



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FAMILLE FANTOU

La marque centenaire s'offre un lifting !

Spécialiste de la découpe de viande pour les magasins de proximité, Famille Fantou relooke ses packs et ancre sa marque dans la modernité, tout en réaffirmant son appartenance régionale.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Créée en 1906, il s'agit avant tout d'une histoire de famille. Avec un grand-père éleveur d'agneaux de prés-salés dans la baie du Mont Saint-Michel et un second, boucher et marchand de bestiaux, la route était toute tracée. Dans les années 60, le père, Maurice Fantou, se lance dans l'élevage et le commerce de gros, à la cheville, avec les bouchers de Saint-Malo et de la Côte d'Emeraude. Le fils, Yves Fantou, écrit quant à lui une nouvelle page de l'histoire familiale en prenant le virage de la grande distribution, à la fin des années 80.

Située à quelques encablures du Mont Saint-Michel, l'entreprise Fantou bénéficie d'un savoir-faire de boucher traditionnel de haute qualité et d'une forte culture produit.

Abandonnant le commerce traditionnel, Yves Fantou s'est spécialisé sur un marché de niche : fournir aux magasins de proximité un rayon boucherie « sur-mesure » et premium, avec une offre large (+ de 100 références), préparée à la commande et livrée en A pour B, le tout présenté en barquettes individuelles sous atmosphère protectrice. L'entreprise livre ainsi plus de 100 magasins dont la Grande Epicerie de Paris.

UNE OBSESSION DE LA QUALITÉ

Reconnue sur le plan national pour son innovation sociale (lutte contre les TMS notamment), l'entreprise mise avant tout sur la qualité et sur l'expertise métier avec une sélection très rigoureuse de la viande.

Pour le bœuf, Yves Fantou sélectionne exclusivement de jeunes génisses en provenance de Mayenne, Normandie et Bretagne nord, avec un poids compris entre 320 et 330 kg : un approvisionnement surveillé à la loupe.

Le veau proposé à marque Famille FANTOU est quant à lui certifié.

Le porc, élevé à la graine de lin est issu de la filière « Bleu, blanc, cœur », tandis que **l'agneau** bénéficie d'un label rouge.

UN NOUVEAU POSITIONNEMENT MARKETING

Focalisé sur la qualité du service apporté aux magasins de proximité et sur l'excellence des produits, l'entreprise avait quelque peu délaissé l'aspect marketing.

L'année 2015, marque ainsi un véritable tournant.

La marque s'appelle désormais « Famille Fantou -1906 », en lieu et place de « Yves Fantou », et s'offre un véritable lifting. Pour cela, elle s'est appuyée sur l'expertise de l'agence parisienne « PEOPLE OF VERSO », qui a imaginé un logo noir et blanc très sobre en forme de losange, faisant écho à son implantation historique dans la Baie du Mont Saint-Michel. Plus moderne et plus impactante, elle gagne en élégance et affirme clairement ses valeurs :

- Des produits de qualité supérieure
- Préparés dans la baie du Mont Saint-Michel dans le respect de la tradition bouchère
- Bénéficiant de cautions qualitatives : Label Rouge, filière Bleu blanc cœur ...

Un code couleur permet de segmenter les gammes : Rouge pour le bœuf, rose pour le porc, vert pour l'agneau et bleu pour le veau. De quoi séduire de nouveaux points de vente et fidéliser ses consommateurs.

Un nouveau concept magasins à l'étude

Parallèlement à la refonte de sa marque, Yves Fantou vient de lancer un concept novateur de boucherie – Burger, sous le nom de Maurice (en hommage à son père).

Un premier point de vente a vu le jour à Dol de Bretagne, à quelques kilomètres de l'entreprise, et un second, il y a quelques mois, près de Rennes. Il propose dans une ambiance à la fois chaleureuse et tendance, une nouvelle expérience aux consommateurs avec une offre de viande LS, associée à point de vente de Burgers Premium à emporter : une belle source d'inspiration pour la grande distribution.

LES CHIFFRES CLÉS

- **DATE DE CRÉATION** : 1906
- **CA 2013** : 5 MILLIONS €
- **EFFECTIFS** : 24
- **CERTIFICATIONS** : ISO 22 000 en cours
- **CAPACITÉ DE PRODUCTION** :
50 000 BARQUETTES / SEMAINE
- **IMPLANTATION** : DOL DE BRETAGNE



LES DATES CLÉS

- **1906** : CRÉATION D'UNE BOUCHERIE À TRANS LA FORÊT (35) PAR MARY FANTOU
- **1912** : CRÉATION D'UNE BOUCHERIE - ABATTOIR À SAINT-BROLADRE (BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL)
- **1936** : REPRISE DE L'ACTIVITÉ PAR MARY FANTOU (FILS)
- **1936** : DÉVELOPPEMENT DES ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE ET DU COMMERCE DE PORC EN GROS.
- **1962** : REPRISE DES ACTIVITÉS PAR MAURICE FANTOU
- **1962** : DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE DE BESTIAUX ET DE LA CHEVILLE (BŒUF, VEAU, PORC, AGNEAU).
- **1966** : TRANSFERT DE L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE À DOL DE BRETAGNE.
- **1988** : FERMETURE DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE DOL DE BRETAGNE - TRANSFERT D'ACTIVITÉ À ANTRAIN/COUESNON
- **1988** : NOUVELLE BOUCHERIE ET NOUVEL ATELIER DE DÉSOSSAGE À SAINT-BROLADRE.
- **1999** : YVES FANTOU DEVIENT PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION.
- **1999** : SPÉCIALISATION DE L'ENTREPRISE SUR L'ACTIVITÉ BARQUETTES
- **2003** : CRÉATION D'UN NOUVEL ATELIER DE DÉCOUPE À DOL DE BRETAGNE.
- **2005** : OSCAR D'ILLE ET VILAINE POUR L'INNOVATION SOCIALE, PRIX RÉGIONAL DE LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL .
- **2006** : PRIX NATIONAL POUR LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL.
- **2008** : OUVERTURE DU NOUVEAU CONCEPT "BOUCHERIE MAURICE" À DOL DE BRETAGNE.
- **2010** : PRIX "BRETAGNE -TENDANCE ET INNOVATION" AU SIAL POUR LA SAUCISSE ISSUE DE PORCS ÉLEVÉS À LA GRAINE DE LIN.
- **2014** : OUVERTURE DE LA "BOUCHERIE- BURGERS MAURICE" À CESSON-SÉVIGNÉ.
- **2015** : REFONTE DE MARQUE « FAMILLE FANTOU »



www.yves-fantou.fr



CONTACT PRESSE

Laurence Maignan | laurence.maignan@bureaudepresseagro.com | 02.99.36.24.07

BUREAU DE PRESSE AGROALIMENTAIRE - 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes

www.bureaudepresseagro.com