



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1063 - 1^{ER} MARS 2023

Création, installation, reprise d'entreprise : se financer autrement



© Frédéric Vielcanet

Pages 8 et 9

CMA France

Nicolas Lambert, boulanger-pâtissier, reçoit le Trophée maître d'apprentissage

Page 12



Inflation

Énergie : envolée des prix, ce n'est pas fini !

Page 10



Portrait

Antoine Piquet, la boulangerie dans les étoiles

Page 26



Ma passion
est entre de
bonnes mains

Crédit photo : Gildas Raffenel - Place Cliché - Tenue vestimentaire fournie par Bragard.

Alexis Daudin, boulanger-pâtissier à Seynod (74)

DOSSIER :
Création,
installation,
reprise
d'entreprise...
se financer
autrement

P. 8 et 9



- **5** ÉDITO : Services et accompagnement des professionnels
- **6** TENDANCE : Ça roule pour le New-York roll !
- **10-15** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : EUROGERM construit son futur avec une nouvelle usine de levain 100 % français
- **16-18** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : Café Croissant, l'émission de février
- **19-20** RECETTE INBP : Entremets de Pâques citron chocolat
- **21-24** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Dordogne, devenu boulanger ambulant, il échappe à la hausse des prix de l'énergie
- **25** CONSEIL DU JURISTE : La nouvelle rubrique obligatoire sur le bulletin de salaire à compter du 1^{er} juillet 2023
- **26** PORTRAIT : Antoine Piquet, la boulangerie dans les étoiles
- **28** CONSEIL DE PRO : Petit matériel, les indispensables dans vos laboratoires de pâtisserie
- **30** MOTEUR : Cure de jouvence pour la BMW X5
- **32** SANTÉ : Une aromathérapie anti coup de blues
- **33** ESCAPADE : Les Mini-monstres font leur show
- **34** FAITES VOS JEUX : Test psycho...logique
- **35** PETITES ANNONCES

P. 26



P. 30



P. 33





Ma passion
est entre de
bonnes mains

Services et accompagnement des professionnels



© Frédéric Vielcanet

De la formation professionnelle à la qualité des produits issus de la filière, des attentes des consommateurs à la préservation des savoir-faire artisanaux, la Confédération est engagée dans tous les dossiers !

En ces temps plus difficiles, elle est investie, depuis plusieurs mois, auprès des pouvoirs publics pour obtenir les aides mises en place par le Gouvernement dont les professionnels peuvent bénéficier :

- Le plafonnement du prix moyen de l'électricité à 280 €/MWh ;
- L'amortisseur électricité (permettant une prise en charge de 20 % de la facture environ) ;
- Le guichet d'aide au paiement des factures d'électricité et de gaz ;
- Le report du paiement des impôts et des cotisations sociales.

La Confédération a décidé de mettre en place une **cellule de crise dans le but d'accompagner les entreprises les plus fragilisées par la hausse**

des matières premières, des prix de l'énergie et autres problématiques.

Pour bénéficier de cet accompagnement personnalisé, il suffit de contacter la Confédération au **01.53.70.16.25**.

La Confédération fédère 94 groupements professionnels départementaux et 13 régions boulangères répartis sur l'ensemble du territoire.

Des professionnels sont à votre disposition pour **vous renseigner, au quotidien, sur toutes vos interrogations sociales, fiscales, réglementaires** mais également **vous guider dans vos démarches**. N'hésitez pas à contacter le groupement de votre département, que vous trouverez dans l'annuaire du site **www.boulangerie.org**

La force de notre Confédération, c'est cette identification par les pouvoirs publics de notre place incontournable. C'est un rôle indispensable pour protéger les intérêts des artisans boulangers-pâtisseries.

La CNBPF est là :

- Pour vous défendre : prix de la baguette, sécurité alimentaire... En matière sociale, la Confédération suit les droits et obligations des salariés, négocie auprès des organisations syndicales de salariés pour, notamment, améliorer la qualité de vie au travail ;
- Pour vous aider : deux fonds de solidarité Covid (12 millions d'aides débloquentes), guides de sobriété énergétique, guide d'optimisation de gestion d'une boulangerie-pâtisserie, formation des élus régionaux et départementaux ;
- Pour valoriser notre profession : reconnaissance des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain par l'Unesco, présence forte sur les réseaux sociaux, marque Boulanger de France, valorisation et commu-

nication autour des concours nationaux ;

- Pour renforcer le poids de la profession : déploiement d'un logiciel CRM et création d'un poste de développement territorial pour être au plus proche de vos besoins...

Les boulangers sont des acteurs économiques, il faut augmenter le nombre de nos adhérents, attirer des jeunes dans la profession, renforcer son attractivité. Nous formons 29 000 apprentis par an. Pour cela, nous nous attachons à valoriser les jeunes par l'excellence, à favoriser la formation en boulangerie-pâtisserie par les concours nationaux que nous organisons, qui sensibilisent l'opinion publique. **L'emploi est au cœur de nos préoccupations** (signature de la Charte « *Métiers en tension* » et « *Un jeune, une solution* » avec le ministère du Travail).

Lorsque la tempête est là, on doit maintenir le cap et avancer. C'est bien ce qui motive votre Confédération. Ce qui est important, c'est de continuer à travailler ensemble, et dans une même direction, en vous apportant aide et accompagnement.

Plus encore, je dirai, que **vous êtes toutes et tous les garants de cette place si particulière qu'occupe le pain dans notre culture !** Nous devons mettre en lumière la transmission des savoir-faire, ensemble et unis, pour assurer la pérennité de notre profession !

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• ÇA ROULE POUR LE NEW-YORK ROLL !



Après le cronut (croisement entre le donut et le croissant), le cruffin (mi-croissant, mi-muffin) et autres produits hybrides de ces dernières années, voici qu'arrive une nouvelle création made in USA : le New-York roll ! Cette viennoiserie circulaire à base de pâte à croissant, garnie de crème et surmontée d'un glaçage et de toppings variés, s'est fait connaître sur les réseaux sociaux. Aujourd'hui, elle fait fureur dans les pâtisseries, aux quatre coins de la France.

Cette viennoiserie ronde associe un feuilletage fin et une crème gourmande, un joli glaçage ou des toppings.

• UN CROISSANT CIRCULAIRE, GOURMAND ET LUDIQUE

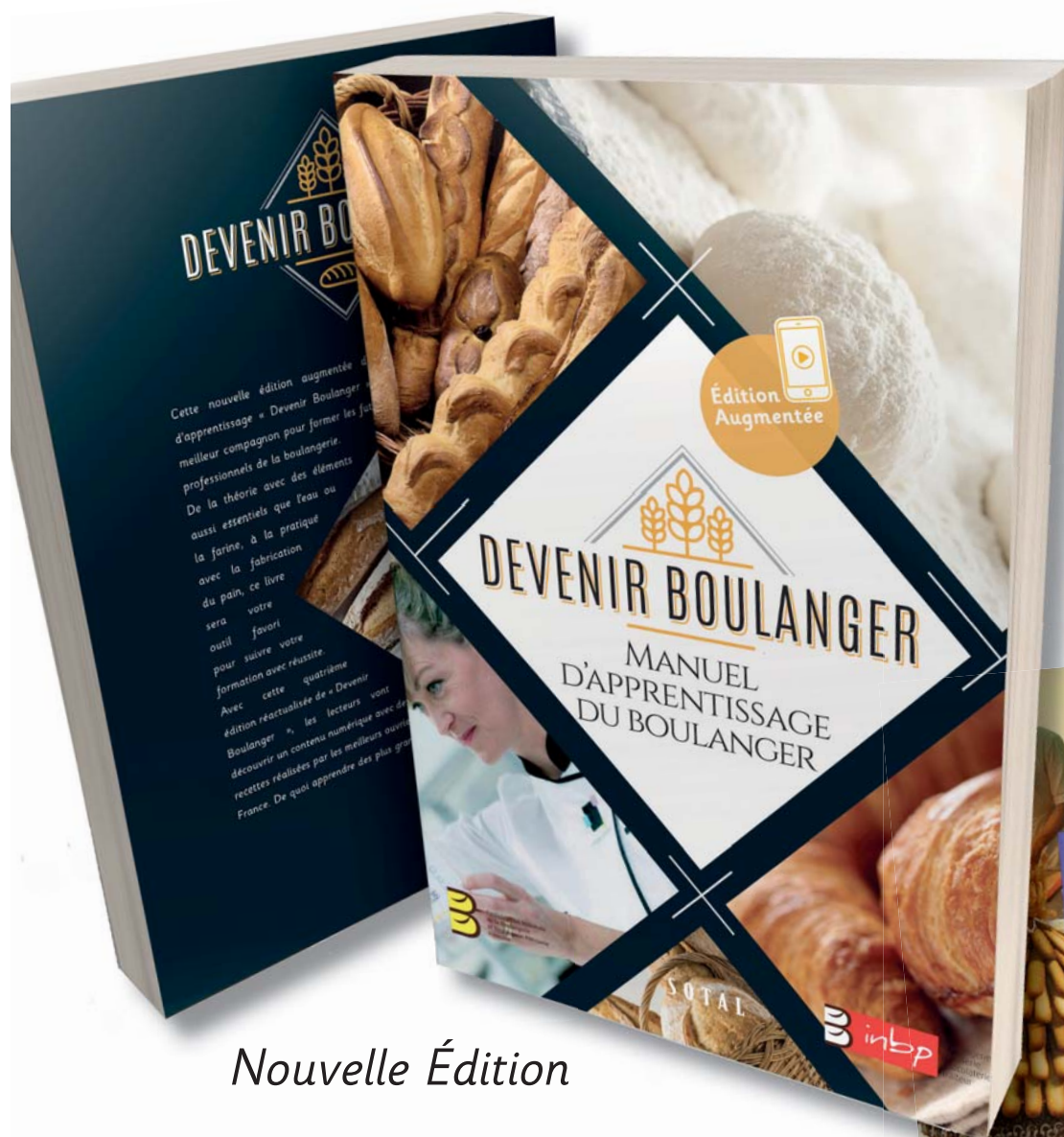
Cette viennoiserie tendance est née au Lafayette Grand Café and Bakery de New-York, où elle s'appelait alors « The Supreme ». Rapidement, elle séduit le réseau TikTok avec 16 millions de vues et en boutique, l'engouement est tel que la vente doit être limitée à une pièce par client. Rebaptisé le « New-York roll » en France, ce croissant circulaire est maintenant présent dans de nombreuses pâtisseries à Paris mais aussi en province. Les ingrédients du succès ? Un feuilletage fin, parfaitement roulé et légèrement caramélisé, une crème onctueuse (pâtisseries ou pâte à tartiner ou ganache) ou aérienne (chantilly) et des parfums et toppings déclinables à l'infini. Par exemple, Bo & Mie (Paris) propose une version crémeux pistache avec topping en éclats de pistache, une autre chantilly mascarpone vanille de Madagascar et glaçage chocolat ou encore framboise et pralines roses pour la Saint-Valentin. La boutique Frappe (Paris) vient de créer un roll caramel beurre salé et pop-corn. Quant à Philippe Conticini, il canalise l'affluence grâce à un « Bar à croissants rolls » : les rolls commandés sur le web y sont montés devant le client, lors du retrait en magasin.

*Ludivine Lorient
Centre de Ressources documentaires de l'INBP*



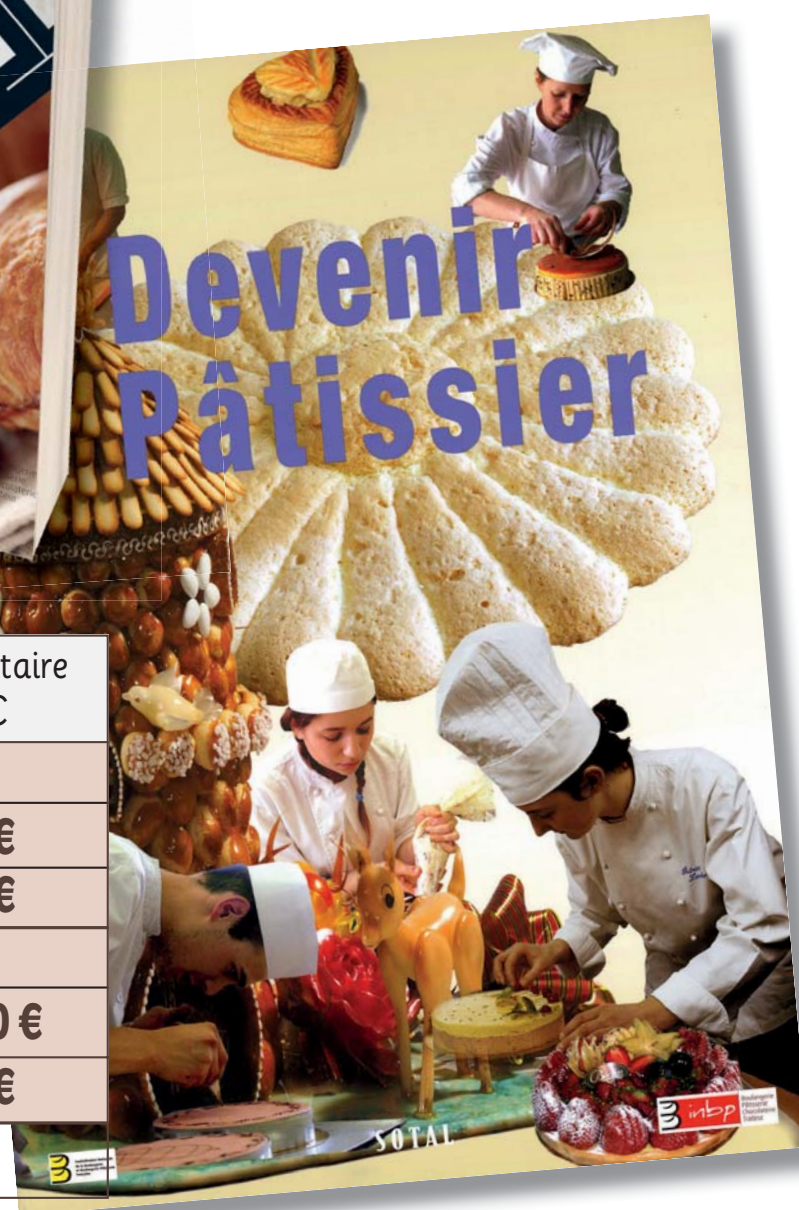
Le New-York roll, devenu virale aux États-Unis cet été, a vite fait sensation sur Instagram et TikTok, au point de débarquer en France et de connaître déjà un grand succès.

© Reuters



Nouvelle Édition

2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Tarif public - France Métropole	Prix unitaire TTC
De 1 à 9 exemplaires	
Livre Devenir Boulanger	39 €
Livre Devenir Pâtissier	25 €
10 exemplaires et +	
Livre Devenir Boulanger	32,70 €
Livre Devenir Pâtissier	20 €
Frais de port : voir sur le site Internet	

**Commandez les livres sur notre site
et réglez en carte bleue**

<https://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/boutique/>

Création, installation, reprise et comment se financer autrement

Avoir pour projet la création ou la reprise d'une entreprise est un beau et sacré défi. Mais si la passion et la volonté de réussir sont bien là, bien souvent, les futurs entrepreneurs se trouvent confrontés à des problèmes de financement et à la frilosité des organismes bancaires. À cela s'ajoute l'augmentation des taux. Rien que sur le mois de février, les taux d'emprunt ont continué leur ascension entamée depuis un an déjà, le taux moyen sur 20 ans atteignant 2,80 % (hors et coût des sûretés). Pour rappel, en février 2022, ce même taux oscillait entre 0,81 % et 1,28 % selon le profil de l'emprunteur (chiffres Observatoire Crédit Logement). Il existe pourtant des solutions alternatives pour obtenir des financements indépendamment du système bancaire qu'il est essentiel de connaître.

La collecte de fonds

La collecte de fonds auprès de l'entourage proche (famille, amis, relations...) est souvent la première idée qui vient quand on cherche des financements hors banque. Cette formule a pour avantage de permettre aux donateurs de bénéficier d'exonération ou de réductions d'impôts. Dans le cadre familial, le bénéficiaire d'un don peut en effet recevoir jusqu'à 31865 € sans avoir à payer de droits. À condition que le donateur ait moins de 80 ans et que le bénéficiaire – qui doit être majeur ou émancipé – soit son enfant, son petit-enfant ou son arrière-petit-enfant (ou neveu ou nièce si le donateur n'a pas de descendants). Attention cependant, ce don doit faire l'objet d'un acte notarié, d'un acte sous seing privé ou d'une déclaration de don. Le bénéficiaire doit en avertir son centre des Finances publiques dans un délai d'un mois.

Les prêts d'honneur

Si votre recherche de financement concerne une création ou reprise d'entreprise, ou si vous êtes un jeune dirigeant, vous pouvez vous tourner vers un prêt d'honneur. Il s'agit d'un prêt sans garantie ni caution personnelle, généralement à taux zéro, et inscrit en fonds propres. Son montant peut atteindre 90 000 € pour les projets innovants. Ce type de prêt est proposé



par plusieurs réseaux d'accompagnement, comme « Initiative France », « Réseau Entreprendre » ou encore « l'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) ».

Obtenus après sélection et passage devant un jury de professionnels, les prêts d'honneur peuvent en outre apporter un gain de crédibilité à votre projet et faciliter l'obtention de financements bancaires.

Le microcrédit

Conçu spécifiquement pour des personnes rencontrant des difficultés d'accès aux financements bancaires, le microcrédit vise la création, la reprise ou la consolidation d'une entreprise. Le but est de permettre aux porteurs de projet de faire naître ou de pérenniser leur propre emploi.

En plus du prêt, ce dispositif s'accompagne d'un suivi des bénéficiaires: assistance dans les démarches administratives, aide à la maîtrise des coûts, développement commercial...

Les microcrédits sont généralement proposés par des acteurs associatifs. Par exemple, l'Adie propose un plan de financement pouvant aller jusqu'à 20 000 €, à travers le microcrédit (jusqu'à 10 000 €), complété par un prêt d'honneur ou une aide publique par exemple.

Le financement participatif

Le financement participatif ou *crowdfunding* est un mécanisme qui permet de récolter des fonds auprès d'un large public en vue de financer un projet créatif ou entrepreneurial, qui fonctionne le plus souvent via Internet.

Ce financement peut prendre 3 formes: un prêt, la souscription de titres de capital ou de créance émis par l'entreprise soutenue, ou un don ou une contribution qui peut donner lieu à une contrepartie. En France, le financement participatif est en développement constant depuis plusieurs années, passant de 167 millions d'euros collectés en 2015 à plus d'un milliard d'euros en 2020.

Si vous vous tournez vers une plateforme de *crowdfunding* par prêt (avec ou sans intérêt) ou par souscription de titres financiers, celle-ci doit obligatoirement justifier d'un statut réglementé:

- Conseiller en investissement participatif (CIP) ou prestataire en services d'investissement (PSI) agréé par l'Autorité de contrôle prudentiel et de résolution (ACPR) pour la souscription de titres;
- Intermédiaire en financement participatif (IFP) pour les prêts. Vous pouvez identifier les sites disposant de ces statuts grâce au label « Plateforme de financement participatif régulée par les autorités françaises ».

Pour rechercher facilement des plateformes de *crowdfunding* vous pouvez notamment consulter le site « <https://financeparticipative.bpifrance.fr/Porteur-de-projet> » mis en place par l'association Financement participatif France, la Caisse

e d'entreprise : ent

des dépôts et consignations et Bpifrance.

Les investisseurs providentiels

Si votre entreprise recèle un fort potentiel de croissance, elle peut intéresser des investisseurs providentiels (ou *business angels* pour les anglophones). Derrière ce terme, se cachent des personnes physiques, souvent anciens cadres supérieurs ou entrepreneurs eux-mêmes, qui souhaitent investir une partie de leur patrimoine financier dans des sociétés innovantes. Grâce à leur expérience, les *business angels* apportent également conseils et carnet d'adresses. Ces investisseurs sélectionnent leur projet avec attention, en se focalisant sur la réussite potentielle du projet. La levée de fonds peut donc prendre plus de temps et s'étaler sur une année.

Les fonds d'investissement

Près de 300 fonds d'investissement sont regroupés en France au sein de l'Association française des investisseurs pour la croissance (Afic). Il s'agit d'actionnaires professionnels qui prennent une participation en capital, majoritaire ou minoritaire, dans des entreprises généralement non cotées en bourse. Cette activité de capital-investissement peut intervenir sur 5 volets :

- La création d'entreprises et le financement de nouvelles technologies (capital-innovation) ;
- Les entreprises en croissance et à fort potentiel de développement (capital-développement) ;
- L'acquisition, la transmission ou la cession d'entreprises (capital-transmission) ;
- Le rachat d'entreprises en difficulté (capital-retournement) ;
- Le financement d'infrastructures, comme les télécommunications ou les équipements publics routiers (fonds d'infrastructures).

Les prêts interentreprises

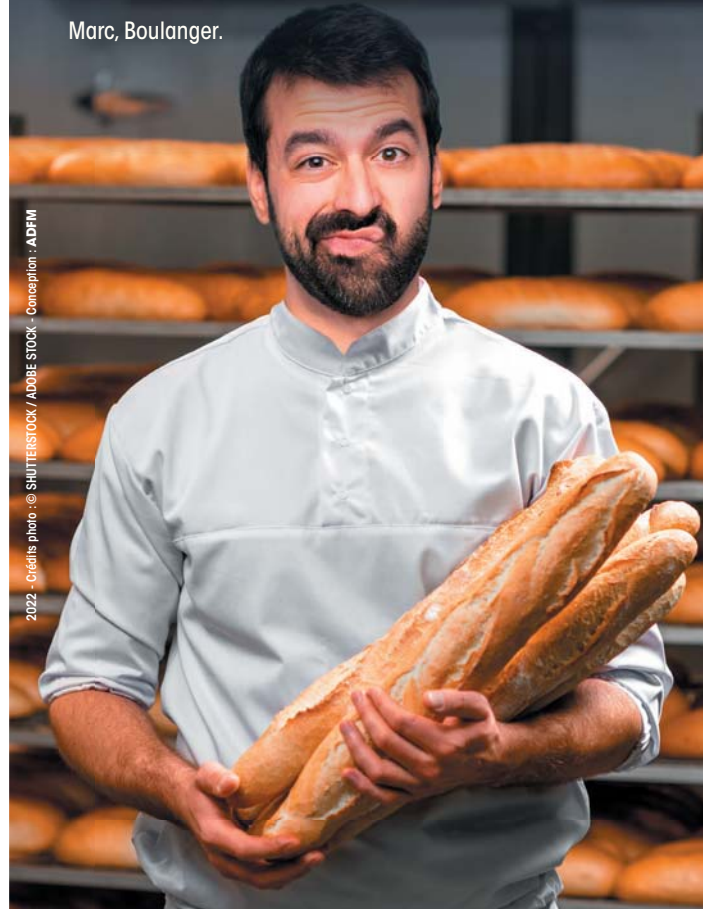
Qui de mieux placé qu'une autre entreprise pour comprendre les besoins de trésorerie ? Depuis la loi pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques, les entreprises ont la possibilité d'être créancières ou débitrices les unes des autres. Les sociétés à responsabilité limitée (SARL) et sociétés par actions peuvent désormais prêter des fonds à des microentreprises, PME ou entreprises de taille intermédiaires (ETI) sous certaines conditions. Cependant, il est indispensable de respecter quelques conditions. Ainsi, les entreprises prêteuses ne doivent effectuer ce prêt qu'à titre accessoire de leur activité principale et les prêts ne doivent pas excéder une durée de 2 ans. D'autre part, les prêts accordés doivent prendre la forme d'un contrat de prêt et les entreprises doivent pouvoir attester d'un lien économique (sous-traitant direct ou indirect, même groupement d'intérêt économique, même groupement attributaire d'un marché public...) justifiant le crédit.

Les concours

Dernière source de financement, les concours. En effet, de nombreuses associations, fondations, écoles ou autres organisations d'entrepreneurs proposent des concours destinés aux créateurs ou nouveaux chefs d'entreprise, à l'exemple de la Bourse Lesaffre pour ne citer qu'eux. Ils sont parfois destinés à des publics spécifiques (femmes entrepreneurs, jeunes, concours régionaux...) ou des secteurs définis (numérique, écologie, commerce, économie sociale et solidaire...). Pour les futurs entrepreneurs, il y a à la clé des dotations financières, mais aussi la possibilité de se faire connaître et de rencontrer des partenaires ou des investisseurs.

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir à la retraite. Avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme sans y penser. Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.

médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

mutuelle-medicis.com

**RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !**



Ingrédients fermentés

EUROGERM construit son futur avec une nouvelle usine de levain 100 % français

En ce début 2023, EUROGERM entreprend les travaux de construction de sa future usine de bio-fermentation de levain au sein de l'écoparc Dijon-Bourgogne, à Saint-Apollinaire (21). Un investissement de 21 millions d'euros, soutenu par France Relance à hauteur d'1,8 million d'euros. Le site sera opérationnel au premier trimestre 2024.

Avec ce chantier, EUROGERM franchit un cap en orientant son développement en France dans la recherche et la production d'ingrédients fermentés.

Doté, depuis 2022, d'un centre de recherche de 600 m² baptisé ETIC (Eurogerm Technological Innovation Center), EUROGERM déploie un atelier-pilote de levains qui verra le jour en mars 2023 sur le même site, à Quetigny (21). Il permettra de tester le levain à une échelle pré-industrielle et offrira un outil sur-mesure de démonstration



et de co-développement pour les clients du Groupe.

Opérationnelle en 2024, l'usine de bio-fermentation est destinée à la production de levains 100 % français. Le bâtiment, dont les travaux ont commencé dès janvier 2023, disposera d'une superficie de 3650 m²

sur un site de 13000 m². L'usine verra le jour l'an prochain pour les 35 ans du groupe, avec une prévision de production initiale de 400 tonnes de levain par an, pour atteindre progressivement une capacité de 1000 tonnes annuelles. La production d'autres ingrédients fermentés

innovants viendra à terme compléter l'offre de levain.

La future usine permettra également d'accompagner la demande des clients et d'apporter une réponse à leurs attentes en termes de qualité et d'origine, et plus spécifiquement celles liées à la filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée). Complémentaire à la gamme de levains existante, cette nouvelle offre viendra enrichir la palette d'ingrédients signatures à destination des acteurs de la filière blé-farine-pain-pâtisserie.

« Avec ce projet d'usine de bio-fermentation, nous franchissons un cap en devenant producteur d'ingrédients. Une évolution stratégique pour notre développement et pour accompagner nos clients dans leur processus d'innovation », se félicite Jean-François Honoré, président d'EUROGERM.

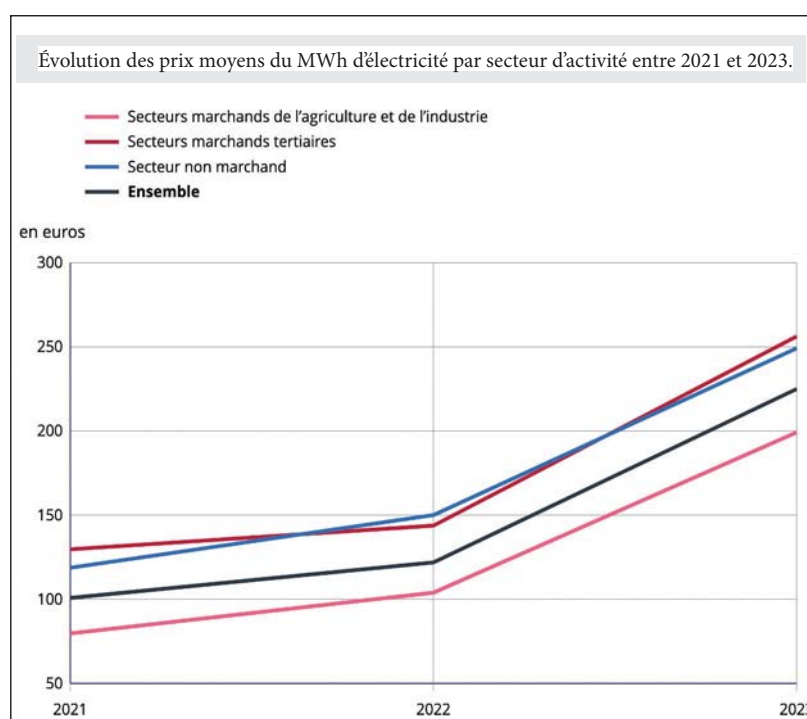
Inflation

Énergie : l'envolée des prix, ce n'est pas fini !

Selon une récente étude de l'Insee basée sur les prévisions des fournisseurs d'électricité fin décembre 2022, les prix de vente de l'électricité fournie aux clients professionnels devraient augmenter de 84 % en 2023 en moyenne annuelle, hors mesures « amortisseur électricité », « guichet d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité » et « plafonnement pour les très petites entreprises - TPE », et en l'absence de nouvelles mesures qui seraient prises dans le courant de l'année ou de gestes commerciaux de la

part des fournisseurs et/ou de renégociations.

En comparaison, la hausse a été de 21 % en 2022 selon les mêmes fournisseurs. La hausse serait plus élevée dans l'industrie-agriculture (+ 92 % en 2023) que dans les secteurs marchands tertiaires (+ 77 %) et non marchands (+ 66 %). En 2022, c'est déjà dans l'industrie et l'agriculture que la hausse des prix a été la plus forte (+ 30 %), suivie du secteur non marchand (+ 26 %) et du secteur marchand tertiaire (+ 11 %).



© Source : Insee, enquête sur l'impact prévisionnel des hausses de prix de l'électricité sur les dépenses en 2023.



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Vous êtes un commerçant, un artisan, une TPE ou une PME ?

**Vous bénéficiez des aides de l'État
pour faire face à la hausse
des prix de l'énergie.**

Renseignez-vous sur
economie.gouv.fr

Bouclier
tarifaire

Amortisseur
électricité

Guichet d'aide au
paiement des factures
de gaz et d'électricité

CMA France

Nicolas Lambert, boulanger-pâtissier, reçoit le Trophée maître d'apprentissage

À travers de multiples opérations, le réseau des CMA agit, au quotidien et partout en France, pour la reconnaissance et le développement de l'apprentissage. Alors que s'est achevée la 5^e Semaine de l'Apprentissage dans l'Artisanat et que la Battle des CFA bat son plein, la 2^e édition des Trophées de l'Apprentissage dans l'Artisanat poursuit le même objectif : promouvoir ce mode de formation en mettant en lumière l'engagement exemplaire d'apprentis, de maîtres d'apprentissage et de centres de formation et récompenser le meilleur des initiatives et des parcours.

Parmi les lauréats de cette 2^e édition, figure Nicolas Lambert, boulanger-pâtissier au Fournil de la Cistude (CMA Centre-Val de Loire), qui a obtenu le Trophée maître d'apprentissage. Maître artisan boulanger-pâtissier depuis 2006, il a eu l'opportunité de reprendre une boulangerie



Nicolas Lambert (au centre de la photo) lors de la remise du Trophée maître d'apprentissage organisée par CMA France.

artisanale à Luant cette même année. Dans le cadre de son parcours scolaire, il a participé à plusieurs concours en 2000 et a été élu meilleur apprenti en région Centre-Val de Loire et a participé au Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France. Depuis 2007, Nicolas Lambert forme 2 à 3 apprentis par an, soit environ 25 apprentis en 16 ans d'activité professionnelle !

« Savoir-faire et savoir-être »

Pour ce faire, l'artisan accorde un soin particulier à l'accueil des apprentis et à leur intégration dans l'entreprise. Il a pour objectif principal de leur transmettre le goût du travail bien fait et de leur donner des conseils lorsqu'un apprenti souhaite participer à des concours professionnels.

Pour permettre aux apprentis de devenir autonome et de laisser sa créativité s'exprimer, Nicolas Lambert leur laisse également du temps pendant leur présence en entreprise, prête le matériel et fournit les matières premières nécessaires pour s'entraîner.

Son engagement auprès des apprentis ne s'arrête pas là puisqu'il se poursuit notamment avec son rôle dans l'organisation des examens de boulangerie dans le département de l'Indre. De plus, si cela est nécessaire, Nicolas Lambert n'hésite pas à se porter volontaire pour être jury des examens.

« L'apprentissage, c'est la transmission d'un savoir-faire, mais aussi de savoir-être. Il faut également savoir donner de soi pour donner l'envie de continuer le métier. C'est aussi une question d'avenir », a souligné Nicolas Lambert lors de la remise du Trophée.

Publireportage

Fournisel, le sel fin de tradition boulangère

Depuis 1990, Fournisel est le sel fin de tradition boulangère fabriqué en France et certifié Origine France Garantie. C'est le n°1 du sel en boulangerie artisanale.

Fournisel est également disponible en sel de mer spécialement étudié pour la fabrication de pains biologiques. Il a fait l'objet d'une certification par ECOCERT afin de répondre au règlement 834/2007 des produits biologiques. Le sel de mer est ainsi obtenu par évaporation naturelle et ne présente aucun additif. Fournisel pour le Bio est disponible en sel fin ou en sel gros essoré en sac de 25 kg.

Il existe aussi dans la gamme une solution pour réduire le sel

dans les pains. Grâce aux minéraux marins, Fournisel Essentiel permet de réduire de 20 % le sodium, tout en conservant la même saveur salée. Son utilisation permet de respecter les recommandations du Programme National pour l'Alimentation de 18 g de sel par kilo de farine et prochainement de 16 g.

Réduisez donc la teneur en sodium sans changer vos habitudes avec le même dosage de sel, les mêmes qualités organoleptiques et les mêmes propriétés rhéologiques.

Le Groupe Salins, créé en 1856, est l'un des principaux saliniers européens et le seul pur salinier se consacrant exclusivement à la

production et à la commercialisation de sel.

Il peut fournir du sel sous toutes ses formes, brutes ou élaborées, et pour toutes les applications : l'alimentation humaine, l'agriculture, la chimie, le déneigement, le traitement de l'eau et autres activités industrielles.

Depuis plus de 160 ans, le Groupe Salins s'emploie chaque jour à perfectionner les applications du sel pour anticiper les besoins de ses clients. Dans un souci constant de satisfaction de ses clients, de fiabilité et d'amélioration de la qualité de ses produits, les principaux sites du groupe Salins sont certifiés ISO 9001- 22000.



Le Groupe Salins sera présent au CFIA 2023, Hall 4 stand C34, à Rennes.

Contacts : www.salins-iaa.com - iaa@salins.com

Avec l'assistance simplifiez vous la vie

La garantie assistance de la complémentaire santé de votre profession vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

Les services proposés dans votre nouvelle assistance

Un nouveau service de téléconsultation médicale :

Vous avez une question de santé ou besoin d'un avis médical ? Vous bénéficiez du service de téléconsultation pour vous et vos proches.

Des médecins sont disponibles 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez, en France ou à l'étranger pour assurer une consultation et si besoin vous délivrer une ordonnance.

Une enveloppe de services d'un montant défini intervenant lors d'évènements de vie tels que :

- Voyage privé et professionnel,
- maternité,
- hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire,
- maladie redoutée,
- décès.

2 modules de prévention :

- les troubles musculosquelettiques (dont les lombalgies),
 - le sevrage tabagique.
- (disponible par téléphone, du lundi au samedi, de 8h à 20h)

Pour plus d'information :



Un seul numéro depuis la France
ou l'étranger :

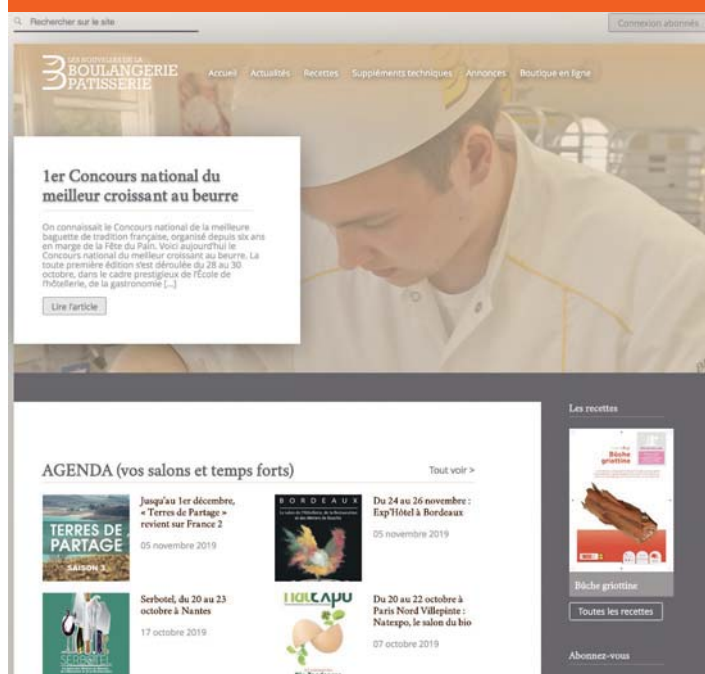
+33 1 41 85 82 84
(prix d'un appel local)

Service disponible
24/24 - 7j/7



AG2R LA MONDIALE
Prendre la main
sur demain

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET !



**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



**Notre
application
smartphone
pour rester
informé
au quotidien !**

Meunerie

Moulins Soufflet dévoile sa nouvelle plateforme de marque



Un an après l'acquisition de l'entreprise par le groupe In-Vivo, Moulins Soufflet accompagne son nouveau plan de stratégie en se dotant d'une nouvelle identité de marque vectrice de transformation et de modernité. Le nouveau logo incarne le respect du savoir-faire meunier et des terroirs agricoles en associant le moulin et l'épi de blé qui forment le signifiant phare de la marque. Cette identité de marque se veut en cohérence avec le nouveau plan stratégique et l'am-

bition de l'entreprise. Moulins Soufflet, doté de 8 moulins en France et un en Belgique, présente l'ambition de devenir le premier meunier en France et en Belgique, au service des acteurs de la filière, en France comme à l'export. Pour atteindre cette ambition, Moulins Soufflet s'appuiera sur Episens, le nouveau pôle blé du Groupe InVivo auquel l'entreprise appartient et qui regroupe une pluralité d'expertises et de compétences transverses du grain au produit fini.

Consommation hors domicile

Sandwich & Snack Show / Parizza 2023

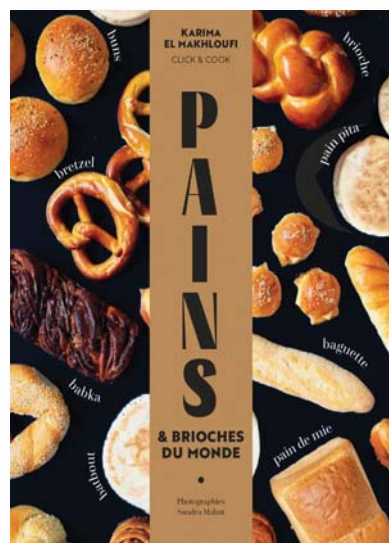
Salon de référence de la restauration rapide et de la vente à emporter, la 23^e édition du Sandwich & Snack Show / Parizza se déroulera les mercredi 12 et jeudi 13 avril prochain à Paris, Porte de Versailles, pavillon 7.1. Condensé de nouveautés et véritable révélateur de tendances, cet événement réunira plus de 300 exposants liés à la consommation dite nomade, couvrant tous les métiers snacking: produits alimentaires, boissons, em-

ballages, équipements, services, technologie... Un rendez-vous capital quand on sait l'importance stratégique que prend la restauration rapide dans les boulangeries-pâtisseries.



Livre

Pains & brioches du monde



De l'Europe à l'Afrique, de l'Asie à l'Amérique, les pains sont au cœur des traditions culinaires

partout dans le monde. Focaccia, buns, naan, pita, batbout, tortillas, msemen, pain burger, brioche suisse, babka... Partez à la découverte des pains et brioches du monde à travers plus de 80 recettes sélectionnées par Karima El Makhoulfi, à réaliser nature ou garnie en toute simplicité.

Les conseils techniques et astuces mises en images permettent de se laisser guider facilement et les recettes bonus de farces et garnitures apportent des possibilités à l'infini.

Pains & brioches du monde - Éditions Marabout - 160 pages - 19,90 €

Packaging alimentaire

Des surprises dans le catalogue Comatec 2023

Comatec publie sur son site « comatec.fr » un nouveau catalogue 2023 sous le signe de la découverte et du voyage, pour permettre à ses clients de prendre de la hauteur et de trouver des solutions packaging qui vont créer la différence.

C'est l'occasion d'y découvrir quelques pépites comme les Woodbox dont la caissette se décline en noir. Élégantes, ces nouvelles caissettes en papier avec revêtement PET couleur noire font ressortir de manière éclatante les plats à emporter ou les pâtisseries.



Autre nouveauté demandée par les clients, les caissettes (blanches ou noires) seront désormais disponibles à la vente seules, afin de pouvoir réutiliser les contenants en bois. Caissettes noires disponibles sur les formats 5 cl, 15 cl, 45 cl et 1 l. Le lancement est prévu ce début mars 2023.

ASPIRATEURS SPÉCIAUX FOUR BOULANGERIE

Déjà plus de
7000 professionnels
équipés en 15 ans !

CS 63

- Système anti-statique
- Accessoires pour eau, farines, poussières
- Cuve Inox 60l - 3000W
- 3 moteurs - 25 kg

959 € HT **PROMO**
avec kit four - port gratuit
ou **570 € HT** sans kit four



CS 20

- Aspirateur magasin
- Accessoires pour farines, poussières (fonctionne avec sac)
- Cuve PVC 20l - 1150W
- 1 moteur - 10 kg

179 € HT

Aspirateur Magasin CS20
OFFERT
Pour l'achat d'un CS 63 FOUR



CS 60

- Système anti-statique
- Accessoires pour eau, farines, poussières
- Cuve Inox 60l - 2000W
- 2 moteurs - 23 kg

845 € HT

avec Kit four - port gratuit
ou **499 € HT** sans kit four



NOUVEAU - Achat en ligne Aspirateurs et pièces détachées sur : www.cs-concept-shop.fr

CS-CONCEPT

cs.concept@wanadoo.fr - www.cs-concept.fr
1B rue des Herbiottes 21160 MARSANNAY (Dijon)
Tél. 03 80 51 23 53 - Fax 03 80 31 66 20

Bureau et Conseil d'Administration

L'augmentation des coûts de l'énergie au cœur des discussions

Le Bureau et le Conseil d'administration de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française se sont tenus le 9 février dernier à la Maison de la Boulangerie, présidés par Dominique Anract.

Les questions d'actualité furent consacrées à l'augmentation des coûts de l'énergie. Le président Dominique Anract et les présidents de groupements ont été sollicités pour répondre aux questions des journalistes sur le sujet.

La CNBPF a rappelé le Guide de sobriété énergétique. Le Gouvernement a mis en place différents dispositifs d'aide. Les mesures de protection face à la hausse des tarifs de l'énergie ont été étendues par un dispositif dit « amortisseur électricité » qui prend en charge pour les entreprises éligibles 15-20 % de la facture. Le Gouvernement a également instauré un guichet unique d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité. À partir du 1^{er} janvier, toutes les TPE et les PME éligibles au dispositif de l'amortisseur électricité pourront également déposer une demande, via le site impots.gouv.fr et cumuler les deux aides. Seront éligibles à ce guichet les TPE et les PME dont les dépenses d'énergie représentent 3 % du chiffre d'affaires 2021 et dont la facture d'électricité connaît une hausse de plus de 50 % par rapport à 2021.

Le président Anract a proposé un séminaire à l'attention de tous les présidents, également de mettre en place une cellule, par région, basée sur l'échange et le service, afin d'accompagner les entreprises les plus fragilisées par la hausse exponentielle



© Loïc Corroyer/LNBP

de leurs factures d'énergie, mais également la possibilité d'effectuer un audit des professionnels rencontrant des difficultés en termes de gestion, organisation, rentabilité...

En visioconférence, une présentation a été faite par **Yann Tabourel, président de l'Association nationale des professeurs de boulangerie**. Cette association a pour objectif principal d'être un vecteur important de l'information technique et pédagogique des enseignants en boulangerie, par le développement des liens d'amitié entre les professeurs de boulangerie de centre de formation ou de lycées professionnels et par l'entraide entre professionnels de la formation. Les Commissions ont présenté leurs actions. **La Commission économique, fiscale et sociale**, présidée par Jean-Marc Gout, a fait un point sur les commissions paritaires (négociation sur le salaire horaire minimum, présentation des comptes prévoyance, suivi du

régime de remboursement des frais de santé, solidarité inter-générationnelle).

La Commission Qualité, Formation et Innovation, présidée par Xavier Bordet, a fait le point sur les concours passés et à venir.

La mention complémentaire Tourier a reçu un avis favorable de la Commission Paritaire Consultative Services et produits de consommation.

Un point a également été fait par rapport au logiciel CRM SELLSY; un outil au service des groupements professionnels permettant de recenser les données des entreprises adhérentes ou non.

La Commission de la Communication, de la promotion et de l'information, présidée par Aline Delanou, a fait un point sur cette 21^e édition de Sirha Lyon qui a réuni près de 210 000 professionnels, avec le stand de la Confédération et partenaires présents, ainsi que l'agenda des temps forts. La Fête du Pain était à l'ordre

du jour, elle aura lieu du 13 au 21 mai prochains, le thème proposé pourrait être : « La Boulangerie ouvre ses portes ». La 34^e édition de l'Opération Pièces Jaunes, pour laquelle la Confédération est partenaire, s'est déroulée du 11 janvier au 4 février 2023. Lancement à Nice en présence du groupement professionnel des Alpes Maritimes et des boulangers du département; clôture à Lille le 4 février.

Un point a été fait sur l'émission *Café Croissant*, diffusée chaque mois, depuis un an, sur la chaîne YouTube de la CNBPF. Une mise en exergue des réseaux sociaux de la Confédération a été commentée mettant en valeur des scores de fréquentation croissants.

La Commission de la restructuration, de la réglementation et de la modernité a, pour conclure, présenté l'étude « Emballages plastiques » et l'enquête anti-gaspillage alimentaire qui intervient dans le cadre de la loi AGECE.

Web TV

Café Croissant : l'émission de février

L'émission du mois de février a été spécialement tournée sur le stand de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie au Sirha Lyon, salon réservé aux professionnels dédié à la restauration, l'hôtellerie et l'alimentation. Chaque mois, cette Web TV est diffusée sur la chaîne YouTube de la Confédération pour informer sur l'actualité de la profession. Le point sur les sujets de la dernière émission.

L'invité: Natalie Volatier, boulangère certifiée Boulanger de France

Un artisan Boulanger de France est un artisan qui respecte une série d'engagements inscrits dans une charte de qualité (fabrication artisanale, bien-être et hygiène, accueil et accessibilité, responsabilité sociétale). Natalie Volatier, boulangère à Saint-Marcel en Saône-et-Loire certifiée Boulangère de France, s'est portée volontaire pour partager sa vision. « *La marque Boulanger de France, je dirai que c'est une famille et j'invite tous mes confrères boulangers à la rejoindre. C'est un gage de qualité et de respect du consommateur* » résume-t-elle. Natalie insiste notamment sur la garantie de produits maison dont la fabrication se veut plus responsable. La boulangère appuie également sur l'intérêt de communiquer auprès des consommateurs afin qu'ils puissent saisir les valeurs et apports de la marque: « *C'est important de leur expliquer exactement ce qu'on doit faire [...] de parler de Boulanger de France à notre clientèle* ». Son souhait d'identification et de reconnaissance de la marque



par les clients coïncide avec celui de la voir grandir: « *J'aimerais qu'il y ait beaucoup plus de boulangers qui adhèrent à cette charte* » pour que Boulanger de France devienne un code de référence pour tous les artisans boulangers et un indicateur de confiance pour les consommateurs.

Le reportage: la CNBPF au Sirha Lyon

La Confédération était présente sur le salon Sirha Lyon du 19 au 23 janvier. Aline Delanou, présidente de la Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information de la CNBPF, nous a présenté le stand et les différents co-exposants investis dans l'accompagnement des artisans boulangers-pâtisseries: AG2R LA MONDIALE, Baguette Academy, EDF, Eigrene, la Fédération régionale des artisans boulangers-pâtisseries d'Auvergne-Rhône-Alpes, les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, MAPA Assurances

et MAB. Un fournil occupait également le stand avec des démonstrations de fabrication par des formateurs et élèves de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie de Rouen et de l'Académie Française de la Boulangerie-Pâtisserie Artisanale de Romagnat dans le Puy-de-Dôme. Ces démonstrations ont laissé place à des moments de dégustations et d'échanges entre les professionnels.

La minute conseil: les aides énergie du gouvernement

La minute conseil a porté sur la crise énergétique qui touche durement les artisans. Delphine Mau, directrice juridique de la CNBPF, a cité les différents dispositifs d'aide pour faire face à la hausse des prix de l'énergie en fonction des conditions d'éligibilité, telles que l'amortisseur électricité, le bouclier tarifaire ou le guichet d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité. Un tableau synthétisant les aides, les modalités pour en béné-

ficier ainsi que le niveau de prise en charge a accompagné les propos de Delphine Mau et se trouve également dans la rubrique « Réglementation et qualité » du site www.boulangerie.org.

Le produit du mois: le gâteau nantais de Fabien Juhel

La rubrique la plus appétissante de l'émission est consacrée au gâteau nantais, spécialité nantaise apparue au XVIII^e siècle surnommé le « gâteau de voyage » de par sa conservation. Fabien Juhel, boulanger de la « Maison Juhel » présente sa recette avec sa touche personnelle de décoration: un nappage au glaçage fait de sucre et d'eau orné de fruits secs.

Retrouvez l'ensemble des émissions Café Croissant sur la chaîne YouTube de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française « Confédération Nationale Boulangerie » ainsi que sur ses réseaux sociaux.

Boulangers de France

Interview de Julien Froehlich

Gérant de la Boulangerie-Pâtisserie Froehlich à Sarreguemines depuis maintenant plus de 6 ans et après avoir conquis le cœur des Sarregueminois, la Boulangerie Froehlich s'est élargie à Hambach puis à Creutzwald. Nouveau membre de la CCPI (Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information) de la CNBPF, Julien Froehlich nous livre son point de vue sur la marque.

Vous venez de rejoindre la marque Boulangers de France, qu'est-ce qui vous a poussé à adhérer ?

Julien Froehlich : J'ai souhaité rejoindre la marque Boulangers de France car c'est la seule certification officielle mise en place au niveau national par notre Confédération. Cette marque a un réel suivi par un organisme de contrôle indépendant pour prouver à nos clients que tout est fait maison, c'est le

cas dans mon entreprise dans la tradition et le respect des produits et des clients.

Quels sont les messages que vous souhaitez faire passer à vos clients par rapport à cette marque ?

J.F. : Le fait maison, la qualité et le respect des produits, ainsi que la certification que nous utilisons, nous concevons des produits de qualité et frais chaque jour. Ces points sont très importants pour toute l'équipe et moi-même. Mais également pour montrer aux clients l'engagement que nous avons pour la formation de nos jeunes boulangers, pâtisseries et vendeuses. Sans oublier aussi le respect de l'environnement, le tri de nos déchets et la limitation du gaspillage alimentaire, les clients y sont également sensibles. Au final, la marque Boulangers de France doit devenir la seule et unique référence pour nos clients.



En quoi Boulangers de France permet-elle, selon vous, de rassembler une communauté de boulangers ?

J.F. : Cette marque permet de rassembler les artisans boulangers français à travers la communication mise en place pour mettre en avant Boulangers de France auprès du grand public

et ainsi diriger nos clients qui recherchent des produits de qualité chez nous. Cette marque permettra aussi à moyen terme de créer une communauté des Boulangers de France, afin d'échanger ensemble et aussi, c'est très important, d'être unis dans notre profession en tant qu'artisans boulangers !

Documentation

EPI, le centre d'information du Pain

L' Espace Pain Information (EPI) est le centre d'information du Pain, né à l'initiative de la Confédération et des acteurs de la filière blé, farine, pain. La vocation de l'EPI est de faire découvrir au plus grand nombre ce qui se cache derrière cette filière : des hommes, des métiers, des produits.

La mission de l'EPI est de renseigner sur la filière avec une documentation riche et variée, au moyen de brochures, dépliants, affiches, kits pédagogiques, films, ... à destination de tous.

L'engagement de l'EPI est de promouvoir la qualité du blé, de la farine et du pain à la française.

C'est également un outil de la Confédération à votre disposition pour vos manifestations locales, les animations des boulangeries de vos adhérents et des animations pour les écoles de vos régions.

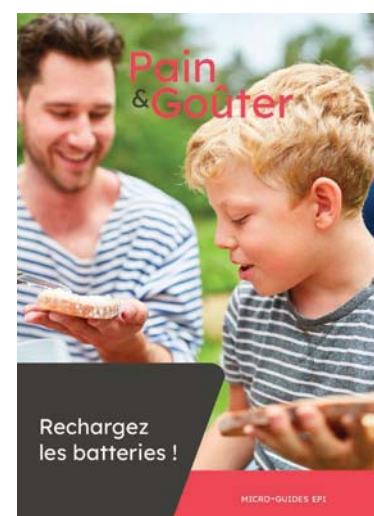
Pour vos commandes de documents, guides, affiches ...

Rendez-vous sur www.espace-pain-info.com /

Rubrique BOUTIQUE

Quelques exemples :

- Le pain et les enfants ;
- Le pain fait son école ;
- Le pain vous guide : micro-guides ; une collection dédiée au pain et à la nutri-



tion, moments de consommation (petit déjeuner, goûter, pain au féminin, pain et seniors...)

- Le pain de mes régions et du monde ;
- Le pain s'affiche...

Retrouvez l'EPI :

Sur www.espace-pain-info.com et www.co-pain.fr
Par mail : info@espace-pain.info
Par téléphone : 01 44 18 92 16
(du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h).



Demain chez vous

Une viennoiserie
toute ronde, dorée
et délicieusement parfumée.
Pour un goûter original !

Galette citronnée

*Réalisée à partir d'une pâte à pain et de rognures
de pâte à croissant, cette galette est garnie d'une crème citronnée.*



Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT



Viennoiserie

Viennoiserie

Galette citronnée

Pour 7 pièces

Ingrédients



PÂTE À GALETTE CITRONNÉE

Pâte à pain courant ou de tradition française	1000 g
Rognure de pâte à croissant	500 g

CRÈME CITRONNÉE

Beurre	30 g
Crème liquide	200 g
Jus de citron	20 g
Zeste de citron jaune	4 g
Zeste de citron vert	4 g

- Faire fondre le beurre.
- Mélanger le beurre fondu et la crème.
- Ajouter le jus de citron et les zestes des citrons.

FINITION

Dorure	30 g
Cassonade	100 g
Zeste de citron jaune	QS
Zeste de citron vert	QS

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

INCORPORATION

PÉTRISSAGE

CONSISTANCE

TEMPÉRATURE

POINTAGE

PESAGE

MISE EN FORME

DÉTENTE

FAÇONNAGE

Batteur.

Mettre tous les ingrédients de la pâte à galette citronnée dans la cuve.

En 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement.

Pâte bâtarde.

Pâte à 24°C.

Environ 30 minutes.

En pâton de 215 g.

Bouler.

Environ 12 heures au réfrigérateur.

Abaissier en disque de 15 cm de diamètre.

Déposer sur une plaque de cuisson dans des cercles beurrés de 16 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.

Environ 2 heures.

Dorer puis dégazer légèrement du bout des doigts.

Dresser la crème citronnée.

Saupoudrer de cassonade.

Environ 15 minutes à 180°C.

Sur une grille.

Parsemer de zestes de citron jaune et vert.

APPRÊT

FINITION

CUISSON

RESSUAGE

FINITION

CONSEIL
DU CHEF

Pour un plus grand volume de production, il est possible d'abaisser la masse de pâte au laminage, puis de découper directement avec un cercle.

Île-de-France

● Grand Paris. La meilleure pâtisserie 2023 se trouve dans les Hauts-de-Seine

Le Trophée de la Pâtisserie s'est tenu le 8 février au 7 quai d'Anjou au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris. Ce dernier remercie les jurés d'avoir noté avec tant d'attention, de concentration, et un soupçon de gourmandise... Il remercie également les membres de l'association l'Épiphanie, dont l'efficacité est toujours au rendez-vous dans l'organisation des concours professionnels parisiens.

Éclairs au chocolat et tartes au citron (non meringuées) ont donc été jugés selon 5 critères de même importance: présentation, crème, harmonie gustative, cuisson, aspect à la coupe. Bravo à cette grande famille de boulangers-pâtisseries qui privilégient la qualité des ingrédients et un savoir-faire artisanal authentique. Il y avait 66 inscrits! Ci-après, le classement



À la remise des prix du Trophée de la pâtisserie des boulangers du Grand Paris.

des 10 premiers, et celui des trois apprentis récompensés.

Artisans

boulangers-pâtisseries :

- 1^{er}: Cyril Huet, 9 rue de la Ville d'Avray, 92 Sèvres
- 2^e: Souad Idrenmouche, boulangerie B&S Diderot Paris 12^e
- 3^e: Jean-Yves Boullier, Le Moulin de La Croix Nivert, Paris 15^e
- 4^e: Alban Kuntz, Le Boulanger

de La Tour, Paris 16^e

5^e: Arnaud Delmontel, la Renaissance, Paris 9^e

6^e: Stéphane Louvard, Paris 9^e

7^e: Cédric Arsac, boulangerie Lorette, Paris 15^e

8^e: Jean-Michel Carton, Carton Paris, Paris 10^e

9^e: Haithem Ben Haj Yahia, L'Atelier des Gourmands, 93

Noisy-le-Grand

10^e: Eddy Decouacon, bou-

langerie de la République, 92

Boulogne-Billancourt

Apprentis :

1^{re}: Sheyma Meita, du Campus des Métiers (93)

2^e: Dourra Majouli, du Campus des Métiers (93)

3^e: Baptiste Willot, du Cefroc

● Val d'Oise. Audrey et Medy viennent d'ouvrir leur boulangerie à Saint-Ouen l'Aumône

« Good Morning », c'est le nom de la nouvelle boulangerie artisanale qui vient d'ouvrir dans le centre commercial de Saint-Ouen-l'Aumône. Dirigée par deux jeunes entrepreneurs, Audrey et Medy, l'établissement propose des produits de qualité, gourmands, sains et responsables.

Les pains sont pétris, façonnés et cuits sur place tout au long de la journée avec des farines 100 % françaises. Toutes les viennoiseries sont 100 % maison, avec du beurre AOP et sans ajout d'additifs. Leur croissant a d'ailleurs terminé 1^{er} meilleur croissant du Val d'Oise dans la catégorie Apprenti.



Dirigé par ces deux jeunes entrepreneurs, l'établissement propose des produits de qualité, gourmands, sains et responsables.

Nouvelle Aquitaine

● Dordogne. Devenu boulanger ambulant, il échappe à la hausse des prix de l'énergie

L'essentiel

En Dordogne, un artisan boulanger a revendu sa boutique il y a deux ans, pour devenir boulanger ambulant. Un choix de vie qui s'est avéré payant avec l'explosion du prix de l'énergie.

Près de Périgueux, à Église-Neuve-de-Vergt en Dordogne, un boulanger d'un nouveau genre a eu du flair. Propriétaire d'une boulangerie, Yoann Grellety a revendu son affaire il y a deux ans pour lancer son commerce ambulant. À l'heure où le coût de l'énergie explose, le four de l'artisan ne lui coûte pas très cher. « C'est une plaque en fonte, qui peut contenir 52 baguettes. Le tout est chauffé au bois », a-t-il expliqué au micro d'Europe 1. Pour les riverains, il est impossible de rater le four puisque Yoann Grellety s'est installé sur une petite place, le long d'une nationale dans le village. À côté du four, un fourgon et une petite remorque, ce qui lui permet de travailler dans les meilleures conditions possibles. « J'ai un petit four électrique pour tout ce qui est viennoiseries. Et j'ai de la chance, la mairie ne m'a pas fait un prix trop onéreux pour la place et l'électricité que je consomme. Ce n'est clairement pas la même musique que pour les autres



boulangers », reconnaît-il. Car ses factures ont de quoi faire pâlir d'envie de nombreux boulangers : 600 euros de bois par mois, auxquels il faut ajouter 60 euros d'électricité et d'emplacement. Résultat, Yoann Grellety n'a pas eu besoin d'augmenter ses tarifs : « J'ai gardé le prix de la tradition à 1 euro, la campagne également. Et les pains spéciaux, ils sont à 1,50 euro ». Des prix et un concept qui font le bonheur des habitants des alentours. « D'habitude, on va acheter du pain à la boulangerie. Là, c'est sur la place publique, c'est sympathique », s'amuse Guy. Et la petite affaire de Yoann Grel-

lety pourrait rapidement avoir des petites sœurs. Preuve en est, un boulanger du Lot a fait le chemin jusqu'à la petite commune d'Eglise-Neuve-

de-Vergt pour voir de plus près l'installation et pourquoi pas, sauter à son tour le pas.

(Source : Europe 1)





Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Café Croissant votre émission web tu
à retrouver sur les réseaux de la CNBPF

Tous les 2^{èmes} mercredis du mois

Cette émission, tout comme le Journal
les Nouvelles de la Boulangerie a pour
objectif d'apporter des informations aux
boulangers mais aussi d'être une fenêtre
sur notre beau métier pour les
futurs professionnels et enfin de
sensibiliser les consommateurs
sur la valeur de notre
savoir-faire.



Chaîne youtube CNBPF

Auvergne-Rhône-Alpes

● Drôme. Face à la crise de l'énergie, la Région fait de nouveaux efforts pour soutenir les boulangers

Le jeudi 2 février, à 17h, une conférence de presse s'est tenue à la Boulangerie-Pâtisserie Maison Obringer, à Valence, afin d'évoquer les aides mises en place par Valence Romans Agglo pour les boulangers touchés par la crise de l'énergie.

Marylène Léger, propriétaire des lieux, a donc reçu ce jour-là, Nicolas Daragon, maire de Valence et président de Valence Romans Agglo, Laurent Serre, président de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Drôme, Patricia Picard, conseillère régionale sud-Drôme, Marlène Mourier, maire de Bourg-Lès-Valence, élus et artisans boulangers, Cyril Charvolin de la Boulangerie

« La Caserne O Pains » à Étoile-Sur-Rhône, Jérémie Bedoin de la Boulangerie « La Soleiade » à Romans-Sur-Isère.

Nicolas Daragon, vice-président de la Région AURA, en charge des finances, a évoqué le dispositif déjà mis en place par la Région et a proposé une aide de 30 % supplémentaire au titre de la Communauté d'agglomération pour les boulangers-pâtisseries éligibles à ce dispositif régional. Il a également évoqué l'aide à l'investissement pour tout matériel moins énergivore déjà mise en place au niveau régional et l'exécutif de la communauté d'agglomération a validé le principe d'abonder l'aide pour la prise en charge de l'investis-



sement de 50 %. Pour tout contact au niveau de ces aides, merci de contacter le

secrétariat de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Drôme au 07 81 25 58 54.

Grand Est

● Bas-Rhin. Retour des formations gratuites ! Pensez-y...

Les formations signent leur grand retour dans le département ! Elles sont mises en place par la Fédération spécialement pour vous, vos salariés et vos employés. Elles sont entièrement gratuites puisque le coût est intégralement pris en charge par la Fédération. L'inscription est facile et affranchie des contraintes administratives. La formation professionnelle est un outil de développement des compétences de chacun. Pensez-y et participez !

La formation du lundi 6 février, animée par Christian Boistelle, s'adressait aux professionnels souhaitant apprendre les techniques de base pour



confectionner des montages de Pâques, réaliser la mise au point du chocolat, travailler les beurres de cacao et des assemblages bien exécutés. Petite surprise à l'attention des participants, un kit d'emporte-pièces « spécial Pâques » était offert à chacun.

À Pâques, les clients s'attendent à une grande fête du chocolat et misent sur le talent des artisans boulangers ! La Fédération de la Boulangerie remercie sincèrement Christian Boistelle pour sa collaboration et le partage de son savoir-faire.



C
O
N
S
E
I
L



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

*Tout ce qu'il faut
savoir sur...*

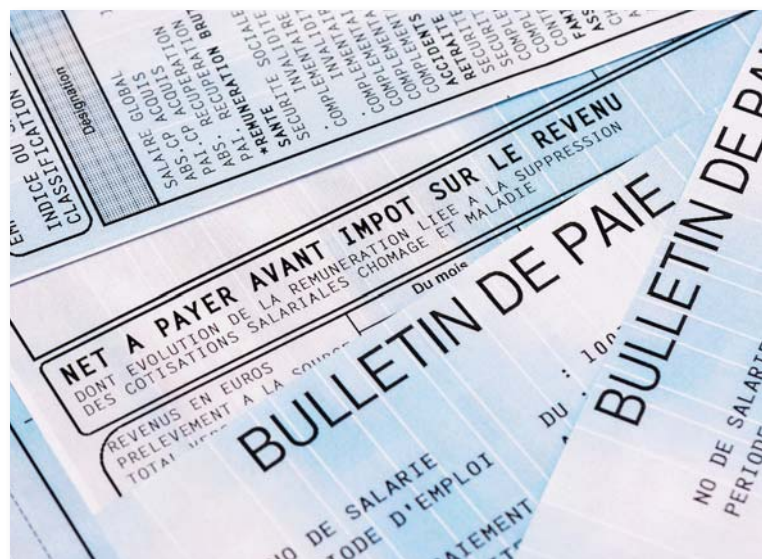
La nouvelle rubrique obligatoire sur le bulletin de salaire à compter du 1^{er} juillet 2023

La présentation du bulletin de salaire évolue à compter du 1^{er} juillet 2023. Une nouvelle rubrique obligatoire devra désormais apparaître dont le libellé est le suivant « montant net social ».

Un arrêté du 31 janvier 2023 modifiant l'arrêté du 25 février 2016 fixant les libellés, l'ordre et le regroupement des informations figurant sur le bulletin de paie mentionnées à l'article R. 3243-2 du code du travail, **est paru au journal officiel le 7 février 2023**. Il rend obligatoire la mention du « montant net social » sur les bulletins de paie pour les rémunérations versées à compter du 1^{er} juillet 2023 et adapte, à échéance du 1^{er} janvier 2025 au plus tard, certaines informations devant y figurer dans un souci de simplification. L'information de cette nouvelle rubrique sera également transmise par les employeurs aux organismes via la déclaration sociale nominative (DSN) à compter de 2024.

Cette nouvelle présentation a pour objectif de mieux informer les salariés sur les ressources prises en compte pour le calcul de leurs droits à certaines prestations sociales comme la prime d'activité (prestation sociale destinée à compléter les revenus des salariés modestes et des travailleurs indépendants, sous

conditions) ou le revenu de solidarité active (RSA). Dans la continuité de l'instauration du prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu, l'affichage du « montant net social » sur les bulletins de salaire s'inscrit dans le cadre de la réforme dite « de la solidarité à la source ». Il s'agit de réduire la pauvreté en versant automatiquement les aides à ceux qui y ont droit pour éviter le non-recours et la fraude. Il s'agit également de simplifier les démarches des bénéficiaires et de faciliter le remplissage des déclarations de ressources afin de lutter contre les indus. Le « **montant net social** » est constitué de l'ensemble des sommes brutes correspondant aux rémunérations et revenus de remplacement versés par l'employeur au salarié (salaires, primes, rémunération des heures supplémentaires, avantages en nature, indemnités de rupture, etc.), diminuées des cotisations et contributions sociales d'origine légale ou conventionnelle à la charge du salarié.



D'autres changements sont également à prévoir dans le bulletin de salaire :

- Les libellés seront hiérarchisés et plus lisibles ;
- Les cotisations et contributions sociales obligatoires déduites de la rémunération brute pour calculer le revenu net « social », seront séparées des cotisations à des régimes facultatifs, et des autres retenues ou versements ;
- Les avantages, remboursements ou déductions diverses seront regroupés dans une rubrique dédiée permettant aux salariés de mieux comprendre le montant net qu'ils perçoivent.

L'arrêté du 31 janvier 2023 présente **deux modèles de bulletin de salaire** :

- Un modèle temporaire intégrant uniquement la nouvelle rubrique du « montant net social » utilisable du 1^{er} juillet 2023 au 31 décembre 2024 ;
- Un modèle intégrant l'ensemble des modifications obligatoires à compter du 1^{er} janvier 2025 (mais possibilité de l'utiliser dès juillet 2023).

Le Gouvernement a mis en ligne un questions-réponses sur le site du ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion : https://www.economie.gouv.fr/files/files/2023/FAQ_montant_net_social_bulletin_paie.pdf?v=1675757795 Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter votre groupement professionnel départemental.

Antoine Piquet, la boulangerie dans les étoiles

L'essentiel

L'essentiel : La recette du pain au foin a été développée spécialement pour le restaurant triplement étoilé de Régis et Jacques Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid. Antoine Piquet, le chef boulanger, pétrit ce pain à partir d'une infusion de foin cueilli sur le mont Mézenc, sur levain dur et pousse lente. Le produit obtenu présente une mie jaune foncé et un goût herbacé qui s'accorde parfaitement avec les produits du terroir et la nature environnante.



À 20 ans, Antoine Piquet est, depuis l'été dernier, le chef boulanger des prestigieuses « Maisons Marcon » de Saint-Bonnet-le-Froid (43). Ce complexe familial compte des hôtels, dont un Relais et Châteaux, une boulangerie-pâtisserie, un bar, une école de cuisine et deux restaurants, avec un établissement distingué par 3 macarons au guide Michelin. Dirigé par Jacques et Régis Marcon, il invite les visiteurs amateurs de gastronomie authentique à la découverte de ce petit village de Haute-Loire de 240 habitants, perché à 1159 m d'altitude.

« J'ai toujours été proche du milieu culinaire au sens large », raconte Antoine Piquet. « Mes grands-parents et mes parents sont dans l'agriculture, la production d'huile d'olive et de miel à Apt (2), la capitale mondiale du fruit confit et j'ai un cousin chocolatier ».

À 15 ans, déjà sûr de son choix, Antoine Piquet décide de se tourner vers la boulangerie-pâtisserie en intégrant le lycée professionnel Les Portes de Chartreuse de

Voreppe (38). « J'ai tout de suite compris que la boulangerie, ce serait mon truc avec les fermentations, la pâte vivante et son toucher. J'ai passé le CAP en 2 ans et le Bac Pro la troisième année avec des stages dans toute la France. Je suis passé ensuite au BP au CFA d'Avignon, une année durant laquelle j'ai présenté le MAF », indique le boulanger.

Médaille d'or au MAF

Ce concours le mènera en finale nationale avec une médaille d'or à la clé en 2020. L'année suivante, il se classe premier au Concours de la baguette de tradition organisé par le syndicat du Vaucluse et il termine second en finale nationale du concours du croissant au beurre d'Isigny, dans la catégorie apprenti.

C'est en passant à Saint-Bonnet-le-Froid que le jeune boulanger a

l'occasion d'échanger avec le chef pâtissier du village et qu'il part en laissant son CV. « Régis et Jacques Marcon m'ont recontacté pour me proposer de faire un essai une semaine après, et au mois d'août, j'étais engagé comme chef boulanger avec la mission de monter en gamme sur le pain et la viennoiserie et de caler les recettes », raconte Antoine Piquet.

À Saint-Bonnet, la totalité de la production est bio certifiée, exception faite de quelques pains spéciaux et de certaines recettes en cours de test. La maison Marcon a fait le choix de travailler local avec la minoterie Dupuy Couturier et quelques paysans boulangers voisins.

Boulangerie La Chanterelle

« Nous produisons à la fois pour notre boulangerie La Chanterelle, pour le restaurant gastro-

nomique, pour le bistrot La Coulemelle et pour le Bar de Pais. Sur la viennoiserie, nous fournissons également tous les petits déjeuners des hôtels. Ainsi, les clients qui ont aimé tel ou tel produit peuvent repartir avec, en l'achetant dans notre boulangerie », indique Antoine Piquet.

À la Chanterelle, la baguette de tradition est travaillée sur levain liquide en pointage retardé, comme la flute de tradition et la baguette paysanne dans laquelle on incorpore un peu de petit épeautre.

Côté viennoiserie, les classiques croissants, pains au chocolat et les brioches côtoient des créations sur des formes, des goûts et des saveurs nouvelles. Les mini viennoiseries, les crêpes, les quiches, les tartes aux pommes et les yaourts maison sont fabriqués par les boulangers pour les petits déjeuners des hôtels.

Au restaurant gastronomique, on pratique le mariage des pains avec les plats. Pain de campagne avec le poisson et les produits de la mer, pain au foin avec les viandes et les fromages ou seigle, pain aux céréales et pain à la farine de châtaigne torréfiée. Les petites pièces un peu désuètes ont été abandonnées au profit des gros pains découpés en salle devant les convives. « Nous avons fréquemment des demandes particulières des cuisiniers pour du sur-mesure, toujours avec une qualité au top de la gastronomie. Ce peut être aussi pour des événements particuliers comme à la Cité de la Gastronomie de Lyon, dont Régis Marcon est la parrain », explique le boulanger. L'école de cuisine des Maisons Marcon devrait proposer aux particuliers, dès le printemps prochain, un stage d'initiation à la fabrication du pain.

Texte et photo :
Frédéric Vielcanet



LA TECHNIQUE DU PRÉ-POUSSÉ SURGELÉ AU SERVICE DU CROISSANT FAIT MAISON :

- Croissants frais à toutes heures
- Remise en oeuvre rapide et facile en 20'
- Pas de rupture de produits
- Limitation des invendus

Offre spéciale du 15 au 31 mars 2023

**L'HIRONDELLE
PÂTES SUCRÉES,
LA LEVURE
OSMO-TOLÉRANTE**



1
minipack
or scanné
sur
l'application*
Lesaffre & Moi

=

1
améliorant
Ibis
viennoiserie
5 kg
OFFERT



**IBIS VIENNOISERIES
L'AMÉLIORANT SPÉCIAL
VIENNOISERIES**

Offre limitée du 15 au 31 mars 2023 (offre dans la limite des stocks disponibles).

Offre valable une seule fois par boulangerie. Un minipack or scanné = un améliorant Ibis viennoiserie 5 kg offert pour essai.

Modalités : via l'appli « lesaffre&moi » scannez le QR code du minipack or (pâtes sucrées) dans la période et recevez un sac de 5 kg d'améliorant Ibis viennoiserie (idéal pour le surgelé).

* Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur :



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr



Petit matériel : les indispensables dans vos laboratoires de pâtisserie

Le secteur de la pâtisserie innove sans cesse, en termes de technique mais aussi de matériel. À côté du gros matériel dont l'achat très onéreux nécessite une réflexion, il existe un vaste panel d'ustensiles et de petits appareils peu coûteux qui permettent de gagner en rapidité, confort et précision. En complément des incontournables couteaux, fouets, spatules ou maryses, ces quelques outils feront la différence dans votre travail. Le choix des **formateurs de l'INBP**.

Les ustensiles :

Le tapis siliciné perforé

Idéal et indispensable pour les cuissons de pâte sucrée, il offre un résultat propre et rapide car il vous dispense de passer le pique vite pour éviter le gonflement et la formation de bulles. Il s'utilise directement sur plaques noires ou plaques aluminium perforées. La plupart des marques proposent des modèles de qualité (17 € environ).

La râpe zesteur

Elle est destinée à prélever le zeste des agrumes avec précision sans endommager le fruit. Elle vous sera utile aussi pour régulariser un bord de tarte en pâte sucrée. Une marque est leader dans ce domaine mais vous pouvez trouver des râpes similaires qui feront sensiblement le même travail (15 € environ).

Le pinceau blush

Un usage surprenant en pâtisserie ! Pourtant il sublimerait vos pièces ou décors en chocolat. Il faciliterait l'application des poudres scintillantes ou de cacao. Attention tout de même à son choix : privilégiez un pinceau de marque qui ne perdra pas ses poils et prenez-le accompagné d'un sac ou rétractable pour plus de propreté (de 10 à 20 €).

La brosse métallique

Après un passage doux et délicat, elle offre au chocolat un relief qui s'apparente à celui du bois. Ces pièces peuvent vous servir en décors ou en supports de montages. (7 € environ)

La bicyclette

Un peu rudimentaire mais tel-



lement pratique ! Équipée de 5 à 8 roues, elle vous fera gagner beaucoup de temps sur toutes vos découpes. Pour le chocolat, les pâtes et la découpe en bandes des pâtisseries (de 40 à 100 €).

Les emporte-pièces variés

Utilisés avec de la pâte à sucre ou d'amande, du chocolat plastique ou de la pâte sucrée, des petits emporte-pièces de différentes formes pourront vous servir à embellir vos tartes, entremets ou montages, de manière simple et efficace. N'hésitez pas à vous en servir pour marquer les différentes thématiques de l'année : Noël (flocons), la Saint-Valentin (cœurs), la Fête des Mères (fleurs)... (une dizaine d'euros le lot).

Les petits appareils électriques

Le robot coupe

Le budget est large, de quelques

centaines à plusieurs milliers d'euros, mais encore une fois, cela dépendra de vos besoins. Pour un choix convenable, optez pour un modèle avec variateur et une cuve en métal. Il pourra réaliser les pâtes de noisette, de pistache, les pralinés, certains biscuits et plus encore.

Le thermomètre laser

Conçu pour donner une température rapide et précise, il est indispensable pour le travail du chocolat, la conception de crèmes et de ganaches. Il a néanmoins un inconvénient : il ne sera pas utilisable pour une cuisson de sucre car il prend la température de surface et mesure donc la température de la vapeur d'eau qui s'en dégage. Seul le thermomètre confiseur est préconisé dans ce cas (de 20 à 80 €).

La cuillère balance

Idéal pour les petites quantités, elle sera précise pour peser vos

épices, les stabilisants glace et sorbet et la poudre à lever par exemple. Peu encombrante et peu onéreuse, elle vous rendra de grands services (de 20 à 40 €).

Le décapeur thermique

Outil indispensable pour le travail du chocolat, il maintient en température pour dé-cristalliser lors d'un assemblage de pièces, pour réchauffer le pistolet ou un moule un peu trop froid. Privilégiez un choix de marque (de 40 à 60 €).

Le mixeur plongeant de qualité

Très efficace pour stabiliser les émulsions ou mixer les glaçages. Évitez un appareil avec une cloche fermée car lors de son utilisation, de grosses quantités de bulles feront leur apparition. Seuls les mixeurs haut de gamme possèdent une tête efficace (de 150 à 200 €).

La plaque chauffante vitrocéramique

Utilisée en restauration pour le maintien au chaud des assiettes, elle est idéale pour l'assemblage des moulages en chocolat. Équipée d'un thermostat et d'une surface en verre, elle chauffe de 30 à 80 °C. Plusieurs tailles existent (de 100 à 250 €).

En conclusion, pour travailler avec plus de précision, de soin et de confort, il n'est pas toujours nécessaire d'investir dans du matériel onéreux. Il suffit de trouver le temps d'équiper ses tiroirs et de rester à l'affût des dernières innovations. Enfin, l'entretien du matériel reste primordial.

**À retrouver dans notre e-boutique
sur le site www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr**

Fiers de votre métier, arborez-le !



Plaque signalétique Boulanger de France¹

- Plaque pmma cristal, 10 mm d'épaisseur, fixation par vis avec entretoise et cache vis.
- Logo face intérieure et film dépoli.
- Existe en version fond blanc
- Dimensions : 400 x 150 mm
- Tarif 2022 - 150 € HT (180 € TTC), frais de port inclus France métropolitaine (hors Corse et DROM-COM2)



Pin's métallique « Boulanger, c'est un métier »

- 10 pins : 20 € HT
(24 € TTC + 2 € TTC de frais de port)
- 50 pins : 90 € HT
(108 € TTC + 5 € TTC de frais de port)



Sacs à pain « Boulanger, c'est un métier » et « Boulanger de France »¹

- 100 % coton
- Fabrication française
- Prix unitaire de 1 à 9 sacs : 3,50 € HT (4,20 € TTC) + frais de port inclus
- Prix à partir de 10 sacs : 3 € HT (3,60 € TTC) + frais de port : Lot de 10 sacs : Port 5 € / Lot de 50 sacs : Port 10 € / Lot de 100 Sacs : Port 16 €

¹ Ces produits sont strictement réservés aux artisans boulangers certifiés Boulanger de France

² Pour la Corse et les DROM-COM, nous contacter à : contact@boulangerdefrance.org

Cure de jeunesse pour le SAV bavarois



© BMW

La gamme de moteurs offre une meilleure efficacité grâce à l'électrification et toutes les variantes sont désormais équipées de la nouvelle transmission Sport à 8 rapports et de la transmission intégrale intelligente BMW xDrive à l'arrière.

BMW X5

BMW présente la version actualisée de son Sports Activity Vehicle (SAV), le X5. La nouvelle BMW X5 souligne sa prestance par des évolutions du design et de nouveaux équipements de série. La gamme de motorisations comprend de nouveaux moteurs, une version hybride rechargeable de dernière génération et la technologie d'hybridation légère 48V pour tous les autres modèles. Les nouveaux systèmes d'aides à la conduite et au stationnement, ainsi que le système BMW iDrive avec écran BMW Curved Display basé sur le système d'exploitation BMW OS 8.0 complètent la nouvelle offre.

Le design xLine de série

La BMW X5 gagne nettement en présence et en caractère grâce aux éléments de design xLine désormais de série. Sa

face avant est marquée par la réinterprétation des caractéristiques typiques de la marque que sont les phares et la calandre BMW. Leurs éléments de feux diurnes orientés vers l'extérieur en forme de flèche assument également la fonction d'indicateurs de direction. Les projecteurs LED avec éclairage en virage et les feux de route anti-éblouissants ainsi que les feux Shadow Line M sont disponibles en option. Un autre équipement de série est proposé pour la première fois sur les modèles six cylindres de la nouvelle BMW X5 : la calandre illuminée BMW Iconic Glow. Les rideaux d'air verticaux et la prise d'air inférieure avec une barrette décorative en chrome nacré et des ouvertures triangulaires moulées dans les zones extérieures contribuent également au rayonnement moderne.

Le design de la BMW X5 com-

prend également des diffuseurs d'air redessinés sur les panneaux latéraux avant et l'équipement de série de la ligne extérieure et des rails de toit en finition aluminium satiné. Les feux arrière présentent désormais un contour particulièrement marquant des éléments sculpturaux de guidage de la lumière pour les feux arrière et les feux stop. La forme en L typique de la marque est reflétée horizontalement de manière à créer un motif en X incandescent harmonieux à l'intérieur des feux arrière. L'intégration de l'OS 8.0 et de la dernière génération du système de commande iDrive annonce également l'arrivée du BMW Curved Display pour ce nouveau modèle. Il se compose d'un écran d'information de 12,3 pouces situé derrière le volant et d'un écran de contrôle avec une diagonale d'écran de 14,9 pouces, tous

deux situés derrière une seule surface vitrée.

Technologie hybride légère

La BMW X5 est proposée avec deux motorisations : un moteur essence (BMW X5 xDrive50e) d'une puissance de 490 ch pour un couple de 700 Nm et un diesel (BMW X5 xDrive30d) de 298 ch pour 670 Nm. Il est à noter que tous les groupes motopropulseurs sont désormais dotés de la technologie hybride légère 48V. Cette application transversale de l'électrification se présente sous la forme d'un moteur électrique intégré à la transmission. Ce moteur génère une puissance jusqu'à 9 kW (12 ch) et un couple de 200 Nm, ce qui aide le moteur à combustion à offrir une conduite souple et dynamique, ainsi qu'un rendement élevé. Le SAV BMW 5 est proposé à partir de 88 500 € pour la version xDrive30d xLine.

SPECIAL PROMOTION

Reconnaître une boulangerie c'est simple comme bonjour !
Grâce à ce repère, le consommateur ne peut plus se tromper, il vous reconnaît
en un clin d'œil car le commerce porteur de cette enseigne est une boulangerie au
sens de la Loi du 25 mai 1998*.



Enseigne lumineuse
(format : 5705 x 84 x 8 cm)



Plaque émaillée
(format : 30 x 30 cm)

199 €

le kit au lieu de 528 €

ou

la plaque seule au prix de

45 €

au lieu de 129,90 €



LABOUTIQUE DUBOULANGER.COM

BP 421 - 50204 COUTANCES Cedex - Tél 02.33.19.05.50 - Fax 02.33.19.05.58

maison.du.boulangier.50@wanadoo.fr

www.boulangerie50.org

www.laboutiqueduboulangier.com

www.enseigne-boulangerie.fr

*Loi du 25 mai 1998. Article L122-17 du Code de la consommation : « Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »

Une aromathérapie anti coup de blues



L'hiver n'a pas grand-chose pour plaire... Entre le froid qui vous agresse et vous donne envie de faire grève sous la couette et les virus qui adorent déjouer vos défenses immunitaires, il y a de quoi compter les semaines avant le retour des beaux jours. Pas question de vous enfoncer pour autant dans une déprime saisonnière ! Les huiles essentielles (HE) vous offrent un concentré de bonheur à portée de main pour combiner les bienfaits en quelques gouttes...

Un arc-en-ciel d'avantages

Les huiles essentielles ont plus d'un tour dans leur sac à vous proposer. Chacune possède généralement une liste de propriétés, parfois très variées, pour un mode d'emploi à usage multiple. Elles peuvent, par exemple, être à la fois et sans contradiction, antibactériennes, relaxantes et an-

tiseptiques. Leur utilisation est également plurielle : en diffusion, en massage, en inhalation, par voie orale... chaque huile possède sa posologie et ses spécificités à respecter.

Un hiver bien huilé

De quoi éviter de gripper la machine... Les huiles essentielles assainissent l'air

pour traquer les virus qui se baladent, mais aussi pour réchauffer l'ambiance en l'enveloppant de senteurs apaisantes. Vous allez aussi redécouvrir le bienfait des automassages, les huiles essentielles augmentant leur action sur le corps. Une astuce express ? La friction pour un zen sur-mesure : une à deux gouttes pures d'HE de lavande au creux des poignets que vous frotterez énergiquement, pour les faire pénétrer plus rapidement dans le sang. Pour vos massages, vous devrez mélanger impérativement vos huiles essentielles à une base d'huile végétale (arnica, amande douce, jojoba...), dans laquelle elles deviennent solubles et se diluent pour ne pas agresser l'épiderme. Le bon dosage ? Dix gouttes d'huile essentielle dans 10 ml d'huile végétale.

Lise Lafitte

Vos essentiels

Les cinq indispensables à avoir dans sa trousse de secours en hiver... Elles agissent volontiers en synergie pour décupler leurs bienfaits...

- L'HE de lavande vraie: relaxante par excellence, son odeur donne un petit avant-goût du printemps. En massage, elle permet de décontracter les muscles. En diffusion, elle viendra purifier l'air et dissiper les insomnies. Elle fait le bonheur de tous les épidermes pour les envelopper de douceur;
- L'HE d'arbre à thé: l'HE de tea tree est le remède à mettre dans votre trousse en toute saison. L'anti par excellence: antivirale, antibactérienne, antiparasitaire, anti-inflammatoire, antifongique. Elle est également l'huile essentielle reine des problèmes de peaux grasses.
- L'HE de gaulthérie couchée: vos muscles la vénèrent et tout sportif en quête de dé-

tente post entraînement sent la gaulthérie. Ce puissant anti-inflammatoire agit rapidement sur les contractures et courbatures. À utiliser en massage avec une huile végétale d'arnica pour potentialiser les bienfaits;

- L'HE de pin sylvestre: un vrai bonheur en diffusion, comme si la forêt entraînait dans votre salon... Elle est l'huile essentielle star avec l'eucalyptus pour dégager les voies respiratoires et tonifier le corps. En massage, elle réchauffe agréablement l'épiderme et possède des propriétés analgésiques. Dans un bain, elle revigore le corps et détend l'esprit;

- L'HE de ravintsara: un must contre les infections... Ce puissant antiviral booste le système immunitaire et respiratoire pour chasser sans pitié les microbes qui ont cru bon de venir squatter l'organisme pendant l'hiver. Un massage au niveau du thorax soulage efficacement les poumons irrités.

À savoir

- Les huiles essentielles se conservent à l'abri de la chaleur et de la lumière;
- Elles se stockent dans un endroit sec;
- Vous pouvez les garder cinq ans en moyenne (un ou deux ans pour les agrumes);
- Mieux vaut les choisir bio;
- Elles doivent rester stériles, donc rebouchez bien le bouchon après usage.

Une expo qui cherche la petite bête



Les Mini-monstres font leur show

Le Muséum national d'Histoire naturelle a décidé de piquer la curiosité des plus jeunes avec une exposition qui met des indésirables à l'honneur. Le casting des Mini-monstres va vous faire frémir. Le pou, la mouche, la tique, le moustique, la puce, la punaise de lit et l'acarien sont joyeusement réunis pour vous dévoiler leurs secrets et leurs super-pouvoirs. Si l'événement est destiné aux enfants de 7 à 12 ans, il démangera sans nul doute l'intérêt des plus grands qui ne verront plus ces insectes redoutables et redoutés sous le même angle. Rendez-vous jusqu'au 23 avril à la Galerie de Géologie et de Minéralogie du Jardin des Plantes, à Paris, pour découvrir ce microcosme passionnant...

Dans la peau d'un pou

La scénographie de l'exposition a été conçue avec soin par le musée des Confluences de Lyon. Le Muséum national d'Histoire naturelle, qui est une référence en entomologie, avec plus de 20 millions de spécimens dans ses collections, a donc accueilli l'événement avec le désir de

partager au grand public les mystères de cette faune mal aimée. L'exposition est découpée en quatre parties pour mieux comprendre la richesse et la diversité de ces insectes. Les Mini-monstres jouent sur les échelles de taille pour captiver les visiteurs qui découvrent à quoi ressemble une puce grossie de 50 000 à 150 000 fois. Le parcours commence en se mettant à hauteur d'acarien. Les enfants vont pouvoir se mettre dans la peau de ces animaux microscopiques pour évoluer sur leur lieu de vie, à savoir le corps humain, qui leur offre gracieusement le gîte et le couvert. La deuxième partie est consacrée aux super-pouvoirs de ces bestioles. Des caractéristiques de super-héros prêts à partir au combat... Enfin, prêts à piquer leur proie sans se faire prendre. On apprend ainsi que le moustique peut marcher sur l'eau, que le pou est devenu insensible aux insecticides et peut vivre en apnée sur ses réserves d'oxygène, que la tique peut jeûner pendant dix ans, que la mouche possède près de 48 000 capteurs

sur ses yeux, lui donnant une vue ultra perfectionnée à 360 degrés, que la puce peut tirer jusqu'à 400 fois son poids grâce à ses pattes puissantes, que la punaise de lit a un odorat surdéveloppé qui lui permet de repérer la présence d'une personne par son haleine. Vous y réfléchirez à deux fois avant de manger de l'aïoli!

Un parcours qui fait mouche

La troisième partie va plaire aux scientifiques en herbe qui vont pouvoir explorer l'univers de ces petites bêtes en utilisant un microscope électronique et en testant les tunnels d'exploration. La technologie de pointe s'invite pour révolutionner la connaissance de ce microcosme. Invisible à l'œil nu ou presque, les Mini-monstres se laissent volontiers contempler sous ces outils de recherche qui ont permis de mieux connaître ces espèces et leur comportement. Les petits curieux s'initieront ici au protocole d'observation et aux manipulations scientifiques. La dernière partie

sera dédiée à la prévention, avec des conseils et les bons gestes pour se protéger des effets parfois néfastes de ces empêcheurs de dormir à fond, dont le moustique est un digne représentant. Sans oublier également de préserver des espèces qui peuvent être un atout, au final, pour la biodiversité quand on prend le temps de bien les connaître. Mini-monstres mais gentils quand même...

Lise Lafitte

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Des ateliers créatifs pour les enfants seront organisés les mercredis, week-ends et vacances scolaires pour prolonger le plaisir de l'exposition. Ils durent de 30 minutes à 1h et sont gratuits.

Exposition Mini-monstres
Galerie de Géologie et de Minéralogie – Jardin des Plantes
Jusqu'au 23 avril, tous les jours sauf les mardis, de 10h à 18h

Plus d'infos pour les réservations :
www.jardindesplantesdeparis.fr/mini-monstres

34 - FAITES VOS JEUX

LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Test psycho...logique

Savez-vous dire non ?

Vous réussissez à être ferme quand il le faut ou vous acceptez tout ce qu'on vous demande sans discuter ? Pour découvrir si vous avez les ressources pour refuser les propositions sans culpabiliser, faites le test...



1 Un commercial vous appelle pour vous proposer une offre sur un forfait mobile...

- a - Vous l'envoyez balader en dix secondes.
- b - Vous l'écoutez gentiment avant de lui dire que vous allez réfléchir.
- c - Vous vous laissez tenter par le nouvel abonnement.

2 Question de déco... Pour la chambre, votre partenaire préfère une moquette noire et vous un parquet blanc...

- a - Vous aurez donc un carrelage gris.
- b - Vous cédez pour la moquette, vous choisissez la couleur des murs.
- c - Vu que c'est vous qui allez le poser, vous faites ce que vous voulez !

3 Votre mère vous invite à déjeuner alors que vous aviez prévu autre chose.

- a - Vous annulez votre rendez-vous pour être avec elle.
- b - Vous repoussez héroïquement son invitation au lendemain.
- c - Vous tentez de déplacer le déjeuner pour le transformer en dîner.

4 Une cliente veut passer une grosse commande de gâteaux à la dernière minute

- a - Vous la prenez avec le sourire, en sachant le travail qui vous attend.
- b - Vous lui faites gentiment remarquer que d'habitude, c'est 48h avant.

- c - Vous négociez pour avoir un peu plus de temps devant vous.

5 Vous gardez votre petit cousin qui refuse d'aller se coucher.

- a - Vous lui promettez de lui raconter une histoire avant de dormir.
- b - Vous lui parlez des monstres qui détectent les enfants désobéissants.
- c - Vous le laissez regarder un peu la télé à vos côtés.

6 Votre voisin vous prévient qu'il fait une fête samedi soir...

- a - Vous allez souffrir en silence et supporter la musique.
- b - Vous vous invitez au passage pour éviter de subir la situation.
- c - Vous lui demandez quand même de faire attention au bruit.

7 Quand vous répondez « non, ce n'est pas possible » à une cliente...

- a - Vous vous sentez pris en faute.
- b - C'est vraiment que ce n'est pas possible.
- c - Vous essayez quand même de satisfaire sa demande.

8 Quand vous refusez l'invitation à dîner d'un ami, vous avez la sensation...

- a - De lui faire de la peine.
- b - De le décevoir.

- c - De ne pas être à la hauteur de ses attentes.

9 Dire « non » de temps en temps...

- a - Ça fait du bien.
- b - Ça vous culpabilise.
- c - Ça aide à savoir ce qu'on veut.

10 La phrase qui vous fait dire « non » à coup sûr :

- a - « On va courir lundi matin ? »
- b - « Je peux t'appeler chouchou ? »
- c - « Tu n'aurais pas envie de changer de métier ? »

	A	B	C
1>	♦	♣	▽
2>	♣	▽	♦
3>	▽	♦	♣
4>	▽	♦	♣
5>	♣	♦	▽
6>	▽	♣	♦
7>	♣	♦	▽
8>	♦	♣	▽
9>	♦	▽	♣
10>	▽	♣	♦

Si vous avez une majorité de ▽ : Oui, oui, oui...

On ne peut pas dire que vous soyez contrariant. Pour ne pas vexer votre interlocuteur, vous avez une furieuse tendance à toujours être de son avis. À force de dire oui à toutes les propositions qu'on vous fait, de peur de froisser l'amour propre d'autrui, vous vous retrouvez parfois à gérer des situations dont vous vous seriez bien passé. Votre tendance à fuir le conflit est liée à un manque de confiance en vous qui grignote votre détermination. N'hésitez plus à défendre vos idées, même si vous devez faire quelques mécontents.

Si vous avez une majorité de ♣ : Les bons accords

Quand vous dites non, c'est que vous avez de bonnes raisons et que vous avez pesé le pour et le contre, sans vous

emballer. Mesuré en tout point, vous savez vous affirmer et ça passe aussi par le fait de pouvoir dire non quand vous en avez envie. Vous êtes un fervent partisan du dialogue comme solution aux conflits. Quand quelque chose ne va pas, vous le dites pour dissiper les malentendus.

Si vous avez une majorité de ♦ : Un non d'opposition

Quand on vous dit une chose, vous répliquez de manière quasi systématique par son contraire, juste pour le plaisir de la contradiction. Chaque discussion est l'occasion d'imposer votre point de vue. Combattif dans l'âme, vous ne supportez pas de vous faire marcher sur les pieds. Oui, vous savez faire entendre votre voix, mais attention à ne pas vous enfermer dans un système de pensée un peu trop négatif.

Lise Lafitte

A LA BOUTIQUE... nous protégeons aussi l'environnement !

Les sacs tranchés bio ...



Les sacs tranchés 50 microns ...



Les sacs tranchés papier ...



www.laboutiqueduboulangier.com - Tel 02.33.19.05.50

FONDS DE COMMERCE

GÉRANCE



CORCELLES en BEAUJOLAIS

Commune d'environ 1000 habitants en croissance démographique constante
Située à 60 km au nord de Lyon, sur l'axe routier Belleville en Beaujolais - Mâcon

Recherche son boulanger sa boulangère

✦ Fournil 140m² et magasin 47m²
Ancienne boulangerie entièrement
rénovée, Disponible août 2023

✦ Projet de multiservice avec point Poste, presse,
petite épicerie, espace convivialité (sans alcool)

✦ Logement neuf disponible au dessus de la bou-
langerie (accès indépendant)

✦ Centre bourg, à proximité de l'école

✦ Auberge, pizzeria, sites d'accueil touristique dans le
village et alentours, associations, restaurant scolaire,
zones artisanale et industrielle

✦ Salon de coiffure en création dans le bâtiment



Informations mairie@corcellesenbeaujolais.com Tel : 04 74 66 03 48

ANNON- CEURS

Pour la parution du 15 mars 2023
date limite de réception
de vos textes et règlements



LUNDI 6 MARS 2023

Journal Bimensuel édité par la SOTAL, SA au capital de 45735 € –
Principaux actionnaires: Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie,
Delessard, Crouzet, Mabilley – **Siège social:** 27 avenue d'Eylau, 75782
Paris Cedex 16, Tél.: 01 53 70 16 25 – www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
– **Directeur de la publication:** Dominique Anract – **Responsable
de la rédaction:** Xavier Casalini – **Rédacteur en chef:** Loïc Corroyer
– **Secrétaire de rédaction:** Lila Enfrun – **Impression:** Imprimerie
La Galote, 70, rue Aubert, 94000 Vitry-sur-Seine – **Publicité:** Régie
publicitaire Philippe Meyran, 1819 avenue du Vignau, 40000 Mont-de-
Marsan, Tél. : 05 58 52 66 41 / 06 13 15 92 03, pmeyran@pmeyran.com
– **Gestion abonnements:** 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16 –
CPPAP N° 0926 T 88408 – N° ISSN: 1776-0674 – Dépôt légal à parution
– **Abonnement d'un an:** 61 € TTC – Prix au numéro : 2,78 € TTC.



FAFCEA

14, rue Chapon
CS812 34
75139 Paris Cedex 03
Tél. : 01 53 01 05 22
Site Internet :
www.fafcea.com



VOUS ÊTES :

- ▶ CHEF D'ENTREPRISE EXERÇANT UNE ACTIVITÉ ARTISANALE
- ▶ CONJOINT COLLABORATEUR OU ASSOCIÉ
- ▶ AUXILIAIRE FAMILIAL

VOUS POUVEZ ALORS BÉNÉFICIER D'UNE FORMATION FINANCÉE PAR LE FAFCEA

PROFITEZ-EN POUR :

- ▶ OPTIMISER VOS PERFORMANCES
- ▶ RENFORCER VOS COMPÉTENCES
- ▶ VOUS ADAPTER AUX NOUVEAUX BESOINS DE VOS CLIENTS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, PRENEZ
CONTACT AVEC VOTRE GROUPEMENT
PROFESSIONNEL DÉPARTEMENTAL.

