



Cas Pains d'antan

Auteur : C. Terrier ; <mailto:webmaster@cterrier.com> ; <http://www.cterrier.com>
Utilisation et reproduction : libre

Monsieur **Julien Boussier** est boulanger à Paris. Il a créé en 1999 la chaîne de boulangeries **Pains d'antan** qui est contrôlée par la Société Anonyme Boussier dont il est actionnaire à 65 % (capital de 100 000 €).

A ce jour, la SA contrôle 3 boulangeries dont elle est propriétaire et 5 boulangeries qui ont été ouvertes en franchise.

Le siège social de la société est le suivant :

Pains d'antan
8 avenue des Merles
75016 Paris
Tél. : 57 98 34 76
Fax : 57 98 34 77
SIREN : 615342 594 01014

La SA emploie 6 salariés au siège social et 9 employés dans les trois boulangeries.

Les magasins sont tous situés dans des quartiers résidentiels. La clientèle ciblée est plutôt les couches qui correspondent aux CSP supérieures. Le prix du pain est supérieur de 15 % aux boulangeries concurrentes. Les clients sont fidélisés par la qualité du produit. Chaque magasin fabrique son propre pain.

La réputation des boulangeries repose essentiellement sur la qualité des pains fabriqués à l'aide de farines sélectionnées de façon rigoureuse auprès de la minoterie « La Géroise ». Toutes nos farines sont certifiées Bio.

La réputation de la société s'est faite principalement

- sur trois types de pain : **Tradition, antan et céréales**.
- Sur deux types de brioches élaborées à partir de farines bio : **Brioche de Saint Genis** et **brioche de Savoie** (également appelé : Gâteau de Savoie)

Enfin la décoration des magasins (tout en chêne) est imposée par Monsieur **Boussier**. Elle crée une atmosphère chaleureuse, artisanale, intime et traditionnelle.

Monsieur **Boussier** a plusieurs projets pour l'année prochaine :

- ouvrir de nouveaux magasins en franchise sur Lyon et Marseille,
- prendre une participation dans une fabrique de farine,
- diversifier sa production.

Travail 1

La société commercialise principalement trois types de pain pains élaborés à partir de farines différentes :

- Tradition (blé)
- Antan (blé, froment, maïs)
- Céréale (blé, froment, seigle)

Toutes les farines proviennent de la minoterie « La Géroise » qui propose des farines sélectionnées pour leurs qualités gustatives et biologiques. Toutes les farines sont certifiés « bio ».

Chaque pain est commercialisé sous les formes suivantes :

- Baguette : 200g
- Boule : 300g, 600g
- Pavé : 500 g, 1 kg, 2 kg (uniquement Pain d'Antan)

M. Boussier vous demande de concevoir une plaquette au format A5 (une feuille A4 pliée en deux) qui présente la société, ses pains et leurs caractéristiques et les brioches. Il vous demande de concevoir un document professionnel.

Travail 2

M. Boussier vous remet les tarifs actuels :

A la suite d'une augmentation des prix de 10 % des farines de notre minotier. Il vous demande de recalculer tous les prix de ventes TTC des différents pains.

Les prix TTC doivent être arrondis à la dizaine de centimes supérieure

Imprimer votre travail et vos formules de calcul

Tarifs pains		
	Prix kg HT	Poids en gramme
Baguette 200g Tradition	4,60 €	200
Baguette 200g Antan	5,20 €	200
Baguette 200g Céréale	5,10 €	200
Boule 300g Tradition	4,60 €	300
Boule 300g Antan	5,10 €	300
Boule 300g Céréale	5,00 €	300
Boule 600g Tradition	4,60 €	600
Boule 600g Antan	5,10 €	600
Boule 600g Céréale	4,80 €	600
Pavé 500 g Antan	5,00 €	500
Pavé 1 kg Antan	5,00 €	1000
Pavé 2 kg Antan	5,00 €	2000

Travail 3

Concevoir le courrier qui sera envoyé à tous les magasins et à tous les franchisés pour leur indiquer les nouveaux tarifs. Réaliser ce travail sous la forme d'un publipostage.

Liste des magasins et des franchisés :

- Boulangerie Pain d'antan, M. Bergeron Pierre, 18 rue de la Paix, 75009 Paris IX
- Boulangerie Pain d'antan, M. Gonthier Paul, 25 ru Jean Paul Sartre, 75011 Paris XI
- Boulangerie Pain d'antan, Mme Bergerac Celine, 3 rue Louis Borges, 75016 Paris XVI
- Boulangerie Pain d'antan, M. Laffema Roger, 1 rue de la Gare, 06000 Nice
- Boulangerie Pain d'antan, M. Hayat Louis, 3 rue S. Weather, 38000 Grenoble
- Boulangerie Pain d'antan, M. Elouort Claude, 8 rue E. Triolet, 33000 Bordeaux
- Boulangerie Pain d'antan, M. Tavous Luc, 23 Chemin de l'Abbaye, 39000 Lons Le Saunier
- Boulangerie Pain d'antan, M. Honbert Jean-François, 35 rue Mongetien, 26000 Valences

Travail 4

M. Boussier vous remet les ventes en quantité des trois magasins de Paris

Il vous demande

1. de valoriser les chiffres d'affaires de ces trois magasins à parti des prix actuels du pain
2. de calculer le chiffre d'affaires consolidé des trois magasins et des lui imprimer tous les tableaux

Groupe pain d'antan Boulangerie Paris IX				
	janvier	fevrier	mars	avril
Baguette 200g Tradition	3200	3400	3150	3500
Baguette 200g Antan	2800	2950	3210	3050
Baguette 200g Céréale	2400	2520	2610	2880
Boule 300g Tradition	1850	1920	1810	2100
Boule 300g Antan	1940	2050	1950	1990
Boule 300g Céréale	1750	1810	1920	2010
Boule 600g Tradition	1500	1410	1380	1350
Boule 600g Antan	1600	1700	1810	1960
Boule 600g Céréale	1200	1180	1120	1030
Pavé 500 g Antan	800	750	610	720
Pavé 1 kg Antan	1200	1210	1300	1280
Pavé 2 kg Antan	900	910	880	980

Groupe pain d'antan Boulangerie Paris X				
	janvier	fevrier	mars	avril
Baguette 200g Tradition	4800	5000	4810	5150
Baguette 200g Antan	4100	4400	4715	4580
Baguette 200g Céréale	3400	3680	3890	4220
Boule 300g Tradition	2750	2900	2915	3210
Boule 300g Antan	3120	3210	3250	3540
Boule 300g Céréale	2425	2618	2730	2982
Boule 600g Tradition	2350	2015	2270	2175
Boule 600g Antan	2310	2450	2870	2830
Boule 600g Céréale	1720	1770	1680	1550
Pavé 500 g Antan	1210	1225	1125	1180
Pavé 1 kg Antan	1700	1820	1890	1920
Pavé 2 kg Antan	1350	1370	1390	1480

Groupe pain d'antan Boulangerie Paris XVI				
	janvier	fevrier	mars	avril
Baguette 200g Tradition	5450	5650	5725	5930
Baguette 200g Antan	5200	5120	5210	5300
Baguette 200g Céréale	4710	4415	4668	5064
Boule 300g Tradition	3420	3480	3510	3785
Boule 300g Antan	3744	3852	3900	4248
Boule 300g Céréale	2910	3140	3280	3520
Boule 600g Tradition	2860	2512	2857	2940
Boule 600g Antan	2650	2840	2550	3125
Boule 600g Céréale	2064	2124	2016	1860
Pavé 500 g Antan	1230	1470	1450	1510
Pavé 1 kg Antan	2050	2210	2220	2310
Pavé 2 kg Antan	1620	1590	1540	1535

Travail 5

M. Boussier souhaite installer dans chaque boulangerie un écran de télévision qui affichera un diaporama qui présente les atouts de la société et ses pains.

Il vous demande de concevoir ce diaporama.