



Du blé au pain, la boulangerie filière bio chez FRANRIX

DISTRIBUTEUR

CONTEXTE

L'agriculture biologique est en pleine croissance à l'échelle planétaire. En France en 2017, 1,77 million d'hectare était consacré au bio soit 6,5% de la surface agricole utilisable ce qui montre que les attentes sociétales et environnementales en termes d'agriculture biologique sont indiscutables.

Les consommateurs privilégient de plus en plus les produits biologiques. FRANPRIX a donc souhaité faire du pain, produit de première nécessité, une denrée incontournable du bio et la rendre accessible au plus nombre.

ENTREPRISE

Partenaire : ALLIANCE BIO

Chiffre d'Affaires (2016) :
1 million d'euros

Effectif (2016) : 4

Pays (siège social) : France
Parc de Treville ; 3 allée des
Mousquetaires, 91078
Bondoufle Cedex

Site internet :
<https://alliancebio.fr>

Contact:
Jean-Christophe
CHASSAIGNE

06 34 20 68 53

OBJECTIF(S)

- Proposer une gamme complète de boulangerie bio française.
- Mélanger, le goût, la santé et l'environnement
- Rendre le bio accessible au plus grand nombre
- Rémunérer au juste niveau chaque acteur de la chaîne de production, de l'agriculteur, au transformateur en passant par le distributeur



DÉMARCHE

Le partenariat entre FRANPRIX et ALLIANCE BIO a commencé par une rencontre, celle de Jean-Paul MOCHET, Directeur Général de FRANPRIX, et Jean Christophe CHASSAIGNE, agriculteur-meunier originaire d'Agen.

A l'issu de celle-ci, les deux parties ont convenu d'un partenariat pour un seul magasin (portant l'enseigne FRANPRIX NOE, sorte de laboratoire des innovations responsables de l'enseigne FRANPRIX). Par la suite et au vu du succès rencontré, l'union entre FRANPRIX et Mr. CHASSAIGNE a pris de plus en plus d'ampleur. Aujourd'hui, 104 magasins FRANPRIX proposent la gamme de Mr. CHASSAIGNE.

L'objectif de cette union : faire le choix de la qualité plutôt que de la quantité. Cultiver la terre avec le plus grand respect en privilégiant des rotations longues qui alternent entre les cultures chaque année.

Grâce aux engrais verts utilisés par ALLIANCE BIO, le sol ne reçoit aucun traitement chimique. Les plantes grandissent sans molécule de synthèse, sans booster. La technique consiste à améliorer la santé du sol en le protégeant des produits toxiques. Avec un meilleur sol, meilleure sera la production. Une fois la récolte faite, Jean-Christophe CHASSAIGNE produit sa propre farine bio, dans ses ateliers.

DÉMARCHE (SUITE)

Spécificité de la farine de Mr. CHASSAIGNE : elle est écrasée de manière traditionnelle, c'est-à-dire, à la meule de pierre.

La farine est ainsi transformée en pain et celui-ci est vendu au sein des magasins FRANPRIX en toute transparence sur l'origine de la farine utilisée 100% française et bio.

FRANPRIX propose ainsi une gamme complète de boulangerie bio travaillée en filière : 12 références (pains spéciaux, baguettes...) dont la baguette bio à 1,10€ : produit le plus vendu chez FRANPRIX avec plus de 16 000 unités vendues par an par magasin.

D'un point de vue logistique, il est important de noter la difficulté qui est rencontrée pour pouvoir proposer une baguette chaude, bio, et 100% française dans les commerces de proximité de grandes villes comme Paris. Et pourtant c'est la référence représentant le plus de vente en volume. Il y avait donc pour FRANPRIX un enjeu de marque indiscutable.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Informer le consommateur sur la démarche initiée par le producteur, le propriétaire du domaine, les bienfaits pour l'environnement...
- Rendre le produit final accessible
- Prendre en compte les aspects humains et environnementaux
- Respecter la terre, les agriculteurs, les produits, les consommateurs
- Proposer un prix compétitif : la baguette Bio est à 1,10€

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • 104 magasins concernés • Produits de boulangerie de très bonne qualité, biologiques et 100% français. • Chiffre d'affaires réalisé depuis le lancement de la filière (depuis juin 2018) : 250 000€ avec 221 000 UVC vendues. • Exclusivité des magasins qui distribuent ces produits, les seuls magasins de proximité à proposer une gamme complète de boulangerie exclusivement bio. • Qualité des produits est par ailleurs supérieure aux produits industriels habituellement distribués en commerce de proximité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation du CA d'ALLIANCE BIO : +30%. • Contrat long terme entre FRANPRIX et ALLIANCE BIO : sécurisation des débouchés pour les années à venir : ALLIANCE BIO sème dans 3 semaines ce qui servira à faire du pain pour la fin 2019 et l'intégralité de l'année 2020.