

**BANETTE HENRIETTE À DÉCOUVRIR SUR LE SIRHA**

# Les nouveaux produits Banette



JOSEPH NICOT PARCEY MICHELOT BION GRANDES-TERRES PLAN DE GRASSE LA BOISSE

**NICOT MEUNERIE**

# 5h du mat'

PROXIMITÉ, CONVIVIALITÉ, QUALITÉ : NOS VALEURS COMMUNES



## Le mouvement Banette

**RDV AU SIRHA DU 26 AU 30 JANVIER**

### Le Mouvement Banette :

- Des farines de qualité avec une Charte de Production Agricole Française
  - Une offre produit, avec des nouveautés et des nouvelles opérations pour animer vos boulangeries
  - Des nouvelles boutiques, 3 nouvelles ambiances à personnaliser à l'infini
  - Communiquer via des films et la télé, raconter la belle histoire de Banette & Vous
- Venez au Sirha, nous serons heureux de vous le présenter !

### DU GRAIN AU PAIN

- Nature
- Authenticité
- Terrien
- Filière



### LA MANUFACTURE DES PAINS

- Fournil
- Amour du travail bien fait
- Authenticité



### LA MAISON DE FAMILLE

- Métier de bouche
- Qualité
- Tradition



Pour recevoir gratuitement cette lettre, contactez-nous au : **03 85 87 50 03.**



## Édito

**DÉCOUVREZ NOS ENGAGEMENTS DU 26 AU 30 JANVIER 2019**

Lors de la précédente édition du Sirha 2017, mon édito soulignait l'ancrage de Nicot Meunerie en Bourgogne Franche-Comté et en Auvergne-Rhône-Alpes. Les hommes et les femmes des services clients de nos moulins connaissent ces régions et vos besoins. Cette année, je souhaite évoquer le lien de confiance tissé avec les consommateurs. En cette période de critiques souvent injustifiées de l'alimentation, les artisans boulangers disposent d'un atout : la proximité. Ils peuvent parler en direct de leur métier, de leur exigence de qualité et des avantages nutritionnels du pain.

Un sondage BVA de juillet 2018 révèle que près de 30% des Français ont décidé de favoriser le commerce de proximité. Les comportements changent. Profitons de ce regain pour mettre en avant le fait-maison, qui est l'atout du boulanger. Il est le mieux placé pour expliquer sa méthode de travail. Défendons les vertus du circuit court puisque du champ de blé au

fournil, nous garantissons un approvisionnement régional. Plusieurs labels témoignent de nos engagements. À titre d'exemple, Agri-éthique est un mode de production du blé, qui instaure des relations équitables sur toute la filière. CRC-Blé de nos campagnes impose des restrictions sur l'usage de produits phytosanitaires afin de préserver la biodiversité et la planète. Le Meunier Bio respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique (AB), un logo connu de 95% des Français selon un sondage Kantar de septembre 2017. Enfin, vous connaissez bien notre Filière Qualité Banette (FQB) qui garantit la qualité sanitaire de nos farines et les propriétés organoleptiques des pains Banette. Un label comme FQB exige une charte solide, des contrôles stricts, de la transparence et de la communication. La confiance passe par l'échange constant entre l'agriculteur, le meunier, l'artisan boulanger et ses consommateurs.

**Jean-Philippe Nicot**

**30% DES FRANÇAIS ONT DÉCIDÉ DE FAVORISER LE COMMERCE DE PROXIMITÉ**

## Que cherchent les clients ?

### LA QUALITÉ : UN CRITÈRE DE CHOIX POUR LES CONSOMMATEURS

- De plus en plus de consommateurs sont sensibles à la qualité de leur alimentation :
- le respect de l'environnement
  - la provenance des matières premières
  - la qualité
  - le goût
  - l'emploi local.

Pour répondre à ces enjeux nous vous proposons de venir découvrir notre espace filières sur le Sirha. Vous trouverez de l'information et de la communication à utiliser dans vos boulangeries pour informer et rassurer vos clients.



### Les Français veulent être rassurés

Parmi les sujets liés à l'alimentation, les Français mettent majoritairement en avant le développement du commerce équitable pour rémunérer décemment les agriculteurs (51%) devant la limitation de l'impact sur l'environnement (47%), l'aide aux agriculteurs français pour passer à l'agriculture biologique (38%).

Source : sondage BVA Juillet 2018.



### Quelques chiffres sur le commerce équitable origine France

En 2017, le commerce équitable nord-nord en France représente **323 millions d'euros de chiffre d'affaires** avec **4500 producteurs impliqués.**

Source : Agri-éthique 2017.

**VENEZ NOUS VOIR !**

# Les nouveaux produits

**NICOT MEUNERIE**

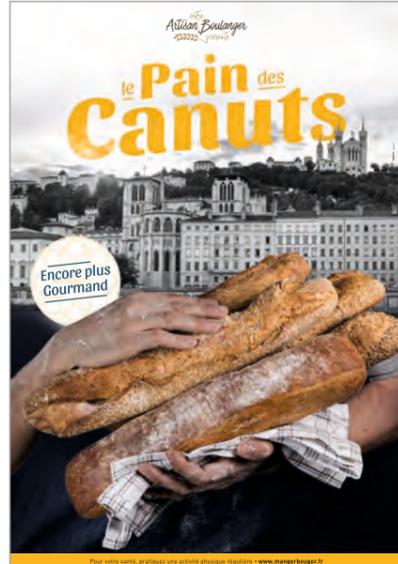
**NOUS VOUS ATTENDONS !**

Vous souhaitez recruter, attirer, fidéliser et récompenser vos clients ? Nous vous proposons de nouveaux produits et des kits pour dynamiser votre boutique, vos ventes, et informer vos consommateurs sur votre savoir-faire et votre savoir-être.

UNE NOUVELLE OPÉRATION COMMERCIALE VOUS ATTEND POUR LE PRINTEMPS, VENEZ LA DÉCOUVRIR AU SIRHA !



L'ORIGINELLE



LE CANUT ET LE CANUT GRAINES



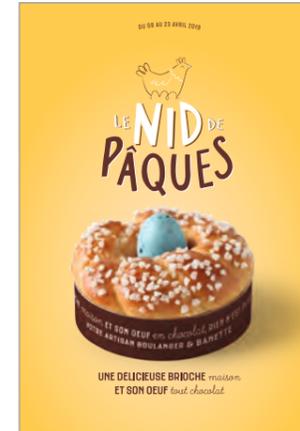
LES TRADIFRUIT

# BANETTE & VOUS

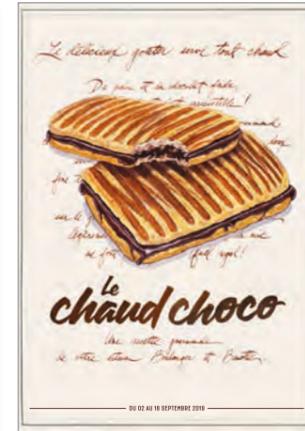
PUB **BANETTE** SUR BFM TV pendant **18 MOIS**

LE PLAN ANNUEL COMMERÇANT BANETTE 2019-2020

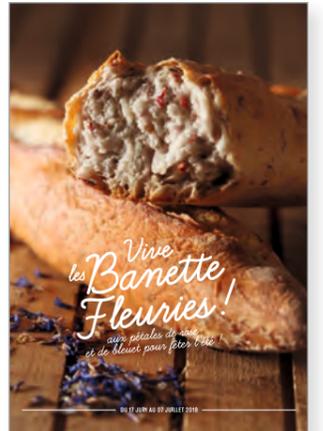
Vous ne le saviez peut-être pas ! La Plan annuel commerçant Banette est fait pour vous ! Avec de la PLV colorée originale, des produits pour tous les goûts et pour tous les âges. Il vous aidera à animer votre boulangerie, surprendre vos plus fidèles clients, développer vos ventes et votre chiffre d'affaires tout au long de l'année. À voir Absolument !



1 - Le nid de Pâques



2 - Le chaud choco



3 - Vive les Banette Fleuries!

## Le kit Fait Maison

Vous avez un véritable savoir-faire, Faites-le savoir ! De la communication est à votre disposition pour mettre en avant votre travail et informer vos consommateurs.

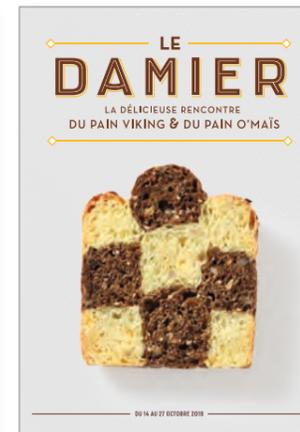


VENEZ DÉGUSTEZ LES PRODUITS DU PAC AU SIRHA !!!

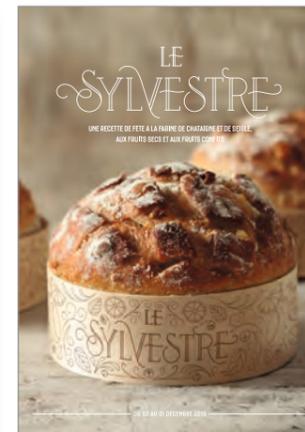
LE SIRHA EST UN ÉVÈNEMENT INCONTOURNABLE !



4 - Le Tournicoti



5 - Le Damier



6 - Le Sylvestre



7 - Galette des rois



8 - Les rois des animaux



9 - Les Choukies



10 - La Garance



11 - La poulette de Pâques