

AUGUSTIN et MARIETTE : l'art de faire du bon pain sans les contraintes du métier.

La franchise demeure un poids fort de l'économie française avec 2 089 réseaux en 2024, 90 588 points de vente pour plus de 88,64 milliards de chiffre d'affaires*. Parmi les différents secteurs d'activité, le très concurrentiel boulangerie-pâtisserie-snacking ! Fort de leur succès et avec pas moins de 53 points de vente sur le territoire, AUGUSTIN et MARIETTE repartent à la conquête de Franchise Expo Paris. Les deux enseignes du Groupe BC-CAP ne manqueront pas de mettre en avant leur positionnement unique sur le marché.

Des atouts incomparables.

AUGUSTIN et MARIETTE sont 2 concepts de franchise à la fois distincts et complémentaires. Ils apportent **une nouvelle vision de la boulangerie artisanale, alliant tradition et modernité**. Le tout clé en mains pour les candidats.

AUGUSTIN vise une clientèle urbaine et exigeante, notamment en centre-ville, avec un modèle premium et une offre de produits artisanaux. La transparence, la flexibilité (95% des pains vendus au poids) et l'expérience client personnalisée font partie des éléments clés de son succès.

MARIETTE s'adresse à une clientèle familiale, en périphérie et en entrée de ville, avec une approche traditionnelle, généreuse et accessible avec le 3=4. L'enseigne crée une atmosphère conviviale et offre des produits gourmands à des prix abordables, parfaits pour les moments conviviaux.

Le Groupe BC-CAP est le seul à offrir à ses franchisés la possibilité de **développer une seule ou deux marques** sur un même territoire, de répondre à une demande diversifiée avec des produits artisanaux et accessibles, tout en optimisant les coûts.

C'est l'atelier AUG'UNIT, d'une superficie de 6 500 m² et sans équivalent sur le marché français, qui permet de garantir une production de pains, pâtisseries fines et boulangères de haute qualité. Avec une fabrication déportée, les boulangers en boutique se concentrent sur la mise en forme, la pousse et la cuisson levant ainsi toutes les contraintes : la formation et le recrutement sont simplifiés, les horaires de travail sont standardisés, la qualité de vie des salariés améliorée.

Avec ce modèle, l'expansion des enseignes est soutenue tout comme l'approvisionnement d'autres réseaux de boulangerie en franchise et ou de la grande distribution.

« Reprendre une Mie Cécile pour ouvrir une boulangerie MARIETTE à Saint-Malo, c'était une évidence. L'emplacement stratégique, la clientèle fidèle et le potentiel du site en faisait une opportunité unique. Avec MARIETTE, j'apporte une nouvelle identité, alliant tradition et modernité, pour répondre aux attentes actuelles des consommateurs. L'accompagnement de l'enseigne a été clé : de l'analyse du marché local à la validation financière, en passant par la conception des travaux et la formation de mon équipe, tout a été pensé pour assurer une transition fluide et réussie.

Dès l'ouverture, les Malouins ont découvert une boulangerie entièrement revisitée, avec des produits fabriqués sur place à partir d'ingrédients de qualité, souvent locaux. Leur retour est très positif : ils apprécient **cette nouvelle offre qui mise sur l'authenticité et la convivialité**. Après un mois, nous constatons une belle dynamique, avec un chiffre d'affaires en progression et une fréquentation en hausse.

Mon ambition aujourd'hui est de faire de cette boulangerie un lieu de vie ancré dans son véritable quartier, et pourquoi pas, à terme, ouvrir une seconde adresse sous l'enseigne MARIETTE. **Ce réseau représente bien plus qu'une franchise : c'est une famille qui place l'humain et l'excellence au cœur de son développement, et je suis fier d'en faire partie** »,

David PEYRE – Franchisé MARIETTE Saint-Malo

Une expertise solide sur laquelle s'appuyer.

Fort d'une expertise de plus de 15 ans, BC-CAP offre à ses franchisés **un retour sur investissement sécurisé et une réelle opportunité dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie**. Les 53 points de vente (29 Augustin et 24 Mariette) génèrent entre 950k et 1,2 million d'euros de CA par an chacun pour un panier moyen de 5 à 8€ et un minimum de 450 clients journalier.

Avec l'appui d'AUG'UNIT et un modèle économique qui a fait ses preuves, le savoir-faire unique du Groupe se veut rassurant et sécurisant. Le réseau est en capacité de s'adapter, d'innover, de donner les moyens de répondre aux besoins en constante évolution du marché. C'est cette maîtrise de l'amont permet d'être réactif, flexible et autonome.

Les 2 enseignes ont adhéré à la Fédération des Entreprises de Boulangerie Pâtisserie et plus récemment à la Fédération Française de la Franchise.

Pour cette dernière, « *cela n'a pas été facile. Notre modèle avec 2 enseignes a compliqué le process. Des négociations ont été nécessaires afin de nous entendre. Cette finalité témoigne de notre engagement à offrir à nos franchisés un accompagnement de premier ordre, un accès aux meilleures pratiques du secteur et une crédibilité accumulée auprès des partenaires financiers* », commente Boris CALLE, Fondateur et Dirigeant du Groupe BC-CAP.



Une qualité de produits reconnue.

Les réseaux AUGUSTIN et MARIETTE offrent des produits de qualité, un savoir-faire reconnu par d'autres enseignes qui plébiscitent, par exemple, leur tarte au citron. Le ballet technologique entre tradition et automatisation AUG'UNIT permet de reproduire les gestes du boulanger-artisan et ainsi de produire, entre autres, 1,2 tonne de pâte crue-surgelée à l'heure, à base de levain et ferments naturels, d'ingrédients locaux de qualité.

Concernant les pâtisseries boulangères et fines, c'est également le savoir-faire artisanal qui est élevé à une production industrielle avec des ateliers semi-automatisés et une finition des desserts à la main pour une qualité irréprochable. Cette fabrication déportée permet de proposer une large de gamme de produits sans additif, sans conservateur et sans colorant, avec de nouvelles références chaque mois, apportant innovation et dynamisme sur les points de vente. Elle est aussi gage de sécurité puisque la boulangerie industrielle se doit de respecter de nombreuses normes et des règles rigoureuses.

Ce savoir-faire a également ouvert de nouvelles portes au réseau : celui des boulangers qui ne veulent pas se lancer en franchise mais qui sont **à la recherche de produits en marque blanche, de conseils ou de créativité pour lesquels ils n'ont pas les moyens humains ou financiers.**





Stand L130 - M131

À propos de BC-CAP :

Basé en Bretagne, le Groupe compte 400 collaborateurs pour un CA de 35 millions d'euros. À Châteaugiron (35), sur un site de 6 500m², Aug'Unit est un outil industriel unique dédié à la panification et à l'élaboration d'une large gamme de pâtisseries. Cette production est dédiée à des professionnels (retail et B2B) et aux 2 enseignes du Groupe. Augustin, marque historique créée en 2007, avec un positionnement premium, visant une cible d'urbains actifs ayant un pouvoir d'achat relativement élevé, et recherchant le « beau produit » de qualité. Mariette, marque créée en 2021, plus accessible, pour un public d'actifs périurbains, un public familial, chacun recherchant le « bon rapport qualité/prix ».

Contact presse Agence Arène - Charlotte CLOAREC charlotte.cloarec@agence-arene.fr 06 40 65 04 01

