



L'art de la Boulangerie moderne,
sans les contraintes du passé !



ENTREPRENDRE EN FRANCHISE

Chez Mariette

ON EST TRÈS ATTACHÉ À NOTRE MÉTIER DE BOULANGER



LE PAIN c'est le souvenir du premier morceau sur lequel on s'est fait les dents, c'est le croûton grignoté sur le retour du marché avec mamy, c'est la toute première course faite tout seul pour acheter «une baguette pas trop cuite s'il vous plait Madame».

ET ON S'ATTACHE autant à faire retrouver le bon goût authentique de ces premiers souvenirs, qu'à vous faire découvrir toute la créativité dont fait preuve notre équipe de boulangers pâtisseries.

Pour MARIETTE, partage, générosité, convivialité, ne sont pas de vains mots, l'ensemble des produits et des offres en sont le reflet.

MARIETTE c'est la boulangerie pâtisserie familiale qui mixe parfaitement qualité de la tradition et modernité.

A l'origine

IL Y A UN HOMME PASSIONNÉ

Boris Calle, ancien cavalier professionnel, se fait un nom sur les terrains de concours hippiques nationaux et internationaux jusqu'en 2005, où il décide de mettre fin à sa carrière. Fort de son expérience de compétiteur, curieux de tout, il s'octroie 18 mois de réflexion pour créer son propre concept. Il voyage, apprend et fait des rencontres qui le mènent à la boulangerie. Sa première boutique voit le jour en 2007 à Cesson-Sévigné.



Boris Calle



UNE MARQUE DU GROUPE BC-CAP

Boris Calle

1995 : Création d'une écurie de 40 chevaux cédée en 2005

Avant 2006 : Cavalier professionnel qui a concouru au niveau national et international

Depuis 2006 : Président Fondateur du Groupe



- Définition du concept, des valeurs de la marque (authenticité, qualité), du positionnement prix, de l'offre, etc.
- Ouverture de la première boulangerie en Bretagne (Cesson-Sevigné) et constitution du parc de boulangeries dans la région
- Livraison en pâte fraîche et livraison des boutiques au quotidien
- Recherche et création d'un outil industriel : 4 années de mise au point

- Validation des process et du modèle économique
- Poursuite du maillage régional
- Mise en test du procédé industriel en pâte stabilisée
- Livraison des boutiques une fois par semaine
- Premières franchises AUGUSTIN : 2 boutiques

- Ouverture de la première boutique à Aubière (juillet 2022)

BOULANGERIES



Augustin

Marque historique du groupe

Mariette

Marque créée en 2021



AGROALIMENTAIRE



AUG
Unit

Atelier de Fabrication Pains et Pâtisserie



LA MISSION de Mariette

Perpétuer et valoriser
le savoir-faire du
boulangier pâtissier
pour offrir au plus grand
nombre des produits
authentiques, savoureux,
respectueux et accessibles.

LE SAVOIR-FAIRE

Mariette



DES RECETTES ORIGINALES ET DES PRODUITS INNOVANTS POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION.

30 RECETTES DE PAIN AU LEVAIN, PAINS INGRÉDIENTS SALÉS ET SUCRÉS, PAINS SPÉCIAUX, FAÇONNÉS ET CUITS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE.



UNE OFFRE POUR CHAQUE MOMENT DE LA JOURNÉE

POUR LE PETIT DÉJEUNER

- des viennoiseries 100% beurre frais
- une sélection de pains sains et savoureux



FRAIS & SAVOUREUX



POUR LA PAUSE DU MIDI

- Des recettes élaborées au rythme des saisons par notre chef cuisinier : quiches, salades, wraps, tacos, pizzas, ciabattas, soupes chaudes et froides, gratins et pâtes
- Et nos fameux sandwiches !

AU GOÛTER

- un large choix de boissons chaudes et fraîches
- des pâtisseries fines, entremets, tartelettes...
- des pâtisseries boulangères, brioches, flans pâtisseries...
- des pâtisseries américaines, donuts, cookies...



La bonne idée pour l'apéro



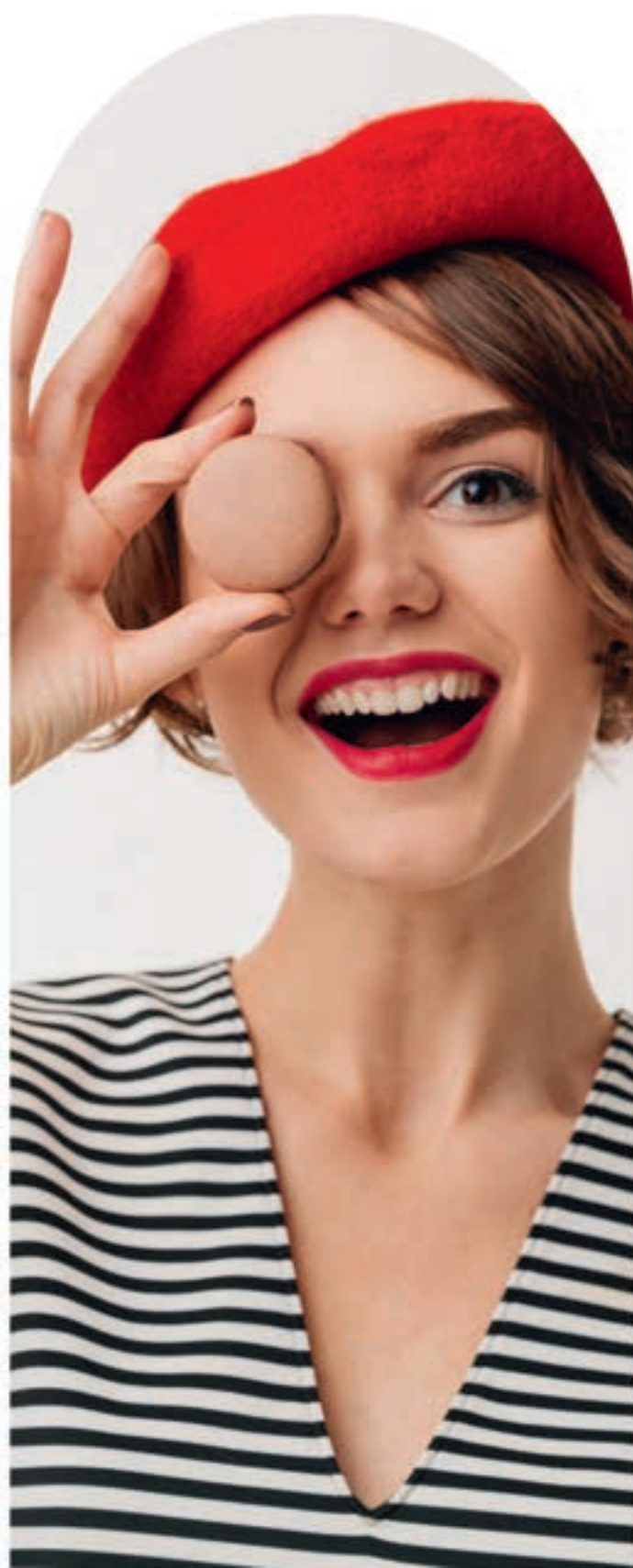
A L'APÉRO

- des pains salés gourmands au chorizo, au fromage ou encore aux olives...

AU FIL DES SAISONS ET DES ÉVÈNEMENTS CALENDAIRES

**LE CHEF PÂTISSIER MARIETTE ÉLABORE
DES CRÉATIONS
TOUTES AUSSI BELLES QUE BONNES !**

Chez MARIETTE, on mixe tradition et plaisir au fil des saisons et des événements pour régaler nos clients ! Galette croustillante en janvier, desserts chocolatés à Pâques, bûches féeriques en décembre... sans oublier les classiques comme les tartelettes aux pommes, le Paris-Brest et les éclairs irrésistibles... Chocolat, praliné, caramel beurre salé, il y en a pour tous les goûts ! Toujours authentiques, toujours avec une touche de peps !



LA MAÎTRISE DE L'AMONT : PIERRE ANGULAIRE DU DÉVELOPPEMENT

UNE USINE OFFRANT DE FORTES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- Un site de production de 6500 m² à proximité de Rennes, à Châteaugiron, facilité d'accès au réseau autoroutier
- Outil de production en continu pour la ligne de panification nécessitant peu d'intervenants
- Un processus de production qui répond aux exigences les plus strictes en termes de qualité et hygiène des produits
- Livraison journalière des boutiques fournissant 65% de l'offre proposée aux clients
- Production de petites et moyennes séries pour servir des clients retail et B2B de toutes tailles

UNE CONNAISSANCE DU MARCHÉ AU SERVICE DE LA PRODUCTION

UNE LIGNE 100% AUTOMATISÉE

- Toutes les étapes sont automatisées : stockage des matières premières, dosage des ingrédients, pétrissage de la pâte, chargement des pétrins, alimentation de la ligne, panification et façonnage des produits, entrée des produits finis semi-emballés dans le surgélateur, sortie du surgélateur, emballage et palettisation, stockage des produits finis (-20°C)
- L'outil reproduit les techniques artisanales les plus pointues du boulanger: fabrication du levain, utilisation des meilleures farine (T65 et plus), pétrissage, hydratation jusqu'à 79% de la pâte, rabat de la pâte, coupe, fermentation...
- 100% sous environnement informatique

La maîtrise de l'amont permet
d'être réactif sur son marché
et UNIQUE :
marges, prix, attentes
produits, qualité, etc.



UNE MISE EN OEUVRE SIMPLE ET EFFICACE EN BOUTIQUE

- Un process simple pour une mise en œuvre facilitée
- Un cycle de fermentation lent
- Un façonnage de la pâte et une cuisson tout au long de la journée
- Un résultat identique à la méthode artisanale, tant sur la boulangerie que sur les pâtisseries fines et boulangères



UNE GESTION DU QUOTIDIEN OPTIMISÉE

- Peu de temps de remise en œuvre
- Pas de perteS, pas de ruptures
- Mise en œuvre simple par du personnel polyvalent
- Une production journalière sécurisée



Chez Mariette

ON S'ENGAGE !



SUR LA QUALITÉ

La qualité de la tradition au quotidien pour tous

- Un levain à l'ancienne 100% naturel.
- Des farines 100% françaises.
- Une fermentation lente.
- Des matières premières de qualité.
- Des fournisseurs leaders sur leurs marchés.



SUR LA PROXIMITÉ

- Pour les boutiques, des achats fruits et légumes engagés grâce à des partenariats avec des coopératives de grossistes alimentaires de proximité.
- Pour le site de production des partenariats avec des acteurs locaux historiques.

SUR L'ACCESSIBILITÉ

des offres promotionnelles sur les pains, les viennoiseries et la gamme américaine
un programme de fidélité permettant de cumuler des euros

SUR LA SÉCURITÉ

- Des audits internes et externes en terme de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Mise en place d'e-pack hygiène, numéro 1 en terme d'HACCP afin de maîtriser et d'assurer la sécurité sanitaire des denrées.





Chez Mariette

nous utilisons un levain à l'ancienne 100% naturel. Le levain à l'ancienne résulte de la fermentation de farine et d'eau. C'est une matière vivante constituée de levures "sauvages" et de bactéries lactiques. Ces éléments sont naturellement présents dans la farine et dans l'air ambiant, c'est pourquoi chaque levain est unique.

LES PROPRIÉTÉS D'UN LEVAIN À L'ANCIENNE

UNE MEILLEURE DIGESTIBILITÉ

Le levain rend le pain plus digeste car les micro-organismes présents dans la pâte par la fermentation naturelle vont initier le travail d'acidification favorisant la digestion. La fermentation va également contribuer à dégrader en partie le gluten et l'acide phytique présents dans les céréales qui freinent l'assimilation des minéraux par l'organisme.

UN GOÛT ET UNE TEXTURE UNIQUE

Très aromatique, légèrement acidulé, le levain apporte un caractère particulier au pain et une identité qui lui est propre. Une croûte croustillante et une mie tendre et souple caractérisent le pain au levain.

UN INDEX GLYCÉMIQUE PLUS BAS

Les micro-organismes du levain ont l'avantage de diminuer l'index glycémique du pain en s'attaquant à l'amidon des céréales.

UNE CONSERVATION PLUS LONGUE

Les bactéries du levain retiennent l'humidité dans la mie, elle sèche donc moins vite et l'acidité dégagée par ces dernières permet une meilleure conservation.

LA BOUTIQUE

Mariette



on ♥ la convivialité
la générosité
l'optimisme,
le dynamisme !

C'est une enseigne moderne, dynamique, facile à identifier, synonyme de générosité et d'accessibilité proposant une offre large pour chaque moment de la journée.

C'est le plaisir du bon, du chaud et du beau, tout au long de la journée, 7 jours sur 7.

LE DESIGN ET L'ARCHITECTURE SONT LES PREMIERS LIENS ENTRE LA MARQUE ET LE CONSOMMATEUR, ILS CRÉENT UNE VRAIE PROXIMITÉ ET TRANSMETTENT DES VALEURS.



MODERNITÉ

- Des boutiques « généralistes », en vente à emporter mais aussi à consommer sur place, offrant aux clients une grande variété de choix.
- Une ambiance chaleureuse et accueillante
- Des points de vente empreints de repères pour la clientèle.
- Un décor frais et moderne, une enseigne facile à identifier par la clientèle.



INTEMPORALITÉ

- L'aménagement des boutiques, les choix design et de décoration sont pensés pour que nos boutiques demeurent attrayantes et fonctionnelles au fil des années.
- Les choix de design et de décoration privilégient les matériaux pour leurs capacités à résister aux fluctuations de la mode.
- Cette approche permet aux boutiques de maintenir leur attrait esthétique offrant une expérience durable et pérenne à nos clients.



MODULARITÉ

- Un concept entièrement modulable, s'adaptant avec les formats cœur de ville et périphérie. Chaque boutique est conçue pour s'harmoniser avec son quartier environnant, reflétant ainsi l'identité locale.
- Une gestion efficace de l'espace, maximisant son utilisation tout en préservant son caractère unique et son intégrité architecturale.
- Nos boutiques sont uniques dans leur décoration, évitant ainsi la standardisation dans leur aménagement. Cela nous permet de faire évoluer notre concept à chaque ouverture et dans chaque lieu.

Un cahier des charges flexible et en constante évolution qui s'adapte aux besoins des clients et aux opportunités locales

Chez Mariette

ON INFORME, ON RECRUTE, ON FIDÉLISE !



A DESTINATION DE NOS CLIENTS

- Des opérations de recrutement via des distributions de flyers en boîtes aux lettres
- Des Kits de communication pour chaque lancement produit
- Des animations pour les ouvertures boutiques
- Des partenariats avec des associations locales ou nationales
- Des jeux
- De la communication digitale via Instagram et les fiches d'établissements Google

A DESTINATION DE NOTRE RÉSEAU

- 1 newsletter mensuelle
- 1 site internet en cours avec un shop /1 boutique
- 1 infomag pour chaque événement produit
- L'animation des fiches Google pour chaque établissement



UN KIT FIDÉLITÉ



DES FLYERS ET DES PLV



DES STORY ET DES POSTS INSTAGRAM



LES OPÉRATIONS MARKETING

LES CRITÈRES D'IMPLANTATION

"Trouver l'emplacement idéal : la clé du succès pour Mariette.

*L'emplacement est déterminant dans le succès d'une entreprise. Forts de plus de 15 années d'expérience et d'expertise en succursale, Mariette a établi des critères rigoureux pour sélectionner les emplacements les plus adaptés à chaque modèle économique de franchise",
explique Régis Halbert, Directeur développement.*

EN CENTRE VILLE

- Emplacement N°1
- Zone de chalandise de 50 000 habitants minimum
- Vente à emporter et sur place
- Surface de 150 m² dont 70 à 80 m² minimum en rdc
- Réserve possible en étage ou en sous-sol
- Façade de 6m minimum
- Idéalement en angle de rue

EN CENTRE COMMERCIAL

- Emplacement N°1
- Fréquentation de plus de 5 millions de visiteurs
- Vente à emporter et sur place
- Cellule de 75 à 150m²

EN PÉRIPHÉRIE DE VILLE

- De plus de 50 000 habitants minimum
- Local d'une surface de 200 à 250m² dont 100m² minimum en rdc
- Accès avec un «tourner à gauche»
- Idéalement accès direct rond point
- Axe passant :
 - » 30 000 véhicules/jour
 - » 10 000 actifs à 500m PARIS/IDF et 1km en province
 - » 15 000 habitants à 500m PARIS/IDF et 1km en province





Augustin

● Existant

○ En projet

Mariette

● Existant

○ En projet



● Existant

○ En projet

Propositions emplacements :



Région Ouest



Région Sud Est



Région Nord



Région Sud Ouest



Région Est



Région Ile de France et Centre

LES ÉTAPES ET LES MODALITÉS



1

Envoi de votre candidature

2

Echange téléphonique et étude de votre projet

3

Rencontre et stage découverte en boutique

4

Validation de la candidature et signature du DIP

5

Choix de l'emplacement et autorisations administratives

6

Accompagnement au montage du projet (Business plan, financement...)

7

Signature du contrat de franchise

8

Mise en place du rétroplanning de lancement d'activité (travaux, formation...)

Chez Mariette

ON VOUS ❤️ ON VOUS ACCOMPAGNE !



LE DÉVELOPPEMENT

Nos équipes vous conseillent dès le lancement de votre projet, dans vos démarches administratives, pour élaborer votre plan de financement, dans la recherche de votre local commercial et dans le développement de votre réseau local.



L'IMMOBILIER

Nous avons mis en place des partenariats solides avec des agents immobiliers locaux et des développeurs immobiliers, permettant d'accéder à des emplacements de qualité. Chez Augustin nous mettons tout en œuvre pour vous garantir les meilleures opportunités pour prospérer dans le secteur compétitif de la boulangerie.



LA FORMATION

Vous bénéficiez d'une formation de 3 mois en immersion dans l'un de nos points de vente afin d'acquérir les métiers essentiels d'une boutique MARIETTE : la vente, la gestion, les méthodes de production, la pâtisserie et la restauration.

Votre équipe est également formée au concept MARIETTE : 1 mois pour le boulanger et 1 à 2 semaines pour les autres collaborateurs selon leur niveau de responsabilité.



LES TRAVAUX

Nous sommes à vos côtés pour décliner notre concept de boutique MARIETTE en vous assistant à la gestion des travaux dans le respect du concept architectural de la marque, recommandation d'entreprises et suivi des travaux d'aménagement du local commercial.



LES ACHATS ET LOGISTIQUE

Des achats organisés pour servir la qualité :

- Un référencement d'achats pour exiger le meilleur rapport qualité/prix sur chaque produit
- Un sourcing permanent de nouveaux produits
- Une démarche de R&D pour une offre renouvelée, adaptée aux évolutions du marché
- Un approvisionnement sécurisé avec des fournisseurs de premier plan



LE MARKETING

Nous vous conseillons dans l'élaboration de votre plan de communication, pour faire de l'ouverture de votre boutique un événement qui attirera de nombreux clients. Nous mettons en place des actions marketing dédiées pour gagner en notoriété locale.



L'ASSISTANCE OPÉRATIONNELLE

À chaque instant, vous êtes soutenu et assisté dans votre nouveau projet de vie.

À l'issue de votre formation, nous vous accompagnons pour le lancement de votre boutique avec notre présence à l'ouverture et nous assurons une assistance technique et commerciale tout au long de l'activité afin de veiller au bon fonctionnement et à vos performances économiques.

LES CHIFFRES CLÉS

ANNÉE DE CRÉATION

2007

une première boutique
implantée sur Rennes métropole

CA
MOYEN / UNITÉ

800K€

EN ANNÉE 2

500

CLIENTS / JOUR
EN MOYENNE
PAR BOUTIQUE

MIX PRODUIT

PAINS	31%
VIENNOISERIES	15%
PÂTISSERIES	16%
OFFRE «SALÉE»	29%
AUTRE	9%

TICKET MOYEN / UNITÉ

7,30€

6500 m²

C'EST LA SURFACE
DU LABORATOIRE
DE PRODUCTION

2017

LANCEMENT
DE LA FRANCHISE

CONDITIONS D'ENTRÉE

DROIT D'ENTRÉE
15K€ht

INVESTISSEMENTS
400K€ht
hors droit au bail et mrs

REDEVANCE
ENSEIGNE
5%

ASSISTANCE
TRAVAUX ET
AGENCEMENT
5K

RECHERCHE
IMMOBILIÈRE
DÉDIÉE
15K€ht

FORMATION ET
ACCOMPAGNEMENT
15K€ht

DURÉE
DU CONTRAT
7 ANS

Comme Mariette

VOUS AVEZ DE L'AUDACE, L'ESPRIT
D'ENTREPRISE ET LE SENS DU CLIENT !

rejoignez-nous* !

*même si vous n'êtes pas issu du
secteur de la boulangerie pâtisserie

*Nous serons ravis de vous rencontrer
et de partager avec vous nos valeurs
et notre ambition.*

Régis Halbert

Directeur développement

Etudions ensemble votre projet

📧 developpement@bc-cap.com

☎ 06 07 71 19 06



Mariette c'est ...

la proximité

l'accessibilité

la qualité

l'optimisme

la générosité



les.pains.mariette



MARIETTE



AUG'DEVELOPMENT
11 ZA Beaujardin
35410 CHÂTEAUGIRON

ENTREPRENDRE
AUTREMENT

