

Sommaire

BANETTE ① ②

Bien plus qu'un fournisseur de farine, Banette est le partenaire privilégié des artisans boulangers

CONCEPT ③

Nouveau positionnement, solutions innovantes...
Banette, toujours à l'avant-garde, poursuit sa mutation

FQB ④

La Filière Qualité Banette garantit le meilleur des pains

ÉCOLE BANETTE ⑤

L'école Banette délivre les clés de la réussite

PRODUITS ⑥

Banette déploie sa gamme de pains sur six grandes familles

CONSOMMATEURS ⑦

Banette veille au bien-être des consommateurs

Bien plus qu'un fournisseur de farine...

Son image et sa notoriété sont si fortes qu'on a tendance à considérer Banette uniquement comme une marque. Mais le N°1 de la boulangerie artisanale est aussi un **regroupement de 35 meuniers** partageant un même idéal : celui du bon pain, façonné dans les règles de l'art.

Pour atteindre cet objectif, Banette applique un **principe imparable** : de bons blés, une bonne farine, une bonne recette, une bonne Banette !

Depuis 1982, le rôle des meuniers Banette est ainsi de fournir aux artisans boulangers une **farine** et des **méthodes** répondant à une charte de qualité **haut de gamme**.

Dans le contexte actuel, cette mission s'apparente à un combat : **contre** la boulangerie industrielle, **pour** valoriser le goût du pain authentique et préserver un savoir-faire ancestral.

Et Banette va plus loin : en renouvelant régulièrement sa **gamme** déjà **très large**, en portant une attention toujours croissante aux **qualités nutritionnelles** des produits, et en proposant des **services** étoffés en boutique.

C'est sur cette précieuse **alliance de la tradition et de l'innovation** que Banette a bâti son succès. Si la culture du bon pain fabriqué selon les codes d'antan est inscrite dans ses gènes, Banette a cependant l'œil constamment rivé sur le futur et s'est toujours démarquée par son avant-gardisme sur un marché très concurrentiel.

retrouvez-nous sur
www.banette.com

Jean-François CELBERT, Président directeur général de Banette

Au moment d'être nommé Président de Banette en juin 2007, Jean-François Celbert s'était fixé 4 priorités : agrandir l'École Banette, développer la Filière Qualité Banette, lancer un nouveau concept de magasin et doter Banette d'un nouveau site de production spécialisé dans le mélange de farines pour la boulangerie. Dès son arrivée à la présidence du groupe, il met tout en œuvre pour tenir ses engagements et le fait avec passion. Dix-huit mois plus tard les objectifs sont, tous les quatre, déjà développés. Son ambition pour Banette ne s'arrête bien évidemment pas là et il souhaite aussi essentiellement « renforcer la position de la boulangerie artisanale sur le marché du pain, en développant le partenariat au travers de solutions innovantes »

Diplômé de l'École nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières (Ensmic) et de l'École de la boulangerie-pâtisserie de Paris, il est issu d'une famille de meuniers, qui dès 1980 participe au lancement de Banette. C'est dire si sa volonté de renforcer l'artisanat et de développer la qualité et le savoir-faire dans ce secteur repose sur une connaissance véritable et approfondie des enjeux.



Bernard SELLER, Directeur général de Banette

Véritable moteur et mémoire de l'entreprise, Bernard Seller a accompagné toutes les phases de la belle histoire Banette. Depuis la création jusqu'à l'actuel positionnement, il a été l'un des artisans de premier plan de la construction initiale, puis du développement du laboratoire d'analyse des blés, des techniques de panification, des campagnes marketing successives... avec le succès que l'on sait. Une seule motivation pour cet amoureux du pain : toujours améliorer les qualités gustatives de cet élément si emblématique de la culture culinaire française.



...Banette est le partenaire privilégié des artisans boulangers

La philosophie et l'exigence Banette rassemblent aujourd'hui **plus de 3 000 artisans boulangers indépendants**.

Deux notions essentielles expliquent l'ampleur de ce réseau solide : la **complémentarité** et le **partenariat**.

Les **35 meuniers** ne se contentent pas de fabriquer et de contrôler la fameuse farine Banette. Implantés dans toute la France, ils créent le lien fondamental entre l'agriculture et la boulangerie. Très proches des artisans, ils leur apportent un précieux soutien dans toutes les phases du métier : de l'installation à la vente, en passant par la fabrication.

Quant à **l'équipe Banette**, installée au siège, à Briare, elle veille à la cohérence de l'ensemble au niveau national. Une vingtaine de personnes contrôle la qualité à tous les niveaux, développe et gère l'image de l'enseigne, crée de nouveaux produits, forme et conseille les boulangers.

Autrement dit, **tous les acteurs de la filière œuvrent main dans la main** selon un mécanisme élémentaire : « être ensemble pour le meilleur de chacun », et finalement pour proposer un pain proche de l'excellence.

La puissance de l'ensemble n'obère en rien la marge de manœuvre de chacun. Banette met notamment un point d'honneur à **respecter l'indépendance et la personnalité des artisans**. Ils sont totalement libres de choisir, parmi la large palette des offres Banette, celles qui leur permettent de générer une rentabilité optimale. **Ils entreprennent, Banette les accompagne**. Chaque projet est unique.

UN CONCEPT ORIGINAL BIEN PRÉCIS

- > une **farine** panifiable de qualité supérieure,
- > un diagramme de **panification** spécifique et approprié,
- > une **gamme** de produits,
- > des **méthodes** originales de vente de pains et de viennoiseries,
- > une **communication** publicitaire nationale de grande envergure,
- > des **agencements** de magasins spécialement conçus,
- > des stages de **perfectionnement** technique et commercial propres à l'enseigne,
- > **seuls** les artisans boulangers fabriquant intégralement leur pain sur place ont accès à la production et à la vente de la gamme des pains Banette.

LA PHILOSOPHIE BANETTE

Le **goût** comme priorité absolue, garanti par un **processus qualitatif** irréprochable, dans un souci **d'authenticité** qui ne bride pas **l'innovation**, avec la **santé** en ligne de mire, et un attachement sans faille à un **service** chaleureux, efficace et en phase avec les attentes des clients.

LES SOLUTIONS BANETTE POUR OPTIMISER LE COMMERCE DES ARTISANS

Banette s'efforce d'être une force de proposition à la fois originale et souple pour différencier ses partenaires sur le marché de la boulangerie :

- > mettre à profit la **connaissance locale** des meuniers lors de la recherche de fonds,
- > proposer des **kits de communication** pour accompagner le lancement des produits,
- > apporter un **soutien permanent** en matière de gestion,
- > offrir des **modules de formation** pour toujours avoir une longueur d'avance, au fournil comme en boutique,
- > présenter chaque année de **nouveaux produits** au succès garanti,
- > assoir une notoriété nationale positive à la faveur de **campagnes médiatiques** de grande envergure,
- > assurer une **visibilité** au cœur des villes grâce à du matériel exclusif (de la façade aux sachets d'emballage, en passant par le ramasse-monnaie, les tabliers, les panetières et autres paniers à viennoiseries) conforme à l'identité visuelle et à l'image de Banette (élégance et fonctionnalité),
- > suggérer des **aménagement**s mis au point par des spécialistes en architecture commerciale et en design, afin d'améliorer la présentation et l'agencement du magasin,
- > fournir des conseils avisés pour **renforcer l'offre de services**,
- > imaginer des opérations marketing originales pour **fidéliser la clientèle...**

LE RÉSEAU D'ARTISANS BOULANGERS LE PLUS CONNU ET LE PLUS RECONNU DE FRANCE NE CONNAÎT PAS LA MONOTONIE !



MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08

Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com

Nouveau positionnement, solutions innovantes... Banette, toujours à l'avant-garde, poursuit sa mutation

La nouvelle ligne directrice se résume en quelques mots :
« **Banette, un pain artisanal pour une vie d'aujourd'hui** ».

C'est dans le cadre d'Europain 2008 que Jean-François Celbert, président de Banette depuis juin 2007, en a dévoilé les contours. S'inscrivant dans la continuité des orientations précédentes, ce **nouveau cap** a suscité une large approbation.

La priorité du moment est de **renforcer la relation entre le boulanger et le consommateur**. Banette entend s'adapter à l'air du temps sans renier ses racines, et son idée maîtresse : **mettre en valeur** davantage encore le **savoir-faire du boulanger** et le « **savoir-plaire** » **de la boulangère**.

C'est dans cette optique qu'a été développé, par l'agence Saguez & Partners, un **nouveau concept de boulangeries**. Coloris de façade, agencement intérieur, présentation des produits... tout a été repensé dans un esprit résolument moderne, alliant fonctionnalité et esthétique. Les designers ont privilégié la visibilité du travail du boulanger, tout en s'attachant à faciliter ses conditions de travail. L'espace valorise également l'immense variété de la gamme Banette, et permet la dégustation.



Des façades personnalisables pour être « chez soi ».



L'accent porté sur la boulangerie, véritable pivot de la réussite Banette, se traduit par un fort accroissement des moyens qui lui sont dédiés, notamment par des stages de sensibilisation et des nouveaux modules de formation. Vente, information à destination des clients, recrutement et formation du personnel, et bien souvent comptabilité et gestion de l'entreprise... leur force est leur polyvalence.

Afin d'adapter leurs services aux modes de vies actuels, Banette encourage les artisans du réseau à être à l'écoute des envies des clients et à innover, voire à surprendre. Fournées tout au long de la journée, horaires ajustés, opérations de fidélisation, recettes fraîches en fonction des saisons... **le relationnel est essentiel.**

COUP D'ENVOI DU NOUVEAU CONCEPT « MAISON BANETTE »

C'est en février 2009, à Valenciennes, qu'a été officiellement inaugurée la toute 1ère boulangerie Banette du nouveau concept de l'enseigne. Tout au long de l'année 2009, les boulangeries Banette qui le souhaitent suivront ainsi l'exemple de M. Legrand, artisan boulanger à Valenciennes.

Les points-clés de ce renouveau : un engagement accru des artisans Banette dans le combat pour préserver l'artisanat, le mariage du savoir-faire traditionnel et de la modernité au sein d'un espace optimisé, des services « bonus » en adéquation avec les exigences et les contraintes actuelles des consommateurs...

MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08

Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com

La Filière Qualité Banette garantit le meilleur des pains

Durant les treize mois qui s'écoulent entre le moment où le blé est semé par l'agriculteur et celui où le pain sort du four, **Banette met tout en œuvre pour que l'intégralité du processus soit infaillible.**

Après avoir révolutionné la qualité des farines, travaillé continuellement sur de nouveaux diagrammes de panification, obtenu la certification ISO 9001 et avoir développé le Diplôme Qualité Banette Millésimé*, Banette a officiellement lancé la **Filière Qualité Banette (FQB)** en 2006.

Cet ambitieux système vise à **garantir chaque jour l'excellence du pain et du service**, grâce à un **suivi** et un **contrôle minutieux** à toutes les étapes de la fabrication.

Agriculteurs, organismes stockeurs, meuniers, boulangers et boulangères travaillent dans le respect d'un **référentiel exigeant** qui vise à garantir l'essentiel de la qualité : le goût, la qualité panifiable et bien sûr sanitaire. Choix des variétés, techniques culturelles, récoltes, stockage, transport, élaboration de la farine, méthode de panification définissant le mode de pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson, méthode de vente... tout est passé au crible.

Le contrôle est double : permanent et en **interne** par le Laboratoire-Fournil d'Essai de Briare, **externe** par un organisme totalement indépendant. Ainsi, la **traçabilité** de toute la filière est assurée, conformément à la réglementation européenne, pour une confiance maximale des clients.

Tous les maillons de la chaîne sont mobilisés pour atteindre le zéro défaut. Dès lors, le slogan « **votre Banette est entre de bonnes mains** » prend tout son sens !



FQB
FILIÈRE
QUALITÉ
BANETTE

*LE DIPLÔME QUALITÉ BANETTE MILLÉSIMÉ

L'Opération Qualité Banette lancée en 1998 est un système d'évaluation des activités des artisans boulangers Banette (sur les plans technique et commercial, ainsi qu'en matière de services). Il vise à élaborer des plans de progrès – et permet incidemment d'homogénéiser la qualité Banette à l'échelle nationale. Des conseillers qualité (eux-mêmes anciens artisans) se déplacent dans le réseau Banette et délivrent tous les ans des « Diplômes Qualité Banette Millésimés ». Unique en France, l'initiative a immédiatement été plébiscitée par les artisans boulangers dont l'expertise est ainsi valorisée.

Les garants du goût

Que d'étapes entre le moment où le grain de blé est planté et celui où vous croquez le quignon de votre pain à peine sorti de votre boulangerie préférée.

Comment garantir la perfection de ce délicat processus de fabrication? En définissant un cahier des charges précis, axé sur les qualités gustatives du pain, qui implique plus de 3000 artisans boulangers, meuniers et agriculteurs.

UN DOUBLE SYSTÈME DE CONTRÔLE :
> UN CONTRÔLE INTERNE PERMANENT EFFECTUÉ PAR LE FOURNIL D'ESSAI DE BANETTE SITUÉ À BRIARE DANS LE LOIRET.
> UN CONTRÔLE EXTERNE PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT.

LABORATOIRE FOURNIL D'ESSAI DE BANETTE

6 spécialistes effectuent plus de 6000 tests et contrôles par an.

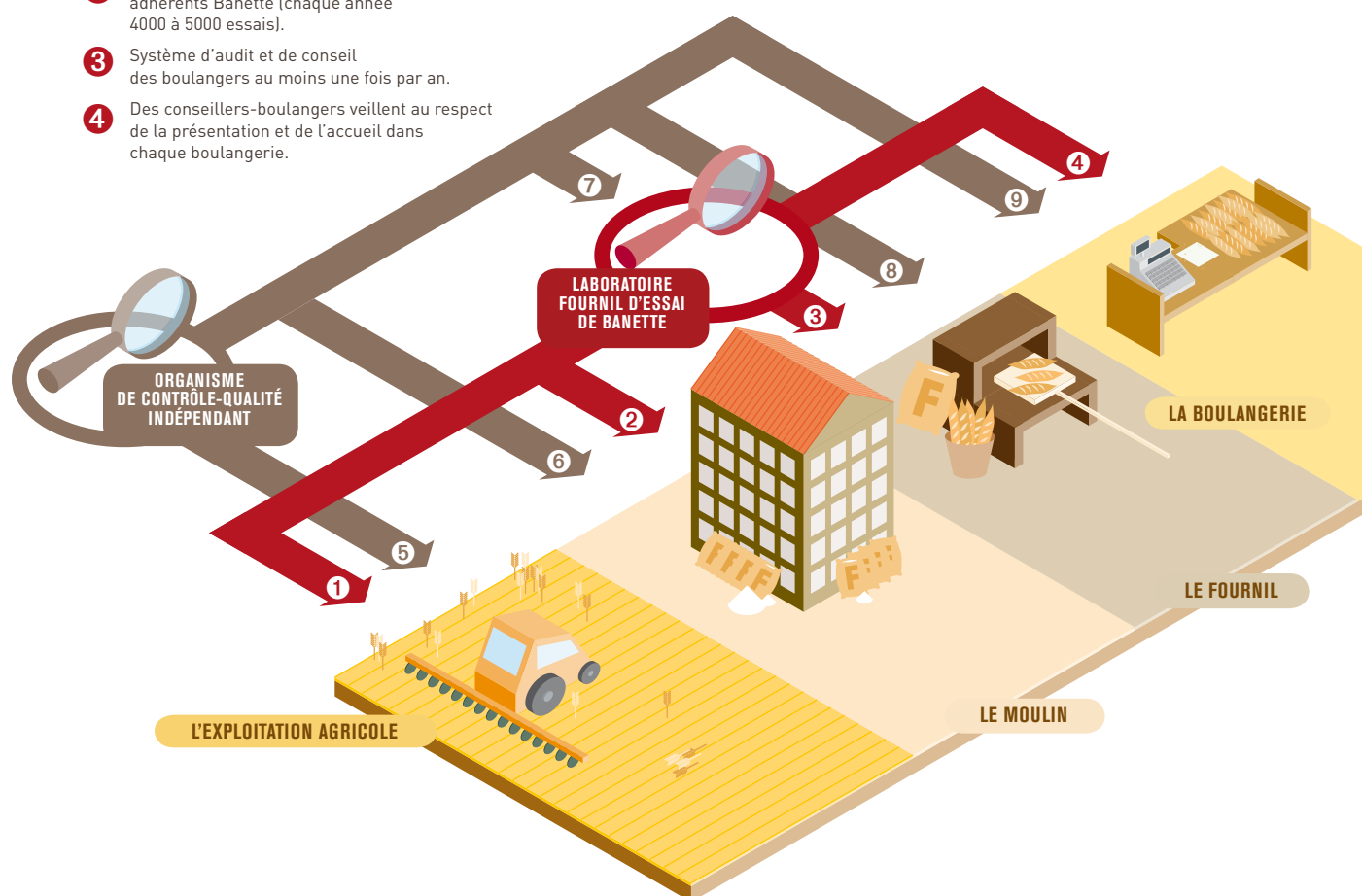
- 1 Contrôle de la qualité des blés (chaque année 2000 tests effectués...).
- 2 Contrôle de la farine des 35 meuniers adhérents Banette (chaque année 4000 à 5000 essais).
- 3 Système d'audit et de conseil des boulangers au moins une fois par an.
- 4 Des conseillers-boulangers veillent au respect de la présentation et de l'accueil dans chaque boulangerie.

ORGANISME DE CONTRÔLE-QUALITÉ INDÉPENDANT

Un organisme réputé pour son impartialité et sa compétence.

- 5 Contrôle auprès des agriculteurs et des silos : choix des variétés, pratiques agricoles, techniques de stockage.
- 6 Tous les meuniers Banette sont contrôlés une fois par an : choix des blés, techniques de transformation, qualité des farines, traçabilité...
- 7 Coopération étroite avec le Laboratoire Fournil d'essais Banette Briare : contrôle des blés et des farines, conseil dans le choix des variétés...

- 8 9 Visites en boulangeries.



MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08

Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com

L'école Banette délivre les clés de la réussite

Le boulanger et la boulangère étant les clés de voûte du système Banette, l'enseigne met tout en œuvre pour leur offrir la meilleure formation possible. Elle a créé en 1993 une **école unique en son genre** - dont le succès est tel qu'elle est actuellement en cours d'agrandissement.

L'idée n'est pas seulement d'inculquer les gestes qui font de bons artisans boulangers, il s'agit de former de véritables patrons indépendants, des entrepreneurs amoureux de leur métier. La formation mêle ainsi **art du pain** et **gestion d'une affaire**.

C'est à Briare, au siège, qu'a lieu la transmission des savoirs : l'école propose des **modules pour parfaire les compétences techniques et commerciales** des artisans du réseau, ainsi qu'une **reconversion pour adultes** passionnés et enthousiastes.

Dans les cas de réorientation professionnelle, aucune connaissance ni expérience préalable n'est requise. L'école s'adresse à tout adulte, homme ou femme, désireux de créer son entreprise et de devenir propriétaire exploitant d'une boulangerie artisanale Banette. En revanche, les effectifs des sessions de formation étant limités, la **motivation** des candidats est un réel critère de sélection.

Si les meuniers* jouent un rôle primordial auprès des apprentis artisans, les professeurs de l'école sont également très présents et assurent un **suivi après la formation**.

Franck TONNELET,

Elève à l'École Banette, retrouve ses rêves d'enfant

Franck Tonnelet, adolescent, voulait être boulanger mais son contexte familial l'a orienté vers des études plus généralistes ; il sera finalement commercial dans le secteur de l'ameublement y exerçant des responsabilités pendant plus de 15 ans. Souhaitant se mettre à son compte, il reprend un bar tabac qu'il développe avec son épouse. Les horaires durs et la rentabilité peu probante dans le contexte actuel de ce secteur d'activité les poussent à rechercher un autre type de commerce. Tout naturellement Franck Tonnelet revient à ses premiers amours et entame sa reconversion professionnelle à l'École Banette. 4 mois d'initiation, 2 mois de perfectionnement... La valeur de l'attention, le temps passé, le sens du service de l'équipe pédagogique le soutiennent et le confortent totalement dans cette décision. Sa femme fera le stage de marketing/vente proposé en complément. Il sera diplômé en février 2009 et avec les conseils et l'appui de Banette, le couple compte ouvrir dans la foulée une boulangerie dans l'Oise.



*CHEZ BANETTE, LA FORMATION EST AUSSI DÉLIVRÉE PAR LES MEUNIERs

Les stagiaires ont la possibilité d'être encadrés avant même leur entrée à l'école Banette : ils peuvent être parrainés par un meunier du réseau. Ce dernier prend en charge 40% des frais de stage, et surtout, il s'engage à les accompagner tout au long de leur projet, au-delà même de l'obtention du diplôme. C'est d'ailleurs lors de l'installation, à la sortie de l'école, que son aide est la plus précieuse : pour la recherche du fond de boulangerie, l'assistance pour l'équipement du fournil et du magasin, le montage financier, le soutien technique et commercial pour le lancement.



UN PROGRAMME COMPLET

La formation s'étale sur une demie année divisée en trois phases de deux mois : **acquisition des bases** (façonnage à la main, pétrissage modéré, longue fermentation, cuisson traditionnelle, etc. ; mais aussi initiation à la viennoiserie artisanale et à la pâtisserie sucrée ou salée, et modules en technologie, hygiène et sécurité), **pratique intensive en conditions réelles de travail** (accent sur l'autonomie et la rapidité), **stage en entreprise**.

Les techniques de vente, de publicité, du marketing et du merchandising appliquées à la boulangerie, ainsi que des bases en gestion, en comptabilité et en droit sont également enseignées.

A l'issue des six mois, **un diplôme enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles** est délivré. Cette homologation très officielle ouvre aux élèves les portes de la profession.

DES HORIZONS TRES VARIÉS, MAIS UNE DETERMINATION COMMUNE

Les élèves de l'école Banette ont tous vécu des expériences très diverses avant d'opter pour la noble voie de la boulangerie artisanale. Mais qu'ils soient anciens cadres, employés, ouvriers ou demandeurs d'emploi, ils sont mus par une même volonté de se mettre à leur compte. Agés en moyenne de 30 à 35 ans – certains ont déjà passé la quarantaine – ils sont extrêmement motivés et prêts à s'investir à 200% dans leur nouveau projet de vie professionnelle. C'est d'ailleurs très certainement ce petit supplément de dynamisme et d'énergie qui fait la réussite de l'école et qui assure des débouchés solides.



15 ANS DE REUSSITE

Depuis sa création en **1993**, l'école a permis à **plus de 500 élèves** de s'installer en tant qu'artisans boulangers, et de créer **plus de 200 emplois salariés nets**.

Chaque année, une **cinquantaine** d'élèves participe à la formation, et parmi eux, **plus de 70%** ouvrent leur boulangerie par la suite. En 2009, l'Ecole Banette verra sa capacité d'accueil augmenter de 50%.

MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08
Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com

Banette déploie sa gamme de pains sur six grandes familles

La Banette, pionnière et star des pains de qualité supérieure, est désormais un nom générique, à l'instar de Frigidaire ou Jeep... Sa recette exclusive est un grand classique, une référence incontournable - ce qui ne l'empêche pas d'évoluer, le combat pour un goût plus prononcé, une croûte plus croustillante, une mie mieux alvéolée, une conservation améliorée étant une préoccupation éternelle.

PLUS DE
25 RECETTES
DE PAINS
BANETTE

Il existe aujourd'hui 2 baguettes Banette haut de gamme : la Banette fermentolyse® et la Banette 1900 Tradition Française, toutes deux **élaborées à partir de farines de froment estampillé Filière Qualité Banette**. La marque propose en outre une myriade de pains spéciaux, des créations et exclusivités ainsi que grands classiques revisités.

Envie d'authenticité ou d'originalité, de saveurs gourmandes ou d'apports nutritionnels équilibrés... chacun trouve son bonheur dans l'immense variété de la gamme Banette.

Michel BILHEUDE,
Responsable du fournil d'essai
et du développement produit

Vingt ans de maison et un spectre d'intervention très large font de Michel Bilheude un des rouages essentiels de Banette. Non seulement il supervise la création et le développement de tous les nouveaux pains, mais il participe également, à travers les essais de panification, à la sélection des blés à chaque nouvelle campagne, et au contrôle permanent de la qualité des farines. Son rôle est d'autant plus déterminant que c'est de la qualité initiale de la semence que dépend au final celle du pain, de son goût, de ses arômes, de son croustillant, de sa mie, de sa mâche... Quant à l'exigence de qualité, elle est absolue : qualité sanitaire, panifiable, organoleptique... Ses lourdes responsabilités ne l'empêchent cependant pas de prendre le temps de transmettre son savoir dans le cadre de la formation continue.



Banette distingue 6 grandes familles :

Les **Banettes de Froment**, fabriquées à partir de farine de froment, de sel, d'eau et de ferment. Elles sont appréciées de tous les amoureux du bon pain, sans modération et au quotidien :

Banette Fermentation Primeur, Banette 1900 Tradition Française, le Baneton 1900 et Banette Levain.

Les **Saveurs Céréales**, regroupant les pains composés d'une ou de plusieurs farines (exemple : **froment, seigle, orge...**). Ces pains aux formes et recettes variées se veulent authentiques et résolument originaux : **Banette Briare, Banette Seigle Royal, le Seigle Banette et le Campagne Banette.**

Les **Craquants aux graines**, rassemblant les pains composés d'une ou plusieurs farines auxquelles sont incorporées des graines diverses. Ces pains croustillants et craquants offrent une délicieuse palette d'arômes surprenants : **Banette Viking, la Banette de Pays, la Banette recette aux graines, Banette Moisson, Banette Sésame et le 6 céréales Banette.**

Les **Plus Nutritionnels**, des pains sains, naturels, bienfaisants, aux qualités nutritionnelles reconnues ayant tous un rôle bénéfique sur l'organisme : **Banette Saveurs et Fibres, Banette Cœur de Lin, Le Complet Banette, Le Son Banette, Banette Sportif et Banette Meule de Pierre.**

Les **Gourmandises Sucrées** ; à la fois moelleux et croquants, ces pains associent plaisir et énergie : **La Chocolatée de Banette et Banette aux Fruits.**

Le **Marché aux Saveurs**, des pains aux recettes originales réalisés à partir d'une farine de la gamme Banette. Ces exclusivités Banette révèlent tantôt des parfums du terroir, tantôt des saveurs du soleil : **les Banetilles, Banette Bel Orient et Banette Médiéval.**



La Banette Fermentation Primeur



Le complet Banette

MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08

Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com

Banette veille au bien-être des consommateurs

Manger sain, bouger plus... Les recommandations du Ministère de la Santé sont aujourd'hui bien connues des Français. Banette s'emploie à proposer des **produits en adéquation avec ces impératifs de santé publique**.

Il est important de tordre le cou aux idées reçues et de faire savoir que le pain – du moins le pain de qualité – est **indispensable pour une alimentation équilibrée**. C'est un carburant fondamental, vecteur de vitamines B et de minéraux essentiels, il apporte des fibres alimentaires rassasiantes, que l'on peut consommer quotidiennement.

Et non, il ne fait pas grossir. C'est un aliment **pauvre en lipides** (autour de 1% seulement). Ses glucides (complexes) apportent l'énergie indispensable pour le bon fonctionnement du cerveau et des muscles. Sa consommation au petit-déjeuner et au goûter est donc particulièrement bénéfique pour les enfants et les adolescents.

La diversité de pains qu'offre Banette est un atout supplémentaire, dans la mesure où il a été démontré que **varier les plaisirs permet de mieux répondre aux besoins journaliers**.

Par ailleurs, Banette développe spécifiquement une **gamme de pains sains**, pleinement naturels, ayant un rôle bénéfique sur l'organisme (fibre, source naturelle d'Oméga 3, régulateur de transit). De bons pains, bons pour le corps.

L'AVIS DES NUTRITIONNISTES

Les experts recommandent la consommation de :

- > **250g** de pain par jour pour un homme
- > **200g** pour les femmes et les adolescents
- > **60 à 90g** pour les enfants de 2 à 6 ans
- > **100 à 130g** lorsqu'ils sont âgés de 7 à 12 ans
- > **150g** pour les adolescentes



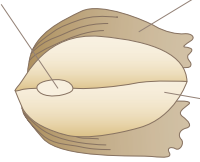
BANETTE MEULE DE PIERRE, UN PAIN PÉTRI DE QUALITÉS

Une nouvelle Banette symbolise le mariage parfait entre l'amour du bon pain et celui du manger sain. La Banette Meule de Pierre est façonnée à partir d'une farine spéciale (T80, source de fibres. Par ailleurs, elle apporte des sels minéraux et vitamines contenus dans l'enveloppe et le germe du grain de blé), écrasée selon la technique ancestrale de la meule de pierre qui préserve le meilleur du blé. Il en résulte une savoureuse source de fibres, dont 100g représentent 20% de la quantité journalière recommandée.



le germe
(source de fibres,
de minéraux et de
vitamines B et E)

le son
(source de fibres,
de magnésium
et de vitamine B)



l'amande
(à l'origine
de la farine
blanche)

Suzanne THIBAUT, **Diplômée de l'école Banette, au service de ses clients, à Libourne**

Suzanne et son époux, déçus par l'évolution de leur métier dans le secteur bancaire, ont mis à profit un congé formation pour suivre l'enseignement de l'école Banette. Tous deux sont donc polyvalents, mais la répartition des tâches est inversée par rapport à la grande majorité des couples : la boulangère est à la production, tandis que le boulanger est à la vente. C'est que Suzanne, issue d'une famille de viticulteurs, était attirée par le travail manuel, et son four étant visible et ouvert sur la boulangerie, elle entretient tout de même une relation privilégiée avec la clientèle. Comme elle s'attache à préparer avec amour son pain et ses viennoiseries, elle apprécie d'autant plus ce lien et se trouve comblée par la sensation que ses clients sont satisfaits et de plus en plus nombreux. La transition avec son travail à la banque a été aussi radicale que rapide et irréversible. Suzanne ne se fait aucune inquiétude pour l'avenir, elle sait qu'elle peut compter sur le soutien de Banette sur le long terme.



MONET COMMUNICATION

2 bis, rue Malar 75007 Paris • Tél. : 01 47 05 09 08

Christelle de Montbel : cmontbel@monetcom.com • Laurène de Monteynard : lmonteynard@monetcom.com