

# BANETTE



## BANETTE RÉVÈLE UN SONDAGE EXCLUSIF EN COLLABORATION AVEC L'IFOP

À l'occasion de la Saint-Honoré, patron des boulangers, le 16 mai, BANETTE révèle un sondage exclusif réalisé par l'IFOP\* et renforce son statut de pionnier en matière de pain au bon goût français issu d'une filière de qualité de la graine à la baguette.

### LES FRANÇAIS ET LE PAIN PAR BANETTE

Banette, c'est avant tout la célèbre Banette aux bouts pointus, à la farine de froment, largement plébiscitée par les Français et présente dans de nombreux foyers. Toutefois, Banette propose également une large gamme de pains spéciaux, un marché en pleine croissance. Le sondage met en lumière le goût des Français pour ces pains aux farines moins courantes.



✂ **LA BOULANGERIE ARTISANALE** reste le lieu le plus fréquenté pour l'achat du pain : **48 % des français** s'y rendent pour acheter leur pain.

Les personnes vivant en région parisienne sont plus nombreuses à acheter exclusivement leur pain chez un artisan boulanger vs les habitants de province.



✂ **LA FAMILLE DES PAINS DE CAMPAGNE** est la famille préférée des Français : ils sont **72 %** à le choisir.

Vient ensuite en seconde position **la famille des pains complets** et **le pain aux graines**, préférés par **6 français sur 10**. Sur la troisième marche, on retrouve **le pain de seigle** et **le pain de maïs**

- Le pain complet et le pain aux graines séduisent plus les femmes que les hommes, à l'inverse le pain de campagne et le pain de seigle sont davantage préférés par les hommes.
- L'âge représente un autre critère différenciant, le pain de seigle et à l'épeautre séduisent davantage les 35 ans et plus par rapport aux plus jeunes et à l'inverse, les jeunes adultes plébiscitent davantage le pain de maïs.



**La gamme Banette** dans ces différentes familles de pains :

- Pains de campagne : le Pastoureau, le Bayard, le Briare, la Meule de Pierre
- Pain complet ou diététique : Saveurs et Fibres, Banette Viking
- Pain aux graines : Banette aux graines, Tradition aux graines, Banette Viking et le 6 Céréales
- Pain de seigle : le Seigle Royal
- Pain de Maïs : O'Maïs



✂ **LE CROUSTILLANT ET LE MOELLEUX** sont **les deux caractéristiques les plus recherchées** par les français. Les 35 ans et plus, les foyers sans enfant et les personnes achetant exclusivement leur pain chez un artisan boulanger citent plus le *croustillant* comme étant la caractéristique préférée du pain. Le *moelleux* est plus cité par les femmes et les foyers avec au moins un enfant



✂ **LE PETIT-DÉJEUNER** est le moment préféré de **41% des français** pour consommer le pain. Ce score est plus élevé auprès des femmes, des 35 ans et plus, des retraités et des foyers sans enfant

\*D'après le sondage sur **la consommation de pain**, réalisé en avril 2023, par l'IFOP pour BANETTE. Etude disponible sur demande auprès du service de presse.



# BANETTE

## BANETTE, UN COLLECTIF D'INDÉPENDANTS AU SERVICE DU PAIN



**La baguette BANETTE, depuis sa création, il y a plus de 40 ans, reprend les savoir-faire artisanaux de fabrication. Les seuls ingrédients utilisés pour sa fabrication sont : de la farine, du sel, de la levure ou du levain et de l'eau, associés au talent des artisans boulangers.**

Depuis, BANETTE n'a cessé de s'engager pour la qualité du pain artisanal. C'est notamment pour cela que la « Filière Qualité Banette » est créée en 2006, pour garantir l'excellence de toute la production, des champs jusqu'au consommateur. Il s'agit alors de la toute première filière de qualité de l'agriculture, de la meunerie et de la boulangerie.

Chez BANETTE, la qualité est l'affaire de tous : agriculteurs, meuniers et artisans boulangers sont tous responsables et engagés pour que la baguette et le pain que le consommateur aura entre les mains soit à la fois la plus savoureuse en goût, et respectueuse de l'environnement. L'implication de toutes les femmes et les hommes est clé pour le fonctionnement de notre filière qualité, **qui s'appuie sur un savoir-faire solide et un cahier des charges exigeant** à tous les niveaux, de la culture du blé à la fabrication du pain, en passant par l'assemblage des farines.

## LA FILIÈRE QUALITÉ BANETTE

**Les consommateurs sont de plus en plus exigeants**, et ils ont raison de l'être. C'est pourquoi en 2006 la **Filière Qualité Banette (FQB)** a été créée. En effet, le pain doit être une vraie source de plaisir et un juste reflet de notre tradition d'artisanat boulanger.

Il doit aussi témoigner, dès la culture de nos blés, d'une action volontariste pour l'environnement et contre l'érosion de la biodiversité, qui préoccupe l'ensemble des acteurs de la filière BANETTE tout autant que les consommateurs. Afin d'apporter des garanties solides à celle-ci **BANETTE a choisi de travailler avec des blés**

- ✂ 100 % français,
- ✂ 100 % cultivés en respectant la norme NF V30-001
- ✂ Et stockés sans aucun traitement insecticide

## LES AGRICULTEURS PREMIER MAILLON DE LA FILIÈRE



**La démarche BANETTE offre une parfaite traçabilité des blés de la parcelle jusqu'au sac de farine.** Les agriculteurs membres du collectif s'engagent à produire de manière raisonnée des blés et ce dans le respect des enjeux environnementaux : fertilisation dosée au strict nécessaire, respect des ressources en eau, protection des sols, ... Bénéfique pour la biodiversité, cette démarche très exigeante est adossée à **la norme NF V30-001** « Bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme ».



# BANETTE

## LES MOULINS ACTEURS INDISPENSABLES ET RESPONSABLES



**Les meuniers BANETTE sélectionnent les lots de blé en fonction de leur complémentarité et leur aptitude à faire les meilleurs assemblages** (comme ferait d'un vigneron avec différents cépages). Une bonne connaissance des aspects techniques de la nouvelle récolte leur permet de réaliser des associations harmonieuses qui produisent des farines de qualité constante.

Le blé ou plutôt les blés sont des céréales qui changent à chaque récolte annuelle et qui nécessitent une grande connaissance et expertise.

Ainsi, dès l'arrivée de la nouvelle récolte, **le Laboratoire BANETTE à Briare réalise des tests pour connaître la qualité et la performance des blés produit.** Le cahier des charges de chaque pain et notamment des baguettes BANETTE est alors revu avec de nouvelles recommandations.

Les moulins de leur côté choisissent leur « maquette » en assemblant les farines qui serviront à chaque recette BANETTE. Le choix de ces blés se porte sur des variétés locales, fournies par les agriculteurs partenaires avec lesquels ils entretiennent parfois des relations depuis plusieurs générations.

**On compte ainsi une dizaine de variétés de blés dans chaque sac de farine.**

## LES ARTISANS BOULANGERS MAÎTRES D'ŒUVRE DE LA TRADITION FRANÇAISE BOULANGÈRE



**Les artisans boulangers commandent auprès du moulin dont ils sont partenaires et se fournissent en sac de farine pour les différentes réalisations de pain, des farines composées, des accessoires pour la vente comme la sacherie mais aussi des équipements indispensables à leur activité** (via le Comptoir Meunier ou La Centrale BANETTE).

Dans le cadre de la FQB, des audits Qualité annuels sont menés par les boulangers conseils des moulins au niveau du fournil de chaque artisan boulanger. Alliance du savoir-faire traditionnel et de l'expertise BANETTE, cet audit garantit que les artisans boulangers suivent rigoureusement les recettes de panification BANETTE et proposent un pain au bon goût et de qualité.

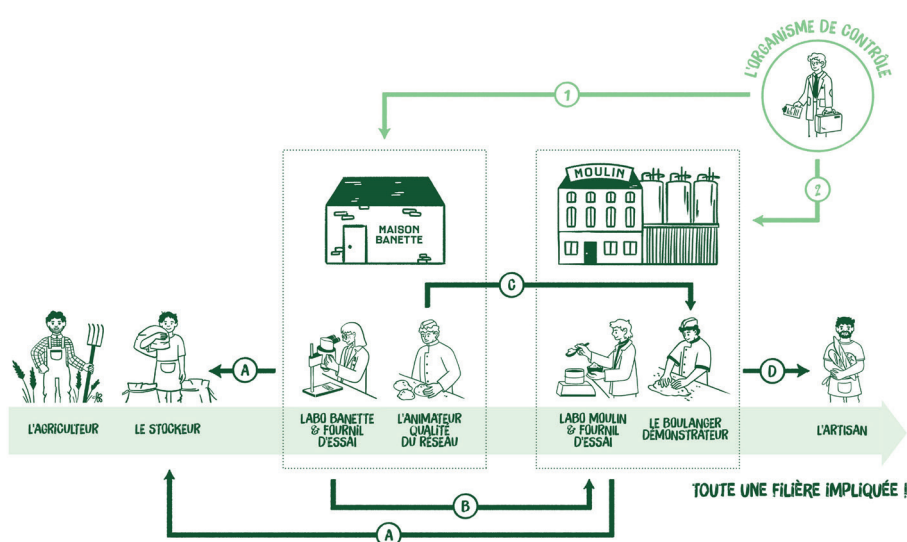


# BANETTE

## DES CONTRÔLES RIGoureux POUR PROGRESSER ENSEMBLE

Parce que la confiance se construit davantage sur des preuves que sur des discours, nous ne nous contentons pas de fixer des standards élevés : **nous effectuons tous les contrôles nécessaires pour démontrer que ceux-ci sont respectés à tous les niveaux de la filière**, et que nos pratiques sont bien conformes à nos ambitions. Ces contrôles sont d'abord effectués en interne, avec **nos laboratoires d'analyse et nos fournils d'essai**. Nous nous assurons en premier lieu de la bonne qualité des blés que nous utilisons, puis de la qualité des farines de nos meuniers.

### UN DOUBLE SYSTÈME DE CONTRÔLE RIGoureux



#### SYSTÈME N°1

##### UN CONTRÔLE INTERNE DES PROCESS DE BANETTE ET DES MOULINS PARTENAIRES

- A** CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES BLÉS  
CHAQUE ANNÉE, PRÈS DE 2000 TESTS SONT EFFECTUÉS
- B** CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FARINES DES MEUNIERs PARTENAIRES BANETTE
- C** ACCOMPAGNEMENT DES BOULANGERS DÉMONSTRATEURS SUR LES BONNES PRATIQUES D'AUDIT
- D** AUDIT ET CONSEIL DES ARTISANS BOULANGERS: QUALITÉ DES PRODUITS, TECHNIQUES DE FABRICATION ET PLANS DE PROGRES  
1 FOIS/AN PAR BOULANGERIE

#### SYSTÈME N°2

##### UN CONTRÔLE EXTERNE PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT

- 1** CONTRÔLE DE MAISON BANETTE GARANTE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES  
1 AUDIT / AN
- 2** CONTRÔLE DE TOUS LES MEUNIERs  
1 FOIS / AN - BLÉS SÉLECTIONNÉS, TECHNIQUES DE TRANSFORMATION, QUALITÉ DES FARINES, TRACABILITÉ

**Chaque moulin intervient également en tant que conseil sur l'ensemble des activités d'une boulangerie** : formation au fournil, choix de l'offre, aide à la gestion et à la vente et merchandising, BANETTE est un révélateur et un soutien pour des hommes et des femmes souvent seuls face à leurs difficultés d'artisan et de commerçant.

Pour l'ensemble des acteurs du collectif BANETTE, la préservation des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette passent par la formation et l'accompagnement au quotidien des artisans-boulangers ainsi qu'une farine française, de qualité produite par des moulins implantés localement en France.

## A PROPOS

**BANETTE**, c'est près d'une dizaine de moulins multi-régionaux qui produisent de la farine française de qualité pour plus de 1900 artisans-boulangers répartis dans toute la France. **BANETTE** est un collectif de boulangers indépendants qui laisse ses artisans s'exprimer au service du pain et de la baguette de qualité et de tradition française.  
[banette.fr](http://banette.fr)