



# LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr  
Retrouvez-nous sur facebook

N°1070 - 15 JUIN 2023

## Snacking : toujours une valeur sûre en temps de crise



© Frédéric Vielcanet

Pages 10 et 11

### Sécurité sanitaire des aliments

Création d'une police unique pour protéger le consommateur

Page 10



### Consommation

La pâtisserie, un incontournable pour les Français

Page 12



### Juridique

Contrôle URSSAF : les changements apportés en 2023

Page 25





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

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

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

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

[www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

0 800 865 865 Service & appel gratuits

 **MAPA**  
L'assureur dédié aux  
professionnels de l'alimentaire  Mutuelle d'Assurance  
de la Boulangerie

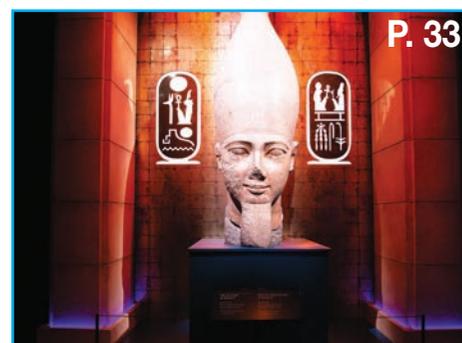
Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.  
Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.

## **DOSSIER : Snacking, toujours une valeur sûre en temps de crise**

**P. 8 et 9**



- **5** ÉDITO : La boulangerie en manque d'acquéreurs ?
- **6** GAGNER PLUS : Bien communiquer sur sa fermeture
- **10-15** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : La « French Baguette » fait recette en Angleterre
- **16-18** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : Boulanger de France, l'excellence artisanale
- **19-20** RECETTE INBP : Le pain feuille
- **21-24** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Trois Canétoises à l'honneur lors du 17<sup>e</sup> Challenge des mini-toques catalanes
- **25** CONSEIL DU JURISTE : Contrôle URSSAF, les changements apportés en 2023
- **26** PORTRAIT : Laurent Bisson, un enfant de l'apprentissage
- **28** CONSEIL DE PRO : Les meilleures astuces pour lancer son activité
- **30** FORMATION : Focus INBP
- **32** SANTÉ : Cuir chevelu sensible, les bons réflexes
- **33** ESCAPADE : Ramsès à la Villette
- **34** FAITES VOS JEUX : Photo mystère, Le saviez-vous ?, Les sept erreurs
- **35** PETITES ANNONCES



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



Mutuelle d'Assurance  
de la Boulangerie

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

Ma passion  
est entre de  
bonnes mains

Alexis Daudin, boulanger-pâtissier à Seynod (74)

# La boulangerie en manque d'acquéreurs ?



© Frédéric Vielcanet

Dans le prolongement des difficultés de recrutement éprouvées par les artisans boulangers depuis plusieurs mois, la filière se heurterait aujourd'hui à une nouvelle problématique: la pénurie de repreneurs. Les boulangeries sont-elles en manque d'acquéreurs ?

Aujourd'hui, on compte une boulangerie pour 1800 habitants et environ 12 millions de consommateurs quotidiens. Notre secteur détient 55 % de la vente de pains, ce qui n'est pas rien et ce qui nous positionne qualitativement également !

La reprise d'une boulangerie va dépendre du potentiel de rentabilité du projet et de l'obtention d'un finance-

ment. On note une légère baisse du prix de vente des fonds de commerce.

Malgré la pression des charges, l'augmentation du prix des matières premières, des salaires, ou encore de l'énergie, nos métiers offrent toujours une opportunité de réussir ! La médiatisation anxiogène de la crise n'a vraiment pas aidé à susciter les vocations en boulangerie. **Cultiver l'attractivité de la Boulangerie par une valorisation des métiers est notre objectif !**

Parmi les difficultés auxquelles notre profession fait face, se trouve la pénurie de main d'œuvre. Mais le succès du secteur de la boulangerie-pâtisserie ne se dément pas puisqu'il demeure en tête des entreprises du commerce de détail alimentaire du pays.

Dans ce contexte, la Confédération a mis en place des actions, à la fois au plan national et dans les territoires.

Je me déplace sur les territoires et j'échange chaque semaine avec les professionnels, je les écoute, et je leur explique que pour contrer cette crise, il faut utiliser les aides tout d'abord. Nous avons obtenu du gouvernement des aides adaptées.

**Ces aides, ainsi que l'application des recommandations issues de notre Guide de sobriété énergétique (permettant d'économiser de 10 à 20 % d'énergie), celles issues du Guide d'optimisation (afin d'aider à une meilleure gestion), et une indispensable revalorisation des prix de nos produits permettront de pérenniser nos entreprises.**

**Il faut aussi que les tarifs reflètent**

**nos coûts de production et notre travail.**

La baguette n'a augmenté que de 23 centimes en 20 ans avant crise !

Pour l'avenir de la profession, évidemment, je ne peux être que persuadé que le secteur de la boulangerie-pâtisserie offre encore de belles perspectives aux jeunes !

Composé essentiellement de petites entreprises, le secteur de l'artisanat est bien un géant économique. L'artisanat rassemble 30 % des créations annuelles d'entreprises. 2200 boulangeries ont été créées en 2022.

**Travailler, investir en boulangerie, c'est l'assurance de bénéficier d'une solide formation et d'une sécurité de l'emploi.** 33000 boulangeries réparties dans tout l'hexagone. Cela offre à tout boulanger en herbe, quelle que soit sa région, la possibilité de se former, et de réelles perspectives d'embauche: plus de 29000 postes à pourvoir !

Et aussi pour un entrepreneur, la possibilité de s'installer et de vivre dignement. La boulangerie traversera cette crise.

Très confraternellement,

Dominique Anract  
Président de la CNBPF



## Bien communiquer sur sa fermeture

**L'été approche et vous vous apprêtez à fermer votre boulangerie-pâtisserie pour les congés. Un événement particulier (travaux, incident matériel, ...) peut aussi vous contraindre à fermer. Il est nécessaire d'en informer votre clientèle en temps utile, si possible, et de manière visible. Le faire avec tact (et une pointe d'humour) limitera aussi un afflux de questions embarrassantes. Quelques conseils de communication.**

### À quel moment ?

Une fois les dates de congés fixées, il faut respecter le bon timing pour prévenir vos clients: trop tôt, ils ne lisent pas les informations ou ne s'en souviennent plus le moment venu; trop tard, le client est pris au dépourvu. C'est la panique: « Où vais-je trouver mon pain? ». Avertir dix jours auparavant est une bonne op-

tion. On peut conseiller aux clients d'anticiper la fermeture en se constituant un stock de leurs pains préférés. À vous aussi de juger opportun, ou non, de renvoyer vers un confrère.

### Comment ?

Plusieurs cas de figure se présentent:

- Fermeture pour une courte durée: communiquez soit à l'aide d'une affichette avec un texte bref, écrit dans une police simple et surtout pas en rouge, couleur trop agressive; soit par un petit dessin humoristique qui attirera l'œil et se retiendra plus facilement. Par exemple, des valises et un billet de transport aller-retour précisant les dates de fermeture;
- Fermeture plus longue: évitez de préciser « nous partons pour les Tropiques »! Ce serait

**« Avertir dix jours auparavant est une bonne option. »**

la porte ouverte aux remarques à votre retour. Contentez-vous de: « Une petite pause pendant ces vacances scolaires avec nos enfants, à très vite! » Vous avez bien le droit, vous aussi, au repos et à la vie de famille!;

- Fermeture pour travaux: un petit texte du style « attention travaux, nous effectuons quelques modifications pour mieux vous accueillir ». C'est avant tout pour eux que les travaux sont réalisés;

- Fermeture pour cause de dégâts: une explication simple: « suite à un incident matériel, nous nous efforçons de réhabiliter nos locaux pour vous satisfaire au plus vite ». De quoi les rassurer...;

- Fermeture pour maladie: « La santé est importante pour tous, la nôtre est défaillante en ce moment. Nous allons tout faire pour revenir auprès de vous en pleine forme. En attendant

notre retour, notre confrère X reste à votre écoute. » Malgré tout, vous ne les abandonnez pas, vous pensez à eux.

En tous les cas, recourir à l'empathie (« vous comprenez bien ») et montrer son sens du service (« nous restons à votre disposition ») est primordial.

### Par quels moyens ?

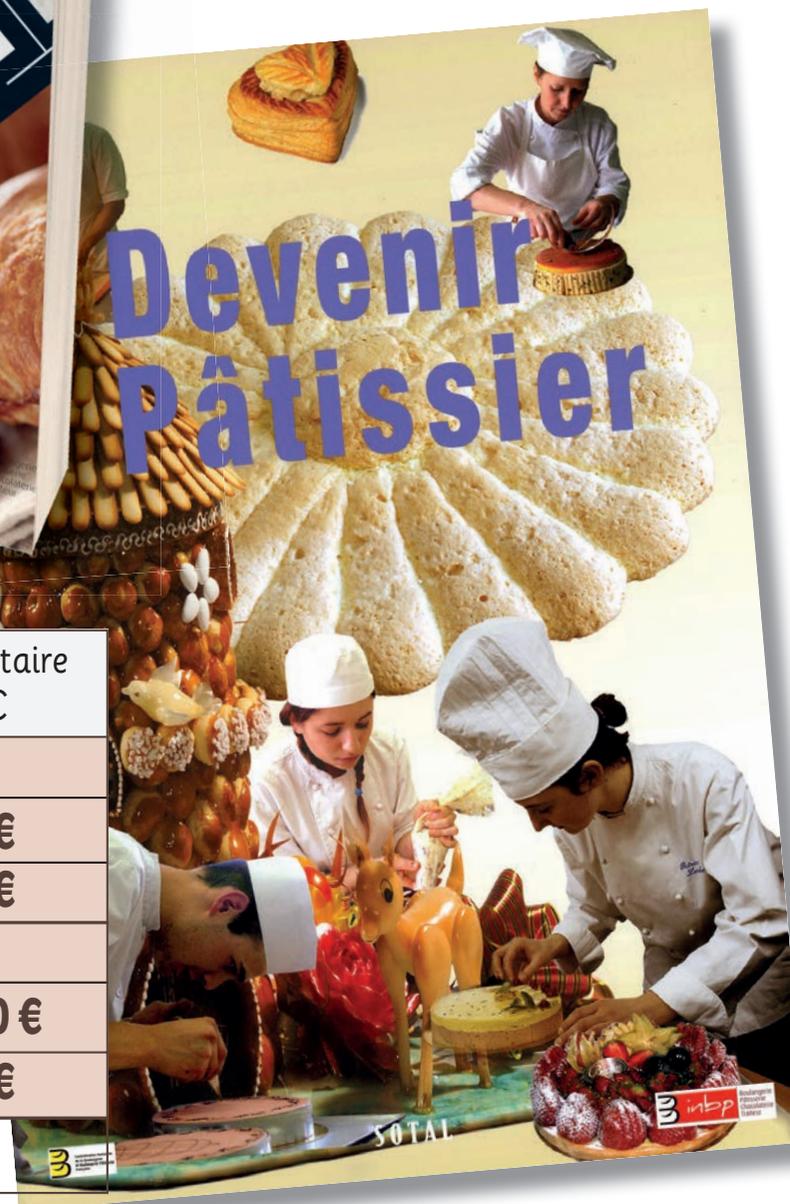
Des infos à diffuser via des affiches papier, mais aussi les écrans et les tablettes du magasin si vous en disposez, de même que votre site Internet, votre page Facebook et autres réseaux, sans oublier le répondeur téléphonique.

Revers de la communication, informer de sa fermeture, c'est aussi renseigner involontairement les éventuels cambrioleurs, tentés de profiter de votre absence. Un petit message humoristique à leur adresser: « Nous laissons notre outil de travail sous bonne garde. La boîte est bien fermée »!

# 2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



*Nouvelle Édition*



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

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

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

# Snacking : toujours une valeur sûre

**Chaque année depuis 2019, les salons Sandwich & Snack Show – Parizza dévoilent en partenariat avec CHD Expert-Datassential l'étude Speak Snacking 2023 et dressent les grands enjeux de ce marché qui ne cesse d'évoluer. Un secteur particulièrement essentiel quand on sait qu'il représente en moyenne près de 16,3 % des recettes des boulangeries-pâtisseries traditionnelles<sup>1</sup> se répartissant comme suit : 9,7 % sandwiches, 5,7 % autre snacking salé et 1,9 % boissons. Fortement impacté lors de la pandémie de la Covid-19, ce marché ne cesse de prouver son dynamisme depuis la sortie de crise, et ce malgré l'inflation qui a vu l'augmentation des prix des matières premières et des énergies et, mécaniquement, la baisse du pouvoir d'achat.**

Toujours en forte croissance, la restauration rapide démontre une nouvelle fois son agilité et son dynamisme face à la crise en affichant des résultats enfin supérieurs à ceux de 2019 ! Ainsi, 92 % des Français consomment au moins une fois par mois hors domicile pour un budget moyen hebdomadaire de 36,40 € (déjeuners et diners). Avec un chiffre d'affaires de 23,4 milliards d'euros (+19 % vs 2019) et désormais 51 500 points de vente (+ 17 % vs 2019), le secteur donc continue d'affirmer son dynamisme en 2023. Cela se confirme également en boulangerie-pâtisserie puisque le chiffre d'affaires a augmenté de 3 % par rapport à 2019 pour atteindre 11,9 milliards d'euros. Ceci démontre l'enracinement du snacking dans les habitudes alimentaires des Français malgré un début d'année impactée par l'augmentation des matières premières et de l'énergie, ce que confirme Béatrice Gravier, directrice des salons Sandwich & Snack Show / Parizza : « *Le secteur a fait preuve une fois de plus de résilience face à une succession des crises... la nouvelle crise sociale que nous vivons fragilise l'ensemble du secteur. Dans ce contexte in-*



*certain et de tension, la restauration rapide tire résolument son épingle du jeu grâce à cette capacité d'adaptation qui lui est propre. »*

## Le spectre inflationniste

En cette année 2023 et malgré un portefeuille en berne et des questionnements quant à l'activité économique, les consommateurs semblent maintenir leur souhait de se faire plaisir, mais moins souvent, même s'ils sont 81 % à avoir identifié une hausse des prix dans les points de ventes qu'ils fréquentent pendant leur pause déjeuner. De ce fait, 42 % d'entre eux ont décidé de se rendre dans les mêmes points de vente, mais moins souvent, 25 % ont fait le choix de ré-

duire leur panier moyen et, seuls 14 % n'ont pas opéré de changements. Face à ce climat économique, les consommateurs attendent en priorité de la part des professionnels du secteur qu'ils communiquent de façon transparente sur l'augmentation ou sur les raisons qui les poussent à augmenter (40 %) et ou qu'ils mettent en place des offres économiques, formules attractives (ou davantage), en plus des offres classique (37 %). Du côté des opérateurs de la restauration rapide, 34 % reconnaissent avoir augmenté leurs prix de vente sur l'ensemble de la carte ou des produits, et 31 % uniquement les plats ou menus spécifiques. Ils sont également 31 % à envi-

sager une telle augmentation dans les 3 prochains mois. Seuls 12 % n'ont pas modifié leurs tarifs et n'entendent pas le faire dans les mois à venir. Dans le même temps, 55 % des professionnels ayant augmenté leurs prix ont remarqué un changement de comportement chez leurs clients avec une diminution de la fréquentation au global (49 %), une diminution du panier moyen d'achat (49 %), une attention plus significative sur les prix (36 %) et une difficulté à pousser à la consommation (31 %).

## Le temps du snacking

Le snacking est un repas et d'abord un déjeuner pour 68 % des Français interrogés. 18 % d'entre eux franchissent les portes d'une boulangerie-pâtisserie à cette occasion contre 14 % en 2022 et 15 % en 2019. Le panier moyen est de 9,20 € en 2023 contre 8,80 € en 2022 et 7,30 € en 2019. Cette augmentation n'est pas due à une hausse de la consommation moyenne mais à l'augmentation des prix face à l'inflation. On note également un retour en force de « la gamelle », puisque 48 % des répondants amènent au moins une fois dans la semaine leur nourriture au bureau contre 31 % en 2021, soit une progression de

# en temps de crise

17 points en deux ans! La principale raison invoquée est de nature économique (65 %).

Tendance déjà remarqué en 2022, le snacking continue également de se décliner pour les dîners (59 %) et les petits-déjeuners (14 %). La part respective de ces deux moments dans l'activité des boulangeries-pâtisseries n'est pas anodine puisque 12 % s'y rendent pour le dîner contre 3 % en 2022, et 43 % pour le petit-déjeuner contre 23 % en 2022.

Parmi les grandes stars des snacks salés les plus consommés en 2023, on retrouve l'indétrônable pizza (37 % vs 38 % en 2022), le burger (27 % vs 21 %), le kebab (23 % vs 9 %), le sandwich (22 % vs 17 %), les plats traditionnels (20 % vs 20 %), les salades (15 % vs 13 %) et les sushi/sashimi (12 % vs 9 %). Côté douceurs sucrés, se hissent en tête de palmarès la viennoiserie (46 %), la pâtisserie traditionnelle (38 %), la pâtisserie américaine qui continue sur sa progression (30 %), les crêpes (19 %) et les fruits (15 %).

## Les challenges en 2023

Comme nous l'avons vu et malgré les difficultés actuelles, le snacking continue de tirer son épingle du jeu et constitue un segment rentable et dans l'air

du temps pour les professionnels de la restauration. Cependant, comme toute jeune et belle pousse, son succès doit être cultivé. Ainsi, il faut faire du trafic autour de votre commerce une priorité afin d'anticiper une baisse éventuelle de la fréquentation de la clientèle.

Une autre des principales armes pour lutter contre l'inflation est de continuer de donner envie en offrant des promotions sous toutes ces formes : formules, réductions, offres packagées, gratuites, dégustations, cash back, points de fidélisation. Elles sont à utiliser sans modération et de la façon la plus personnalisée possible afin de créer de l'expérience en point de vente et créer votre histoire avec les clients. Il ne faut pas hésiter non plus à développer des activités complémentaires en cherchant les métiers qui vous manquent et qui plairaient à votre clientèle de proximité. Enfin, l'expérience virtuelle reste essentielle – notamment auprès de la génération Z – pour convaincre les clients de venir en point de vente afin d'augmenter la notoriété et déployer l'image que vous souhaitez donner à votre entreprise.

Loïc Corroyer

1 LES ÉTUDES de FranceAgriMer 2022

## L'avènement du Végétal

Toujours plus soucieux de leur santé et de l'environnement, les Français recherchent des alternatives plus saines, même lors de leurs repas hors-domicile. Plus de 40 % des consommateurs interrogés ont consommé au moins un repas (midi ou soir) végétarien sans viandes ni poissons sur la semaine écoulée. Une tendance qui se confirme avec l'apparition d'offres végétales sur le segment du snacking pour répondre aux attentes des consommateurs. Même si 63 % des 18-24 ans interrogés trouvent que l'offre végétale n'est pas suffisamment développée dans les points de ventes qu'ils fréquentent!



PRATIQUE PROFESSIONNELLE EN BOULANGERIE

TECHNOLOGIE

HYGIÈNE ET SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

GESTION APPLIQUÉE

PRÉPARATION À L'EXAMEN

**DONNEZ DU SENS À VOTRE PROJET PROFESSIONNEL, DEVENEZ ARTISAN BOULANGER.**

Rejoignez notre prochaine session

**« PRÉPARATION AU CAP BOULANGER »**  
DU 3 JANVIER AU 7 JUIN 2024

ENGAGÉE DEPUIS **PLUS DE 30 ANS**  
À PORTER HAUT LES COULEURS  
DE LA BOULANGERIE ARTISANALE FRANÇAISE

**ÉCOLE** Festival

**DE BOULANGERIE ARTISANALE**



## RENSEIGNEMENTS ET PRÉINSCRIPTION

**École de Boulangerie Artisanale**

10 rue de la Campagnarde  
41600 Lamotte-Beuvron  
contact@ecoledeboulangerie.fr  
**02 54 96 40 45**  
www.ecoledeboulangerie.fr



## Sécurité sanitaire des aliments

# Création d'une police unique pour protéger le consommateur

Après des années de gestion partagée entre la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), le gouvernement a choisi mi-2022 de rassembler sous un pilotage unique la police en charge de la sécurité sanitaire des aliments, sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Cette réforme fait suite aux recommandations émises par la mission inter-inspections menée par l'Inspection générale des finances (IGF), l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS), l'Inspection générale de l'administration (IGA) et le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAER) sur l'organisation du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments. Elle vise à rendre l'organisation de la police de la sécurité sanitaire des aliments plus lisible et plus efficiente. Elle se met en œuvre progressivement depuis le début de l'année 2023 et sera achevée au début de l'année 2024.



Cette nouvelle organisation vise à faciliter la gestion des crises sanitaires. Elle permettra également le renforcement quantitatif et qualitatif des contrôles à travers un dispositif de programmation, une méthodologie et un processus uniformisés des inspections. Enfin, cette mesure répond aux attentes croissantes des consommateurs en matière de sécurité sanitaire de leur alimentation.

Ainsi, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, la DGAL est compé-

tente sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation pour l'intégralité du champ de l'alimentation humaine et animale. Au 1<sup>er</sup> septembre prochain, les agents du ministère seront en charge des contrôles dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires; 150 nouveaux ETP ont ainsi été recrutés et sont en cours de formation avec l'objectif d'une augmentation de 10 % des contrôles dès 2024.

Le renforcement des contrôles officiels sera, par ailleurs, réalisé par la délégation de certaines inspections en matière de sécurité sanitaire des aliments, à des organismes publics ou privés, dans les établissements effectuant de la remise directe au consommateur (soit la vente de produits alimentaires dans les secteurs de la distribution, des métiers de bouche et de la restauration commerciale). Il concernera également les contrôles de l'effectivité de la mise en œuvre des retraits et des rappels dans les points de vente à la suite d'alertes sanitaires, ainsi que certains prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle. Il est à noter que la délégation de ces inspections à des opérateurs tiers répondra à un encadrement strict en matière de qualification, de certification normative, de déontologie et d'impartialité. Ce dispositif, effectif à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, vise à augmenter, dès 2024, de 80 % le nombre d'inspections en remise directe soit un total de 100 000 contrôles par an.

## Salon

# Serbotel : une 20<sup>e</sup> édition riche en événements

Leader des salons en région pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, Serbotel est devenu, 40 ans après sa création, un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels qui fêtera cette année sa 20<sup>e</sup> édition.

Du dimanche 22 au mercredi 25 octobre, Serbotel accueillera plus de 450 exposants répartis sur 5 halls totalisant

32 000 m<sup>2</sup> d'exposition. Plus de 30 000 visiteurs professionnels (restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtisseries, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, professionnels du tourisme ou distributeurs...) sont attendus pour un moment de partage et de convivialité qui ne cesse de gagner en notoriété édition après édition. La dernière étude de satisfaction

réalisée en 2021 indique en effet que 82 % des visiteurs se disent satisfaits de leur visite et 88 % des exposants recommandent le salon.

Fort de son expérience de 40 ans, Serbotel s'attache à chaque nouvelle édition, à valoriser tous les métiers, tous les savoir-faire, en renouvelant sa programmation avec des thèmes porteurs d'innovations et de créativité, dans l'air

du temps. Pour cette édition 2023, ce ne sont pas moins de 50 concours, conférences, démonstrations... qui seront organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou nationaux, favorisant les rencontres et les échanges entre professionnels.

Une journée Grand Public aura également lieu le dimanche 22 octobre.

# Enfin. Le snacking des boulangers.

Génération snacking, un catalogue de produits sains et bons, sélectionnés par des experts de la restauration traditionnelle, pour les boulangers qui veulent offrir une restauration rapide de qualité. Demandez-le vite :



**Sysco**<sup>®</sup>  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service

## Consommation

### La pâtisserie, un incontournable pour les Français

Dans un monde où la pâtisserie française brille par son savoir-faire, se pose la question de savoir si cet engouement est partagé par les Français dans un contexte marqué par l'inflation et une remise en question de nos habitudes de consommation.

Un récent sondage OpinionWay, réalisé en prévision du Salon de la Pâtisserie 2023 qui se tiendra du 17 au 19 juin au Parc Floral de Paris, met en lumière la place qu'occupe cette gourmandise dans l'alimentation des consommateurs.

Il en ressort que malgré un pouvoir d'achat en berne, les Français ne sont pas prêts à renoncer à la pâtisserie. Plus de 90 % d'entre eux en achètent, dont plus de la moitié (57 %) au moins une fois par mois. Toutefois, leur budget reste limité, avec une dépense moyenne de 3,80 € pour leur pâtisserie préférée. Bien que seuls 11 % des sondés se déclarent prêts à dépenser plus de 5 €, cette proportion atteint 26 % chez les moins de 25 ans qui sont prêts à s'offrir ce petit luxe abordable. En outre, près de 80 % des personnes interrogées prennent plaisir à confectionner elles-mêmes leurs douceurs. Contrairement aux idées reçues, les moins de 25 ans sont plus nombreux à s'adonner à cette pratique que les seniors (87 % contre 75 %), et les hommes rivalisent désormais presque autant que les femmes (70 % contre 80 %).

Il faut dire que la pâtisserie est perçue par les consommateurs comme une source de divertissement et de liens sociaux. Les Français considèrent la pratique de la pâtisserie comme un réel bienfait à de nombreux égards. En effet, 84 % des sondés estiment qu'elle procure une sensation de bien-être, tandis que 8 personnes sur 10 la considèrent comme un véritable loisir, au même titre que le sport ou les activités artistiques. La pâtisserie est également synonyme de



Plus de 90 % des Français achètent des pâtisseries, dont plus de la moitié (57 %) au moins une fois par mois.

transmission et de convivialité: 90 % des participants estiment que cette pratique permet de partager des moments agréables. De plus, plus de 9 Français sur 10 considèrent la pâtisserie comme une activité ludique à réaliser en famille, notamment avec les enfants.

#### Vers une pâtisserie plus responsable

Cependant, les consommateurs ont également des attentes en lien avec les nouvelles tendances et les préoccupations sociétales. Une grande majorité des sondés (80 %) attache de l'importance à l'aspect responsable des pâtisseries qu'ils achètent ou réalisent, en privilégiant notamment les produits et les fruits de saison (80 %) ainsi que les produits français (76 %). La santé et le bien-être représentent le deuxième critère de choix, avec 66 % des répondants souhaitant des pâtisseries plus légères (moins de crème et de beurre), et 65 % considérant essentiel que leur pâtisse-

rie soit peu sucrée. Enfin, il est à noter que face à ces nouvelles exigences, 59 % des Français estiment ne pas être suffisamment informés sur la composition des pâtisseries qu'ils achètent.

« Les Français ne sont pas prêts à sacrifier leur gourmandise à n'importe quel prix. Comme dans de nombreux autres secteurs, on constate une prise de conscience chez les consommateurs, qui

portent désormais une attention particulière à l'origine des matières premières, à l'équilibre alimentaire et aux procédés de fabrication. Autant de facteurs qui vont dans le bon sens et qui nécessitent un engagement de la part de l'ensemble des professionnels de la filière pâtissière », analyse Zakari Benkhadra, fondateur et organisateur du Salon de la Pâtisserie.

#### Le podium 2023 des pâtisseries préférées des Français

N° 1 ex-aequo: Les tartes aux fruits (citron, fraises, pommes...) et le fraiser pour 40 % des sondés.

N° 2: Les éclairs ou les religieuses pour 36 % d'entre eux.

N° 3: Le mille-feuille pour 31 % des personnes interrogées.

À noter que chez les moins de 35 ans, les cookies occupent la première place à plus de 40 %! Cette gourmandise américaine fait désormais partie des classiques de la pâtisserie.



Le cookie est une valeur sûre sollicitée à plus de 40 % chez les moins de 35 ans.

# Avec l'assistance simplifiez vous la vie

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

## Les services proposés dans votre nouvelle assistance

### Un nouveau service de téléconsultation médicale :

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

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

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

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

### 2 modules de prévention :

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

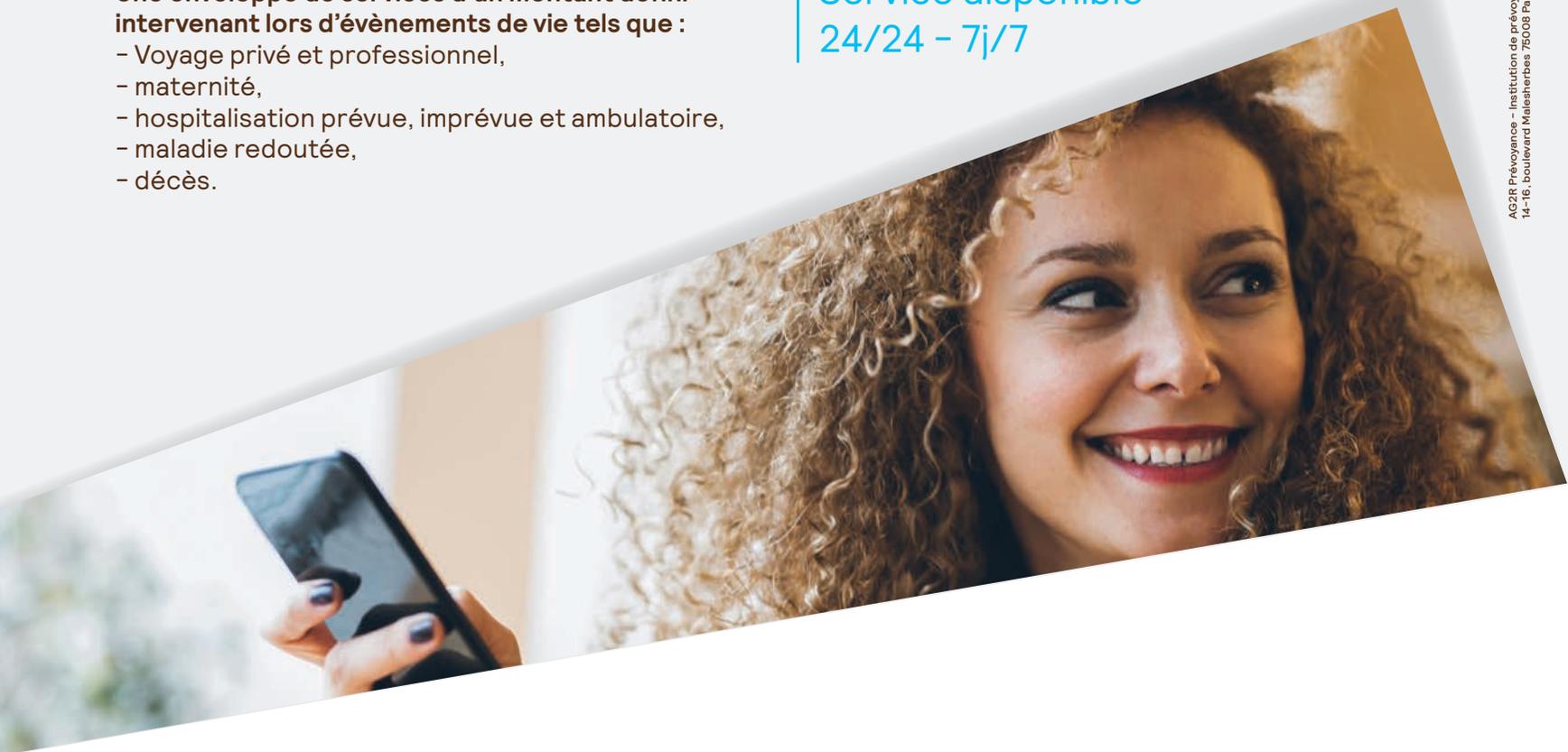
Pour plus d'information :



Un seul numéro depuis la France  
ou l'étranger :

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

Service disponible  
**24/24 - 7j/7**



## International

# La « French Baguette » fait recette en Angleterre

Après l'Unesco, la baguette continue de briller à l'international. La preuve en est en l'Angleterre avec le prix de la meilleure baguette de Londres, concours organisé par French Morning London depuis 2019. Pour cette édition 2023, c'est la Maison Puget installée dans le quartier Portobello qui a remporté la palme après avoir obtenu le prix du meilleur pain spécial où les boulangeries devaient présenter un pain de leur création.

C'est avec beaucoup d'émotion qu'Amandine et Jean-Christophe Puget, accompagnés de leurs deux enfants et d'une partie de l'équipe, ont reçu



© French Morning London

leur prix dans la prestigieuse salle d'Insurance Hall. Ce n'était pas une première pour eux puisqu'ils avaient déjà remporté ce concours en 2019. Autre récompense attendue,

celle du public qui est revenue à la boulangerie St George Coffee. L'établissement, installé du côté de King's Road, a su susciter l'engouement des très nombreux visiteurs et sublimer

leurs papilles. C'est sous leurs acclamations que Loïc Deuff, star montante de la boulangerie et ancien professeur de boulangerie au lycée Le Paraclet de Quimper qui est venu récupérer le prix sur scène. La seconde place est revenue au Deli Robuchon, tandis que la dernière marche du podium a été complétée par Tufnell Park Bakery. Trois autres finalistes (Aux Pains de Papys, Bread & Co et Pierre Alix Boulangerie) ont également participé à cette belle compétition qui a permis une nouvelle fois de faire rayonner les savoir-faire de la boulangerie à la française.

**NOUVEAU**

## Campaillette Aux 2 blés

BLÉS DURS  
ET BLÉS TENDRES

Grands Moulins  
de Paris

NOTES DE BISCUIT  
ET DE NOISETTE

MIE MOELLEUSE  
ET ALVÉOLÉE

CROÛTE  
CROUSTILLANTE

POUR PASSER COMMANDE :

[www.grandsmoulinsdeparis.com](http://www.grandsmoulinsdeparis.com)

0809 100 700 Service gratuit  
\* prix appel

VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

[serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com](mailto:serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com)

0809 100 750 Service gratuit  
\* prix appel



**OPCO-EP**

# Tensions budgétaires sur le plan de développement des compétences



C'est une très mauvaise nouvelle pour la profession. Tous les fonds alloués pour le plan de développement des compétences (PDC -50) pour les entreprises de moins de 50 salariés sont d'ores et déjà consommés. Pour rappel, ce dispositif sert à financer des formations courtes non diplômantes en intra ou inter-entreprise. L'objectif est de permettre la montée en compétences des salariés tout au long de leur vie professionnelle, et ainsi répondre aux attentes légitimes des consommateurs. Or, à ce jour, les fonds sont épuisés. À tel point qu'actuellement les dossiers de demande de prise en charge de formation sont bloqués sur le portail de l'OPCO-EP et qu'ils seront étudiés par ordre chronologique d'enregistrement sur la plateforme.

Ces difficultés financières s'accompagnent d'une révision du PDC -50 qui voit la limitation du financement annuel à 3000 € par entreprise, au lieu de 5600 € pour les entreprises de moins

de 11 salariés et 8400 € pour les entreprises de 11 à 49 salariés. De plus, seules les formations dites « cœur de métier » seront financées, le financement des thématiques suivantes étant suspendu :

- Label Qualité/innovation ;
- Module de pilotage d'une entreprise (Gestion, RH) ;
- Langues ;
- Accueil, communication, comptabilité ;
- Management ;
- Word, Excel.

Ces tensions financières sont particulièrement inquiétantes dans un contexte où les entreprises de boulangerie-pâtisserie peinent à recruter et conserver leurs salariés.

Face à cette situation, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française à alerter les services du ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion de France pour que le budget alloué au PDC-50 soit revu à la hausse.



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

**Principaux programmes :**

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

**PASTO-CUISEUR**

Idéal pour les gros volumes !

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

*Existe en version 60 kg et 130 kg*



**PASTO-TURBINE**

Idéal en Boulangerie-Pâtisserie

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

*Existe en version 20 kg et doubles cuves*

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

Partenaire de :



**CS-CONCEPT**

VALMAR FRANCE (Importateur exclusif)

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

## Publicité et communication

### Boulangier de France : l'excellence artisanale

« **B**oulangier de France » est une initiative de l'organisation professionnelle représentant et défendant les 33 000 artisans boulangers pâtisseries : la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**.

La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve **la tradition, l'innovation, la qualité; des valeurs plébiscitées par les consommateurs** et que nous portons à travers notre charte de qualité.

Un Boulangier de France s'engage :

- À fabriquer lui-même tous ses pains, ses principaux produits de viennoiserie (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches, pains au lait, galettes des rois ou gâteaux des rois), de pâtisserie (éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes) et de restauration boulangère (quiches, pizzas et sandwiches);
- À garantir bien-être et qualité en respectant un taux de sel inférieur ou égal à 18 g par kg de farine pour tous les pains, en fabriquant le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation, en contrôlant ses températures et en informant sur la présence d'allergènes;
- À assurer accueil et accessibilité, en conseillant ses clients, en adaptant ses horaires d'ouverture et en assurant une bonne accessibilité du magasin;
- À favoriser un engagement sociétal et écoresponsable en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement et les pro-



duits de saison, en triant ses déchets, en limitant l'usage des emballages, en faisant don de ses invendus et en veillant à la pérennité du métier (formation, apprentissage...).

Cette charte marque l'identité de la boulangerie artisanale : une véritable opportunité pour la profession répondant aux attentes des consommateurs : 12 millions au quotidien.

#### Une campagne de publicité

Après la campagne de publicité

de 2020, une nouvelle campagne vient d'être déployée en avril. Un publireportage télévisé de 1 minute et 30 secondes diffusé sur sept chaînes régionales BFM (BFM Paris Ile-de-France, Lyon, Lille, Marseille, Nice, Alsace et Normandie) et une campagne radio de 30 secondes sur RMC.

Cette campagne avait pour objectif de faire connaître Boulangier de France auprès des consommateurs et de leur permettre d'identifier les artisans certifiés, mais aussi de

convaincre les artisans boulangers-pâtisseries de l'intérêt d'adhérer.

Ce qui valorise un artisan « Boulangier de France », c'est le respect des exigences d'une charte de qualité en matière de fabrication artisanale, d'hygiène, d'accueil, d'accessibilité et de responsabilité sociétale. Une reconnaissance importante pour les consommateurs.

S'il respecte la charte, l'artisan boulangier devient Boulangier de France et l'affichera avec fierté.

#### Une campagne de communication

Le groupe de travail de la CCPI (Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information), présidé par Aline Delanou, souhaite donner du renouveau à la marque, en créant de nouveaux outils de communication.

Des affiches et vidéos, relayées sur les réseaux sociaux de la Confédération, seront déployées pour un seul objectif : **donner de la visibilité à la marque**.

Le logo Boulangier de France sera accompagné d'une « base-line » signature « **L'excellence artisanale** ». Le logo reste inchangé, mais il s'agit d'expliquer au plus grand nombre la force de l'artisanat boulangier. Un seul objectif : promouvoir le fait maison!

Des propositions d'affiches à travers les 4 piliers de la charte de qualité (fabrication artisanale, hygiène, d'accueil, accessibilité et responsabilité sociétale) sont valorisées pour faire comprendre aux consommateurs l'intérêt de ces engagements qui font partie intégrante de la marque!

## À la rencontre des territoires

# Les déplacements du président Dominique Anract

### Au Vietnam, du 18 au 20 mai

Félicitations à M. Nguyen Van Chi, employé de boulangerie avec 20 ans de service dévoué chez MM Hiep Phu, qui a remporté le troisième prix au concours de fabrication de baguettes organisé par le Consulat général de France à Ho Chi Minh-Ville, Business France Vietnam, la Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Vietnam (CCIFV) et Taste France.

Le 19 mai, le concours faisait partie d'une série d'activités à travers le Vietnam pour célébrer le 50<sup>e</sup> anniversaire des relations diplomatiques entre le Vietnam et la France. 53 baguettes, fabriquées par des candidats allant d'artisans boulangers poursuivant une carrière dans la panification à des boulangers amateurs ont concouru devant un jury présidé par Guillaume Gomez, représentant personnel pour la gastronomie



du Président de la République française. Dominique Anract et Emmanuelle Pavillon-Grosser, consule générale de France à Ho Chi Minh-Ville, faisaient partie du jury. En tant que l'un des trois lauréats exceptionnels, M. Nguyen Van Chi participera à une formation à une panification parrainée par Lesaffre à Singapour.

En outre, MM Mega Market Viet-

nam a accueilli Dominique Anract au cours de ce voyage. Il a pu partager la signification de la baguette dans la cuisine et la culture vietnamienne, ainsi que son ressenti sur la qualité de la baguette mise en valeur en magasins, à travers le pays.

### En régions, 30 et 31 mai

Des échanges riches ont eu lieu lors de l'assemblée gé-

rale de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de la région Grand Est, présidée par **Jean-Marc Gout**, en présence du secrétaire général de la CN-BPF, **Xavier Casalini**. Au programme, une intervention de François Werner, le Président de Destination Nancy, Jean Paul Daul pour la Chambre de Métiers de Meurthe-et-Moselle et des débats d'actualité sur la retraite, l'énergie, ou encore la facturation électronique.

À noter la présence de **Dominique Anract** sur le stand de la Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Meurthe-et-Moselle, présidée par **Séverine Benoist**, à la Foire de Nancy.

Le 31 mai, s'est tenu également le congrès départemental de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique présidée par **Frédéric Brangeon**, avec la présence de Dominique Anract.

## Recrutement

# Les emplois en boulangerie

Boulangier(ère), vendeur(se), pâtissier(ère), tourier(ère)... bien plus que des métiers, des vocations qui allient passion et savoir-faire.

La boulangerie-pâtisserie artisanale est un vivier d'emplois avec des métiers d'avenir qui offrent des opportunités d'évolution en France et à l'international. Boulangier(ère), vendeur(se), pâtissier(ère), tourier(ère)... bien plus que des métiers, des vocations qui allient passion et savoir-faire!

**Le métier a profondément évolué** sur différents plans.

**L'équipement s'est modernisé** avec des technologies qui appuient les gestes techniques tels que des pétrins mécaniques, des chambres de fermentation électroniques et des fours programmables. **L'offre s'est considérablement diversifiée** avec des artisans créatifs proposant des gammes de produits adaptés aux goûts et régimes alimentaires de tout un chacun. **Enfin, le secteur est de plus en plus engagé dans une démarche sociale et environnementale**: dons des invendus, lutte contre le gaspillage,

fabrication de produits issus de l'agriculture biologique... Travailler en boulangerie, c'est l'assurance de bénéficier d'une solide formation et d'une sécurité de l'emploi. Plus de **29 000 postes** sont à pourvoir dans les **33 000 boulangeries** réparties dans tout l'hexagone.

Découvrez ces métiers sur:  
<https://boulangerie.org/formation-emploi/>

Sites utiles:  
- [www.devenir-boulangier.com](http://www.devenir-boulangier.com)  
- [www.inbp.com](http://www.inbp.com)



© Frédéric Vielcanet

## Évènement

# 34<sup>e</sup> édition de La France en Courant : du 15 au 29 juillet

La plus longue course en relais sur route de France, dont la CNBPF est partenaire, revient cette année du 15 au 29 juillet 2023. Les participants sillonneront à nouveau l'hexagone à la découverte des plus beaux paysages de nos terroirs.

### Une course en relais depuis 1986

Lancée en 1986 et reconnue par la Fédération Française d'Athlétisme depuis 1992, la France en Courant se déroule sous forme de relais par équipe de 8 coureurs. C'est à André Sourdon, président de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie Artisanale de l'Eure, que l'on attribue la paternité de cette course. Artisan boulanger-pâtissier de profession, André est un également féru de sport depuis son enfance. Judo, boxe, cyclisme... il a pratiqué une multitude d'activités mais c'est à la course à pied qu'il voue une véritable passion. Quand il n'était pas au fournil, le boulanger parcourait les terres normandes, région dont il est originaire. Par la suite, André voit plus grand et se décide à courir le monde: la Grande Muraille de Chine, la traversée d'une partie de l'Amérique Latine, le Pamir en Asie centrale ou encore le Paris-Dakar à pied. Coureur aguerri, il décide donc de créer sa propre course nationale en relais: la France en Courant. Depuis, 34 éditions se sont succédées avec, chaque année, des itinéraires différents.

### De Luxeuil-les-Bains à Bernay

Pour cette 34<sup>e</sup> édition, le top départ sera lancé à Luxeuil-les-Bains dans le département de

**LA FRANCE EN COURANT**  
Du 15 au 29 juillet 2023  
A vos baskets  
L'itinéraire 2023 est bouclé

**34<sup>ème</sup> édition**  
[www.lafranceencourant.org](http://www.lafranceencourant.org)  
Contact : André SOURDON au 06.22.86.54.07. ou Pierre CONNAC au 06.56.71.53.41.

Stage	Date
Bernay	29/07
St Germain La Campagne	27/07
Mortagne au Perche	28/07
La Ferté Macé	28/07
Mayenne	27/07
La Suse sur Sarthe	27/07
Monnaie	26/07
St Aligne	26/07
Le Pêchereau	25/07
Hurval	25/07
St Pourçain sur Sioule	24/07
Le Mayet de Montagne	23/07
St Martin en Haut	23/07
Bai en Basset	23/07
Lamastre	22/07
Monestier de Clermont	21/07
Luxeuil Les Bains	15/07
Lux	16/07
St Apollinaire	16/07
Ornans	17/07
Villers le Lac	17/07
Chaux Neuve	18/07
Cessy	18/07
Alex	19/07
La Chambre	19/07
Villard St Pancrace	20/07
La Grève	20/07
Le Pouélin	20/07
La Sarte Neuve	20/07

André Sourdon pour résumer l'esprit de la France en Courant.

### Comment participer?

Pour la participation à une demi-étape ou une étape entière, il est nécessaire de respecter plusieurs conditions: l'équipe doit être composée de 8 coureurs âgés de 18 ans révolus dont au moins une femme. Les coureurs doivent être titulaires d'une licence de la Fédération Française d'Athlétisme, ou à minima d'un certificat médical autorisant la course à pied. Il faudra également prévoir de scinder l'équipe en deux demi-équipes (avec 2 véhicules avec chauffeurs). Il faudra également assister aux briefings des conditions de courses avant chaque demi-étape ou étape entière.

Vous trouverez les modalités d'inscription sur le site [lafranceencourant.org](http://lafranceencourant.org) pour une participation individuelle ou la constitution d'une équipe. Il est possible de participer à une demi-étape, une étape complète ou à la totalité de l'épreuve. **Soyez dans les « starting blocks » car vous avez jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet pour envoyer votre dossier!**

« Vive cette 34<sup>e</sup> édition où chacun de nous (sportifs et bénévoles) viendra partager de nouveau une belle expérience et une aventure humaine », s'enthousiasme André Voiriot, juge arbitre fédéral qui participera à la course pour la 31<sup>e</sup> fois.

En résumé, vivre la France en Courant, c'est se dépasser au travers de la performance sportive tout en admirant la beauté des panoramas français et croiser les chemins d'autres participants, de bénévoles, d'artisans... pour des rencontres fortuites et des souvenirs indélébiles !

la Haute-Saône. L'itinéraire est ponctué par des villes-étapes séparées de 200 km en moyenne. Les coureurs arpenteront le pays et auront notamment l'occasion de passer par Saint-Apollinaire dans les Côte d'Or, Monestier-de-Clermont en Isère, Le Pêchereau en Indre ou encore Bernay dans l'Eure, destination finale de la course. La convivialité règnera tout au long du parcours puisque les coureurs seront accueillis au sein des villes et villages, notamment pas les groupements départementaux

et régionaux de la boulangerie, avec des animations festives. Au-delà d'une compétition sportive, la France en Courant c'est aussi un évènement propice aux rencontres, incubateur de lien social, le tout marqué par la gourmandise avec des fabrications et dégustations de produits boulangers. « Quand un groupe vit plusieurs jours ensemble, 24 heures sur 24 et que chacun se bat pour soi mais aussi pour l'équipe, il se crée un état d'esprit particulier, une ambiance incomparable. » déclare

Recette *inbp*

# Le pain feuille



**Demain chez vous**

Un savant mariage  
entre rusticité et élégance.  
La classe !

*Composé d'un mélange de farines de blé et de seigle et de levain dur, ce pain de campagne offre un goût bien typé et une bonne conservation.*



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur



NIVEAU  
DE DIFFICULTÉ



Gamme  
SIMPLE  
GOURMANDE  
ÉCLAT



Boulangerie

## Boulangerie

# Le pain feuille

Pour 2 pains

## Ingrédients

### PÂTE À PAIN DE CAMPAGNE

Farine courante T55	800 g
Farine de seigle T170	200 g
Eau (température de base : 60°C)	650 g
Levain dur non salé	400 g
Sel	18 g
Levure	10 g
Eau de bassinage	QS

### FINITION DÉCOR

Pavot	60 g
Farine	150 g
Huile d'olive	25 g



## Méthode de travail

### INCORPORATION

Mettre les ingrédients de la pâte dans la cuve du batteur.

### FRASAGE

3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

### CONSISTANCE

Pâte bâtarde.

### PÉTRISSAGE

Environ 8 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

### TEMPÉRATURE

Pâte à 23°C.

### POINTAGE

Environ 30 minutes.

### PESAGE

2 pâtons de 800 g et 1 pâton de 450 g.

### MISE EN FORME

Bouler les 2 pâtons.

Abaisser le pâton de 450 g à 2,5 mm et réserver au congélateur.

### DÉTENTE

15 minutes pour les boules, à température ambiante.

### FAÇONNAGE

Dans l'abaisse bien glacée, découper 4 feuilles dans 2 disques de 260 mm de diamètre, puis 2 disques à l'emporte-pièce uni de 9 cm de diamètre.

Humidifier les disques, les recouvrir de pavot et les réserver au congélateur.

Déposer les feuilles par 2 sur une couche farinée.

Huiler légèrement au pinceau leurs extrémités.

Façonner les pains.

Les déposer sur les feuilles tourne à gris.

### APPRÊT

Environ 1 h 30 à 27°C.

### FINITION

Fariner les pains à l'aide d'un tamis.

Déposer un disque au pavot au centre de chaque pain.

Lamer les feuilles.

### CUISSON

Environ 45 minutes, à 240°C, avec beaucoup de buée.

### RESSUAGE

Sur une grille.

### CONSEIL DU CHEF

Afin d'obtenir une découpe très nette des feuilles, veiller à la température de l'abaisse qui doit être très froide.

## Occitanie

### ● Pyrénées-Orientales. 17<sup>e</sup> Challenge des mini-toques catalanes : trois Canétoises à l'honneur



Les trois finalistes.

Leur talent et leur passion pour la cuisine catalane ont été récompensés à leur juste valeur... Organisé par le SYM Pyrénées-Méditerranée et les Toques Blanches du Roussillon, le 17<sup>e</sup> Challenge des mini-toques catalanes avait pour thème « Les Coques catalanes dans tous leurs états ». Les parrains étaient Henri Poch, Meilleur Ouvrier de

France, de la boulangerie Le Couvent à Ille-Sur-Têt et Olivier Sales, de la Maison Sales Producteur de mini légumes à Perpignan. Cet événement annuel met en lumière le talent et la créativité des jeunes chefs en herbe du territoire. Ils ont ainsi rivalisé d'ingéniosité pour concocter des créations culinaires. La ville de Canet-en-Roussillon est fière

de ses trois représentantes locales. Puisque parmi les finalistes, deux jeunes Canétoises ont brillé dans la catégorie CM1 : Margaux et Louna ont obtenu une très belle 4<sup>e</sup> place. Quant à Clémence, déjà victorieuse l'année précédente en CM1, elle a su une fois de plus conquérir les papilles des jurés, puisqu'elle a remporté la 1<sup>re</sup> place dans la catégorie CM2 avec son plat intitulé : « Évasion catalane et sa douceur givrée ». Félicitations à tous les enfants participants pour

leur engagement, leur talent et leur passion. Bravo et merci également aux animateurs des écoles qui ont soutenu et encouragé ces jeunes prodiges tout au long de leur parcours. Le Challenge des mini toques catalanes est un rendez-vous incontournable du calendrier gastronomique local. Il est gratifiant de constater que le Canet regorge de jeunes talents culinaires prêts à briller sur la scène régionale et peut-être même au-delà.



FEUILLETAGE



GRUAU



T45

Retrouvez à l'École Bourgeois Frères : l'atelier « Viennoiseries quotidiennes » et les formations « Brioches et viennoiseries créatives » ainsi que « Galettes et pâte feuilletée »



## Normandie

### ● Seine-Maritime. Programme alléchant et festif à Rolleville

**T**oujours une aussi belle Fête du Pain à Rolleville... intergénérationnelle et festive! Un repas champêtre sous les chapiteaux était prévu et a fait venir beaucoup de monde. Sans compter la fabrication et dégustation de produits de boulangerie qui ont rencontré un franc succès. Bravo aux Compagnons de la Saint Honoré, aux Comités des Fêtes de Rolleville aux bénévoles, jeunes et anciens boulangers qui ont fait que cette 25<sup>e</sup> édition de la Fête du Pain à Rolleville soit encore une fois une réussite! « *Bravo à Pascal Lepretre, maire et enseignant en boulangerie, et à toutes les personnes qui s'engagent dans ces fêtes de villages et au quotidien pour*



*nos métiers artisanaux. Nos jeunes ont de l'avenir* », a commenté sur les réseaux sociaux, Agnès Carel, députée de la Seine-Maritime, qui a constaté sur place, avec enthousiasme, la bonne ambiance de cette nouvelle Fête du Pain.



### ● Calvados. Effervescence autour du Pain dans une Abbaye de Caen

**D**ans ce département aussi, la Fête du Pain fut un réel beau moment. Cette nouvelle édition de la Fête du Pain d'Avenay s'est déroulée à l'Abbaye aux Dames de Caen avec de nombreuses animations et concours; pas moins de 170 participants se sont mesurés et 2000 visiteurs ont afflué tout au long de l'événement! Au programme également: la réalisation de pièces

artistiques boulangères par des élèves de la filière boulangère du Lycée Rabelais et du Cifac en présence de plusieurs professionnels comme Yann Tabourel, Alain Marie ou Valentin Levrard. Le « Meilleur Jeune Boulanger 2023 » dans le Calvados est Maxime Bouchard qui travaille à Saveur et Tradition, boulangerie d'Evrecy. Bravo à tous pour votre investissement!

## Occitanie

### ● Ariège. Les enfants ont pétri la pâte... comme des pros !

**L**e Syndicat Patronal des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries membre de l'U2P de l'Ariège et présidé par Anthony Parolin-Maurette a organisé, comme chaque année, la Fête du Pain.

Le point d'orgue de l'édition 2023 en Ariège s'est tenu le 16 mai à la salle du Centre de Loisirs, à Varilhès, où plus de 140 élèves des écoles primaires de la région étaient attendus. À leur accueil, les enfants ont reçu un calot « Fête du Pain ».

Après un petit déjeuner ou goûter, à base de tartines de pains, confectionné par les boulangères et les boulangers, ils ont pu découvrir la fabrication traditionnelle du pain depuis la farine jusqu'à la cuisson au four. Les enseignants Patrick Plaideau et Cédric Claustre, et les apprentis boulangers du CFM de l'Ariège ont aussi participé à l'animation. Présence de Madame le Maire de Varilhès Martine Esteban, - Gerald Sgobbo, président de



l'U2P de l'Ariège et Christian Massat, vice-président de la CMA Ariège et président de la CNATP de l'Ariège, et de Anne Duran, directrice territoriale de la CMA09.

## Auvergne-Rhône-Alpes

### ● Ardèche. L'importance de la boulangerie artisanale dans les villes et les villages...

**D**ans le cadre de la Fête du Pain, une délégation de boulangers, conduite par le président Christian Martin, était reçue à l'Hôtel du Département par le président Olivier Amrane. À cette occasion, le président Amrane a rappelé l'importance de la boulangerie



Xavier Palix.

artisanale dans les villes et villages ardéchois. Le président Martin a souligné l'action mise en place par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le Département sous forme d'aides à la trésorerie des boulangeries. Il a également rappelé la fierté de la profession quant à l'inscription des savoir-faire de la baguette artisanale au

patrimoine immatériel de l'humanité. Avant de déguster les viennoiseries fabriquées par les boulangers présents, une baguette de tradition fut offerte à chaque élu.

Lors de cette réception, Xavier Palix, boulanger ardéchois des Ollières-sur-Eyrieux, a été mis à l'honneur. Après 36 ans d'activité professionnelle, ce

dernier a reçu des mains du président Christian Martin, au nom du président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract, la médaille d'or de la boulangerie artisanale et le diplôme national, en reconnaissance de son engagement au service de la boulangerie artisanale.

## Provence-Alpes-Côte-d'Azur

### ● **Var.** Cérémonie de remise des médailles départementales pour le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

**L**e 1<sup>er</sup> juin à la Valette du Var, a eu lieu la cérémonie de remise des médailles départementales des MAF 2023 en présence notamment de la vice-présidente nationale des Meilleurs Ouvriers de France Jocelyne Caprile et de nombreux élus. À cette occasion, Yannick Mazette, Maître artisan boulanger et président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la région PACA, a tenu à féliciter tous les lauréats, les professeurs et les Maîtres d'apprentissage. Il a rappelé que la CMA Provence-Alpes-Côte-d'Azur disposait de 7 campus (...bien-tôt 8!), et qu'elle formait ainsi chaque année plus de 6000 apprentis. « Nous sommes et serons toujours plus impliqués dans la participation de nos apprenants aux concours car



*ils permettent la valorisation du travail, la transmission du savoir-faire, tout en développant l'excellence professionnelle », a-t-il souligné. Et : « Je*

*crois en cette jeunesse qui se lève tous les matins pour s'épanouir et se réaliser dans leur vie professionnelle. Avec 54000 entreprises à reprendre à l'ho-*

*rizon 2030, plus que jamais, les apprenants d'aujourd'hui représentent l'avenir de nos métiers! ».*

## Auvergne-Rhône-Alpes

### ● **Cantal.** En lice pour être le meilleur !

**A**fin de clôturer en beauté la Fête du Pain 2023 dans le Cantal, la Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Cantal a organisé les concours départementaux emblématiques de la Meilleure Baguette de Tradition, du Meilleur Croissant au Beurre et du Meilleur Saint-Honoré du Ganel ; ce dernier étant réservé aux apprenants CAP Cuisine de l'École Christian Vabret.



Plusieurs catégories étaient en compétition : les apprentis de l'IFPP, les apprenants boulan-

gers et pâtisseries de l'École Christian Vabret, les CAP Cuisine de l'École Christian Vabret,

les salariés et les artisans boulangers de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du Cantal. 140 participants étaient en lice pour décrocher une unique place sur le podium dans leur catégorie respective. Bravo aux gagnants et félicitations à tous les candidats pour leur travail, leur participation et leur engouement pour ces concours organisés dans le cadre de la Fête du Pain!



Par  
Delphine Mau  
Directrice  
juridique  
CNBPF

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

## Contrôle URSSAF : les changements apportés en 2023

La loi de financement de la Sécurité sociale pour 2023 apporte des aménagements concernant les conditions de déroulement des contrôles réalisés par les agents de l'Urssaf. Le délai de prévenance du contrôle, la durée du contrôle dans les TPE et la procédure de recours aux documents dématérialisés de l'entreprise contrôlée font l'objet de précisions et modifications par le décret n°2023-262 du 12 avril 2023 (parution JO 13/04/2023).

### Le délai de prévenance du contrôle Urssaf

Pour les contrôles Urssaf engagés depuis le 14 avril 2023, l'agent de contrôle doit adresser à l'entreprise contrôlée, **au moins 30 jours** (au lieu de 15 jours auparavant) avant la date de sa première visite, un avis l'informant du contrôle à venir (sauf en cas de contrôle pour travail dissimulé), par tout moyen permettant de rapporter la preuve de sa réception. Cet avis de contrôle doit comporter la date de la visite de l'agent de contrôle.

### La durée du contrôle dans les entreprises de moins de 20 salariés

La durée des contrôles des entreprises versant des rémunérations à moins de 20 salariés est **limitée à 3 mois** à compter du début effectif du contrôle (CSS, art. L. 243-13). Jusqu'à présent, il s'agissait d'une expérimentation qui vient d'être réglementée. Le début effectif du contrôle correspond :

- À la date de la première visite de l'agent chargé du contrôle en cas de contrôle sur place ;
- Ou à la date de début des opé-

érations de contrôle mentionnée dans l'avis de contrôle adressé à la personne contrôlée, en cas de contrôle sur pièces.

La fin du contrôle doit prendre fin à la date d'envoi de la lettre d'observations.

### Proposition d'un entretien de fin de contrôle

Pour les contrôles de l'Urssaf engagés à compter du 1<sup>er</sup> mai 2023, sauf cas de travail dissimulé ou de délit d'obstacle au contrôle, l'agent doit proposer à la personne contrôlée, avant d'adresser la lettre d'observations, une information sous la forme d'un **entretien afin de lui présenter, le cas échéant, les constats susceptibles de faire l'objet d'une observation ou d'un redressement**. Dans sa lettre d'observations, l'agent peut faire état d'une pratique non conforme à la réglementation et appeler l'entreprise contrôlée à la modifier sans pour autant opérer un redressement. En cas de réitération de cette pratique lors d'un nouveau contrôle, l'agent dresse un constat d'absence de mise en conformité. Pour ce faire, il doit préciser dans sa lettre d'ob-



servations les éléments caractérisant l'absence de mise en conformité (CSS, art. R. 243-59, III). Le décret du 12 avril précise que la réitération doit être postérieure soit à la mise en demeure soit à la réception des observations.

### Réduction du délai de remboursement du cotisant

Pour les contrôles Urssaf engagés depuis le 1<sup>er</sup> mai 2023, lorsque le contrôle Urssaf aboutit à un remboursement de sommes en faveur de l'entreprise contrôlée, l'Urssaf doit lui notifier son solde créditeur et effectuer ce remboursement **dans un délai maximal d'un mois** (au lieu de 4 mois auparavant) suivant la notification du solde créditeur (CSS art. R 243-59, IV-al. 3).

### Traitements automatisés des données et documents de l'entreprise

À compter du 14 avril 2023, lorsque l'agent de contrôle souhaite accéder aux documents dématérialisés de l'entreprise contrôlée, les opérations de contrôle peuvent être réalisées par la mise en œuvre de traitements automatisés **sur le matériel professionnel de l'agent** (CSS art. R 243-59-1, I). Initialement, l'agent de l'Urssaf, après information de la personne contrôlée pouvait utiliser le matériel informatique de cette dernière. Le Conseil d'État ayant annulé les dispositions de la charte du cotisant contrôlé sur les investigations de l'agent de contrôle sur support dématérialisé (CE 17 février 2023, n°464155), le décret a réécrit cet article pour mettre en conformité les dispositions de la charte avec la réglementation.

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

# Laurent Bisson, un enfant de l'apprentissage

L'essentiel

**Lauréat national du Prix du Maître d'apprentissage en 2016, Laurent Bisson a formé jusqu'à aujourd'hui une cinquantaine de jeunes professionnels, tous diplômés. Il a également exercé comme formateur en boulangerie et pâtisserie au CIFA de l'Yonne, dans lequel il avait débuté comme apprenti en 1982. Toujours investi dans la formation des jeunes, il en est actuellement le vice-président.**



© Frédéric Vielcanet

« Je suis pâtissier chocolatier confiseur de formation. J'ai 42 ans de métier et mon Brevet de Maîtrise, ce qui me vaut le titre de Maître artisan. J'ai débuté à l'âge de 14 ans par une année de pré-apprentissage. J'adore travailler de mes mains. Je dessine et je fais aussi de la peinture à l'huile », indique Laurent Bisson sans préambule. Pour l'artisan, tout a débuté par un CAP en alternance, entre la pâtisserie Cassar-Fialaix d'Auxerre et le CIFA de l'Yonne. Jeune diplômé en 1985, il reste encore 3 ans au sein de cette entreprise et commence à s'intéresser à la boulangerie. Pendant 2 ans, il travaille dans un commerce de Vermenton, un petit village de l'Yonne. « J'étais pâtissier et je travaillais jusqu'à 75 heures par semaine. Pour me perfectionner, je passais mes lundis de repos à la CMA d'Auxerre pour préparer mon Brevet de Maîtrise sur 3 ans. Ce qui m'a forgé, c'est cette volonté et cet abattage dans le travail encore aujourd'hui », remarque Laurent Bisson.

L'artisan enchaîne ensuite les postes, tour à tour dans une entreprise de catering aérien comme pâtissier responsable

d'une équipe de 20 personnes et pour une saison en Grèce, dans un grand hôtel de l'île de Corfou où il côtoie un boulanger italien. « J'ai travaillé ensuite dans une boulangerie de Saint-Georges-sur-Baulche (89) pendant 2 ans. Et puis j'ai décidé de faire un break en rentrant chez Yoplait. »

### Formé sur la bactériologie

« Huit belles années de salariat avec vacances et 35 heures. Cela m'a permis de me former sur la bactériologie, les prélèvements et l'informatique, alors qu'on sortait à peine du minitel », reconnaît Laurent Bisson. Le 1<sup>er</sup> octobre 2002, Laurence et Laurent Bisson décident

de s'installer et ils rachètent la boulangerie de Chevannes (89), le village natal de la mère du pâtissier qui compte 2400 habitants. Dans ce commerce aux grilles anciennes, le design moderne est délaissé au profit de couleurs qui rappellent la

nature et le bois. « On est à la campagne et on le revendique. Nous avons débuté à 4 et nous sommes montés jusqu'à 12 personnes. Notre fils de 21 ans, Léo, titulaire d'un BTM, nous a rejoint et nous avons toujours eu beaucoup d'apprentis. Récemment, deux salariés sont partis en retraite et ils ont été remplacés par des jeunes qui se sont installés à leur tour. Avec le coût de l'énergie, nous avons choisi de ne pas renouveler ces postes, ce qui explique que nous soyons en sursurplus avec mon épouse, mais les résultats sont

là », indique l'artisan. À Chevannes, c'est la baguette de pain courant qui est en tête des ventes. La tradition qui

existe en version bio, arrive en second, à égalité avec l'Ambrée à la farine au malt torréfié.

### Des spéciaux certifiés bio

La plupart des spéciaux sont certifiés bio avec le complet, l'intégral, la tourte de meule au

sel de mer, la tourte de seigle T170 très foncée, le pain au maïs et les grosses pièces rustiques. Avec deux prix du meilleur croissant du département, la réputation de la viennoiserie maison au beurre Montagu a largement dépassé les limites du village avec ses brioches à tête ou feuilletées. « Sur la pâtisserie, nous proposons les bonnes tartes, les tropéziennes, les flans et des produits plus élaborés tous les jours de la semaine. Mon fils Léo est fan de Philippe Conticini. Il est chef référent chez Cluizel, la marque de chocolat, et il passe son temps à aller chercher de nouvelles idées. Depuis le début, nous avons une spécialité: le Caralait. Une mousse lactée au caramel avec des poires caramélisées et un glaçage de caramel d'Isigny sur un biscuit moelleux au chocolat. »

Même s'il ne peut rivaliser avec une boulangerie de ville, le rayon snacking avec ses gougères au Comté réalise un score très honorable avec une trentaine de sandwiches par jour et une gamme complète quiches-lorraine, pommes de terre, saucisse de Morteau, feuilleté au jambon et pâté lorrain.

Avec l'acquisition d'un appareil Masterchef multifonctions, la boulangerie produit ses glaces maison, ses pâtes de fruits et ses confitures. Laurence et Laurent Bisson reçoivent parfois des stagiaires en reconversion professionnelle, comme ce pianiste pour lequel ils ont installé un piano dans le magasin. Lors d'un festival « Chaud Pain », le virtuose a interprété des pièces de Chopin devant les clients qui s'en souviennent encore. Depuis juin dernier, Laurent Bisson est président de la Fédération de la Boulangerie et Pâtisserie de l'Yonne et président de l'U2P de ce même département.

Frédéric Vielcanet

## LA LEVURE : GARE À SON SOUS-DOSAGE EN ÉTÉ !

*Meilleure alliée d'une pâte, on a souvent tendance à sous-estimer son utilisation par fortes chaleurs !*

### Attention aux idées reçues !

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, il est assez périlleux, dans l'idée de mieux maîtriser la fermentation, de diminuer de manière trop importante la dose de levure en été.

### L'INFLUENCE DES TEMPÉRATURES ESTIVALES SUR LA FERMENTATION

Avec la tendance du « pointage en bac » et du pain de tradition française, on a généralement tendance à baisser les doses de levure par fortes chaleurs :

- Pour éviter une sur-fermentation engendrant une dégradation et porosité du réseau glutineux.
- Pour éviter d'avoir des bacs qui débordent dans des frigos qui ont souvent du mal à maintenir des températures idéales.

En baissant cette dose de levure, lors du pointage, la pâte ne va pas prendre de force.

#### Explications :

Un réseau glutineux étant plus extensible, car ayant acquis moins de force, va être propice à un développement plus important de la pâte, surtout pendant le long pointage au froid en bac, mais aussi pendant la seconde fermentation aussi appelée « l'apprêt ».

On peut le remarquer par un produit qui « pousse plus plat », avec peu de tolérance, et un produit fini avec moins de grigne et un manque de développement.

### L'HIRONDELLE 1895



Cette levure a été développée exclusivement pour le pointage en bac, elle est constituée d'un métabolisme plus lent, très adaptée à un travail de pâte tempérée.

Avec sa capacité à consommer les sucres de manière plus modérée qu'une levure standard, elle va s'économiser et consommer juste ce qu'il lui faut pour garder un maximum de réserve pour la dernière ligne droite.

#### INFO CONSEILS :

Clément Nilles

Technicien conseil Lesaffre Panification France

Tel : 06 70 57 61 04 - c.nilles@lesaffre.com

## Les meilleures astuces pour lancer son activité

Devenir entrepreneur? Un rêve devenu réalité pour plus d'un million de personnes en 2022<sup>1</sup>, soit une progression de près de 3 % par rapport à 2021. Au-delà de l'enthousiasme de créer son entreprise, beaucoup s'entourent des meilleurs conseils afin d'éviter d'y « laisser des plumes ». Chambres de commerce et d'industrie, chambres de métiers... permettent d'acquérir les essentiels à travers des formations adaptées. D'autres « indispensables » viennent en soutien des entrepreneurs dans les métiers de l'alimentaire, notamment pendant les premières années, cruciales, qui déterminent la viabilité de l'entreprise...

Comptable, assurance... choisir les bons interlocuteurs qui deviendront, au fil de la vie de l'entreprise, les partenaires du chef d'entreprise est essentiel. Objectif: assurer la pérennité de l'entreprise. Lorsque l'on veut créer dans les métiers de l'alimentaire, le choix de l'assureur spécialisé est notamment crucial. Une surtension qui « grille » un frigo ou un four, une vitrine détériorée à la suite d'une manifestation... s'ils peuvent devenir « anodins » grâce à l'appui d'un assureur spécialiste de l'alimentaire, gérés par un « généraliste », ces incidents se transformeront en frein à la progression du chiffre d'affaires.

### Éviter la perte de chiffre d'affaires

La MAPA est l'assureur de référence des métiers de l'alimentaire depuis ses origines. Ses conseillers se déplacent au contact des créateurs d'entreprise. En cas de sinistre grave, leur priorité sera de trouver des solutions pour permettre la reprise de l'activité en un minimum de délai. Si besoin, une avance immédiate sur le règlement du sinistre peut être versée et une solution de remplacement – comme un container magasin – mise en place.

### Quelle protection pour le commerce?

Vandalisme, rupture de la



chaîne du froid... autant d'événements qui peuvent survenir dans la vie d'un entrepreneur. Et si cela arrive pendant les premières années d'existence, c'est, dans la plupart des cas, la fin de l'entreprise si elle n'a pas fait le bon choix en matière d'assurance.

#### Les + MAPA

- Indemnisation du manque à gagner dès le premier jour de survenance d'un sinistre ;
- Rééquipement à neuf du matériel pendant 5 ans en cas de matériel abîmé ou détruit ;
- Indemnisation renforcée pour le matériel professionnel endommagé ;
- Indemnisation de la clientèle jusqu'à 6 millions d'euros en cas d'intoxication alimentaire ;
- Réparation de vitrine en cas de sinistre, sans limitation de montant<sup>2</sup>.

#### Et lorsque le véhicule est l'outil de travail?

Effectuer des livraisons, travailler sur les marchés... nécessite de pouvoir compter sur son véhicule à tout moment. Bénéficier de services complémentaires permet aussi de protéger son chiffre d'affaires.

#### Les + MAPA

- Assurance personnalisée pour les déplacements professionnels ;
- Couverture des espèces volées dans le véhicule ;
- Indemnisation des dommages causés en cas de vol, même si le moteur est en marche ;
- Assurance des marchandises transportées ;
- Garantie couvrant l'ensemble du matériel professionnel du véhicule et des aménagements ;
- Prêt d'un véhicule de même type en cas de sinistre.

#### Et si le chef d'entreprise est arrêté?

Ce n'est pas parce que l'on a protégé son commerce, ses matériels... qu'il faut oublier l'essentiel: le dirigeant. Sans lui, pas de revenus! Or, nul n'est à l'abri d'un accident, d'une maladie. Complémentaire santé adaptée aux besoins spécifiques de l'entrepreneur dans l'alimentaire, indemnités journalières... seront les outils indispensables pour assurer la pérennité de l'entreprise.

#### Les + MAPA

- Complémentaire santé adaptée aux travailleurs non-salariés ;
- Prise en charge des consultations de prévention liées au métier ;
- En cas d'arrêt de travail, indemnisation dès le 1<sup>er</sup> jour d'hospitalisation et dès le 3<sup>e</sup> jour en cas d'accident ;
- Indemnisation des frais d'exploitation imprévus: salaire du remplaçant, heures supplémentaires des salariés... ;
- Règlement des charges fixes ;
- Maintien de votre revenu en cas d'accident ou de maladie pendant un an.

<sup>1</sup> Source Insee Première n° 1936 (fév. 2023)

<sup>2</sup> Conditions et détail des offres disponibles dans toutes les agences MAPA sur simple demande

À retrouver dans notre e-boutique  
sur le site [www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr](http://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr)

*Fiers de votre métier, arborez-le !*



### Plaque signalétique Boulanger de France<sup>1</sup>

- 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-COM<sup>2</sup>)



### 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 »<sup>1</sup>

- 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

<sup>1</sup> Ces produits sont strictement réservés aux artisans boulangers certifiés Boulanger de France

<sup>2</sup> Pour la Corse et les DROM-COM, nous contacter à : [contact@boulangerdefrance.org](mailto:contact@boulangerdefrance.org)



## FOCUS INBP

### Un des Meilleurs Ouvriers de France

Il y a quelques semaines, se déroulaient près de Valenciennes les épreuves finales de la 27<sup>e</sup> édition du prestigieux concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Boulangerie. Formateur à l'INBP, Aurélien Le Mouillour se distingue !



**Aurélien Le Mouillour, Formateur INBP, intègre la liste des lauréats proposée au Ministre de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**

Fils d'artisan, Aurélien Le Mouillour passe son enfance au fournil en Bretagne, sa région natale, avant d'intégrer un lycée professionnel pour y apprendre les bases de la boulangerie-pâtisserie. Il occupe ensuite un poste de tourier saisonnier, l'occasion pour lui de travailler sa cadence et pratiquer en conditions réelles les connaissances et compétences reçues en formation. En 2013, il réintègre les bancs de l'école et obtient le BP puis, à l'INBP de Rouen, le BM Boulanger en 2014. Il consolide ensuite ses acquis en entreprise en tant que Responsable de production. Ses expériences et sa passion du métier le conduisent finalement à l'enseignement et c'est en 2016 qu'il rejoint l'équipe INBP des formateurs Boulangers.

#### **Quelques semaines après la publication des résultats, quel est votre état d'esprit ?**

J'avoue avoir encore du mal à réaliser. Le concours, le col tricolore, les symboles de la distinction ainsi que les professionnels précédemment titrés suscitent chez moi respect et admiration depuis de nombreuses années. Dès que j'en aurai la possibilité, j'espère réussir à honorer ce titre et mettre en lumière les belles valeurs de notre métier.

#### **Quel a été votre fil conducteur pour préparer ce concours ?**

J'ai souhaité établir une proposition à l'aide d'équipements issus de la pratique professionnelle courante en entreprise. Toujours dans cet état d'esprit, j'ai choisi de partir des bases communément utilisées par les professionnels, des goûts et associations connus de tous, pour constituer une table très boulangère réinterprétée. J'ai également cherché à révéler mon identité en développant mes propres idées et envies.

#### **Êtes-vous un habitué des concours ?**

Ce volet du métier m'a toujours attiré. Néanmoins, jusqu'en 2020, je ne l'avais expérimenté qu'en tant que jury, préférant assumer pleinement les responsabilités liées à mes différents postes. M'engager dans la préparation du concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France en tant que candidat a donc été le fruit d'une mûre réflexion. Il était en effet important pour moi d'avoir pleinement conscience de l'implication et de l'investissement qu'il me demanderait tant au niveau professionnel que personnel, qui plus est sur la durée. Une fois installé en tant que formateur, j'ai alors décidé de franchir le cap. Maintenant, le titre appelle selon moi beaucoup de responsabilités que j'aurai à cœur de satisfaire dans l'intérêt de la profession.

#### **Quels ont été vos soutiens pour mener à bien cette aventure ?**

J'ai eu la chance d'avoir un entourage compréhensif et im-

pliqué dans ma démarche.

Que ce soient mes proches, ma compagne, mes collègues mais aussi l'INBP pour lequel je m'investis tous les jours. Dès mes débuts, mes formateurs m'ont permis d'apprendre et perfectionner les bases du métier afin de pouvoir ensuite les développer. Ils m'ont également inculqué la remise en question permanente afin de progresser constamment. Grâce à cela, j'ai pu me constituer un solide bagage technique, technologique et mental.

J'ai fait le choix de mener la préparation de l'examen de façon assez solitaire, en sollicitant tout de même des soutiens à des moments précis. J'ai

enfin pu bénéficier de l'appui de l'INBP par le biais d'un support technique, de la critique constructive de mes collègues et de la confiance de la direction. Cet ensemble m'a permis de m'entraîner et d'évoluer dans de bonnes conditions.

#### **Quels sont vos souhaits pour l'avenir ?**

J'aimerais continuer de proposer des formations aux artisans afin de les accompagner au mieux, leur permettre d'évoluer et d'innover tout en respectant leur identité. Transmettre la passion du métier et du savoir-faire français, contribuer à son évolution et à sa promotion sont pour moi essentiels.

#### **Rejoignez Aurélien Le Mouillour à l'INBP**

- En stage de perfectionnement « Les nouvelles tendances du levain », du 21 au 23 juin 2023 ou du 06 au 8 novembre 2023, à Rouen
- En formation courte directement chez vous, artisans

**Contact et inscription :** [serviceclient@inbp.com](mailto:serviceclient@inbp.com)  
02 35 58 17 81

- En formation diplômante à l'INBP, à Rouen : CAP, BM, CQP Tourier, et en apprentissage

**Contact et inscription :** [serviceformation@inbp.com](mailto:serviceformation@inbp.com) - 02 35 58 17 99

# 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<sup>èmes</sup> mercredis du mois

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



Chaîne youtube CNBF

## Cuir chevelu sensible, les bons réflexes



Bien dissimulé sous une masse de cheveux épais, on ne prend réellement conscience de sa présence précieuse que quand il commence à démanger... Le cuir chevelu n'est pas de marbre et, non seulement il est le pilier qui sert de point d'attache aux poils, mais il est le reflet de la santé de nos capillaires. Autant de bonnes raisons pour y apporter une attention toute particulière...

### Le cuir chevelu à la loupe

On ne le voit pas, en principe, si la calvitie n'a pas fait son œuvre, mais on le sent... La peau du crâne ne diverge pas du reste de l'épiderme dans sa structure, à quelques différences près. Le cuir chevelu possède trois fois plus de glandes sébacées et une plus grande densité de glandes sudorales que sur le reste du corps. Il doit supporter l'implantation de 100 000 à 150 000 cheveux à l'âge adulte. Vous l'aurez compris, le terrain est huileux et heureusement! Alors quand il se retrouve attaqué de toute part avec des produits trop agressifs, des coiffures trop tirées ou un environnement hostile, il n'hésite pas à réagir, parfois radicalement, pour manifester son droit d'être bien traité.

### Les causes de son irritation

Elles ne manquent pas et sont provoquées par notre tendance à ne pas lire les étiquettes. Une bonne partie des produits achetés aux rayons capillaires contiennent déjà une dose conséquente d'ingrédients qui ne sont pas là pour le dorloter. Pour peu qu'on en abuse avec des lavages trop fréquents, on enfonce le clou un peu plus loin. Si on rajoute, en plus, la pollution qui essaime joyeusement ses particules fines sur le crâne, les UV d'un soleil qui n'épargne pas les plus dégarnis, le froid, l'eau trop chaude d'un rinçage, le chlore des piscines, le sel de la mer, on obtient un cocktail explosif.

### Un épiderme sous tension

Le cuir chevelu est une zone particulièrement vascularisée qui possède une sensi-

bilité à fleur de peau. Le stress a bien évidemment un impact direct sur son état, tout comme une alimentation carencée. Et on n'y pense pas forcément, mais une réaction allergique n'est pas à exclure, provoquant le plus souvent un eczéma ou une urticaire bien visible. Le cuir chevelu n'est pas exempté des problèmes de peau comme le psoriasis ou d'une bactérie générant des démangeaisons. Autant de raisons de prendre quelques précautions pour l'épargner.

### Un automassage efficace

Quelques minutes suffisent pour détendre le cuir chevelu et procurer une sensation de bien-être qui va se répercuter dans tout le corps. Avec ou sans huile? À vous de voir. L'utilisation d'une huile végétale comme l'argan, l'huile de coco ou de macadamia,

nourrira vos cheveux à la racine, si vous avez tendance à avoir des cheveux secs. En rajoutant une à deux gouttes d'huile essentielle (HE), choisie en fonction de la nature de vos cheveux, vous optimiserez votre massage.

- Si vos cheveux sont secs, pas de souci pour un massage quotidien avec l'HE de ylang-ylang;
- Si vos cheveux sont normaux, un rythme de trois fois par semaine est recommandé, avec, par exemple, pour des cheveux fins une HE de romarin à cinéole;
- Si vos cheveux sont gras, mieux vaut se limiter à deux fois par semaine, avant le shampooing, avec une HE de citron;
- Si vous avez des pellicules, utilisez l'HE de palmarosa, deux fois par semaine.

Lise Lafitte

### Les 10 commandements pour un cuir chevelu sain

Les bons gestes à acquérir pour agir en prévention...

- 1- On soigne ses pellicules pour calmer le processus d'inflammation.
- 2- On ne se lave pas les cheveux trop souvent. Un à deux shampooings par semaine suffisent.
- 3- On évite les coiffures où les cheveux sont trop tirés.
- 4- On applique une crème solaire en été sur les parties plus dégarnies et on met un chapeau pour se protéger des méfaits des UV.

5- On lit bien les étiquettes pour vérifier qu'il n'y ait pas d'allergènes gênants.

6- On limite les colorations.

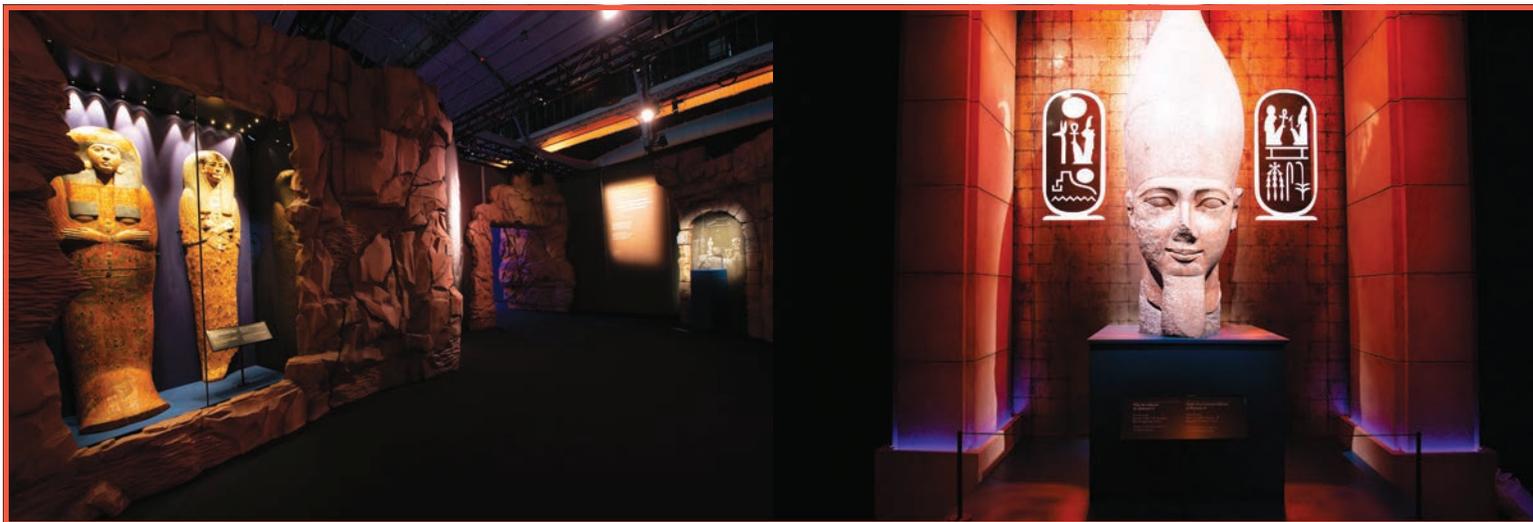
7- On s'accorde un massage de cinq minutes par jour pour détendre les tensions du crâne.

8- On lutte contre le stress pour détendre les capillaires.

9- On privilégie des produits doux et naturels.

10- On s'oxygène pour faire respirer pleinement cette peau du crâne.

# Une exposition pharaonique



## Ramsès à la Villette

**V**ous aviez fait partie des 1,4 millions de visiteurs à avoir admiré les vestiges de Toutânkhamon en 2019? Vous allez pouvoir récidiver avec Ramsès et l'or des pharaons, qui s'installe à la Grande Halle de La Villette, à Paris, jusqu'au 6 septembre 2023. Une expo en nouvelle épopée égyptienne comme une invitation au voyage. Entre exploration et immersion, dépaysement garanti pour les archéologues d'un jour qui basculent au pays des pharaons, au milieu de 180 pièces originales, bijoux du patrimoine égyptien. Vous rêviez d'aller contempler les pyramides? Elles s'offrent à vous le temps d'une exposition en escale grandiose...

### Ramsès II, un grand bâtisseur

Il fait partie des pharaons les plus célèbres et pourtant qui pourrait évoquer ce qu'il a accompli au fil de sa vie? Ramsès II, dit « Le Grand », a d'abord été admiré pour sa longévité. Décédé à plus de 90 ans, son règne a en effet duré 66 ans, un record pour l'époque. Il a contribué à consolider l'hégémonie de son pays et à en

assurer le rayonnement par de nombreuses victoires dans les batailles contre ses ennemis et par une multitude de temples et de monuments, érigée dans toute l'Égypte comme une démonstration de force. Parmi ses merveilles, le temple d'Abou Simbel, dont les statues mesurent près de vingt mètres de haut ou encore le tombeau de Néfertari, sa première femme. Deux lieux à découvrir en réalité virtuelle dans l'exposition. Si Ramsès II était un roi conquérant qui a fait la guerre en fin stratège, notamment contre les Hittites, peuple ayant vécu en Anatolie, il est aussi à l'origine du premier traité de paix connu au monde, ce qui en fait un monarque respecté. Ramsès II est aussi réputé pour son extraordinaire vitalité dans sa vie maritale. On lui compte ainsi pas moins de onze épouses royales et plus de 110 enfants. De quoi entrer dans le livre des records... Même si sa femme préférée, qui fut aussi sa conseillère et son bras droit tout au long de sa vie, resta sa première épouse, Néfertari.

« Le royaume de Ramsès révèle ses mystères et ses merveilles à Paris... »

### Le trésor des pharaons

L'exposition retrace la vie, les conquêtes, mais aussi l'héritage de Ramsès II. Le parcours se dessine en trois étapes: le règne de Ramsès II, sa mort et sa postérité, et enfin l'or des pharaons. Le public plonge dans l'univers de l'Égypte antique, entre des œuvres d'art à couper le souffle, comme le cercueil du roi Chéchong II ou encore un colosse en calcaire montrant Ramsès II debout et tenant dans ses mains un mékès, la boîte où l'on rangeait les papyrus, et les objets raffinés comme un collier d'or et de pierres précieuses pesant plus de 8 kg ou le miroir de la princesse Sathathoriounet. La pièce maîtresse de l'exposition reste le sarcophage en bois de cèdre peint de Ramsès II, vieux de plus de trois millénaires, qui n'était pas sorti d'Égypte depuis 45 ans. Une œuvre sacrée qui n'a hébergé le corps momifié du pharaon qu'un siècle après sa mort, suite au pillage de sa tombe, dans la Vallée des Rois. Seule la France aura le privilège d'accueillir ce sarcophage,

en remerciement des soins apportés en 1976 à la momie de Ramsès II, endommagée par des moisissures. Traitée avec le respect et les honneurs dus aux rois, la momie a pu être restaurée et sauvée par les scientifiques. Si elle reste interdite de sortie aujourd'hui, le sarcophage pourra être contemplé pendant une exposition, qui rencontrera certainement le même succès que celle organisée sur Toutânkhamon.

Lise Lafitte

### Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Profitez du billet open adulte/enfant à 32 € pour partager l'exposition en famille au meilleur tarif et réservez en ligne pour éviter les files d'attente. La durée moyenne de la visite est de 90 minutes.

L'exposition itinérante Ramsès et l'or des pharaons est à voir à La Grande Halle de La Villette - 211 avenue Jean Jaurès Paris 19 - jusqu'au 6 septembre 2023.

Plus d'infos : [www.expo-ramsés.com](http://www.expo-ramsés.com)

## PHOTO MYSTÈRE



À quoi correspond cet objet ?

- 1 – Un berceau
- 2 – Une auge à pâte
- 3 – Une baignoire antique

**Réponse : 2** – Il s'agit d'un pétrin à pâte en forme d'auge. Construits en bois, ils furent couramment utilisés jusqu'à la fin du dix-neuvième siècle.

## LE SAVIEZ-VOUS?

### L'origine du kouign amann



Le kouign amann est aujourd'hui l'emblème de la boulangerie-pâtisserie bretonne. Mais connaissez-vous l'origine de ce produit à base de pâte à pain tourée avec force beurre et sucre? Il se raconte

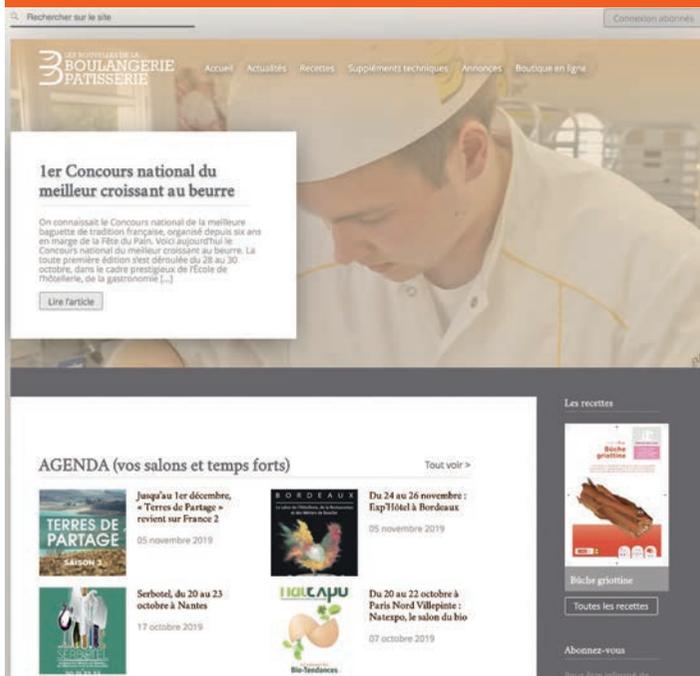
qu'il aurait été inventé vers 1865 par Yves-Marie Scordia, boulanger à Douarnenez. Pourtant, il n'existe aucune preuve écrite ni référence de son existence dans les archives officielles de l'époque. La recette et son histoire semblent s'être transmises essentiellement à l'oral. S'il est désormais fabriqué à l'année, on le consommait autrefois lors des fêtes. Pour les mariages ou baptêmes, de gigantesques kouign-amanns étaient ainsi confectionnés pour nourrir jusqu'à 30 convives!

## LES SEPT ERREURS



1) Le panneau rond rouge sur le mur 2) Les aiguilles de l'horloge 3) La cloche accrochée sur le meuble en haut à droite 4) Le « O » de SAN IGNACIO 5) La poignée sur l'instrument à percussion 6) Le chevalier sur la contre-basse 7) Le câble rouge au premier plan

**VISITEZ**  
**NOTRE SITE**  
**INTERNET !**



**www.lesnouvelles  
delaboulangerie.fr**



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

**FONDS DE COMMERCE**

**AGENCES**



**50 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Affaire de campagne prisée sur axe passant très fréquenté desservant plusieurs communes - Très bel espace de vente - Laboratoire boulangerie, tourier et pâtisserie bien équipés - 1,5 jour de fermeture hebdo - 5 semaines de congés - logement 3 chambres - PV 490 056 € TTC FAI. Réf BP 1906

**27 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Gros bourg en évolution constante - Jolie boutique - Four à bois - Congés 4 semaines - Achat murs et fonds - À la vente 480 000 € net vendeurs (murs et fonds). Réf BP 2851

**27 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Au cœur d'un gros bourg composé de l'ensemble des commerces de proximité, d'un pôle de santé, de structures éducatives, culturelles et loisirs - À la campagne mais proche de la mer - Cadre de vie agréable - Secteur prisé - Logement et cour fermée - Fermée 5 semaines par an - CA 280 000 € - À la vente 250 000 € net vendeur. Réf BP 1821

**14 - EXCLUSIVITÉ! BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Place principale - Bourg commerçant et dynamique - Rentabilité assurée - Logement 3 chambres - Du développement - À la vente à 349 136 € FAI. Réf BP 1447

**61 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** dans une commune sur un axe très passager - Parking à proximité - Laboratoire et Fournil très bien équipés avec un four de 2021 - Très beau produit à voir ! Réf BP 3506

86, boulevard Dunois - 14000 CAEN - Tél. : **02.31.74.04.22**  
www.huchet.fr / cabinet.huchet@wanadoo.fr

**FONDS DE COMMERCE**

**PARTICULIERS**

**Dept 18 - St Amand Montrond** - Cette affaire possède deux points de vente ainsi qu'une place au marché couvert le samedi matin.

La première boulangerie pâtisserie est située sur un axe passager. La boutique a été entièrement refaite en 2016, loyer 1 200 € avec logement, les murs sont à vendre, place de stationnement minute devant la boutique ainsi que parking en face.

La seconde se trouve sur une place avec un grand parking, loyer 500 €. Vous trouverez aussi une place dans le marché couvert qui se produit le samedi matin. Ces deux affaires sont fermées le samedi après-midi et le dimanche. Le laboratoire est très bien équipé avec matériels en bon état. Ces affaires sont à développer en snacking, en pâtisserie, en offre Bio, etc.

Pour plus de renseignements, nous contacter directement - Tél : 06.59.42.01.44

**ANNON-  
CEURS**

Pour la parution du 1<sup>er</sup> juillet 2023

date limite de réception  
de vos textes et règlements



**LUNDI 19 JUIN 2023**

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



## VOUS ÊTES :

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

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

### PROFITEZ-EN POUR :

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

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