



TOUFLET BOULANGER S'INSTALLE À GRENOBLE.

Communiqué de presse - 6/12/2024

Touflet Boulanger, leader en France dans la fabrication et la livraison de pain frais auprès des restaurants collectifs, annonce la reprise de la boulangerie Pani à Grenoble et assure la continuité. Cette opération fait suite au redressement judiciaire de Pani, et permet à Touflet Boulanger de maintenir l'approvisionnement de plus de 400 clients (établissements scolaires, de santé, pénitentiaires et restaurants d'entreprise), tout en assurant la pérennité des emplois et des partenariats locaux.

CONTINUITÉ ET DE DYNAMISATION LOCALE

Les 28 collaborateurs du fournil Pani rejoignent Touflet Boulanger garantissant ainsi la pérennité et le savoir-faire de cette belle boulangerie, ainsi que la continuité de ton activité. Par ailleurs, de nouveaux postes seront créés pour accompagner le développement de cette nouvelle implantation et soutenir l'emploi de proximité.



CONTACT PRESSE

Amélie Piñero | amelie.pinero@touflet.fr | 06 19 04 39 37

Suivez notre actualité, sur [toufletboulanger.fr](https://www.toufletboulanger.fr)





UNE IMPLANTATION NATIONALE MAIS DES FOURNILS LOCAUX

Bien que présent dans plusieurs régions de France (Île-de-France, Hauts-de-France, Normandie, Bordeaux, et désormais Grenoble), chaque fournil fonctionne de manière autonome, en privilégiant les partenariats avec des meuniers et fournisseurs de matières premières à proximité des fournils. Cette approche garantit la traçabilité des produits et un impact environnemental limité, tout en contribuant au dynamisme de l'économie locale.

UNE ORGANISATION AU SERVICE DE LA FRAICHEUR ET DE LA QUALITÉ

La production de pain est assurée de nuit et au petit matin, permettant plusieurs tournées de livraison garantissant ainsi une fraîcheur optimale des pains pour les convives. Cette organisation répond aux contraintes spécifiques des clients qui assurent parfois plusieurs services au quotidien.

DES ENGAGEMENTS RSE CONCRETS

La RSE est un sujet au cœur du développement de Touflet Boulanger :

- Utilisation de farines Label Rouge.
- Réduction des émissions de CO₂, grâce à une logistique optimisée des livraisons et le recours à des camions électriques.
- Mise en place de solutions anti-gaspillage (sacs réutilisables) chez les clients.
- Les farines sont issues de blés cultivés principalement en Isère et dans la région Rhône-Alpes, garantissant ainsi un circuit court et un approvisionnement local.

Avec la reprise de la boulangerie Pani à Grenoble, Touflet Boulanger confirme son positionnement de leader, et sa volonté de se développer en Isère. Assurant chaque jour aux restaurants collectifs des pains frais et de qualité.

À PROPOS DE TOUFLET BOULANGER

Touflet Boulanger est une entreprise familiale qui, depuis 1929 et quatre générations, s'est spécialisé dans la fabrication et la livraison de pains frais, destinés principalement aux restaurants collectifs. Présent dans plusieurs régions françaises avec 10 fournils implantés en Île-de-France, Hauts-de-France, Normandie, Bordeaux, et Grenoble.

CONTACT PRESSE

Amélie Piñero | amelie.pinero@touflet.fr | 06 19 04 39 37

Suivez notre actualité, sur [toufletboulanger.fr](https://www.toufletboulanger.fr)

