



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1069 - 1^{ER} JUIN 2023

Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française Ludovic Desoeuvres remporte la 9^e édition



Pages 10 et 11

Dossier

Comment réussir son étude
de marché ?

Pages 8 et 9



Économie

Les entreprises de proximité
rattrapées par l'inflation

Page 12



Tendance

La cuisine fusion, à la croisée
des mondes culinaires

Page 6



Ma passion
est entre de
bonnes mains

DOSSIER : **Comment réussir son** **étude de marché ?**

P. 8 et 9



- **5 ÉDITO** : Une hausse du prix du pain inéluctable !
- **6 TENDANCE** : La cuisine fusion, à la croisée des mondes culinaires
- **10-15 ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS** : Côté santé, la nouvelle application d'AG2R LA MONDIALE
- **16-18 DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION** : Retour sur les événements de la Fête du Pain dans les départements
- **19-20 RECETTE INBP** : Mystère des îles
- **21-24 CHEZ MOI, CHEZ VOUS** : Deuxième journée de rencontres agriculteurs/boulangers de la filière de la Région Sud « Lou Pan d'Ici »
- **25 CONSEIL DU JURISTE** : Les troubles de l'activité commerciale dus à des travaux publics
- **26 PORTRAIT** : Séverine et Christophe Benoist, la boulangerie artisanale nancéienne garde le cap
- **28 CONSEIL DE PRO** : Débuter en glacerie, les matières premières
- **30 MOTEUR** : Renault Mégane R.S. Ultime
- **32 SANTÉ** : Du soleil, oui, mais sans excès !
- **33 ESCAPADE** : Santorin, splendeur des Cyclades
- **34 FAITES VOS JEUX** : Test psycho...logique
- **35 PETITES ANNONCES**





Ma passion
est entre de
bonnes mains

Une hausse du prix du pain inéluctable !



© Frédéric Vielcanet

C'est le symbole français par excellence, la fierté de notre patrimoine gastronomique, récemment récompensé lors de notre Concours de la Meilleure Baguette de tradition française sur le Parvis de Notre-Dame. Longtemps, son prix a été un indicateur essentiel du coût de la vie. Pourtant, la baguette n'a augmenté que de 23 centimes en 20 ans.

C'est un produit symbolique, qui doit rester accessible, et dont les boulangers davantage même que nos consommateurs, ont parfois du mal à accepter l'augmentation, mais la hausse du prix de la baguette est aujourd'hui devenue inéluctable !

Dans le détail, c'est la main-d'œuvre qui pèse le plus lourd, puisque les salaires et les charges représentent 30 à 40 % du prix. Les frais fixes (loyers, énergie, eau...) comptent pour environ 20 %, et

les matières premières (en premier lieu la farine) pour 15 %. Si l'on enlève la TVA, la marge des boulangers se situe entre 10 et 20 % du prix payé par les consommateurs.

La qualité du pain de l'artisan boulanger est la première raison de choix du lieu d'achat, il y a également la proximité géographique (du lieu de vie, du lieu de travail ou du parcours domicile-travail) qui conduit les clients à aller dans une boulangerie artisanale.

Pour beaucoup d'entre eux, le choix de la boulangerie artisanale correspond à l'envie de défendre la tradition du métier d'artisan boulanger. « Un bon pain » est un pain plus cher et ils sont prêts à accepter ce prix pour avoir de la qualité.

Si le coût « matières premières » n'est pas l'élément principal composant le prix du pain, **les autres postes ont été grandement impactés par la conjoncture**. L'énergie depuis septembre 2022 est devenue un poste majeur. Les salaires ont également évolué dans les entreprises artisanales afin de fidéliser les profils qualifiés. Sucre, beurre, levure... Après la hausse du coût des matières premières; nous subissons celle des prix du transport, des emballages, des loyers, du gaz et de l'électricité.

Tous ces éléments doivent faire l'objet d'une communication claire et transparente auprès de la clientèle afin d'expliquer l'impossibilité de baisser les prix en boulangerie artisanale, et ce afin de maintenir la viabilité du commerce de proximité.

Nous devons expliquer la réalité de notre métier, non seulement pour obtenir des aides adaptées de la part des pouvoirs publics, mais aussi pour que nos clients comprennent la nécessité – vitale pour nos entreprises – d'augmenter le prix de nos produits.

Nous avons obtenu du gouvernement des aides adaptées: amortisseur électricité, guichet d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité, report du paiement des impôts et des cotisations sociales. Il faut aussi que les tarifs reflètent nos coûts de production et notre travail. Pour pérenniser nos entreprises, **une revalorisation raisonnable des prix de tous nos produits, de l'ordre de 10 à 15 %, est aujourd'hui indispensable**. La tarification du pain en France est celle qui a connu le moins de hausse en Europe.

Il faut rappeler la valeur du pain et du savoir-faire artisanal. Cela est d'autant plus important que la grande distribution rivalise d'ingéniosité dans leurs campagnes promotionnelles, faisant du pain en général et de la baguette en particulier, un levier pour attirer les consommateurs.

La boulangerie de demain se trouve au cœur des enjeux de société. Nous fabriquons "maison", nous avons un maille sur l'ensemble du territoire.

Nous formons 29 000 apprentis par an. Alors misons sur nos forces pour occuper l'espace, pour faire entendre encore plus haut encore plus fort notre place incontournable au sein de l'artisanat !

L'excellence artisanale n'ayons pas peur des mots !

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• LA CUISINE FUSION, À LA CROISÉE DES MONDES CULINAIRES



Revisiter une recette traditionnelle avec des ingrédients d'un autre pays, réaliser une spécialité étrangère avec des techniques locales ou mixer deux spécialités pour créer un nouveau produit : tel est le principe de la « cuisine fusion » qui mêle diverses gastronomies de la planète dans une même assiette. Si elle n'est pas nouvelle, cette tendance reste identifiée parmi les tendances à suivre¹ pour satisfaire les consommateurs en quête d'exotisme et d'expériences inédites.

À l'instar de la société, la mondialisation touche tous les domaines, y compris celui de la cuisine en associant ingrédients et saveurs venus du monde entier avec un seul but : sublimer nos papilles.

• UN MÉLANGE DE SAVEURS ET DE CULTURES

À vrai dire, ce concept ne date pas d'hier. Depuis que les peuples se déplacent, au fil des guerres, invasions et voyages commerciaux, le métissage culinaire s'opère. La route des épices dès le Moyen-Âge, puis la découverte des Amériques, ont notamment introduit de nouveaux ingrédients en Europe donnant naissance à des produits comme le cannellé.

Dans l'Empire britannique, le poulet tikka massala est emblématique de la fusion entre les traditions anglaises et les saveurs indiennes. Aux États-Unis, au gré des migrations, sont nées la cuisine Tex-Mex et la cuisine sino-américaine : le shop suey, par exemple, n'est certainement pas un plat que vous trouverez en Chine car il s'inspire en réalité d'une recette américaine ! Plus étonnant encore, la cuisine Itameshi, italo-japonaise, qui propose des ramens miso bolognaise et des spaghettis aux champignons shimeji, ou bien la cuisine Nikkei, née de l'immigration japonaise au Pérou. Cette cuisine nip-po-péruvienne, qui associe poissons crus et condiments latins, est désormais connue en France à travers divers restaurants.

Aujourd'hui, la cuisine fusion est une infinie source de créativité en snacking : des makis au foie gras jusqu'aux bao burgers (le bao, pain brioché chinois à la vapeur remplace le bun), les exemples sont nombreux.



Avec la cuisine fusion, les limites n'ont plus de frontières ce qui ouvre les voies d'une créativité sans cesse réinventée, y compris pour le snacking.

¹ Parmi les « 13 tendances à suivre en 2023 » selon les carnets de tendances de Métro

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/>

Comment réussir so

Étape indispensable avant toute création ou reprise d'entreprise, l'étude de marché est un document capital pour bien définir son projet. Elle permet de mieux appréhender la clientèle et le futur lieu d'implantation afin d'optimiser les chances de réussite et de pérennisation de l'entreprise. Cependant, une bonne étude de marché doit répondre à certains nombres de problématiques pour être pertinente. En voici les points clés.

Lors de la création d'une entreprise, l'étude de marché consiste à comprendre le marché sur lequel on projette de s'implanter. Pour cela, l'étude de marché nécessite de collecter, puis d'analyser un grand nombre d'informations sur le contexte de la future activité. Pour ce faire, il faut se poser les bonnes questions qui s'ordonnent autour de deux axes : connaître ses futurs clients et leurs besoins, mais aussi les offres concurrentielles (combien sont-ils?) et les produits et services déjà proposés. Pour l'entrepreneur, l'objectif final est d'avoir, au terme de l'étude, une vue très précise du marché sur lequel il va s'implanter et d'être en capacité de faire évoluer sa stratégie ou ses options, si nécessaire.

De même – et il ne faut surtout pas l'oublier – l'étude de marché peut constituer un atout non négligeable pour convaincre d'éventuels investisseurs de rejoindre le projet, notamment les établissements bancaires. C'est même bien souvent une étape indispensable pour débloquer des financements, l'intérêt étant de démontrer la viabilité du projet.

De ce fait, lors d'une création d'entreprise, l'étude de marché est une des premières étapes à réaliser avant de se lancer. Il en va de même si une entreprise existe déjà mais qu'elle sou-



haite, par exemple, commercialiser un nouveau produit, là aussi il est conseillé de réaliser l'étude de marché en amont du lancement du produit.

L'entrepreneur peut la réaliser lui-même, mais il est également possible de faire appel, pour tout ou partie, à un professionnel spécialisé. Il existe plusieurs méthodes ainsi que différents outils pour réaliser une étude de marché. Par exemple, Bpifrance propose aux créateurs d'entreprise une méthode pour réaliser leur

étude de marché constituée de grandes étapes : définir le marché de façon globale, analyser précisément la demande, analyser précisément l'offre, et enfin tenir compte de l'environnement du marché.

Définir le marché de façon globale

À travers cette première étape, il s'agit de faire en quelque sorte la photographie générale du contexte dans lequel l'entreprise et l'activité seront implantées. Cette réflexion doit

se faire autour de trois éléments particuliers.

Tout d'abord, il faut identifier le marché et savoir anticiper ses éventuelles évolutions. Même si vous en avez déjà une bonne connaissance, cette étape doit vous permettre de savoir plus précisément sur quel marché votre entreprise va évoluer. Quels seront vos clients ou vos utilisateurs? Quelle sera la dimension géographique du marché (ou des marchés) que vous allez cibler? Quelle est sa valeur,

On étude de marché ?

son volume, son évolution?

Dans un second temps, il faut évaluer les produits et services directement ou indirectement concurrents grâce à quelques questions simples: quels sont les produits/services directement concurrents avec ce que vous allez proposer? Quels produits/services peuvent éventuellement se substituer à votre offre?

Enfin, il est indispensable de bien identifier les différents acteurs du marché, que ce soit en termes de clientèle, de concurrence, mais aussi de filière, qu'elle soit directe ou indirecte (prescripteurs, fournisseurs...).

Analyser la demande

On entend par « demande » les clients et autres utilisateurs. Déjà identifier lors de la première étape, il s'agit maintenant de mener un travail complémentaire et plus en profondeur. Vous aviez l'idée générale, il faut désormais analyser les choses plus en détails! Pour ce faire, il est conseillé de se concentrer sur trois éléments principaux.

Dans un premier temps, il faut évaluer précisément cette fameuse demande, mais aussi envisager son évolution. Vous devez quantifier la taille du marché, les quantités vendues, le nombre de clients, ainsi que son évolution dans le temps (comment a-t-il évolué jusque-là? Doit-on s'attendre à d'éventuelles ou probables évolutions?).

Ensuite, faites-vous une fine connaissance de vos futurs clients et utilisateurs. Il s'agit d'un point crucial qui doit vous

amener, in fine, à comprendre leur comportement d'achat. Pour quelles raisons les clients achètent le service ou le produit? À quelle occasion? Où l'achètent-ils? En sont-ils satisfait? Quelle nouveauté allez-vous proposer pour favoriser leur acte d'achat ou d'utilisation? Voici quelques-unes des questions auxquelles il vous faudra trouver des réponses. Car connaître vos clients et leurs habitudes est déterminant, notamment pour fixer le prix auquel vous allez commercialiser votre produit/service. Pour ce faire, n'hésitez pas à interroger d'anciens commerçants ou carrément les anciens propriétaires dans le cadre d'une reprise.

Enfin, sachez segmenter la demande. Le marché sur lequel vous allez vous implanter et le produit ou service que vous allez proposer aura peut-être une cible assez large. Dans tous les cas, sachez identifier votre cible prioritaire à destination de laquelle vous allez commercialiser votre produit ou votre service en priorité. Cette segmentation vous permettra de vous positionner sur le marché.

Évaluer l'offre

Le principe est le même que pour le point précédent concernant la demande. Il s'agit de connaître ce volet de l'offre – autrement dit vos concurrents – plus précisément. Il est conseillé de vous concentrer particulièrement sur deux éléments majeurs.

Tout d'abord, évaluez précisément l'offre et son évolution. Il s'agit d'avoir une connaissance exhaustive de tous les produits

ou services déjà présents sur le marché et d'identifier ceux qui dominent le secteur.

Une fois cette évaluation effectuée, faites-vous une connaissance très fine de vos concurrents (grande distribution, chaîne...). Si des concurrents existent – ce qui est déjà en soi une information – il vous faut les connaître, savoir les produits/services qu'ils vendent et à quels prix, connaître leur stratégie, leurs heures et jours d'ouverture, leur part de marché, leurs résultats financiers...

L'environnement du marché

Après l'analyse du marché, il est tout aussi essentiel d'identifier les facteurs externes qui peuvent ou pourraient avoir, sur lui ou votre activité, une influence positive ou négative. Tout d'abord, le contexte politique. Quelle que soit l'implantation géographique de la vente de votre produit ou de votre service, il vous faut connaître le contexte politique et les éventuelles sources d'instabilité qui pourraient avoir de l'influence sur le marché et vos activités. À cela s'ajoute le contexte économique car si vous vous implantez plus particulièrement dans une zone géographique donnée (ou même dans plusieurs) il s'agit de connaître les éléments clés relatifs à la conjoncture, au niveau de vie, au taux de chômage... Très fortement lié au contexte politique et économique, le contexte social entourant le marché sur lequel vous vous implantez peut également avoir une grande influence. Quelle est la culture de la société? Quelles sont les

habitudes de consommation? Ces éléments peuvent vous aider à questionner la pertinence de la vente de votre produit/service au sein d'un environnement donné. La demande ne sera pas la même en milieu urbain ou rural, de même que des activités comme le snacking seront plus à même de se développer à proximité de zones de bureaux ou de bassin d'emplois.

Toujours dans cette logique, la question écologique est également à prendre en compte. Cette problématique est désormais cruciale et vous devez la prendre en compte. Votre produit/service est-il en adéquation avec les enjeux environnementaux et avec la sensibilité de l'opinion publique? Et surtout quelle image allez-vous donner vis-à-vis de vos clients potentiels?

Enfin, il faut aussi tenir compte du contexte légal. Vous devez en avoir une connaissance très précise (elle peut être différente d'un endroit à l'autre) et surtout savoir anticiper d'éventuelles évolutions. Vous devez également connaître le rôle des pouvoirs publics et des instances ou structures professionnelles qui ont une influence sur votre secteur d'activité.

En résumé, une étude de marché bien menée doit offrir au créateur d'entreprise une connaissance beaucoup plus fine du marché sur lequel il souhaite s'implanter, lui permettre d'en comprendre le fonctionnement, d'être en capacité de s'y adapter, mais aussi et surtout de savoir s'il est opportun de se lancer.

Loïc Corroyer

Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

Ludovic Desoeuvres remporte la 9^e édition



Depuis 2014, le Concours National de la Meilleure baguette de Tradition Française est le rendez-vous annuel de la communauté boulangère. D'autant que cette 9^e édition s'est déroulée l'année même de l'entrée de la baguette de tradition au patrimoine culturel immatériel

Ludovic Desoeuvres s'impose pour la région Hauts-de-France, suivi par Florian Petit-Grégoire pour la région Pays de Loire, et Guillaume Beton pour Auvergne Rhône-Alpes.

4 questions à Ludovic Desoeuvres

Vous aviez déjà participé à la phase finale du concours en 2019. Est-ce que cette première expérience vous a aidé lors de cette édition ?

Lors de l'édition 2019, j'ai été sorti au premier tour à Paris et je voulais absolument passer les qualifications cette année. J'ai fait très attention à la taille et au poids des baguettes pour ne pas chuter sur les pénalités prévues par le règlement et j'ai réussi à m'imposer lors du régional, avant de me retrouver en phase finale à Paris à ma grande satisfaction.

Quelle a été votre préparation spécifique pour le concours ?

Depuis un mois, je fabrique 40 baguettes tous les jours en prenant en compte le règlement à la lettre. C'est donc la baguette que je vends dans ma boulangerie que j'ai présentée. Sur le parvis de Notre-Dame, j'ai fait en sorte d'obtenir une croûte fine, un bel alvéolage et un produit équilibré. J'ai d'abord commencé par une hydratation légère de la farine pour voir quelle quantité d'eau elle pouvait absorber. J'ai joué ensuite sur le pétrissage pour obtenir du volume.

Est-ce que vous avez opéré certains changements entre la présélection et la finale ?

En réfléchissant toute la nuit précédente et je n'ai pas beaucoup dormi, j'ai rectifié certaines choses. Je trouve que ma baguette était plus belle en finale que lors du premier tour, avec une belle grigne et un développement supérieur.



Quelles retombées espérez-vous sur l'activité de votre commerce après ce succès ?

« La Fournée des Fables » est un commerce de centre-ville à Château-Thierry, une commune de 17 000 habitants. Nous avons une clientèle qui dispose d'un bon pouvoir d'achat. Plus de 50 % de nos ventes se font sur des baguettes de tradition Label Rouge, devant la baguette blanche. Bien sûr, je m'attends à une augmentation de nos ventes. Nous avons 13 salariés, dont 4 boulangers avec moi et je pense que nous pourrons faire face à la demande.

de l'humanité de l'Unesco. « *C'est vrai que la baguette structure le métier de boulanger, même si le croissant et la galette ont toute leur place* », a remarqué Dominique Anract, président de la CNBF. « *La baguette est à la fois un symbole et un produit très technique avec seulement 4 produits de base et beaucoup de savoir-faire. Le vainqueur du concours accède à une forme de notoriété nationale et devient une star de la boulangerie. Mais il ne faut jamais oublier que le plus beau des concours est de satisfaire le client au quotidien* ».

21 boulangers à armes égales

21 boulangers se sont mesurés à armes égales, sur le fournil du Parvis de Notre-Dame, lors de la Fête du Pain. Il leur fallait présenter au jury de professionnels leur meilleure production de 40 baguettes, notée sur l'aspect, la croûte, l'arôme, la mie, le goût et la mâche. Au terme des 2 premiers jours de sélection, 6 candidats se sont retrouvés en phase finale pour un résultat de très haut niveau. C'est Ludovic Desoeuvres, boulanger à Château-Thierry, qui s'est imposé pour la région Hauts-de-France, suivi par Florian Petit-Grégoire pour la région Pays de Loire, et Guillaume Beton pour Auvergne-Rhône-Alpes. Loïc Lacene, Estebann Pires et Maxime Serin se classent quatrièmes ex-aequo. Ludovic Beaumont, boulanger à Brest avait déjà remporté ce

concours en 2016 et s'est retrouvé encore un fois qualifié pour la phase finale cette année, même s'il n'a pas obtenu le résultat escompté.

Une augmentation des ventes

L'artisan breton nous a révélé que l'impact direct sur son commerce avait été une augmentation de 30 % des ventes: « *Le défi a été relevé par toute l'équipe au diapason, pour produire la même baguette en magasin et nous avons créé un nouveau poste de boulanger. Aujourd'hui, nous avons réussi à conserver 10 % de progression sur des volumes importants puisque nous sommes 15 et que nous cuissons le pain de 7h30 à 19h pour faire face à la concurrence des terminaux de cuisson. Je suis très heureux d'être revenu sur le concours 7 ans après. Je constate qu'il est toujours ponctué de belles rencontres et que le niveau est encore monté* ». Pour Pascal Barillon le président du jury, l'équité et la bienveillance étaient de mise face au stress engendré par une compétition qui comporte un véritable enjeu. « *C'est la famille de la boulangerie qui est réunie et la synergie s'installe entre les candidats qui échangent tout au long du concours. Mais en finale, la tension monte d'un cran et nous devons les rassurer tout en restant intransigeants sur le règlement* ».

Texte et photos
Frédéric Vielcanet

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



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

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 !

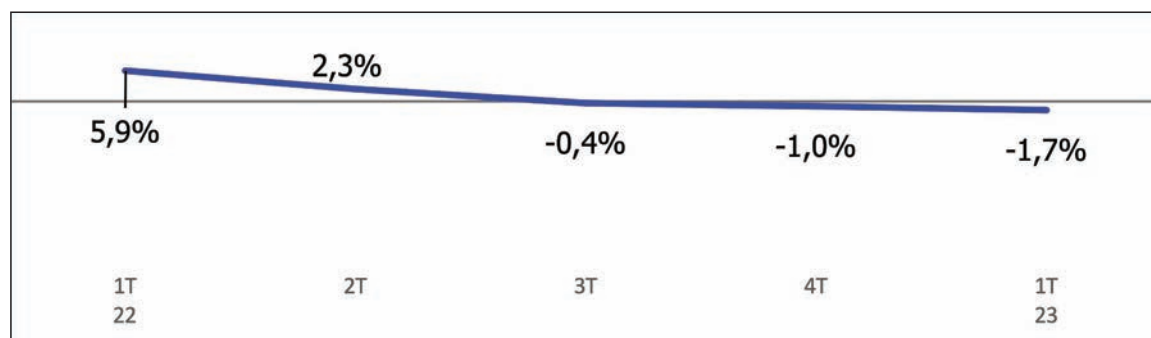


Économie

Les entreprises de proximité rattrapées par l'inflation

L'inflation, qui pèse de plus en plus sur la trésorerie des entreprises et sur le pouvoir d'achat des Français, a fini par avoir raison de la croissance des activités de proximité. Le chiffre d'affaires des entreprises de l'artisanat, du commerce de proximité et des professions libérales a ainsi reculé en volume de 1,7 % au cours des trois premiers mois de l'année 2023 par rapport à la même période en 2022 selon les résultats de l'enquête réalisée à la demande de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P) par l'institut Xerfi Specific auprès 7675 entreprises de proximité en avril 2023.

Seules les entreprises de la construction ont conservé une activité en progression (+0,5 %). Tandis que les professions libérales ont limité la baisse (-0,3 %), les entreprises de la fabrication et des services ont connu une évolution proche de la moyenne (-1,6 %). En revanche, les en-



Évolution de l'activité des entreprises de proximité de l'alimentation en volume entre le 1^{er} trimestre 2022 et le 1^{er} trimestre 2023.

treprises de l'alimentation ont enregistré la baisse de chiffre d'affaires la plus vive avec -8,5 % (voir tableau), confirmant que les Français ont réduit leur consommation de produits alimentaires et se sont tournés vers les grandes surfaces alimentaires qui annonçaient des prix réduits à grand renfort de communication. « Cela confirme s'il en était besoin, que la réponse gouvernementale à la hausse des prix et l'annonce d'un panier anti-inflation, ont desservi les artisans et commer-

çants de proximité », constate l'U2P.

Cette tendance générale se retrouve au niveau de la trésorerie puisque 22 % des chefs d'entreprise de proximité ont considéré que leur trésorerie s'était dégradée au cours du 1^{er} trimestre, contre 8 % seulement qui ont constaté une amélioration.

Pour ce qui est de l'évolution pressentie de l'activité au cours du prochain trimestre, 18 % des chefs d'entreprise de proximité ont envisagé une baisse de leur chiffre d'affaires (mais

ils étaient 27 % à avoir cette crainte au trimestre précédent), contre 11 % qui ont anticipé une amélioration.

« Les difficultés actuellement rencontrées par les entreprises de proximité illustrent bien l'aventure que représente l'entrepreneuriat avec cette nécessité de régulièrement se remettre en cause face aux crises et de tracer de nouvelles pistes pour rebondir », analyse à la lecture de ces chiffres Dominique Métayer, président de l'U2P.

Aides énergie

Un délai supplémentaire de 3 mois pour transmettre l'attestation sur l'honneur d'éligibilité

Suite à la publication du décret n° 2023-290 du 20 avril 2023 modifiant le décret n°2022-1774 du 31 décembre 2022 modifié pris en application des VIII et IX de l'article 181 de la loi n°2022-1726 du 30 décembre 2022 de finances pour 2023, au journal officiel en date du 21 avril 2023, un report de la date limite pour transmettre aux fournisseurs d'énergie l'attestation sur l'honneur d'éligibilité aux aides a été accordé.

De ce fait, les entreprises éligibles au dispositif amortisseur d'électricité ou bouclier tarifaire ont désormais jusqu'au 30 juin 2023, au lieu du 31 mars 2023, pour transmettre leur attestation d'éligibilité aux fournisseurs d'énergie.

Un modèle d'attestation est disponible sur le site :

https://www.economie.gouv.fr/files/files/2023/Modele_attestation_aides_energie_entreprise.pdf

Convention collective Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Revalorisation du taux de cotisation de la rente éducation

Suite à la parution au Journal officiel de l'arrêté du 5 avril 2023 portant extension de l'avenant n° 130 du 15 novembre 2022, le taux de cotisation de la rente éducation a été revalorisé. Pour les salariés non cadre, le taux de cotisation de la rente éducation est de 0,065 % du salaire brut plafonné à la tranche A, réparti à raison de 2/3 pour l'employeur et 1/3 pour le salarié. Compte-tenu du taux ac-

tuellement en vigueur (0,065 %) du salaire brut plafonné à la tranche A, la commission paritaire a décidé que la cotisation patronale serait de 0,043 % et la cotisation salariale de 0,022 %. En ce qui concerne les salariés cadres, le taux de cotisation de la rente éducation est de 0,065 % du salaire soumis à cotisations sociales plafonné à la tranche A et est à la charge de l'employeur.

Un fonds d'action sociale pour soutenir et accompagner les salariés de la Boulangerie-Pâtisserie

Vos salariés sont dans une situation difficile en raison de problèmes de santé affectant leur budget ?

Votre complémentaire santé dédiée à votre profession, met à disposition un fonds social santé.

Ce fonds destiné aux salariés de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie intervient lors :

- d'un accident
- d'une hospitalisation longue
- de dépassement d'honoraires élevés
- d'une longue maladie ou encore d'un cancer.

Ce soutien peut les aider à remédier à des dépenses de santé importantes, restant à leur charge après l'intervention de la Sécurité sociale et de leur régime complémentaire.

Pour plus d'informations :



AG2R LA MONDIALE

Prendre la main
sur demain

Ingrédient

Magic Glaze, une solution de dorure sans œuf

Avec Magic Glaze, Artisal propose aux artisans boulangers-pâtisseries une solution alternative à la dorure à l'œuf qui multiplie les atouts. Rendu remarquable, composition unique, applications variées : tout a été pensé pour en faire un véritable allié de tous les jours. Prêt à l'emploi, Magic Glaze s'applique en un tour de main, au pinceau ou en pulvérisation, directement sur les réalisations. Pas besoin de modifier les recettes ou les méthodes de fabrication habituelles, une fine couche suffit pour apporter, après cuisson, une brillance éclatante et une

belle couleur dorée aux produits finis.

Un résultat de haut vol obtenu sans effort ni contrainte puisque même le nettoyage est facilité par le produit. Et pour cause, sa texture ne colle pas sur les équipements.

En plus d'être pratique et très efficace, ce substitut formulé à base d'huile de tournesol et de protéines végétales, présente une composition clean label. Il ne contient, en effet, ni colorant, ni conservateur, ni arôme et est totalement dépourvu de matières grasses hydrogénées.

Autre avantage non négli-

geable, grâce à l'absence d'œuf, il convient parfaitement au régime vegan et élimine tout risque de contamination bactériologique.

Enfin, comme elle n'est pas sucrée, la nouvelle solution signée Artisal est particulièrement polyvalente ! Elle peut aussi bien être utilisée pour la fabrication des viennoiseries – croissants, brioches, chaussons aux pommes, pains aux raisins ou au chocolat – que pour des produits traiteurs salés à base de pâte feuilletée.



Livre

Givré

Emmanuel Ryon, Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France glacier, nous fait découvrir l'univers gastronomique étonnant et créatif de la glace, un monde où tout est possible et gourmand. Histoire de la glace et conseils techniques accompagnent crèmes glacées et sorbets, gâteaux de voyage,

fruits givrés, esquimaux, granités, yaourts, desserts glacés, mais aussi macarons et boissons. Des goûts les plus classiques aux plus singuliers, tout l'art de la glace y est sublimé au travers des 60 recettes élégantes mais accessibles proposées par le chef. Crème glacée vanille ou topinambour, sorbet pétales

de roses ou abricot verveine, financier noisette sorbet framboise poivron, tomate givrée, milk-shake coco thé matcha, chouquette glacée, macaron curcuma sorbet mangue... Une multitude de délices glacés qui vous feront fondre de plaisir !

Givré - Éditions La Martinière - 240 pages - 39 €

Côté santé : la nouvelle application d'AG2R LA MONDIALE

Pour suivre rapidement vos dépenses de santé, Côté santé regroupe au même endroit toutes les informations liées à la santé (remboursements des différents organismes, l'ensemble des contrats santé des membres d'une même famille pour assurer un suivi global du budget santé).

Cette application permet d'y déposer des factures pour les remboursements, de demander l'analyse d'un devis, d'éditer une carte de tiers-payant temporaire et d'envoyer les ordonnances aux pharmaciens.

Dès qu'une action est réalisée, les assurés sont informés en temps réel des opérations effectuées.

Pour en savoir plus, rendez-vous à l'adresse suivante :

<https://www.ag2rlamondiale.fr/groupe/nos-actualites/cote-sante-la-nouvelle-application-d-ag2r-la-mondiale>

CONVOCATION ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



Mutuelle d'assurance de la Boulangerie

Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables
Entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 27 avenue d'Eylau - 75782 Paris Cedex 16.

Société d'assurances à forme mutuelle
et à cotisations variables
(Entreprise privée régie par le Code des assurances)
Siège social : 27, avenue d'Eylau
75782 Paris CEDEX 16

Avis de convocation à l'Assemblée Générale Ordinaire

Les sociétaires de Mutuelle d'Assurance de la boulangerie sont informés que le Conseil d'Administration a décidé de réunir sur deuxième convocation l'**Assemblée Générale ordinaire le lundi 26 juin 2023 à 10h30**, au 27 avenue d'Eylau - 75016 PARIS à l'effet de délibérer sur l'ordre du jour suivant :

À titre ordinaire :

- Rapport du Directeur Général
- Rapport du conseil d'administration
- Rapports des Commissaires aux Comptes
- Approbation des comptes 2022
- Renouvellement et nomination d'administrateurs
- Non renouvellement d'un mandat de commissaire aux comptes titulaire
- Quitus aux Administrateurs
- Adoption des résolutions statutaires

Le Président du Conseil d'Administration
Jean-Pierre CROUZET

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

À la rencontre des territoires

Les déplacements récents du président Dominique Anract

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française fédère 94 groupements départementaux et 13 régions boulangères. Ces structures sont en contact direct avec leurs adhérents boulangers afin de les informer sur les actualités du secteur et les accompagner dans leurs démarches. Elles s'investissent également dans l'organisation d'événements qui tendent à consolider les liens entre professionnels et à aiguïser la curiosité des consommateurs pour la profession. Le président de la Confédération, Dominique Anract, se déplace régulièrement sur le territoire pour aller à la rencontre des présidents de groupements, des permanents de ces organisations, des pouvoirs publics, sans oublier des artisans. Ces moments donnent lieu à des échanges sur le métier et ses enjeux et permettent de savoir quels ont été les projets menés et ceux à venir.

La Fête du Pain à Cilaos sur l'île de la Réunion

Le président Dominique Anract a été accueilli par Norbert Tacoun, président de la Fédération de la Boulangerie Réunionnaise dans le cadre de la Fête du Pain. Le 6 mai, découverte de produits régionaux, stand concours/formation et présence d'artisans ont fait le bonheur de tous les passants sous le soleil de la commune de Cilaos. Les présidents Anract et Tacoun ont également été interviewés par la télévision locale.

Les Assemblées Générales des fédérations

Entre avril et mai, plusieurs assemblées générales se sont tenues dans les départements. Dominique Anract a répondu présent pour rencontrer ses confrères de la profession :



Fête du Pain à Cilaos sur l'île de la Réunion

- 13 avril: Assemblée Générale de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie du Nord Pas de Calais, présidée par Thibault Salomé;
- 17 avril: Assemblée Générale de la Fédération Départementale de la Boulangerie-Pâtisserie des Landes, présidée par Patrice Lartigue;
- 2/7 mai: Assemblée Générale de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers-Pâtisiers, présidée par Norbert Tacoun;
- 30 mai : Assemblée Générale de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Grand Est, présidée par Jean-Marc Gout ;
- 31 mai: Assemblée Générale de la Fédération des Boulangers-Pâtisiers de Loire-Atlantique, présidée par Frédéric Brangeon.

Congrès départemental du groupement de la Moselle

Le 9 mai, le président s'est rendu

à Metz pour assister au Congrès départemental de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Moselle, présidé par Vincent Nagelschmit. Plusieurs sujets d'importance ont été abordés tels que le recrutement, la formation, l'hygiène, les dispositifs d'aides, le coût de l'énergie et la représentativité... et ce dans une ambiance conviviale.



Rencontre des boulangers-pâtisiers du Tarn

Le président Anract a été invité le 11 mai à une journée de rencontre des boulangers-pâtisiers tarnais à Albi, organisée par la Fédération des artisans boulangers du Tarn présidée par Damien Ginestet Cros. Les présents ont pu échanger sur un certain nombre de thématiques: la crise énergétique, le savoir-faire, le développement des boulangeries... Une présentation de Boulanger de France a permis de faire connaître et de valoriser cette marque et ses engagements en matière de fait-maison, d'accueil, d'hygiène et d'écoresponsabilité. Les boulangers ont interrogé Dominique Anract sur ces différents sujets.

La Fête du Pain sur le Parvis de Notre-Dame

Du 13 au 21 mai, la Fête du Pain parisienne s'est de nouveau tenue sur le parvis de Notre-Dame de Paris. La Fédération des Boulangers du Grand Paris avait prévu un grand nombre d'animations pour célébrer l'excellence boulangère. Cette 26^e édition a débuté le 13 mai avec son inauguration par la Maire de Paris, Anne Hidalgo et le président Anract, suivie de la remise des coupes et diplômes aux dix premiers du Grand Prix

de la baguette de Paris. 9 jours de festivités ponctués par les 3 jours de la 9^e édition du concours national de la Meilleure Baguette de Tradition française, avec la présence de Dominique Anract, des partenaires du concours, des artisans et du public pour la cérémonie de remise des prix du 17 mai.

Fête du Pain

Retour sur les événements dans les départements

La Fête du Pain a fait son retour pour une 26^e édition du 13 au 21 mai. Pour l'occasion, des événements ont fleuri sur tout le territoire dès le début du mois de mai et se poursuivront dans les semaines à venir. Nous vous proposons un récapitulatif de certaines animations initiées par les groupes professionnels.

Deux-Sèvres

La présidente du Conseil Départemental, Coralie Dénoués, le président de la Fédération des Deux-Sèvres et de la Nouvelle-Aquitaine, Emmanuel Gripon, et la directrice des Services de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Deux-Sèvres Sylvie Merigeau se sont rendus à la boulangerie « Maison Flu », le 4 mai, pour célébrer le lancement de la 26^e Fête du Pain. Des dégustations ont permis de découvrir l'excellence de cet établissement pleinement engagé dans la formation d'apprentis boulangers.

Calvados

Le Groupement Artisanal des Boulangers-Pâtisseries du Calvados, présidé par Audrey Desaintjean, avait prévu un programme riche en animations le 6 mai à l'Abbaye Aux Dames de Caen. Des élèves de la filière boulangerie du Lycée Rabelais et du CIFAC ont réalisé des pièces artistiques boulangères en présence de plusieurs professionnels de renom : Yann Tabourel, Alain Marie et Valentin Levrard. Une animation culinaire a également été proposée par les chefs des Toques Normandes. Dégustations et vente de produits boulangers ont régalé les visiteurs qui pouvaient aisément se renseigner sur le métier auprès des professionnels présents et grâce au stand sur l'emploi et celui de l'école MFR de la Bagotière. La culture était au rendez-vous avec



Fête du Pain à Luxeuil-les-Bains en Haute-Saône (crédit : Groupement Boulangers de Haute-Saône)

une exposition sur le pain et des danses normandes sur le Parvis du Conseil Régional. Enfin, la journée a été marquée par la remise des diplômes des lauréats du concours du Pain d'Avenay.

Ile-de la Réunion

Le 6 mai était le jour dédié à la Fête du Pain et à la célébration de la baguette à Cilaos. Norbert Tacoun, président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers-Pâtisseries a accueilli Dominique Anract, président de la CNBPF pour cette journée placée sous le signe de la convivialité. Un stand concours/formation a valorisé la profession, les élèves des centres de formation et du lycée hôtelier ont répondu présents à cette journée. De jeunes artisans ont fait découvrir différents pains aux passants tels que le pain soso maïs ou le pain à la farine de lentilles de Cilaos.

Paris

Du 13 au 21, le programme fut riche en événements sous l'égide du chapiteau du Parvis de Notre-Dame de Paris. Les concours régionaux ont permis de sélectionner les lauréats pour la finale nationale de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui s'est tenue du 15 au 17. Les visiteurs pouvaient

assister aux fabrications et en apprendre davantage sur la profession par le biais de panneaux explicatifs et d'une exposition consacrée à la baguette et à l'inscription de ses savoir-faire et de sa culture au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les scolaires ont été accueillis par des artisans et des élèves en boulangerie-pâtisserie pour des ateliers de fabrication ludiques. Le 18 mai, l'Equipe de France a pu s'entraîner en vue de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024. Du 19 au 21 mai, des boulangers Meilleurs Ouvriers de France ont animé des démonstrations de fabrication.

Bas-Rhin

La célèbre balade gourmande du boulanger s'est tenue le 14 mai à Schiltigheim avec un parcours de 10 km autour de la piste des Forts marqué par 5 étapes gourmandes ainsi qu'un buffet desserts à volonté.

Haute-Saône

Plusieurs milliers de visiteurs se sont rendus à l'abbaye Saint-Colomban à Luxeuil-Les-Bains pour la Fête du Pain de la Haute-Saône organisée chaque année par la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du département, présidée par Bernard

Zabée. Vente de pains et de viennoiseries, ateliers du petit mitron pour les enfants, animations musicales, marché des producteurs et des artisans... autant d'animations ont égayé la journée du 14 mai. Plusieurs concours se sont également tenus, ainsi qu'une tombola dont les bénéfices ont été reversés à la famille de Axel Mangel, jeune apprenti gravement blessé suite à un accident de scooter ; une initiative solidaire qui permettra d'améliorer son quotidien.

Pyrénées-Atlantiques

La Fédération Départementale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie des Pyrénées-Atlantiques a tenu un stand du 15 au 17 mai au Centre Commercial Quartier Libre à Lescar. Au programme de ces trois jours : mise à l'honneur du savoir-faire artisanal, dégustations de baguettes, pains spéciaux, viennoiseries et échanges entre les boulangers et le public avec mise à disposition de documents. Sans oublier l'attention accordée aux plus petits avec des distributions de ballons, calots, bracelets, diplômes... ainsi qu'une récompense pour les enfants ayant participé au jeu « Es-tu un parfait petit mitron ? »

Web TV

Café Croissant : l'émission de mai

La Web TV de la boulangerie-pâtisserie est revenue sur nos écrans, diffusée sur la chaîne YouTube de la Confédération le 10 mai. Au programme de cette émission du mois de mai : la 26^e Fête du Pain, la recette de la gougère de Mickael Perrichon, une immersion à la 27^e session de l'examen UMOF Boulangerie, un point sur le recours au contrat multi-remplacement et l'agenda du mois.

L'invité : Anne Aldeguer s'exprime sur la 26^e édition de la Fête du Pain

Anne Aldeguer, directrice de la communication de la CNBPF, a rappelé la symbolique de cet événement organisé chaque année autour du 16 mai, jour de la Saint-Honoré. Un hommage aux artisans boulangers, à leur savoir-faire et à cet aliment emblématique de notre quotidien : le pain. Du 13 au 21 juin sur le thème « la boulangerie ouvre ses portes », la 26^e édition a de nouveau réuni les passionnés et professionnels autour d'animations conviviales. Balades gourmandes, concours, démonstrations de fabrication, dégustations... ont été proposées aux publics par les artisans et groupements professionnels départementaux.

Le produit du mois : La gougère de Mickaël Perrichon

Spécialité fromagère originaire de la Bourgogne, l'artisan Mickaël Perrichon nous livre la recette de sa gougère fondante. Le boulanger de Sens dans l'Yonne commence par réaliser une pâte à choux composée d'eau, de beurre, de sel, de farine et d'œufs. Il agrémente sa pâte d'emmental râpé et réalise ses gougères à l'aide d'une poche à douille. Après une cuisson à 165 degrés pendant 30 minutes, les gougères sont dorées et prêtes à être savourées.



Le reportage : 27^e session Un des Meilleurs Ouvriers de France « Boulangerie »

L'équipe de Café Croissant s'est rendue au CFA de Saint-Saulve pour la 27^e session de l'examen Un des Meilleurs Ouvriers de France « Boulangerie » organisé par le Comité d'organisation des expositions du Travail présidé par Christian Forestier et par la CNBPF présidée par Dominique Anract. Il vise à délivrer le diplôme d'état « Un des Meilleurs Ouvriers de France » de niveau 3 aux artisans qui se démarquent par leur niveau et la qualité de leur travail. Les candidats sélectionnés lors des épreuves qualificatives peuvent concourir à la phase finale composée d'une épreuve imposée, d'un projet libre et d'une œuvre artistique dont le thème était les sports mécaniques. Seuls les candidats ayant obtenu une note minimum de 16 sur 20 sont diplômés. « *Les gens qui sortent sont titrés Meilleur Ouvrier de France, titre qui représente l'élite de la profession* » soutient Jacques Annonier, MOF 1997 et membre du jury

en tant que président de classe Boulangerie. Un diplôme qui valorise l'excellence et confère aux lauréats une certaine reconnaissance dans la profession. « *Ce n'est pas seulement le concours qui est important, c'est toute la suite que les lauréats vont donner à leur titre, dans le développement des productions, l'évolution du métier, de la formation, [...] de la transmission des savoirs.* » ajoute Jacques Annonier.

La minute conseil : Le recours au contrat multi-remplacement

Depuis le 13 avril 2023, les employeurs en entreprise de boulangerie-pâtisserie artisanal peuvent recourir au contrat multi-remplacement sous forme expérimentale pour deux ans, explique Delphine Mau, directrice juridique de la Confédération. Un dispositif qui se caractérise par sa souplesse car il permet de ne conclure qu'un seul contrat de travail à durée déterminée ou contrat de mission pour remplacer plusieurs salariés absents (simultanément ou successivement). Toutefois, ce type de

contrat ne doit pas être mis en place dans l'objectif de pourvoir de manière durable un emploi.

L'agenda de mai

Une date a été mise en exergue, celle du Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui s'est tenu sur le parvis de Notre-Dame du 15 au 17 mai. Organisé par la Confédération, cet événement récompense chaque année l'artisan ayant confectionné la meilleure de tradition française. Aspect, croûte, arôme, mie, mâche et goût ont été évalués par un jury de professionnels aguerris et plusieurs personnalités. Ludovic Desoeuvres, artisan dans l'Aisne s'est hissé sur la première marche du podium et a permis à la région Hauts-de-France de remporter le concours pour la première fois depuis son lancement en 2014!

Retrouvez toutes les émissions Café Croissant sur la chaîne YouTube « Confédération Nationale Boulangerie » ainsi que sur les réseaux sociaux de la CNBPF.



Demain chez vous

Ce mystère aux saveurs
exotiques rafraîchira
les étés les plus chauds.

Mystère des îles

*Sur une base de pâte sucrée aux amandes et citron vert, cette petite sphère
de crème glacée coco, recouverte d'un glaçage chocolat coco,
renferme en son cœur une meringue au citron vert.*



Glaces

Mystère des îles

Pour 15 pièces

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES AU CITRON VERT

Beurre	55 g
Sucre glace	65 g
Œuf entier liquide	35 g
Sel fin	1 g
Vanille liquide	1 g
Poudre d'amande blanche	10 g
Farine courante T65	135 g
Citron vert	1/2

- Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace.
- Mélanger les œufs entiers, le sel et la vanille liquide.
- Incorporer les œufs progressivement dans le beurre.
- Ajouter la poudre d'amande, la farine et les zestes de citron vert.
- Mélanger sans corser.
- Réserver au réfrigérateur.

MERINGUE AU CITRON VERT

Blanc d'œuf liquide	100 g
Sucre semoule	100 g
Sucre glace	100 g
Citron vert	2

- Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.
- Ajouter le sucre glace à la maryse.
- Ajouter délicatement les zestes de citron vert.
- Utiliser aussitôt.

CRÈME GLACÉE COCO

Lait entier	335 g
Poudre de lait 0% de MG	125 g
Crème liquide	400 g
Beurre	15 g
Sucre semoule	150 g
Glucose atomisé	80 g
Dextrose	15 g
Stabilisateur SE30 glace	7 g
Pulpe de coco	750 g
Malibu®	125 g

- Dans une casserole, faire chauffer le lait, la poudre de lait, la crème et le beurre entre 25°C et 40°C.
- Mélanger le sucre semoule, le glucose atomisé, le dextrose et le stabilisateur.
- Les verser en pluie dans la casserole en mélangeant au fouet.
- Faire cuire à 83°C.
- Verser sur la purée de coco et le Malibu®.
- Émulsionner au mixeur.
- Refroidir rapidement.
- Laisser maturer 24 heures au réfrigérateur.
- Turbiner.

GLAÇAGE GOURMAND AU CHOCOLAT AU LAIT ET COCO

Noix de coco râpée	100 g
Chocolat de couverture au lait 38 %	750 g
Beurre de cacao	100 g
Huile de pépin de raisin	150 g

- Torrifier la noix de coco râpée dans un four à 170°C, environ 10 minutes.
- Refroidir.
- Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à environ 35°C.
- Ajouter l'huile et la noix de coco râpée.
- Réserver.

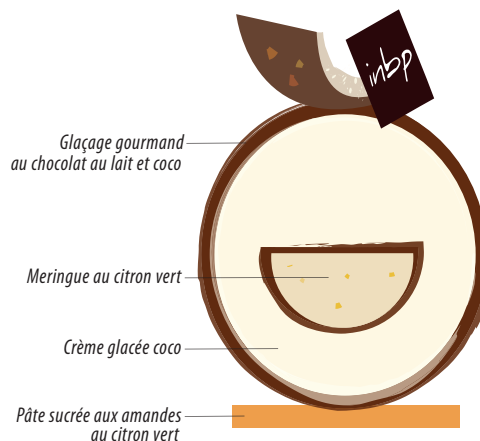
DÉCOR

Chocolat lait	100 g
Chocolat blanc	100 g
Noix de coco râpée	40 g

- Mouler une première fois des demi-sphères de 5 cm de diamètre en chocolat au lait.
- Laisser cristalliser et mouler une deuxième fois en chocolat blanc.
- Avant cristallisation, parsemer de coco râpée et laisser cristalliser.
- Casser en morceaux pour la décoration.

MONTAGE

- Étaler la pâte sucrée aux amandes à 2.5 mm d'épaisseur.
- Détailler des disques de 4 cm de diamètre.
- Faire cuire au four ventilé à 155°C sur feuille siliconée ajourée, environ 10 minutes.
- Laisser refroidir.
- Dresser des demi-sphères de 3 cm de diamètre avec la meringue au citron vert.
- Faire cuire au four ventilé à 90°C, environ 1 heure et laisser refroidir.
- Enrober les coques de meringue citron vert avec du chocolat de couverture lait tempéré.
- Réserver.
- Garnir la moitié des moules sphère en silicone de 58 mm de diamètre avec la crème glacée coco.
- Insérer une coque de meringue citron vert chocolatée puis garnir le reste de la sphère avec la crème glacée coco, surgeler et démouler.
- Tremper les boules de glace dans le glaçage à 30°C environ et les poser aussitôt sur le disque de biscuit.
- Décorer et surgeler.



Provence-Alpes-Côte d'Azur

● **Var.** Deuxième journée de rencontres agriculteurs/boulangers de la filière de la Région Sud « Lou Pan d'Ici »

L'essentiel

L'association Lou Pan d'ici a organisé sa deuxième journée dédiée aux rencontres entre boulangers et agriculteurs dans le Var. Pour la première fois, pour bon nombre d'acteurs de la filière ce fut l'occasion de se rencontrer, de créer du lien et de mieux mesurer les enjeux afin que le développement de cette filière structurante d'avenir puisse continuer.



De g. à d. : Bernard Illy, agriculteur dans les Hautes-Alpes, Guillaume Céard, président de l'association et Romain Corretel, boulanger à Saint-Raphaël.

Pour rappel, le projet « Lou Pan d'ici », filière « Céréales - Farines - Pains » de la Région Sud, est né en 2017 lors des États généraux de l'alimentation, et a permis de relancer la filière traditionnelle de blé tendre à l'échelle régionale, avec l'ensemble des acteurs de la filière (agriculteurs - coopérateurs, meuniers et boulangers). Lou Pan d'Ici est une filière courte pour fabriquer des pains de tradition française, traçables du champ au consommateur, et avec des productions et une transformation strictement issues de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Depuis sa création, cette filière régionale n'a cessé de se développer avec une ambition forte de développement régional. C'est aujourd'hui plus de 200 artisans boulangers qui transforment et commercialisent la farine sous forme de pain, de baguette et de pâtisserie. La filière s'est aujourd'hui structurée autour d'une association créée fin 2022 avec pour objectif de porter les valeurs de l'association au sein des futurs partenaires de la filière et de faire connaître cette filière au

niveau régionale afin d'augmenter les volumes commercialisés respectant le cahier des charges Lou Pan d'Ici. Durant cette journée riche en échanges qui s'est tenue à Draguignan le 13 avril dernier, Guillaume Céard, président de l'association, a présenté les attentes de consommation du pain des ménages français. L'achat de pain est préférentiellement réalisé dans des boulangeries indépendantes; les deux critères d'achats principaux sont le goût et la fabrication artisanale du pain. La baguette de tradition est la plus consommée. Le consommateur est fortement attaché à l'origine de production et accepte de payer quelques centimes de plus pour faire vivre les artisans et les agriculteurs de son territoire. L'ensemble de ces indicateurs de consommation est partagé dans les valeurs fondamentales de l'association Lou Pan d'Ici qui met en avant les artisans boulangers, le respect de la fabrication traditionnelle du pain avec un approvisionnement et une transformation issus uniquement de la Région Sud Provence-Alpes-Côtes-d'Azur.

L'intérêt de la filière courte
Romain Corretel, boulanger à Saint-Raphaël, a expliqué l'intérêt pour lui d'être intégré à cette filière régionale : « Nous sommes, nous boulangers, trop souvent « enfermés » dans notre fournil sans regarder le monde extérieur. Cette rencontre permet à ceux hésitant à proposer une offre de pain local, de constater, via les échanges entre boulangers et agriculteurs, la puissance du projet. Le local, c'est d'abord des femmes et hommes autour de nous, dans notre région. Alors mettre des visages sur les acteurs, renforce les liens et l'appartenance à notre filière. Nous avons fait le choix depuis 16 ans que nous sommes installés, de ne proposer qu'une seule sorte de baguette : la tradition française. Lorsque le projet Lou Pan d'Ici, nous a été présenté, l'adhésion aux valeurs du projet fut naturelle. En tant qu'intervenant, j'ai voulu démontrer par mon exemple, que le 100 % Lou Pan d'Ici était possible dans nos boulangeries artisanales, mais surtout attendu par nos clients. Notre principal frein pour adhérer à la filière courte, était le

surcoût à appliquer à notre baguette afin que tous les acteurs du projet vivent de leur travail convenablement. Convaincu que le local, à l'avenir, deviendra la « norme », nous devons franchir le pas. Sans regrets aucun puisque que le critère du prix, en expliquant les choses à nos clients, n'est absolument pas un problème pour eux, contrairement à nos craintes... ».



Auvergne-Rhône-Alpes

● Pays de Savoie. La Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie a fait sa Foire !

La Foire Exposition de la Roche-sur-Foron est un moment particulier pour la Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie. Pour cette édition 2023, elle s'est d'ailleurs dotée d'un tout nouveau stand avec pétrin, frigos, fours, ... amenés pour l'occasion. Durant toute la durée de la foire, des boulangers, des jeunes apprentis du CFA MFR Le Fontanil-73 et du Campus de Groisy-74 prenaient place à leur poste pour fabriquer les baguettes, les pains de campagne, les pains spéciaux et les pâtisseries. Les viennoiseries, les pizzas, les quiches ont complété la gamme offerte par le stand des boulangers pour le plus grand plaisir des gourmands. Le pain « Le Savouet » fut la star de la Foire, présent tous les jours. La « Chablinette » produit star du Chablais fut présenté par la Minoterie Jeandin. Sans oublier les spécialités régionales : le Saint-Genix et le Gâteau de



Savoie. À l'heure de la Fête du Pain, cette manifestation et célébration du pain furent une belle réussite grâce à tous les boulangers, les partenaires, les fournisseurs de matériels

et denrées alimentaires, et à la super équipe de vendeurs/ses qui pendant 10 jours n'ont pas ménagé leurs efforts. Merci à tous et à l'année prochaine !



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
sur la valeur de notre
savoir-faire.



Chaîne youtube CNBPF

Auvergne-Rhône-Alpes

● **Cantal.** Participez au stage « Pains aromatiques nutritionnels » avec Sébastien Chevallier...

Du lundi 3 au mercredi 5 juillet, l'École Christian Vabret vous propose de participer au stage autour du pain, avec Sébastien Chevallier, Meilleur Ouvrier de France boulanger, intitulé « Pains aromatiques nutritionnels ». Sébastien Chevallier vous permettra d'enrichir votre gamme de pains aromatiques et spéciaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût. Au programme : travail sur levain dur, levain liquide, poolish, Pavé sur poolish black sésame, Cou-



Sébastien Chevallier.



ronne de Sarrazin, Pain Kamut, Pain aux épices paëlla-chorizo, Pains au mille et une graines,

Pain au cacao, Pain de Pâques, Pain nutritionnel Len's flower, Pain de Lodève, Pain au levain

dur, Pain à la coupe meule type 110, Tourte de seigle auvergnate...

... ou « Étoffez votre gamme de Viennoiseries et Gâteaux de Voyage » avec Nicolas Streiff

Du lundi 3 juillet au mercredi 5 juillet toujours, le Meilleur Ouvrier de France Nicolas Streiff vous invite à une approche artisanale et du « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnières et festives dans un souci de rationalisation et de productivité. Les Produits qui seront à réaliser : Créoline, Brioche écureuil, Mirabelle Florentin, Chausson Viennois

façon « Strudel », Nids de pâques brioché au praliné, Kouglof pascal ganache chocolat praliné, Pains chocolat revisités, Brioche Suzette, Pralicot, Petit Beurre Brioché, Fougasse Briochée « Marius », Stollen, Brioche gourmande amande citron basilic, Brioche de Noël façon panettone, Panier aux saveurs de l'Est, Trèfle exotique...

Pour plus d'informations, contactez le 04 71 63 48 02 ou par mail : formation@efbpa.fr

Nicolas Streiff.





Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

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

Les troubles de l'activité commerciale dus à des travaux publics

Une boulangerie peut, au cours de son activité, être confrontée à des travaux sur la voie publique qui peuvent perturber son fonctionnement, voire entraîner des pertes partielles ou totales de revenus.

Quelles sont les possibilités pour l'entreprise de les limiter, voire d'engager la responsabilité des autorités publiques, et d'obtenir éventuellement une indemnisation ?

Il est important d'avoir connaissance le plus tôt possible des projets de la commune en matière de travaux, pour tenter d'évaluer les éventuelles répercussions sur l'entreprise et les mesures de sauvegarde de l'activité qui pourront être prises pendant la durée des travaux pour en limiter les effets néfastes (maintien d'accès de la clientèle au magasin ; mesure de publicité ; organisation dans le temps du chantier...).

Si malgré ces mesures, les travaux entraînent un préjudice pour l'entreprise, elle peut tenter d'obtenir une réparation. Pour cela, il faut que l'administration soit reconnue comme responsable du dommage. Ce dommage doit être direct, certain et évaluable en argent. Il faut par ailleurs que le préjudice causé à l'entreprise soit anormal et spécial.

Ces critères sont appréciés souverainement par les juges. Ainsi faut-il que le dommage soit

d'une particulière gravité : en effet, il est admis que les entreprises riveraines des voies publiques doivent supporter les travaux effectués dans l'intérêt général et dont elles vont ensuite profiter. De même, lorsque la gêne est partielle, comme c'est le cas lorsque l'accès est rendu plus difficile mais reste assuré par des planches pour franchir une tranchée ou par un passage piéton aménagé pendant les travaux, le commerçant n'a pas droit à indemnisation.

La durée des travaux, et donc la gêne qui en résulte, est prise en compte pour déterminer si le dommage est anormal. Ainsi, des travaux effectués par tranches brèves ne sont en principe pas considérés comme anormaux. De même des travaux visant à modifier provisoirement la circulation (sens de circulation, déviation...) n'entraînent généralement pas d'indemnisation, quels que soient les inconvénients subis par l'entreprise.

L'obtention d'une indemnisation

En revanche, si les travaux rendent l'accès au magasin particulièrement difficile et pen-



© Marc Bruxelles

dant une période assez longue (plusieurs mois par exemple), le professionnel pourra tenter d'obtenir une indemnisation.

Il devra avoir, au préalable, rassemblé des éléments pour prouver son préjudice (baisse sensible du chiffre d'affaires, diminution significative de l'activité...), son lien avec les travaux et déterminer le montant des indemnités qu'il souhaite.

Pour déterminer ce montant, et donc engager l'action en justice, il faut que les travaux soient achevés afin que le dommage ait pris fin et qu'il soit possible d'évaluer l'étendue du préjudice. La demande de réparation pourra intervenir directement auprès de l'administration concernée et/ou par la voie judiciaire devant le tribunal administratif dans le

ressort duquel se trouve les travaux. Il est possible, par le biais d'une procédure de référé-provision de demander une avance sur l'indemnisation future qui fait l'objet de la procédure. Il faut dans ce cas adresser au Président du Tribunal administratif une requête motivée qui précise le montant des indemnités demandées.

Le juge pourra accorder une provision, mais subordonner son paiement à la constitution d'une garantie (caution, consignation, hypothèque, L'ordonnance de référé peut faire l'objet d'un recours en appel, voire en cassation.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter votre groupement professionnel départemental.

Séverine et Christophe Benoist, la boulangerie artisanale nancéienne garde le cap !

L'essentiel

En saison, Séverine et Christophe Benoist mettent à profit le jour de fermeture du jeudi pour produire eux-mêmes leurs chocolats, leurs galettes ou leurs glaces maison. Ce dispositif leur permet de libérer le laboratoire les autres jours de la semaine, sans jamais perturber la production quotidienne de leurs équipes.

C'est en 2008 que Séverine et Christophe Benoist ouvrent leur première boulangerie à Baccarat, la ville mondialement connue pour son cristal. Pour Christophe, boulanger depuis l'âge de 15 ans, c'est un retour aux sources après 2 années passées chez Michelin. De son côté, Séverine était jusqu'alors fonctionnaire territoriale dans une école maternelle. « *Au départ, notre objectif était surtout de travailler ensemble dans une petite boulangerie. Mes parents étaient commerçants et je me suis adaptée à ce nouveau métier sans difficultés. Mais pour faire face à la demande, nous avons été contraints très vite d'engager un boulanger, une vendeuse et un apprenti pâtissier. En 5 ans, nous avons triplé le chiffre d'affaires avant de réaliser que nous ne pourrions plus progresser sur ce poste* », raconte Séverine Benoist.

Coup de cœur pour Nancy

En 2013 et sur un coup de cœur, le couple décide de céder son affaire pour venir s'installer au cœur de la belle ville de Nancy, dans la grande boutique de 200 m², avec une vitrine double et 2 caisses. « *Pour nos farines,*



© Frédéric Vielcanet

nous avons décidé de porter notre choix sur une petite minoterie du 88, le Moulin de Clefcy, afin de respecter les circuits courts. Comme pour la viande, les produits laitiers ou les oeufs, ce sont des productions locales », déclarent les artisans. Dans la boulangerie de la rue Jeanne d'Arc qui compte 8 salariés, le format baguette est décliné sous de nombreuses formes : pain courant, baguette de tradition, épeautre, graines, graines de chia et courge.

Une pointe de châtaigne

Le produit phare reste la Nancéienne, une baguette typée et colorée, marquée d'une pointe de châtaigne et réalisée au levain de blé dur avec une farine de meule. « *Nous avons également une gamme d'une dizaine de spéciaux avec le seigle, le*

campagne aux noix, le complet, le seigle raisins, le pain sportif et des grosses pièces à la coupe. Nos trois meilleures ventes sont le maïs, le 6 céréales et le pain viking », constate Séverine Benoist.

Au rayon viennoiserie, on trouve

tous les classiques bien exécutés et régulièrement un croissant « éphémère » praliné ou à la fraise. Toute une gamme de chaussons aux pommes, aux poires, aux poires amandes ou au Nutella vient compléter cette offre, accompagnée des brioches feuilletées et des brioches crumble.

Sur la pâtisserie, Christophe et Séverine Benoist font en sorte de présenter une vitrine différente le weekend avec des pâtisseries joliment décorées. « *Nous écoutons beaucoup nos clients et une belle présentation*

déclenche souvent l'acte d'achat. Les saint honorés, les cygnes et les entremets sont appréciés des personnes âgées. En pâtisserie, pendant les jours de la semaine, nous sommes plus sur les mille-feuilles, les mousses chocolats, les flans déclinés en pistache griottes, abricot ou chocolat et j'ai la chance d'avoir un mari qui peut prendre tous les postes en cas de besoin », indique la boulangère.

Au rayon snacking, le pâté lorrain individuel ou en grosse pièce reste un incontournable et Séverine met volontiers la main à la pâte dès l'aube pour les plats chauds. « *Avec la vente, c'est ma partie. Je prépare le bœuf bourguignon, le poulet pommes de terre, la blanquette, les pasta box, les sandwichs et les salades dès 4h du matin. Pour l'été, nous mettons en place les poké bowls, un produit d'actualité* », détaille Séverine Benoist.

Conseillère prudhomme, siégeant au bureau de la médecine du travail et depuis 6 ans au bureau de sa fédération, la boulangère est devenue en janvier dernier présidente Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Meurthe-et-Moselle. Sous son impulsion et celle de son équipe, un courtier en énergie a été mandaté pour obtenir un tarif de groupe sur l'énergie. « *Nous travaillons désormais sur un contrat ouvert à tous pour 2024-2025. J'aimerais mettre en place une organisation d'achats groupés sur les matières premières, crème, oeufs, lait, poudre d'amandes. Ce sera une première dont on ne peut pas encore mesurer les retombées. Nous avons fait un test il y a deux ans et je pense que les boulangers sont prêts !* ».

Frédéric Vielcanet



Et si votre rêve
d'entreprendre
devenait réalité ?



LESAFFRE vous accompagne dans l'installation
de votre première boulangerie

Inscription jusqu'au 30 juin 2023
sur www.bourselesaffre.fr



Débuter en glacerie (2^e partie)

Les matières premières

Malgré la crise, le marché de la glace ne cesse de progresser, les Français souhaitant continuer à s'offrir ces petits plaisirs gourmands. Proposer des glaces maison peut donc être une opportunité pour les artisans pâtisseries et chocolatiers. Toutefois, se lancer dans une activité glacerie nécessite des connaissances techniques, comme nous l'avons vu dans notre article du n°1067 (1^{er} mai 2023). Le choix des matières premières est aussi primordial dans la qualité des produits glacés. Les conseils des *formateurs INBP*.

Les principaux ingrédients

La qualité d'un sorbet ou d'une crème glacée dépendra en grande partie des matières premières utilisées. Le choix devra se faire en fonction des besoins technologiques et organoleptiques du produit final désiré par le fabricant. Le prix d'achat sera également à considérer en fonction du pouvoir d'achat de sa clientèle.

Les produits laitiers

Leur qualité est primordiale pour la réalisation des produits glacés. Que ce soit le lait, la crème ou le beurre, ils apportent des éléments essentiels, à savoir les matières grasses et les protéines. **Les matières grasses** apporteront du goût, de l'onctuosité, de la longueur en bouche et aideront à obtenir une texture aérée. Les **protéines** composées majoritairement de caséine et de lactosérum sont sources d'ESDL (Extrait Sec Dégraissé du Lait), ce qui permettra de structurer la crème glacée.

Une **vigilance particulière** doit être apportée à l'**utilisation et à la conservation** des produits laitiers car ce sont des matières vivantes, sensibles au développement de bactéries pathogènes.

Les sucres

Ils se présentent sous différentes formes (saccharose, glucose, dextrose, sucre inverti, fructose, sucre alcool, etc.) avec de nombreux intérêts technologiques :

- Ils fixent l'eau : ils limitent l'apparition de cristaux de glace ;
- Ils abaissent le point de congélation : pour obtenir une texture

agréable (ex. glace au chocolat) ;

- Ils apportent de la matière sèche, ce qui contribue à la charpente de la glace ;
- Ils donnent du goût, avec des pouvoirs sucrants différents ;
- Leur apport calorique est différent (selon les produits spécifiques).

En fonction du produit réalisé, ces édulcorants seront combinés en proportion variable de façon à profiter au mieux des propriétés technologiques de chacun.

Les œufs

En glacerie, on utilisera principalement le jaune de l'œuf car il contient un émulsifiant naturel, la lécithine, qui apportera une stabilité à l'émulsion du mix grâce à son affinité avec l'eau (hydrophile) et avec les matières grasses (lipophile). Le jaune amènera également un goût particulier, de la matière sèche, de la coloration et de la matière grasse aux produits.

D'autres émulsifiants sont également utilisables en complément ou en substitution des ovoproduits : le monostéarate de glycérol, la lécithine de tournesol ou soja, les polysorbates, etc. Attention : selon la réglementation, les additifs doivent être inférieurs à 1 % de la masse totale !

Les fruits

Ils pourront être utilisés sous plusieurs formes (frais, surgelés, en purée de fruits surgelée, etc.). Plusieurs points seront à prendre en compte pour l'incorporation dans une recette :

- Le pourcentage de fruit en regard de l'appellation règlementaire du produit à réaliser ;



taire du produit à réaliser ;

- L'acidité (pH) du fruit choisi ;
- Le pourcentage d'extrait sec ;
- La teneur en sucre (à déterminer si non connue, pour les fruits frais par exemple).

Les stabilisants

Ils permettront d'épaissir et de gélifier le mix en stabilisant une partie de l'eau (diminution de l'AW) afin d'obtenir une suspension stable dans le temps. On trouve dans le commerce des préparations prêtes à l'emploi de différents gélifiants et épaississants mais il est aussi possible de faire soi-même son mélange. L'utilisation de stabilisants dans ses mix sera essentielle pour une meilleure conservation et retardera la fonte.

Lancez-vous !

Maintenant que vous possédez les pré-requis et le matériel né-

cessaires à l'activité glacerie, reste à faire preuve de créativité pour lancer votre gamme. Qu'elle soit en pot, sur bâtonnet, en cône ou à partager, une gourmandise glacée demeure une valeur sûre mais de nouveaux espaces de création s'ouvrent avec la transformation des habitudes de consommation. L'alimentation nomade est en pleine expansion. Les consommateurs attendent plus de pratiques « responsables », avec des circuits courts, moins d'emballages, une traçabilité des matières premières et ils souhaitent « manger mieux ». Les offres vegan, diététiques ou encore les glaces salées constituent des pistes d'innovation. Chacun peut trouver sa place dans ce monde de la glacerie en perpétuelle évolution. Alors, à vos turbines !

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 €



Tote bags (sacs en toile)

- 1 tote bag : 7,50 € HT
(9 € TTC) + frais de port inclus
10 tote bags : 42 € HT
(50,40 € TTC) + frais de port inclus



Stylos antibactériens, avec la fonction stylet intégrée pour vos écrans tactiles

- 10 stylos : 10 € HT (12 € TTC) + frais de port inclus
50 stylos : 40 € HT (48 € TTC) + frais de port inclus

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

Renault Mégane R.S. Ultime



© Renault

Mégane R.S. Ultime représente la dernière série de Mégane R.S. et plus largement, le dernier modèle sous le logo Renault Sport, en attendant une histoire qui perdurera différemment avec Alpine.

La fin d'une histoire

Renault dévoile une série limitée de Mégane R.S. célébrant la très riche histoire de la berline compacte de sport française. Renault Mégane R.S. Ultime est un modèle collector qui vient conclure, 20 ans après, une saga prestigieuse entamée en 2003.

Un design sportif

Mégane R.S. Ultime arbore un design exclusif qui reprend les codes visuels de Renault Sport avec le double losange. Ces strappings sont répartis sur le toit et le capot, le bouclier arrière, les portes et ailes. Leur couleur noir mat permet de s'inscrire en harmonie avec les 4 teintes de carrosserie au programme : noir étoilé (sans supplément) où les strappings s'intègrent avec élégance, blanc nacré offrant une lecture très graphique, jaune sirius pour

reprendre les couleurs emblématiques de Renault Sport ou orange tonique pour un contraste fort.

La carrosserie de Mégane R.S. Ultime intègre des ailes élargies de 60 mm à l'avant et 45 mm à l'arrière, des extracteurs d'air latéraux, des projecteurs R.S. vision, un échappement central, une antenne requin, un béquet et un diffuseur arrière. Pour cette série limitée, le traitement de nombreux détails est désormais teinté de noir. Son graphisme a été choisi avec un effet de dégradé qui donne une impression dynamique renforcée. Dans l'habitacle, les sièges baquets Recaro au revêtement en Alcantara noir titane, incluant le monogramme R.S. brodé, sont installés en série. Des seuils de portes spécifiques sont installés et, près de la commande de transmission, au

bas de la console, une plaque métallique numérotée est apposée, marquant l'exclusivité de chaque modèle. Elle est signée par Laurent Hurgon, le pilote essayeur et metteur au point de la Mégane R.S. au fil de ses évolutions.

Une dotation complète

L'équipement de Mégane R.S. Ultime inclut de série nombre de spécificités des Mégane R.S. et Mégane R.S. Trophy : la navigation 9,3" avec système Hi-Fi Bose, l'instrumentation numérique 10", la télémétrie embarquée R.S. Monitor, le régulateur de vitesse adaptatif et les aides à 360° pour les manœuvres. La liste des options se résume à l'affichage tête haute, le toit ouvrant et une housse au design spécifique qui ravira les fans qui auront choisi ce véritable collector.

Des hautes performances

Cette série limitée basée sur Mégane R.S. Trophy reprend sa motorisation 4 cylindres turbo 1.8 forte de 300 chevaux et 420 Nm de couple, avec sa boîte automatique à double embrayage EDC (pour l'Europe) et son différentiel mécanique Torsen, qui permettent de passer de 0 à 100 km/h en juste 5,7 secondes. Elle est équipée de pneumatiques semi-slicks Bridgestone Potenza S007 développés pour Mégane R.S. Trophy-R, assortis ici des jantes 19" Fuji Light et des freins Brembo bi-matière aux étriers rouges. Le train avant à pivots indépendants, le châssis Cup surbaissé, les butées hydrauliques de compression et le système 4CONTROL à 4 roues directrices lui offrent un comportement ultra sportif, y compris sur piste.

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. »

Du soleil, oui, mais sans excès !



Qui ne rêve pas de gagner ce joli teint hâlé et uniforme qui donne bonne mine et prolonge les vacances un peu plus ? Pourtant, si le soleil participe à notre santé en apportant ses bienfaits, une exposition à ses rayons doit se faire de manière mesurée pour bronzer sans danger...

Un point sur les ultraviolets

Pas de suspense inutile, les UVA et les UVB sont à mettre dans le même panier, à quelques différences près. Les UVB sont photoprotecteurs et provoquent la production de mélanine, contrairement aux UVA. Les UVB sont responsables des rougeurs. Ils sont donc plus facilement associés aux coups de soleil, alors que pourtant ils pénètrent rarement au-delà de la couche superficielle de l'épiderme. Les UVA peuvent, eux, s'introduire jusqu'à l'hypoderme, causant des dégâts dans les cellules de la peau, accélérant son vieillissement et augmentant ainsi les risques de cancers.

À petite dose

Il n'est pour autant pas question de se priver du plaisir de prendre son bain de soleil, qui n'a pas que des mauvais côtés. Il reste ainsi indispensable pour synthétiser la vitamine D et possède un effet anti-inflammatoire qui peut avoir un impact positif sur certaines maladies de peau comme le psoriasis ou l'acné. Sans parler de ses bienfaits sur l'humeur ! Ensuite, tout est une question de durée d'exposition, de moment idéal et de protection appropriée en fonction de son type de peau. L'erreur fréquente ? Sauter sur le premier rayon venu après avoir passé l'hiver emmitoufflé sous un gros pull. La peau a besoin d'être exposée progressivement, de préférence le matin ou après 16h, quand

le soleil se fait plus doux. Et jamais sans protection solaire, surtout pour les peaux claires !

Allergie possible ?

Une exposition au soleil peut provoquer l'apparition d'une urticaire ou d'une lucite estivale, qui vous rappelle que les UV ne sont pas vos amis. Les réactions allergiques surviennent dès que l'on s'expose au soleil et se calment au bout de quelques heures, en restant sagement à l'ombre. Il existe des moyens pour prévenir une allergie au soleil et diminuer les risques de réaction d'éruption cutanée. On peut prendre un antihistaminique et des gélules à base de carotène et de vitamines pour préparer sa peau. Des séances de photothérapie chez un dermatologue sont complémentaires et renforcent la défense de l'épiderme face au soleil. Quand

la peau est sensibilisée au soleil, mieux vaut ne pas mettre de parfum avant une exposition, au risque de voir apparaître des taches brunes indélébiles sur les zones concernées. Certaines crèmes, comme les traitements contre l'acné ou les produits contenant de la cortisone, sont photosensibles et engendrent des réactions rapides.

Quel est votre type de peau ?

En dermatologie, le phototype, déterminé par la classification de Fitzpatrick, permet de catégoriser les personnes en fonction de la réaction de leur peau exposée au soleil... On compte six phototypes, de la carnation très claire à la peau noire. À noter que le phototype peut évoluer tout au long de la vie, le vieillissement impliquant une diminution de la synthèse de la mélanine.

Lise Lafitte

Les bons réflexes

- Mieux vaut éviter le soleil entre 10h et 16h. C'est à ce moment que les rayons ultraviolets sont les plus forts ;
- Recherchez les coins d'ombre pour ne jamais rester exposé trop longtemps en plein soleil ;
- Votre meilleure protection reste d'être habillé. Un T-shirt épais, de couleur sombre sera efficace. Un chapeau servira de rempart au cuir chevelu ;

- Pour les yeux, les lunettes de soleil sont précieuses ;
- Non, les cabines à UV ne préparent pas la peau au bronzage et restent dangereuses ;
- Crème solaire obligatoire ! Choisissez-en une à large spectre UVB et UVA, avec un indice de protection d'au moins 30 que vous appliquerez une demi-heure avant l'exposition, en quantité suffisante et à renouveler toutes les deux heures.

Une carte postale grecque



Santorin, splendeur des Cyclades

Une île comme un rêve bleu qui semble irréel au milieu des flots de la mer Égée... Santorin est un des plus beaux archipels au monde et un des plus ensoleillés. Facilement accessible en bateau depuis Héraklion, ce lieu enchanteur offre un panorama unique pour un séjour inoubliable hors du temps, entre des eaux cristallines, qui contrastent avec la couleur sombre de la roche volcanique, et la beauté des bâtisses blanches dotées de coupoles bleues qui s'élèvent sur les falaises, dans le ciel de la Grèce. Issu d'une éruption volcanique qui a détruit l'île originelle, l'archipel de 76 km² s'est recomposé aujourd'hui en deux grandes îles et trois îlots adjacents. Les deux villages principaux, Fira et Oïa, perchés sur les falaises, dépayseront les visiteurs qui cheminent à travers les ruelles, avec une vue plongeante sur la mer qui laisse sans voix...

L'île des amoureux

Si vous cherchez le parfait cocon pour une deuxième lune de miel, bienvenue à Santorin!

Prenez votre temps pour trouver le petit hôtel ou la pension de famille qui vous conviendra pour passer un agréable séjour au cœur du village. Ambiance romantique assurée avec des petits déjeuners qui donnent le vertige sur les falaises, avant d'aller faire une balade à cheval jusqu'à la plage de sable noir ou de profiter d'une croisière en voilier vers la plage rouge. À moins que vous ne préféreriez-vous détendre sur la magnifique plage de Vlychada ou dans les eaux chaudes de Palea Kameni, pour se relaxer dans un bain naturel à 30 °C, entouré de boue rouge reminéralisante pour la peau, avant de finir en poésie du ciel, à contempler les plus beaux couchers de soleil du monde dans le joli village d'Oïa, en sirotant un verre d'assyrτικο, vin sec aux arômes délicatement citronnés, issu d'une vigne ancienne parvenant à pousser sur le sol aride de l'île. Vous aurez plaisir à arpenter les dédales de ruelles d'Oïa, en gravissant les marches pour atteindre les églises orthodoxes

aux dômes joliment bleutés. Et difficile de faire l'impasse sur Fira, la ville la plus importante de Santorin. Au pied du volcan, les plages de sable rouge et noir et les maisons aux couleurs pastel proposent des paysages colorés qui en mettent plein la vue...

Le paradis des archéologues

Si les amoureux sont comblés à Santorin, les archéologues en herbe aussi! Santorin s'est construit sur un mythe... Une hypothèse que l'île détruite dans l'Antiquité par l'éruption volcanique serait en fait la célèbre cité de l'Atlantide dont parle Platon. Une énigme pas encore résolue mais qui fascine toujours, tant le site de Santorin est riche en fouilles archéologiques. Vous pourrez ainsi visiter le village d'Akrotiri, découvert en 1967 alors qu'il avait été recouvert par les cendres d'un volcan il y a plus de 3500 ans. Un Pompéi grec moins connu et moins touristique où vous découvrirez les ruines des vestiges du

passé. La cité antique de Théra séduira également les amateurs d'Histoire dans un musée à ciel ouvert érigé sur les hauteurs de la colline de Mesa Vouno. Le sanctuaire d'Artemidoros, qui abrite des fresques magnifiques, reste un incontournable. Autre vestige typique à ne pas manquer, la caldeira de Santorin. Ce gigantesque cratère volcanique submergé par les eaux et entouré de falaises délimite la baie de l'archipel et lui donne son caractère tellement unique qui fait de Santorin une destination magique.

Lise Lafitte

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Une croisière dans la caldeira, une visite des vignobles de l'île, une séance de plongée ou un tour en hélicoptère... Les activités ne manquent pas à Santorin pour enrichir votre séjour.

Plus d'infos : www.santorintourisme.com

Test psycho...logique

À quoi ressemblent les vacances de vos rêves ?

On les attend avec impatience l'été... Encore faut-il choisir la bonne destination pour recharger ses batteries avant la rentrée. Farniente au bord de l'eau ou trek dans le désert, avant de prendre vos billets, commencez par répondre au test...



1 L'ingrédient essentiel pour des vacances réussies...

- a - Des amis.
- b - De l'imprévu.
- c - Du soleil.

2 Votre premier réflexe quand vous arrivez au bord de la mer...

- a - Retirer vos chaussures et marcher dans le sable.
- b - Aller vous baigner pour sauter dans les vagues.
- c - Aller boire un verre en terrasse pour profiter de la vue.

3 Vous rêvez que vous participez à l'émission Koh-Lanta. Au réveil...

- a - Vous savourez vos tartines grillées en repensant aux fourmis bouillies avalées.
- b - Vous avez envie de retourner dans la jungle.
- c - Vous racontez vos aventures à vos collègues pour les faire rire.

4 L'indispensable accessoire de vos vacances :

- a - Une boussole.
- b - Une crème solaire.
- c - Un hamac.

5 Quand vous sentez que vous êtes en baisse de forme, vous n'hésitez pas à...

- a - Prendre une pause pour faire une sieste.
- b - Aller faire un jogging pour vous défouler.
- c - Allumer la télé pour vous détendre.

6 Planning de vacances annuel : en général vous préférez partir...

- a - Tout le mois d'août pour vous déconnecter pendant un mois.
- b - Une semaine par-ci par-là, plusieurs fois dans l'année.
- c - Quand vous avez le temps et ce n'est jamais prévisible longtemps à l'avance.

7 Le pays qui vous attire le plus et que vous vous êtes promis de visiter un jour :

- a - La Thaïlande.
- b - Le Danemark.
- c - La Croatie.

8 Le détail qui pourrait gâcher vos vacances :

- a - La météo.
- b - Les moustiques.
- c - Trop de touristes.

9 Le dessert que vous adorez savourer pendant vos congés...

- a - Des entremets exotiques qui sortent de

l'ordinaire.

- b - Des crèmes glacées sous le soleil.
- c - Des gâteaux préparés et partagés en famille.

10 Les vacances riment pour vous avec...

- a - Délivrance.
- b - Récompense.
- c - Transe.

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

Si vous avez une majorité de ♦ : La grande aventure

Vous envisagez vos vacances comme une expédition à vivre en solo ou en groupe. Vous choisissez avec soin une destination où vous allez pouvoir assouvir votre soif d'exploration. Un trek en montagne, une semaine sportive à la mer, partir visiter un pays que vous ne connaissez pas... Vous profitez du break de l'été pour vous donner des sensations fortes. Pas question de rester à bronzer sur une plage toute la journée ! Doté d'une belle curiosité, vous avez besoin de bouger, de découvrir, de tester de nouvelles expériences pour recharger vos batteries et vous donner des souvenirs d'été avant de retrouver la routine de la rentrée.

Si vous avez une majorité de ♣ : Vive la farniente !

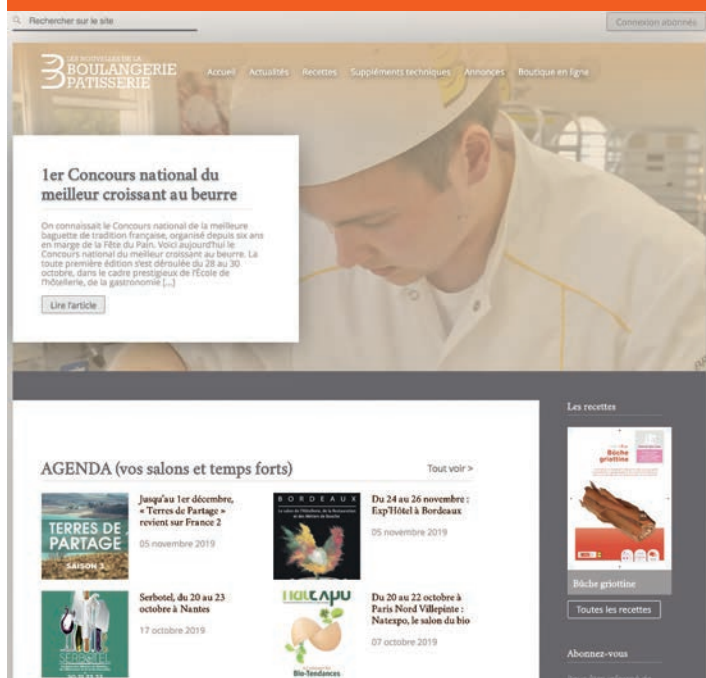
Des vacances au fil de l'eau qui riment avec repos. Vous attendez ce moment avec impatience comme une pause nécessaire pour vous ressourcer. Les agitations et les programmes surchargés, très peu pour vous. Vous avez envie d'y aller à votre rythme. Vous appréciez les destinations zen où vous allez

pouvoir vous laisser porter sans rien faire ou presque. Une croisière ? Le bonheur. Une semaine à la campagne à profiter du grand air ? Une vision de rêve. Un break en bord de mer, les pieds dans l'eau ambiance thalasso ? Le Graal à atteindre. Un seul mot d'ordre : détente intensive. Du soleil, une sieste et un massage, what else ?

Si vous avez une majorité de ▽ : En famille !

Peu importe la destination, pourvu que vous partiez avec ceux que vous aimez... Vous êtes même prêt à faire des concessions sur le lieu de vos vacances, à condition que vos proches soient du voyage. Votre plaisir pendant vos congés ? Prendre du bon temps avec votre partenaire, jouer avec vos enfants, rendre visite à des amis éloignés. L'occasion de se retrouver pour partager un bon moment et un bon repas et tant mieux si le paysage vaut le détour. Vos vacances sont l'occasion de réunions de famille et de retrouvailles entre amis comme une partie de campagne interminable entre les fous rires et la bonne humeur..

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET !



**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



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

OFFRES D'EMPLOI

Dept 73 - Située à Val Cenis Lanslevillard en Savoie - Recherche pour la saison d'été :

- 1 Pâtissier :

POSTE LOGÉ Contrat du 5 juin au 31 Août 2023 - Possibilité de reprise en saison d'hiver 2023-2024.

Heures de nuit (2h - 9h). Informations complémentaires : - Rémunération négociable selon expérience - La rémunération indiquée ne tient pas compte des heures supplémentaires rémunérées.

- 1 Boulanger :

POSTE LOGÉ Contrat du 19/06/23 au 15/10/23 - Possibilité de reprise en hiver 2023-2024.

REPOS 1 journée (travail le dimanche) - Horaires de journée 6h-12h. Prévoir 1 journée en horaires de nuit (2h-9h) et 6 jours à partir de septembre. Informations complémentaires : Rémunération négociable selon expérience

- Vendeurs / Vendeuses

POSTES LOGÉS Contrat du 26/06/23 au 03/09/23 (1 poste) Contrat du 26/06/23 au 27/08/23 (1 poste) Travail le dimanche - activité sur 2 points de vente (nécessité du permis pour utiliser le véhicule de la société). Repos un jour 1/2 par semaine. La rémunération ne tient pas compte des heures supplémentaires + majoration du dimanche. Rémunération négociable selon expérience (coefficient 170).

Nous contacter : boulpatbernard.recrutement@orange.fr

ANNONCEURS

**Pour la parution
du 15 juin 2023**



date limite de réception
de vos textes et règlements

LUNDI 5 JUIN

Spécialiste boulangerie-pâtisserie N°1 sur le Grand Sud-Ouest



64 - Cette Boulangerie est située à proximité de l'océan et des Pyrénées. Excellent emplacement sur axe de circulation important avec parking privé. Grand magasin avec places assises et terrasse. Fermée le dimanche et jours fériés. CA 990 000. Loyer 3 200€. PV 850 000 €.

www.aramis-immobilier.com
Tél : 05 62 67 71 20

**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, Mabilbe - **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.



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 TOUS RENSEIGNEMENTS, PRENEZ
CONTACT AVEC VOTRE GROUPEMENT
PROFESSIONNEL DÉPARTEMENTAL.

