



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1071 - 1^{ER} JUILLET 2023

Assemblée générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : Inflation, recrutements et adhésions au cœur des enjeux



© Loïc Corroyer/LNBP

Pages 7 à 11

Économie

Déploiement du service
d'accompagnement fiscal
des PME partout en France

Page 12



DIRECTION GÉNÉRALE DES
FINANCES PUBLIQUES

Juridique

La gestion des vagues
de chaleur en entreprise

Page 25



Entreprise

L'ensemble des formalités
désormais disponible sur
le guichet unique

Page 14

Chefs d'entreprise,
entrepreneurs,

formalites.entreprises.gouv.fr

Ma passion
est entre de
bonnes mains

DOSSIER

Assemblée générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : Inflation, recrutements et adhésions au cœur des enjeux

P. 7 à 11



- **5** ÉDITO : Boulanger de France, l'excellence artisanale !
- **6** TENDANCE : Le mélilot, une plante aromatique à découvrir
- **12-15** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : Grande Exposition du Fabriqué en France, la farine Lou Pan d'Ici à l'honneur à l'Élysée
- **16-18** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : 27^e session MOF, les quatre lauréats en boulangerie médaillés
- **19-20** RECETTE INBP : Le tour de fraise
- **21-24** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Le congrès Départemental de la Boulangerie du Bas-Rhin organisé par la Corporation de Sélestat-Benfeld
- **25** CONSEIL DU JURISTE : La gestion des vagues de chaleur en entreprise
- **26** PORTRAIT : Guillaume Mallet, la boulangerie en équilibre
- **28** CONSEIL DE PRO : Se démarquer par ses viennoiseries garnies
- **30** FORMATION : Focus INBP
- **32** SANTÉ : Et si vous barefootiez ?
- **33** ESCAPADE : Stellar, un menu dans les étoiles
- **34** FAITES VOS JEUX : Test psycho... logique
- **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

Boulangier de France : l'excellence artisanale !



© Frédéric Vielcanet

Bien plus qu'une marque: une philosophie! Un cercle vertueux permettant de renforcer l'attractivité de notre profession! Les titrés MOF « Classe Boulangerie » que j'ai eu l'honneur d'accompagner lors de leur remise de médailles sont des passionnés au service d'une cause noble: la mise en valeur au quotidien du savoir-faire artisanal boulanger!

Comme je l'expliquais lors de notre dernière Assemblée Générale du 19 juin devant les présidentes, présidents des groupements professionnels de la Boulangerie, répartis sur l'ensemble du territoire, malgré les crises traversées, les boulangers ont su faire preuve de résilience.

Mais face aux difficultés post Covid et crise économique et énergétique, il y

a eu également des opportunités de renforcement de ce lien de confiance avec le consommateur et des opportunités également de valorisation de notre marque, portée par la Confédération, depuis 2020!

Selon une enquête American Express/Shopmall révélée par RMC la semaine dernière, 47 % des Français préfèrent se rendre dans un commerce de proximité pour faire leurs courses. **Au niveau national, les boulangeries-pâtisseries sont les commerces où les Français se rendent le plus (65 %)**, devant les pharmacies (55 %) et les restaurants (45 %). Nous pouvons en être fiers, ce lien social est une grande force!

Alors que l'heure est au renouvellement des adhésions pour les Boulangers de France qui s'étaient engagés dans la démarche dès la création de la marque, il est nécessaire d'en rappeler **les principes fondamentaux**.

Ce qui valorise un artisan Boulanger 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 boulanger devient Boulanger de France et l'affichera avec fierté. La Confédération a travaillé sur des nouveaux outils de **communication** (affiches, stickers) pour permettre aux Boulangers de France de valoriser fièrement leur appartenance à la marque.

Notre dernière campagne de **publicité** en avril dernier, sur BFM en régions et RMC, a eu pour objectifs de

faire connaître Boulanger 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.

Mais la promotion de notre marque passe par vous, professionnels, et les atouts sont multiples:

- Affirmer son engagement social, environnemental et sociétal;
- Valoriser son image et ses produits;
- Renforcer la confiance des consommateurs;
- Appartenir à une communauté.

Il s'agit de rassembler la grande famille de la boulangerie artisanale, autour de valeurs communes et d'une même éthique professionnelle. Le fait maison, c'est notre identité, notre signature. La qualité est la seule réponse aux attentes des consommateurs, c'est elle que nous devons cultiver, chaque jour et pour chaque produit vendu. Mais il faut aujourd'hui expliquer et montrer, communiquer autour de nos savoir-faire!

Alors rejoignez la marque sans hésiter! Et engagez-vous!

Pour en savoir plus, rendez-vous sur **boulangerdefrance.org**

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• LE MÉLILOT, UNE PLANTE AROMATIQUE À DÉCOUVRIR



Depuis plusieurs années, les plantes, herbes et fleurs ont investi les cuisines et laboratoires, tant pour leurs saveurs et leurs arômes que pour leurs bienfaits santé. Parmi ceux-ci, le mélilot, une plante de la famille du trèfle, jusqu'alors peu connue, commence à se frayer un chemin en boulangerie-pâtisserie grâce à ses qualités aromatiques. Gros plan.

Le mélilot dégage un agréable parfum après séchage, diffusant alors un arôme de vanille et de foin fraîchement coupé qui est excellent dans les boissons, les desserts et les pâtisseries. En plus de ses qualités gustatives, il possède également des vertues pour notre santé, notamment proposé dans le traitement des symptômes de l'insuffisance veineuse.

• UN MÉLANGE DE SAVEURS ET DE CULTURES

Plante herbacée aux petites fleurs jaunes (*Melilotus officinalis*) ou blanches (*Melilotus albus*), le mélilot pousse à l'état sauvage dans les champs mais est aussi cultivé comme plante fourragère et mellifère. Il s'utilise depuis longtemps en pharmacie dans le traitement de l'insuffisance veineuse et des troubles digestifs – à très petites doses toutefois, du fait de ses propriétés anticoagulantes (présence de coumarine).

Après séchage, il révèle des parfums rappelant ceux de la vanille, la fève tonka, l'amande avec des notes de foin coupé. Un profil aromatique très intéressant en pâtisserie comme l'ont compris de nombreux chefs, notamment Sabrina Allard qui en a fait l'ingrédient star de sa pâtisserie « Mélilot » à Paris. On peut acheter du mélilot auprès des cultivateurs ou chez certains fournisseurs d'épices, sous diverses formes : poudres, feuilles séchées, fleurs et graines. La poudre pourra s'incorporer aux pâtes, tandis que les feuilles, fleurs et graines seront infusées. Le mélilot pourra ainsi remplacer la vanille et la tonka dans les crèmes pâtissières, les flans, les desserts lactés, les glaces ou encore les gaufres et crêpes. Il s'accordera également avec les fruits (fruits rouges, pomme, poire) ou le chocolat dans des créations uniques.

Ludivine Lorient
Centre de Ressources documentaires de l'INBP



En boulangerie aussi, les graines de mélilot peuvent être utilisées. Ainsi, Jérôme Bruet, à Saquenay (21), propose un « pain de blé aux graines de mélilot et avoine bio au levain » à consommer avec les fromages ou au petit-déjeuner.

© Les Champs du Destin

Assemblée Générale du 19 juin

« Comme dans toute crise, il y a des opportunités »

L'Assemblée Générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française s'est déroulée le lundi 19 juin à Paris, en présence des présidents régionaux et départementaux, de secrétaires de fédérations, du président Dominique Anract et du secrétaire général Xavier Casalini. Ceux qui n'ont pu être présents ont pu suivre l'Assemblée générale en visio-conférence.

Bruno Angles, Directeur général d'AG2R-LA-MONDIALE, a souhaité la bienvenue aux participants :

« Nous sommes un partenaire historique des boulangers et nous sommes fiers de cette relation. En un an beaucoup de choses se sont passées. Dès mon arrivée en 2022, nous avons renforcé la dynamique autour de ce qui est le plus important pour nous : le client. Nous avons également opéré une transformation du système digital et tout moderniser ». Il a rappelé les engagements forts pris par AG2R-LA-MONDIALE pour accompagner les artisans boulangers et notamment « dès le 5 septembre 2022, avec le plan de sobriété énergétique, nous avons été les tout premiers à participer à l'effort collectif ». La campagne de prévention des troubles veineux est un autre temps marquant avec la profession. « Nous allons continuer à construire ensemble une protection forte. Soyez convaincus que nos équipes sont à vos côtés et à votre écoute », a-t-il conclu.

Convaincre les jeunes, fidéliser le personnel

Après l'examen et l'approbation des comptes de la Confédération, l'assemblée a procédé au renouvellement des membres du Comité d'Audit. Puis, comme à chaque fois, un temps de parole a été consacré aux présidents de chaque Région boulangère. Il en ressort que de belles actions ont été réalisées sur le terrain, comme les concours ba-



© Loïc Corroyer

guettes ou croissants ainsi que de superbes animations comme celle de la Fête du Pain, avec de bonnes mobilisations des artisans boulangers dans des régions dynamiques. Mais il est des problématiques communes à toutes les régions qui pèsent sur le moral des boulangers : la difficulté à recruter du personnel, à trouver des jeunes ; malgré des CFA pleins, on ne les retrouve pas en boulangerie-pâtisserie. Où vont-ils ? Pour Dominique Anract, « force est de constater qu'aujourd'hui, pour capter les jeunes, il faut leur donner envie. Il ne suffit plus de mettre des petites annonces comme avant. Il faut impérativement que l'on renouvelle notre façon de communiquer pour leur montrer qu'il y a une carrière intéressante à faire dans la boulangerie-pâtisserie. Nous avons beaucoup d'opportunités pour attirer ces jeunes et il faut qu'on le fasse d'une manière moderne (réseaux sociaux, etc.). Nous devons convaincre les jeunes – et les autres – de nous rejoindre, car 29 000 postes sont à pourvoir ».

En plus du problème de la relève, celui, très compliqué, des cessions et reprises de commerces dans des zones extrêmement rurales viennent compliquer la situation.

Une mobilisation de tous

Face à ces constats, Dominique

Anract s'est voulu positif et rassurant : « Les crises à répétition que nous vivons renforcent notamment le besoin des artisans à se fédérer, à adhérer à un groupement professionnel. Il faut garder à l'esprit que dans toute crise, il y a des opportunités (...) Cette année, après le Covid, la guerre en Ukraine a rendu les choses particulièrement difficiles avec des points négatifs mais aussi des points positifs, des risques, mais aussi des opportunités. Il y a eu 6 mois de situations très critiques. Matières premières, emballages, salaires, énergie, tout a flambé au même moment comme jamais dans notre métier. Toutefois, tout le monde s'est mobilisé pour la boulangerie : Élysée, ministères, assemblées, Sénat, chambres consulaires, départements, régions, maires, et surtout les consommateurs. Sans doute grâce à votre travail de lobbying et à notre position. Avec mon expérience européenne, je peux vous dire qu'aucun pays n'a soutenu une profession comme la France pour la boulangerie. Notre métier évolue, et il faut suivre les opportunités, Boulanger de France en est une ». Poursuivant son état des lieux, le président Anract a énuméré toutes les opportunités et actions positives qui ont découlé de cette crise :

- L'inscription des savoir-faire artisanaux et de la culture de la ba-

guette de pain à l'Unesco après 5 ans de travail, 5 années de lobbying qui ont permis d'avoir de nouveaux contacts ;

- Un premier pas vers la transition énergétique avec le guide de sobriété énergétique et la mise en place d'un prix de la meilleure boulangerie RSE ;

- Le guide d'optimisation ;

- Une augmentation des prix indispensable à la pérennité de nos entreprises ;

- Le renforcement de confiance avec les consommateurs, qui ont exprimé leur crainte de perdre leur boulanger ;

- La mise en place d'un numéro vert de crise, unique dans nos professions ;

- Depuis 2012, il s'ouvre plus de boulangeries qu'il ne s'en ferme, et pas seulement des chaînes.

« Cette année a été terrible, mais avec la résilience des boulangers, tout a pu se tenir : salons, concours, Fête du Pain, balades gourmandes... La boulangerie Française rayonne dans le monde », a repris le président.

Les adhésions repartent en hausse

Le président Anract poursuit en mettant l'accent sur le bon travail effectué dans les différentes commissions à la CNBPF, et évoque le sujet épineux des adhésions dans les fédérations, qui prend cette année une tournure positive : « L'arrivée d'Estelle Levy, directrice du développement territorial à la CNBF, porte ses fruits. Plusieurs départements ont repris, les adhésions repartent à la hausse. Elles sont la priorité des 6 prochains mois, avant le 31 décembre, pour que nous puissions conserver ce que nous représentons, la branche la plus forte de l'alimentaire. Notre métier est bien vivant et notre confédération avec ses 96 fédérations est bien présente et reconnue. »

Lila Enfrun

Assemblée Générale

Commission Économique, Fiscale et Sociale



© Frédéric Velcanet

Jean-Marc Gout

Depuis l'Assemblée Générale du 20 juin 2022, la Commission Économique, Fiscale et Sociale, présidée par Jean-Marc Gout, s'est réunie le 3 novembre 2022 et le 3 avril 2023.

Au plan économique, ces réunions ont été l'occasion de faire le point sur l'activité dans les entreprises en cette période très marquée par la crise énergétique.

Il ressort, de manière générale, **une bonne période estivale, mais un hiver très marqué par les grèves et la hausse des prix de l'énergie** qui a suscité beaucoup d'interrogations et d'inquiétudes.

Des aides énergie pour les boulangeries-pâtisseries ont été mises en place par le gouvernement pour les entreprises de moins de 10 salariés (bouclier tarifaire, plafonnement du prix moyen de l'électricité à 280 euros/MWh) et les entreprises de moins et plus de 10 salariés (amortisseur électricité, guichet d'aide au paiement des factures d'électricité et de gaz). Des aides ont également été développées dans certaines régions. En outre, dans le cadre de ces problématiques énergétiques, la Confédération a réalisé un guide de sobriété énergétique. **Cette hausse des prix de l'énergie conduit les boulangers à augmenter leurs prix.** La plupart des établissements qui ferment était déjà en difficulté avant la survenance de la crise énergétique.

Par ailleurs, il est aussi dé-

noncé une **pénurie de main d'œuvre formée** et le fait qu'il soit de plus en plus difficile de trouver du personnel compétent.

Enfin, les membres de la commission ont fait part de **l'augmentation sans précédent du coût des matières premières** (sucre, crème fraîche, lait et farine notamment) qui se répercute sur les prix de vente également. À cela s'ajoute **l'inflation qui impacte le pouvoir d'achat des ménages**, ce qui se ressent dans le montant du panier moyen.

Toujours sur le plan économique, les membres de la **commission ont été informés des travaux menés en Commission des Affaires Économiques de la CGAD**, à savoir :

- La communication des résultats de l'enquête « Attractivité des métiers et fidélisation des salariés de l'artisanat alimentaire » ;
 - Les premiers résultats de la 3^e édition de l'enquête CSA-CGAD sur « les Français et les commerces alimentaires spécialisés » ;
 - Les enquêtes apprentis conduites dans le cadre du baromètre de l'apprentissage ;
 - L'examen du projet de Foire Aux Questions (FAQ) sur le décret d'interdiction d'impression et de distribution systématiques des tickets de caisse et de carte bancaire, des tickets délivrés par des automates, des bons d'achat, de réduction ou promotionnels (article 49 loi Agec) ;
 - Les titres restaurant : fin de la collecte par la centrale de règlement des titres (CRT) ;
 - La facturation électronique : à compter du 1^{er} juillet 2024, les entreprises recevront leurs factures au format électronique, via une plateforme.
- Il conviendra pour les boulan-

gers de choisir une plateforme pour recevoir les factures de fournisseurs. À compter du 1^{er} juillet 2026, ils devront émettre leurs factures au format électronique. En outre, les entreprises devront également transmettre à l'administration leurs données (e-reporting) de paiement, selon le même calendrier.

Dans le domaine social, la richesse et le dynamisme du dialogue se sont traduits par **9 réunions de la Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation**. Un retour a été fait aux membres de la commission des travaux menés en CPPNI et des négociations en cours avec les organisations syndicales de salariés sur différentes thématiques : négociation sur le salaire horaire minimum professionnel, projet d'évolution de la prime de fin d'année, présentation des comptes de résultats de la complémentaire santé 2021 et des comptes prévoyance 2021, suivi du régime de remboursement des frais de soins de santé, poursuite des travaux sur la solidarité intergénérationnelle. Dans le même temps, la **Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle** s'est réunie à 7 reprises et a abordé les sujets comme la création d'une **Mention Complémentaire Tourier** en partenariat avec les pâtisseries, les axes prioritaires de formation de la branche de la boulangerie-pâtisserie artisanale à horizon 2023, la construction du budget 2023 pour le plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés, la révision des niveaux de prise en charge des coûts contrats (NPEC), **la faisabilité et pertinence de sor-**

tir du champ d'attribution et de compétences de l'OPCO EP, les pistes à envisager pour la valorisation du tuteur et du maître d'apprentissage, la modification des niveaux de prise en charge des contrats de professionnalisation afin d'intégrer le CQP Tourier et le BM Boulanger en contrat de professionnalisation, la mise en place d'un diplôme de restauration boulangère, et l'inclusion dans l'expérimentation VAE Inversée les certifications CAP Boulanger, CAP Employée de Vente spécialisée – option produits alimentaires, BP Boulangers et Bac Pro Boulanger.

D'autre part, depuis l'Assemblée Générale du 20 juin 2022, les partenaires sociaux ont signé 5 avenants à la convention collective nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Dans le cadre de la **Commission des Affaires Sociales de la CGAD**, un point a été fait sur le partage de la valeur à la suite de l'accord national interprofessionnel du 10 février 2023 relatif au partage de la valeur au sein de l'entreprise. En substance, **il est demandé aux branches professionnelles d'ouvrir, avant le 30 juin 2024, une négociation afin de mettre à disposition des entreprises de moins de 50 salariés, un dispositif de participation facultatif de branche** par accord collectif ou décision unilatérale.

Enfin, a été abordée la nouvelle **mesure de représentativité des organisations professionnelles d'employeurs** au niveau des branches professionnelles pour le cycle à venir qui concerne la période 2026-2030.

générale du 20 juin



© Frédéric Velcanet

Xavier Bordet

Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation

pour reprendre les paroles du président Dominique Anract, a vu la victoire d'Antoine Boiron (Nouvelle Aquitaine). Il devance Christophe Dubois (Bourgogne-Franche-Comté) et Léo Paumard (Pays de la Loire).

Le 1^{er} **Master du Pain au Chocolat**, organisé à l'occasion du Salon du Chocolat, à Paris, a été remporté par Didier Ledemé (Île-de-France), devant Christophe Dubois (Bourgogne-Franche-Comté) et Léo Paumard (Pays de la Loire).

Du 22 au 24 novembre, s'est également déroulée la **Semaine de l'Excellence** qui a vu l'organisation de deux compétitions avec les finales du **41^e Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France** remportée par Nicolas Callejon (Occitanie) et du **12^e Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie** qui a vu la victoire de Morgane Bernardin (Auvergne-Rhône-Alpes).

Le 1^{er} **Concours national de la Meilleure Galette aux Amandes**, lancé pour mettre à l'honneur ce produit emblématique de l'Épiphanie, a été remporté par Hervé Bodet (Centre-Val de Loire), suivi d'Éric Orget (Hauts-de-France) et Frédéric Béliard (Grand Est).

En avril 2023, s'est déroulé la 27^e session de l'examen **Un des Meilleurs Ouvrier de France** classe boulangerie. 4 lauréats ont obtenu cette certification diplômante: Alex Laumain, Aurélien Le Mouillour, Rodolphe Couston et Valentin Levrard.

Enfin, dernière compétition en date, le **9^e Concours National**

de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui s'est déroulé du 15 au 17 mai dernier et qui a vu la victoire de Ludovic Desoeuvres (Hauts-de-France). Il devance Florian Petit-Grégoire (Pays de la Loire) et Guillaume Beton (Auvergne-Rhône-Alpes).

Dans le domaine de la formation professionnelle, France Compétence a revu l'intégralité des **coûts contrats** en 2022 comme suit: BP Boulanger (RNCP13856): 7533 €; CTM Vendeur en boulangerie (RNCP15076): 6602 €; CAP Boulanger (RNCP18704): 6683 €; MC Pâtisserie Boulangère (RNCP2444): 7500 €; BM Boulanger (RNCP34454): 7664 €; CAP Équipier Polyvalent du Commerce (RNCP34947): 6500 €; BTM Pâtissier (RNCP35151): 8146 €; CAP Pâtissier (RNCP35316): 7047 €; BUT Gestion des entreprises et des administrations (RNCP35376): 7800 €; MC Boulangerie Spécialisée (RNCP701): 7000 €; Bac Pro Boulanger-Pâtissier (RNCP7068): 11059 €. Une demande de révision est prévue pour 2023, mais à ce jour, le calendrier n'est pas défini.

Dans la continuité du soutien du Gouvernement au déploiement de l'alternance, l'aide au contrat d'apprentissage d'un montant de 6000 euros est versée à toutes les entreprises, pour les contrats conclus avec un alternant, mineur comme majeur, du 1^{er} janvier au 31 décembre 2023, pour la première année d'exécution du contrat. Cette aide se poursuivra dans les années à venir pour continuer à soutenir un dispositif de formation qui fait ses

preuves pour l'emploi des jeunes.

Enfin, concernant les titres et diplômes, Le CQP Tourier est inscrit au RSCP (Registre Spécifique des Certifications Professionnelles) sous le numéro RS6117 depuis le 29 septembre 2022 pour une durée de 3 ans. Il est accessible après un CAP Boulanger ou Pâtissier. Des travaux sont également en cours pour la création d'une MC Tourier, d'un CQP Restauration Boulangère et d'une MC Vente Spécialisée en Boulangerie.

Les concours à venir

- L'un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) sur la Foire de Cournon du 14 au 18 Septembre ;
- Wordskills Europe à Gdansk (Pologne) du 5 au 9 septembre ;
- Wordskills France à Eureka Lyon du 14 au 16 Septembre ;
- La 4^e édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre à la Rochelle du 9 au 11 octobre ;
- La 2^e édition du Master du Pain au Chocolat lors du salon du Chocolat à Paris au parc des expositions Porte de Versailles le lundi 30 octobre ;
- La 10^e Semaine de l'Excellence en Avignon du 21 au 23 Novembre : 42^e MJB (Meilleurs Jeunes Boulangers) et 13^e édition des Trophées de la Vente ;
- La 2^e édition du Concours de la Meilleure Galette aux Amandes à Joué-lès-Tours les 5 et 6 décembre.



retrouvez-nous sur facebook



Gilles Forret

© Frédéric Vielcanet

Commission de la Restructuration, de la Règlementation et de la Modernité

Durant un an, la Commission de la Restructuration, de la Règlementation et de la Modernité s'est réunie à trois reprises et a travaillé sur les sujets suivants :

La situation économique des boulangeries artisanales

Actuellement, les chiffres d'affaires sont stables mais la rentabilité des entreprises diminue. Par ailleurs, la commission s'est attachée à échanger notamment sur l'impact de la crise énergétique dans les entreprises artisanales. La guerre en Ukraine, fin 2022, a engendré une hausse significative du coût de l'énergie, de l'essence et des matières premières. Toutes ces hausses ont généré et génèrent toujours la nécessité pour les professionnels d'augmenter le prix de leurs produits afin de préserver, autant que possible, la pérennité de leur(s) entreprise(s). Le gouvernement a mis en place des mesures pour accompagner les professionnels. Des aides supplémentaires ont été aménagées par certaines régions et départements.

La Confédération a :

- Réalisé un guide de sobriété énergétique en Boulangerie-pâtisserie proposant des actions de court terme faciles et rapides à mettre en place pour faire face aux augmentations des prix de l'énergie ;
- Mis en place une cellule de crise afin d'accompagner

les entreprises les plus fragilisées que ce soit en raison de la hausse des matières premières, de la hausse exponentielle de leurs factures d'énergie ou d'autres problématiques.

On note une situation hétérogène sur l'ensemble du territoire : une fermeture d'entreprises plus importante que les années précédentes sur le premier trimestre 2023 dans certains départements, mais également des créations et des reprises d'entreprise dans d'autres départements. Enfin, on déplore une pénurie de personnel toujours omniprésente et préoccupante ainsi que des difficultés pour former les salariés.

La réduction de la quantité de sel dans le pain

Dans le cadre de l'accord collectif sur le sel dans le pain, des prélèvements aléatoires auprès des artisans boulangers-pâtisseries adhérents ont eu lieu sur l'ensemble du territoire, afin de vérifier le respect du seuil de 1,5 g/100 g de pain courant (soit environ 18 g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64 %). Les résultats respectent les engagements de l'accord collectif, à savoir 1,32 g de sel /100 g de pain courant. Une deuxième vague d'analyse aura lieu en 2023. Si ces engagements ne sont pas respectés, une réglementation sera inévitablement adoptée pour imposer ces seuils aux professionnels.

Les mesures d'empoussièrisme dans les fournils

Un décret n° 2021-1763 du 23 décembre 2021 (paru au Journal officiel le 24 décembre

2021) a modifié et abaissé les niveaux de ces concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires dans les locaux professionnels. Une étude a été menée par le LEMPA (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie) en mai 2022, auprès d'un échantillon de boulangeries, qui a révélé le respect des niveaux de concentrations moyennes en poussière.

Les travaux sur la REP Emballages ménagers

Une réunion s'est tenue au sein de la CGAD avec Adelphé, le 6 février 2023. Les travaux se poursuivent afin de trouver des solutions simplifiées et adaptées en vue d'une mise en conformité du secteur de l'artisanat.

Les dossiers environnementaux

Les membres de la commission ont été informés et sollicités pour participer à des entretiens dans le cadre de l'étude emballages plastiques et l'enquête sur le label « anti-gaspillage alimentaire ».

Le cahier des charges « farine »

Les membres de la commission ont convenu de l'importance de mettre à jour le cahier des charges « Farine ». Une réunion de travail s'est tenue avec l'Association nationale de la meunerie française (ANMF) en mai 2023 en vue de mettre à jour le cahier des charges. L'objectif est de souligner l'importance des bienfaits nutritionnels du pain et d'améliorer la qualité de la farine de blé pour panification de pain de tradition française.

Les arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire

Le dossier de la fermeture hebdomadaire reste très sensible. La commission a été informée des différentes décisions rendues relatives aux arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire. La Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) poursuit ses démarches pour abroger les arrêtés préfectoraux ordonnant la fermeture hebdomadaire des boulangeries et dépôts de pain, dans les territoires où les arrêtés sont en vigueur. La Confédération se tient à la disposition des groupements professionnels départementaux s'ils souhaitent être accompagnés.

Le classement de la baguette viennoise

La Confédération a reçu un courrier de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) le 13 octobre 2022, dont l'objet est de modifier leur doctrine pour considérer la baguette viennoise comme une viennoiserie et non plus comme un produit de panification. La congélation est donc désormais autorisée tout en étant en conformité avec l'appellation « Boulangerie ».

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

Les travaux du guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie (GBPH) sont suspendus depuis près de 2 ans. Ils devraient reprendre avec un seul interlocuteur désormais, la DGAL (Direction générale de l'alimentation), ce qui devrait simplifier la poursuite des travaux.



Aline Delanou

© Frédéric Velcanet

Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information

Depuis la dernière Assemblée Générale de juin 2022, la Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information s'est réunie à plusieurs reprises pour échanger sur de nombreux sujets.

La 26^e édition nationale de la Fête du Pain : les boulangers-pâtisseries ont organisé des portes ouvertes afin d'accueillir les publics et les écoles pour les sensibiliser à l'excellence artisanale. Les groupements professionnels départementaux ont contribué également à la célébration de la Fête du Pain par le biais de promenades gourmandes, d'ateliers de fabrication, de concours, de journées de rencontres avec des professionnels, etc. La récente inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine immatériel et culturel de l'Unesco a été l'un des sujets piliers de cette édition.

Coups de projecteurs sur « Boulanger de France »

Après celle faite en 2020, une nouvelle campagne de publicité a eu pour objectif de faire connaître « Boulanger de France » auprès des consommateurs et de leur permettre d'identifier les artisans certifiés, mais aussi de convaincre les artisans boulangers-pâtisseries de l'intérêt d'adhérer. Du 10 au 19 avril 2023, la marque a été promue à travers deux formats :

- **Un publiportage télévisé** de 1 minute et 30 secondes diffusé sur sept chaînes régionales BFM du 10 au 19 avril. Le cumul des audiences de ces chaînes a touché 2,9 millions de téléspectateurs par semaine.

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

Le groupe de travail CCPI a jugé important de donner du renouveau à la marque, en créant de nouveaux outils de communication (affiche, flyer, vidéo professionnelle, post sur les réseaux sociaux, kit version digitale...). Le logo « Boulanger de France » sera désormais accompagné d'une signature : « L'excellence artisanale ». De nouvelles affiches ont été créées pour permettre de faire comprendre aux consommateurs l'intérêt de « Boulanger de France » à travers les 4 piliers de la charte de qualité.

Boulangers solidaires

La 34^e édition de l'Opération Pièces Jaunes, du 11 janvier au 4 février 2023 pour laquelle la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est partenaire, créée par la Fondation des Hôpitaux, s'est déployée sur toute la France afin de récolter des dons pour améliorer le quotidien des enfants adolescents hospitalisés. Cette édition 2023 marquait le grand retour de la tirelire en carton. 2 millions de tirelires Pièces Jaunes 2023 ont été distribués et plus de 106 tonnes de pièces ont été reçues par la Banque de France. Au total, 208 projets soutenus en faveur des en-

fants et adolescents hospitalisés dans 104 villes.

Partenariat entre la CNBPF, les Pompiers de France et l'ODP : la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a signé en décembre 2021 une convention de partenariat avec la Fédération nationale des sapeurs-pompiers de France (FNSPF) et l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'entraide des Sapeurs-Pompiers de France (ODP). L'Opération, pour l'année 2022, a permis de collecter 138 518 €.

Les événements

Un point a été fait sur les différents événementiels qui ont eu lieu ou encore à venir. La 21^e édition du SIRHA à Eurexpo Lyon du 19 au 23 janvier 2023 a réuni près de 210 000 professionnels, dont 14 % d'internationaux. À venir : le salon **EUROPAIN du 21 au 24 janvier 2024** et le prochain **SIRHA du 23 au 27 janvier 2025**.

La baguette à l'Unesco : le 30 novembre 2022, le comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, réuni à Rabat (Maroc) pour sa dix-septième session, a décidé d'inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le 25 avril 2023 s'est tenue la cérémonie de remise du certificat de l'inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco à la mairie du 16^e arrondissement de Paris. Présidents de groupements, artisans, acteurs de la filière et élus étaient présents pour

ce moment de consécration de ces 5 années d'investissement.

La communication digitale

La CNBPF possède plusieurs sites web et est présente sur différents réseaux sociaux.

Sites web :

- Boulangerie.org (refonte en 2022)
- Boulangedefrance.org
- Application mobile « Boulanger c'est un métier » (refonte en 2022)

Réseaux sociaux :

- Facebook : 24 060 abonnés (au 26 mai 2023)
- Twitter : 2606 abonnés
- Instagram : 3423 abonnés
- LinkedIn : 3674 abonnés
- La chaîne YouTube : 877 abonnés

La Web TV de la CNBPF

« **Café Croissant** », nouvelle formule en septembre 2022 avec des rubriques type : le reportage, l'invité, le produit du mois, la minute conseil et l'agenda.

Google Arts & Culture : le 24 novembre 2022, a eu lieu la conférence de presse à Paris pour le lancement de l'exposition virtuelle et interactive « La Baguette » accessible sur Google Arts & Culture, une plateforme permettant de consulter virtuellement des photos et œuvres d'art. 75 expositions numériques et plus de 2000 images sont accessibles sur la page : goo.gle/baguette

La Confédération dispose également de sa propre page avec différentes stories en lien avec la boulangerie-pâtisserie artisanale (le tour du monde des pains, la vente en boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie boulangère, la boulangerie-pâtisserie française en chiffres...) : artsandculture.google.com/partner/cnbpfr



retrouvez-nous sur facebook

Économie

Déploiement du service d'accompagnement fiscal des PME partout en France

Afin d'être au plus près des attentes des entreprises, la direction générale des Finances publiques annonce l'installation de son service d'accompagnement fiscal personnalisé des petites et moyennes entreprises dans 36 nouvelles directions départementales des Finances publiques.

Ce service a vocation à répondre aux problématiques fiscales spécifiques rencontrées par les PME, et à sécuriser les opérations économiques présentant pour elles des enjeux importants et des risques élevés. Selon les situations, il peut donner lieu à une aide ponctuelle ou s'inscrire dans la durée et se matérialiser par des réponses d'ordre général ou des prises de position sur des points spécifiques.

Ce déploiement vise à concrétiser l'objectif fixé par le plan Agir contre les fraudes qui vise à passer de 1500 à 8500 PME accompagnées d'ici 2027.

Instauré dans le prolongement de la loi « pour un État au service d'une société de confiance » du 10 août 2018, le service d'accompagnement fiscal des PME était jusqu'à présent installé dans les directions régionales



des Finances publiques et, pour la région Île-de-France, dans la direction des Hauts-de-Seine. Afin de le rendre plus accessible aux entreprises partout sur le territoire, ce service est élargi à 36 directions départementales (voir la liste en annexe). Les entreprises étrangères peuvent également recourir à ce service, en particulier lorsqu'elles cherchent à investir en France. Chaque direction comptera une

équipe dédiée autour d'un « interlocuteur fiscal des PME » pour garantir la meilleure sécurité juridique aux entreprises, en particulier lorsqu'elles connaissent des évolutions susceptibles de soulever de nouvelles problématiques fiscales. Ainsi déchargés de ces risques, les chefs d'entreprises peuvent mieux se concentrer sur le développement de leur société.

Fort de près de 1500 accompa-

gnements de PME réalisés au 31 décembre 2022 depuis son lancement en mars 2019, ce dispositif se trouve ainsi conforté pour être au plus près des PME dans les territoires.

La liste des services d'accompagnement fiscal des PME est disponible sur le lien suivant :

[https://www.economie.gouv.fr/files/files/2023/909%20-%20Services%20d'AFPME_ANNEXE%20\(002\).pdf?v=1686748489](https://www.economie.gouv.fr/files/files/2023/909%20-%20Services%20d'AFPME_ANNEXE%20(002).pdf?v=1686748489)

CGAD

Participez à l'enquête sur les titres restaurants

Depuis le 1^{er} mars dernier, la centrale de règlement des titres (CRT) a cessé de collecter les titres restaurant support papier. Depuis cette date, le remboursement de ces titres est effectué directement par chacun des émetteurs.

Cependant, ce changement est à l'origine d'un certain nombre de difficultés pour les commer-

cants avec la hausse des commissions et frais annexes, des délais de remboursement très longs, la disparition du délai de 21 jours, la facturation illisible, sans compter l'impossibilité de joindre les émetteurs.

Face à cette situation, la CGAD a alerté le cabinet d'Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes

Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme. Ce dernier a saisi l'Autorité de la Concurrence pour analyser le marché biface des titres restaurant et examiner le rapprochement avec les commissions interbancaires.

Afin d'appuyer l'ensemble de ces interventions, une rapide enquête auprès des entreprises

a été lancée. La participation des artisans impactés est d'autant plus importante qu'elles permettront de disposer d'arguments pour appuyer les interventions de la CGAD auprès du ministère. Pour répondre, rendez-vous sur le site :

<https://cvip.sphinxonline.net/surveyserver/s/5hp8zv>

0602020-09151 - © Stocksy / Getty Images - LGE AG2R - GIE agissant pour le compte d'institutions de l'Union Européenne et de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement
 49, rue de la République - 75003 Paris
 801 947 082 RCS Paris

062020-90151 - © Stocksy / Getty Images - LGIE AG2R - GIE agissant pour le compte d'institutions de retraite complémentaire Agric-Arco, d'institutions de prévoyance, de mutuelles, d'union de mutuelles et de sociétés d'assurances - Membre d'AG2R LA MONDIALE - 14-16, boulevard Malesherbes 75008 Paris - 01 47 00 00 00, RCS Paris

Gouvernement

L'ensemble des formalités désormais disponible sur le guichet unique

Le guichet unique (<https://formalites.entreprises.gouv.fr/>) pour les formalités d'entreprises, opéré par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), a été ouvert au 1^{er} janvier 2023, en application de la loi PACTE.

Dans un premier temps, seules les formalités de création ont été disponibles sur ce guichet, les autres démarches pouvant être réalisées par des moyens alternatifs, à savoir le papier, le guichet dit « entreprises » et la plateforme Infogreffe, depuis mi-février.

Parallèlement, de nouvelles procédures ont été progressivement ouvertes. Ce sont ainsi plus de 700 000 dépôts de formalités qui ont été réalisés sur le guichet unique depuis le 1^{er} janvier (dont 630 000 créations, 60 000 dépôts de compte, 30 000 cessations et 4 000 modifications de personnes physiques). En outre,

les évolutions apportées au guichet, tant sur le plan technique (de sécurité et de performance) que sur l'ergonomie, ont d'ores et déjà porté leur fruit, de sorte que le temps de traitement des formalités s'est amélioré.

Conformément aux engagements qu'il a pris en février, le Gouvernement confirme que toutes les formalités prévues (créations, cessations, modifications de personnes physiques ou de sociétés, dépôts des comptes) seront bien disponibles sur le guichet unique au 30 juin 2023.

En outre, il a été décidé de sécuriser au maximum ces procédures, en maintenant ouvertes jusqu'au 31 décembre 2023, et de manière dérogatoire, les autres solutions de continuité actuellement en vigueur. Cette possibilité d'effectuer sa formalité sur plusieurs canaux est prolongée afin de tenir compte

de l'intensité du volume de formalités en période estivale. Jusqu'à la fin de l'année, les formalités de modification et de cessation pourront donc continuer à être effectuées via Infogreffe ou sous format papier.

Enfin, la mise en place d'une nouvelle gouvernance a été annoncée pour le guichet unique. Elle a vocation à associer étroitement et pour les prochaines années l'ensemble des acteurs concernés, c'est-à-dire les ministères partenaires du projet qui constituent le collège stratégique, les organismes partenaires des formalités (INSEE, organismes sociaux - URS-SAF, MSA – et fiscaux – DGFIP), les acteurs de l'assistance (ré-

seaux consulaires) et les utilisateurs (notamment les représentants des entreprises et des mandataires).

Cette nouvelle organisation sera chargée de veiller au bon fonctionnement du guichet unique dans l'ensemble de ses composantes, d'assurer en continu l'amélioration de l'expérience utilisateur et de préparer les évolutions futures du guichet, en lien avec l'INPI, opérateur du guichet unique.



Meunerie

Soufflet inaugure un nouveau moulin à Corbeille-Essonnes

Mercredi 14 juin, Moulins Soufflet a inauguré son nouveau moulin ultra-moderne situé à Corbeille-Essonnes. Construit en bord de Seine, il prend le relais du site historique des Grands Moulins et de sa tour élévatrice aménagés au XIX^e et XX^e siècle. Cette nouvelle installation érigée sur 5 étages et couvrant une superficie de 6 000 m² a nécessité un investissement de 45 millions

d'euros, le prix de la modernité et de l'efficacité. « *Ce moulin, c'est l'avenir de la tradition meunière qui nous permet de faire le pilotage de l'ensemble de l'activité, de la réception des grains de blé jusqu'à la mise en sac de la farine* », a précisé François-Xavier Quarez, le PDG d'Episens, le pôle blé du groupe InVivo qui a racheté les Moulins Soufflet.



Aménagé entre le silo à farines d'une capacité de stockage de 7 500 tonnes et le silo à grains pouvant stocker jusqu'à 6 000 tonnes, ce nouveau moulin pourra écraser jusqu'à 900 tonnes de blé par jour pour une

production quotidienne de 700 tonnes de farines, soit un volume correspondant à 5 millions de baguettes!

Quant aux anciens locaux, ces derniers seront réhabilités en logements et commerces.

Grande Exposition du Fabriqué en France

La farine Lou Pan d'Ici à l'honneur à l'Élysée



La Grande Exposition du Fabriqué en France fait son retour en 2023 les 1^{er} et 2 juillet, forte du succès de ses deux précédentes éditions. Initié par le Président de la République en janvier 2020, ce rendez-vous annuel met à l'honneur les entreprises, les artisans, les producteurs et les industriels qui s'engagent pleinement dans la fabrication française. Ouvert au public et gratuit, l'événement a pour but de valoriser tous les acteurs, collectivités, entreprises, et citoyens, qui prennent part à la dynamique engagée en faveur de notre souveraineté industrielle et économique.

Cette année, un accent particulier a été mis sur les démarches de production respectueuses de l'environnement, socialement engagée et contribuant au maintien d'un des savoir-faire régionaux et au développement économique local. Parmi plus de 2500 candidatures étudiées par le jury national réuni autour des ministres Roland Lescure chargé de l'industrie et

Olivia Grégoire, chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme et présidé par Sophie Davant, le Moulin Céard a été désigné comme représentant du Département des Hautes-Alpes pour cette troisième édition et mettra à l'honneur, en exposition à l'Élysée, la farine Lou Pan d'Ici pur blé, fleuron de sa production. Aujourd'hui, l'entreprise de Paul-Claude Céard regroupe une équipe d'une trentaine de collaborateurs investis, dont huit membres de la famille. Adhérent historique du Groupement Petits Moulins de France, le moulin commercialise ses farines chez les artisans (boulangers, biscuitiers, pizzaiolos...) et établissements de prestige des régions Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Auvergne-Rhône-Alpes autour de valeurs fortes : proposer des farines de qualité permettant à chacun des acteurs de notre filière blé-farine-pain d'être récompensé à la juste valeur de son travail.

ASPIRATEURS SPÉCIAUX FOUR BOULANGERIE

Déjà plus de
7000 professionnels
équipés en 15 ans !

CS 63

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

959 € HT PROMO

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



CS 20

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

179 € HT

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



CS 60

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

845 € HT

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



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

CS-CONCEPT

cs.concept@wanadoo.fr - www.cs-concept.fr

1B rue des Herbiottes 21160 MARSANNAY (Dijon)

Tél. 03 80 51 23 53 - Fax 03 80 31 66 20

Pièces Jaunes

La mobilisation, c'est toute l'année !

« **L'**opération Pièces Jaunes, c'est la générosité du public par les tirelires et toute la collecte digitale. C'est aussi l'expression de la générosité de partenaires fidèles, sincèrement engagés, qui ont à cœur d'œuvrer eux-mêmes pour les enfants et les adolescents à l'hôpital », a déclaré Brigitte Macron, présidente de la Fondation des Hôpitaux, à l'Élysée le 9 juin dernier, en présence d'Anne Aldeguer, directrice de la communication de la CNBPF, lors de la soirée de remerciements des partenaires de l'opération.

La 34^e édition de l'Opération Pièces Jaunes, pour laquelle la Confédération Nationale de la



Boulangerie-Pâtisserie Française est partenaire, s'est déroulée du 11 janvier au 4 février dernier. Les Pièces Jaunes ne s'arrêtent pas le 4 février ! À travers l'appel à projets Pièces Jaunes lancé fin janvier, ce sont des centaines de nouveaux projets qui vont pouvoir être financés

durant toute l'année !

Menée par la Fondation des Hôpitaux, cette campagne nationale d'appel aux dons permet de financer des projets en vue d'améliorer le quotidien des enfants et adolescents hospitalisés. En plus de 30 ans, la Fondation a financé quelque 9500

réalisations pour un montant d'environ 104 millions d'euros. Comme l'ont indiqué la vice-présidente de la Fondation, Anne Barrère et Marion Cinalli, directrice générale, la digitalisation des dons reste d'actualité en ligne sur le site :

<https://piecesjaunes.fr/>

Vous pouvez aussi faire un don par SMS en envoyant DON par SMS au 92 111 (ce don d'un montant de 5 € sera automatiquement prélevé sur votre facture opérateur mobile en France métropolitaine uniquement) ou par chèque à l'ordre de « Pièces Jaunes » en l'adressant à : Fondation des Hôpitaux, 9 rue Scribe 75009 Paris.

À la rencontre des territoires

Les déplacements du président Dominique Anract

Gard

Présence de Dominique Anract, le 12 juin, à l'assemblée générale de la Union des Maîtres Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du Gard, présidée par **Christophe Hardy**.

Côte d'or

La balade gourmande de Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte-d'Or, présidée

par **David Nogueira**, en présence de Dominique Anract, a eu lieu le 11 juin, dans le cadre de la Fête du pain. Il s'agissait de la 8^e édition de l'Epaincurienne au Château de Savigny. Le petit-déjeuner était offert par les artisans-boulangers du département.

Bas-Rhin

Le 7 juin, le président de la CNBPF a participé au congrès départemental de la Fédération Patronale de la Boulangerie et Pâtisserie du Bas-Rhin présidée par **José Arroyo**, à Wittisheim.

Paris

Colloque organisé par l'Association française d'étude de la concurrence le 6 juin sur le thème : « Le droit de

la concurrence à l'épreuve des crises ». Dominique Anract était invité à la table ronde consacrée aux « relations

contractuelles en période de crise et du droit des pratiques déloyales », aux côtés du député Frédéric Descrozaille.

17^e Assises Nationales du Centre-Ville Valenciennes

Construire la ville sur la ville

Une table ronde était consacrée au savoir-faire des métiers alimentaires dans la dynamique des marchés de centre-ville, avec la participation de **Christian Martin**, en charge des relations institutionnelles de la CNBPF, qui a axé son intervention sur le savoir-faire artisanal boulanger.

À l'occasion des 17^e Assises Nationales du Centre-ville, qui se sont tenues les 7 et 8 juin, l'association Centre-ville en mouvement a dévoilé les résultats de son baromètre dédié au commerce dans les cœurs de ville. **Parmi les commerces de proximité jugés indispensables en centre-ville, les boulangeries (81 %) arrivent en tête.** Suivent ensuite les pharmacies (75 %) et les boucheries/charcuteries (69 %).



Web TV

Café Croissant: L'émission de juin

Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, la question des repreneurs en boulangerie, le gâteau du Marais, la présomption de démission ont été au cœur de ce nouvel épisode de Café Croissant diffusé le mercredi 14 juin. Faisons le point sur ces différents sujets qui ont marqué l'actualité de juin.

Le reportage: 9^e édition du Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française

Retour en images sur cette 9^e édition qui s'est tenue du 15 au 17 mai sur le Parvis de Notre-Dame de Paris. 21 candidats en lice pour décrocher le prix de la meilleure baguette de tradition française. Aspect, croûte, arôme, mie, mâche et goût sont passés sous le radar de notre jury d'experts boulangers et de personnalités médiatiques. « *Le niveau de cette année est très bon, très homogène* » décrit Xavier Bordet, membre du jury et président de la Commission Qualité, Formation et Innovation de la CNBPF. C'est finalement Ludovic Desoeuvres, artisan à Château-Thierry dans l'Aisne, qui s'est imposé et a donc offert à la région des Hauts-de-France sa première victoire. « *Je suis très fier de représenter la boulangerie. Un concours très difficile, très haut niveau donc je suis super heureux* » déclare-t-il humblement.

L'invité: Dominique Anract aborde la question des repreneurs en boulangerie et de l'emploi

Le président de la CNBPF évoque une légère baisse du prix de vente des fonds de commerce à cause, notamment, de l'augmentation des prix des matières premières, de l'énergie, des salaires et de la pénurie de main

d'œuvre. Malgré ces difficultés, le secteur de la boulangerie-pâtisserie se montre résistant avec plus de 2000 entreprises créées, 12 millions de consommateurs quotidiens et reste en tête des entreprises du commerce de détail alimentaire du pays. « *Travailler, investir en boulangerie, c'est l'assurance de bénéficier d'une solide formation et d'une sécurité de l'emploi* » souligne Dominique Anract en rappelant que 29 000 postes sont à pourvoir partout en France.

Le produit du mois: Le gâteau du Marais de David Renaudet et Baptiste Gerbeau

David Renaudet et Baptiste Gerbeau, artisans boulangers à Chauray, nous livrent la recette du gâteau du Marais. Cette spécialité des Deux-Sèvres se compose d'œufs, de farines, de sucre, de beurre, de levure et de sel. Elle se distingue par ses multiples parfums: rhum, vanille, suprême d'angélique et angélique confite; plante aromatique du Marais poitevin.

Badigeonné d'œuf et recouvert de sucre, le gâteau est enfourné pendant une quinzaine de minutes à 180 degrés puis prêt à être dégusté.

La minute conseil:

La présomption de démission
Delphine Mau, directrice juridique de la CNBPF nous explique le changement concernant la présomption de démission. Un salarié est désormais présumé démissionnaire s'il quitte volontairement son poste sans justification et sans l'avoir repris après une mise en demeure de son employeur, il ne pourra donc bénéficier des allocations chômage. Le salarié a 15 jours suivant la mise en demeure pour justifier de son absence (raisons médicales,

droit de retrait, droit de grève, refus d'exécuter une instruction contraire à une réglementation, modification du contrat par l'employeur) et reprendre son activité. Cette présomption peut être contestée par le salarié devant le conseil de prud'hommes.

L'agenda du mois de juin

Le 20 juin, les lauréats de la 27^e promotion « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Boulangerie ont reçu leurs médailles et diplômes à la Sorbonne à Paris. Un moment de célébration de l'excellence boulangère! Chaque émission est diffusée le deuxième mercredi du mois, le prochain épisode sera disponible en septembre. Rendez-vous sur la chaîne YouTube « Confédération Nationale de la Boulangerie ».



La parole est à vous!

Vous souhaitez témoigner sur un sujet en particulier lié à l'univers boulangier ou participer à un reportage dans le cadre de la rubrique « Produit du mois »? Adressez vos demandes à l'adresse email cafecroissant@boulangerie.org

Boulangier de France

Les outils de communication et de promotion

La marque Boulangier de France a été lancée en janvier 2020 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, elle est associée à une charte de qualité à laquelle les artisans adhérents doivent se conformer. En effet, un artisan certifié Boulangier de France respecte des engagements en matière de fabrication artisanale, de bien-être et d'hygiène, d'accueil et d'accessibilité et de responsabilité sociétale.

La Confédération a travaillé, avec l'agence Divino Conseils, sur des nouveaux outils de communication pour permettre aux Boulangers de France de valoriser fièrement leur appartenance à la marque auprès des consommateurs.

Si vous êtes adhérent à la marque, vous trouverez 7 modèles d'affiches en différents formats (PDF, PNG, version impression) ainsi que des bandeaux horizontaux



pour le web et les écrans plasma dans la rubrique « Outils de communication » du site boulangerdefrance.org. Les liens vers les vidéos sur la marque, notamment de la campagne publicitaire de 2023, sont également accessibles. En repartageant ces vidéos sur vos réseaux sociaux et/ou votre site web, vous renforcerez la

notoriété de la marque auprès de vos internautes.

Ces supports s'ajoutent aux sacs à pains logotés ainsi qu'à la plaque signalétique que vous pouvez commander sur la boutique en ligne des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie sur lesnouvellesdelaboulangerie.fr. Prochainement, un sticker à accoler en vi-

trine comportant le logo ainsi qu'un QR Code sera proposé à la vente. Les kits de communication créés en 2020, axés sur les messages clés, seront également disponibles sur la boutique en ligne.

Pour en savoir plus sur la marque et ses engagements, rendez-vous sur boulangerdefrance.org

27^e session MOF

Les quatre lauréats en boulangerie médaillés

La cérémonie de remise des médailles de la 27^e session de l'examen « Un des Meilleurs Ouvriers de France », promotion Albert Lebrun, a eu lieu le 20 juin à la Sorbonne en présence de nos MOF Boulangers : **Aurélien Le Mouillour, Alex Laumain, Valentin Levrard et Rodolph Couston.**

Nos quatre lauréats classe Boulangerie ont reçu leur prestigieuse veste au col tricolore et leur médaille.

La Confédération était bien

évidemment à leurs côtés pour les accompagner, représentés par le président **Dominique Anract, Xavier Bordet et Jean-Yves Gautier.** L'examen avait eu lieu à Valenciennes au CFA de Saint-Saulve, du 26 au 28 avril dernier.

Le diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est de niveau 3. Il est délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Un parcours d'excellence encadre le concours Un des Meil-

leurs Ouvriers de France (UMOF), de l'inscription à l'obtention du titre diplômant, toujours en s'appuyant sur l'acquisition des savoir-faire en situation de travail.

S'engager dans l'examen « Un

des Meilleurs Ouvriers de France », c'est vouloir devenir un ambassadeur de son métier, s'inscrire dans un esprit où règnent les valeurs de la connaissance des métiers, de l'innovation, de la rigueur et du désir de transmettre. La reconnaissance des professionnels qui excellent est devenue



un atout dans la société et quelle fierté pour eux-mêmes. La CNBPF était associée à la préparation de cet examen, les candidats se sont entraînés depuis plus d'un an pour arriver à ce niveau d'excellence ! Encore toutes nos félicitations !



Demain chez vous

Le croustillant
du feuilletage, la fraîcheur
et la gourmandise de la
fraise : une viennoiserie
idéale pour l'été !

Le tour de fraise

*Ce roulé à base de pâte levée feuilletée bicolore est garni
d'une crème à la fraise et siropé avec un sirop de fraise.*



Viennoiserie

Le tour de fraise

Pour 36 pièces

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Détrempe nature	2000 g
Beurre de tourage	500 g

DÉTREMPE BICOLORE ROUGE

Détrempe nature	350 g
Poudre de betterave rouge	20 g
Beurre	20 g

- Au batteur, teinter de manière homogène la détrempe avec la poudre de betterave rouge et le beurre.
- Filmer et réserver au réfrigérateur.

CRÈME À LA FRAISE

Pulpe de fraise	650 g
Œuf	135 g
Sucre semoule	75 g
Gousse de vanille	1
Poudre à crème	60 g

- Dans une casserole, faire bouillir la pulpe de fraise.
- Au fouet, blanchir les œufs avec le sucre semoule, les grains de vanille et la poudre à crème.
- Hors du gaz, mélanger les deux préparations.
- Porter le tout à ébullition pendant 1 minute.
- Débarrasser sur une plaque en inox, puis filmer et faire refroidir rapidement à 10°C.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

CHIPS DE FRAISE FRAÎCHE

Fraise fraîche	125 g
Sirop à 30°B	250 g

- Sur une planche à découper, couper les fraises fraîches en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Les faire tremper 3 minutes dans le sirop froid, puis les égoutter sur la planche à découper.
- Déposer sur une feuille de papier cuisson et les faire sécher environ 1 h 30 à 110°C, dans un four ventilé.
- Veiller à ce que les tranches de fraise soit bien séchées et réserver à l'abri de l'humidité.

SUCRE COLORÉ VANILLÉ

Sucre semoule	300 g
Pulpe de fraise	10 g
Gousse de vanille épuisée	1

- Mélanger le tout.
- Réserver à l'abri de l'humidité.

DORURE

Œuf entier liquide	150 g
--------------------	-------

SIROP DE FRAISE

Eau	200 g
Sucre semoule	200 g
Crème de fraise	40 g

- Porter le tout à ébullition.

PESAGE

- En 1 pâton de 1650 g et 1 pâton de 350 g (pour la détrempe bicolore rouge).

MISE EN FORME

- Bouler.

POINTAGE

- Environ 30 minutes.

ABAISSÉ

- En rectangle.

BEURRAGE

- Enchâsser 500 g de beurre de tourage dans la détrempe nature.

TOURAGE

- Donner 1 tour simple puis 1 tour double en ajoutant une détrempe rouge au milieu du tour double.

DÉTENTE

- Environ 45 minutes au réfrigérateur.

ABAISSÉ

- Abaisser en un rectangle de 45 cm de large sur 90 cm de longueur.
- Écraser les 5 cm inférieurs, puis dorer.
- Étaler la crème à la fraise sur la partie non écrasée et enrouler serré.
- Refroidir le rouleau au congélateur au minimum 20 minutes.
- Ébarber les extrémités.
- Détailler en tranches de 2,5 cm de largeur et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Environ 2 heures à 25°C.
- Dorer le pourtour.
- Environ 18 minutes à 175°C dans un four à sole.
- Siroper de sirop de fraise.
- Sur une grille.
- Décorer le pourtour de sucre coloré et déposer une chips de fraise au centre.

APPRÊT

FINITION

CUISSON

FINITION

RESSUAGE

FINITION

CONSEIL
DU CHEF

Veillez à ne pas trop cuire cette viennoiserie au risque de perdre la teinte rouge du bicolore.

26^e Fête du Pain

● Vienne/Bouches-du-Rhône. La Saint Honoré fêtée dans toute la France

La Fédération des boulangers-pâtisseries de la Vienne était présente à la Foire de Poitiers pour célébrer la 26^e Fête du Pain. Ils ont fait déguster au public les spécialités locales de la Vienne et des Caraïbes, thème de la Foire cette année. Ils ont aus-



À la Foire de Poitiers (Vienne).



À Salon-de-Provence dans les Bouches-du-Rhône.

si distribué gratuitement du pain porte-bonheur de la Saint-Honoré. Dans le Sud, à Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône), la Fête du Pain s'est déroulée du 2 au 4 juin au domaine du Merle. Le 1^{er} jour, les

boulangers ont reçu une centaine d'enfants des écoles de Salon-de-Provence, et le week-end, plus de 200 enfants par jour qui étaient tous heureux de pouvoir confectionner leur pain, de le cuire et de le déguster!

SPECIAL PROMOTION

Reconnaître une boulangerie c'est simple comme bonjour !

Grâce à ce repère, le consommateur ne peut plus se tromper, il vous reconnaît en un clin d'œil.



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



Plaque émaillée
(format : 30 x 30 cm)

199 €

le kit au lieu de 528 €

ou

la plaque seule au prix de

45 €

au lieu de 129,90 €



LABOUTIQUE DUBOULANGER.COM

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

maison.du.boulangier.50@wanadoo.fr

www.boulangerie50.org

www.laboutiqueduboulangier.com

www.enseigne-boulangerie.fr

Grand Est

● Bas-Rhin. Congrès Départemental de la Boulangerie du Bas-Rhin organisé par la Corporation de Sélestat-Benfeld

L'essentiel

Le mercredi 7 juin, la corporation des boulangers de Sélestat-Benfeld a accueilli le congrès de la boulangerie, à la salle polyvalente de Wittisheim, en présence de plus de 60 personnes.



Le président de la corporation de Sélestat-Benfeld, Stéphane Helfter, a souhaité la bienvenue aux congressistes ainsi qu'aux officiels présents. Il s'agissait du premier congrès qu'il a eu l'honneur d'organiser étant élu président de la Corporation depuis le 24 mai dernier seulement, prenant la suite de Michel Helfter.

Le président fédéral, José Arroyo, a félicité et remercié le président Stéphane Helfter pour son implication au sein de la corporation de Sélestat. Il en a profité pour saluer également le travail de tous les présidents de corporations bas-rhinoises et la présence du président confédéral Dominique Anract.

Après avoir abordé différents points comme la Banque Alimentaire du Bas-Rhin avec l'intervention de son président M. Serrats, ou le document unique Oria (Carsat), s'en est suivi le rapport d'activités présenté par Éloïse à l'aide d'un diaporama. Elle a présenté toutes les activités et les événements ponctuels ou annuels de la Fédération. Une présen-

tation applaudie par l'assemblée présente. Cette rétrospective démontre bien l'activité de la Fédération et tous les efforts mis en place sur une année.

Le point suivant concernait le rapport financier de l'exercice et présenté par le trésorier, Bernard Eckert qui a procédé à la lecture du compte de résultat et du budget prévisionnel. Le bilan présenté ne soulevant aucune objection, il a été adopté à l'unanimité; le compte de résultat prévisionnel également.

Intervention du président Dominique Anract

La parole a été donnée à Dominique Anract, président de la CNBPF, qui a fait un tour d'horizon des mois écoulés, avec un automne et hiver très compliqués, la crise des matières premières qui a démarré avant la guerre en Ukraine et juste après la crise du Covid. La CNBPF a pu négocier le guichet unique, l'amortissement, et le plafonnement de l'énergie. Il a rappelé 3 piliers importants: économiser l'énergie dans les boulangeries en faisant attention à la consom-

mation, en utilisant les aides (énergie, matériel, installation), en augmentant les prix (5,8, 10 %), tout cela peut concourir à pouvoir espérer un bilan quasi normal. Il conseille aussi de bien veiller au prix de revient: vérifier les marges sur les achats tous les 2 mois ainsi que la masse salariale. Il a évoqué également le panier moyen qui a tendance à diminuer par manque de moyens de la population qui subit la crise; les Tickets restaurant (commissions et frais trop élevés, libéralisation du papier). Le Ministère a été sollicité par la CNBPF. Il a rappelé l'importance de la profession dans le marché de l'emploi tendu. Actuellement, 29 000 postes sont à pourvoir. La Confédération travaille sur le moyen d'attirer les jeunes vers la profession. Pour lui, les lycées professionnels ne sont pas des concurrents des CFA mais permettent de renforcer la demande. Ces jeunes seront récupérés par la boulangerie automatiquement lorsqu'ils seront sur le marché du travail. Il a aussi souligné que les boulangers français étaient bien soutenus par les

instances politiques (un des pays qui a soutenu le plus au niveau européen).

De nombreux événements à venir

Après que José Arroyo a annoncé les animations à venir sur le département du Bas-Rhin, comme, entre autres, le Challenge Foot, l'Opération Rentrée de Classe, la Foire Européenne, le MJB Alsace, la Soirée de l'Excellence, le Marché de Noël, le concours Galette 2024, la Salon Egast et la Balade Gourmande..., M. Bauer, Maire de Sélestat, a rendu hommage à la profession. Il apprécie les rapports positifs qui permettent à la profession d'avancer et l'aide que la Fédération apporte à ses adhérents. Pour lui, les boulangers sont indispensables aux consommateurs pour apporter leur pain quotidien et de qualité. Pour les augmentations, il estime que les consommateurs peuvent l'envisager et l'accepter surtout pour de la qualité. La société a besoin des boulangeries et il invite la profession à rester motivée et à persévérer face aux difficultés.

Le président José Arroyo a remercié les congressistes pour leur présence et la bonne tenue du congrès, qui s'est clos, à Wittisheim, avec un verre de l'amitié et un repas « buffet » offert par la Fédération de la Boulangerie du Bas-Rhin et préparé par le traiteur Christophe Loos. Le prochain congrès départemental sera organisé par la corporation de Molsheim.

CAFÉ Croissant



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

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

Tous les 2^{èmes} mercredis du mois

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



Chaîne youtube CNBF

Auvergne-Rhône-Alpes

● Loire. Ces pros en lice pour la meilleure « Tradi » et le plus beau croissant !

Le 1^{er} juin 2023, à l'Hôtel de Ville de Saint-Étienne s'est déroulée la 9^e édition du concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française de la Loire et la 4^e édition du Meilleur Croissant. Les professionnels et apprentis motivés ont porté le matin leurs belles baguettes et beaux croissants qui ont été notés l'après-midi par un jury de qualité composé, à la fois de professionnels, mais aussi de partenaires suivant des critères bien précis.

La proclamation des résultats était très attendue en fin d'après-midi en présence de tous les participants, leur famille, les partenaires mais aussi du Maire Gaël Perdriau, accompagné de son adjointe chargée du commerce Pascal Lacour qui a ouvert la cérémonie, en mettant à l'honneur tout ce travail accompli.

Le vainqueur de la Meilleure Baguette de Tradition est Fabrice Alliol de Saint-Victor-sur-Loire, qui a déjà remporté ce prix en 2021 et a participé à la sélection nationale. Le 2^e est Alexandre Bererd, artisan boulanger à Roanne, le 3^e David Pouilly, artisan boulanger à Just-Saint-Rambert, qui a déjà été lauréat.

Pour la catégorie apprenti, le vainqueur est Guillaume Catex dont son maître d'apprentissage est Fabrice Alliol, vainqueur de la baguette.

Pour le concours du Meilleur Croissant, le vainqueur est Guillaume Labé, boulanger à



« Pétrins et Gourmandises » à Feurs, le 2^e est la boulangerie Chabert à Le Coteau et le 3^e est Damien Veillas, boulanger à la Maison Puilly Montbrison. Pour la catégorie apprenti, le gagnant est Enzo Faye, en apprentissage chez « Pétrins et Gourmandises », à Feurs.

Les boulangers organisateurs remercient tous les professionnels ayant participé ainsi que la mairie de Saint-Étienne et l'ensemble de ses services pour leur accueil, les partenaires qui soutiennent généreusement ces concours: MAPA, Moulins des Grandes Terres, Minoterie Nicot, Banque Populaire Auvergne-Rhône-Alpes, Minoterie Moderne, EDF, RHD Labo France Frais, APPA, Loste Tradi France, La Tribune, Le Progrès.





Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

Tout ce qu'il faut savoir sur...

La gestion des vagues de chaleur en entreprise

Au regard des prévisions alarmantes concernant la canicule de l'été 2023, le ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, Christophe Béchu, a présenté le 8 juin dernier le **plan national de gestion des vagues de chaleur** visant à protéger la population.

Il comporte 15 mesures phares et cible différents publics. Concernant les salariés et les entreprises, sont prévues les actions suivantes :

- Les entreprises seront prévenues avant chaque vague de chaleur et un **guide** sera créé sur les travaux réalisables rapidement par les entreprises ainsi que sur les comportements à adopter pour améliorer la température dans les bureaux ;
- Les agents de l'Inspection du travail seront mobilisés pour **intensifier les contrôles et accompagner les entreprises** dans la prise en compte du risque chaleur. La priorité sera donnée aux secteurs exposant particulièrement au risque chaleur. La boulangerie est particulièrement visée : « Une attention particulière devra être portée aux activités exposant davantage les travailleurs au risque de chaleur, telles que les activités en extérieur (BTP, travaux agricoles), la restauration, la boulangerie, les pressings... ».

En outre, le Ministère met l'accent sur le fait qu'il « est in-

terdit aux employeurs d'affecter des jeunes aux travaux les exposant à des températures extrêmes susceptibles de nuire à leur santé » (art. D. 4153-36 du Code du travail), sous peine d'amende.

Il est important de rappeler que l'article L 4121-1 du Code du travail prévoit que **l'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs**.

Plus concrètement, l'employeur est tenu de mettre en place une organisation et des moyens adaptés aux situations d'exposition aux épisodes de forte chaleur.

Comme l'indique le ministère du Travail, il doit notamment :

- Intégrer au document unique d'évaluation des risques les risques liés aux ambiances thermiques ;
- Mettre gratuitement à disposition des salariés de l'eau potable et fraîche, à proximité des lieux de travail et en quantité suffisante (Article R 4225-2 du Code du travail). En effet,



l'un des premiers moyens pour éviter les effets de la chaleur est de s'hydrater fréquemment ;

- Mettre en place une ventilation des locaux de travail correcte et conforme à la réglementation ;

- Fournir aux salariés des moyens de protection contre les fortes chaleurs et/ou de rafraîchissement.

Suivant les recommandations du plan canicule, l'employeur doit, si possible, **prendre des précautions pour réorganiser le temps du travail au sein de son entreprise**. Il peut s'agir :

- D'aménager les horaires de travail : début d'activité plus matinal, suppression des équipes l'après-midi... ;
- D'organiser des pauses supplémentaires et/ou plus longues aux heures les plus

chaudes de la journée, si possible dans une salle plus fraîche.

L'employeur peut relayer à ses salariés l'**affiche** afférente aux principales recommandations du gouvernement pour se protéger de la chaleur : **canicule.pdf (economie.gouv.fr)**

Les obligations des employeurs ne dispensent pas les salariés d'être vigilants à l'égard de leur santé.

Pour plus de détails, n'hésitez pas à consulter le plan national de gestion des vagues de chaleur (<https://www.gouvernement.fr/actualite/plan-national-de-gestion-des-vagues-de-chaleur>) et à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental.

Guillaume Mallet, la boulangerie en équilibre

L'essentiel

La boulangerie Mallet fabrique le « Lou Seiglou », une tourte de seigle sur levain à la farine coulée à l'eau chaude. L'histoire raconte que cette céréale locale, intéressante sur le plan gustatif, a été retrouvée dans un sac abandonné dans un vieux moulin. Elle a été réensemencée dans le cadre d'une convention entre la fédération des boulangers de Haute-Loire et la Chambre d'Agriculture pour produire cette spécialité.

Fils de boulangers et adolescent, Guillaume Mallet, qui fréquentait le fournil de ses parents, voyait surtout de leur métier ses contraintes éprouvantes : le travail les weekends, les jours fériés, et des horaires laissant peu de place au temps libre. Cette vie sociale orientée différemment du reste de la population lui fait choisir une tout autre orientation au début de sa vie professionnelle. « J'ai obtenu un BTS en conception de produits et je suis rentré chez Tetra Pack, au département recherche et développement. J'avais 27 ans quand j'ai décidé de quitter cette entreprise à la faveur d'un plan social. J'avais alors cette ambition de prendre mes propres décisions en travaillant à mon compte », se souvient Guillaume Mallet.

En passant quelques mois avec son père au fournil, Guillaume retrouve vite des sensations et une ambiance qui vont le convaincre de persévérer. Il part pour l'École Française de Boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac où il va croiser la route d'Olivier Magne et de Patrick Bourgade. « J'ai passé 6 mois sur place avec ces deux formateurs



© Frédéric Vielcanet

exceptionnels pour obtenir mon CAP Boulanger. J'ai aussi bénéficié des connaissances déjà acquises chez mes parents ». Le boulanger travaille ensuite plusieurs mois chez Jacques Mahou, pour qui la boulangerie est une recherche permanente d'un équilibre. L'artisan du « Vieux Four » de Tours est un des précurseurs du retour à la cuisson au four à bois pour un pain au levain 100 % bio.

Développer une gamme bio

L'artisan s'installe en 2006 sur 120 m², prenant la suite de ses parents à Espaly-Saint-Marcel, en Haute-Loire, un bourg de 3500 habitants collé à la ville préfecture du Puy-en-Velay. Son projet est de développer une gamme bio avec les farines Borsas de la minoterie Dupuy Couturier. Des farines de type 80 jusqu'au type

150 en passant par l'épeautre ou le khorazan. « Je me suis rapidement aperçu qu'il convenait d'obtenir la certification pour un affichage plus percutant », constate le boulanger. Par conviction personnelle, Guillaume Mallet propose une baguette de tradition sur levain peu salée : la Vellave. Un produit clivant qu'il revendique par la volonté affichée de ne pas trop masquer son goût véritable. Sur la farine conventionnelle et la farine de seigle, c'est le moulin Carron qui fournit le boulanger

« Boulanger de France, je le suis depuis le début et nous le prouvons tous les jours ! »

avec des blés issus majoritairement du département de Haute-Loire. « Avec la T150, l'épeautre et le khorazan, nous cuissons en moule des pièces de 1,5 kg à la croûte assez fine, vendues à la coupe. Au total, nous avons un rayon avec une vingtaine de références et des formes différentes,

ce qui va influencer sur le résultat final », détaille l'artisan.

Des pâtisseries élaborées

À Espaly, la pâtisserie boulangère et ses produits simples et bons restent bien présents avec les éclairs, les flans, les tartes aux fraises crème pâtissière. Elle côtoie des gâteaux plus élaborés au montage complexe, comme le « Roussillon », une dacquoise dotée d'un croustillant surmonté d'une compotée d'abricots chapeauté d'un biscuit à la pistache et d'une bavaroise à la vanille. La tarte au citron meringuée et la tarte snickers caramel cacahuète restent également des valeurs sûres.

Une gamme classique de viennoiseries et de brioches vient compléter cette offre. « La période Covid a été propice à un fort développement du rayon snacking. Depuis le retour à la normale, nous avons retrouvé une demande plus linéaire avec une offre de sandwiches et de salades assez simple. L'hiver, nous avons des plats chauds en barquette individuelle : saucisse lentilles et poulet de production locale avec purée maison », détaille l'artisan. Le commerce développe également son rayon chocolat avec les bonbons, les tablettes et des assortiments de mendiants vendus en pots décorés à l'occasion des fêtes comme le 1^{er} mai ou la fête des mères. L'équipe de 12 personnes sait se motiver pour participer aux concours départementaux. En 2022, elle a remporté un splendide doublé meilleur baguette/meilleur croissant de Haute-Loire. « Boulanger de France, je le suis depuis le début et nous le prouvons tous les jours. Ce label, ajouté à notre certification sur le bio, nous a occasionné un retour extraordinaire de nos clients ».

Frédéric Vielcanet

l'hirondelle®



1895

LEVURE SPÉCIALE PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

LE BON GOÛT DE LA TRADITION



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6024595

L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.

- Facilite le travail de la baguette de tradition française en direct, pousse contrôlée et schémas en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac.
- Apporte une pousse au four spectaculaire.
- Évite la prise de couleur excessive.
- Améliore la croustillance et la finesse de la croûte.
- Encore plus performante en pâtes sucrées (viennoiseries, brioches...).




LESAFFRE

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr



Se démarquer par ses viennoiseries garnies

Pains aux raisins, pliés aux pépites ou même bicolores sont devenus très courants en boulangerie. Pour se démarquer et offrir de la nouveauté, il est alors important de proposer une diversité de viennoiseries garnies. Éphémères, adaptées à un événement ou quotidiennes, elles nécessitent cependant certaines précautions à leur mise en œuvre. **Les conseils des formateurs de l'INBP.**

Les types de pâtes

Plusieurs types de pâte peuvent être utilisées pour les viennoiseries garnies. Le premier type est une pâte feuilletée. Ce peut être une pâte à croissant mais il est possible de modifier la richesse et le coût de revient en changeant de type par le biais de la détrempe. Ainsi, rien n'empêche d'utiliser une pâte à pain de mie, à pain viennois ou autre pâte. Le second type de pâte possible est la version briochée. On se dirigera vers des pâtes à pain au lait, à pain viennois, à pain brioché ou à brioche. Notons un retour en force de la brioche feuilletée, qui sera nettement moins pétrie afin d'éviter les phénomènes de rétraction très fréquents pour les cuissons en moules. Enfin, pour les viennoiseries cuites en friture, il est d'usage d'utiliser des pâtes moins grasses.

Les garnitures à base de fruits

Côté garnitures, des préparations à base de fruits peuvent être judicieuses. Cela consiste à fabriquer une sorte de compote, collée avec une poudre à crème ou de l'amidon de maïs. Le dosage est identique à une crème pâtissière (environ 80 g par litre de pulpe ou jus de fruits). Pour les fruits frais ou au sirop, passez-les au four pendant quelques minutes afin de les dessécher légèrement. Les fruits surgelés rejettent de l'eau à la décongélation et doivent être cuits au préalable ou incorporés dans une préparation qui la fixera. Les pulpes de fruits peuvent être des bases pour des gélifiés, mais atten-



Proposez régulièrement des viennoiseries garnies qui s'adapteront aux périodes festives ou à l'offre saisonnière.

tion : en fonction de votre recette et du texturant utilisé, ils passeront en cuisson ou non. L'effet thermoréversible ou non du produit régit le stade d'utilisation. Pour un garnissage avant cuisson, le choix est assez restreint et délicat. La pectine jaune, la gomme de xanthane ou de gellane sont des solutions efficaces. Le dosage varie selon l'acidité et la teneur en sucre présentes. Attention à ne pas surdoser sous peine d'avoir une texture très cassante et désagréable en bouche. Le garnissage après cuisson sur viennoiserie froide est plus simple, on utilisera alors de la gélatine ou de la pectine NH.

Les crèmes

Les crèmes pâtissières, d'amandes ou la frangipane sont les plus utilisées car toujours présentes dans nos four-

nils et faciles à réaliser. Attention cependant à la gestion de l'humidité si l'on veut enfermer ces garnitures. Cela est un problème récurrent qui confère un aspect pâteux et provoque des cavités dans le produit final. De fait, certains professionnels préfèrent isoler la garniture en l'enfermant dans une coque de pâte à choux cuite ou même dans une crêpe découpée à bonne dimension. Sinon, évitez les garnitures qui sont trop humides type compote. Figez-les plus en augmentant légèrement la quantité de poudre à crème, d'amidon ou de farine. Incorporer une poudre d'amande ou des miettes de biscuits peut résoudre ce problème. Sinon, on peut ajouter des éclats de fruits secs préalablement grillés ou des cubes de fruits séchés. La congélation est souvent une solution de rationalisation mais

elle peut amplifier ces migrations d'humidité. L'utilisation d'une poudre à crème spéciale congélation est conseillée.

Des garnitures originales

Un biscuit en guise de garniture est aussi envisageable. Fondant au chocolat, brownie, financier ou cake peuvent être enfermés dans la pâte. Dans ce cas, le biscuit est précuit ou cuit puis *punché*. Vous pouvez également utiliser des pâtes sablées et pâtes à cookies pour modifier les textures. Macaronade, crumble ou autres peuvent également venir en finition.

Pour sortir des sentiers battus, garnissez vos viennoiseries en utilisant des pâtes d'amande, de datte ou encore d'abricot. Très souvent, la pâte d'amande est détendue avec du blanc d'œuf ou une purée de fruits. Les pâtes de fruits séchés (figue, abricot...) peuvent être fabriquées à l'aide d'un mixeur. Ces préparations ont l'avantage de dégager peu d'humidité en cours de cuisson. Par sécurité, piquez la surface de la pâte avant l'enfournement ou ménagez une cheminée dans la viennoiserie.

Enfin, de plus en plus tendance, le choix de certains artisans se porte sur une viennoiserie garnie après cuisson. Du simple croissant à une viennoiserie plus complexe, elle est cuite « nature ». Après refroidissement, elle est garnie à la poche ou avec une fourreuse à beignet. Dans ce cas, les crèmes n'ont plus besoin de parfaitement se tenir et les possibilités sont donc illimitées. Alors, à vous d'être créatifs!

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

Fiers de votre métier, arborez-le !

**Boulangier
de France**



Kits PLV « Boulanger de France » pour établissement principal

- Une vitrophanie de 30 x 70 cm logoté « Boulanger de France »
- Une vitrophanie de 9 cm de haut sur 282 cm de long comportant 7 messages affirmant la démarche « Boulanger de France »
- Une affiche de 30 x 60 cm présentant les engagements « Boulanger de France »
- Deux affiches de 30 x 40 cm expliquant l'objectif « Boulanger de France »
- 5 planches de 204 pastilles autocollantes (1020 pastilles) comportant le B de « Boulanger de France »

Prix : 80 € HT (96 € TTC)

Nos croissants
sortent du fournil,
pas du carton



Pour vous,
nous sommes fiers
de nos savoir-faire



Tous nos pains
sont faits à la main,
pas à la chaîne



Pour votre plaisir,
préférez
la tradition artisanale



Nos sandwichs
sont faits maison,
pas dans une usine



C'est nous qui fabriquons
nos quiches et pizzas,
pas une machine

Nos pâtisseries sont fabriquées
par un boulanger-pâtissier,
pas par une machine



Pour votre plaisir,
préférez Boulanger de France



Nos sandwichs
sont faits ici,
pas dans une usine



Tous nos pains
sont faits à la main
pas à la chaîne



Nos quiches et pizzas
sont fabriquées et cuites ici
pas à 200 km

Kits PLV « Boulanger de France » pour établissement secondaire

- Une vitrophanie de 30 x 40 cm comportant le B de « Boulanger de France »
- Une vitrophanie de 9 cm de haut sur 282 cm de long comportant 6 messages affirmant la démarche Boulanger de France
- Une affiche de 30 x 60 cm présentant les engagements « Boulanger de France »
- 5 planches de 204 pastilles autocollantes (1020 pastilles) comportant le B de « Boulanger de France »

Prix : 64 € HT (76,80 € TTC)

Plaque signalétique Boulanger de France¹

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

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

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

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

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

Et si vous barefootiez ?



Vous avez peut-être déjà croisé un adepte du barefooting se baladant les pieds à l'air dans les rues... Non, le barefooting n'a pas été créé pour faire des économies de chaussures. Non, tous les barefooteurs ne sont pas des néo babos qui regrettent les années 70. Derrière ce mouvement plutôt sympathique de pieds nickelés qui recherchent le bien-être de leurs pieds, se cache une idéologie qui mêle écologie et plaisir du naturel. Prêt à retirer vos chaussures ?

Un peu de liberté pour vos pieds

Avez-vous déjà entendu leur appel du pied pour vous dire à quel point ils souffraient d'être enfermés toute la journée dans des mocassins serrés qui les asphyxient ? Sans parler des chaussures neuves qui s'acharnent sur vos talons pour faire surgir des ampoules et autres cors. On pense rarement à eux et pourtant, les pieds, qui portent le poids du corps, sont à la source de votre équilibre. Le barefooting a pour objectif de libérer vos pieds en les mettant à nu. Le concept ? Marcher les pieds à l'air pour les laisser respirer et profiter de la délicieuse sensation de jouer les va-nu-pieds.

Du plaisir jusqu'au bout des orteils

À force de les museler toute la journée dans des grosses chaussettes, on a tendance à oublier que les pieds sont ultra sensibles. Le barefooteur s'amuse à varier les sensations en diversifiant les surfaces de contact. Se faire chatouiller le talon dans l'herbe, tester l'asphalte légèrement chauffé, marcher dans la terre molle ou le sable chaud pour se relaxer pas à pas... Quand on est chez soi, on a tendance à se balader pieds nus. Pourquoi ne pas prolonger ce moment à l'extérieur ? Pas question pour autant d'enfreindre la loi ! Même si aucun texte n'interdit de marcher sans chaussures, il n'est pas toujours facile

de le faire dans les endroits publics. Un barefooteur est un peu un naturaliste du pied. Même si ça ne choque personne de voir des pieds nus dans la rue, ça reste compliqué dans certaines zones.

Une randonnée barefoot ?

Si les pieds sont exclus de certains lieux urbains, rien ne vous empêche de pratiquer le barefooting en pleine nature. Les barefooteurs se regroupent entre eux pour organiser des randonnées découvertes. Un bon moyen pour explorer le barefooting en toute sécurité. Les parcours sont sans danger pour ceux qui se demanderaient si ce n'est pas dangereux de marcher sans baskets. Plus vous marchez pieds nus, plus votre voûte plantaire se renforce en se durcissant avec la corne. Le pied prend ses aises et le bien-être s'installe...

Méditation plantaire

Le barefooting s'accompagne d'une philosophie de vie qui place la nature au centre et le zen pas très loin. Si la chaussure a été une révolution pour avancer plus vite et éviter de se taillader les pieds à chaque pas, le barefooting est revenu aux sources des sensations en prenant le temps d'être à l'écoute de son corps. Difficile de définir un créateur du concept, attendu que dans certains pays, beaucoup marchent pieds nus sans toujours le vouloir. En France, l'initiateur de ce mouvement a été Henri

Boëtier qui a lancé en 1998 le mouvement des « pieds nus ».

La santé passe par les pieds

Oui, en marchant pieds nus, vous allez vous retrouver avec les pieds noirs, le sol étant rarement aussi propre que votre carrelage de cuisine. Mais supposant que les pieds passent à la douche à la fin d'une balade, ils ne sont en rien infectés par des microbes sautant sur l'occasion. Les mycoses s'attrapent davantage dans des chaussures qui entretiennent l'humidité. Seul hic, votre colonne vertébrale pour les plus sensibles, si vous vous lancez dans de longues balades. Sans chaussures, l'impact des pas se répercute directement sur le dos. Profiter, en revanche, des beaux jours pour barefoot dans l'herbe, vous procurera une pure sensation de bien-être.

Lise Lafitte

Prenez vos pieds en main

Vos pieds aiment être chouchoutés ! Après avoir joyeusement barefooté, nettoyez-les consciencieusement et n'oubliez pas de les hydrater. On peut barefoot en toute saison, mais les moins téméraires fuiront la pluie pour ne pas glisser et choisiront un temps ensoleillé pour éviter d'attraper un rhume par les pieds.

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

Fiers de votre métier, arborez-le !



T-shirts logotés « Boulangier, c'est un métier »

- Existent en coupe femme (Jamaica) et homme (Beagle)
- Tailles : S - M - L - XL - XXL
- Coloris blanc ou noir
- Prix unitaire : 7 € HT (8,40 € TTC) + 1,60 € de frais de port
- Prix à partir de 10 : 6 € HT (7,20 € TTC) / frais de port inclus



Pin's métallique « Boulangier, 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 « Boulangier, c'est un métier » et « Boulangier de France »¹

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



Tote bags (sacs en toile)

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



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

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

Le cosmos dans votre assiette



© Simon Détraz

Stellar, un menu dans les étoiles

Vous aviez aimé *Under the sea*? Vous allez adorer *Stellar*, le nouveau restaurant immersif créé par le groupe Ephemera. Un voyage dans l'espace en plein Paris, pour manger au cœur du système solaire et donner une autre dimension à ses repas. Vous voilà transformé en astronaute, le temps d'une mise en orbite pour le déjeuner ou le dîner, à savourer dans la voie lactée. Embarquement immédiat pour la mission *Stellar*...

Objectif Lune

Pour une fois qu'un restaurant vous promet la lune... Avec *Stellar*, vous allez être servi. Le groupe Ephemera avait déjà réussi son but avec son précédent restaurant immersif *Under the sea* qui vous plongeait dans les fonds marins. Le secret? Des décors, réalisés par Henriette et Compagnie, dignes d'un tournage de films, qui créent parfaitement l'illusion, et des images projetées sur des écrans géants, conçues par le studio Spectre Lab, pour un effet immersif bluffant. À peine avez-vous poussé les portes de *Stellar* que vous dé-

collez dans l'espace, à plus de 400 km au-dessus de la terre. L'équipage de la mission spatiale vous accueille en tenues de cosmonautes argentées pour vous mettre dans l'ambiance. Entre les planètes reconstituées, fabriquées à partir de bois brûlé, de papier mâché ou de verre chauffé, le jeu de lumières qui vous propulse sur le devant de la scène et les images mouvantes qui offrent un spectacle à mettre des étoiles dans les yeux, vous oublierez vite où vous êtes pour vous propulser dans une atmosphère de film de science-fiction. Vue sur la planète bleue et à quelques pas du soleil, vous verrez passer les cosmonautes et les satellites entre les plats.

La galaxie en entrée

Les planètes sont alignées pour vous offrir un menu qui va vous faire voyager dans votre assiette. Si *Under the sea* jouait la carte des produits marins, *Stellar*, vu du ciel, fait le tour du monde des saveurs avec des spécialités qui viennent de tous les continents. Italie, Vietnam,

Colombie, Israël, Angleterre, USA... Il y en a pour tous les goûts, avec des plats terriens fait maison pour des noms cosmiques qui donnent une autre dimension. Difficile de résister au « Trou noir », un burger au comté, accompagné de frites maison et encore moins au « Paris-Vénus », la version lunaire du Paris-Brest, délicieuse profiterole au praliné, sublimée par une crème chiboust. Même s'il n'est pas recommandé de boire dans l'espace, les cocktails à la carte, servis dans un verre en forme de satellite, se déclinent en faisant le tour du système solaire dans une subtilité de saveurs à tester. Ainsi le cocktail « Lune et une éclipse » se compose de rhum, d'une liqueur de chocolat blanc, un sirop de vanille infusé à la fraise, un citron vert, du kahlua et du jus du pome, ou encore le cocktail « Saturne, dieu de l'agriculture », qui offre un gin Bombay

Original infusé aux graines de Sichuan, du jus de pome et une liqueur de fleur de sureau. Le tout à siroter en contemplant le choc des météorites, la beauté

de la planète Mars ou la magnificence du Soleil... Le voyage dans l'espace se termine par la découverte d'une salle secrète conçue comme une cabine de capsule spatiale où vous pourrez contempler l'espace à travers les hublots. Le retour sur terre se fera en douceur après une heure passée dans ce lieu magique, avec l'envie de reprogrammer une mission spatiale et d'aller refaire un tour sur la lune...

Lise Lafitte

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Le restaurant *Stellar*, situé dans le 1^{er} arrondissement de Paris, est ouvert au déjeuner et au dîner pour une carte aux prix modérés, avec des plats entre 15 et 20 €, dans un cadre dépaysant. Un menu « Mini Astronaute » est prévu pour les enfants pour leur faire profiter du voyage.

Stellar - 45, rue Saint-Sébastien - 75011 Paris

Plus d'infos : www.ephemera-group.com

« La mission Stellar vous accueille 7 jours sur 7... »

2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Nouvelle Édition



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

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

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

Test psycho...logique

Quels remèdes de remise en forme vous conviennent ?

Gym tonique ou vitamines sous perfusion? Quelle est la meilleure solution pour vous remettre d'aplomb en un rien de temps? Pour découvrir votre cocktail de vitalité, vous n'avez plus qu'à répondre au test...



1 « Rire cinq minutes par jour détend pour le reste de la journée... »

- a - Vous demandez à votre partenaire de vous chatouiller.
- b - Vous tentez une séance de yoga du rire.
- c - Vous regardez en boucle le spectacle de votre comique préféré.

2 Poumons encrassés, merci pollution : pour vous oxygéner à fond...

- a - Vous faites une inhalation d'eucalyptus.
- b - Vous faites l'acquisition d'un purificateur d'air.
- c - Vous partez faire un tour en forêt.

3 Coup de pompe et grosse fatigue...

- a - Vous prenez une journée pour rester sous la couette.
- b - Vous faites une cure de chocolat, riche en magnésium.
- c - Vous vous shootez de vitamines C.

4 Crise de foie : une orgie de mayonnaise, ça ne pardonne pas...

- a - Vous faites une cure de jus de citron.
- b - Vous prenez un médicament pour aider la digestion.
- c - Une petite diète pour la journée et tout ira bien.

5 Vous décidez d'essayer un nouveau sport pour les vacances.

- a - Vous vous lancez dans la randonnée.
- b - Vous tentez un cours de Pilates.
- c - Vous vous inscrivez à un stage de surf.

6 Non, vous ne vous laisserez plus envahir par le stress et les tensions inutiles...

- a - Vous investissez dans un appareil de massage.
- b - Vous achetez un punching-ball pour vous défouler en rentrant.
- c - Vous misez sur la valériane pour vous relaxer le soir.

7 Pour récupérer après une grosse journée de travail...

- a - Vous allez prendre un verre avec des amis.
- b - Vous faites un bain de pieds.
- c - Vous vous préparez un repas réconfortant.

8 Le gâteau qui vous donne la pêche rien qu'en le regardant...

- a - La tarte au citron.
- b - Le Royal chocolat.
- c - Un Baba au rhum.

9 Réveil difficile. Votre secret pour vous lever du bon pied...

- a - Commencer la journée par un café bien serré.

- b - Rester plus longtemps sous la douche.
- c - Préparer un jus d'orange pressé.

10 Le mot qui s'associe le mieux avec remise en forme :

- a - Sieste.
- b - Sport.
- c - Shiatsu.

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

Si vous avez une majorité de ♣ : Que du naturel !

En douceur et surtout sans contrainte ! Rien ne sert de vous imposer des prescriptions draconiennes pour vous aider à retrouver votre peps, vous les suivriez autant qu'un régime sans gluten. Vous avez la capacité de récupérer vite avec un minimum d'efforts. Fatigué ? Une bonne nuit de sommeil et ça va mieux, un coup de déprime ? Une soirée entre amis vous fait plus d'effet qu'une plâtrée d'antidépresseurs. Des remèdes simples mais efficaces qui vous permettent d'être toujours en forme.

Si vous avez une majorité de ♦ : Remèdes de grand-mère...

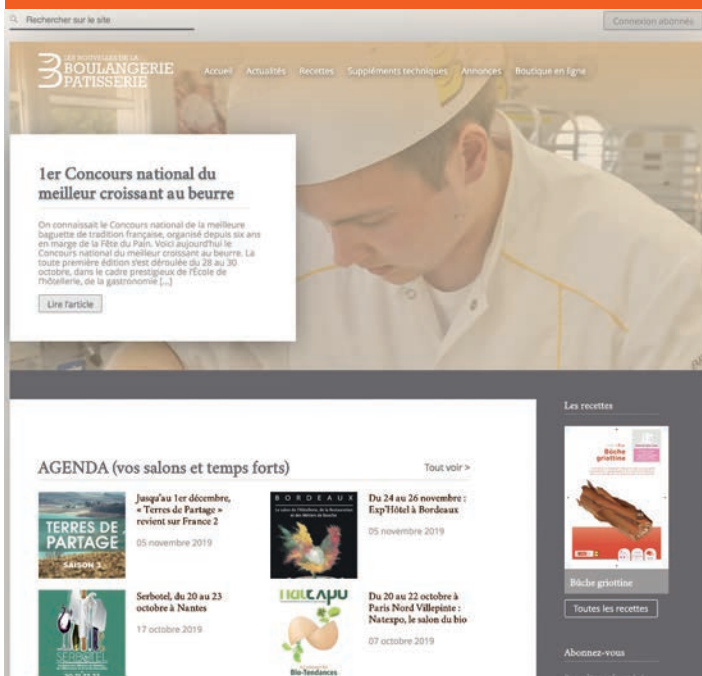
Chocolat et racines de pissenlit sont vos amis ! Pour vous remettre sur pied rien de tel qu'une bonne décoction composée par vos soins qui repose sur des ingrédients naturels.

Vous êtes le roi de la médecine douce. Entre zen et relaxation, vous surfez sur la vague du bien-être pour vous assurer un bon capital santé. Dès que vous sentez une baisse de tonus, vite, vous sortez le ginseng et partez respirer dans la forêt. De quoi retrouver votre équilibre et votre énergie en toute sérénité.

Si vous avez une majorité de ▽ : À la pointe de l'innovation

Une gélule bleue pour le matin, une rouge pour le soir... Vous avez besoin d'un support breveté et de l'encadrement médical pour vous sentir rassuré sur l'efficacité de votre démarche. Rationnel et confiant dans la science, vous n'hésitez pas à tester les nouvelles méthodes qui reposent sur les progrès technologiques, pour obtenir un effet positif sur votre santé. Retrouver la forme, oui, à condition d'être bien suivi !

VISITEZ
NOTRE SITE
INTERNET !



**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



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

FONDS DE COMMERCE

AGENCES

Dept 64 – À vendre sur la Commune de Biarritz, plein cœur de ville, un fonds de commerce d'une surface de 250 m², comprenant une surface de vente, un laboratoire, un bureau, ainsi qu'une place de parking privée.

Faible loyer. Prix de vente FAI : 954 000 €. Honoraires : charge vendeur

Contacter au 06.12.15.85.48

PARTICULIERS

Dept 78 - Boulangerie Pâtisserie à vendre, située en centre ville à 2 pas de la Poste, mairie, banques, écoles ...

120 m² répartis sur 2 étages :

- RDC : boutique + labo pâtisserie

- 1 : labo boulangerie + réserve + vestiaires + wc

CA 441 000€ - Fermée 5 semaines/an - 40 quintaux/mois Loyer 2 200 €

Possibilité d'augmenter le CA en élargissant les rayons viennoiserie et snacking ou en ouvrant le labo pâtisserie sur la boutique et en créant des places assises.

PV : 350 000 € à débattre

Tél : 06.23.76.33.79

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

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



**ANNON-
CEURS**



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

LUNDI 3 JUILLET 2023

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



FAFCEA

14, rue Chapon
CS812 34

75139 Paris Cedex 03

Tél. : 01 53 01 05 22

Site Internet :
www.fafcea.com



VOUS ÊTES :

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

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

PROFITEZ-EN POUR :

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

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

