

**POUVOIR D'ACHAT / ANGE RENOUVELLE
SA « BAGUETTE SOLIDAIRE » ET DEPLOIE UNE OFFRE NATIONALE
POUR ACCOMPAGNER SES CLIENTS AU QUOTIDIEN**

Dans un contexte marqué par une pression durable sur le pouvoir d'achat des ménages, l'enseigne de boulangeries ANGE relance son opération annuelle « Baguette Solidaire », déployée depuis le 5 mai prochain dans l'ensemble de son réseau de plus de 300 boulangeries. Cette initiative repose sur la possibilité aux clients d'offrir une baguette aux plus démunis en la déposant dans la panier solidaire, ANGE abondera d'une seconde. En complément, ANGE active une offre simple et lisible : 8 baguettes proposées au prix de 5 euros. À travers ce dispositif engagé sur plusieurs semaines, l'enseigne entend apporter une réponse concrète aux arbitrages auxquels sont confrontés ses clients, notamment en matière d'alimentation et de déplacements.

Un engagement solidaire pour ANGE aux côtés de ses clients

La hausse du coût de la vie, et en particulier celle des dépenses liées à l'énergie, conduit de nombreux foyers à repenser leurs habitudes d'achat.

Dans ce contexte, l'offre « La Baguette Solidaire » est reconduite avec la possibilité d'une baguette offerte aux plus démunis en la déposant dans la panier solidaire et ANGE abonde d'une baguette à son tour. Mais l'enseigne va plus loin et met tout en œuvre pour permettre aux clients de regrouper leurs achats, de limiter leurs trajets et de mieux maîtriser leur budget, tout en conservant un produit du quotidien essentiel. Cette année, une nouvelle offre est disponible avec 8 baguettes pour 5 euros. Et pour le côté plaisir, fondamental chez ANGE, les 5 bulles d'Ange (chouquettes dorées et garnies) sont proposées à 1 euro en complément de l'achat des 8 baguettes.

Le maintien d'un haut niveau d'exigence sur la qualité produit

Si cette offre s'inscrit dans une logique de prix accessible, elle ne remet pas en cause les fondamentaux de l'enseigne. Les baguettes proposées dans le cadre de cette offre sont préparées selon les mêmes standards de qualité avec du CRC 100% français.

Les baguettes sont ainsi pétries, façonnées et cuites sur place tout au long de la journée, avec un levain vivant, au sein de chaque boulangerie, dans le respect du savoir-faire artisanal qui constitue le socle de la marque. Gardien du Bon, ANGE réaffirme ainsi son engagement à proposer un pain de qualité, disponible en 3 cuissons quotidiennes et accessible au plus grand nombre.

Une boulangerie de proximité attentive aux évolutions de la société

Avec la « Baguette Solidaire », ANGE réaffirme son positionnement de boulangerie de proximité, attentive aux attentes et aux contraintes de ses clients. L'enseigne s'inscrit dans une démarche pragmatique, en proposant des solutions adaptées aux usages contemporains, sans renoncer à son exigence de qualité ni à son attachement au goût. Cette initiative annuelle illustre la volonté d'ANGE de concilier accessibilité, savoir-faire et ancrage local, dans un environnement en constante évolution.



Informations pratiques

L'offre de « 8 baguettes pour 5 euros » est disponible en durée limitée dans l'ensemble des boulangeries ANGE en France. Avec l'activation de l'offre, le client bénéficie de 5 Bulles d'Ange pour 1 euro afin de se faire plaisir.

Depuis le 5 mai, l'offre « baguette solidaire » revient avec une baguette offerte par les clients aux plus démunis en la déposant dans la panier solidaire. Ange abonde à son tour avec une baguette supplémentaire. Lors des éditions précédentes, plusieurs dizaines de milliers de baguettes ont ainsi pu profiter aux plus démunis.

ANGE, GARDIEN DU BON

À propos de ANGE - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par plus de 6 000 collaborateurs dans le réseau et plus de 150 franchisés au travers de plus de 300 boulangeries en France (et 11 au Canada), l'entreprise peut compter sur son expérience de franchiseur, ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger.

Chez ANGE, les pains sont pétris, façonnés et cuits sur place chaque jour. Une démarche solidaire est également respectée avec le don des invendus à des associations en lien avec chaque point de vente. En 2026, ANGE prévoit l'ouverture de 40 boulangeries et le déploiement de la master franchise La Cage. www.boulangerie-ange.fr

