



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1066 - 15 AVRIL 2023

Repenser son mode de production ?



© Agro Food Rédaction

Pages 8 et 9

Énergie

Baisse les watts :
le programme s'enrichit

Page 10



Entreprise

Des ressources pour l'égalité
hommes-femmes au travail

Page 14



Facturation

La fin du ticket de caisse
obligatoire reportée à l'été 2023

Page 15





Quand la MAPA
me protège,
c'est bon pour moi,
ma famille
et mon commerce!

Protéger votre commerce et votre matériel est essentiel pour votre activité au quotidien. Mais vous protéger vous-même est aussi indispensable, car votre savoir-faire est la clé de la pérennité de votre entreprise et de la sécurité financière de votre famille.

Voici pourquoi nous vous proposons une protection globale pour assurer votre tranquillité quoi qu'il arrive. Avec l'assurance multirisque commerce MAPA, vous protégez vos revenus et vos équipements. Avec l'offre prévoyance, vous préservez votre activité en cas d'arrêt de travail à la suite d'un accident, d'une maladie et vous assurez l'avenir financier de votre famille en cas de décès.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service & appel gratuits


**L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire**



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.
Entreprise régie par le Code des Assurances.
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.

DOSSIER : Repenser son mode de production ?

P. 8 et 10



- **5** ÉDITO : Boulanger de France, une marque authentique
- **6** GAGNER PLUS : Un profil, un produit, un emballage
- **10-16** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : Conservation des sols, un modèle d'avenir ?
- **18-22** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : Boulanger de France, les détails de la campagne de communication
- **23-24** RECETTE INBP : Pain irlandais
- **25-27** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Antoine Debeaumont, un parcours guidé par la passion du métier et... par l'amour !
- **28** CONSEIL DU JURISTE : L'information obligatoire de l'employeur lors de l'embauche d'un salarié
- **30** PORTRAIT : Aux Merveilles du Pain de Catherine et Jean-Luc Cicala
- **32** CONSEIL DE PRO : Préserver sa boulangerie quoiqu'il arrive...
- **34** FORMATION : Focus INBP
- **36** SANTÉ : Allergies de contact, les bons réflexes
- **37** ESCAPADE : Ljubljana, capitale en conte de fée
- **38** FAITES VOS JEUX : Photo mystère, Le saviez-vous ?, Les sept erreurs
- **39** PETITES ANNONCES



 **MAPA**
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

Sociétés d'Assurances Mutuelles à cotisations variables
Entreprises régies par le Code des Assurances



Ma passion
est entre de
bonnes mains

Alexis Daudin, boulanger-pâtissier à Seynod (74)

Boulangier de France : une marque authentique



© Frédéric Vielcanet

C'est une marque de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, à la portée de tous les artisans boulangers !

Le 12 janvier 2020, la Confédération lançait « Boulangier de France », une marque certifiée qui met à l'honneur le savoir-faire et l'engagement des artisans boulangers-pâtisseries qui respectent les exigences d'une Charte de qualité.

La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères en sont les principes fondateurs. D'autres engagements s'ajoutent en matière d'accueil et d'accessibilité, hygiène et qualité des produits. Enfin, adhérer à la marque c'est aussi former son personnel, privilégier les produits de saison et les circuits courts, faire don de ses invendus, trier ses déchets...

Boulangier de France incarne un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs.

Une première campagne de publicité avait eu lieu en 2020. Une seconde a débuté depuis le 10 avril avec un publi-reportage sur BFM en régions et également un spot radio sur RMC. Elle a pour objectif de faire connaître la marque auprès des consommateurs, mais aussi de convaincre les artisans boulangers-pâtisseries de l'intérêt d'adhérer.

Un Français sur deux s'est déjà rendu sur le site Internet d'une marque après avoir vu une publicité télévisée, selon le baromètre dédié à la performance TV de GroupM (WPP). 54 % des Français visitent le site d'une marque après une publicité à la télévision. Par ailleurs, 43 % des Français se rendant sur le site Internet d'une marque après avoir vu la publicité ne connaissaient pas le produit ou la marque. Ces chiffres encourageants montrent bien l'impact que peut avoir une telle démarche et nous espérons que cette campagne nous aidera à gagner en notoriété!
Vous découvrirez notre publicité entièrement dédiée à Boulangier de France sur les réseaux sociaux de la Confédération et notre page YouTube!

J'affirme avec conviction que chacun(e) d'entre vous peut devenir Boulangier de France :

- Le devenir est rentable quel que soit votre niveau d'activité. Cette rentabilité nécessite parfois des astuces

d'organisation que nous connaissons, que nous avons testées et que nous vous transmettons; afin d'optimiser la fabrication des produits maison et permettre aux professionnels de respecter les engagements de Boulangier de France;

- Devenir Boulangier de France est accessible à tous: le coût quotidien est inférieur au prix d'une demi-baguette (pour ceux qui adhèrent à une fédération départementale). Ce coût rémunère l'organisme de certification, Bureau Veritas, indispensable caution pour être crédible aux yeux de nos clients;

- Devenir Boulangier de France est indispensable. La marque vous donne cette possibilité de vous distinguer et elle vous valorise.

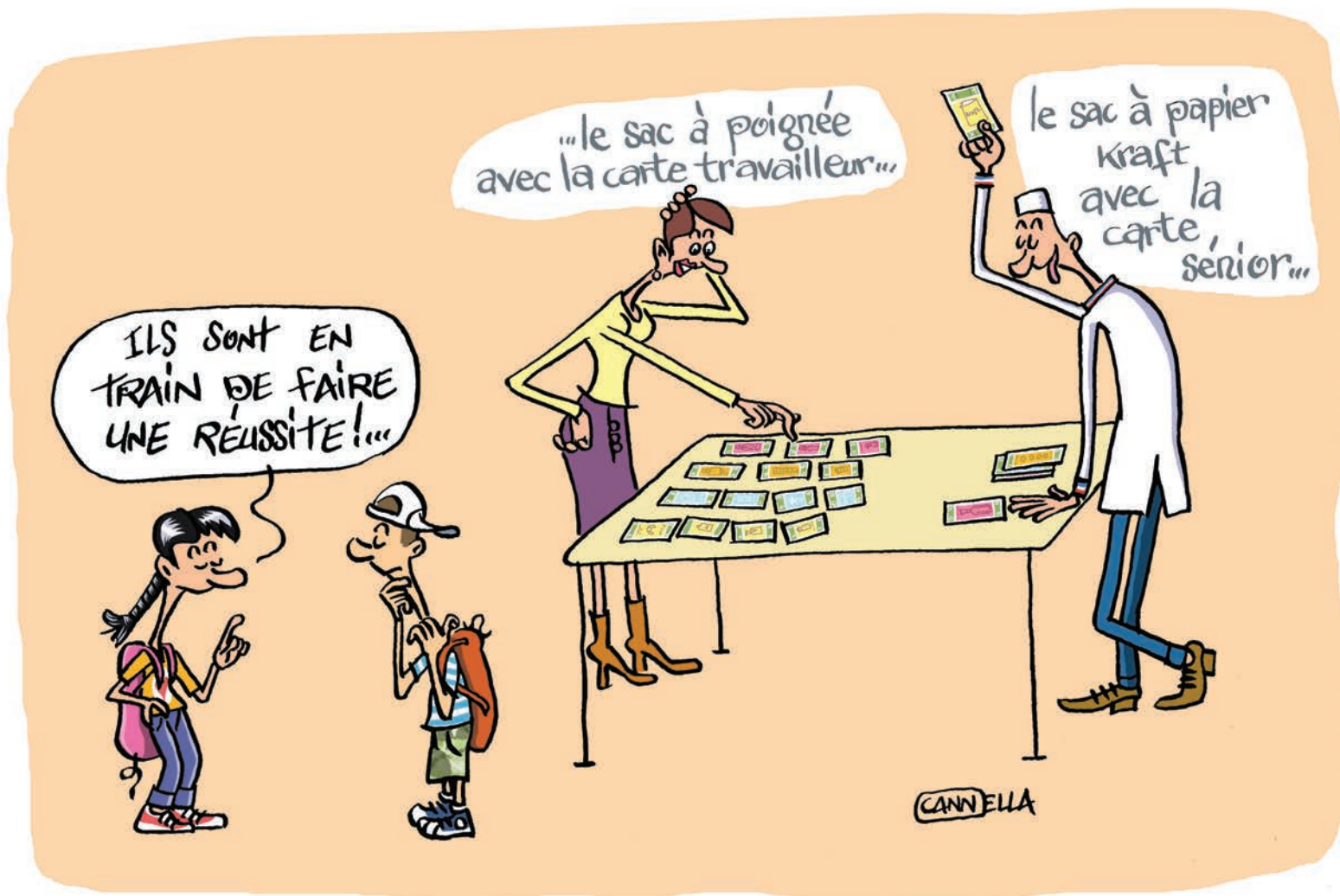
Cette Charte de qualité doit être considérée comme un appel ou un rappel à la dimension qualitative qu'implique le travail artisanal, au travers du fait-maison, et le slogan de cette campagne: « Fait par nous, fait pour vous »!

N'attendez plus, devenez Boulangier de France!

Artisans boulangers-pâtisseries, contactez votre groupement professionnel pour en savoir plus.

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF



Un profil, un produit, un emballage : la combinaison gagnante pour séduire tout type de clients

Tous semblables, vos clients? Certainement pas! Jeune, senior, gourmand, sportif, voyageur...: selon leurs profils, vos clients ont des attentes et des envies différentes. Afin de vendre plus, en complément de leurs achats habituels, à vous de les solliciter en les orientant vers les produits qui leur conviennent le mieux, le tout emballé dans un packaging approprié. Avec une offre adaptée et pensée dans son intégralité, votre client se sentira unique et objet de toutes les attentions. Une pratique astucieuse de vente additionnelle!

Quelques exemples

Démonstration à travers des exemples de profils:

- *Le senior*: il veut se faire plaisir tout en gardant un œil sur sa forme. On pourra lui proposer des petits pains aux raisins, cranberries et graines de courge, emballés dans un petit sac en papier kraft.

- *La cliente féminine*: il lui faut un produit qui ne fait pas de miettes, ce serait dérangeant sur les vêtements! Par exemple, de petites bouchées briochées dans un cartonnage à wrap.

- *L'enfant* qui sort de l'école:

il a besoin d'un petit en-cas pour recharger les batteries et de plaisirs tout simples, par exemple des mini-viennoiseries et des bonbons dans de petits sacs à croissants.

- *Le curieux*, un brin aventurier, avide de découverte: on le surprendra avec de petits macarons variés, à piocher au hasard dans un grand gobelet à couvercle, type « café à emporter ».

- *Le gourmand*, qui a des envies de sucré et n'écoute surtout pas sa conscience: un assortiment de biscuits, avec trois exemplaires de chaque sorte,

dans un conditionnement à casiers.

Pour aller plus loin: la formule complète

- *Le travailleur de terrain*, qui a besoin d'un repas complet, généreux et facile à manger: un sandwich entouré d'une serviette, un éclair et une boisson dans un sac à poignée.

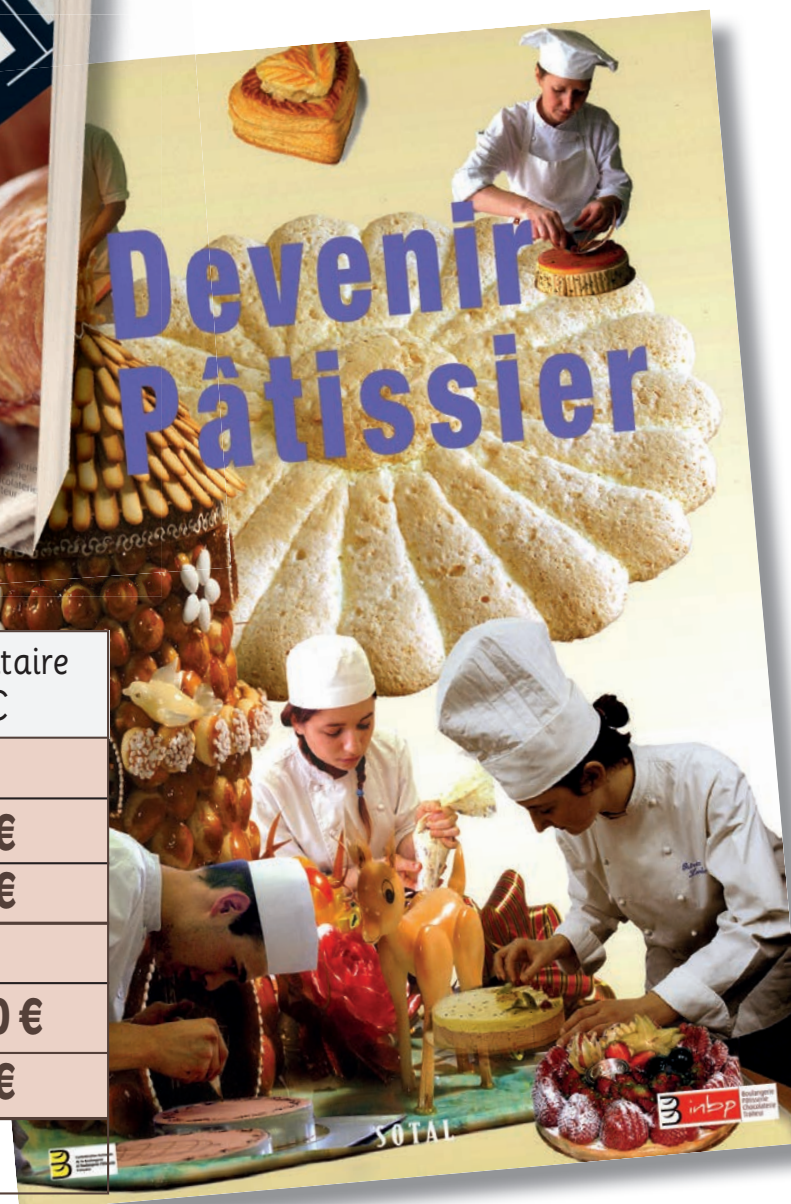
- *Le voyageur*: un wrap, un moelleux, une boisson dans une box à poignée, bien stable pour voyager sans risque de casse. Le contenant a toute son importance ici.

Vous avez intégré le principe? À vous de l'appliquer aux multiples profils de votre clientèle.

2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Nouvelle Édition



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/>

Repenser son mode

Avec une énergie devenue très chère, la boulangerie-pâtisserie doit repenser sa manière de produire. Équipements économes en énergie, réorganisation des process énergivores, recyclage de la chaleur fatale, mise en place d'éco-gestes... les stratégies sont nombreuses, variées et complémentaires. L'effet cumulatif des actions est une piste intelligente pour réduire progressivement et fortement sa consommation. L'idée de mettre en place une planification de transition énergétique peut aussi être un bon moyen d'entrer dans une démarche de long terme. Panorama des principales actions à mener.

Équipements économes

Aujourd'hui, il n'est plus vraiment judicieux de conserver un four avec une grande surface de cuisson et doté d'une technologie de chauffe au gaz/fioul (qui monte lentement en température et oblige à concentrer les cuissons en une chauffe). Pour répondre à une demande de produits de boulangerie toujours plus diversifiée, les fours électriques modernes (réactifs et bien isolés thermiquement) sont préférables en boulangerie urbaine et périurbaine. Les fours compacts (notamment à une voie et 5-6 étages) permettent de concilier productivité, polyvalence et économies d'énergie car ils montent plus vite en température (20-30 minutes) et permettent de cuire en même temps des produits très différents. Les fours ventilés de dernière génération offrent un deuxième poste encore plus polyvalent et économe en énergie. Avec un four compact boulanger et un four ventilé, on réduit drastiquement la consommation sur l'ensemble du poste cuisson. Il est aussi plus facile d'accéder au tarif réglementé de l'électricité (avec bouclier tarifaire). En zones rurales, dans les concepts de boulangerie paysanne ou ancienne (gros pains au levain),



© Agro Food Rédaction

de de production ?

le four maçonné alimenté au bois-énergie (pellets de préférence) est à privilégier, surtout que le pellet a retrouvé un prix acceptable. Si la production de froid constitue une grosse charge, vous pouvez raccorder vos armoires et chambres à des « centrales » qui offrent jusqu'à 30 % d'économie.

Process économes

Une boulangerie peut aisément baisser sa consommation d'énergie de 10 à 20 %

Un Guide de sobriété énergétique pour les professionnels de la boulangerie

Ce sont souvent les petits gestes du quotidien qui permettent de faire de grandes économies. Dans cet esprit, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a élaboré un Guide de sobriété énergétique spécifiquement dédié à notre profession autour de deux paramètres essentiels : le potentiel d'économie et la facilité de mise en œuvre. Dans ce document, vous trouverez des conseils et astuces pour réduire votre consommation énergétique sur quatre plans : la cuisson, le chauffage, la climatisation et l'éclairage.

Pour se procurer le guide, rendez-vous à l'adresse suivante :

<https://boulangerie.org/reglementation/guide-de-sobriete-energetique-en-boulangerie-patisserie/>

en réduisant la durée totale des cuissons sur la journée, quitte à concentrer les produits à cuissons similaires et à abandonner les produits secondaires demandant une cuisson très longue. Pour la conservation au froid (surtout négatif), il faut éviter de stocker trop longtemps de grandes quantités de matières premières ou de produits semi-finis afin de réduire le volume à réfrigérer ou à congeler. Ne descendez pas non plus sur des températures excessivement basses (-18°C est suffisant). Notez que la fermentation contrôlée consomme aussi beaucoup plus que le blocage et la pousse lente. Simplifiez donc vos courbes : les variations de température trop fréquentes (excès de phases et de paliers) génèrent une surconsommation. En abandonnant la fermentation contrôlée pour passer à la pousse lente (plus qualitative), vous pouvez gagner 10 % sur la consommation d'électricité (l'armoire ou la chambre reste utilisable).

Éco-gestes

Le bon entretien des fours et des armoires frigorifiques améliore leur rendement énergétique. Pour la production de froid, pensez au dépoussiérage du condenseur, au dégivrage de l'évaporateur, au remplacement des joints défectueux, au contrôle d'étanchéité des circuits frigorifiques... Pour la cuisson, vérifiez les joints défectueux, détartez les appareils à buée, contrôlez le brûleur... Les petits gestes du quotidien

visant à faire des économies (éco-gestes) peuvent facilement faire baisser la facture de 10 % sur l'année. Veillez à ne pas ouvrir inutilement les portes des équipements frigorifiques. Concentrez vos chargements et déchargements. En cuisson, évitez de laisser tourner les étages à vide (la fonction « veille » est intéressante). En fermentation, évitez aussi de charger des pâtes trop chaudes et d'ouvrir les portes trop souvent (notez que l'option « porte vitrée » est utile pour visualiser la pousse des pâtes).

Récupération de chaleur fatale

Il existe divers dispositifs de récupération de chaleur fatale qui se fixent surtout sur le circuit d'évacuation des fumées de combustion (250-300 °C). Ces équipements assurent la production d'eau chaude (95 °C) qui est stockée et uti-

lisée en interne pour l'eau chaude sanitaire (55 °C) ou le chauffage des locaux. Les modules légers se placent directement sur les conduits existants et sont adaptables à tous les fours à soles de boulangerie (puissance autour de 100 kW). Pour les fours plus puissants (sup. à 200 kW), il existe des dispositifs qui se posent au sol et impliquent une adaptation de la fumisterie. Il existe également des systèmes de récupération de chaleur fatale émise par les condenseurs des groupes frigorifiques. Une chambre froide positive de 6 m³ (environ 1 kW) permet de chauffer environ 400 litres d'eau à 55 °C par jour. La solution demeure encore plus avantageuse dans les organisations qui produisent beaucoup de froid et qui ont de gros besoins en eau chaude.

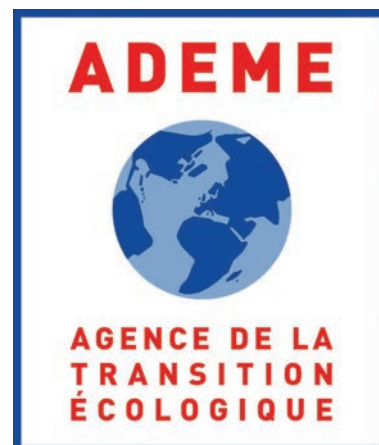
AT

Aide Ademe 2023 sur la chaleur fatale

L'Ademe soutient la récupération de chaleur fatale en boulangerie artisanale à travers un dispositif intitulé « Étude de faisabilité pour l'installation de récupération de chaleur fatale ».

Cette aide vous permet de financer votre étude technique/économique (faisabilité, solutions techniques, financements) avant d'investir dans un dispositif de récupération sur les fumées, buées de cuisson et chaleur des groupes frigorifiques.

En savoir plus: agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises (rechercher « chaleur fatale »)



Énergie

Baisse les watts : le programme s'enrichit

Le programme « Baisse les Watts » a été confié au groupe La Poste par le Ministère de la Transition Énergétique et l'Ademe pour accompagner les TPE et PME dans leurs économies d'énergie. Ce dispositif totalement gratuit (financé dans le cadre des Certificats d'Économie d'Énergie) est intéressant pour les artisans boulangers qui veulent suivre et maîtriser leur consommation de gaz et d'électricité. Le programme va s'enrichir courant avril de formations en ligne et de parcours accompagnés via le réseau des chambres consulaires (CCI ou CMA).

Le principe

Le programme Baisse les Watts est désormais lancé (depuis quelques mois) et devrait s'arrêter en décembre 2025. Il s'adresse aux professionnels qui veulent s'engager dans une réduction de leur consommation de gaz et d'électricité (les carburants ne sont pas intégrés). Pour y participer, il vous suffit de vous inscrire en ligne en indiquant vos données professionnelles (nom, prénom, mail, filière, métier, département...). Vous aurez ainsi accès à votre Carnet de Bord Énergie à partir duquel vous pourrez renseigner d'autres éléments liés à votre activité (nombre de salariés, surface

Baisse les WATTS

MON ENTREPRISE BAISSÉ LES WATTS POUR FAIRE DE VRAIES ÉCONOMIES

TPE/PME rejoignez le programme gratuit Baisse les Watts.

Inscrivez-vous

LA POSTE

Logos partenaires: CEE Les certificats d'économies d'énergie, ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, énergies, CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE, Métiers Artisanat, RÉPUBLIQUE FRANÇAISE, ADEME

du local en m², chiffre d'affaires, type de contrat énergie, équipements...). Vos données de consommation réelles pourront, avec votre accord, être transmises via les compteurs communicants (Linky ou Gazpar).

Les données collectées

L'utilisation des données est un point sensible que le groupe La Poste a bien travaillé et verrouillé, en respect de la réglementation européenne. Ces données sont demandées pour améliorer la pertinence du Carnet de Bord Énergie et personali-

ser les actions à mener dans votre établissement, qu'il s'agisse d'éco-gestes, d'équipements ou de travaux. Ces informations sont susceptibles d'être communiquées à des tiers, sous réserve de votre consentement. Comme l'exige la loi, vous pouvez limiter leur exploitation via le contact prévu à cet effet (voir page Politique de confidentialité). Notez que les recommandations apportées sont spécifiquement conçues pour la boulangerie-pâtisserie. Elles seront d'autant plus adaptées à votre situation si vous renseignez précisément les informations demandées.

Parcours de formation

Courant avril, de nouvelles propositions vont venir enrichir le dispositif. Des formations en ligne personnalisées selon votre activité (boulangerie-pâtisserie) seront accessibles depuis votre compte. Vous pourrez les suivre à votre rythme. Des formations accompagnées avec un Conseiller Énergie seront également proposées (en distanciel et/ou présentiel) par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) et les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI) de votre département. Vous pourrez approfondir certains projets techniques (adaptés à votre activité et personnalisés à votre situation particulière) demandant une plus grande expertise et un investissement plus lourd. De votre côté, vous aurez aussi à étudier la faisabilité technique et économique avec d'autres partenaires (comme l'Ademe).

En savoir plus :

<https://www.baisselleswatts.fr>

AT

Inflation

Les commerces alimentaires de proximité mobilisés en faveur du pouvoir d'achat des Français



© Antonio Suarez Vega

L'importance des commerces alimentaires spécialisés de proximité dans la vie de tous les jours est reconnue par les Français. Malgré un contexte économique difficile, ils restent très attachés à la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment et sont à la recherche d'un bon rapport qualité/prix.

Ces attentes se retrouvent dans les résultats de la troisième étude¹ réalisée par l'Institut CSA pour la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) en septembre dernier sur le thème « Faire ses courses chez un artisan ou commerçant alimentaire de proximité spécialisé ».

Ainsi, pour 77 % des Français, ces commerces sont des lieux au sein desquels on peut se procurer des produits de qualité qu'on ne trouve pas ailleurs. 83 % les apprécient pour leur offre de produits de saison ou du jour. Enfin, pour 45 % des personnes interrogées, les artisans et commerçants alimentaires spécialisés

de proximité sont synonymes de conseils personnalisés pour choisir des produits adaptés à leur goût et à leur budget.

Qualité, saisonnalité, conseils, tel est le tiercé gagnant plébiscité par les Français.

« Les artisans et commerçants de proximité se mobilisent dans le cadre du trimestre anti-inflation proposé par le Gouvernement et jouent un rôle important pour lutter contre l'augmentation des prix des produits alimentaires », souligne la CGAD. Et de rappeler: « Les commerces alimentaires spécialisés de proximité apportent des conseils dans le choix de produits adaptés au budget de chacun, proposent des recettes, veillent à fixer des prix justes tout en valorisant des produits agricoles français et répondent aux demandes des clients en termes de quantité. »

¹ Étude menée par l'Institut CSA et réalisée en ligne pour la CGAD auprès d'un échantillon représentatif de 2512 Français âgés de 18 ans et plus.

UNE FILIÈRE **EXCLUSIVE**
FESTIVAL DES PAINS
 QUI VOUS GARANTIT SAVOIR-FAIRE,
 TECHNICITÉ ET QUALITÉ UNIQUE
 AVEC CE QUE LA NATURE NOUS DONNE.

AU TEMPS DES BLÉS

FARINE T80
 100 % BLÉS ANCIENS

UNE FARINE D'EXCEPTION
DE HAUTE QUALITÉ
 QUI VOUS OFFRE
 TOUTE LA LIBERTÉ
 DE CRÉER VOS
 PROPRES RECETTES.

NATURALITÉ & BIODIVERSITÉ

« C'est une grande fierté de travailler à partir de ce que nous offre la nature ! »
 David, agriculteur

DES PAINS

www.festivaldespains.com

Agriculture

Conservation des sols : un modèle d'avenir ?

Les farines boulangères revendiquant une agriculture de conservation des sols commencent à arriver dans les fournils. Quels sont les principes de ce modèle agricole ? Pourquoi la filière blé-farine s'y engage-t-elle ?

Les grands meuniers français, comme Soufflet/InVivo (démarche *Semons du sens*, filière *Excellence*, farine *Terre de sens*) ou Grands Moulins de Paris/Vivescia (filière et farine régionale *Cœur d'épi*) s'intéressent de près à l'agriculture de conservation (ou de régénération) des sols (ACS). Cette approche vient agrandir la liste des filières agro-écologiques dites de la « 3^e voie » (entre le bio et le conventionnel), même si le plus souvent les techniques de conservation arrivent en complément des multiples modèles agricoles durables.

Sols vivants

L'objectif de l'ACS consiste à reconstituer et à entretenir une couche arable vivante qui s'avère profitable à la qualité et à la productivité des



© Agro Food Rédaction

cultures. Elle repose sur trois principes : 1. le « non labour » qui exclut le labour profond et incite l'agriculteur à explorer des techniques culturales simplifiées (comme le semis direct, le pseudo-labour, le décompactage...); 2. le maintien d'un couvert permanent (la terre n'est jamais à nu); 3. la diversification des espèces végétales dans le parcours

cultural (cultures variées en rotation, intercultures de légumineuses, cultures intermédiaires pièges à nitrates...). Ce dernier pilier est devenu un enjeu majeur car, selon les espèces sélectionnées, on peut favoriser la fertilisation du sol, l'infiltration et la rétention de l'eau, le développement de champignons utiles, l'implantation d'insectes auxiliaires...

Consensus équilibré

L'ACS séduit de nombreux agriculteurs car elle semble offrir un équilibre tenable entre les attentes des consommateurs et celles des agriculteurs. Sur le plan économique, elle améliore les marges d'exploitation en réduisant les volumes d'intrants (eau, engrais, pesticides, carburants) et en facilitant la circulation des engins agricoles. Sur le plan environnemental, elle joue en faveur des écosystèmes et limite l'impact

écologique des traitements (pollution des eaux, perte de la biodiversité, assèchement des nappes...). Elle améliore aussi la rétention de l'eau dans le sol, limite l'évaporation et permet aux cultures de mieux résister aux aléas climatiques (inondations, sécheresses, canicules...). Elle séduit aussi les exploitants qui cherchent à transmettre leur patrimoine foncier en bon état aux générations futures. Au-delà des enjeux locaux ou individuels, l'ACS intéresse aussi fortement les politiques environnementales qui voient en elle un moyen efficace pour capter le carbone atmosphérique et le stocker en profondeur. Ce modèle, largement soutenu par l'Europe pour baisser l'empreinte carbone de l'agriculture (initiative « 4 pour 1000 », label « Bas carbone »), semble donc appeler à grandir.

AT



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)

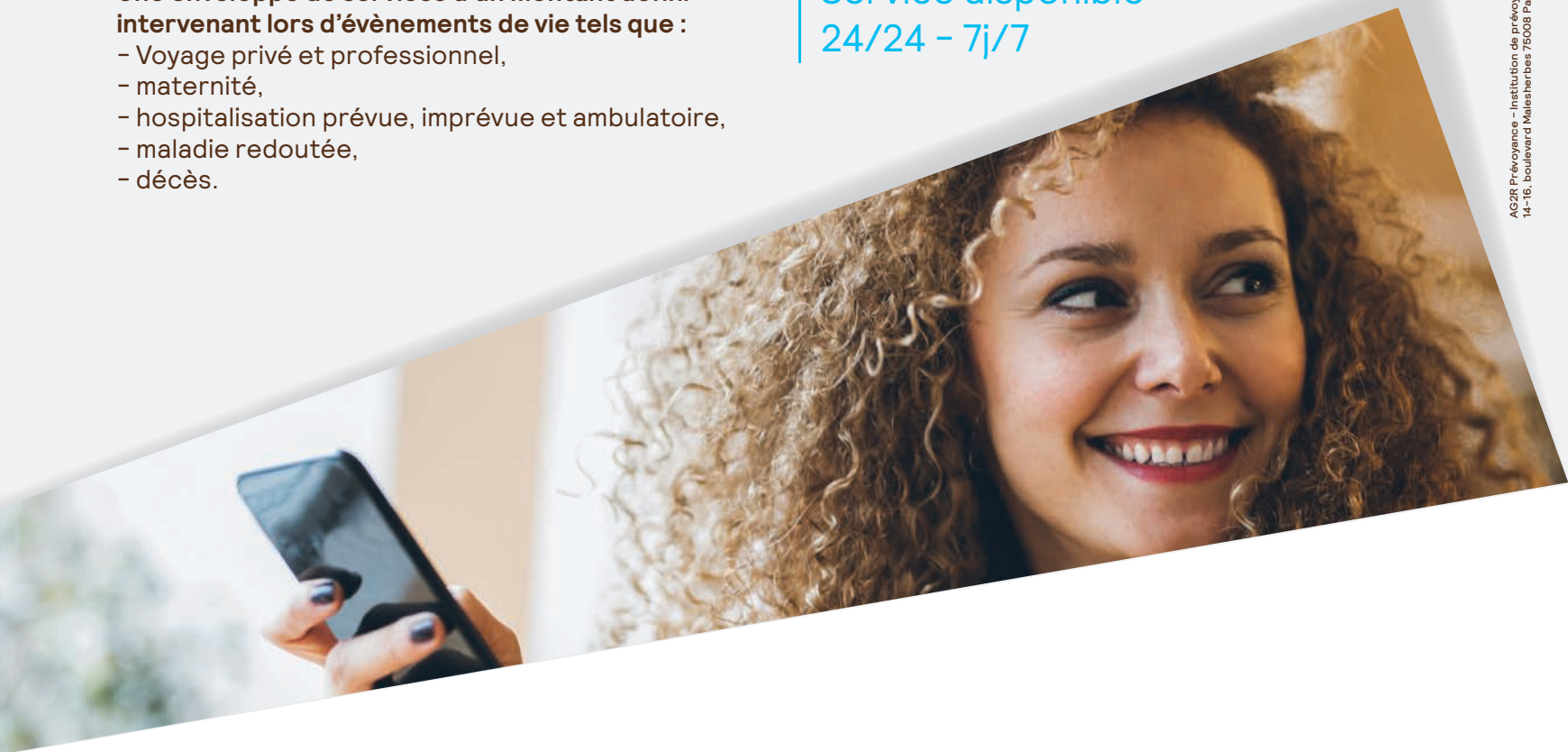
Pour plus d'information :



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



Entreprise

Des ressources pour l'égalité hommes-femmes au travail

L'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (Anact) propose un ensemble de ressources (guides, webinaires, jeux pédagogiques, recommandations, outils de diagnostic, méthodes...) afin de pouvoir travailler la question de l'égalité entre les femmes et les hommes en entreprise (sous l'angle de la qualité de vie et des conditions de travail). De la prévention du sexisme ordinaire aux inégalités des conditions de travail... les sujets pouvant être abordés sont variés.

La Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel inclut un volet de mesures permettant de rendre effective l'égalité entre les hommes et les femmes dans les entreprises. Elle est à l'origine de l'Index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes que toutes les entreprises d'au moins 50 salariés doivent calculer et publier chaque année (au 1^{er} mars).

Qualité de vie et conditions de travail

L'égalité hommes-femmes est souvent abordée sous l'angle des salaires et des carrières qui constituent malgré tout des piliers majeurs. Mais il existe d'autres facettes ayant un lien avec la qualité de vie et les conditions du travail. En boulangerie-pâtisserie, citons par exemple les horaires de travail qui peuvent être aménagés pour les jeunes mamans (qui doivent récupérer



leurs enfants à l'école) et les femmes enceintes, ou encore les postes de travail (équipements, charges, gestuelles...) qui peuvent être adaptés pour favoriser l'accès des femmes au métier et limiter la pénibilité physique.

Prévention du sexisme ordinaire

La lutte contre le sexisme est un sujet de fond en boulangerie-pâtisserie. Il ne s'agit pas d'une idée féministe, mais d'une affaire de société qui relève de la justice sociale, de la dignité humaine et de la loi (article L. 1142-2-1 du Code du travail). Gestes et propos déplacés ou condescendants, préjugés, dénigrement (sur la maternité, la tenue, le phy-

sique...), blagues grivoises... les comportements inappropriés répétés des hommes envers les femmes (plus rarement dans l'autre sens) ont des incidences sur le bien-être au travail. Stress, angoisse, dépression, maux de ventre, perte d'appétit, anorexie, boulimie, tentations suicidaires... les symptômes sont variés et souvent cachés par les victimes. Le sexisme ordinaire est aussi un facteur qui peut conduire à des faits plus graves répréhensibles pénalement (harcèlement sexuel/sexiste et agression sexuelle).

Ressources en ligne

En tant que responsable de la sécurité et du bien-être

psychologique de ses salariés, l'exploitant est tenu de mettre en œuvre un plan de prévention, assorti d'actions concrètes (sensibilisation, formation, sanction disciplinaire...). L'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (Anact) propose une grande palette d'outils pour comprendre les enjeux de l'égalité professionnelle, identifier des actions pertinentes et construire une démarche de progrès.

En savoir plus : <https://www.anact.fr/egalite-professionnelle-les-ressources-de-la-nact>

AT

Facturation

La fin du ticket de caisse obligatoire reportée à l'été 2023



bons d'achat et tickets promotionnels ou de réduction.

Pour obtenir un ticket de caisse imprimé, le consommateur devra désormais le demander expressément au commerçant. Ce dernier est d'ailleurs tenu d'en

Initialement prévue au 1^{er} janvier 2023, puis au 1^{er} avril 2023, la fin de l'impression automatique du ticket de caisse s'appliquera en France à partir du 1^{er} août ou du 1^{er} septembre 2023, en application de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Ce changement est motivé par la lutte contre les substances dangereuses présentes dans les tickets de caisse et pour remédier au gaspillage important que représente ces tickets imprimés à 30 milliards d'exemplaires chaque année.

Sont concernés les tickets de caisse produits dans les surfaces de vente et dans les établissements recevant du public, les tickets émis par des automates, les tickets de carte bancaire et les

informer le consommateur de manière lisible et compréhensible par voie d'affichage à l'endroit où s'effectue le paiement.

Il existe également des solutions alternatives avec la dématérialisation du ticket de caisse. Déjà disponibles, ces solutions de e-tickets peuvent être envoyés à l'acheteur par SMS, par e-mail, par message dans l'application bancaire de l'acheteur (l'utilisation de la carte bancaire envoie le e-ticket automatiquement sur l'application) ou par QR code (permet de récupérer son e-ticket depuis une page web). Attention cependant, conformément au Règlement général sur la protection des données (RGPD), la collecte de données auprès de l'acheteur est subordonnée à son consentement explicite.

Les exceptions

Certains tickets de caisse seront toujours imprimés de manière automatique postérieurement à ce changement. Sont concernés :

- Les tickets de caisse relatifs à l'achat de biens dits « durables » où sont mentionnées l'existence et la durée de la garantie légale de conformité (appareils électroménagers, équipements informatiques ou les appareils de téléphonie...);
- Les tickets de carte bancaire relatifs à des opérations annulées ou faisant l'objet d'un crédit feront,

eux aussi, toujours l'objet d'une impression systématique;

- Les opérations de paiement par carte bancaire annulées ou faisant l'objet d'un crédit;
- Les tickets émis par des automates dont la conservation et la présentation sont nécessaires pour bénéficier d'un produit ou d'un service;
- Les tickets de caisse ou autres documents de facturation, imprimés par les instruments de pesage à fonctionnement non automatique.



Cuisez, refroidissez vos crèmes
Turbinez vos glaces et Sorbets.
Gagnez en rendement !!

Principaux programmes :

Pâte à chou, Crème pâtissière, Crème au beurre, Crème mousseline, Crème anglaise, Crème bavaroise, Crèmeux aux fruits et Chocolat, Béchamel, Meringue, Génoise, Pâte à bombe, Pâte de fruit, Ganache, Mise au point chocolat, Glaces et Sorbets !

PASTO-CUISEUR

Idéal pour les gros volumes !

Chef Cream 30 kg
365,00 € HT / mois*
Garanti 2 ans

Existe en version 60 kg et 130 kg



PASTO-TURBINE

Idéal en Boulangerie-Pâtisserie

Multy-Chef 14 kg
430,00 € HT / mois*
Garanti 2 ans

Existe en version 20 kg et doubles cuves

**Sous réserve d'acceptation du dossier de financement*

Partenaire de :



CS-CONCEPT

VALMAR FRANCE (Importateur exclusif)

1 B rue des Herbiottes - 21160 Marsannay-la-Côte Tél. : 03 80 51 23 53
cs.concept@wanadoo.fr - www.valmar-france.fr

« Ma retraite ?
Pourquoi y penser
maintenant ? »

Marc, Boulanger.



2022 - Crédits photo : © SHUTTERSTOCK / ADOBE STOCK - Conception : ADFM

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 !



Confiserie

Bonbons Têtes Brûlées Hypnostik : un tourbillon de sensations !

Les Têtes Brûlées ne manquent jamais d'idées pour ajouter du piquant aux journées des enfants! Ces bonbons acides français, issus du savoir-faire de l'entreprise familiale centenaire Confiserie du Nord, prendront en mai prochain une forme inédite sur le marché: de longs tubes acides au goût cola, enroulés dans des spirales multicolores.

Pas de doute, on sait à quoi s'attendre avec la jauge figurant sur le sachet: elle indique « ça pique un max », intermédiaire entre le minimum « ça pique » et le maximum « ça arrache ».

Que l'on joue la prudence en tirant et en goûtant les fils un à un ou que l'on préfère la témérité en croquant directement le tube et ses spirales en même temps..., une chose est sûre: les nouveaux bonbons acides Hypnostik ont



tout pour faire tourner la tête aux enfants comme aux parents! Ces bonbons font en effet sensation avec leur liste d'ingrédients courte, uniquement composée de produits d'origine naturelle, et sans éléments controversés.

Confiture

Vent de nouveauté pour le Domaine de Leos

Né au cœur de la Provence, à l'Isle-sur-la-Sorgue, et connu pour ses produits « originels », le Domaine de Leos élargit sa gamme de confitures et revisite un classique en l'associant à la douceur de la Provence. Après avoir dévoilé, en 2022, une gamme en-

tière de confitures cuites au chaudron subliment les fruits avec du thym sauvage récolté à la main, le Domaine de Leos a imaginé une nouvelle confiture C de Leos cuite au chaudron: un mariage audacieux entre l'abricot et la lavande comme une évasion culinaire vers la chaleur d'un été en Provence.

La confiture d'abricots de Provence à la Lavande s'apprécie tartinée sur un pain brioché ou de campagne frais au petit-déjeuner, en tant qu'ingrédient dans les gâteaux ou les tartes, ou encore pour les plus gourmands, au goûter, sur des crêpes, des pancakes, de la brioche ou du pain perdu: de nombreuses manières de découvrir et de dévorer ce délice d'abricots.



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@boulangersdefrance.org

Compétition mondiale des métiers des personnes en situation de handicap

Brice Vizler : médaille d'or et d'excellence de la 10^e édition internationale des Abilympics

3 jours de compétition ouverte au public, plus de 400 candidats en provenance d'une trentaine de pays, 44 épreuves métiers, une équipe de 43 talents français ultra-motivés, des animations et conférences, un espace emploi-orientation, des cérémonies d'ouverture et fermeture, 50 000 visiteurs attendus... les chiffres témoignent déjà de l'ampleur des Internationaux Abilympics qui ont eu lieu pour la deuxième fois en France, du 23 au 25 mars à Metz.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française félicite **Brice Vizler**, venu de l'Île de la Réunion, 43 ans, qui s'est entraîné depuis un an pour cette compétition. Il décroche la médaille d'or et d'excellence en boulangerie, bravo à lui pour son parcours ! « Finir sur la plus haute marche, je n'y croyais pas. Sur la scène, c'est la joie qui explose mais en même temps on est perdu et déstabilisé avec tous ces regards pointés sur nous... Mais



© Farouk FD

qu'est-ce que c'est bon ! Et puis revoir son nom réapparaître sur les écrans pour la médaille d'Excellence, c'est vraiment le Saint-Graal ! Mais le meilleur, c'est de voir les yeux de mon fils et mon épouse pétiller. Ces deux médailles représentent une revanche sur la vie qui ne nous fait pas de cadeau. On montre au monde que même si nous sommes différents, on peut at-

teindre nos objectifs et même les dépasser ! », a-t-il déclaré lors de cette remise des prix.

43 candidats en situation de handicap âgés de 17 à 57 ans se sont présentés sur la ligne de départ. 29 d'entre eux décrochent une médaille. 1000 candidats en provenance de 24 pays se sont affrontés dans 45 épreuves de compétences réparties en 10 pôles métiers. Une aventure humaine et professionnelle extraordinaire ! Quel que soit le handicap mental, physique, moteur ou sensoriel, cette compétition est une occasion unique pour faire évoluer le regard des entreprises et des salariés du monde entier sur le handicap au travail.

Un tremplin vers l'emploi et la réussite professionnelle

Fleuriste, couturière, jardinier-paysagiste, photographe, cuisinière, soudeur, carreleur, boulanger, coiffeuse, créateur de page Web... tous vivent avec un handicap visible ou invisible, qui s'efface dès lors que

leurs talents s'expriment. Mais au cœur de ce concours aux allures de compétition sportive, c'est bien la mise en lumière de toutes leurs compétences professionnelles qui a importé, autant que la couleur de la médaille !

En marge de la finale nationale des Olympiades des Métiers pour les jeunes (Worldskills France) qui s'est déroulée à Lyon du 12 au 15 janvier, 30 candidats pleins d'ambitions, en quête de challenges, de dépassement de soi et de réussite se sont retrouvés pour un moment de partage et cohésion d'équipe.

En provenance de tout l'hexagone et de l'île de la Réunion et représentant 18 catégories de métiers – de la cuisine à la jardinerie en passant par la couture ou l'informatique – ils ont formé l'équipe de France. Abilympics France, association nationale à but non lucratif née en 2011, a pour principale vocation de développer la participation des personnes handicapées dans toutes les compétitions de métiers en France et à l'International.

Le concept des Abilympics (contraction de l'anglais Abilities et Olympics) est né au Japon, s'inspirant du modèle de la compétition de métiers Worldskills mixé à celui des Jeux Paralympiques

Retrouvez le portrait de Brice Vizler sur :

<https://www.youtube.com/watch?v=OfeDT2jEJws>



© Plus agency

Boulangier de France

Les détails de la campagne de publicité

Après la campagne de publicité de 2020, cette nouvelle campagne a pour objectif de faire connaître Boulangier de France auprès des consommateurs et de leur permettre d'identifier les artisans certifiés, mais aussi de convaincre les artisans boulangers-pâtisseries de l'intérêt d'adhérer.

Du 10 au 19 avril, la marque va être promue à travers deux formats :

- **Un publiportage télévisé** de 1 minute et 30 secondes diffusé **sur sept chaînes régionales BFM** (BFM Paris Ile-de-France, Lyon, Lille, Marseille, Nice, Alsace et Normandie) du 10 au 19 avril. 40 diffusions du spot sont prévues du lundi au dimanche entre 6h30 et 23h. **Le cumul des audiences de ces chaînes touchera 2,9 millions de téléspectateurs par semaine.** Dans ce publiportage, un artisan Boulangier de France partage sa vision de la marque. Il s'agit de Julien Samson, Boulangerie Lyse, dans le Vaucluse ;

- **Une campagne radio** de 30 secondes sur RMC. Huit spots seront diffusés uniquement le matin du 10 au 14 avril, avec **3,2 millions d'auditeurs par semaine!**

« Ce qui valorise un artisan « Boulangier de France », c'est le respect des exigences d'une charte de qualité en matière de fabrication artisanale, d'hygiène, d'accueil, d'accessibilité et de responsabilité sociétale. Une reconnaissance importante pour les consommateurs. S'il respecte la charte, l'artisan boulangier devient Boulangier de France et l'affichera avec fierté. Comme Julien, adhérez à Boulangier de France, une marque cer-



© J. Samson

tifiée, celle de l'excellence artisanale, et du fait maison! », tels sont les mots de conclusion de la publicité BFM.

Les engagements

Être Boulangier de France, c'est respecter une série d'engagements inscrits dans la Charte de qualité et contrôlés par un organisme de certification Bureau Veritas. La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères est fondamentale pour qu'un artisan boulangier-pâtisseries puisse devenir Boulangier de France. D'autres engagements s'ajoutent notamment en matière d'accueil et d'accessibilité : un Boulangier de France se doit d'être

accueillant, de proposer des horaires d'ouverture adaptés ainsi qu'une bonne accessibilité du magasin. En outre, l'artisan s'assure de l'hygiène et de la qualité de ses produits (dose de sel limitée à 18 g par kg de farine, transparence sur les allergènes, pétrissage peu intense et fermentations longues lors de la fabrication des pains...). Enfin, adhérer à la marque c'est aussi répondre à des responsabilités sociétales et environnementales (former rigoureusement son personnel, privilégier des produits de saison et des circuits courts, faire don de ses invendus, trier ses déchets...). L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale pour rendre la profession plus forte.

Une communication importante

Une carte de géolocalisation ainsi qu'une liste des boulangers sont disponibles sur le site **www.boulangierdefrance.org**, permettant aux consommateurs de les repérer.

Rappelons que les artisans Boulangier de France sont physiquement identifiables en affichant leur appartenance en vitrines et en magasins.

Durant ces trois années, Boulangier de France n'a cessé de gagner en visibilité. Les outils digitaux offrent également une communication constante avec le site Internet dédié, la page Facebook @boulangierdefranceofficiel et les réseaux sociaux de la Confédération.

Communiquer sur la marque reste incontournable pour constituer une communauté unie par une vision et des principes communs érigés par la Charte. « La Confédération a mis en œuvre cette Charte de qualité avec un seul but : qu'elle devienne le code de référence de la profession », soutient Dominique Anract, président de la CN-BPF. Un code de référence qui doit également être porté à la connaissance des 12 millions de consommateurs qui franchissent quotidiennement les portes de nos entreprises.

Les objectifs du plan média sont double : faire connaître la marque auprès des consommateurs et mettre en avant les Boulangiers de France et le savoir-faire artisanal de ceux qui s'engagent dans ces valeurs à travers le slogan de la campagne : « *Fait par nous, fait pour vous!* »!

En savoir plus sur : **boulangierdefrance.org**

Unesco

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain célébrés à l'Ambassade de Cuba

Une célébration en l'honneur des savoirs faire-artisanaux du patrimoine immatériel de l'humanité de la baguette française et du rhum léger cubain a eu lieu le 4 avril, à l'Ambassade de Cuba.

Sur l'invitation de l'Ambassadeur de la République de Cuba en France, Monsieur Otto Vaillant Frias et Madame Yahima Esquivel Moynelo, ambassadrice déléguée permanente de la République de Cuba auprès de l'Unesco, étaient présents, Madame l'Ambassadrice de France à l'Unesco Véronique Roger Lacan, le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Fran-



© C. Carnignac

çaise, des élus artisans-boulangers pâtisseries et maîtres rhumiers.

Pour mémoire, le 30 no-

vembre 2022, le comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, réuni à Rabat, Maroc, pour sa dix-septième session, a décidé d'inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Fiers du travail accompli pour la préparation de cette candidature, les artisans boulangers-pâtisseries se projettent désormais dans la mise en place des mesures de sauvegarde destinées à assurer la pérennité et la transmission des savoir-faire.

La culture de la baguette de pain s'est généralisée après la Seconde Guerre mondiale. La baguette est aujourd'hui le type de pain le plus apprécié et consommé dans le pays toute l'année.

Les savoir-faire artisanaux de

la baguette remontent aux pains longs du 17^e siècle. Le procédé de fabrication traditionnel comprend une succession d'étapes: dosage et pesage des ingrédients, pétrissage, première fermentation de la pâte, division, détente, façonnage manuel, apprêt, scarification (signature du boulanger) et cuisson.

La baguette se distingue des autres pains car elle est composée de seulement quatre ingrédients (farine, eau, sel, levure et/ou levain) à partir desquels chaque boulanger, en jouant sur le terroir, le dosage, le pétrissage, le pointage (temps de fermentation), le façonnage et la cuisson, obtiendra une baguette unique. Elle génère des modes de consommation et des pratiques sociales qui la différencient des autres pains: un achat journalier à l'origine de la fréquentation régulière des boulangeries.

Le président Anract en région

Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, et Xavier Casalini, secrétaire général, se sont rendus dans l'Indre le 23 mars dernier en présence de la CGAD, de l'Union des Entreprises de Proximité



Dominique Anract lors de son déplacement dans le Lot.

de l'Indre, de la CAPEB 36 Châteauroux Métropole. Ce déplacement a donné lieu à un moment d'échanges privilégiés entre artisans sur les thématiques suivantes: augmentation des prix des matières premières et des prix de vente, dépenses énergétiques, bouclier tarifaire, fermeture hebdomadaire, charte de qualité Boulanger de France, gestion de la fédération au niveau local, aides à l'investissement avec la CMA Centre-Val de Loire 36.

Le 26 mars, s'est tenue l'Assemblée générale de la Fédération des boulangers du Lot présidée par Robert Bonal, en présence de Dominique Anract. Ont également eu lieu les sélections départementales de la Meilleure Baguette de Tradition Française et du Meilleur Croissant au Beurre, c'est l'entreprise Béziat Frères qui a été mise à l'honneur.

C'est la FÊTE DU PAIN !

26^e édition

Du 13 au 21 mai 2023

L'Affiche de la 26^e édition de la Fête du Pain est disponible

La 26^e Fête du Pain se tiendra du 13 au 21 mai 2023 sur le thème : « **La boulangerie ouvre ses portes** ». Un thème à interpréter sous plusieurs angles puisqu'il évoque à la fois l'idée de proximité avec les consommateurs, de découverte des savoir-faire artisanaux en passant de l'autre côté de la vitrine et de transmission avec un secteur qui garde toujours la porte ouverte aux nouveaux talents.

En tant que premier commerce de proximité avec 12 millions de consommateurs chaque jour, la boulangerie est inséparable de l'image d'un lieu de sociabilité. Faire connaître le savoir-faire, le rôle des vendeurs et vendeuses en boulangerie qui endossent un rôle charnière dans la valorisation des produits et la relation client. La confiance et le lien social tissé avec les boulanger(e)s et vendeurs(euses) constituent

un critère primordial. Si les boulangeries sont ouvertes toute l'année, la Fête du Pain est l'opportunité pour les artisans de se rapprocher davantage de leur clientèle en proposant des animations en boutiques.

Le visuel de l'affiche

Une affiche montrant une boulangerie qui ouvre ses portes sur un pêle-mêle de photos montrant la fabrication, les gestes du boulanger, un jeune en train de fabriquer, des baguettes en référence à l'inscription à l'Unesco, le pain et d'autres produits, mais également des consommateurs. Une plaque émaillée avec le « B » est identifiable.

En bas de l'affiche un bandeau avec les dates, les références des réseaux sociaux de la Confédération, l'hashtag Fête du pain, un

QR Code renvoyant vers la page Facebook de la CNBPF, le site Internet et le logo du Ministère chargé des petites et moyennes entreprises, du commerce de l'artisanat et du Tourisme.

Une édition qui évoque un secteur vivant, une profession dynamique riment avec investissement et passion et qui entretient, au quotidien, des liens uniques avec ses clients.

Durant plusieurs jours, les artisans

boulangers, boulangères et personnels de vente vont célébrer les valeurs du métier autour d'événements organisés dans les villes et les villages. Cet événement permet la découverte du métier, de ses traditions et de sa culture à travers le partage de moments conviviaux.

Sur l'ensemble du territoire, ateliers de fabrication, dégustations, concours, portes ouvertes en boulangeries... et bien d'autres animations conviviales. **Le pain, aliment fédérateur ancré dans notre quotidien, sera mis à l'honneur et au cœur des festivités!**

Les thématiques développées autour de la Fête du Pain :

- Le savoir-faire artisanal – la fabrication, le boulanger est un professionnel;
- La candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO;
- La transmission entre un apprenti et son maître d'apprentissage;
- Le lien social avec les consommateurs, l'accueil, l'explication autour des produits de boulangerie, transparence, traçabilité;
- La boulangerie comme commerce essentiel de proximité, gestion et conjoncture économique compliquée hausse des matières premières, coût énergétique, augmentation du prix du pain;
- Le Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française;
- La marque Boulanger de France.



La récente inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine immatériel et culturel de l'Unesco (30 novembre 2022) sera l'un des sujets piliers de cette édition. Les consommateurs pourront découvrir les secrets relatifs à la fabrication et la culture de ce produit emblématique notamment à l'occasion du concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui se tiendra du 15 au 17 mai sur le Parvis de Notre-Dame de Paris.

« Une vingtaine de candidats s'affrontera dans les mêmes conditions : même four, même farine, même matériel... Le jury les départagera sur tous les aspects qui concernent les sens : goût, odeur, aspect, et croustillance, alvéoles, mèche... », précise Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

« Les artisans boulangers sont attachés au fait de transmettre leur expérience, notamment aux jeunes qui perpétueront la tradition. Il existe une culture de la baguette dans notre pays avec 12 millions de clients par jour en boulangerie et 6 milliards de baguettes vendues par an » indique encore le président Anract.



LA BOULANGERIE OUVRE SES PORTES



Du 13 au 21 mai 2023, c'est la **FÊTE DU PAIN !**



#fetedupain2023
boulangerie.org

En
partenariat
avec


**MINISTÈRE
CHARGÉ DES PETITES
ET MOYENNES ENTREPRISES,
DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT
ET DU TOURISME**



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.



Article L122
Loi n°98-405 du 25

Recette *inbp*

Pain irlandais

Demain chez vous

Un pain craquant au goût malté pour fêter des événements tels que la Saint Patrick, bien sûr !

*Ce pain est fait à partir d'une poolish composée principalement de farine complète, de bière brune irlandaise et de grains de blé entiers torrifiés.
A remarquer : son bel aspect tigré.*



Boulangerie

Pain irlandais

Pour 5 pièces

Ingrédients

PÂTE À PAIN IRLANDAIS

Farine de blé T65	650 g
Eau (température de base : 55°C)	350 g
Sel	18 g
Levure	10 g

POOLISH À LA BIÈRE BRUNE

Farine de blé T150	350 g
Bière brune irlandaise	350 g
Eau (température de base : 60°C)	35 g
Levure	1 g
Grains de blé entiers	100 g

APPAREIL À TIGRER

Farine de riz	150 g
Eau tiède	130 g
Sel	4 g
Levure	4 g
Sucre	4 g
Huile de tournesol	12 g

PRÉPARATION DE LA POOLISH
À LA BIÈRE BRUNE

- Disposer les grains de blés entiers sur une plaque de cuisson.
- Les torrifier environ 10 minutes dans un four à 250° C.
- Laisser refroidir.
- Diluer la levure dans l'eau.
- Ajouter la bière brune, la farine et les grains de blé entiers torrifiés et mélanger.
- Couvrir la poolish.
- Laisser fermenter environ 12 heures à température ambiante.



Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

Batteur.

INCORPORATION

Mettre tous les ingrédients de la pâte à pain irlandais et la poolish dans la cuve.

FRASAGE

Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

CONSISTANCE

Pâte bâtarde.

PÉTRISSAGE

Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse et 5 minutes en 2^{ème} vitesse.

TEMPÉRATURE

Pâte à 24°C.

POINTAGE

Environ 45 minutes.

PESAGE

5 pâtons de 370 g.

MISE EN FORME

Bouler légèrement.

DÉTENTE

Environ 15 minutes.

FAÇONNAGE

En bâtarde court ou en boule.

À la spatule, badigeonner le dessus des pâtons avec l'appareil à tigrer.

Les fariner au tamis.

APPRÊT

Environ 1 h 15.

CUISSON

Environ 30 minutes à 250°C, avec buée.

RESSUAGE

Sur une grille.

CONSEIL
DU CHEF

Avant d'enfourner, veiller à ce que l'appareil à tigrer offre un bel aspect craquelé.
Si besoin est, fariner de nouveau avant l'enfournement.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

● **Var.** Antoine Debeaumont, un parcours guidé par la passion du métier et... par l'amour !

L'essentiel

C'est l'amour qui a guidé le Calaisien de 43 ans à La Seyne-sur-Mer. Après avoir travaillé pour des maisons prestigieuses, Antoine Debeaumont suit sa future épouse et lance sa boulangerie-pâtisserie aux Sablettes en juillet 2018. Pour la deuxième année consécutive, il a reçu une récompense pour sa galette des rois: la deuxième meilleure du Var.

Quand Antoine rencontre la femme de sa vie en 2008 à Aix-en-Provence, il ne sait pas encore qu'elle va l'entraîner dans une grande aventure 10 ans plus tard. À l'époque, il est pâtissier. Depuis qu'il a quitté l'école hôtelière de Paris, il est suivi par des Compagnons du Devoir et des Meilleurs Ouvriers de France. « *C'est l'amour qui m'a emmené ici, à la Seyne-sur-Mer* », se souvient Antoine Debeaumont.

Avec les années de Covid et la guerre en Ukraine qui a fait exploser le tarif des matières premières, ce n'était pas la meilleure période pour lancer une affaire, mais les « *aides du gouver-*



nement nous ont permis de garder la tête hors de l'eau », se remémore l'artisan.

Tout est maison

« *Mes deux piliers dans le travail sont le choix des matières premières et la transparence. Ici, tout est maison, c'est bien pour ça que parfois, je n'arrive pas à tout faire. J'ai une clientèle fidèle et depuis la Covid, on travaille beaucoup sur commandes. J'ai un bel em-*

placement ici aux Sablettes. C'est un petit village balnéaire en fin de compte. »

Un joli succès renforcé par le bouche-à-oreille, qui a déjà été couronné de deux récompenses décernées par le Syndicat des Patrons Boulangers-Pâtisseries du Var. L'an passé, Antoine Debeaumont recevait le prix de la troisième meilleure galette des rois du Var (la Frangipane). Cette année, Éric Migliaccio, le président

du syndicat est revenu aux Sablettes pour lui décerner, cette fois, la coupe de la deuxième meilleure galette. Gageons que l'an prochain, Antoine Debeaumont décroche l'or.

Comme l'an dernier, Nathalie Bicais, maire de La Seyne-sur-Mer et vice-présidente du Conseil Départemental du Var, s'est déplacée en personne pour le féliciter.

DROM

● Île de la Réunion. Hugo Hoï remporte le concours de la Meilleure Baguette de Tradition

Il rend fier ses patrons de la boulangerie L'Île aux Pains à Saint Paul. Le 16 mars, Hugo a décroché un titre très convoité dans l'île. Il a gagné le concours de la Meilleure baguette de Tradition de La Réunion. Hugo Hoï est boulanger mais aussi porteur de handicap; il est malentendant. La prochaine étape sera de représenter le département au niveau national, à Paris, en mai 2023.



Nicolas Hoï (au centre) avec les deux autres lauréats.

Centre-Val de Loire

● Meilleure baguette de Tradition. Maxime Serin défendra la Région au concours national



La Région Boulangère Centre-Val de Loire a organisé le 9^e Concours régional de la meilleure Baguette de Tradition Française 2023, qui a eu lieu le 14 et 15 mars 2023 au CFA d'Orléans. 5 candidats y ont participé, lauréats en titre de chaque département de la Région Centre-Val de Loire: Mickaël Boulnois de la Boulangerie Boulnois à Bourges (Cher), Maxime Serin de la

Boulangerie SAS C. Avert à Luisant (Eure-et-Loir), Sébastien Pailloux de la Boulangerie Pailloux (Indre), Nicolas Navarro Guinoiseau de la Maison Suzane à Pernay (Indre-et-Loire), Sébastien Guittart de la Boulangerie Le Four à Bois à Beaugency (Loiret). Maxime Serin remporte le 1^{er} Prix, suivi de Nicolas Navarro Guinoiseau 2^e, et de Sébastien Pailloux 3^e.

Bourgogne-Franche-Comté

● Meilleure baguette de Tradition. Cédric Girod représentera la Franche-Comté lors de la finale à Paris

La région Bourgogne-Franche-Comté a été représentée par deux candidats: un pour la Franche Comté, et un pour la Bourgogne. La sélection Franche-Comté a eu lieu le 15 mars dans les locaux de la Maison de la Boulangerie à Besançon, dans le Doubs. Cédric Girod, installé à Besançon, a remporté le 1^{er} Prix; Mehdi Courgey, de la boulangerie Les copains à Houtaud le 2^e,

Christophe Dubois, de la Boulangerie « le Fournil Saonais » à Saône, le 3^e.

Cédric Girod représentera donc la Franche-Comté lors de la finale à Paris en mai prochain. Félicitations à tous les candidats, et un grand merci à Jean-Claude Iltis qui présidait le jury, composé des présidents de groupements de Bourgogne et de M. Attias.



Auvergne-Rhône-Alpes

● Drôme. De nombreux participants aux concours départementaux

Meilleure Baguette de Tradition Française de la Drôme :



1^{er} prix : Guillaume Beton, Le Relais de la Pogne, à Alixan ;
 2^e prix : Cyril Charvolin, La Caserne O Pains, à Étoile ;
 3^e prix : Julien Astier, Au P'tit Régal, à Étoile.

Meilleur Croissant au Beurre :



1^{er} prix : Adrien Falcioni, Maison Pascalis, à Bourg-de-Péage ;
 2^e prix : David Vincent, Nouvelle Moisson, à Tain L'Hermitage ;
 3^e prix : Jérôme Régal, Au P'tit Régal, à Étoile.

Meilleure Galette aux Amandes :



1^{er} prix : Jérôme Régal, Au P'tit Régal, à Étoile ;
 2^e prix : Mathieu Messin, Le Temps d'une gourmandise, à Saint-Donat ;
 3^e prix : Fanellie Girodet, de la Boulangerie Fouraison, à Crest.

Organisés par la Fédération départementale de la boulangerie-pâtisserie de la Drôme, les 3 concours départementaux de la Meilleure Baguette de Tradition Française, du Meilleur Croissant au Beurre et de la Meilleure Galette aux Amandes se sont déroulés chez les partenaires Selec Pro-Bongard à Bourg-lès-Valence, le lundi 20 mars. Le président Laurent Serre a accueilli de nombreux participants et les jurés ont rendu leur verdict à 12h30 pré-

cises. La Fédération remercie ses partenaires (Les Moulins du Bion, La Minoterie Forest, Selec-Pro, Délice et Création), les membres du jury (Jacques Lionneton, président du jury, Christelle Lattard, Sylvain Dival, Alain Martin, Christian Martin, Xavier Honorin et Florian Sagnole) et ses hôtes, Selec-Pro Bongard pour leur accueil, ainsi que tous les candidats. Un délicieux buffet a clôturé cette belle manifestation.

Point E
Emballages services +

Spécialiste de l'emballage alimentaire

44 points de vente en France. Vous trouverez forcément un distributeur près de chez vous !

Rendez-vous près de chez vous !

Et plus de 1500 références à découvrir !

<https://www.point-e.fr/points-de-vente/>



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

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

L'obligation d'information de l'employeur lors de l'embauche d'un salarié

Lors de son embauche, l'employeur a l'obligation de transmettre au salarié des informations sur la relation de travail. La directive européenne n°2019/1152 du 20 juin 2019, applicable depuis le 1^{er} août 2022 étend la liste des informations à transmettre et en raccourcit le délai de transmission.

L'employeur est tenu d'informer le salarié sur les conditions de la relation de travail : identité des parties, lieu de travail, poste occupé, date de début du contrat, durée des congés payés et des délais de préavis, rémunération et convention collective applicable. La directive de 2019 ajoute l'obligation d'informer sur la durée et les conditions de la période d'essai, le droit à la formation, la procédure complète à respecter en cas de rupture du contrat, l'identité des organismes de sécurité sociale percevant les cotisations de sécurité sociale et la protection sociale fournie par l'employeur.

La directive précédente 91/533/CEE du 14 octobre 1991 indiquait que l'information pouvait se faire par un contrat de travail écrit et/ou une lettre d'engagement et/ou un ou plusieurs documents écrits. Celle de 2019 indique que l'information écrite et individuelle, doit se faire au moyen d'un ou de plusieurs documents remis soit sur papier, soit sous forme électronique (sous réserve que le salarié ait accès à ces informations, qu'elles puissent être stockées et imprimées et que l'employeur

conserve un justificatif de la transmission et de la réception sous format électronique).

Ces informations essentielles doivent être transmises **dans les plus brefs délais et au plus tard dans les sept jours calendaires à compter du premier jour de travail** (contre 2 mois auparavant).

Outre ces informations, l'employeur informe le salarié de la mutuelle d'entreprise obligatoire, du bénéfice d'un entretien professionnel tous les 2 ans et de la visite médicale d'information et de prévention. Une information particulière lui est faite sur les risques professionnels et leur prévention ainsi que sur les dispositifs de participation/intéressement mis en place dans l'entreprise, s'il y en a.

Ces informations sont transmises au plus tard dans le mois qui suit le premier jour effectif de travail du salarié.

Il est à noter, enfin, que l'embauche d'un salarié ne peut intervenir qu'après **déclaration préalable à l'embauche (DPAE)** accomplie par l'employeur auprès de l'Urssaf ou de la MSA (pour les salariés agricoles). La déclaration préalable est adres-



sée, au plus tôt 8 jours avant la date prévisible de l'embauche du salarié. Une copie de la DPAE ou de l'accusé de réception doit être remise au salarié. Cette obligation est considérée comme remplie si le salarié dispose d'un contrat de travail écrit, mentionnant l'organisme destinataire de la déclaration.

Quel que soit l'effectif de l'entreprise, l'employeur doit tenir un **registre unique du personnel** dans chaque établissement de l'entreprise. Ce registre fait mention des noms et prénoms de tous les salariés, de manière indélébile et par ordre chronologique d'embauche. Des indications complémentaires sont à renseigner pour tous les salariés : nationalité, date de naissance, sexe, emploi, qualification, dates d'entrée et de sortie, date d'autorisation d'embauche ou de licenciement ou, à défaut, dates des demandes d'autorisation, lorsqu'une autorisation est requise. Les renseignements contenus dans le registre doivent

être conservés pendant 5 ans à compter de la date du départ des personnes concernées.

L'employeur est passible de sanctions dès lors qu'il ne respecte pas les dispositions relatives à la DPAE (Article R. 1227-1 du Code du travail) et à la tenue du registre unique du personnel (Article R. 1227-7 du Code du travail).

L'employeur a également l'obligation d'affilier ses salariés, d'une part, aux institutions des retraites complémentaires de l'Agirc-Arrco, d'autre part, à la couverture complémentaire collective obligatoire « remboursement des frais de santé ». Rappelons à cet effet que seul l'organisme AG2R LA MONDIALE respecte les prestations telles qu'elles ont été déterminées par les partenaires sociaux de la profession.

Pour plus de détails, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental.

CAFÉ Croissant



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et 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 aux
sur la valeur de notre
savoir-faire.



Chaîne youtube CNBF

Aux Merveilles du Pain de Catherine et Jean-Luc Cicala

L'essentiel

Forte d'une organisation visant à promouvoir une véritable culture de l'apprentissage, la boulangerie de Catherine et Jean-Luc Cicala est labellisée « Entreprise Apprenante ». La participation des salariés et le travail d'équipe sont au coeur d'un dispositif qui reçoit actuellement 7 apprentis en Brevet de Maîtrise, tous issus du Campus de Groisy en Haute-Savoie.



Né en 1968, de parents italiens arrivés en France dans les années 60, Jean-Luc Cicala s'est intéressé très tôt au métier de boulanger. Et pour cause, sa fenêtre donnait sur l'arrière-cour du commerce voisin. « J'avais 12 ans et j'ai vite demandé au fils du boulanger si je pouvais visiter son fournil. Il m'a proposé de venir une semaine pendant les vacances de Pâques. Finalement, je suis revenu pendant les vacances d'été et ensuite tous les mardis et les samedis soir » raconte Jean-Luc Cicala. En 1982, le tout jeune garçon s'inscrit en CAP Boulanger en alternance avec une dérogation. « Je suis le premier d'une lignée de boulangers puisque deux de mes 3 frères ont suivi mes pas. Mon patron d'apprentissage Jean-Marc Flattot, à Fontaines (71), m'a inculqué l'amour du métier dans une ambiance très familiale. Je suis resté chez lui jusqu'en 1991, année de ma première installation dans le village de Rully. C'est ce modèle que je reproduis grâce à lui dans mon entreprise aujourd'hui » ajoute l'artisan.

Une boulangerie atypique

En 1995, Jean-Luc Cicala rejoint Lyon et la rue Saint-Jean⁽¹⁾, avec une boulangerie atypique qui a la particularité d'être ouverte 24/24h. Une clientèle de noctambules peut ainsi se restaurer à toutes heures du jour. « Nous étions 5 avec mon épouse, 2 pâtisseries et une vendeuse. Je travaillais jusqu'à 18 heures par jour! » se souvient le boulanger. En 2003, l'artisan quitte Lyon pour La Valbonne (Ain) et Fontaines-sur-Saône où il rachète coup sur coup 2 affaires⁽²⁾ qu'il fera fructifier jusqu'en 2017. Aujourd'hui, il est installé avec sa compagne Catherine, à Saint-Julien en Genevois (Haute-Savoie), une commune de 15000 habitants située à 10 km de Genève. En 2019, il a racheté la pâtisserie située dans la même rue, à une centaine de mètres. Cette nouvelle organisation lui permet de produire des gammes de pains et de pâtisseries dans 2 grands labos. Avec d'un côté les pâtisseries boulangères : éclairs, tartes à l'ancienne et de l'autre, des produits plus élaborés et donc

un peu plus chers, comme le Michelito, une mousse au chocolat sur une meringue au chocolat, l'entremet de Pâques sur une base de thé verveine ou le blueberry avec son insert à la myrtille et sa mousse vanille. En mai 2022, Jean-Luc Cicala a repris un autre commerce à Valleiry⁽³⁾ avec pour associé, son chef pâtissier. Ce qui porte ses effectifs à 50 collaborateurs au total.

Une production sur levain

« Nous travaillons toute notre gamme de pain sur levain sur des farines de la minoterie Vulliermet de la Motte-Servolex et celles de 2 agriculteurs – le Gaec de Baltassat et la Ferme de Bill – pour des variétés anciennes de blés que nous utilisons pour nos grosses tourtes bio nature et céréales. Nous avons une baguette de tradition label rouge (farine Bellissima) et le pavé de tradition de 400 g, ainsi qu'une version bio de notre baguette. Comme nous sommes sur levain, notre baguette n'est pas façonnée. Elle est travaillée à la découpe pour éviter de dégazer. Nos mélanges

sont faits maison et nous achetons nos graines bio chez Senfas (30) pour le pavot, le lin, le millet, les flocons d'avoine et l'huile d'olive. Le seigle, le complet et le petit épeautre sont également bio » détaille l'artisan. Au rayon viennoiserie, les classiques ont toute leur place accompagnés des roulés à la cannelle ou au chocolat. Les New York Rolls ont fait leur apparition avec succès, surfant sur la vague des nouveautés. Mais les apprentis en BM ont toute liberté pour s'exercer sur des produits qui sont ensuite testés en magasin. En 2021, la boulangerie s'est classée 6^e au national du « Meilleur Panettone » de tradition milanaise et elle participe régulièrement aux concours départementaux sur la viennoiserie. À Saint-Julien, le snacking en pleine évolution positive avec 17 % des ventes dispose d'un four Merrychef et propose des bagels, des sandwiches chauds sur différentes sortes de pains, des sandwiches suédois et des salades. Depuis le mois de février, la boulangerie a adopté le label Boulanger de France et bientôt, toutes les vestes de ses salariés afficheront bien en évidence le logo bleu blanc rouge. « La charte figure en grande taille sur une des vitrines et nous allons communiquer sur les réseaux sociaux. Ce qui m'a motivé, c'est aussi une forme de reconnaissance pour le travail tous mes collaborateurs ».

Frédéric Vielcanet

(1) La rue Saint-Jean est une rue piétonne très fréquentée du vieux Lyon

(2) La seconde en association avec un ami pâtissier

(3) Qui se situe à 12 Km de Saint-Julien en Genevois

(4) Jean-Luc Cicala fait intervenir dans son entreprise des MOF sur certaines thématiques comme Joël Defives, Olivier Magne ou Cyril Van Den Stuyft

NOUVEAU!


LIVENDO®

Crème de Levain

Épeautre

- ✓ Une odeur légère de noisette
- ✓ Un goût agréable sans acidité trop marquée
- ✓ Une mie « douce » et moins marquée que sur une base seigle



> Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de Crème de Levain Épeautre.
Stéphane MANACH - 06 89 29 83 36 - s.manach@lesaffre.com
Lionel BODIN - 06 87 99 20 92 - l.bodin@lesaffre.com



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

Préserver sa boulangerie quoiqu'il arrive...

Lorsqu'on dirige sa propre boulangerie, il est nécessaire de s'interroger sur les moyens de protéger son affaire. Et pour atteindre cet objectif, il vaut mieux anticiper en prévoyant le pire.

Et penser qu'un accident, un incendie, une maladie puisse survenir, ce n'est pas voir la vie sous un angle défaitiste, mais bien envisager la pérennité de son affaire... et surtout se faciliter la vie le jour où !

La préoccupation première du boulanger qui dirige son affaire : faire en sorte qu'elle dure, que les événements les pires ne l'empêchent pas de poursuivre son activité. Or, bien souvent, le dirigeant pense à anticiper l'incendie, le vol, l'effraction... mais est-ce bien suffisant? Certes non. La protection de l'outil de travail comme celle du dirigeant – sans qui l'affaire ne tourne pas la plupart du temps – sont tout aussi primordiales.

Dans le cadre d'une boulangerie ou d'une pâtisserie, l'incendie, les dommages électriques représentent des risques majeurs. Ces garanties sont à envisager dans leurs moindres détails. Bien évidemment il faut penser à couvrir son outil de travail. Un four en état de marche, c'est la sérénité assurée! Mais dès qu'il est inopérant à la suite d'un dysfonctionnement électrique par exemple, c'est la catastrophe. Il est indispensable, pour le boulanger, de choisir une assurance qui envisage le remplacement du matériel à neuf, et sans tarder.

Et s'il y a arrêt d'activité? La foudre qui arrête les frigos, le feu qui détruit le magasin, une inondation qui ravage le matériel, un véhicule qui détruit la devanture... Un sinistre peut stopper l'activité ou, au mieux, la ralentir considérablement. Conséquences: le chiffre d'affaires et la trésorerie fondent comme neige au soleil. Il est indispensable alors de choisir une assurance qui inclut la perte d'exploitation afin de couvrir le manque à gagner en cas de sinistre garanti. Mais ce n'est pas

« Protéger son affaire, c'est penser global »



parce que l'on a protégé son commerce, ses matériels... qu'il faut oublier l'essentiel: le dirigeant. Sans lui, pas de revenus!

Or, nul n'est à l'abri d'un accident en préparant une fournée, ou même en pratiquant un sport le week-end ou encore lors d'un barbecue entre amis... Bref, il faut faire le tour de la question!

Anticiper le vol et le vandalisme

- En cas de vol des espèces du magasin mises à l'abri au domicile, la MAPA vous couvre.

- La multirisque commerce MAPA couvre également le vandalisme des vitrines, les stores lacérés... L'indemnisation est

sans limitation concernant les vitrines et les enseignes.

Anticiper une destruction du commerce

- En cas d'incendie, inondation... La MAPA couvre la réfection de votre boulangerie, et rembourse à neuf le four.

- En cas de destruction, une solution d'attente peut vous être proposée afin de réduire le manque à gagner lors de la phase de reconstruction (ins-

tallation d'une structure modulaire, par exemple).

- La Multirisque commerce MAPA inclut une garantie Perte d'exploitation qui indemnise le manque à gagner du boulanger dès le premier jour et sur une période pouvant aller jusqu'à 2 ans!

- La garantie Perte d'exploitation porte sur la marge brute et les frais supplémentaires d'exploitation engagés pour limiter la réduction du chiffre d'affaires.

Multirisque commerce MAPA :

2 mois offerts pour toute souscription avant le 31/12/2023

Contactez votre conseiller MAPA :

0 800 865 865

Service & appel gratuits



ABONNEZ-VOUS

61 €
par an

En France :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

76 €
par an

À l'étranger :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

Abonnez-vous sur notre site et réglez par carte bancaire

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

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. Email

Coupon à renvoyer accompagné de votre règlement à :

Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie,
27 avenue d'Eylau, 75782 PARIS Cedex 16





FOCUS INBP

Recrutement de vos apprentis en 2023 : choisissez le CFA BPF !

Basé à Rouen, le CFA BPF est spécialisé dans les formations dédiées aux métiers de la Boulangerie Pâtisserie Française. Vous le savez, l'apprentissage est la voie idéale pour la transmission des gestes et techniques, des savoirs et bons réflexes de nos métiers.

Un CFA unique !

Une équipe engagée, passionnée, proche de vos besoins

Nos formateurs sont également formateurs en entreprise. Impliqués dans des événements professionnels ou concours prestigieux, ils s'attachent à transmettre le sérieux, la cohésion et le dépassement de soi, de quoi avoir les bons discours auprès de nos jeunes.

Un enseignement INBP

Le CFA BPF est situé au cœur de l'INBP et bénéficie, à ce titre, d'un environnement professionnel adapté. L'INBP se consacre exclusivement à la boulangerie-pâtisserie depuis près de 50 ans. Ce sont autant d'années d'expérience et d'exigence mises au service de la profession et inculquées à nos apprentis.

Un établissement riche de près de 30 ans d'existence

Aujourd'hui, ce sont près de 700 anciens du CFA BPF qui exercent la boulangerie-pâtisserie partout en France et dans le monde. Ouvrier, chef de production, chef d'entreprise, formateur, en France ou dans le monde : 80 % de nos jeunes restent dans le milieu. Parmi eux figurent des professionnels de haut niveau, à l'image de Thomas Marie et de Boris Portolan, tous deux devenus MOF.



Six parcours proposés, une nouveauté !

Le CFA BPF développe son offre. Sur 12 mois, nous proposons le **CAP Boulanger**, le **CAP Pâtissier** et le **CAP Chocolatier-Confiseur**. Sur 24 mois, sont accessibles le **BP Boulanger**, le **BTM Pâtissier** et le **BM Boulanger**. Vous l'avez remarqué, après le CAP chocolatier et le BP en 2021, le BTM en 2022, le BM Boulanger est notre nouveauté 2023!

Vous recherchez un/e apprenti/e ?

Contactez-nous! Nous vous mettrons en relation avec nos inscrits en recherche d'entreprise. La prochaine rentrée au CFA BPF aura lieu en août 2023. L'intégration des jeunes chez vous est cependant possible dès le mois de juillet. Et n'oubliez pas les aides au recrutement mises en place par l'État!

Restez informés de nos actualités!

Pour être toujours plus proche de vous, l'INBP lance sa newsletter! Mise en relation avec nos candidats en apprentissage, participation aux événements professionnels, stages courts, rien ne pourra vous échapper!

Pour vous inscrire: adresse mail + nom + prénom sur **bal@inbp.com** ou en message privé sur nos réseaux sociaux Facebook ou Instagram.



Infos et inscriptions au CFA BPF :
serviceformation@inbp.com
02 35 58 17 99



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 €



LABOUTIQUEDUBOULANGER.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 « boulangier » 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. »

Allergies de contact, les bons réflexes



Des petits boutons localisés au niveau du poignet, des démangeaisons après votre nouveau shampoing, une peau réactive après l'utilisation d'un gel douche ? Les allergies de contact sont fréquentes et concerneraient de 2 à 10 % de la population française. Si soulager les symptômes reste essentiel, identifier l'allergène à l'origine de vos maux est une priorité. Et parfois, la tâche relève du défi pour trouver le vrai responsable...

Les allergènes sont partout

Les produits chimiques, les matières synthétiques, les médicaments... Difficile de slalomer entre les allergènes potentiels susceptibles de provoquer un eczéma de contact. On les retrouve au quotidien à la maison ou au travail, produits d'entretien et cosmétiques en tête. Et même s'ils sont naturels, ils peuvent se retrouver sur le banc des accusés. Ainsi, un shampoing peut contenir des extraits de substances qui peuvent être problématiques. Si vous êtes allergique aux œufs ou au sésame, une réaction allergique peut se déclarer. Dans l'environnement, les plantes ne sont pas toujours vos amis. Toucher des feuilles de ficus ou de papyrus peut, par exemple, provoquer un eczéma au niveau des doigts, pire au niveau des yeux, si vous ne vous lavez pas les mains ! Il va falloir procéder par élimination et par déduction pour remonter à la source de votre allergie de contact.

À vous de mener l'enquête !

Parfois elle est facile à résoudre et votre corps vous donne un sacré coup de main. Une localisation précise peut résoudre l'énigme rapidement. Un eczéma autour du poignée ? Vous pourrez interroger votre montre ou votre bracelet. Affaire classée ! Et puis, il y a les cas litigieux où malgré les indices, vous ne parvenez pas

à cerner le coupable. Un eczéma localisé sur tout le corps, c'est un peu flou pour faire avancer l'enquête... Vous allez devoir faire appel à votre mémoire pour noter tout ce que vous avez changé dans vos habitudes, sachant qu'il est possible d'être allergique aux trois quarts des choses qui se trouvent chez vous (votre lessive, la matière de vos vêtements, votre gel douche...).

C'est pas nickel !

Quand vous portez un bijou fantaisie, vous risquez de récolter l'eczéma qui va avec ! Contenant pour beaucoup du nickel, ils sont une cause fréquente d'eczéma de contact. Une femme sur cinq est allergique au nickel. Et si elles sont plus fréquemment touchées que les hommes, c'est parce qu'elles portent plus de bijoux qu'eux ! Mais le nickel se glisse partout pour brouiller les pistes : votre bouton de jean est en nickel (repérez les rougeurs au niveau du nombril). Vos mains en manipulent fréquemment (les fermetures éclair, les pièces de monnaie, les clés...). Et les risques de réaction augmentent avec la transpiration, surtout en été.

Le caoutchouc n'est pas toujours doux

Le point commun entre vos semelles,

un préservatif, des gants, une gomme et un bonnet de bain ? Tous contiennent du latex auquel est allergique 1 % de la population. Et le latex se retrouve dans bon nombre de produits, tant son côté élastique et peu coûteux séduit les fabricants. Quant aux préservatifs, ils en existent des hypoallergéniques au latex déprotéiné ou à base de polyuréthane pour éviter les eczemas de contact mal placés.

Le test aux patchs

Une consultation chez un allergologue vous aidera à confirmer vos doutes sur l'origine d'un eczéma persistant. Si les pricks-tests servent à déceler les allergies alimentaires et respiratoires, les tests aux patchs, appelés également tests épicutanés, sont réservés aux allergies de contact. Le médecin colle directement sur la peau des timbres où sont imprégnées les substances susceptibles de déclencher une allergie. À la différence des pricks-tests dont le résultat ne nécessite qu'une attente minimale, on doit garder les patchs tests de quelques heures à quelques jours sur le dos pour constater une réaction et revenir se les faire retirer par l'allergologue.

Lise Lafitte

Ljubljana, capitale en conte de fée



Les trésors de la Slovénie

Son nom compliqué à prononcer devient une formule magique ouvrant les portes d'une ville qui réserve bien des surprises... La Slovénie reste un petit pays d'Europe méconnu, au carrefour des destinations populaires de l'Italie, de l'Autriche, de la Hongrie et de la Croatie. Un manque de reconnaissance qui rassure des slovènes soulagés de ne pas subir un tourisme de masse risquant de gâcher une douceur de vivre séculaire. Situé à seulement 1h45 en avion depuis Paris, ce « cœur vert de l'Europe » étonne par la diversité de ses paysages, entre mer et montagnes, ses lacs et ses grottes incroyables et une richesse culturelle qui fait de sa capitale, Ljubljana, un lieu joyeux et animé où il se passe toujours quelque chose...

Une balade dans le temps

En 2016, la ville a reçu le prix de « Capitale verte de l'Europe ». Entourée de parcs, comme le très fréquenté parc Tivoli, et de forêts, Ljubljana, peuplée de deux millions d'habitants, séduit par son architecture qui mélange tous les styles et les influences

des pays limitrophes. Le centre-ville est fermé à la circulation pour laisser flâner sereinement les visiteurs à pied ou à vélo. Il faut savoir que la ville a été plus d'une fois touchée par des tremblements de terre qui ont détruit bon nombre de ses bâtiments. Reconstituée de manière hétéroclite, le charme de Ljubljana est surtout l'empreinte du génie d'un architecte slovène, Jože Plečnik, qui a façonné les contours des rues avec des œuvres remarquables, comme les Trois Ponts, aux accents vénitiens, qui mettent en valeur les berges de la rivière Ljubljanica et donnent des envies de dolce vita et de café au soleil. L'architecte s'est aussi attelé à la monumentale Bibliothèque nationale et universitaire, au marché central de la ville ou encore à l'église de Saint-Michel du Marais. Il consacra une bonne partie de sa vie à enrichir l'urbanisme de sa ville. Sa maison est aujourd'hui devenue un musée pour lui rendre hommage et découvrir toute l'originalité de son œuvre.

« Ljubljana possède plus de 542 m² d'espaces verts publics par habitant. »

Tous sur le pont

La ville se visite volontiers au fil de l'eau... Vous contemplerez ainsi l'impressionnant Pont des Dragons, chef-d'œuvre de l'Art Nouveau, édifié en 1901 et qui est la première construction en béton armé de la ville. Le dragon est le symbole de Ljubljana. On le retrouve sur ce pont, mais aussi sur les armoiries de la ville. Le marché central est à quelques pas, situé entre deux places, le temps d'une pause gourmande. Une partie en plein air, l'autre couverte et entre les étals et les produits de saison, une cuisine ouverte où les chefs des restaurants slovènes s'activent pour vous faire profiter d'un tour du monde gastronomique. Le paradis des papilles, avant de prolonger la promenade sur les berges, à pied ou en bateau, pour découvrir l'animation des quais, jusqu'à la très poétique place Prešeren, du nom du plus grand poète slovène du 19^e siècle, où s'élève la très belle église des Franciscains Marie de l'Annonciation, à la façade rose. Si vous voulez vous offrir la plus

belle vue de la ville, il va falloir faire marcher un peu vos muscles pour grimper jusqu'au Château de Ljubljana, qui surplombe la ville du haut d'une colline, depuis plus de 900 ans. Les plus paresseux pourront se reposer sur le funiculaire pour monter sans effort et découvrir ce panorama depuis la Tour d'observation du château. Vous pourrez prendre le temps de visiter l'exposition sur l'histoire de la Slovénie. De quoi vous donner envie de pousser un peu plus loin votre exploration de la ville et d'un pays aux paysages préservés et à la beauté pittoresque.

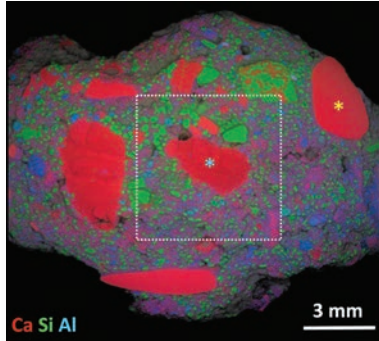
Lise Lafitte

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Pour préparer votre séjour et organiser vos excursions, le site slovenia.info est une mine d'informations précieuses et de bons plans à réserver en ligne.

Plus d'infos : www.slovenia.info/fr

PHOTO MYSTÈRE



Que représente cette photo ?

- 1 – Une opale
- 2 – Un fragment de béton romain
- 3 – Un pigment cutané

Réponse : 2 – Il s'agit d'un fragment de béton romain. Sa particularité : il est capable de « se cicatriser » en cas de fissure. Cette redécouverte vient d'être faite plus de 2 000 ans après sa création...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Savez-vous ce qu'est un mirliton ?



Le terme désigne aussi bien une flûte en roseau qu'un chapeau de hussards mais en pâtisserie, il s'agit d'une spécialité normande. À Rouen, le mirliton est une tartlette de pâte feuilletée garnie d'une crème aux

amandes et à la fleur d'oranger. Il connut un tel succès au 19^e siècle que les pâtisseries parisiennes cherchèrent à l'imiter, sans forcément l'égaliser, sa « supériorité » venant de sa « délicieuse crème de Sotteville », selon Grimod de la Reynière. Cependant un mirliton peut en cacher un autre ! Ainsi, à Pont-Audemer, un gâteau totalement différent porte le même nom : un cylindre de pâte à biscuit garni d'une crème pralinée et recouvert de chocolat noir aux extrémités.

LES SEPT ERREURS



(1) La main au centre droit de l'image (2) La décoration blanche et verte au-dessus de l'homme à l'épée (3) L'aile gauche du griffon en haut (4) Les chaussettes vertes et blanches du personnage assis (5) L'oiseau bleu en bas (6) Les deux points après Harold (7) Les croix vertes sur le trône.

A LA BOUTIQUE...

nous protégeons aussi l'environnement !

Les sacs tranchés bio ...



Les sacs tranchés 50 microns ...



Les sacs tranchés papier ...

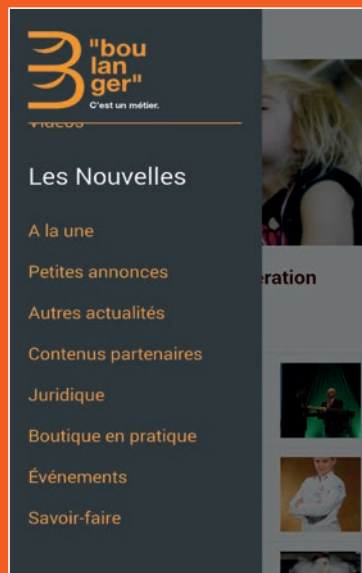


**LA BOUTIQUE
DU BOULANGER**



www.laboutiqueduboulangier.com - Tel 02.33.19.05.50

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr



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

**ANNON-
CEURS**

Pour la parution du 1^{er} mai 2023
date limite de réception
de vos textes et règlements



VENDREDI 21 AVRIL 2023

**Abonnez-vous
à notre nouvelle page Facebook**

**Les Nouvelles
de la Boulangerie-Pâtisserie Officiel**

Journal Bimensuel édité par la SOTAL, SA au capital de 45735 € -
Principaux actionnaires: Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie,
Delessard, Crouzet, Mabile - **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 Galiote, 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.



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.