



**Le réseau qui bouscule les codes de la boulangerie**



**UNE  
NOUVELLE  
PAGE  
BLANCHE À  
CHAQUE  
HISTOIRE.**

# Ange est né à partir d'idées toutes simples...



Fabriquer de  
**très bons**  
produits pour  
un **prix très**  
raisonnable



Prendre le  
meilleur de  
l'**artisanat** et de  
la **GMS**



La **baguette**  
comme  
produit phare



**S'inspirer** du  
développement  
des « chaînes »  
**PAUL,**  
**BLACHERE, ...**



Et si l'aspect de  
nos boulangeries  
était « **moderne** » ?



Le **client** est  
**roi** mais la  
**star** est le  
**produit**

# Les Fondateurs



## ► 3 associés très complémentaires

### **François**

Ex-dirigeant de réseaux et d'exploitations  
(Auchan/Transgourmet)

**Animation Réseau,  
Développement, Commerce,  
Coordination de  
l'ensemble....**



### **Patricia**

Ex-contrôleuse de gestion  
(Transgourmet)

**DAF, RH, Immobilier**

### **Patrice**

Ex-Boulangier Pâtissier  
(Auchan, Artisan)

**Recettes, Suivi Qualité, R&D,  
Matériel, Achats**

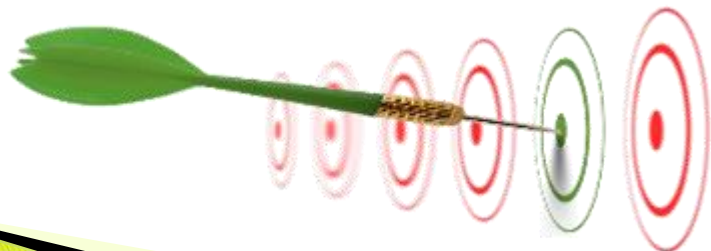


# Le 8 décembre 2008...



2008

## Ouverture du 1<sup>er</sup> Ange à Miramas (13)



**+ 1 M€** en 1<sup>ère</sup> année et belle rentabilité



# Istres fin 2010, Fos fin 2011...



2008

Ouverture de la **1<sup>ère</sup>** boulangerie Ange à Miramas (13) le 08/12/2008

2009

Ouverture de la **2<sup>ème</sup>** boulangerie Ange à Istres (13)

2010

Ouverture de la **3<sup>ème</sup>** boulangerie Ange à Fos sur Mer (13)



**RECORD BATTU**



# Les « copains » trouvent que Ange est une bonne idée...



**Arnaud  
(Bordeaux)**



**Thomas  
(Lyon)**



**Mouche  
(Rouen)**



**Jacky  
(Bordeaux)**



**Léon  
(Lyon)**



# Et même les « copains des copains » !



**Jérémy  
(Lille)**



**Géry  
(Lille)**



**Stéphane  
(Lunel)**



**Françoise  
(Bordeaux)**



**Maurice  
(St Nazaire)**





# Et, ils devinrent les pionniers !



# Les 1<sup>ers</sup> franchisés ouvrent en 2011



2008

**1<sup>ère</sup>** boulangerie  
Ange à Miramas  
(13)

2009

**2<sup>ème</sup>** boulangerie  
Ange à Istres (13)

2010

**3<sup>ème</sup>** boulangerie  
Ange à Fos sur Mer  
(13)

2011

**Puis 9 boulangeries ouvertes en 2011**

La Fare (13)

Bègles (33) **FRANCHISE**

Marseille (13)

Marquette (59) **FRANCHISE**

Aubagne (13)

Villefranche (69) **FRANCHISE**

St-Médard (33) **FRANCHISE**

Wasquehal (59) **FRANCHISE**

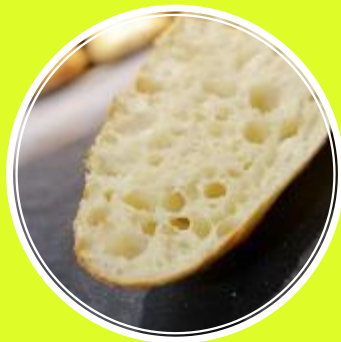
La Valentine (13)



# Aujourd'hui, ils sont les « référents »



# Nos 3 valeurs fondamentales



## Qualité

- de nos produits
- de notre accueil
- de notre travail



## Respect

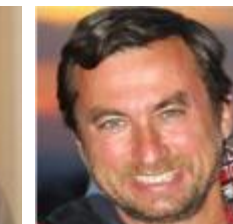
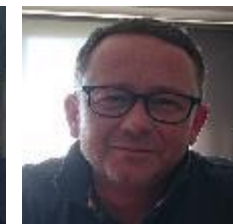
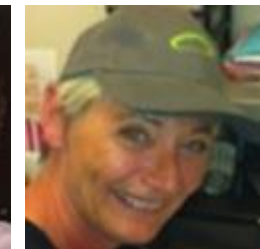
- des personnes
- de notre environnement
- de notre santé



## Plaisir

- de bien faire
- de faire plaisir
- d'être ensemble

Des relations humaines réellement différentes



# 78 « Ange » à fin 2016



2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

Miramas

Istres

Fos

La Fare (13)  
Bègles (33)  
Marseille (13)  
Marquette (59)  
Aubagne (13)  
St-Médard (33)  
Villefranche (69)  
Wasquehal (59)  
La Valentine (13)

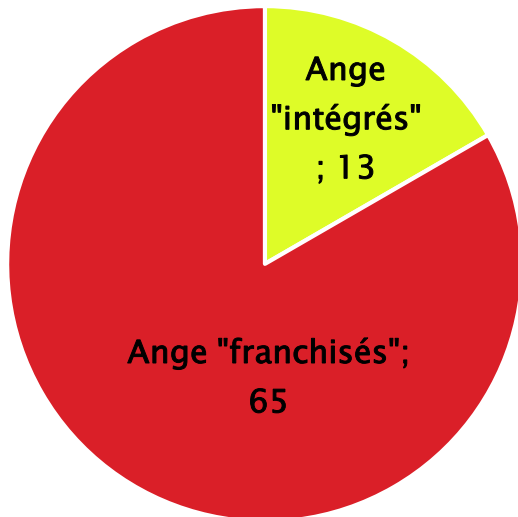
Lunel (34)  
St Herblain (44)  
Barentin (76)  
Lagny /Marne (77)  
Ste Eulalie (33)  
Marmande (47)  
Cholet (49)  
Nîmes (34)

La Sentinelle (59)  
Wattignies (59)  
Trignac (44)  
Clermont (63)  
Marseille (13)  
St-Orens (31)  
Rennes (35)  
Bourgoin (38)  
Champagne (69)  
Nantes (44)  
Mérignac (33)  
Vitrolles (13)

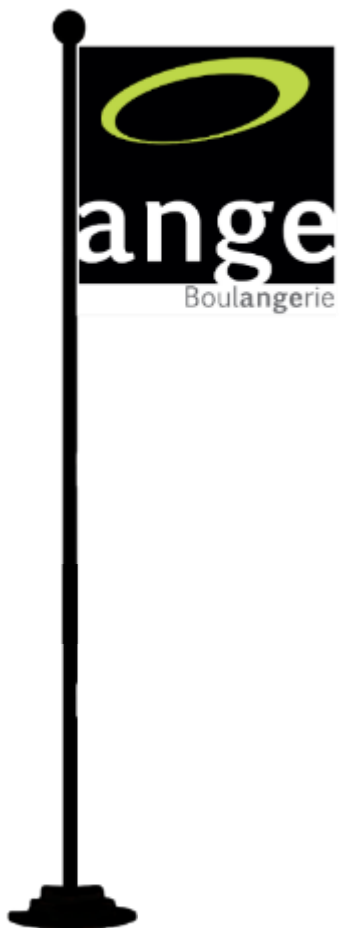
Roncq (59)  
Neuilly sur Marne (93)  
Marseille (13)  
Riom (63)  
Borny (57)  
Mâcon (71)  
Mareuil les Meaux (77)  
P Forêt (59)  
Croix (59)  
Marly (57)  
Niort (79)  
Sisteron (04)

Tourville (76)  
La Teste (33)  
Mougins (06)  
St Nazaire (44)  
P Campagne (13)  
Vannes (56)  
Calais (62)  
Bourg Les V (26)  
Billère (64)  
Puilboreau (17)  
Rennes (35)  
Brest (29)  
Pessac (33)  
Savigny I (77)  
Avignon (84)  
Liévin (62)  
Olivet (45)

Poitiers (86)  
Le Mans (72)  
Mittel (67)  
Moncel ()  
Lezennes (59)  
Eysines (33)  
Biganos (33)  
Villetaneuse (93)  
Soissons (02)  
Rillieux (69)  
Bordeaux (33)  
Toulouse 2 (31)  
Laval (53)  
Bondues (59)  
La Chapelle (72)  
Caen (14)  
Trappes (95)  
Angers (49)



# Notre réseau au 15/11/2016



- 78 boulangeries implantées dans toute la France.
- 100 boulangeries courant 2017.







# Notre positionnement



Nous sommes d'abord un **boulangier**...

...**chez qui** l'on peut consommer...

...des **produits salés élaborés à partir du pain.**



# Notre fierté



## Notre Baguette ANGE

**+ de  
30% de  
notre  
CA**



# Dans nos boulangeries...

## ► La mise en scène de notre métier de boulanger commerçant

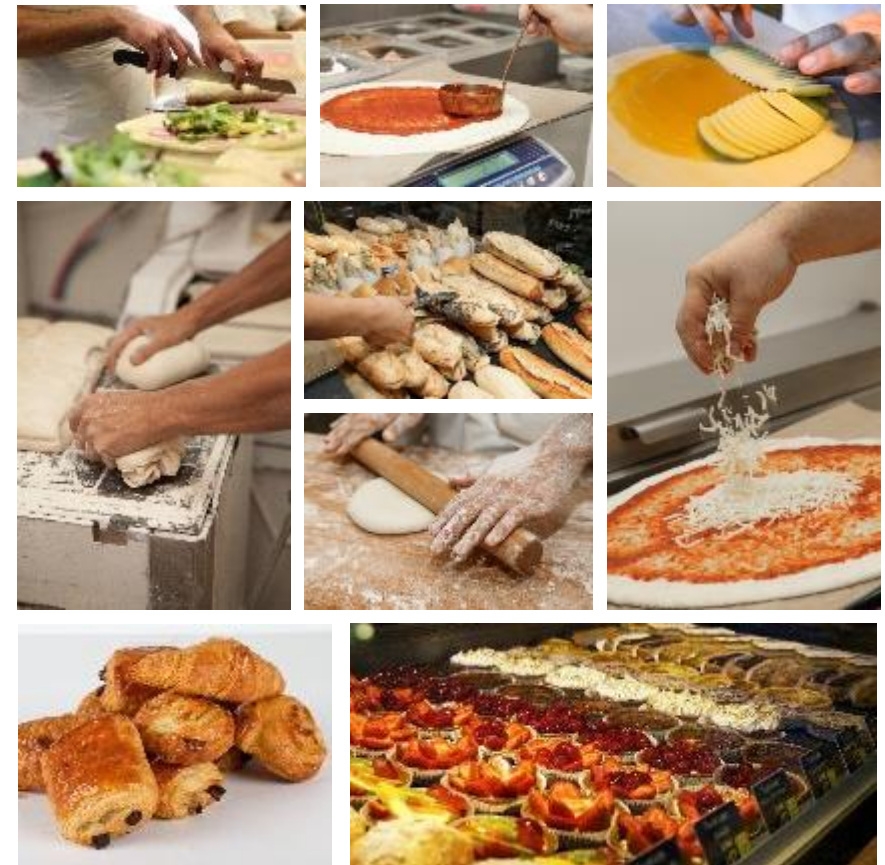
- Des équipes qui **produisent devant les clients,**
- Des vendeuses **souriantes et dynamiques** pour vous accueillir,
- Un espace commerçant où le **client** est « **Roi** » et le **produit** « **Star** » !



# Dans nos boulangeries...

## ► Nos laboratoires sont visibles des clients.

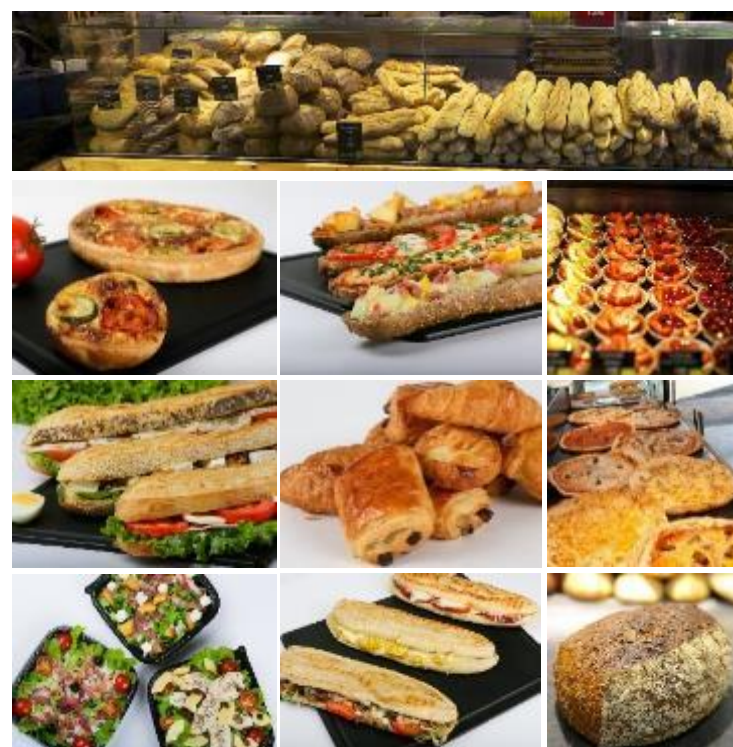
- Nous **fabriquons** 100% de nos pains, sandwichs, pizzas et salades.
- Nous utilisons du cru surgelé pour nos viennoiseries et fonds de tartes.
- Quelques produits (éclairs, Mille feuilles) sont uniquement décongelés.



# Des produits, simples & bons!

## ► Une gamme courte!

- Une fabrication quotidienne pour **+ de qualité et de fraîcheur**,
- La « fameuse » baguette ANGE, des pains spéciaux, des viennoiseries, des tartes, des sandwiches, des salades, des pizzas...



# Notre identité



- ▶ Des boulangeries d'un nouveau « look », modernes que l'on remarque !
  - Des implantations en périphérie des grandes villes, sur des lieux de passage avec un parking pour stationner facilement.



# Depuis 2013, une extension « Ange Café »



## ► Un espace « zen » pour pauses gourmandes

- Un espace moderne, élégant et confortable d'environ 60 m<sup>2</sup> pour s'installer et consommer sur place avec Wifi à disposition gratuitement,
- Une gamme de produits salés et sucrés élargie et une offre café qualité.



# Une animation commerciale forte



## Des offres permanentes



## Des offres éphémères

## Des promotions à la quinzaine



## Des prospectus





# Développement de notre présence sur les réseaux sociaux



## ► Réseaux Sociaux

- Plus de 10 000 fans Facebook
- Plus de 200 followers sur Twitter
- ≈ 4 800 vues / page boulangerie (sur 30j)



# Une dimension éco-responsable forte



**ange**  
Boulangerie  
Diablement Meilleur

**Ange, gardien de la nature avec les cultures CRC®**

Chez Ange, nous croyons fermement que l'on peut multiplier les pains en **divisant les pesticides**.

C'est pourquoi nos farines sont issues de blés tendres CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) : en traitant moins les récoltes, on traite mieux nos clients.

Et ce n'est pas parce que les anges ont des ailes, que leur blé doit prendre l'avion !

Celui que nous utilisons est cultivé à moins de 250 km du moulin, **toujours en France**, et dans le respect du revenu des agriculteurs.

Vous pouvez être aux anges, nos boulangeries vous proposent des produits **plus sains, fabriqués dans le respect de l'environnement** et accessibles à tous.

## ► Les farines CRC®

- L'engagement écologique des boulangeries Ange pour une « Culture Raisonnée Contrôlée » répondant à 2 objectifs majeurs :
  - Produire des céréales saines et de haute qualité,
  - Respecter l'environnement et l'équilibre des écosystèmes.

## ► Le Pacte Agri-Ethique

- L'engagement des boulangeries Ange pour un monde plus responsable permettant de :
  - Redonner une place centrale et principale à l'agriculteur local,
  - Rémunérer sa production à sa « juste valeur »,
  - Prouver que la financiarisation des matières premières alimentaires n'est pas une fatalité.



# Nos engagements



## ► 7 engagements forts



### Engagement n° 1 + SAVOUREUX

En matière de blé, nous veillons au grain. Les meilleurs ingrédients, nous les prenons sous notre aile. Les moins bons, qu'ils aillent au diable ! Ingrédients, savoir-faire et recettes : c'est la trinité gourmande qui rend nos produits diablement meilleurs !

### Engagement n° 2 + SAIN

Chez Ange, nous croyons fermement que l'on peut multiplier les pains en divisant les pesticides. C'est pourquoi toutes nos farines sont issues de blés CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) : en traitant moins les récoltes, on traite mieux nos clients.

### Engagement n° 3 + ECONOMIQUE

Choisir entre bon marché et bonne qualité, c'est infernal. Alors pour que vous soyez aux anges, nous vous offrons les deux. Nos produits sont pétris de qualité, mais leurs prix ne montent pas au ciel.

### Engagement n° 4 + GÉNÉREUX

Jeter le pain invendu en fin de journée, ce serait un péché ! C'est pourquoi nous les proposons systématiquement à des associations. Angélique ? Non, humain, tout simplement.

### Engagement n° 5 + CITOYEN

Ce n'est pas parce que les anges ont des ailes que leur blé doit prendre l'avion ! Celui que nous utilisons est cultivé à moins de 250 km du moulin, toujours en France, et dans le respect du revenu des agriculteurs.

### Engagement n° 6 + SOLIDAIRE

Nous privilégions les demandeurs d'emploi. En accord avec un contrat passé avec le pôle emploi, nous proposons prioritairement des CDI à nos nouveaux embauchés, ainsi qu'une formation. Chaque boulangerie compte environ une dizaine de salariés.

### Engagement n° 7 + SOURIANT

S'il est un petit coin de paradis sur terre, c'est bien la boulangerie, rendez-vous quotidien plein de chaleur. Alors, vous accueillir avec le sourire n'est pas un engagement, mais un plaisir partagé.





# Le choix de la Franchise



- ▶ Des boulangeries **mieux tenues**
  - Un patron dans ses boulangeries
- ▶ Un financement du développement **+ simple et + rapide**
  - Chaque franchisé finance ses boulangeries
- ▶ Une vie de réseau **+ riche et + dynamique**
  - Les individus & leurs expériences enrichissent tout le réseau



# Les spécificités de la franchise Ange



- ▶ Chaque candidat doit être **coopté** par 2 « anciens ».
- ▶ Les franchisés sont **réunis tous les trimestres**.
- ▶ Les franchisés référents participent au **management du réseau**.



# Les spécificités de la franchise Ange

Apport  
personnel



120 K€

Investissement  
moyen



700 K€

Redevance



5% du CA

Nombre de  
boulangeries  
par franchisé



Entre 2 & 4

Implication  
totale du  
franchisé dans

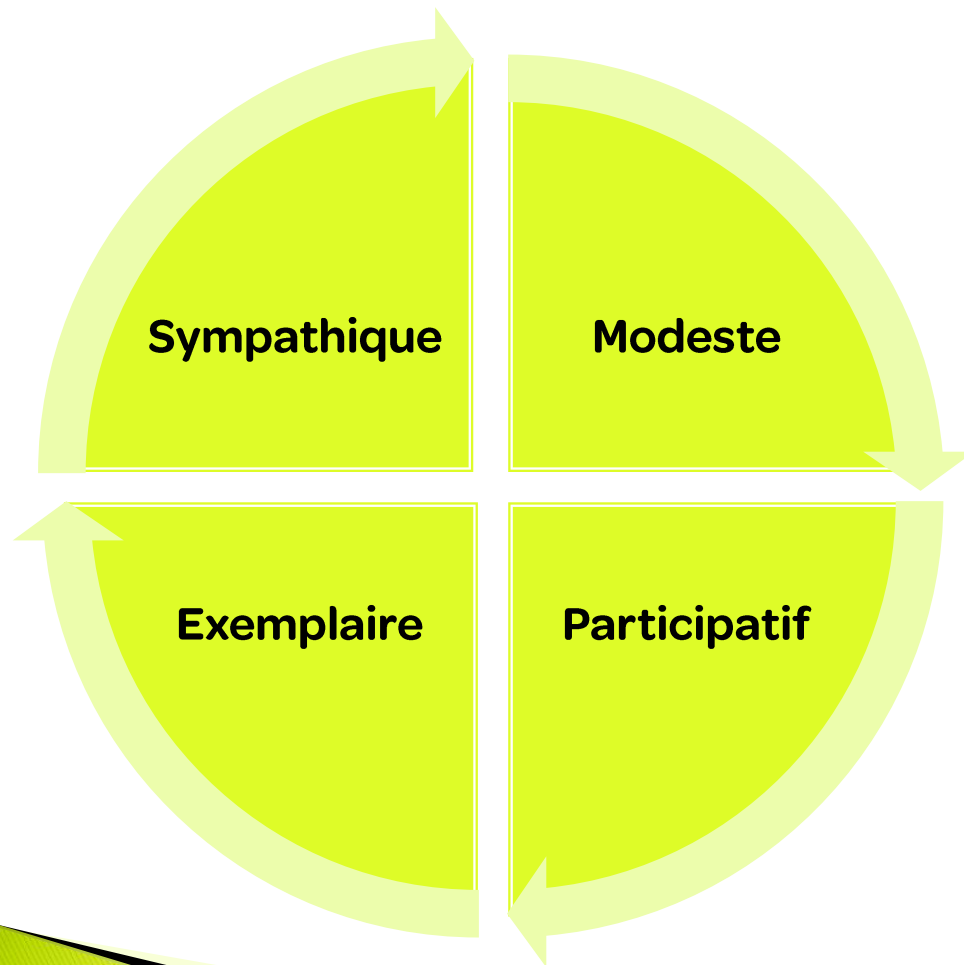


ses exploitations

Ça vous intéresse? [www.boulangerie-ange.fr](http://www.boulangerie-ange.fr)!

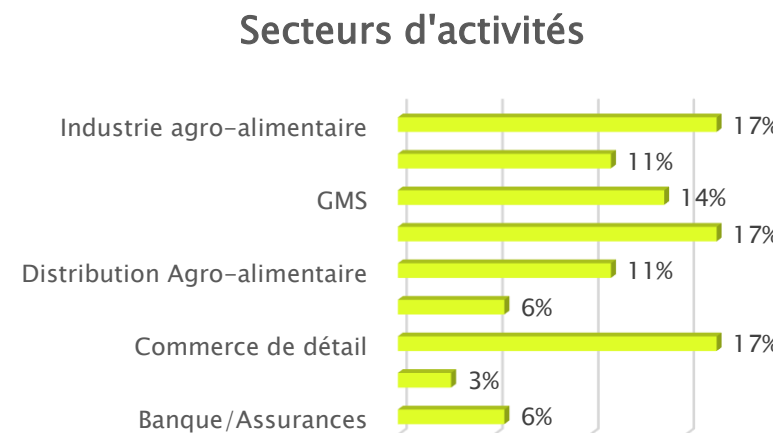
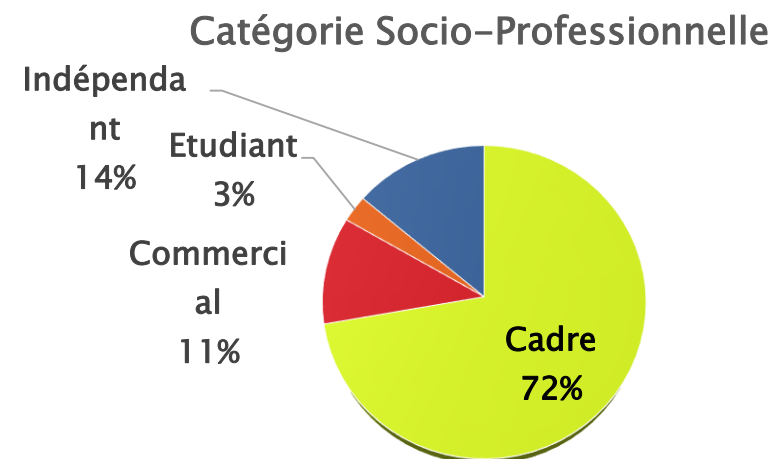
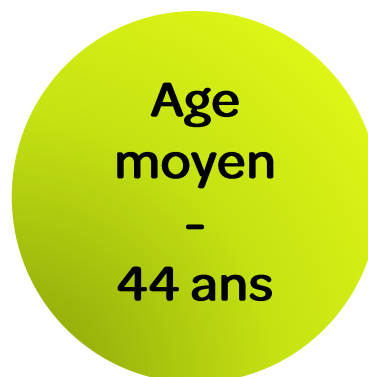
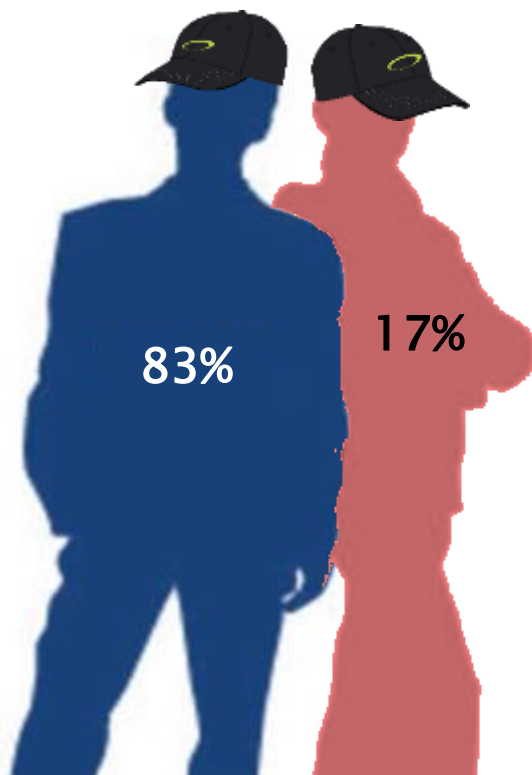
# Les qualités d'un Franchisé Ange

- ▶ Un Franchisé est tout d'abord un Manager de Terrain





# Le profil de nos franchisés



# Notre staff itinérant

- ▶ 11 personnes dédiées au suivi des Franchisés et des Intégrés

Marie



CONCEPT

Jessica

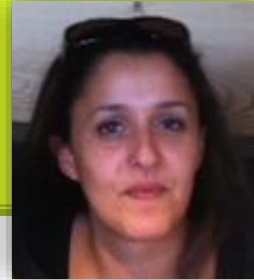


Formation

Diana



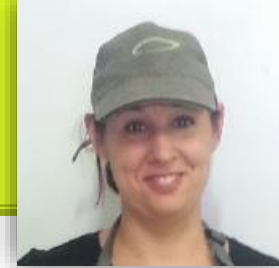
Sonia



Tatiana



Jessica



PROD .

Guillaum



R&D

Nicolas



Joffrey



Thibaud



Olivier



# Notre staff sédentaire



- Communication, achats, informatique, RH, compta, coordination et suivi administratif...
- 8 collaborateurs « sédentaires » pour animer et gérer le réseau



# Notre équipe de développement



- ▶ 5 développeurs pour trouver les meilleurs emplacements de demain...



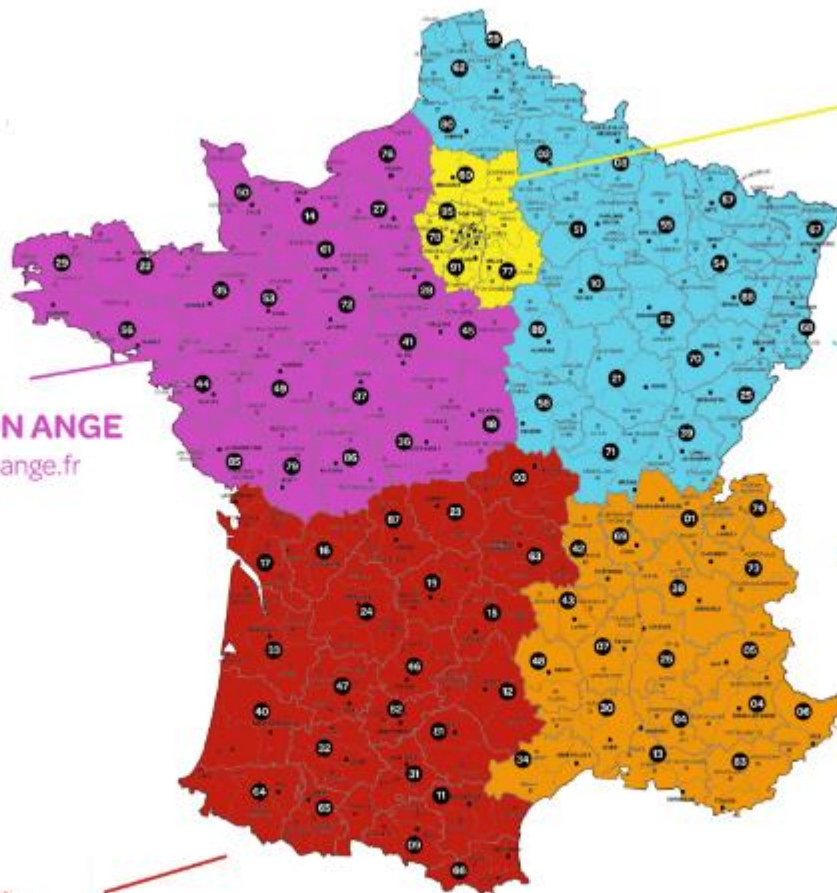
**Carole MEVEL**  
DIRECTRICE EXPANSION ANGE

carole.mevel@boulangerie-ange.fr  
07.77.43.66.75



**Philippe ALONSO**

philippe.alonso@boulangerie-ange.fr  
06.45.51.58.44



**Jamel TAMERNI**

jamel.tamerni@boulangerie-ange.fr  
07.52.60.08.52



**Thierry MARSULT**

thierry.marsault@boulangerie-ange.fr  
06.74.09.49.38



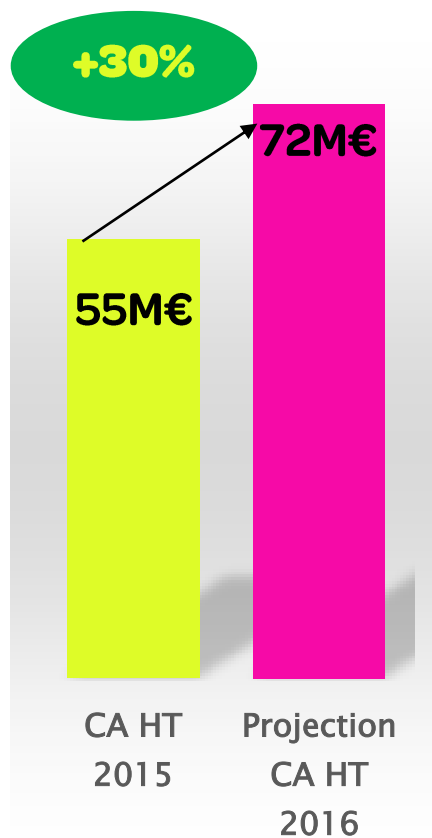
**Thomas ROBERT**

thomas.robert@boulangerie-ange.fr  
07.52.60.08.53





# Les chiffres clés 2016



CA moyen annuel  
HT/boulangerie  
**1.170K€**



Près de **1 000**  
salariés

# Evolution Famille de Produits

A fin octobre 2016



	Evolution
Pains	+ 7,9%
Sales	+18,5%
Viennoiserie	+14,0%
Pâtisserie	+14,7%
Boissons	+23,0%
<b>TOTAL</b>	<b>+13,1%</b>



# Ange à date



**72**

Millions d'Euros  
en 2016

**78**

Boulangeries  
ouvertes

**750**

Clients par jour  
par boulangerie

**140**

Agriculteurs  
agri-éthique

**1 100**

Salariés à  
travers 78  
boulangeries

**110 000 T**

de Farine  
en 2016

**45**

Franchisés ouverts  
+ 23 en attente d'emplacement

**2 000**

Baguettes  
vendues par  
jour par  
boulangerie

**500**

Croissants &  
pains choco  
vendus par jour  
par boulangerie

**200**

Sandwichs  
vendus par jour  
par boulangerie







DEMAIN

...c'est aujourd'hui  
qu'on y travaille...

# Et demain... matin !



- ▶ 40 ouvertures en 2017 dont...
  - Centre ville...
  - Un drive...
  - La galerie marchande...



- ▶ Lancement d'une appli mobile de prise de commande





## **ANGE**

3 Lot Les Amandiers  
18 Ronde des Florins  
ZAC des Cognets Sud  
13800 ISTRES  
T. +33(0)4.42.56.68.46

[www.boulangerie-ange.fr](http://www.boulangerie-ange.fr) - [franchise@boulangerie-ange.fr](mailto:franchise@boulangerie-ange.fr)