



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE
BANETTE

Chiffre d'Affaires (2017) :
17 410 825€

Effectif (2014) : 43

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.banette.fr/>

Contact :

Laurène DE
MONTEYNARD
Contact Presse
lmonteynard@monetcom.c



Une formation à la boulangerie artisanale avec BANETTE

CONTEXTE

Suite à l'émergence de la grande distribution dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, la qualité du pain vendu aux consommateurs a diminué. Face à ce constat, un groupement de 40 meuniers a créé le réseau BANETTE afin de produire une farine de qualité supérieure à partir de blé rigoureusement sélectionné.

En 1993, le réseau ouvre l'école BANETTE où sont formés tous les boulangers membres du réseau. Aujourd'hui, BANETTE est une enseigne de boulangerie certifiant de la qualité du pain qui y est vendu.

OBJECTIF(S)

- Promouvoir la boulangerie artisanale française de qualité supérieure
- Vendre un pain de qualité aussi bien dans sa confection que dans sa distribution
- Être un accélérateur de la réussite pour une boulangerie artisanale performante



DÉMARCHE

Créée en 1993, l'école BANETTE est aujourd'hui un passage obligatoire pour tout artisan boulanger voulant intégrer le réseau BANETTE. Cette formation est ouverte aux boulangers déjà installés souhaitant rejoindre le réseau et aux boulangers néophytes souhaitant ouvrir leur propre boulangerie.

Les participants commencent par assister à des cours à la fois théoriques et pratiques pendant 4 mois. Ces cours touchent tous les aspects du métier du boulanger. Les élèves y apprennent comment fabriquer du pain et des viennoiseries, organiser une journée à la boulangerie, gérer sa comptabilité, approvisionner le snacking...

Pour en savoir plus

<http://www.toute-la-franchise.com/news-490062-boulangeries-banette-reseau.html>

<http://www.toute-la-franchise.com/franchise-15542-banette.html>

<http://www.toute-la-franchise.com/news-476252-devenir-boulangier-ecole-banette-formation-six-mois.html>

DÉMARCHE (SUITE)

Les apprentis boulangers sont accompagnés par des formateurs qualifiés et des professionnels du secteur. Ces quatre mois de formation sont entrecoupés de deux semaines de stage en boulangerie.

Par la suite, ils sont accueillis pendant six semaines dans une boulangerie artisanale afin de se confronter à la réalité du métier de boulanger.

A la fin de la formation, les élèves peuvent se présenter au diplôme certifié par l'Etat d'Artisan boulanger, indispensable à l'exercice de la profession et à l'ouverture de la boulangerie. Ce ne sont pas moins de 94,6% des participants à la formation qui obtiennent ce diplôme.

Pour les boulangers souhaitant s'installer à leur compte, BANETTE propose de les accompagner durant toute la phase de l'installation par un meunier membre du réseau. Cela dit, BANETTE met un point d'honneur à respecter l'indépendance et la personnalité de chaque artisan.

En tout, 84% des stagiaires de l'Ecole BANETTE se mettent à leur compte à l'issue de la formation.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Fédération d'artisans boulangers indépendants unis par un référentiel de qualité strict
- 35 ans de communication dans les grands médias
- Forte notoriété

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • BANETTE est le plus grand réseau fédérant 2 500 artisans boulangers en France • Numéro 1 de la boulangerie artisanale 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en vente d'un pain de qualité • Développement d'une boulangerie artisanale de qualité supérieure • Développement du commerce de proximité • Soutien aux meuniers locaux