



Biscuitier en Normandie depuis 1909

French Baker since 1909



Il y a un peu plus d'un siècle, dans le petit village normand de Lonlay l'Abbaye, Virgile Fouilleul, le boulanger, entre deux fournées de pain, a coutume de cuire doucement au feu de bois des sablés dans des moules fabriqués par le menuisier du village.

Ils sont vendus sur place ou envoyés aux soldats sur le front, lors de la 1ère Guerre Mondiale.

À sa disparition, son gendre, Georges Lautour, reprend l'affaire et crée en 1941 le Sablé de l'Abbaye qui donnera naissance à la Biscuiterie de l'Abbaye en 1964.

Just over a century ago, in the small Normandy village of Lonlay l'Abbaye, baker Virgile Fouilleul would slowly cook shortbread biscuits over a wood fire in moulds made by the village carpenter, in between baking batches of bread. They were sold locally or sent to soldiers on the front during the 1st World War.

On his death, his son-in-law, Georges Lautour, took over the business and created, in 1941, the Sablé de l'Abbaye, that gave rise to Biscuiterie de l'Abbaye in 1964.



Une culture forgée par l'histoire

Dès 1968, la Biscuiterie de l'Abbaye recevait le Ruban Bleu Intersuc pour le Sablé de l'Abbaye. Cette distinction du meilleur biscuit exposé au salon international de Paris marquait le véritable envol de l'entreprise...

A culture forged by history. In 1968, the Biscuiterie de l'Abbaye received the Intersuc Blue Ribbon award for the Sablé de l'Abbaye in recognition of its quality and originality. This distinction for the best biscuit presented at the Paris International Fair marked the moment when the business really began to flourish...

1972

Les idées novatrices des fondateurs de la Biscuiterie de l'Abbaye ont permis la **diversification** et un élargissement de la gamme de biscuits. La Biscuiterie de l'Abbaye effectue ses premières exportations.

The innovative ideas of the Biscuiterie de l'Abbaye founders lead to diversification and a wider range of biscuits.

The Biscuiterie de l'Abbaye starts to export its products.



1986

L'entreprise se dote d'un service **Recherche et Développement**.

The company establishes a Research and Development department.



1977

La Biscuiterie de l'Abbaye fabrique ses premiers biscuits **diététiques** et lance quatre ans plus tard ses premiers **biscuits biologiques**.

The Biscuiterie de l'Abbaye manufactures its first dietary biscuits and, four years later, launches its first organic biscuits.



1995

Une troisième ligne est installée dans les ateliers. La **capacité de production** est portée à 1,2 tonne de biscuits par heure avec le concours de 150 employés.

A third production line is installed in the workshops. The production capacity is increased to 1.2 ton of biscuits per hour with the assistance of 150 employees.

2003

Entreprise pionnière dans le domaine environnemental, la Biscuiterie de l'Abbaye s'inscrit dans une **démarche de développement durable**.

As a pioneering company in environmental protection, the Biscuiterie de l'Abbaye adopts a sustainable development approach.



2016

L'entreprise investit dans une **nouvelle ligne de production** permettant de conditionner les biscuits en sachets vrac, et lance en 2017 une gamme de **biscuits superfood 100% végétale** : «Green Up».

The company invests in a new production line to package biscuits in bulk bags, and launches in 2017 a range of 100% vegetable-based superfood biscuits : «Green Up».



2006

L'entreprise entre dans un GIE, ce qui lui permet d'avoir un commercial et un entrepôt à New-York. Création de la **marque export** « Pierre Biscuiterie ».

The company is admitted to an EIG, enabling it to have a sales representative and warehouse in New York. The export brand "Pierre Biscuiterie" is created.



2019

Reconnue pour son savoir-faire d'exception, la Biscuiterie de l'Abbaye obtient le **label EPV** (Entreprise du Patrimoine Vivant). Mise en service du **nouvel entrepôt** de 5000m² et d'une **4ème ligne de production** sur le site de Magny-le-Désert.

Recognized for its exceptional know-how, the Biscuiterie de l'Abbaye obtains the EPV label (Living Heritage Company). Opening of the new 5000m² warehouse and a 4th production line at Magny-le-Désert site.



AUJOURD'HUI

L'entreprise en quelques chiffres :



Turnover



Active
recipes



Tons/hour
of biscuits



Employees

L'éthique au cœur de l'entreprise

Située au cœur du Parc Naturel Régional Normandie-Maine, à proximité d'une abbaye du XI^{ème} siècle classée Monument Historique, nous sommes une biscuiterie familiale née de l'artisanat. Cette identité explique nos valeurs et notre culture d'entreprise portée par une véritable politique Développement Durable.

Ethics at the heart of the business. Located in the heart of the Normandy-Maine Regional Natural Park, near a 11th century abbey classified Historical monument, we are a family biscuit factory born from craftsmanship. This identity explains our values and our corporate culture driven by a genuine Sustainable Development policy.



*Innovater sans cesse en privilégiant
la qualité et la proximité des ingrédients*

Depuis toujours, nous sommes animés par cette volonté de concilier passion, respect du métier et création. Nous avons à cœur de privilégier les produits normands et les fournisseurs régionaux : farine de blé CRC®, beurre et crème d'Isigny A.O.P., caramel, camembert...

Innovate constantly by ensuring the quality and the proximity of the ingredients.

We have always been driven by this desire to reconcile passion, respect for the profession and creation. We are committed to Normandy and regional suppliers: wheat flour, butter and PDO Isigny cream, caramel, camembert...

Développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité

Nous sommes une entreprise à dimension humaine, ce qui contribue à renforcer la convivialité et l'épanouissement de chacun. De plus, en étudiant avec précision chaque poste, nous nous attachons à réduire la pénibilité du travail.

Develop professional equality, skills and friendliness.

We are a company with a human dimension, which contributes to enhance the friendliness and self development. In addition, by studying with precision each post, we strive to reduce work difficulty.



Respecter l'environnement

Situés au cœur d'un environnement préservé, nous voulons réduire notre empreinte écologique. C'est pourquoi nous nous engageons à réduire nos emballages. Pour chaque nouveau produit, nous évaluons son impact environnemental.

Par exemple, grâce au nouveau format de barquette et d'étui carton des Sablés d'Antan, nous avons réduit l'impact carbone de 11%.

Respecting the environment.

Located in the heart of a preserved environment, we seek to reduce our ecological footprint. This is why we are committed to reducing our packaging. For each new product, we assess its environmental impact.

For example, thanks to the new Sablés d'Antan tray and cardboard box, we reduced the carbon impact by 11%.

Être solidaires par des partenariats forts et durables

La Biscuiterie de l'Abbaye apporte son soutien à plusieurs associations humanitaires, culturelles et sportives, par des partenariats forts et durables. Depuis plus de 20 ans, nous sommes ainsi partenaires de l'association Solidarité Madagascar, qui vient en aide aux populations malgaches et contribue à financer l'enseignement agricole sur l'île.

Be bound up with strong and lengthy partnerships

La Biscuiterie de l'Abbaye offers its support to several humanitarian, cultural and sports associations, through strong and sustainable partnerships. For more than 20 years, we are partners of Madagascar Solidarity Association, which helps the malagasy population and contributes to agricultural education on the island.





Un savoir-faire multiple au service de vos projets...

Avec un service Recherche et Développement intégré depuis plus de 30 ans, la Biscuiterie de l'Abbaye développe, selon un cahier des charges propre à chaque client, des biscuits diététiques, biologiques, issus du commerce équitable et des biscuits industriels, salés ou sucrés.

A wide-ranging savoir-faire

With an integrated Research & Development department for ever 30 years, the Biscuiterie de l'Abbaye develops, according to specifications of each customer, dietetic, organic, fair trade biscuits and industrial products, savoury or sweet.

Biscuits authentiques et gourmets

Spécialiste du sablé normand, la Biscuiterie de l'Abbaye citée dans l'inventaire du patrimoine culinaire de Normandie, utilise le beurre d'Isigny A.O.P. et a obtenu, pour l'ensemble de sa gamme régionale, la signature « Saveurs de Normandie ».

Authentic and gourmet biscuits. As a Normandy Sablé specialist, the Biscuiterie de l'Abbaye is listed in the Inventory of Normandy Culinary Heritage. It uses PDO Isigny butter and has obtained for the whole of its regional range the signature "Saveurs de Normandie" (Flavour of Normandy).

Biscuits biologiques

Transformateur depuis 40 ans de matières premières issues de l'agriculture biologique, la Biscuiterie de l'Abbaye est devenue un acteur majeur de la filière et offre la possibilité d'élaborer des recettes à façon.

Organic biscuits. Biscuiterie de l'Abbaye makes biscuits with raw materials from organic farming for 40 years. It has become a major player in the sector and offers the possibility of developing recipes, according to your specifications.



Biscuits diététiques

Dans les technologies biscuitières qu'elle maîtrise (biscuits rotative, coupeuse à fil, enrobage), la Biscuiterie de l'Abbaye répond à l'ensemble des besoins exprimés : biscuits allégés en sucres, sans sucres, sans sel, allégés en matières grasses, biscuits enrichis en vitamines, minéraux, en fibres, biscuits hyperprotéinés, hypoglucidiques, etc...

Dietetic biscuits. In the biscuit technology that it controls (rotary biscuits, wire cutters, coatings), the Biscuiterie de l'Abbaye meets all the expressed needs: sugar-free, salt-free, low in fat, low in sugar, biscuits enriched in vitamins, minerals, fiber, hyperprotein biscuits, hypoglycemic, etc...



Biscuits commerce équitable

Sous le contrôle de Max Havelaar ou de tout autre label, la Biscuiterie de l'Abbaye vous propose des recettes de biscuits secs, biscuits nappés de chocolat et cookies, avec un pourcentage optimisé d'ingrédients issus du commerce équitable.

Fair trade Biscuits. Under the control of Max Havelaar or any other label, the Biscuiterie de l'Abbaye offers biscuits recipes, chocolate-covered biscuits and cookies with an optimized percentage of fair trade ingredients.



Cacao

Biscuits industriels

Crumble de diverses granulométries, mini biscuits, micro biscuits, nature ou enrobés de beurre de cacao, toute une palette de tailles et de goûts pour de nouveaux développements en glaces, tablettes chocolat, crèmerie, ...

Industrial biscuits. Crumble of various granulometries, mini biscuits, micro biscuits, plain or coated with cocoa butter, a whole range of sizes and tastes for new developments in ice cream, chocolate bars, dairy, ...





Notre service à la carte

Réactivité

Performance et adaptabilité sont les qualités que nous développons au coeur de notre laboratoire Recherche et Développement depuis une trentaine d'années. Par cette expertise, nous concevons et développons les produits répondant à vos attentes. Notre savoir-faire est à votre disposition, tout comme notre équipe commerciale, toujours attentive à vos besoins.

Our custom service

Reactivity. For some thirty years our Research and Development Laboratory has built up a reputation for efficiency and adaptability. Using our expertise, we create and develop products that meet your expectations. Our expertise is there to help you, as is our sales team, always ready to meet your requirements.

Flexibilité

Flexibility

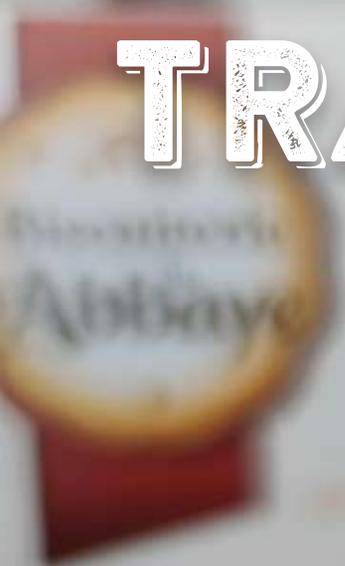
 <p>500 essais labo et ind. /an</p>	<p>laboratory and production trials/year</p>	 <p>30 nouvelles références /an</p>	<p>New references /year</p>	 <p>Des séries de production variant de 1 à 15 tonnes</p>	<p>Production runs from 1 to 15 tons</p>	 <p>Des condition- nement très divers</p>	<p>A very wide variety of packaging</p>
---	--	---	---------------------------------	--	--	---	---

Maîtrise

Control



LES BISCUITS TRADITION



SAN
DIA



Les spécialités de l'Abbaye, la richesse et la simplicité de la Normandie !

Il y a un peu plus d'un siècle, Virgile Fouilleul, boulanger à Lonlay l'Abbaye, façonnait déjà à la main des sablés pur beurre. Les paysans du village lui fournissaient le beurre, la crème, les oeufs, les pommes et apportaient ainsi à ses biscuits les saveurs du terroir Normand. La Biscuiterie de l'Abbaye a pour raison d'être la mise en valeur de cet héritage du goût et de l'authenticité. C'est pourquoi nos pâtisseries s'appliquent à toujours proposer des recettes simples et sélectionner les matières premières les meilleures.

Nos biscuits traditionnels sont fabriqués avec le beurre d'Isigny AOP.

Lonlay l'Abbaye specialities, the richness and simplicity of Normandy !

A little over a century ago, Virgile Fouilleul, the baker in Lonlay l'Abbaye, produced already hand-made pure butter biscuits. The villagers supplied him with the butter, cream, eggs and apples, endowing these biscuits with the flavours of local produce from Normandy. The Biscuiterie de l'Abbaye wishes to make these traditional, original flavours more widely known. Our pastry cooks work hard to produce simple recipes and select the best basic ingredients.

Our traditional biscuits are made with Isigny PDO butter.



Étui Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226210100010



Étui Fines Galettes 125g
EAN : 3226219002568



Étui Galettes au Sarrasin 125g
EAN : 3226219004890



Étui Sablés d'Antan 175g
EAN : 3226211500024



Étui Galettes Normandes 200g
EAN : 3226219000175



Étui Édition Familiale
Sablés de l'Abbaye 750g
EAN : 3226210100126



Étui Sablés de l'Abbaye
Chocolat Noir 130g
EAN : 3226219013779



Étui Sablés de l'Abbaye
Chocolat Lait 130g
EAN : 3226219013762



LES TROUVILLAIS



A l'image de Trouville, haut lieu de la gastronomie Normande avec sa pêche et ses nombreuses tables renommées, la Biscuiterie de l'Abbaye veut offrir le meilleur de la Normandie.
Le Trouvillais marie la crème fraîche et le fruit à une pâte sablée pur beurre.
Produit du terroir, Le Trouvillais offre une palette de saveurs sous le croquant du biscuit.

Nos Trouvillais sont fabriqués avec la crème fraîche d'Isigny AOP.

The Biscuiterie de l'Abbaye offers the best of Normandy following the tradition of Trouville, the famous gastronomy centre in Normandy with its fishing and many well-known restaurants. Le Trouvillais combines fresh cream and fruit in a pure butter shortbread pastry. Le Trouvillais is local produce offering a variety of flavours in crispy biscuits.

Our Trouvillais biscuits are made with Isigny PDO cream.



Étui Trouvillais Citron-Amandes 150g
EAN : 3226219003039



Étui Trouvillais Fruits Rouges 150g
EAN : 3226219003732



Étui Trouvillais Pommes 150g
EAN : 3226219003022

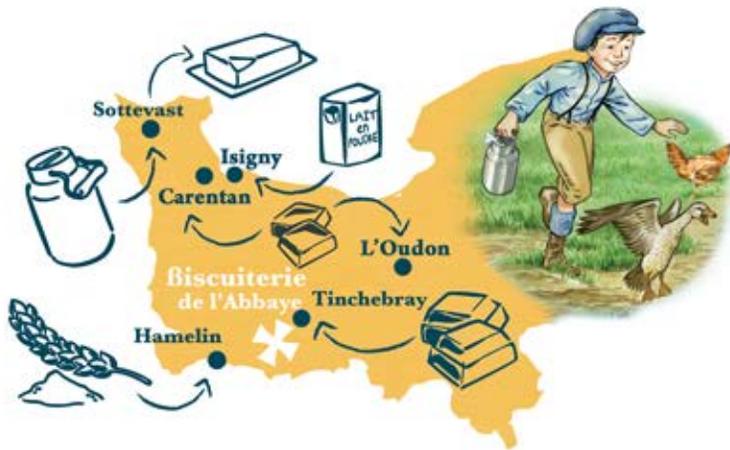


pépites de
beurre de

LE PETIT NORMAND



Le Carré Normand



C'est la simplicité et la générosité de bons biscuits du terroir réalisés avec nos partenaires régionaux garants de notre démarche authentique.

Farine, beurre, caramel, crème...
Savourez tous les trésors de Normandie !

It's the simplicity of delicious locally sourced biscuits. We pride ourselves on working with regional partners who enhance the authenticity of our approach.

*Flour, butter, caramel, fresh cream...
Enjoy the full flavour of Normandy !*



Étui Le Petit Normand Pépites de Chocolat 140g
EAN : 3226219008072



Étui Le Petit Normand Nature 140g
EAN : 3226219008065



Étui Le Petit Normand Chocolat au Lait 150g
EAN : 3226219008058



Étui Le Carré Normand Caramel
au beurre salé 140g
EAN : 3226219009864



Étui Le Carré Normand Chocolat 140g
EAN : 3226219009857



Étui Le Carré Normand Vanille
Bourbon 140g
EAN : 3226219009871



BIO

ENGAGÉS DEPUIS 1981

CERTIFIÉ



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

Depuis plus d'un siècle, nous façonnons sablés et galettes dans notre biscuiterie familiale de Lonlay l'Abbaye. Dès le début des années 80, dans une volonté de respect des hommes, de l'environnement et de la qualité, nous nous engageons dans la fabrication de biscuits biologiques. Nos sablés sont fabriqués au cœur du bocage normand, avec des ingrédients issus du terroir français. Le sucre roux de canne, le chocolat et le cacao sont issus du commerce équitable.

For more than a century, we have been making shortbread and biscuits in our family cookie factory in Lonlay l'Abbaye. From the beginning of the 80s, in aiming to respect people, environment and quality, we became involved in making organic biscuits. Our biscuits are made in the heart of the Normandy countryside, with ingredients from the French terroir. Brown cane sugar, chocolate and cocoa come from fair trade.



Étui Le Grand Sablé BIO 175g
EAN : 3226219013069



Étui Le Sablé à l'Avoine BIO 140g
EAN : 3226219013083



Étui Le Sablé du Meunier BIO 140g
EAN : 3226219013106



Étui Le Sablé aux Graines BIO 140g
EAN : 3226219013076



Étui Les Grands Gourmands BIO 160g
EAN : 3226219013090



Sachet Les Petits Sablés
Pur beurre BIO 120g
EAN : 3226219013120



Sachet Les Petits Carrés Chocolat
Sel de Guérande BIO 120g
EAN : 3226219013113



Sachet Les Petits Sablés Caramel,
Noisettes, Chocolat au lait BIO 120g
EAN : 3226219013137



LE VRAC

BIO
ENGAGÉS DEPUIS 1981



Soucieux de réduire toujours plus notre consommation d'emballages, nous proposons une gamme de biscuits compatibles avec la distribution en vrac. Ces sablés bio pur beurre sont fabriqués avec des ingrédients français (farine de blé, beurre, flocons d'avoine) ou issus du commerce équitable (sucre roux de canne, chocolat).

Attentive to further reduce our packaging consumption, we offer a range of specific biscuits for bulk distribution. These pure butter organic cookies are made with french ingredients (wheat flour, butter, oat flakes) or fair trade ingredients (brown cane sugar, chocolate).



Sablés Avoine Pépites
de Chocolat 3kg
EAN : 3226219013670



Sablés Petit épeautre et
Graines de sésame 3kg
EAN : 3226219013687



Sablés Citron Amandes 3kg
EAN : 3226219013663

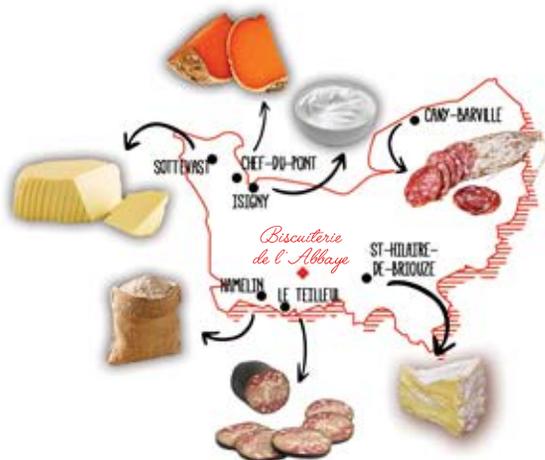


Sablés Chocolat au lait 3kg
EAN : 3226219013649



L'apéritif Normand





Petits Sablés salés au beurre de Normandie

Inspirés de son savoir-faire ancestral dans le biscuit sablé, la grande spécialité normande, la Biscuiterie de l'Abbaye propose des biscuits salés pur beurre, pour l'apéritif, au camembert Gillot, à la mimolette vieille d'Isigny, à la crème d'Isigny AOP, à la véritable Andouille de Vire et au saucisson aux épices Roches Blanches.

Little savory biscuits with Normandy Butter

Inspired by expertise perfected over generations of baking pure butter biscuits, the well-known Normandy speciality, the Biscuiterie de l'Abbaye offers savoury pure butter aperitif biscuits, flavoured with Gillot camembert, Isigny mature Mimolette, Isigny PDO fresh cream, Andouille and dry spiced sausage.



Sachet L'Apéritif Normand
Camembert 100g
EAN : 3226219011041



Sachet L'Apéritif Normand
Crème fraîche Ail Ciboulette 100g
EAN : 3226219011065



Sachet L'Apéritif Normand
Mimolette 100g
EAN : 3226219011058



Sachet L'Apéritif Normand
Saucisson aux Épices 100g
EAN : 3226219014219



Sachet L'Apéritif Normand
Andouille de Vire 100g
EAN : 3226219013212



Sachet L'Apéritif Normand
Crème fraîche Oignon 100g
EAN : 3226219013618

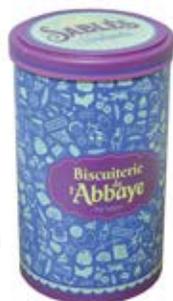


NOS COFFRETS





Pot à biscuits Signature
Sablés de l'Abbaye 625g
EAN : 3226219012109



Boîte à thé Signature
Trouvillais Pomme 225g
EAN : 3226219012093



Boîte carrée Signature
Carrés Caramel 310g
EAN : 3226219012086



Boîte Eucalyptus
Sablés Nois. Caramel Bio 120g
EAN 3226219013465

Boîte Festive Rouge
Sablés de Noël 120g
EAN 3226219012666



Boîte Noël Signature
Sablés de l'Abbaye Chocolat 400g
Rouge : EAN 3226219013847
Blanc : EAN 3226219013830



Boîte Cube
Sablés de Noël 120g
EAN : 3226219012581



Coffrets Bains de Mer
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226210100065



Coffret Tradition
Trouvillais Pomme 225g
EAN : 3226219002926

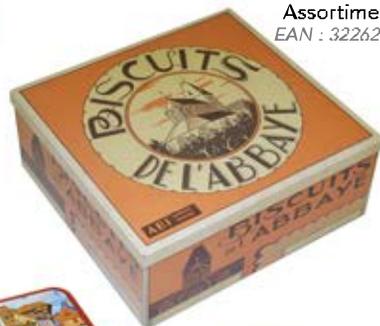


Tube Food-Truck Abbaye
Galettes Normandes 200g

Pot Pêcheur
Galettes Normandes 130g
EAN : 3226219004128

Boîte Années 40
Assortiment 865g
EAN : 3226219009680

Boîte Spécialité de Normandie
Sablés de l'Abbaye 600g
EAN : 3226210100645



Coffret
Le Village des Blainvillais
Assortiment 285g
EAN : 3226219013809



Coffrets départements Sablés de l'Abbaye 315g :
La Manche EAN : 3226219009048
Le Calvados EAN : 3226219008164
L'Orne EAN : à venir
L'Eure EAN : 3226219013939
La Seine Maritime EAN : 3226219013922



2CV Citroën Police
Petits Normands Pépites 140g
EAN : 3226219012991



Changement d'assortiment possible sous conditions / The assortment can be changed, with conditions



NOS COFFRETS



Coffret KS Carte Postale de Normandie
Assortiment 315g
EAN : 3226219008171



Coffret KS Le Mont
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219006955



Coffret KS Normandie
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219003305



Coffret KS Heula Gougoule
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219009659

Coffret KS Bocage
Assortiment 315g
EAN : 3226219005112

Mini boîte Heula II était
une fois dans l'Ouest
Sablés aux pommes 150g
EAN : 3226219009666



Boîtes sucrettes Normandes
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219007853



Coffret KS
Tapisserie de Bayeux
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226210100089



Boîte Festive
France Rouge/Or

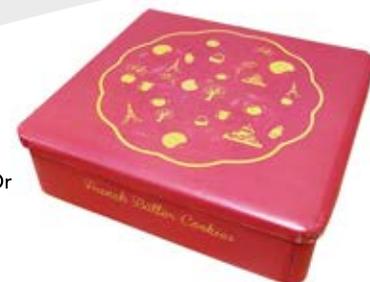


Boîte sucrette Mont St-Michel
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219011034

Boîte sucrette Normandie
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219011027



Coffret KS Paris Love
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219011071



Coffret Haut
Monuments de Paris
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219001271

Personnalisez vos boîtes !



Coffret plumier
Paris Métro
Sablés de l'Abbaye 180g
EAN : 3226219006771



Coffret plumier
Paris Champs-Élysées
Sablés de l'Abbaye 180g
EAN : 3226219006764



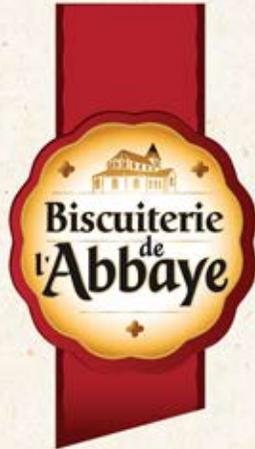
Coffret plumier
Paris Notre-Dame 180g
EAN : 3226219006504



Customize your boxes



Changement d'assortiment possible sous conditions / The assortment can be changed, with conditions



BISCUITERIE DE L'ABBAYE

*Route du Val - 61700 Lonlay l'Abbaye
France*



Tel. : +33 (0)2 33 30 64 64

contact@biscuiterie-abbaye.com

France : commercial@biscuiterie-abbaye.com

Export : bfouquet@biscuiterie-abbaye.com

Autre contact :@biscuiterie-abbaye.com



www.biscuiterie-abbaye.com