



Augustin

l'art du pain

UNE APPROCHE INNOVANTE
ET PERFORMANTE DE LA
BOULANGERIE ARTISANALE



ENTREPRENDRE EN FRANCHISE

ENTREPRENEZ AVEC *Augustin*



UNE MARQUE RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AVENIR

Après plus de 15 ans d'expérience, nous sommes prêts à accompagner nos franchisés à chaque étape dans leur parcours entrepreneurial. Ensemble, nous construirons un partenariat solide, fondé sur notre engagement envers l'excellence et notre passion pour l'art de la boulangerie. Grâce à notre large gamme de pains, vous aurez accès à des recettes traditionnelles revisitées avec créativité, répondant ainsi aux attentes des consommateurs. C'est pourquoi nous offrons un accompagnement personnalisé, des formations approfondies et un soutien continu pour garantir la réussite du franchisé.

UNE ENSEIGNE PREMIUM EN CENTRE-VILLE

Augustin offre une expérience unique de la boulangerie-pâtisserie à la française, en créant des boutiques qui allient tradition et modernité. Chaque établissement est conçu sur mesure en collaboration avec les franchisés, afin de s'intégrer parfaitement dans son environnement local tout en respectant une charte de communication identique. L'accent est mis sur la qualité architecturale, le design et l'ambiance, offrant ainsi aux clients une expérience sensorielle haut de gamme. Cette approche permet à Augustin de se différencier de la concurrence, de créer des liens forts avec la communauté locale et de maintenir une image de marque prestigieuse.

L'ART DU PAIN, UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

En se concentrant sur l'excellence artisanale, et l'innovation constante, Augustin se distingue par sa capacité à répondre efficacement aux attentes des clients tout en maintenant des normes élevées de qualité et d'authenticité. En mettant l'accent sur la qualité des ingrédients, les techniques de fabrication traditionnelles et les recettes authentiques, Augustin offre des produits de boulangerie et de pâtisserie de premier ordre.

UNE RELATION AUTHENTIQUE

Chez Augustin, la relation entre le franchiseur et le franchisé est fondée sur la confiance, le respect mutuel et la collaboration pour atteindre des objectifs communs. Augustin s'engage à soutenir activement ses franchisés à chaque étape de leur parcours entrepreneurial. Cette approche permet aux franchisés de bénéficier de l'expertise et de l'expérience d'Augustin tout en conservant une certaine autonomie pour gérer sa ou ses propres boutiques. Ensemble, franchiseur et franchisés forment un réseau uni, favorisant la croissance et le succès de l'enseigne Augustin.

L'HISTOIRE

Augustin



C'est l'histoire d'UN HOMME PASSIONNÉ pour qui le métier de boulanger reflète de vraies valeurs : LA QUALITÉ de la tradition à la française, LA RELATION quotidienne authentique et chaleureuse avec les femmes et les hommes qui, chaque jour, poussent la porte de ses boutiques, L'EXCELLENCE d'un savoir faire sans cesse renouvelé pour apporter toujours plus de plaisir et d'émotions dans ses créations



Boris Calle est le fondateur de l'enseigne Augustin.

Ancien cavalier professionnel, il 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.

Augustin

UNE MARQUE DU GROUPE BC-CAP

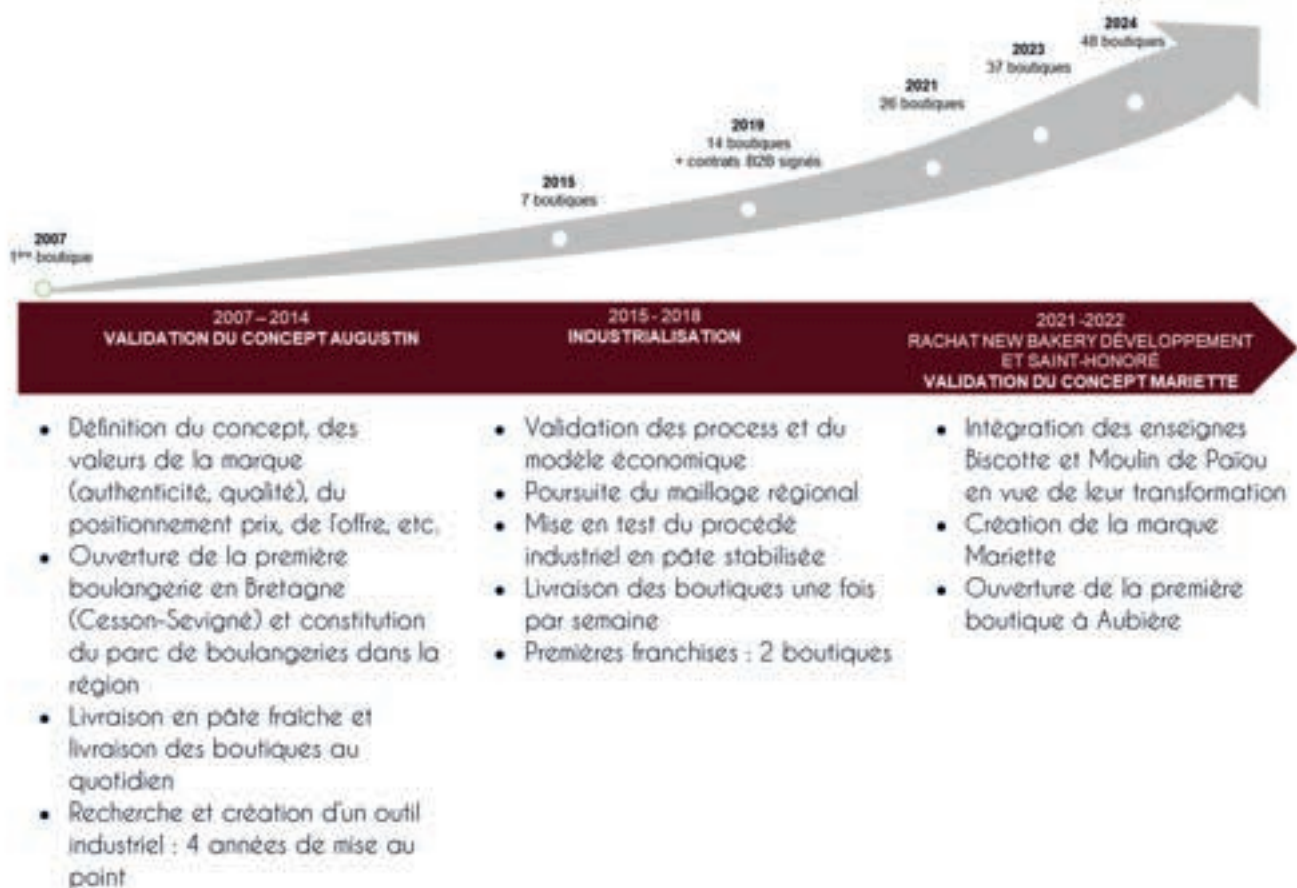


Boris Calle

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





BOULANGERIES

Augustin

Marque historique du groupe

Mariette

Marque créée en 2021

AGROALIMENTAIRE

AUG
Unit

Atelier de Fabrication en Pains et Pâtisseries

LE GROUPE



Notre CONCEPT

Inviter à l'expérience du goût autour de nos pains de tradition au levain à l'ancienne, de nos pâtisseries fines et boulangères et de nos sandwiches "Signature" élaborés avec nos pains spéciaux.

& Accueillir notre clientèle dans une relation de proximité et de confiance.



DU BON, DU CHAUD
ET DU BEAU
TOUT AU LONG
DE LA JOURNÉE
7 JOURS SUR 7

50 PAINS
VENDUS AU POIDS
CHAQUE JOUR

DES OFFRES
PÂTISSERIES
ET SNACKING
DIVERSIFIÉES

"Notre offre très large de produits est recherchée, et péblicitée par à nos clients. Elle nous permet de faire la différence depuis notre lancement il y a plus de 15 ans. L'originalité et la qualité organoleptique de nos recettes sont reconnues. S'appuyer sur des leviers de croissance comme le snacking est l'une de nos stratégies payantes. Désormais, c'est sur la pâtisserie fine et haut de gamme que nous allons focaliser notre R&D", explique Boris Calle.



Perpétuer et valoriser le savoir-faire traditionnel de la boulangerie pâtisserie pour des produits authentiques, savoureux et respectueux.

Notre

MISSION



ENTRE HÉRITAGE ET REGARD
PORTÉ VERS L'AVENIR

Notre

SAVOIR-FAIRE

Une offre large pour chaque moment
de dégustation

Créer et proposer à nos clients des produits de qualité pour chaque moment de la journée.

Se démarquer par une offre variée, avec notamment 50 recettes de pains vendus au poids, façonnés et cuits tout au long de la journée.



Chaque jour, pâtisseries boulangères, pâtisseries fines, viennoiseries et restauration boulangère viennent compléter cette offre.

A L'ORIGINE

Le levain



Chez Augustin, 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 MAITRISE DE L'AMONT : PIERRE ANGULAIRE DU DÉVELOPPEMENT

UNE USINE AU CŒUR DU BASTION HISTORIQUE ... OFFRANT DES PERSPECTIVES FORTES 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 à Augustin d'être réactif sur son marché et unique : marges, prix, attentes produits, qualité, etc.



UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE & 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



Nos PRODUITS



INVITER SUR VOS TABLES
LA BONNE ODEUR DU PAIN
VIVANTE ET BIENFAISANTE



Baguettes, pains spéciaux, pains aux graines, pains fantaisies, pains salés et sucrés...

Cette collection de pains de qualité, vendus au poids, fait la notoriété de l'enseigne Augustin.



SAVOURER UNE PAUSE AUTHENTIQUE & GOURMANDE



Une carte gourmande, élaborée au fil des saisons par notre chef cuisinier, propose une offre variée de sandwichs, alliant recettes classiques et créations originales, préparées avec l'ensemble de nos pains et des produits frais et de qualité. Elle comprend également une belle sélection de tartes, wraps, salades et plats chauds.



S'OFFRIR UN MOMENT D'ÉVASION

Tout au long de l'année, notre chef pâtissier propose des créations, renouvelant constamment notre offre avec générosité et raffinement. Chaque saison, nos vitrines se parent de pâtisseries classiques indémodables et de délicates pâtisseries fines, apportant une touche d'élégance et de gourmandise. Ces douceurs variées viennent non seulement séduire les palais des connaisseurs mais aussi éveiller la curiosité des nouveaux visiteurs, pour une expérience toujours plus savoureuse et innovante.



Celles de l'artisan véhiculant la qualité de la tradition à la française.



QUALITÉ

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



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.



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.



CONFIANCE & RESPECT

Des engagements en terme de RSE :

- Sociaux pour l'ensemble des collaborateurs.
- Environnementaux dans le choix de la sélection de nos matières premières et de nos fournisseurs.
- En terme d'économie locale en favorisant les producteurs indépendants et les circuits courts.
- Solidaire en faisant don des invendus à des associations caritatives locales telles les Restos du Cœur et le Secours Populaire, associations d'étudiants.



UNE OFFRE BIO

Car le bio c'est la garantie :

- De matières premières cultivées sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse.
- D'une agriculture bio, qui préserve plus les eaux, les sols, et la biodiversité de nos campagnes, que l'agriculture conventionnelle.
- De produits contrôlés et certifiés.



UNE OFFRE VEGGIE

Afin de répondre à la demande de nos clients, de plus en plus nombreux à adapter de nouveaux modes de consommation, notre chef cuisinier propose désormais à la carte, une offre végétarienne étendue : des recettes saines, aussi bonnes dans notre assiette que pour notre planète !



DE L'ART À L'EXCELLENCE

"Au sein de notre groupe, faire le choix de l'excellence, c'est savoir s'entourer des meilleurs dans chaque domaine d'activité, tant dans la sélection de nos différents partenaires et fournisseurs, que dans le choix de nos outils industriels, présents au sein de notre atelier de fabrication. C'est aussi s'appuyer sur un savoir-faire exigeant de plus de quinze années d'expérience dans notre métier de la boulangerie-pâtisserie. L'alliance d'un savoir faire d'antan et de techniques innovantes pour une boulangerie pâtisserie résolument moderne et respectueuse. C'est également une recherche constante d'innovation de la part de notre service R&D afin de répondre au plus près des besoins d'une clientèle informée et exigeante."

Boris Calle

Nos BOUTIQUES



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ,
CHAQUE BOUTIQUE SIGNE
UNE IDENTITÉ FORTE, PROPRE À
SON ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT.



- Un aménagement sur mesure pensé en totale collaboration avec le franchisé
- Un design pensé au service d'une expérience sensorielle la plus qualitative
- Un sound design signature et des tenues griffées Augustin pour l'ensemble du personnel.

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, CHAQUE BOUTIQUE SIGNE UNE IDENTITÉ FORTE, PROPRE À SON ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT

AUTHENTICITÉ



- Chaque boutique est conçue pour refléter l'authenticité de son environnement local. Les matériaux, les couleurs et les éléments décoratifs sont choisis pour s'harmoniser avec la charte architecturale de l enseigne et l'environnement de la boutique.
- Chaque détail architectural et décoratif est pensé pour créer une atmosphère authentique et immersive, où chaque visite devient une expérience unique. L'ambiance y est à la fois authentique et moderne pour offrir un cadre chaleureux et accueillant.
- L'authenticité est également présente dans les produits proposés, mettant en valeur la tradition et les savoir-faire boulangers.
- Nos boutiques généralistes, offrant une variété de choix en vente à emporter ou à consommer sur place, sont des points de rencontre où se mêlent convivialité et authenticité.
- Elles sont empreintes de traditions et de repères pour notre clientèle, évoquant des souvenirs et des émotions qui renforcent le lien avec notre marque.

INTEMPORALITÉ



- L'aménagement des boutiques, les choix de 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.

CETTE APPROCHE DYNAMIQUE ET ADAPTABLE
NOUS PERMET DE RESTER EN PHASE AVEC LES ATTENTES DE
NOTRE CLIENTÈLE ET LES ÉVOLUTIONS DU MARCHÉ,
TOUT EN PRÉSERVANT NOTRE ENGAGEMENT ENVERS L'AUTHENTICITÉ,
L'INTEMPORALITÉ ET LA QUALITÉ ARCHITECTURALE.

Am

NOS BOUTIQUES DES LIEUX DE VIE

Les boutiques Augustin s'inscrivent dans une vie de quartier, on y vient acheter son pain, mais aussi pour partager un moment de convivialité.



NOS CLIENTS EN PARLENT



Très bonne boulangerie-pâtisserie. Accueil très agréable. Merci à toute l'équipe.



Je suis passée dimanche, accueil très agréable, belle présentation des produits et une équipe dynamique. Je recommande vivement !



Les sandwichs sont excellents et il y a beaucoup de choix. Les desserts sont délicieux. Il y a un grand choix de pains spéciaux. Je vais régulièrement dans cette boulangerie pour la qualité de ce que j'achète. Lors de ma visite du 29 février, j'ai eu le plaisir de me faire servir par une dame absolument adorable. Il est important d'avoir, en plus de la qualité des produits une qualité de service. Un sourire et un échange dans la bonne humeur, c'est un petit plus non négligeable.



INFORMER RECRUTER FIDÉLISER

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
- Un magazine trimestriel à disposition de notre clientèle
- 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 DE BIENVENUE



DES FLYERS ET DES PLV



L'ANIMATION DES RESEAUX SOCIAUX



UN MAGAZINE TRIMESTRIEL



L'ANIMATION DU SITE INTERNET



Nos CRITÈRES D'IMPLANTATION

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



“Trouver l'emplacement idéal : la clé du succès pour Augustin.

L'emplacement est déterminant dans le succès d'une entreprise. Forts de plus de 15 années d'expérience et d'expertise en succursale, Augustin a établi des critères rigoureux pour sélectionner les emplacements les plus adaptés à chaque modèle économique de franchise”.

explique Régis Halbert, Directeur du Développement.



Augustin ● Existant ○ En projet

Mariette ● Existant ○ En projet

 ● Existant ○ En projet

Propositions emplacements :

-  Région Ouest
-  Région Nord
-  Région Est
-  Région Sud Est
-  Région Sud Ouest
-  Région Ile de France et Centre

Nos

IMPLANTATIONS DE NOS ENSEIGNES

LES ÉTAPES ET LES MODALITÉS



SE CHOISIR, S'ENGAGER, SE LANCER, OUVRIR

1. Envoi de votre candidature
2. Echange téléphonique et étude de votre projet
3. Rencontre et immersion 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...)

Notre

ACCOMPAGNEMENT



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'acquies les métiers essentiels d'une boutique AUGUSTIN : la vente, la gestion, les méthodes de production, la pâtisserie et la restauration.

Votre équipe est également formée au concept AUGUSTIN : 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 AUGUSTIN 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 tout

REDEVANCE
ENSEIGNE
5%

ASSISTANCE
TRAVAUX ET
AGENCEMENT
5K

RECHERCHE
IMMOBILIÈRE
DÉDIÉE
15K€ht

FORMATION
INITIALE
15K€ht

DURÉE
DU CONTRAT
7 ANS



L'AUDACE !
LE GOÛT DU CHALLENGE !
L'ESPRIT D'ENTREPRISE !
LE SENS DU CLIENT !

VOUS PENSEZ CORRESPONDRE À NOS CRITÈRES
ET SOUHAITEZ REJOINDRE NOTRE RÉSEAU * ?
CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT !

* 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

POSTULER



Etudions ensemble votre projet

📧 developpement@bc-cap.com

☎ 02 99 22 23 55



fff Fédération
Française
Franchise

ENTREPRENDRE
AUTREMENT



[augustin.lart.du.pain](https://www.instagram.com/augustin.lart.du.pain)



[AUGUSTIN](https://www.linkedin.com/company/augustin)



[les-pains-augustin.com](https://www.les-pains-augustin.com)



AUG'DEVELOPMENT
11 ZA Beaujardin
35410 CHÂTEAUGIRON