



Chaque jour, s'engager par amour du pain.

LA BOULANGERIE AU FÉMININ

En 2012,
que
fête-t-on ?

- 1 - La Fête du pain
- 2 - Les 30 ans de Banette
- 3 - Les femmes à l'honneur
dans la boulangerie



LA
BOULANGERIE
AU
FÉMININ



UN PAIN AU PETIT GOÛT DE BLÉ
COUPÉ ET MIEL, NATURELLEMENT
RICHE EN SELS MINÉRAUX ET EN
FIBRES, C'EST DÉCIDÉMENT BON
DE MANGER BIEN ÉQUILBRÉ.
FERMENTATION NATURELLE

MIAM !

96%

MMMMMMHHHH...

ITION

PETIT GOÛT DE BLÉ
MIEL, NATURELLEMENT
SEL MINÉRAUX ET EN
ST DÉCIDÉMENT BON
BIEN ÉQUILBRÉ

RÉPONSE :
Les 3 mon capitaine !

●
La Fête du pain célèbre
sa 17^e édition

●
Banette souffle
ses 30 bougies

●
Et vous les femmes...
vous le charme...

Cette année, la Fête du pain
aura pour thème
“La boulangerie au féminin”
et aura pour objectif
de mettre en avant
les femmes qui travaillent
en boulangerie,
que ce soit à la fabrication,
à la vente, dans l’encadrement...
De quoi créer des vocations !



LA
BOULANGERIE
AU
FÉMININ



UN PAIN AU PETIT GOÛT DE BLÉ
COUPÉ ET MIEL, NATURELLEMENT
RICHE EN SELS MINÉRAUX ET EN
FIBRES. C'EST DÉCIDÉMENT BON
DE MANGER BIEN ÉQUILBRÉ.
FERMENTATION NATURELLE

MIAM !

96%

MMMMMMHHHH...

ITION

PETIT GOÛT DE BLÉ
MIEL, NATURELLEMENT
SEL MINÉRAUX ET EN
ST DÉCIDÉMENT BON
BIEN ÉQUILBRÉ

Banette au féminin



Natacha JOURNOUX,
Responsable marketing
chez Banette SAS

Céréales, farine, pain,
récolte, meunerie, mouture,
boulangerie...

Ces mots ont
un véritable sens
pour Natacha :
à la fois choix, rencontre
et passion,
ils font et parsèment
sa vie quotidienne.

Suite au dos ●●●●●▶



Natacha JOURNOUX,
Responsable marketing
chez Banette SAS

••••• **SES ÉTUDES**

Natacha est diplômée de :

- L'ENSMIC, l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières de Paris,
- L'ESA d'Angers (École Supérieure d'Agriculture - Agricadre)

••••• **SON MÉTIER**

Après quelques digressions tout de même ! Marketing dans l'informatique, la banque puis un réseau de caviste... forte de ses solides expériences, elle retrouve ses premières inclinaisons en prenant en charge le marketing du Groupe Banette en 2008.

“Ce que j’apprécie particulièrement au-delà de cet univers professionnel qui m’intéresse tant, c’est l’aspect humain de la société Banette : c’est une entreprise à taille humaine qui mène des projets de grande envergure ; c’est précisément cette conjugaison qui est passionnante et qui m’enthousiasme !”

Banette au féminin



Michelle SAADI,
Responsable administrative
de l'École Banette

Une énergie à revendre, une joie qui se communique et une détermination farouche... caractérisent Michelle.

Originnaire de Briare, un bac littéraire; une formation d'esthétique, puis pour être plus "pragmatique", dit-elle, des études de secrétariat de direction l'ont amenée à Paris pour exercer dans l'univers de la bourse et des analyses de marchés pendant 6 ans...

Suite au dos ●●●●●▶



**Michelle SAADI,
Responsable
administrative
de l'École Banette**

L'ouverture en 1993 de l'École Banette, à Briare, marque un tournant de sa vie :

Pleine d'audace, elle se fait embaucher dans la foulée pour son plus grand bonheur et surtout celui des élèves (tous adultes en reconversion professionnelle) qui l'appellent "Maman Banette" !

*"Tous les matins,
je suis heureuse de venir bosser !"*

"Mon métier est plein de richesses de part les relations avec les moulins et surtout avec les candidats qu'on va voir naître boulanger et que l'on suit ».

Elle en a vu passer, soutenu, épaulé, réconforté, félicité plus de 1.000... qui, un jour, mettent tout dans la balance pour changer de métier...

« Ce sont des moments très forts de leur vie, un lien se crée, je marche à l'affect, même si ce sont des clients, le facteur humain prime...certains deviennent des amis... »

Banette au féminin



Un parcours atypique
pour cette
"styliste-pâtissière" !

Amandine LEMOINE, Boulangère pâtissière - entrepreneur -

Bac Littéraire en poche elle sortira diplômée de Créapole au bout de 3 ans d'études de **stylisme**. La pâtisserie lui trotte toujours dans la tête et malgré une année d'expérience réussie dans la mode à Turin, elle revient à ses amours de toujours.

Changement de cap : un CAP de Pâtisserie, puis le programme de reconversion de l'École Banette : une formation qui mêle l'art du pain et la gestion d'une bonne affaire.

Suite au dos ●●●●●▶



**Amandine LEMOINE,
Boulangère pâtissière
- entrepreneur -**

Elle apprendra les bons gestes de l'artisan ainsi que la gestion et le management. Du façonnage à la main au pétrissage, rien n'est laissé au hasard dans sa préparation.

**Sur une quinzaine d'élèves,
il y a seulement deux femmes...
un événement !**

**Junior de sa promo, elle en sort
major en 2009.**

À la suite de sa formation elle travaille dans une création familiale de
Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie !

**Un métier de passion où se mêlent
cœur, conception artistique
et gourmandises !**

*"Il faut faire les bonnes formations
et être passionnée avant tout
par son métier."*

L'histoire de la passion ne s'arrête pas là : c'est à l'École Banette qu'elle rencontrera son fiancé qui suit la même formation.

Les amoureux montent leur affaire et s'installent à Rouvray dans la Côte-d'or.

*"Reconversion totale ? Sûrement pas !
J'ai changé de voie, pas tellement, car
pour moi la boulangerie-pâtisserie
c'est avant tout : réalisation, fabrication,
création de ses mains ... un parallèle
évident avec ma vocation première..."*

Cerise sur le gâteau ?

**Elle dit utiliser son talent en dessin
dans ses compositions
gourmandes !**

Banette au féminin

**Claudine BENCHOUG,
Boulangère**



***Là n'est plus la question...
Bien au-delà d'une reconversion,
un accomplissement.***

En 2008, Claudine quitte son métier d'ambulancière, n'ayant qu'une idée en tête : monter un commerce avec son mari et vendre du pain !

Pour elle, la suite coule de source, elle se forme pendant 6 mois à l'École Banette, le 12 septembre elle en sort, le 25 elle s'installe avec son mari dans leur village de Crèvecoeur-le-Grand, dans l'Oise, et démarre dans la foulée ce métier dont elle a tellement rêvé...

Suite au dos ●●●●●▶



Claudine BENCHOUG,
Boulangère

Claudine porte un amour très particulier à Banette qu'elle considère comme sa deuxième famille. Elle y rencontre une écoute et un appui, et au-delà certains sont même devenus de véritables amis.

“Une aventure extraordinaire et vraiment valorisante sur tous les points : à la fois humains et professionnels...”

Puisqu'elle a la double casquette, elle peut aussi bien remplacer ou seconder son mari au fournil et diriger une équipe de 3 personnes en boutique !

“Je suis un modèle pour les autres femmes de ma région qui veulent faire comme moi !”

“Je profite pleinement de ma famille, ce rythme est pour moi tellement bénéfique...”

Lorsque j'étais ambulancière je ne pouvais pas profiter de mes enfants, aujourd'hui ils viennent me voir dans la journée, on partage beaucoup de moments. C'est une aventure à faire avec son mari, pour moi tout est formidable !”

Banette au féminin



Lora BROSSET,
Boulangère d'essai
au fournil Banette

À force d'observer depuis
toute petite son oncle
artisan-boulangier travailler
dans le fournil...
l'odeur du pain, le travail
du façonnage de la pâte,
cette ambiance
si particulière lui donne
très tôt l'envie de se réaliser
dans cette profession.

Suite au dos ●●●●●▶



Lora BROSSET,
Boulangère d'essai
au fournil Banette

Dès 16 ans elle passe son BEP en boulangerie. Elle apprend son métier en boulangerie artisanale aussi bien en France qu'à travers des expériences exaltantes dans lesquelles elle consolide ses compétences et son tour de main entre **Montréal et Londres...**

Elle pose aujourd'hui ses bagages à Briare chez Banette au fournil d'essai "**au cœur même de la conception**" pour élargir son univers de la connaissance du pain : recherche, tests, créations, élaborations de nouveaux produits....

Ce choix lui offre clairement de nouvelles opportunités professionnelles.

Ici, elle trouve l'écoute, le soutien, la disponibilité et une place évidente pour les femmes.

Son métier rime avec **créativité** et **liberté** même s'il s'avère très prenant : une **condition physique** et un **amour** du pain sont les deux ingrédients indispensables dans cette profession.

"Je suis toujours en recherche de perfection et d'apprendre toujours plus.... Mon objectif est d'être indépendante et monter ma propre affaire !"

Son message aux femmes ?

"La Passion avant tout ; Il faut oser, il y a de la place pour nous ..."

Banette au féminin

Karine BEUVIN,



**Un autre univers
de la boulangerie...**

**...Conseillère :
Un dessein animé !**

Karine est
animatrice-commerciale...

Ultra-dynamique, un
téléphone qui sonne toutes
les deux minutes, elle est
au service des boulangères.

Sa spécialité ?
Être pro en conseils !

Suite au dos ●●●●●▶



Karine BEUVIN,
Un autre univers
de la Boulangerie...
...Conseillère :
Un dessein animé !

Besoin d'idées de décoration dans une boulangerie?

Cette discrète boute-en-train opère sur tout : la mise en avant des produits, sur une façon d'étiqueter, de prix à afficher, de poids à indiquer...

En somme, tout ce qui peut être au top pour nos "fashion-baker" !

Karine est là pour répondre aux questions de ces dames...

Comme quoi... la Boulangerie, n'est-ce pas une affaire de femme ?

Pour Karine c'est aussi une histoire de famille, son mari s'occupe de vendre la farine, quand à ses beaux-parents ils étaient boulangers...

Elle travaille pour le moulin Paul Dupuis à Gournay-en-Bray en Seine Maritime depuis 4 ans. Elle n'a pas de formation particulière et a décidé de se lancer toute seule.

"Les idées fusionnent et le besoin d'aider est essentiel ; c'est un vrai challenge"

"J'ai essayé de comprendre le besoin des boulangères, leur apporter des nouvelles idées, et d'être à leur écoute sur tout !"

Banette au féminin



Karine FAUCHOUX, Boulangère-Conseillère en vente

Après 2 ans dans le bâtiment comme assistante commerciale, Karine Fauchoux quitte tout et se lance dans une nouvelle aventure, soutenant le désir de reconversion professionnelle de son mari. Deux impératifs étaient à l'origine de sa décision : le désir de vivre une aventure humaine, et de la faire exister avec lui.

Suite au dos ●●●●●▶



Karine FAUCHOUX,
Boulangère-Conseillère
en vente

●●●● **UNE AVENTURE QUI SE VIT À DEUX**

Tandis que Jean-Louis mettait la main à la pâte lors de sa formation à l'École Banette, elle le rejoint pour un cursus plus spécifique en management ; semaine parfaite par un stage en boulangerie et en formation de vente. Après la vie des villes, ils ouvrent leur boulangerie à Campénac, petit village de Bretagne.

●●●● **UNE VRAIE RECONVERSION POUR ELLE AUSSI**

"C'est un énorme changement de vie et une grande expérience pour moi.

Je suis vraiment contente d'être passée par le cursus Banette, très instructif et enrichissant, je continue à apprendre tous les jours.

Ce qui me manquait dans mon métier était le contact humain que je découvre pleinement aujourd'hui."

"On se plaît beaucoup ici, nous sommes les seuls boulangers du village.

Je découvre une vie plus conviviale.

Les habitants nous ont si bien accueilli, la clientèle prend un réel plaisir à venir chez nous...!"

96%

DES FEMMES PENSENT
QU'IL EST ESSENTIEL
DE MANGER ÉQUILIBRÉ

MIAM !

UN PAIN AU PETIT GOÛT DE BLÉ
COUPÉ ET MIEL, NATURELLEMENT
RICHE EN SELS MINÉRAUX ET EN
FIBRES. C'EST DÉCIDÉMENT BON
DE MANGER BIEN ÉQUILIBRÉ.

FERMENTATION NATURELLE



UN PAIN AU PETIT GOÛT DE BLÉ
COUPÉ ET MIEL, NATURELLEMENT
RICHE EN SELS MINÉRAUX ET EN
FIBRES. C'EST DÉCIDÉMENT BON
DE MANGER BIEN ÉQUILIBRÉ.
FERMENTATION NATURELLE

MIAM !

96%

MMMMMMMMHHHH...

ITION

PETIT GOÛT DE BLÉ
MIEL, NATURELLEMENT
SEL MINÉRAUX ET EN
EST DÉCIDÉMENT BON
BIEN ÉQUILIBRÉ



Chaque jour, s'engager par amour du pain.

www.banette.fr

Contact presse :

MONET COMMUNICATION

Tél. : 01 47 05 09 08

Laurène de Monteynard

lmonteynard@monetcom.com

Marine de Montille

mmontille@monetcom.com

www.monetcom.com