

Les nouveaux concepts Augustin et Mariette présentés pour la première fois au salon Sirha Européen.

Pour la première fois, les enseignes Augustin et Mariette dévoileront leurs nouveaux concepts au Sirha Européen, salon de l'excellence professionnelle en boulangerie, pâtisserie et snacking. Avec bientôt 50 points de vente et de nombreux clients professionnels sur le territoire, les deux enseignes présenteront leur savoir-faire et leur stratégie de développement. L'unique réseau à l'honneur sur le Salon attend avec impatience de rencontrer les acteurs et décideurs de la boulangerie-pâtisserie.



2 enseignes au positionnement complémentaire pour répondre à la demande de l'ensemble des consommateurs sur un même territoire.

Augustin propose une expérience chaleureuse et unique autour de la boulangerie tant contemporaine qu'ancrée dans la tradition : **l'excellence à la française**. L'enseigne propose quotidiennement à ses clients de beaux produits de qualité, dans une relation de proximité et de confiance. Elle se démarque par sa gamme de pains vendus au poids.

Mariette c'est la boulangerie-pâtisserie familiale qui mixe parfaitement qualité de la tradition, dynamisme et modernité. Son savoir-faire repose sur des recettes originales et des produits innovants pour répondre aux **nouvelles tendances de consommation**.

Un savoir-faire unique.

« Notre offre très large de produits plaît à nos clients et nous permet de **faire la différence** depuis notre lancement il y a plus de 15 ans. **L'originalité et la qualité supérieure de nos recettes** est reconnue », explique Boris CALLE, Fondateur Dirigeant.

Les différents produits des enseignes sont fabriqués à partir de **matières premières de qualité** : farines françaises rigoureusement sélectionnées, levain à l'ancienne 100% naturel fabriqué tous les jours dans son fournil, ingrédients frais issus de circuits courts et de coopératives locales. 50 sortes de pains façonnés et cuits sur place sont proposés chaque jour en boutique, des recettes originales de sandwiches, élaborées avec les pains signatures des enseignes, sont proposées tout au long de l'année. Une large gamme de pâtisseries fines et boulangères complète cette offre exclusive.



Une dégustation produit est prévue sur le stand

Une mise en œuvre innovante.

Les enseignes Augustin et Mariette s'appuient sur Aug'Unit. Il s'agit d'un **site de production de 6 500m²** du groupe BC-CAP, à proximité de Rennes. De petites et moyennes séries y sont fabriquées, ce qui permet d'effectuer une livraison journalière des boutiques. Un process simple pour une mise en œuvre facilitée avec **un résultat identique à la méthode artisanale**, tant sur la boulangerie que sur la pâtisserie fine et boulangère, fournissant 65% de l'offre proposée aux clients.

Le procédé industriel, répondant aux exigences les plus strictes en termes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que le modèle économique n'ont plus à faire leurs preuves. C'est **cette maîtrise de l'amont**, pierre angulaire du développement, qui permet d'être **réactif, flexible et autonome**. Cela augure de fortes perspectives de développement, tant pour les enseignes Augustin et Mariette que pour répondre aux besoins des professionnels du secteur B2B.

Une stratégie gagnante.

Ce savoir-faire unique et cette mise oeuvre innovante sont **les points forts et différenciants du réseau**. Dans un contexte quelque peu chahuté, le modèle d'Augustin et Mariette se veut **rassurant et sécurisant**. Le Groupe BC-CAP est en capacité de **s'adapter, d'innover, de donner les moyens de répondre aux besoins** en constante évolution du marché.

Une offre en accord avec **des valeurs fortes, exigeante et solide**, a été bâtie. S'appuyer sur des leviers de croissance comme le snacking haut de gamme, véritable opportunité de développement, a par exemple payé. Basées sur un modèle en succursales depuis la création du réseau il y a 15 ans, les enseignes se développent également en franchise depuis juin 2023.

« L'année 2024 est celle de **la concrétisation**, nous allons affirmer notre positionnement d'**acteur du secteur de la boulangerie en France**. Nos efforts de maillage en Bretagne, en Rhône-Alpes, dans l'Est vont aboutir à des ouvertures prochainement. Il s'agira également d'appuyer notre **conquête de nouveaux territoires** comme les régions bordelaise et toulousaine ou encore le Grand Ouest. Des discussions sont d'ores et déjà en cours », explique Boris CALLE.



Boris CALLE

À propos d'Augustin :

Augustin propose une expérience chaleureuse et unique autour de la boulangerie tant contemporaine qu'ancrée dans la tradition : l'excellence à la française. L'enseigne propose quotidiennement à ses clients de beaux produits de qualité, dans une relation de proximité et de confiance. Elle se démarque par sa gamme de pains vendus au poids.

À propos de Mariette :

Mariette c'est la boulangerie-pâtisserie familiale qui mixe parfaitement qualité de la tradition, dynamisme et modernité. Son savoir-faire repose sur des recettes originales et des produits innovants pour répondre aux nouvelles tendances de consommation. 7 jours sur 7, l'enseigne offre au plus grand nombre des produits savoureux et accessibles au bon rapport qualité/prix.

À propos d'Aug Unit :

À Châteaugiron, sur un site de 6 500m², Aug Unit se compose d'un outil industriel dédié à la panification et à l'élaboration d'une large gamme de pâtisseries. Cette production alimente en partie les points de vente des enseignes Augustin et Mariette ainsi que des professionnels (retail et B2B).