

MARIE BLACHERE

En 2004, Bernard Blachère et sa fille Marie, décident d’ouvrir une boulangerie à Salon de Provence, avec un concept différent de tous les autres : une présentation des produits comme au marché. Quotidiennement ils offrent leur savoir-faire et proposent des produits de qualité préparés et cuits sur place pour le plus grand plaisir des gourmands !



LE BON PRODUIT AU BON PRIX

Décembre 2025

SEGMENT - OFFRE

Segmentation Circana

Circuit de vente alternatif
Boulangerie

CHIFFRES CLES 2024

CA	1 200 M € (+20% vs 2023)
Etablissements	831 (+48 vs 2023) Dont 15 Cafés Marie Blachère
Emplois	12 000
International	3 Unités aux USA, 1 en Belgique, 3 Luxembourg, 4 au Portugal et 1 en Espagne

Source: Panorama CHD GECO FS

CONTACTS CLES



Maxime BOUILLET
Responsable achats

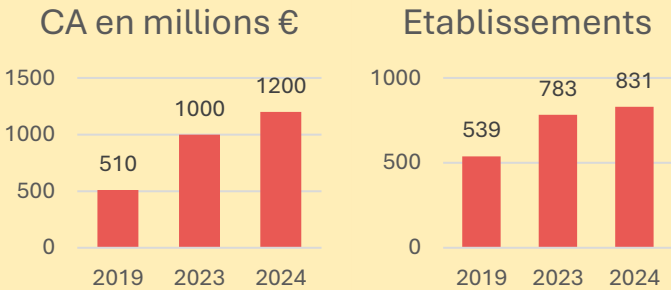


Christophe BROSSARD
Responsable national Production



Jean Marie ROUGER
Responsable Développement produits R&D

EVOLUTIONS CA ET UNITES



ACTUALITES

[Interview de Bernard Blachère](#) sur le Groupe Blachère – LSA Juillet 2024

Parmi les [enseignes qui se sont le plus développées](#) en 10 ans avec près de 700 magasins créés. Derrière Aldi, Basic Fit et Action

Tout est fait et assemblé sur place, à l’exception de la viennoiserie qui est réalisée par Brior et un prestataire extérieur pour les fonds de tarte

Décembre 2025 :

Ouverture d’un [nouveau format](#) de Marie Blachère : Sur 550m2, le point de vente reprend l'ambiance marché chère à l'enseigne depuis ses débuts. la boulangerie-café-restaurant bénéficiera d'une clientèle mixte et proposera 60 places assistes à l’intérieur et 40 à l’extérieur. Une capacité d'accueil bien supérieure aux standards habituels de l'enseigne. Pour accompagner ces facilités de consommation sur place, une offre snacking renforcée est proposée, avec la présence d'un salad bar. Le client est invité à choisir entre trois bases (salade, riz ou pâtes) et à garnir son plat grâce à un large choix d'ingrédients. Cette nouvelle proposition préfigure l'évolution de l'enseigne, qui souhaite accentuer son positionnement sur la restauration.

Depuis 2024 : développement en location-gérance

CONCURRENTS



CA : 442,7 M€
Unités : 416



CA : 400M€
Unités : 275



CA : 241,8M€
Unités : 271



Siège social : 365, Chemin de Maya,
13160 Châteaurenard

ENGAGEMENTS

- « Tous nos pains sont pétris, façonnés, et cuits sur place, dans chacune de nos boulangeries et par nos boulangers »
- Farine 100% française pour la baguette Marie Blachère
- Fruits frais dans les tartes et tartelettes
- D’ici 2028 100% poulet respectant les critères European Chicken Commitment
- Œufs et ovoproduits issus d’élevage hors-cage
- D’ici 2030 : 100% de cochon respectant critère Pig Minimum Standards
- Lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - offres promotionnelles sur certains produits pour les 30 dernières minutes avant fermeture
 - Produits transformés : baguette coupée et grillée pour être vendues en croustons
 - Zone de vente avec les produits de la veille