

**COMMENT METTRE  
TOUS LES ATOUTS  
DE SON CÔTÉ  
POUR RÉUSSIR  
EN BOULANGERIE  
?**

# BAN L'ENSEI DE LA BOULANGE

---

PARTAGEZ L'ATTRACTIVITÉ  
D'UNE ENSEIGNE PLÉBISCITÉE  
PAR LES CONSOMMATEURS

---



## BANETTE EN CHIFFRES

---

- 36 meuniers régionaux proches des boulangers
  - 1 million de Banettes vendues chaque jour
- 70 millions de contacts pour la nouvelle campagne de publicité
  - 81% de notoriété auprès des consommateurs

# ETTE, GNE N°1 RIE ARTISANALE

---

81%

des français  
fans de Banette

Après avoir révolutionné le marché de la boulangerie en créant en 1982 le segment des baguettes de qualité supérieure **Banette n'a cessé de se développer et de consolider sa place de leader de la boulangerie artisanale.**

Un succès rendu possible grâce à une quête permanente de la qualité et **une exigence de tous les instants.**

Une philosophie déjà partagée par plus de 3000 artisans boulangers indépendants.

## L'AVANTAGE

*Dans un secteur très concurrentiel, il est plus facile de travailler avec un partenaire reconnu comme étant le n°1 en terme de qualité.*



# UN CAPITAL DE 25 ANS DE COMMUNICATION NATIONALE

---



Depuis le début, la communication tient une grande place dans le succès de Banette qui a été **la première enseigne de boulangerie** à utiliser la télévision et reste celle qui a **le plus investi dans tous les grands médias** : télévision, affichage, presse, radio.

Après avoir vanté les qualités de la Banette et avant tout celles des boulangers, Banette a fait aujourd'hui légèrement évoluer son discours **en mettant en avant sa filière artisanale.**

Une communication qui valorise l'exigence de qualité de tous les acteurs de la filière, en même temps que l'authenticité du pain.



En 2007, la campagne FQB paraîtra dans les plus grands titres de la presse magazine et sera vue **près de 70 millions de fois.**

## L'AVANTAGE

*Vous bénéficiez d'une image dynamique et qualitative qui valorise votre savoir-faire.*

# UNE EXCELLENTE IMAGE DE MARQUE BASÉE SUR LA QUALITÉ

---

BANETTE EST SYNONYME DE QUALITÉ POUR

83%

DES CONSOMMATEURS

(Chiffre extrait d'une étude ifop qualité pain datant de novembre 2006.)

LES ARTISANS BOULANGERS BANETTE  
RESPECTENT LEUR MÉTIER POUR

84%

DES CONSOMMATEURS

**Avoir une bonne notoriété est important  
mais bénéficier d'une bonne image l'est encore plus.**  
Ces deux chiffres élogieux viennent récompenser ce combat  
pour la qualité qui anime tous les artisans qui travaillent avec Banette.

 **L'AVANTAGE**

*Les clients entrent déjà conquis dans votre boutique.*

# DES RE QUI FONT RÉFÉREN

---

## LA BANETTE, LA STAR DES PAINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

---

Il y avait le Frigidaire, la Jeep, le Kleenex... des marques célèbres  
devenues pour les consommateurs le nom générique de leur secteur.  
Aujourd'hui il y a aussi la Banette.

**Pionnier des pains de qualité supérieure, la Banette a réussi en très peu  
de temps, grâce à une recette exclusive et une communication puissante,  
à devenir le symbole d'un marché florissant. Jusqu'à en devenir la référence.**

Combien de fois des boulangers s'entendent demander

« une Banette s'il vous plaît ! »

alors même qu'ils ne la proposent pas?

**Une nouvelle génération de Banette encore plus savoureuse.**

Toujours dynamiques et à la pointe de l'innovation les boulangers d'essai de Briare  
ont mis au point en 2005 une nouvelle recette brevetée qui permet d'optimiser les  
qualités gustatives de la Banette. La Banette Fermentolyse®.

**Un goût plus prononcé, une croûte plus croustillante,** une mie bien alvéolée  
et une conservation améliorée. Bref, une nouvelle recette exclusive qui illustre  
parfaitement la démarche qualité permanente de Banette

### L'AVANTAGE

*Il est beaucoup plus facile de vendre un produit désiré de tous.*



La Banette l'Originale. Souvent copiée. Jamais égalee.

# CETTES OFFRE SUR LE MARCHÉ

## UNE OFFRE RICHE ET VARIÉE QUI RÉPOND À TOUS LES GOÛTS



Comment vendre plus de pain en étant sûr de faire plaisir à tous vos clients ?

En proposant une réponse originale à tous les goûts.

Fort du succès de la Banette classique, Banette a très vite dynamisé le marché en constituant année après année

**une gamme équilibrée avec des produits très bien marketés** qui ont chacun des atouts clairement identifiés :

- Le pain de tradition : **La Banette 1900 Tradition Française** devenue elle aussi la référence de ce marché très porteur.
- Le pain qui fait du bien : **Banette Cœur de Lin** le premier pain élaboré avec une farine riche en Omega 3 ou la **Banette saveur et fibres**.
- Les pains gourmands : **Banette aux fruits...**



### L'AVANTAGE

*Plus votre offre est large, plus vous multipliez les occasions de vendre plus de pains.*

## Une gamme bien étudiée



La Banette 1900  
Tradition Française



La Banette Bel-Orient



La Banette Médieval



La Banette Cœur de Lin



La Banette  
Fermentolyse

Tous ces pains bénéficient d'outils de communication incitatifs (plv, dépliants) qui vous facilitent le travail pour les faire découvrir à vos clients.

# PARTENAIRE DES ARTISANS DEPUIS

Bien plus que des fournisseurs de farine, les meuniers Banette sont les partenaires au quotidien des artisans, les soutenant dans toute l'étendue de leur métier : des recettes à la communication en passant par la formation, la gestion et le financement.

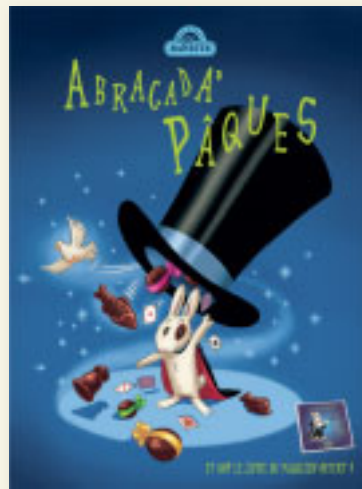
## DE NOMBREUSES OPÉRATIONS MARKETING POUR FIDÉLISER LA CLIENTÈLE

Tout au long de l'année, Banette propose à ses boulangers des opérations marketing originales et exclusives dont l'objectif est autant de générer du chiffre d'affaires que de susciter la curiosité des clients et de créer ce lien si précieux dans toute relation commerciale.



### Épiphanie 2007

une thématique autour des Fêtes de l'année avec un kit complet comprenant affiches, couronnes, fèves exclusives et une mécanique promotionnelle dotée d'un cadeau pour les enfants, incitant à la collection des fèves.



### Pâques 2007

une opération inédite autour de la magie comprenant un kit et une animation inédite en magasin faisant participer les enfants.



### Les Gourmandises de Saison

Cette animation exclusive, associée à chacun des quatre temps de l'année un pain original qui lui ressemble (le Délice printanier, le Caprice d'été, la Douceur d'Automne, le pain Hiver exquis) et toute une mise en scène pour le valoriser.

### L'AVANTAGE

*Votre boulangerie est vivante et vous créez des occasions pour fidéliser votre clientèle.*

# TISANS BOULANGERS

# 25 ANS



## CONSEIL EN PRÉSENTATION

Dans la boulangerie comme dans la gastronomie, la présentation est capitale.

Banette met à votre disposition **du matériel de présentation exclusif** (clayettes en osier, meuble découverte) élégants et fonctionnels ainsi que **des conseillers en aménagement** pour vous aider à mieux présenter vos produits et optimiser vos ventes.

### L'AVANTAGE

*Votre boulangerie est harmonieuse et vos pains vraiment appétissants.*



## MODULE DE FORMATION

Le métier de boulanger évolue sans cesse. Pour permettre à ses artisans d'être toujours plus performants, Banette leur propose des modules de formation qui répondent à leurs préoccupations et celles de leurs employé(e)s : découvrir les **nouvelles techniques de panification**, **améliorer l'organisation du fournil**, **stages de vente** pour approfondir toutes les techniques de la vente, de la publicité et du merchandising appliqué à la boulangerie...

### L'AVANTAGE

*Mettre tous les atouts de votre côté pour optimiser le fonctionnement de votre boulangerie.*



## RECHERCHE DE FONDS

Personne ne connaît mieux le marché dans une région qu'un meunier, les boutiques qui ferment, les quartiers avec du potentiel... Forts de leur expérience et de leur important réseau, **les meuniers Banette aident à l'installation de nombreuses boulangeries chaque année.**

### L'AVANTAGE

*Vous bénéficiez du soutien de professionnels régionaux qui connaissent parfaitement le marché local et les meilleures opportunités.*

# LE DÉFENSEUR ET DU TRAVAIL ARTISA

## BANETTE, UN SUCCÈS BÂTI SUR LA QUALITÉ

En choisissant dès le début la qualité du pain comme fer de lance de son combat, Banette a tout de suite compris les attentes des consommateurs en termes d'exigence et de goût.

**Attentes qui sont encore plus d'actualité aujourd'hui, sur fond de nouvelles préoccupations de santé, d'écologie, d'authenticité et de tradition.**

99%

DES FRANÇAIS  
ATTENDENT  
DU PAIN  
QU'IL SOIT  
DE QUALITÉ

92%

SOUHAITENT  
QU'IL SOIT  
FABRIQUÉ  
PAR LEUR  
BOULANGER

80%

SONT PRÊTS À ALLER  
PLUS LOIN POUR  
TROUVER DU PAIN  
DE MEILLEURE  
QUALITÉ

### L'AVANTAGE

*La qualité du travail artisanal est le meilleur argument pour attirer les consommateurs et éviter qu'ils se détournent vers les boulangeries industrielles.*

# DE LA QUALITÉ NAL DEPUIS TOUJOURS

## FQB : LE PLUS LARGE DISPOSITIF IMPLIQUANT TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Que d'étapes entre le moment où le grain de blé est planté et celui où le consommateur sort de votre boutique avec un pain tout chaud sous le bras. Pour pouvoir garantir la perfection finale, il faut que chacune de ces étapes soit abordée avec la même rigueur collective. C'est dans cet objectif qu'a été créée la Filière Qualité Banette. Un cahier des charges précis, le plus large système qualité impliquant tous les professionnels d'une filière artisanale.

**Des centaines d'agriculteurs, 36 meuniers et plus de 3000 artisans boulangers se sont engagés à respecter un cahier des charges exigeant pour offrir chaque jour aux consommateurs le meilleur des pains.**



- Une campagne de publicité valorisant le travail artisanal des boulangers vue près de 70 millions de fois.
- Un matériel événementiel en boulangerie :





Le système qualité qui engage tous les acteurs de la filière Banette, agriculteurs, meuniers, boulangers pour garantir la qualité du pain et des services dans les boulangeries artisanales Banette.

---

*Pour en savoir plus contactez*

**- BANETTE SAS -**

Le moulin à vent - 45250 BRIARE - Tél : 02 38 37 02 00  
[banette@banette.fr](mailto:banette@banette.fr)



**Partageons l'amour du bon pain.**