



Le Journal des Fromentiers

Mars 2016

Franchise : Pourquoi choisir les Fromentiers ?



Le goût, la diversité de nos produits, le décor de nos magasins, notre accompagnement et la souplesse de notre modèle économique, sont les 5 différences majeures, qui profitent à nos franchisés et à leurs clients.

Vous ne choisirez pas les Fromentiers par hasard !

Goûtez ! Notre premier atout : le goût de nos produits. Nous sommes vraiment fiers de la qualité de notre pain ! Les commentaires de nos clients et les tests des professionnels le confirment : il est bien meilleur que dans la plupart des enseignes, y compris les fabrications artisanales. Cela a d'ailleurs fait l'objet d'un reportage télévisé sur France 2.
Ça fait la différence...



Souriez ! Nous vous accompagnons jusqu'au succès. Nous nous attachons tous les jours à être proches de nos franchisés et de leurs clients. Notre technologie et notre équipe de conseillers sont des atouts précieux pour le bon développement de votre entreprise. Vous serez fiers de votre réussite et satisfait de la valorisation de votre commerce.
Ça fait la différence...



Choisissez ! Sans doute la plus large offre du marché. Nous mettons à votre disposition plusieurs dizaines de références en pains, viennoiseries, pâtisseries... et des spécialités originales que vous serez les seuls à pouvoir proposer. Une gamme large, pour vous permettre d'adapter exactement votre activité à la demande de vos clients. Avec nous pas de contrainte, juste votre choix.
Ça fait la différence...



Regardez ! Le design très apprécié de nos magasins. L'espace est moderne, décoré de matières brutes et naturelles et de quelques éléments clin d'œil à la tradition. Ici, pas de décors faussement anciens qui trompent le client, ou les codes criards du fast-food, mais la volonté d'un lieu élégant, tranquille, chaleureux et agréable à vivre.
Ça fait la différence...



Calculez ! Un modèle de franchise souple et rentable. Avec un ticket d'entrée et des redevances modérés, notre enseigne est accessible. Notre modèle économique vous permet, tout en préservant vos marges, d'ajuster votre activité selon vos choix de vie : petit magasin sans personnel ou grande boutique avec une dizaine d'employés. La qualité de nos produits vous permet de maintenir un bon niveau de prix. Les promotions volume ne sont pas systématiques.
Ça fait la différence...



Pourquoi notre pain est si bon ?

Les réponses de nos experts boulangers en 7 points. Page 2

Snacking, viennoiserie, pâtisserie : faites la différence !

Booster votre CA avec nos recettes originales. Page 3

Mieux connaître les Fromentiers

La franchise, le groupe, les chiffres clés. Page 4



« Comment faire la différence ?
Notre force, est de proposer des
produits originaux et gourmands dans
chacune des quatre familles »

Pierre Tenier DG Les Fromentiers

Pourquoi notre pain est si bon ?

Les 7 points de fabrication qui font la différence



1 - Nous choisissons un blé 100 % d'origine France, en privilégiant des régions de production qualitative.

Le blé est si important pour nous, que notre nom « Les Fromentiers » désigne ceux qui travaillent le froment, c'est-à-dire le blé utilisé pour faire la farine. Nos farines, réalisées à partir d'un mélange spécifique de blé, blé malté et blé dur, sont issues de blés régionaux du Tarn, Tarn et Garonne et du Gers, pour une typicité gustative supérieure aux blés des grandes plaines.

2 - Nous fabriquons notre propre levain, pour un arôme spécifique et plus puissant.

Le levain est une levure naturelle obtenue par fermentation d'un mélange de farine complète et d'eau. Le savoir-faire boulanger est très important dans la qualité du levain.

3 - Notre pétrissage se fait dans notre atelier, de manière traditionnelle en respectant les temps de repos.

Le pétrissage est une phase délicate qui demande de prendre son temps. Nous avons fait le choix de développer nos recettes dans nos ateliers plutôt qu'en magasin. Cela nous permet de proposer des produits d'une grande qualité, savoureux et réguliers, grâce à une méthode de fabrication longue.

4 - Nous prenons le temps de bien travailler, en conservant les phases longues de repos, qui donnent au pain, tout son arôme.

Le rôle du pointage est fondamental. Alors, pourquoi certains s'en dispensent-ils ? Parce qu'ils souhaitent accélérer le processus de fabrication, au détriment des



qualités aromatiques du pain. Nous réalisons le pétrissage en marquant un temps de repos significatif pour permettre la fermentation en masse de manière traditionnelle.

5 - Nous revendiquons l'usage de la surgélation de nos pâtes pour garantir à nos clients, un pain de qualité supérieure.

Aujourd'hui, pour le respect de la qualité des produits et l'optimisation des procédés de fabrication, la plupart des acteurs de boulangerie-pâtisserie utilisent la conservation au froid. Y compris les artisans, qui se montrent très discrets sur le sujet. Nous avons fait le choix de surgeler nos produits pour que la maîtrise de fabrication de nos ateliers, soit disponible à tous.

Très attentifs à la qualité nous surgelons nos produits avec un matériel de haute technologie. Fiers du résultat final, nous sommes transparents sur notre procédé de fabrication et assumons avec franchise notre choix technologique.

6 - En boutique, nous prenons le temps de respecter les phases traditionnelles du façonnage.

Un pain bien fait nécessite qu'on lui accorde du temps. Avant même le façonnage, les pâtes doivent reposer. C'est la « détente ». Après vient le façonnage, qui donne sa forme au pain et se termine par le geste du boulanger qui vient entailler la surface de ses pains d'un coup de lame. Puis les produits sont déposés sur des supports de lin pour une dernière fermentation dite « apprêt ». Une technique plus longue et plus coûteuse, mais avec un résultat tellement meilleur !

7 - En boutique, nous cuisons nos pains plusieurs fois par jour.

Phase délicate, la cuisson nécessite une attention de chaque instant et l'expérience du responsable pour décider du moment exact où le pain a bien développé ses arômes à la cuisson, présente une belle croûte dorée et conserve une mie moelleuse... Et rien de meilleur que le pain chaud ! C'est pour cela que tous nos pains sont cuits en continu, dans nos boutiques.





Nos solutions snacking pour développer votre chiffre d'affaires !

Nos liens privilégiés avec des filiales du groupe, fournisseurs d'ingrédients et un service R&D dédié, nous offrent un potentiel unique dans la création d'une offre snacking originale. Le snacking est aujourd'hui le principal relais de croissance du secteur, c'est pourquoi nous investissons largement pour aller encore plus loin vers la restauration boulangère.



Les Salés Gourmands : une pâte briochée, moelleuse et fondante, garnie avec originalité de viandes, de fromage, de légumes, d'éclats de noisettes...



Nous créons la viennoiserie autrement



Nous avons des outils et des ateliers qui nous permettent de développer la viennoiserie autrement et de proposer des recettes nouvelles et originales pour faire la différence et éveiller la curiosité de vos clients. Nous avons la volonté et la capacité de produire des recettes gourmandes et différenciantes, que l'on ne retrouve pas ailleurs !

Les viennois : une délicieuse pâte briochée et feuilletée. A la fois croustillante et moelleuse !



Nos pâtisseries signature

En complément d'une gamme classique, nos spécialités aux fruits, aussi gourmandes que légères feront votre succès : tarte fine aux pommes, croustillant aux abricots et pistaches, palet gourmand aux amandes et aux figues... Des recettes exclusives, que nous fabriquons dans nos ateliers et qui marquent notre différence.



Le croustillant aux prunes avec de beaux morceaux de fruits. Un plaisir fin, léger et très gourmand.



Les fromentiers : franchiseurs depuis 30 ans

Le Groupe

Pionnier du secteur, le groupe est né de la fusion de deux entreprises de la boulangerie-pâtisserie-viennoiserie (industries et magasins). Il fait preuve d'une longue expérience et d'un savoir-faire reconnu dans la mise au point et la fabrication de produits de tradition boulangère et dans le développement et l'animation de magasins sous enseignes.

Plus d'une soixantaine de magasins

Depuis plus de 30 ans nous avons permis à de nombreux partenaires franchisés de construire, exploiter et valoriser leurs fonds de commerce.

Aujourd'hui, l'enseigne Les Fromentiers, concept mixte de boulangerie-pâtisserie traditionnelle et de restauration rapide à la française, regroupe plus d'une soixantaine de magasins répartis sur tout le territoire.

De générations en générations

Les Fromentiers de France, est une filiale du groupe familial JLVilgrain. Intervenant historique dans les métiers de la meunerie et de la boulangerie (depuis 7 générations), le groupe JLVilgrain est aujourd'hui présent sur différents continents dans le monde comme un acteur majeur du secteur agroalimentaire.



Les magasins : l'espace pain du 21ème siècle. Un endroit où l'on peut acheter son pain, commander ses gâteaux, prendre un petit déjeuner, manger sainement le midi, travailler entre collègues, partager un café entre amis, en profitant pleinement d'un espace accueillant et chaleureux.

Les chiffres clés

Le magasin

Une surface moyenne de 130 m² dont 70 m² pour la partie technique. Un effectif moyen de 4,5 personnes. Une implantation idéale en périphérie des petites et moyennes villes au cœur d'un habitat dense, et généralement positionnée sur des axes de circulation avec stationnement privatif. Mais aussi présent en centre-ville de grandes agglomérations urbaines.

La rentabilité

Un CA annuel moyen de 480 000 € sur les magasins franchisés (selon magasin : 300 000 à 1 100 000 €).

Une marge brute moyenne de 62 % (300 000 €).

Un magasin à vous ?

Droits d'entrée: 30 000 € HT.

Redevance d'exploitation mensuelle : 4% HT la 1ère année et 5% HT à partir de la 2ème année.

Durée du contrat : 7 ans

Apport personnel souhaité: 30% de l'investissement total. (120 k€ à 150 k€)

En nous rejoignant, vous appuyez votre projet sur :

- Une formation personnalisée.
- Notre accompagnement dans votre recherche d'emplacements, la conduite des études de faisabilité, l'élaboration des plans et des études techniques, le montage de votre dossier de financement.
- Notre assistance dès l'ouverture pour le développement de votre magasin avec notre réseau de techniciens-formateurs.

Plus d'informations sur notre site : www.lesfromentiers.fr