

# Quand les nouvelles technologies dynamisent l'économie de proximité et dépoussièrent l'image des métiers de tradition

Un smartphone dans une main, une baguette dans l'autre main : voici le nouveau portrait du Français en 2017 ! Toujours aussi friand de bon pain et attaché au savoir-faire de son artisan boulanger, mais aussi résolument conquis par les nouveaux services offerts par les technologies numériques.

Et si demain, grâce aux nouvelles technologies, on pouvait, à la campagne comme en ville, offrir au consommateur la garantie d'avoir toujours sa baguette préférée à disposition près de chez lui, et aider l'artisan boulanger à mieux gérer son stock et développer son commerce ? Tel est le pari que prend Florian Maily en créant la start-up [Mon-pain.fr](http://Mon-pain.fr).

Après quelques mois d'expérimentation, la start-up installée à Charolles - une commune de moins de 3000 habitants, au cœur de la campagne Saône-et-Loirienne (71) - accélère son développement.

Nouveau site Internet, recrutement et déploiement d'un service commercial, roadshow et offre spéciale campings... Son ambition : conjuguer tradition et innovation pour que le plaisir et le goût du bon pain perdure partout et toujours !



**Mon-pain.fr, la start-up qui reconnecte la boulangerie artisanale rurale et les consommateurs 2.0 !**

*Sommes-nous vraiment obligés, à la campagne, de nous lever de bonne heure pour avoir des viennoiseries et des baguettes ?*

*Dimanche, j'ai failli me fâcher avec le boulanger du coin...  
10h58, je file à la boulangerie pour acheter des viennoiseries et du pain frais. Je suis de super bonne humeur, j'ai enfin pu faire une grasse mat' ! Les Loulous sont*

à peine réveillés, l'homme dort encore... On va se faire un méga petit déjeuner ! Je rentre dans la boulangerie... et là, stupeur. Pour la 5<sup>e</sup> fois en deux mois, il ne reste plus rien, hormis un pain aux raisins, deux croissants sans beurre, un pain blanc et pain de seigle. Incrédule, je demande au boulanger « C'est tout ce qu'il vous reste ? » Et lui, tout sourire, de me répondre « Ah oui, tout a été vendu ! ». - C'est une manie chez vous de n'avoir plus rien à vendre le dimanche dès 11h ? Comment voulez-vous gagner votre vie ? - En ne jetant pas ce que j'aurais produit en trop, comme hier par exemple ! - Mais on est dimanche ! - Je ne pouvais pas prévoir qu'un client allait m'acheter à lui seul 30 viennoiseries ce matin. - Et maintenant, je fais quoi ? Il faut encore que je prenne ma voiture pour faire 12 kms de plus en espérant trouver 4 croissants et 4 pains au chocolat ? Il ne faudra pas vous étonner si, à force de se déplacer pour rien, vos clients ne prennent plus la peine de m'arrêter chez vous.

Et pendant un quart d'heure, nous échangeons nos points de vue commerçant/client, service de proximité, gestion du stock, marges, satisfaction clientèle, etc. Au final, on se comprend mais bon... j'ai eu le droit à la soupe à la grimace en rentrant à la maison avec mon pain de seigle.

**Mais ça c'était avant... Avant que les nouvelles technologies modernisent la vie à la campagne, avant que mon boulanger soit branché, avant que ne soit lancée la plateforme Mon-pain.fr !**



## **Mon-pain.fr : renouer avec la tradition... en innovant !**

En France, le nombre de boulangeries artisanales est passé de 55.000 en 1970 à 32.000 aujourd'hui. En moyenne quatre communes sur cinq ne disposent plus de leur propre boulangerie, ce qui fait que 13000 communes se situent à environ 9 minutes en voiture d'une boulangerie... Comment dans notre pays, le pays de la baguette et du bon pain, où 92% d'entre nous ont toujours du pain à la maison, sommes-nous arrivés à une telle situation ?

La faute aux grandes surfaces et aux franchises qui font concurrence aux artisans avec des produits décongelés aux saveurs insipides mais moins chers ?

La faute aux artisans qui ne savent plus comment répondre aux attentes de leurs clients, qui pour certains n'ont pas su résister aux sirènes du congelé ou pour d'autres qui ont fui les campagnes pour s'assurer une zone de chalandise plus porteuse en ville ?

La faute aux consommateurs qui veulent le beurre, l'argent du beurre, affirment vouloir défendre les savoir-faire de nos artisans et qui par facilité attrapent une simili-baguette en tête de gondole de leur supermarché ? La faute à la société qui, un temps (trop longtemps), n'a pas su défendre les valeurs de notre artisanat, encourager les jeunes à suivre des filières professionnelles et perpétuer la tradition du goût ?


Sûrement un peu tout cela à la fois... Mais rien n'est jamais inéluctable !

Convaincu que l'histoire d'amour entre les Français et les artisans boulangers/pâtisseries ne peut rimer qu'avec toujours, Florian Maily a développé une solution permettant de répondre à la fois aux problématiques des professionnels et aux attentes des consommateurs.

Il confie,


*« Les images d'Épinal ont tendance à opposer ruralité et modernité, tradition et innovation. Pour ma part, je suis persuadé que l'avenir de nos savoir-faire, de notre qualité de vie, de notre « art de vivre à la française », etc., est justement l'alliance de ces soi-disant opposés.*

*Le monde bouge, nos habitudes évoluent, les nouvelles technologies offrent de nouvelles opportunités... Ce n'est pas parce que nous défendons des traditions que nous devons lutter contre l'innovation. Au contraire ! En exploitant au mieux le potentiel de la révolution digitale, nous pouvons donner un nouveau souffle à la tradition. C'est pour cela que j'ai créé Mon-pain.fr, pour que les nouvelles technologies perpétuent le goût du bon pain, encourage la consommation locale et redynamisent la filière artisanale boulangerie/pâtisserie sur l'ensemble du territoire. »*



[Accueil](#)
[Nos boulangeries](#)
[Nos offres](#)
[Créer ma vitrine](#)
[Le concept](#)
[Des Questions ?](#)
[Relation presse](#)
[Contact](#)

**MAISON GILARDON**



Région : **Rhone-Alpes**  
 Adresse : **14, Place du Popey**  
**69490 SAINT ROMAIN DE POPEY**

Lundi : **05:00-13:00 & 15:00 - 19:30**  
 Mardi : **05:00-13:00 & 15:00 - 19:30**  
 Mercredi : *Fermé*  
 Jeudi : **05:00-13:00 & 15:00 - 19:30**  
 Vendredi : **05:00-13:00 & 15:00 - 19:30**  
 Samedi : **05:00-13:00 & 15:00 - 19:30**  
 Dimanche : **06:00-13:00**

**Votre Artisan boulanger pâtissier vous propose une large gamme de pains, pâtisserie, viennoiserie et chocolat le tout de fabrication maison.**

Nous privilégions des matières premières de qualités. Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs locaux et avec l'association des « robins des champs » qui est une association d'agriculteur qui cultive les blés en agriculture raisonnée que notre meunier transformera en farine. Nous privilégions les circuits courts.

Vous trouverez chez nous un côté épicerie et produits locaux.

Boulangier pâtissier à saint romain de popey depuis 2003, nous serons à votre écoute pour toute demande particulière et personnalisée.


Suivez toute notre actualité sur notre page facebook @boulangerie gilardon

Pains


Viennoiseries

Pâtisseries


Snacking




*Pain de Seigle*  
400 g tranché



*Pain des moissons*  
400 g



*Petite marguerite*  
200 g



*Baguette Classique*  
200 g

## La solution 2.0 pour du bon pain, en bonne quantité, partout !

Après une expérimentation réussie, la start-up Mon-pain.fr déploie aujourd'hui un concept fort, une solution simple et efficace, une innovation gagnante/gagnante pour les artisans boulangers/pâtisseries et les consommateurs.

Grâce à Mon-pain.fr,

- les clients peuvent réserver en ligne leurs pains, viennoiseries ou pâtisseries, jusqu'à minuit, puis le lendemain aller chercher et payer leur commande sans surcoût. Pour eux, finie la panne de baguette, l'achat par défaut d'un simili-pain décongelé et vive les viennoiseries qui attendent sagement la fin de la grasse matinée du dimanche !
- les artisans boulangers/pâtisseries disposent d'une vitrine en ligne et d'un outil en phase avec les attentes et nouvelles habitudes des consommateurs. Ils offrent un service pratique et valorisant, développe leur clientèle et leur chiffre d'affaires, anticipent au mieux leur production, réduisent la perte de stocks.

**Mon-pain**

Je cherche un boulanger, une ville, un code postal...

Se connecter S'inscrire

Accueil Nos boulangeries Nos offres Créer ma vitrine Le concept Des Questions ? Relation presse Contact

### Nos boulangeries

	<p><b>LE FOURNIL DE SOPHIE</b>          4, Rue de Verdun          71160 DIGOIN          Région: Bourgogne          Ouvert demain</p>	Commander
	<p><b>MAISON GILARDON</b>          14, Place du Popey          69490 SAINT ROMAIN DE POPEY          Région: Rhone-Alpes          Ouvert demain</p>	Commander
	<p><b>À L'ABRI DU VENT</b>          127, rue Centrale          69170 SAINT MARCEL L'ECLAIRÉ          Région: Rhone-Alpes          Ouvert demain</p>	Commander

**Pour les communes rurales sans boulangerie, Mon-pain.fr a également pensé à tout !**

Pour permettre aux habitants de sa commune de disposer des bons produits d'un boulanger/pâtisier artisanal, un particulier, une association ou la collectivité locale peut en effet créer en partenariat avec un professionnel proche de sa commune un dépôt de pain.

Ce dépôt de pain bénéficie alors d'une vitrine dédiée sur Mon-pain.fr et les habitants de la commune peuvent y commander leurs pains, viennoiseries et pâtisseries. Chaque jour, les commandes sont centralisées et envoyées durant la nuit au boulanger partenaire, qui livre chaque matin les produits frais à l'adresse du dépôt de pain sur la commune.

**A noter :** A l'approche de la saison estivale, Mon-pain.fr propose à tous les campings de créer gratuitement leur dépôt de pain en partenariat avec une boulangerie artisanale locale. Une bonne idée pour offrir un service pratique, simple et apprécié de tous les touristes !

## Une start-up en plein développement

Si une dizaine de boulangeries réparties sur 6 régions (Bourgogne, Bretagne, Pays de la Loire, Rhône Alpes, Aquitaine, Auvergne) sont déjà répertoriées sur la plateforme Mon-pain.fr, l'aventure ne fait que commencer !

Récemment installée dans ses nouveaux locaux à Charolles (71), la start-up Mon-pain.fr vient de lancer une version « aboutie » de son site Internet et met actuellement en place son service commercial. Quatre créations de poste sont en cours avec le recrutement de commerciaux sédentaires et d'assistants des ventes.





Florian Maily, fondateur et dirigeant de Mon-pain.fr souligne,

*« Notre objectif pour fin 2017 est de travailler avec 1200 vitrines réparties sur l'ensemble des régions de France. En parallèle, nous souhaiter nous implanter peu à peu dans les collectivités territoriales et dans le milieu associatif afin de créer le plus de dépôts de pain possible, et ainsi permettre à tous les Français de disposer de bon pain au plus près de chez soi. »*

La start-up Mon-pain.fr a déjà été sélectionnée parmi les entreprises les plus innovantes par bpi France Servir l'avenir, Bourgogne Franche Comté.

Pour faire connaître son concept et soutenir son développement, la start-up entreprend par ailleurs un roadshow à la rencontre des boulangeries/pâtisseries artisanales et des élus des collectivités locales.

## A propos de Florian Maily

A 18 ans, Florian Maily décide de quitter l'école, bien décidé à se débrouiller seul. Il engrange diverses expériences dans des petites structures et des grands groupes : la vente de meubles pour Conforama ou M Meuble, l'immobilier chez 20 immo ou AST Groupe, la publicité pour Leboncoin.fr... Au fil des années, il apprend, se forme à de multiples techniques et stratégies de gestion, marketing et développement des entreprises.

A 26 ans, le jeune homme se sent prêt à réaliser son rêve : devenir un entrepreneur citoyen.



Passionné de bon pain et de grasses matinées (deux passions pas toujours compatibles !), il a l'idée de créer un service de réservation en ligne pour les boulangeries et pâtisseries artisanales.

Quand, en moins de six mois d'intervalle, les deux boulangeries de sa commune natale mettent la clé sous la porte, Florian Maily saisit les enjeux que peut relever un tel service.

Il crée Mon-pain.fr avec une ambition : redynamiser la filière de la boulangerie/pâtisserie artisanale en milieu rural et permettre ainsi de perpétuer la tradition et le goût du bon pain auprès de tous les Français.

## Pour en savoir plus

<http://www.mon-pain.fr>

### Contact presse

Florian Maily

Mail. [fmaily@mon-pain.fr](mailto:fmaily@mon-pain.fr)

Tél. 03 85 70 92 86 - 06 62 81 67 47