



Communiqué de presse
Saint-Barthélemy-en-Anjou, le 13 février 2024

Ouverture de la 25ème boulangerie : Maison Bécam poursuit sa dynamique

Représentant aujourd'hui un des réseaux de boulangeries indépendants majeurs en France, Maison Bécam ouvre une 25ème boulangerie, située dans le Maine-et-Loire. C'est en 2005 que Cécile et Nicolas Bécam décident de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale en créant Maison Bécam, une boulangerie au savoir-faire artisanal sur le territoire angevin. Aujourd'hui, l'entreprise, qui connaît une croissance à deux chiffres ces dernières années, compte 450 salariés dont plus d'une centaine d'apprentis et des boulangeries réparties dans l'Ouest et le Centre de la France. Elle ambitionne d'ouvrir 12 nouveaux lieux à fin 2025.

La force d'un réseau pour faire face aux chamboulements du secteur

Appartenir à un réseau avec des méthodes de travail éprouvées, qui met à l'honneur l'artisanat, est une vraie force dans un secteur qui subit de fortes perturbations liées à l'augmentation des matières premières, à l'inflation et à la pénurie de main d'œuvre. Aujourd'hui, Maison Bécam, avec son réseau de 25 boulangeries dont neuf en franchise, propose un modèle fiable qui permet d'être accompagné dans un projet d'ouverture.

"J'ai ouvert ma première boulangerie avec Maison Bécam en avril dernier et je suis convaincu de leur concept. Après quelques mois d'ouverture, je suis très heureux de cette nouvelle aventure et c'est la raison pour laquelle j'ouvre ma deuxième boulangerie aux côtés de Maison Bécam en février à Corné, la 25ème du réseau. Le modèle nous permet d'être accompagnés sereinement dans l'entrepreneuriat", témoigne Cyril Beaudusseau.

Premier boulanger indépendant qui a rejoint le réseau en 2023 en tant que franchisé, **Stéphane Ménard, basé en Loire-Atlantique, complète** : *"J'ai fait le choix de la franchise afin de pérenniser et développer mon activité. Rejoindre Maison Bécam me permet de me concentrer sur mon cœur de métier, la boulangerie, grâce à l'expertise du réseau en matière de gestion économique"*.

Maison Bécam continue de se développer avec des ambitions qui dépassent le grand Ouest

Le réseau de boulangeries Maison Bécam est aujourd'hui composé de 25 boulangeries dont sept en franchise :

- **14 en Maine-et-Loire** : Angers (4), Atoll Beaucozé, Avrillé, Beaulieu-sur-Layon, Bouchemaine, Brissac-Quincé, Saint-Barthélemy d'Anjou, Verrières-en-Anjou, Saint-Jean-de-Linières, Cholet et Corné (1)
- **7 en Loire-Atlantique** : Nantes (4), Saint-Herblain (1), Orvault (1), Guérande (1)
- **4 hors de la région Pays de la Loire** : Orléans (2), Bordeaux (1), Caen (1)

En 2024, le réseau ouvrira également à Limoges, Le Mans, Blois, Orléans (3ème) sans compter les autres échanges actuellement sur d'autres territoires. L'objectif est de viser 5 ouvertures supplémentaires pour arriver à 30 boulangeries.

Cécile et Nicolas Bécam, à la tête de l'entreprise depuis 2005, expliquent : *“Nous avons à cœur de valoriser un savoir-faire artisanal au sein de nos boulangeries et sélectionnons dans ce cadre des matières premières de qualité. En ce sens, Maison Bécam est l'unique réseau au sein duquel, côté boulangerie et viennoiserie, les produits sont pétris, façonnés et cuits sur place dans chaque fournil à la vue des clients. Depuis notre création, nous laissons parler notre créativité en élaborant des produits signatures comme le Choc'o Roi ou encore la Flûte Bécam. D'ici à fin 2025, nous espérons ouvrir 12 nouveaux lieux. Ce déploiement passera par la création de nouvelles boulangeries mais également par l'intégration d'indépendants en tant que franchisés ”.*

A propos de Maison Bécam - www.maisonbecam.com

Pour Cécile et Nicolas, la Maison Bécam est une belle aventure qui dure depuis 2005. Leur réseau de boulangeries artisanales est aujourd'hui constitué de 25 emplacements : à Angers et en périphérie, mais aussi à Cholet, Nantes, Saint-Herblain, Guérande, Orléans et Bordeaux.

Nicolas aime le travail à l'ancienne qui demeure pour lui un gage de qualité. La Boulangerie-Pâtisserie est une vocation. Suivant l'exemple de ses parents, eux-mêmes installés à Saint-Barthélemy d'Anjou, il s'est orienté à son tour dans la fabrication du pain d'abord, puis des gâteaux et de tout ce qui fait la renommée d'une bonne maison.

Son savoir-faire, il le transmet désormais à son équipe, 450 employés et apprentis qu'il conseille lui-même.