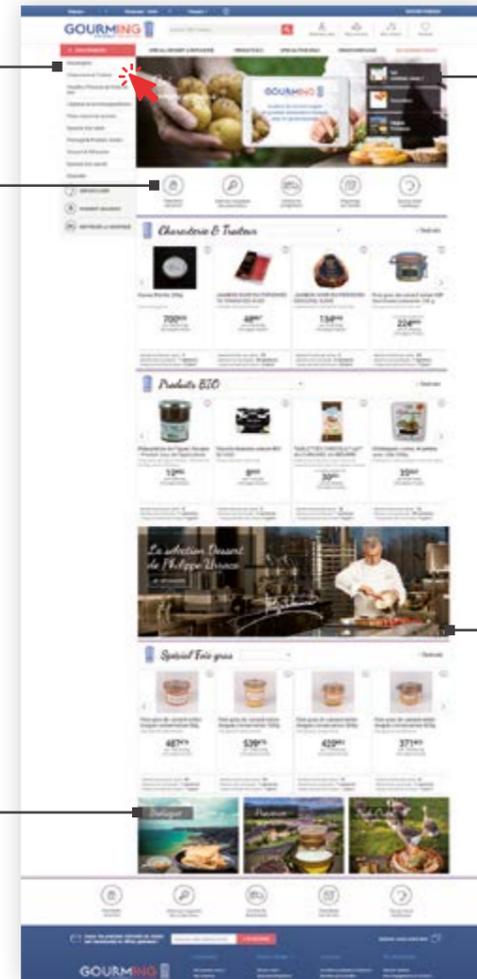
CIBLE : Restaurateurs



DATE DE CREATION : 2013



PAGE D'ACCUEIL



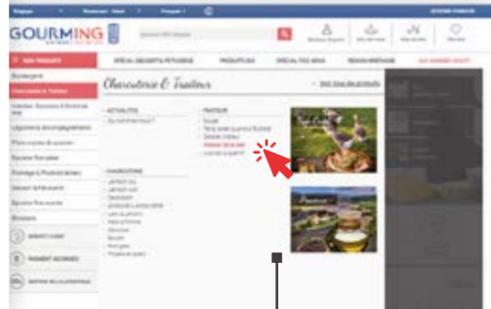
11 rayons pour accéder à toute la gastronomie française

Zone de réassurance et de mise en avant des services de Gourming : paiement sécurisé, service client multilingue, étiquetage sur mesure, logistique spécialisée, etc.

Mise en avant de nos terroirs et des spécialités régionales

Mise en avant événementielle selon la saison et l'inspiration des MOFs de Gourming

NAVIGATION DANS LES RAYONS

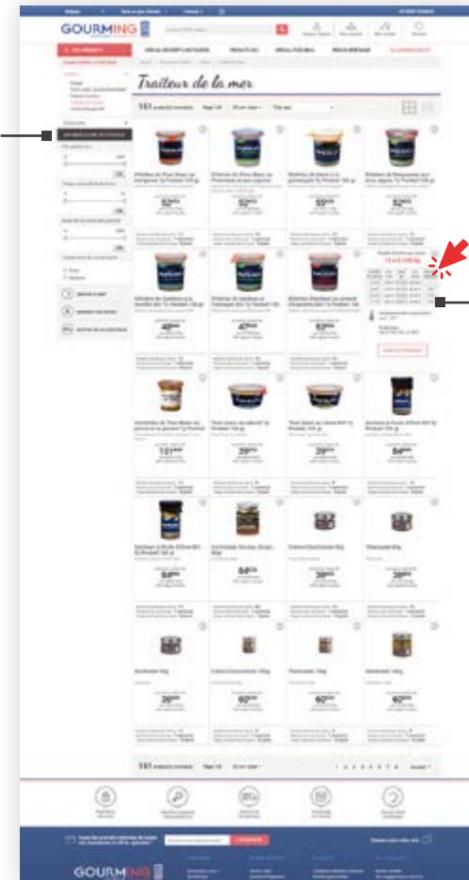


Sélection des MOFs de Gourming

Navigation simple au sein d'un rayon et sélection d'une famille de produits.

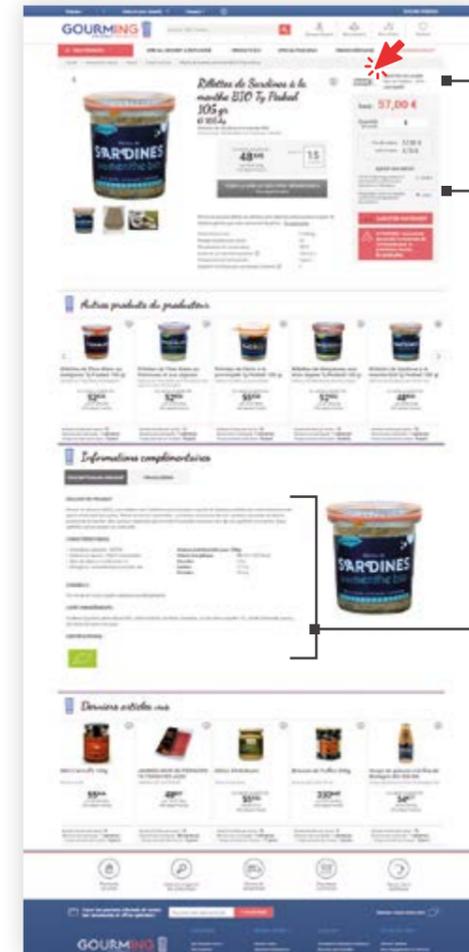
Tri et sélection grâce à des facettes communes à toutes les catégories

PAGE CATÉGORIE



Vignette produit informative avec apparition du dégressif tarifaire au passage de la souris

PAGE PRODUIT

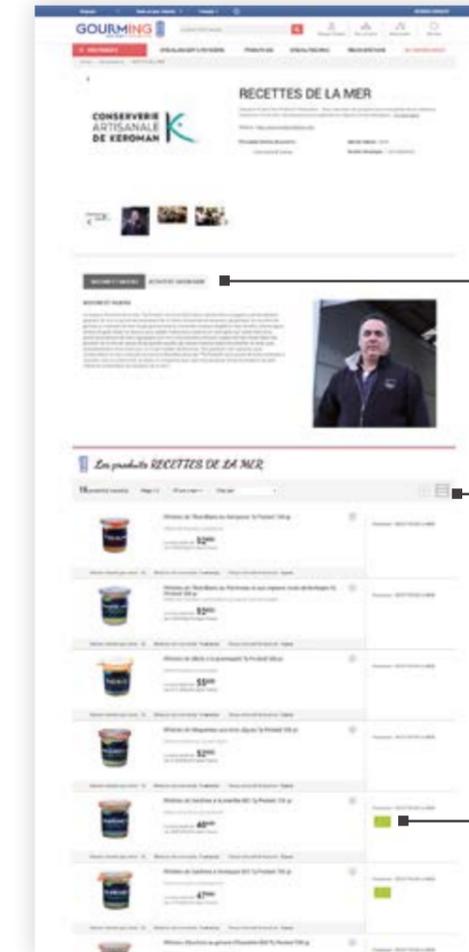


Toujours une mise en avant du producteur.

Option d'étiquetage à la demande si l'étiquette du producteur n'est pas dans la langue et conforme à la réglementation du pays de destination

Information très détaillée sur le produit. «Un cahier des charges technique ergonomique»

PAGE PRODUCTEUR



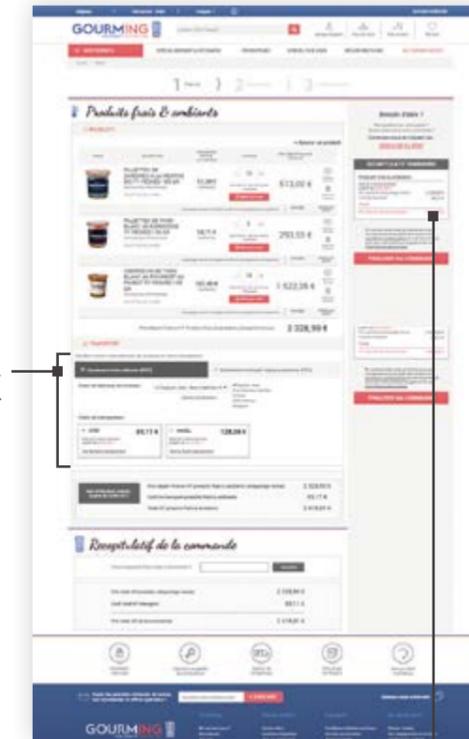
Informations techniques et histoire du producteur

Sélection du transporteur

Autre proposition de présentation des produits

Mise en avant des certifications

PANIER



Récapitulatif panier qui reste affiché au scroll de la page



LOGISTIQUE & LOGISTIQUE

Gourming a sélectionné la Société **GAUTIER** pour son Hub logistique européen.

Avec une surface de 16 000 m2 en tri température (frais, ambiant et surgelé), le HUB GOURMING est situé au sud de la région parisienne. Tous les produits commandés par les acheteurs transiteront par cet outil. L'ensemble des contrôles de conformité et la consolidation des commandes y seront effectués. Connecté aux grands axes routiers européens, proche des plateformes aéroportuaires et à environ 3 heures de camion du premier port français sur l'Atlantique, il permet de réduire les délais de livraison des clients [Gourming](#).

STEF

Avec son offre STEF Europe, STEF transporte les produits thermosensibles référencés [Gourming](#) vers une quinzaine de pays: Allemagne, Angleterre, Autriche, Belgique, Danemark, Ecosse, Espagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pays-de-Galle, Portugal, Suède, dans les meilleures conditions (délais, sécurité).

Plus d'informations sur : www.stef.com

STG & NAGEL LOGISTIQUE

Filiale française de Nagel-Group, STG & Nagel Logistique, spécialiste de la logistique et du transport sous température dirigée, assure la livraison en frais et en surgelé partout en Europe. Fort d'un maillage de 130 agences à travers l'Europe, STG & Nagel Logistique apporte aux industriels, grossistes et distributeurs agroalimentaires, la performance, la sécurité et la simplicité d'un réseau totalement intégré.

Plus d'informations sur : www.nagel-group.com/fr/lokale_seiten/fr/frankreich.jsp

DACHSER

DACHSER est une offre globale adaptée aux acteurs de l'industrie agroalimentaire à destination de leurs marchés Européens. Deux entités distinctes sont concernées par la logistique de Gourming : DACHSER France Food Logistics et DACHSER France. Fort d'un des réseaux les plus performants du monde, DACHSER offre des prestations logistiques de haut niveau, aussi standardisées que nécessaire, aussi individualisées que possible.

Plus d'informations sur : www.dachser.com

CABINETS DE VEILLE RÉGLEMENTAIRE

NSF France

La mission du groupe NSF International, leader mondial dans le domaine de la sécurité des aliments, est de protéger et d'améliorer la santé humaine dans sa globalité. En tant qu'organisation indépendante, NSF International teste, audite et certifie les produits et les systèmes. Le groupe assure également la formation et l'accompagnement de ses clients. Grâce à plus de 2150 experts à travers 168 pays, sur tous les continents, dans le groupe NSF International, NSF France procure aujourd'hui au groupe Le Duff la traduction et la légalité de ses produits pour tous les pays où la plateforme Gourming les emmènera.

Plus d'informations sur <http://www.nsf-ecg.com> ou sur <http://www.nsf.org/>

INTERTEK

www.intertek-france.com/

Annexe 2 : Les partenaires de Gourming

Derrière le Groupe Le Duff et [Gourming](#), la solution logicielle leader de la place de marché, des experts du e-commerce et des spécialistes internationaux de la logistique, du transport de produits alimentaires, de la relation clients et du paiement B2B en ligne.

Un écosystème de qualité à la hauteur des ambitions du projet [Gourming](#)

TECHNOLOGIE, PAIEMENT & RELATION CLIENT

WEBHELP

Webhelp est un acteur global de l'externalisation des processus métiers (BPO), spécialiste de l'expérience client, de la gestion des paiements, des ventes et des services marketing à travers les canaux voix, sociaux et digitaux. Présent dans 26 pays avec plus de 35 000 collaborateurs, son ambition est d'améliorer la performance de ses clients en concevant des solutions qui vont transformer durablement leurs modèles opérationnels et apporter un avantage compétitif. Parmi ses clients : Sky, Shop Direct, Bouygues Telecom, Direct Energie, KPN, Vodafone, La Redoute, Michael Kors ou Valentino.

Plus d'informations sur www.webhelp.com

MIRAKL

Mirakl propose des solutions logicielles qui permettent aux entreprises B2C et B2B de lancer et opérer leur propre Marketplace. Les solutions Mirakl Marketplace B2C et Mirakl Marketplace B2B permettent aux opérateurs de Marketplaces de proposer les offres de multitudes de vendeurs sur une plateforme unique, offrant ainsi une gamme de produits plus étendue, des prix compétitifs et une expérience client optimale. Parmi ses clients : Auchan, Best Buy Canada, Condé Nast, Carrefour, Darty, Galeries Lafayette, Halfords, Menlook et Truffaut.

Pour plus d'informations : www.mirakl.com

EXPERTIME

Le groupe Expertime accompagne la transformation digitale des plus grands acteurs économiques tous secteurs confondus en France et à l'international. Fondé en 2003, Expertime a réalisé en 2016 un CA de 14 millions d'euros avec une croissance de 20%, portée par 140 collaborateurs répartis entre Paris, Nantes, Lille et Seattle. Le marché du retail et des services constitue la moitié du CA du groupe. Expertime a été élu "Microsoft Partner of the Year" en 2016.

Cinq activités principales composent le groupe : Expertime Consulting, Expertime Services, Expertime Business Intelligence, QuatrePointZero, Powell Software.

Plus d'informations sur www.expertime.com



La qualité et la santé dans l'assiette

Fondé en 1976, le Groupe Le Duff est le n° 1 mondial du secteur du Café Bakery, avec des enseignes comme Brioche Dorée, le Fournil de Pierre, Bruegger's et Kamps.

Il est aussi présent en restauration traditionnelle en France avec une enseigne de spécialités italiennes, Del Arte, et des restaurants-crêperies 100% bio, Ker Soazig ainsi qu'aux Etats-Unis, avec deux enseignes de cuisine française : La Madeleine et Mimi's.

Le groupe performe également dans l'industrie, avec Bridor (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie traditionnelle française), Recettes de la Ferme des Loges et Cité Gourmande.

Présent dans 90 pays, sur 5 continents, le Groupe Le Duff réalise un chiffre d'affaires de plus de 2 milliards d'euros et emploie plus de 35 000 salariés dans près de 1958 restaurants et boulangeries.

“ Qualité, santé, traçabilité... ”

Ce positionnement est défendu depuis toujours avec force par M. Louis Le Duff, fondateur du Groupe. Toutes les recettes sont préparées et mises au point en France par des maîtres boulangers, des professionnels hautement qualifiés de la boulangerie pâtisserie et de la restauration.

Elles sont élaborées pendant plusieurs années en collaboration avec des chefs Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et des nutritionnistes. Soucieux de la santé et du bien-être de ses clients, le Groupe a mis en place une politique de contrôle et d'analyse des processus de fabrication, de la matière première au consommateur final.

Chiffres clés :



Présence dans 90 pays sur 5 continents



2,010 milliards d'euros de CA



35 420 collaborateurs



1 000 000 de clients servis chaque jour dans le monde



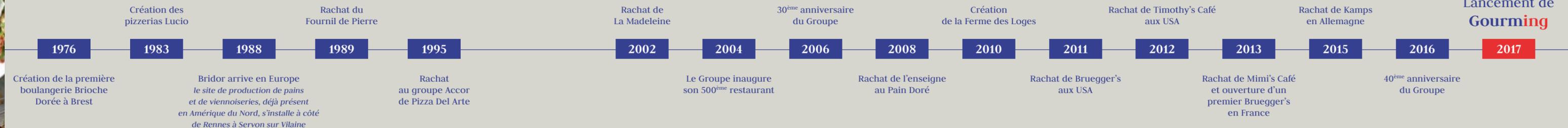
7 usines de production



1 958 restaurants et boulangeries



LE GROUPE LE DUFF, 40 ANS DE RÉUSSITE :



CONTACTS PRESSE

Contact Groupe Le Duff

Anne-Frédérique GALLET
afgallet@groupeleduff.com
02 99 22 23 24

Contact Sopexa

Coline PELLEGRINELLI
coline.pellegrinelli@sopexa.com
01 55 37 50 32

Rejoignez nous

