



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Retrouvez-nous sur facebook

N°1075 - 1^{ER} OCTOBRE 2023

Réduction des emballages plastiques à usage unique : premiers pas de la feuille route



Pages 8 et 9

« Un des Meilleurs Apprentis de France »

La classe boulangerie s'illustre à la foire de Clermont-Cournon

Page 10



Criminalité

Les monnayeurs, nouvelles cibles des cambrioleurs

Page 15



Conseils de pro

Faire son praliné maison

Page 28





PARTENAIRES DES MÉTIERS DE BOUCHE

**POUR PROTÉGER L'ACTIVITÉ DES PROFESSIONNELS
DE L'ALIMENTAIRE, NOUS RECOMMANDONS :**



Le groupe de référence en assurance des personnes, interlocuteur historique des branches professionnelles.

Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.

Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.

Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE, écrivez à polealimentaire@ag2rlamondiale.fr, en précisant «partenariat MAPA» en objet.

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

Demandez votre étude personnalisée

0 800 865 865 Service & appel gratuits

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

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.

Entreprise régie par le Code des Assurances.

Immatriculée au Répertoire National des Entreprises : 775 565 088 000 66.

DOSSIER :

Réduction des emballages plastiques à usage unique, premiers pas de la feuille route

P. 8 et 9



- **5 ÉDITO : Apprentissage en Boulangerie et Excellence**
- **6 TENDANCE : Les cheesecakes basque et japonais**
- **10-15 ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : Salon Iba, le baromètre des tendances et moteur d'inspirations**
- **16-18 DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : Café Croissant fait sa rentrée**
- **19-20 RECETTE INBP : Pavé au chorizo**
- **21-24 CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Participation des boulangers-pâtissiers de l'Aisne à la foire aux Maroilles**
- **25 CONSEIL DU JURISTE : La reconnaissance du droit d'acquérir des congés payés pour les salariés en arrêt maladie**
- **26 PORTRAIT : Boulangerie Les Epris de Flogny-la-Chapelle, au royaume de la gougère**
- **28 CONSEIL DE PRO : Faire son praliné maison**
- **30 SANTÉ : Maigrir en dormant : rêve ou réalité ?**
- **32 ESCAPADE : Hyères, pour profiter de demain**
- **34 FAITES VOS JEUX : Test psycho...logique**
- **35 PETITES ANNONCES**



P. 26



P. 28



P. 32



Ma passion
est entre de
bonnes mains

Apprentissage en Boulangerie et Excellence



© Frédéric Vieilcanet

Alors que les Worldskills Olympiade des Métiers viennent de s'achever à Lyon – et que le **Concours des Meilleurs Apprentis de France en Boulangerie** vient de décerner ses jeunes lauréats à Cournon en Auvergne – une diminution de 5 % de l'enveloppe de financement des contrats d'apprentissage est entrée en vigueur le 1^{er} septembre. La baisse drastique de prise en charge des coûts contrat, la formation des apprentis dans l'artisanat est inquiétante et l'avenir même de certains métiers pourrait être menacé! Je rejoins les craintes évoquées sur cette question par le Président de CMA France, Joël Fourny.

En effet, la voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La profes-

sionnalisation est également valorisée. Nous le savons tous, l'apprentissage est la voie d'excellence de la formation et il est important de poursuivre sa valorisation afin de rendre notre profession toujours plus attrayante et permettre, également, de résorber les difficultés de recrutement que nous rencontrons. L'avenir de nos jeunes en boulangerie-pâtisserie est une priorité! 29 000 apprentis formés dans notre secteur, rappelons-le.

À très court terme, les conséquences de ce décret pourraient être compliquées pour les CFA, c'est l'avenir même de certains métiers et du secteur de l'artisanat dans son ensemble qui est menacé (77 % des boulangers y sont formés). Alors que les bons résultats de l'apprentissage sont salués par tous, et que le Président de la République affiche l'objectif d'atteindre le million d'apprentis, il est indispensable de continuer à renforcer la dynamique impulsée en faveur de l'apprentissage avec pour seul objectif: l'excellence artisanale! C'est d'ailleurs le slogan que l'on a associé à notre marque Boulanger de France.

Les diplômés formés en apprentissage s'insèrent plus facilement dans le monde du travail et 37 % des contrats d'apprentissage signés concernent des formations type CAP, BEP, BP, Bac pro (Source Dares Ministère du Travail 2023).

Nos concours nationaux font émerger les talents de demain pour susciter la passion du métier et valoriser l'excellence de la profession. Outre le fait de décerner des récompenses qui sont des gages de qualité et vecteurs de notoriété, elles permettront aux lauréats de se surpasser, de renforcer la stimulation et la motivation des jeunes pour susciter de nouvelles vocations.

La 4^e édition du Concours national du Meilleur Croissant au Beurre va se dérouler du 9 au 11 octobre à Jonzac, ce concours a pour but de mettre en valeur la Viennoiserie Maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. Il met à l'honneur le croissant fait maison, les candidats inscrits vont ainsi « s'affronter » pour confectionner le meilleur croissant au beurre de France, jugés sur le feuilletage, le goût, l'odeur ou encore l'alvéolage.

Il n'y a pas deux croissants identiques. Chaque artisan a sa recette. Nous avons souhaité le mettre en valeur à travers ce concours. C'est un symbole de la gastronomie française!

Notons également que la seconde édition du Master du meilleur pain au chocolat, organisée par la Confédération, qui aura lieu à Paris lors du Salon du chocolat, le 30 octobre prochain.

La boulangerie-pâtisserie est riche en concours qui distinguent les meilleurs candidats, mettent en avant les produits et sensibilisent l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production de qualité.

Ces compétitions valorisent l'excellence de la profession. Cette excellence est portée par les jeunes, motivés et investis avec des moments riches en émotions entre passionnés du métier. C'est cette passion que nous cultivons chaque jour!

Très confraternellement

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• LE RENOUVEAU DU CHEESECAKE : LES CHEESECAKES BASQUE ET JAPONAIS



On connaît tous le cheesecake, spécialité US à base de fromage frais, appréciée dans le monde entier depuis quelques décennies. Mais connaissez-vous le cheesecake japonais et le cheesecake basque (aussi appelé *torta de queso* en espagnol ou *burnt bask cheesecake* en anglais) ? Deux variantes du classique américain qui viennent peu à peu lui voler la vedette dans les vitrines des pâtisseries et même sur les tables étoilées.

Le Cheesecake japonais, également connu sous le nom de gâteau au fromage japonais, a une texture aussi aérienne que moelleuse. Par rapport à son cousin américain, il est fait avec moins de fromage et de sucre et moins calorique.

• DES VARIANTES ONCTUEUSES OU AÉRIENNES

Inspiré de la *torta de queso* (tarte au fromage) espagnole, le cheesecake basque naît à San Sebastian, au sein du bar *La Viña*, dans les années 2000. D'abord nationale, sa notoriété s'étend au-delà des frontières grâce aux réseaux sociaux et à l'engouement de journalistes culinaires étrangers. Ainsi Kim Severson du *New-York Times* lui décerne le titre de « Saveur de l'année 2021 ». En France, la cheffe étoilée Hélène Darroze le met à la carte de son restaurant. Les différences avec son homologue américain ? Tout d'abord, il ne comporte pas de base biscuitée. Ensuite, son appareil, cuit directement dans un moule haut, est très onctueux. Surtout, sa croûte, délicieusement caramélisée, présente une couleur brun foncé, qui lui vaut son surnom de « cheesecake brûlé » (*burnt cheesecake*, selon les Américains).

Le cheesecake japonais, lui, aurait été créé par le chef Tomotaro Kuzono dans les années 90. Comme son cousin basque, il ne repose pas sur un fond de tarte. Proche du *chiffon cake*, il se distingue par sa texture très aérienne, obtenue par une grande quantité de blancs montés. L'appareil gonfle tel un soufflé lors de sa cuisson au bain-marie. Peu sucré, il peut se décliner en divers parfums : sésame, matcha ou yuzu comme chez *Takumi* et chez *Tomo*, à Paris.

Ludivine Loriot

Centre de Ressources documentaires de l'INBP



Avec ces spécialités, le très « yankee » cheesecake – très apprécié en France – franchit les océans pour offrir de nouvelles textures et de nouvelles saveurs. Une vraie leçon de cuisine du monde à l'image de cette *torta de queso*.

Du restau. En boulangerie.



**Quand les experts de la restauration
se penchent sur le snacking, les boulangers
offrent une restauration rapide de qualité,
saine, simple et bonne !
Découvrez-la vite dans le catalogue
génération snacking.**



Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Réduction des emballages plastiques à usage unique : pr

3000000 d'emballages alimentaires sont jetés quotidiennement en France. Ce sont autant de déchets qui coûtent cher, qui polluent et qui représentent un risque pour la santé humaine et la biodiversité. En effet, il ne faut pas oublier que chaque semaine, un humain ingère par la peau, la bouche ou les poumons 5 grammes de micro-plastique¹, soit l'équivalent d'une carte de crédit ! C'est dire si la production et la gestion de ces déchets sont stratégiques pour notre planète et tout ce qui y vit. Face à cette situation alarmante, réglementations et nouvelles normes sont impulsées pour réduire ces emballages. Le décret 3R – pour Réduction, Réemploi et Recyclage – fixe ainsi des objectifs chiffrés d'ici 2025 afin de réduire de 20 % les emballages plastiques à usage unique, avant l'arrêt de leur mise sur le marché en 2040. La Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie (BVP) est partie prenante de cette stratégie 3R et vient d'élaborer une feuille de route afin d'atteindre l'objectif national de sortie du plastique à usage unique.

La directive européenne (UE) 2019/904 du 5 juin 2019 impose aux États membres de prendre les mesures nécessaires pour parvenir à une réduction de la consommation des produits en plastique à usage unique. Cette obligation qui vise à réduire l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement a été transposée par la loi « Agec » (Anti-Gaspillage Économie Circulaire) du 10 février 2020 et par le décret du 29 avril 2021. Si ces objectifs sont pieux, en revanche, les moyens pour y parvenir sont nettement plus complexes dans un monde dominé par les plastiques depuis les années 50. Entre facilité et économie, cette matière s'est peu à peu imposée dans toutes les strates de l'économie mondiale. Les métiers de la BVP ne font pas exception. C'est pour

Les résines plastiques et leur recyclabilité effective

À l'exception des emballages en PET (plastique polytéraphthalate d'éthylène) et en papier, les emballages plastiques utilisés en PE (polyéthylène), PP (polypropylène), PS (polystyrène), PSE (polyethersulfone) qui figurent parmi les résines plastiques les plus fréquemment utilisées en BVP ont un taux de recyclabilité souvent faible. Les causes de ces taux faibles sont multiples : emballages peu collectés (film PE bleu, par exemple), capacités de recyclage insuffisantes (PP, par exemple), technologies de recyclage non développées (PS), valeur de la matière recyclée faible (PES, PE coloré).



quoi, en collaboration avec l'ADEME (Agence de la Transition Écologique), la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) a mené une enquête de terrain avec le soutien de la société Icare – cabinet de conseil en stratégie dans le domaine de l'environnement – auprès des professionnels artisans boulangers-pâtissiers afin d'élaborer une feuille de route comprenant un plan d'action pour atteindre l'objectif fixé à l'horizon 2040.

L'état des lieux

Cette étude a permis de faire un état de lieux des emballages utilisés dans le secteur et les chiffres ne sont pas anodins. En effet, d'après les estimations, les volumes atteignent annuellement plus de 4000 tonnes (T) de plastique à usage unique dans les emballages ménagers – c'est-à-dire les emballages de vente destinés aux consommateurs finaux – 1 000 t de sachets plastiques pour pain et viennoiserie,

600 t de fenêtre plastique dans les sachets kraft, 1 520 t de blister semi-rigide pour pâtisserie, 400 t de fenêtre plastique pour boîtes pâtissières, ou encore 230 t de bols en plastique pour salade et 200 t de couvercle... et cette liste n'est pas exhaustive ! Malheureusement, beaucoup de ces emballages sont peu ou mal recyclés. À titre d'exemple, c'est notamment le cas du film alimentaire PVC utilisé en production et en vente (2 611 t par an) ou du carton PLA plastifié résistant aux graisses ou à l'eau employé pour les salades et autres bowls.

L'étude met également en avant la prise de conscience de la profession face à cette problématique. Ainsi, la majorité des acteurs rencontrés dans le cadre de cette étude déclare mettre en place des mesures ayant pour objectif de diminuer leur utilisation d'emballages en plastique à usage unique. Cela passe par la réduction interne de ces emballages, le réemploi comme avec

les sacs à pain en tissu, la mise en place d'un système de tarification ou gratification incitative permettant de récompenser et ainsi inciter les clients à ramener leurs propres emballages ou les emballages achetés, ou encore la vente de produits dans des bocaux en verre réutilisables (desserts et soupes notamment).

De nombreux freins

Cependant, malgré les efforts fournis et les initiatives développées, de nombreux freins demeurent. En premier lieu, il existe des difficultés techniques liées à la capacité des emballages réemployables ou de remplacement à répondre aux besoins que les emballages en plastique remplissent. Les alternatives actuelles ne sont pas satisfaisantes, ou n'existent tout simplement pas. C'est notamment le cas au niveau sanitaire. Les emballages en plastique assurent une fonction de protection du produit très efficace et reconnue, notamment du fait de leur caractère étanche. Il y a aussi les contraintes économiques dans un climat déjà extrêmement compliqué. Les solutions de réduction ou réemploi représentent souvent un surcoût économique non négligeable pour les entreprises. Force est de constater que certaines alternatives au plastique sont aujourd'hui plus onéreuses que ce dernier et qu'à la fin, ce sont les clients qui paieront la différence. Enfin, se pose également une question d'ordre plus sociétal avec l'indispensable approbation et adhésion des consommateurs. Or, là encore, des freins demeurent. Ainsi, les arti-

Premiers pas de la feuille route

sans interrogés ont constaté que les consommateurs étaient parfois réticents à complexifier leur geste d'achat. Heureusement, certaines initiatives locales connaissent le succès comme la carte de fidélité « zéro déchet » mise en place par la boulangerie « Dumoulin au Pain », installée à La-Terrasse (38). Mais dans l'ensemble, amener son propre emballage ou payer son sac réutilisable ne sont pas encore toujours bien perçus.

À ces freins, s'ajoutent des difficultés en termes de qualité du tri et du recyclage. Dans ce domaine, la profession pêche un peu. Tout d'abord, la généralisation du tri se heurte une fois de plus à des facteurs financiers. En effet, certaines communes n'assurant pas la collecte des déchets des professionnels, ces derniers doivent donc faire appel à des collecteurs privés ; ce qui a un coût. La contrainte logistique pèse également. Certains artisans manquent d'espace pour stocker les bacs de tri, qui sont d'un volume d'autant plus important que la fréquence de collecte des produits recyclables est faible. Une fois que la poubelle jaune est pleine, ils se voient contraints de jeter les emballages recyclables dans le tout-venant. Enfin, le tri n'est pas toujours correctement effectué, souvent pour des raisons de temps, mais aussi par manque de formation, ou même de motivation. De manière plus générale, le secteur manque aussi de filières de recyclage optimisées pour les principaux gisements d'emballages à usage unique, comme pour le film palette ou les moules thermoformés utilisés en pâtisserie, par exemple.

Alternatives et préconisations

Afin d'améliorer encore le tri et le recyclage, la feuille de route met en avant des alternatives aux plastiques comme les sacs en pain en tissu, les pots en verre, les couvercles en silicoles, les bee's wrap (tissu ciré), les sacs papier sans fenêtre, les bols en carton avec

revêtement PLA, le bol bagasse, ou encore les technologies contre la graisse et l'humidité sans plastique comme la lamination humide de microfibrilles ou la chromatogénie.

En plus de ces alternatives, la feuille de route préconise des actions à mener à court et moyen terme pour effectuer cette transition :

- En réduisant la mise en marché de ces emballages (optimisation de l'usage du papier carton, généralisation de la vente en vrac, développer les systèmes de réemploi sur les produits préemballés) ;
- En réduisant puis supprimant les moules et emballages de cuisson en plastique à usage unique ;
- En optimisant les solutions de réduction et recyclage du film de palettisation ;
- Réduisant puis supprimant les films alimentaires à usage unique en vente et en production ;
- En améliorant la collecte et le tri des emballages en point de vente.

L'autre tenant de ces actions est bien sûr l'adhésion des professionnels afin de créer une synergie pour permettre une mise en œuvre de la feuille de route. Cela passera par une mutualisation des pistes de solution en termes d'investissements, d'adaptation des process de la profession, de partage des bonnes pratiques, de retours d'expérience et de points d'étape intermédiaires. Il faudra également convaincre, notamment concernant la viabilité économique des alternatives proposées et, le cas échéant, un accompagnement pour la mise en place de ces dernières.

Enfin, le dialogue sera indispensable entre fédérations, éco-organismes et fabricants d'emballages pour trouver à la source des solutions adaptées, car l'emballage le moins polluant reste celui que l'on ne produit pas.

Loïc Corroyer

1 selon une étude réalisée en 2019 par Dalberg Advisors pour WWF

**UNE FARINE
DE HAUTE
QUALITÉ**

issue de blés cultivés dans le respect de l'environnement.

La Festive
C'EST TOUT UN ART !

**UNE SAVOUREUSE
BAGUETTE DE TRADITION**

qui séduit par sa croûte ambrée et craquante, sa mie légère, jaune et alvéolée, son goût rustique et ses notes fruitées.

Brioches, buns, pains de mie, muffins, bretzels...

... autant de recettes que votre clientèle appréciera de découvrir !

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.

www.festivaldespains.com

www.facebook.com/festivaldespainsofficial
www.instagram.com/festivaldespainsofficial

Concours

« Un des Meilleurs Apprentis de France » la classe boulangerie s'illustre à la foire de Clermont-Cournon

La filière artisanale a formé 29 000 jeunes aux métiers de la boulangerie en 2022. Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » organisé conjointement par la CNBPF et la Société Nationale des MOF est l'expression de la filière d'excellence et du dynamisme qui anime ce métier. « L'apprentissage, et plus généralement tous les dispositifs de formation en alternance associant une formation théorique et une formation en entreprise, sont un des chemins les plus sûrs pour trouver un emploi dans notre branche. Ces jeunes si enthousiastes et professionnels incarnent un formidable potentiel pour notre profession », a déclaré Dominique Anract, président de la CNBPF lors de la proclamation des résultats du concours des MAF 2023. Cette édition qui comptait 16 pré-tendants au titre s'est déroulée dans le cadre de la 45^e Foire Exposition de Clermont-Cournon.

Un jury de professionnels

Les jeunes boulangers disposaient de 8 heures pour réaliser une série de pains et de viennoiseries, mais aussi pour concevoir une pièce décorée sur le thème du rugby. Un cahier des charges concocté par Joël Defives (MOF 2004) en concertation avec Xavier Bordet, le président du jury. L'épreuve comportait la fabrication des pains de tradition française sous différentes formes, trois présentations de pains de campagne, des viennoiseries à base de pâte levée feuilletée classiques et garnies, ainsi qu'une série de brioches. Le tout sous le regard attentif et bienveillant d'un jury constitué de professionnels, de Meilleurs Ouvriers de France et de formateurs en boulangerie. « Nous tentons de toujours rester sur un thème en lien avec l'actualité. C'est un programme qui permet



aux jeunes de s'exprimer aussi bien sur l'artistique que sur la viennoiserie plus élaborée, avec un esprit de concours, indique Joël Defives. « Chaque année, les candidats arrivent encore à nous surprendre, notamment avec les produits libres. Nous avons un niveau de plus en plus élevé avec des fermentations bien maîtrisées et des jeunes professionnels passionnés », note Xavier Bordet.

6 boulangers titrés MAF 2023

Au terme de la compétition de haut niveau, 6 finalistes ont obtenu le titre convoité de MAF 2023 en boulangerie avec Axel Astie de l'URMA du Tarn (81), Quentin Kerreneur de l'IFAC Campus des Métiers de Brest (29), Romane L'Hermite de l'URMA Vendée (85), Hugo Lessage du CFA Louis Prioux de Bar Leduc (55), Lilian Pensuet de l'URMA Pyrénées Orientales (66) et Dorian Rigart de la CMA (66). Romane L'Hermite, 17 ans en 1^{re} année de BP boulangerie, s'est entraînée avec l'aide



de son professeur de pratique Vincent Dudit. « Pour moi, les plus grosses difficultés lors du concours étaient sur la viennoiserie et la pièce artistique. Je me suis préparée depuis le mois d'avril. Je souhaite continuer ma formation avec un BM et je rêve d'ouvrir plus tard ma boulangerie en France ou en Italie », a déclaré la Vendéenne. Quentin Kerreneur quant à lui, qui vient juste d'intégrer un BP en boulangerie sur 2 ans, a mis à profit ses jours de repos et ses

périodes de vacances pour s'entraîner avec l'aide son formateur Jordan Fernandez et ses patrons, Arnaud Guinoda et Hugo Labat. Il a surpris le jury avec ses créations libres en viennoiserie - miel citron et poires crème brûlée. « J'aimerais continuer ma formation sur un BM à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie. Mon rêve serait d'ouvrir un jour mon entreprise avec ma sœur Émilie qui est en 1^{re} année de CAP de pâtisserie à l'IFAC », a déclaré le Breton.

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 boulanger 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

Publirédactionnel

Nutella déclare sa flamme au pain français

Créé en 1964 en Italie, Nutella accompagne les petits-déjeuners des Français depuis des générations. La marque a su créer un lien indéfectible avec ses consommateurs en offrant une expérience gustative et émotionnel unique depuis sa création.

Fort du lien émotionnel qui unit les consommateurs à la célèbre pâte à tartiner, Nutella fait cette année honneur à la boulangerie française et déclare sa flamme au pain français dans une campagne publicitaire. L'occasion de rendre hommage aux traditions et à ce savoir-faire inégalable en perpétuant la tradition du petit-déjeuner à la française. « *Cette campagne rappelle notre attachement aux traditions, particulièrement au pain et à ceux qui le font au quotidien: les boulangers français. Ce pain ou cette baguette que l'on retrouve le matin sur la table du petit-déjeuner avec un pot de Nutella, présent dans un foyer français sur deux et fabriqué lui aussi en France* », explique Lorenzo Ghio, Directeur Marketing France Nutella.

Les Nouvelles de la Boulangerie: Le petit-déjeuner, un moment toujours ancré dans les habitudes des Français?

Lorenzo Ghio: « La tradition du petit-déjeuner reste solidement ancrée dans la société française! Quel que soit l'âge, le petit-déjeuner est un rituel, un moment de convivialité en famille: 8 Français sur 10 prennent un petit-déjeuner tous les jours. La grande majorité des Français (93 %) déclare prendre leur petit-déjeuner à la maison, ce qui reflète le caractère intime et familial de ce repas. Les tartines de pain et la boisson chaude demeurent les choix favoris, et la



© Marc Jannet

pâte à tartiner est un incontournable chez les jeunes, avec 52 % des 18-24 ans qui en mettent sur leurs tartines le matin. Ces chiffres mettent en évidence l'importance culturelle et sociale du petit-déjeuner en

France et Nutella est fier d'être au cœur de cette tradition matinale. »

LNBP: Nutella a clairement un attachement fort à la France. Pouvez-vous nous en dire plus?

L. G.: « La France occupe une place spéciale dans le cœur de Nutella. Nous sommes fiers d'être la marque référente sur le marché des pâtes à tartiner en France. De plus, Nutella est produit

en France, à Villers-Écalles, en Normandie, dans la plus grande usine de Nutella au monde et nous sommes très attachés à cet ancrage local. La marque l'a d'ailleurs démontré lorsque nous avons lancé les pots de Nutella aux couleurs des régions françaises pour mettre à l'honneur les spécificités locales. »

nutella®

Avec Côté santé, suivez vos remboursements santé en un clin d'œil

Pas toujours facile de voir clair dans vos dépenses de santé !

Entre la Sécurité sociale, la mutuelle et votre reste à charge, le suivi de vos remboursements peut parfois être compliqué. Retrouvez en une seule et même application toutes ces informations.

Vous pouvez même ajouter les membres de votre famille pour suivre votre budget santé global.

N'attendez pas !

Téléchargez gratuitement Côté santé sur :



Salon

Iba: baromètre des tendances et moteur d'inspirations

Iba, salon leader pour le monde la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking, est de retour du 22 au 26 octobre 2023 sur le parc des expositions de Munich. Il est LE salon incontournable de cet automne pour tous les acteurs de la filière, véritable baromètre des tendances, vitrine unique au monde pour les innovations et moteur d'inspirations bénéfique à toute la filière. Et ce depuis 1949! Ce sont plus de 1300 exposants internationaux qui ont répondu présents à iba 2023 afin de dévoiler leurs nouveaux produits, leurs nouvelles tendances et technologies.

Durant 5 jours, ils seront répartis dans 10 halls d'expositions autour de 4 thèmes principaux:

- Boulangerie artisanale : Artisanat traditionnel et moderne, formation et culture du pain et de la boulangerie;
- Tendances alimentaires: Innovations en matière de produits, nouveaux ingrédients et tendances générales de développement dans la filière alimentaire;
- Digitalisation et automation: Découvrir l'avenir dès aujourd'hui! nouveaux canaux de communication, intelligence artificielle et plus encore;
- Développement durable autour de l'énergie et des res-



©iba

sources: des ingrédients régionaux et saisonniers aux emballages écologiques.

En complément de l'exposition il sera également possible d'assister à:

- L'iba. SPEAKERS AREA, véritable point de rencontre pour des présentations spécialisées et des discussions à vocation internationale;
- L'iba. FORUM fournira des informations intéressantes sur tous les aspects du monde de la boulangerie et de la pâtisserie;
- L'iba. UIBC. CUP récompensera les « meilleurs » de l'année;
- L'iba. START UP AREA où les start-ups nationales et inter-

nationales auront leur propre scène.

Au programme, 5 jours de présentations live, d'échanges, de compétitions, de formations, de découvertes de nouveaux procédés et de nouveaux produits. Un événement ultra complet qui attire toutes les tailles et types de commerce et autres activités concernées tant l'offre présentée est large et répond aussi bien à l'artisanat qu'aux différentes industries.

Plus d'informations: PROMESSA – 3 rue de la Louvière – 78120 Rambouillet – Tél. 0033 1 34 57 11 44 – Email: promessa@promessa.com – Web: www.promessa.com

HACCP DIGITALISÉE | TRACABILITÉ | AUTOCONTROLES | SNACKING | VENTE À EMPORTER

*Gain de temps,
simplicité et conformité,
exigez ePack Hygiene
dans votre boulangerie !*

e-pack
HYGIENE

N°1
de l'HACCP
digitalisée



Disponible également
sur PAD!

*Extension en option disponible uniquement avec l'abonnement ePack Pro (tablette ou écran).

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôle du poids des pains ✓ Suivi des congélation ✓ Traçabilité du snacking | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Étiquetage vente à emporter ✓ Allergènes |
|---|---|



Demandez votre
DÉMONSTRATION GRATUITE AU :

02 29 62 64 40





Criminalité

Les monnayeurs, nouvelles cibles des cambrioleurs



Les vols et effractions de monnayeurs se multiplient ces derniers mois en France, notamment dans les boulangeries. Il faut dire que ces appareils sont particulièrement en vogue depuis la pandémie de la COVID-19 pour des raisons d'hygiène car ils permettent aux personnels de vente de ne pas manipuler directement l'argent. Autres avantages de ces équipements, ils offrent un gain de temps en permettant de fluidifier la file des clients en caisse et de limiter l'argent en espèce disponible en cas de braquage. Malheureusement, ce succès n'a pas échappé aux cambrioleurs et certains se sont spécialisés dans ce type d'effraction comme le note le dernier rapport du Service d'Information, de Renseignement et d'Analyse Stratégique sur la Criminalité Organisée (Sirasco). « En 2023, les vols par effraction de ces automates se sont multipliés dans certains territoires notamment le grand Est où une augmentation de 35 % est constatée sur le premier semestre », constate les analystes de la police nationale qui soupçonnent l'existence d'un réseau constitué à la vue de la multiplication des faits. En effet,

au cours du seul 1^{er} trimestre 2023, 35 vols de ce type ont été constatés dans 5 des départements du Grand Est. Entre juin et juillet, trois boulangeries de l'agglomération rouennaise ont également été victimes de vols similaires. Même chose en région parisienne où au cours des mois de juin et juillet, ce ne sont pas moins de 12 boulangeries qui ont été cambriolées de la sorte. Dans ces dernières affaires, l'auteur a finalement été interpellé par les services de police avec, sur lui, un butin de 2 200 €. Il est à noter que les modes opératoires varient, le monnayeur pouvant être forcé directement en magasin ou emporté pour être ouvert ultérieurement.

Face à cette nouvelle criminalité, quelques conseils simples peuvent éviter bien des déconvenues. Tout d'abord, pensez à vider votre monnayeur tous les soirs et laissant portillons et caisses ouvertes pour bien montrer qu'il n'y a rien à voler. N'hésitez pas non plus à demander à ce que soient apposés des autocollants bien visibles à côté et en devanture indiquant que les caisses et monnayeurs sont vidés chaque jour, voire deux fois par jour.

Cours des matières premières en date du 21/09/2023

Blé tendre (marché à terme) : 237,75 €/T

Beurre doux 82 % MG plaque de 250 g : 11,63 €/kg

Œufs (MIN de Rungis) M (53-63 g) Cat. A France : 11,80 €/les 100 pièces

ASPIRATEURS SPÉCIAUX FOUR BOULANGERIE

Déjà plus de
7000 professionnels
équipés en 15 ans !

CS 63

- Système anti-statique
- Accessoires pour eau, farines, poussières
- Cuvé 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 CS20
OFFERT
Pour l'achat d'un CS 63 FOUR

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

179 €^{HT}



CS 60

- Système anti-statique
- Accessoires pour eau, farines, poussières
- Cuvé 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

Concours professionnel

4^e Concours national du Meilleur Croissant au Beurre

Chaque année, cette compétition distingue les meilleurs croissants, viennoiseries emblématiques de nos tables de petits-déjeuners et dont le savoir-faire est mis en valeur à travers la marque Boulanger de France.

La 4^e édition approche à grands pas puisque du 9 au 11 octobre, les 20 lauréats des sélections départementales et régionales se mesureront à Jonzac, en Charente-Maritime.

Les candidats auront cinq heures

pour produire 30 croissants au beurre, traditionnels et de forme d'origine, à partir d'1 kg de farine maximum. La veille de l'épreuve, ils disposeront d'une heure et trente minutes maximum pour effectuer les préparations de leur pâte. Les réalisations devront peser près de 60 g après cuisson.

Un jury fabrication ainsi qu'un jury dégustation, composés de professionnels émérites, noteront les candidats sur les critères suivants :

- Fabrication:

- Hygiène, respect du règlement et organisation;
- Dorure;
- Technique de réalisation de la pâte levée feuilletée;
- Feuilletage.

- Dégustation:

- Cuisson, qualité du feuilletage;
- Forme, aspect du produit, régularité;
- Saveur, odeur;
- Texture de la mie.

Les participants mettront tout



leur cœur à l'ouvrage pour obtenir le maximum de points et devront prendre garde aux pénalités en cas de produit manquant ou de non-respect du poids.

La proclamation des résultats se tiendra le 11 octobre et révèlera le vainqueur de cette 4^e édition. Pour en savoir plus sur le concours et son règlement, consultez nos rubriques « Actus Concours » en page d'accueil du site boulangerie.org



Le 14 septembre, la Web TV dédiée à l'actualité boulangère a fait son grand retour. Services d'un groupement professionnel, anniversaire du décret pain, navettes de Marseille, concours et nouvelle rubrique obligatoire du bulletin de salaire sont au programme de la rentrée de Café Croissant.

Le reportage : les bénéfices d'une adhésion à un groupement professionnel – L'exemple de la fédération vendéenne

« La mission de la Fédération est de défendre le savoir-faire des boulangeries, de les informer, de les représenter dans toutes les structures », explique Auré-

Web TV

Café Croissant fait sa rentrée

lien Allaizeau, président de la Fédération de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Vendéenne qui rassemble, aujourd'hui 75 % des boulanger du département. Stéphanie Belaud, secrétaire générale de la Fédération, souligne également l'importance de la formation par le biais de stages professionnels, de vente ou de marketing. Enfin, la mise en valeur du savoir-faire fait partie intégrante des services, notamment au travers de journées conviviales et de concours.

L'invité : Christian Martin revient sur les trente ans du « Décret Pain ».

Le « décret pain » ou décret du 13 septembre 1993 célèbre ses 30 ans cette année. Christian Martin, chargé des relations institutionnelles à la CNBPF, propose une présentation rétrospective de cette loi ayant permis

de définir et sauvegarder les spécificités du pain de tradition française. « Le but était de garantir, à nos collègues artisans et transformateurs, une appellation qui leur appartenait », insiste-t-il pour résumer l'objectif de ce texte phare de la profession.

Le produit du mois : Les navettes du biscuitier Clément Courcy

La navette est un biscuit provençal dont la forme rappelle celle de la barque qui aurait amené les Saintes Maries sur les rives de la Provence. Le biscuitier Clément Courcy, nous partage la recette de cette douceur traditionnellement fabriquée à l'occasion de la Chandeleur.

La minute conseil : La nouvelle rubrique obligatoire sur le bulletin de salaire

La directrice juridique de la CN-

BPF, Delphine Mau, a présenté la nouvelle rubrique « montant net social » devant figuré, obligatoirement, sur le bulletin de salaire depuis le 1^{er} juillet 2023. Cette rubrique facilite les démarches des bénéficiaires des prestations sociales.

L'agenda : Concours MAF et WorldSkills France

Deux concours de renom ont figuré à l'agenda du mois de septembre : les finales du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie et les WorldSkills France.

Retrouvez toutes les émissions Café Croissant sur la chaîne YouTube de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ainsi que sur ses réseaux sociaux. Pensez à vous abonner si vous souhaitez être au courant de nos actualités.

Concours

Les Worldskills : une compétition d'excellence !

La compétition nationale des métiers de WorldSkills France s'est tenue du 14 au 16 septembre à Eurexpo-Lyon. Un programme riche en émotions 69 métiers en compétition et 800 candidats au total !

Les lauréats catégorie « Boulangerie » sont :

Robin Couchourel, médaille d'or (Île-de-France); **Loris Libaud**, médaille d'argent (Occitanie); **Romane Deschamps**, médaille de bronze (Centre Val-de-Loire); **Alex Thomasset**, médaille d'excellence (Bretagne); **Lancelot Receveur**, médaille d'excellence (Sud Provence Alpes Côte-d'Azur); **Antoine Piquet**, médaille d'excellence (Auvergne-Rhône-Alpes Médaille d'Excellence).

Cet événement s'est déroulé en présence de **Vincent Nagelschmitt**, président de la Fédération Patronale des Boulanger et Boulangers-Pâtissiers de la Moselle, vice-président de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation, d'**Estelle Lévy**, directrice du développement territorial de la CNBPF de la CNBPF et d'**Olivier Doublet**, formateur INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie).

Les 237 lauréats, médaillés d'or, d'argent et de bronze, ont été annoncés lors d'une cérémonie de clôture qui s'est tenue devant près de 5 000 personnes. Experts, compétiteurs, prestataires et partenaires réunis pour faire de cette compétition un moment unique et marquant pour tous les visiteurs. Près de 40 000 scolaires présents !

Les membres du gouvernement s'étaient déplacés en nombre : **Carole Grandjean** (ministre déléguée chargée de l'Ensei-

gnement et de la Formation professionnels), **Gabriel Attal** (ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse), ou encore **Sylvie Retailleau** (ministre l'Enseignement supérieur et de la Recherche). CMA France avait annoncé, la veille du coup d'envoi, ne pas participer à l'inauguration de la compétition.

À noter également qu'**Emmanuel Macron** a adressé un message de soutien aux compétiteurs sur les réseaux sociaux : **la valeur de ces jeunes qui, « par leurs compétences, leur excellence et leur volonté de transmission, portent l'avenir de la nation. »**

Après 3 jours de compétition en Pologne, la France s'est imposée deuxième de la Compétition européenne des métiers Euroskills avec 32 médailles, avec une médaille de bronze pour Théo Ferchaud.

La CNBPF était au rendez-vous, grâce à son stand animation ludique pour faire découvrir les



métiers de la Profession à travers un jeu « Découvrez les pains de nos régions ! »

Bravo à tous les candidats qui représenteront la France aux Worldskills Monde l'an prochain à Lyon. Nos félicitations aux

jeunes, à leurs CFA formateurs et à leurs maîtres d'apprentissage !

L'excellence et les métiers de l'artisanat ont été célébrés lors de la Compétition nationale des métiers !

Nécrologie

Décès de Jean-Paul Marchau

Il avait été président de la chambre des métiers durant trois mandats, jusqu'en 2010. Boulanger-pâtissier installé à Blois, Jean-Paul Marchau est décédé mardi 8 août, à l'âge de 82 ans. « Ancien président de la fédération départementale de Loir-et-Cher, Jean-Paul Marchau a fait briller au plus haut les belles et nobles valeurs de l'artisanat en boulangerie-pâtisserie durant tout son parcours professionnel. Son travail de grande qualité avec son épouse Claire, inspire le respect et la reconnaissance. Je ne pourrai l'oublier », souligne Jacky Otto-Bruc.

Président de la CMA 41 durant trois mandats (1995-2020), le prix national de la dynamique artisanale en 1996, le grade de chevalier dans l'Ordre de la Légion d'honneur en 1998, puis celui d'officier dix ans plus tard, récompensèrent cet engagement qui se concrétisa, aussi, pour la reconnaissance de la juste place de la femme dans la vie professionnelle et du statut de conjoint-collaborateur d'entreprise. Jean-Paul Marchau fut aussi l'un des meilleurs artisans boulangers de sa génération. Des milliers de Blésois se sont pressés dans son établissement, qu'il a tenu passionnément avec son épouse Claire, avenue Maunoury durant 40 ans. On y dégustait notamment un pain croustillant, des galettes moelleuses ou de succulentes tartes aux pommes.

Président des boulanger de Loir-et-Cher, on doit aussi à cet épicien la charte Viennoiserie 100 % maison, désormais déployée régionalement.

La CNBPF transmet à sa famille et ses proches ses sincères condoléances boulangères.

À la rencontre des territoires

Les déplacements du président Dominique Anract

15 septembre - Meuse

Déplacement du président Dominique Anract dans la Meuse, accueilli par le président de la Fédération des Artisans Boulanger-Pâtissiers de la Meuse, **Denis Pultier**.

Au programme: Visite du stand de la Fédération sur la Foire de Verdun avec une belle mise en valeur du savoir-faire à Verdun Expo Meuse.

Rencontre de nouveaux adhérents boulangers à Verdun et Dugny-sur-Meuse.

Merci à la Fédération des Artisans Boulanger-Pâtissiers 54 et 55 et aux artisans pour leur accueil.

11 septembre - Châlons en Champagne



La Fédération Départementale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Marne, présidée par Philippe Chaumeille, a accueilli Dominique Anract sur leur stand à l'occasion de la 77^e Foire de Châlons-en-Champagne. Visite de Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation de France et d'Aurore Bergé, ministre de la Solidarité et des Familles de France. Une belle mise en valeur du savoir-faire de nos artisans boulangers !

Le Président Anract est intervenu sur « *l'inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain* » au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco et Jean-Marc Roze, 1^{er} vice-président du Conseil départemental sur le label « MADE IN MARNE », dont le Moelleux champenois a obtenu ce label en 2021.

En soirée de cette même journée, **Hervé Le Jeune**, directeur des Relations Institutionnelles, Membre du Comité exécutif de AG2R La Mondiale, a reçu Dominique Anract, chef de file de l'U2P pour le Groupe AG2R LA MONDIALE à la rencontre des présidences et présidents de l'U2P Grand Est. Des échanges passionnants pour renforcer les liens sur les territoires.

En présence de Philippe Chaumeille, Michel Boulant, Christian Blanckaert, président U2P Grand Est, Jérôme Noël, président U2P 08, et Christine Cadet, Séverine Benoist, présidente de la Fédération des Artisans Boulangers et Boulanger-Pâtissiers de Meurthe-et-Moselle, Jean-Marc Gout, président de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtissiers des Ardennes, Frédéric Amiot, président de la Fédération Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Aube, et Xavier Casalini, secrétaire général de la CNBPF.

9 septembre - Gastronomie et Pâtisserie



Le Palais Éphémère où s'est tenu le Forum « sport et gastronomie » aux Tablées Citoyennes en présence du Président de la CNBPF, à l'initiative de Guillaume Gomez.

Une belle démonstration durant cette sélection française de la Coupe du monde de pâtisserie, lors du déjeuner des Grands chefs, Dominique Anract est aux côtés de Pierre Hermé, Guy Savoy, Anne-Sophie Pic, Eric Kayser et autres grands noms. C'est le 9 septembre, au Grand Palais Éphémère, à Paris, au lendemain du Bocuse d'Or France que s'est déroulée la sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025.

À l'issue de cette sélection, la Team France rassemblera les 3 meilleurs chefs (un pâtissier, un chocolatier, et un glacier), avec l'objectif de faire briller la pâtisserie française lors de la Coupe Europe de la Pâtisserie, qui aura lieu en janvier 2024 lors du Sirha Europain Porte de Versailles à Paris, pour prétendre rejoindre la Grande Finale en 2025 (Sirha Eurexpo Lyon).

8 septembre - Village International de la Gastronomie

En présence de Dominique Anract et de Guillaume Gomez, représentant du chef de l'État pour la gastronomie, avec cette année à Paris, le 1^{er} Forum de France de l'Alimentation ! Des chefs et des ambassadeurs culinaires de 70 pays se sont retrouvés au pied de la tour Eiffel avec 7 000 m² dédiés à la gastronomie !

Tables rondes et rencontres, pour réfléchir aux grands enjeux de l'alimentation et de la gastronomie. Avec cette question : comment mangera-t-on demain ?

5 septembre - Bureau

Les membres du Bureau présidé par Dominique Anract se sont réunis à la Maison de la Boulangerie pour la réunion de rentrée : conjoncture économique et attentes des artisans boulangers-pâtissiers étaient à l'ordre du jour !



Pavé au chorizo

Ce pain aromatique se compose d'une pâte à pain de tradition française sur levain dur et d'un empois de farine de pois chiche. Il est garni de morceaux de chorizo et de graines de sésame.

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

NIVEAU DE DIFFICULTÉ
★ ★ ★

Gamme SIMPLE GOURMANDE ÉCLAT

Boulangerie

Boulangerie Pavé au chorizo

Pour 8 pièces

Ingédients



MÉLANGE DE GRAINES DE SÉSAME

Graines de sésame noir	75 g
Graines de sésame blanc	170 g

EMPOIS DE FARINE DE POIS CHICHE

Farine de pois chiche	150 g
Eau à 100°C	300 g
Mélange de graines de sésame	75 g

- À la feuille, mélanger la farine de pois chiche et l'eau bouillante jusqu'à atteindre 45°C environ.
- Incorporer le mélange de graines de sésame.
- Réserver au froid jusqu'à utilisation.

PÂTE À PAIN

DE TRADITION FRANÇAISE

Farine de tradition française T65	1000 g
Eau (température de base : 60-65°C)	700 g
Sel	20 g
Levure	6 g
Levain dur	300 g

INCORPORATION

Empois de farine de pois chiche	425 g
Eau de bassinage	50 g
Chorizo	200 g

FINITION

Farine de tradition française T65	115 g
Mélange de graines de sésame	170 g

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

Pétrin à spirale.

INCORPORATION

Mettre la farine de tradition et l'eau dans la cuve.

Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pâte bâtarde.

Environ 30 minutes.

Ajouter le restant des ingrédients, sauf les ingrédients d'incorporation.

Environ 8 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

Ajouter l'empois de farine de pois chiche en fin de pétrissage en 2^{ème} vitesse.

Bassiner progressivement.

Incorporer le chorizo grossièrement mixé.

Pâte douce.

Pâte à 23°C.

Environ 45 minutes, puis donner un rabat.

Environ 12 heures au réfrigérateur.

En pâtons de 560 g.

Bouler.

En pavé.

Humidifier la moitié (en diagonale) et recouvrir du restant de mélange de graines de sésame.

Déposer sur une couche.

Environ 1 heure.

Fariner à l'aide d'un tamis et d'un pochoir.

Lamer en diagonale.

Environ 30 minutes à 250°C avec buée, puis à température dégressive.

Sur une grille.

CONSISTANCE

Pâte douce.

TEMPÉRATURE

Pâte à 23°C.

POINTAGE

Environ 45 minutes, puis donner un rabat.

PESAGE

Environ 12 heures au réfrigérateur.

MISE EN FORME

En pâtons de 560 g.

FAÇONNAGE

Bouler.

APPRÊT

Environ 1 heure.

FINITION

Fariner à l'aide d'un tamis et d'un pochoir.

CUSSION

Lamer en diagonale.

RESSUAGE

Environ 30 minutes à 250°C avec buée, puis à température dégressive.

CONSEIL DU CHEF

L'empois de farine de pois chiche peut être préparé pour plusieurs jours et stocké au réfrigérateur.

Hauts-de-France

● Aisne. Participation des boulanger-pâtissiers à la foire aux Maroilles

Le Groupement professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Aisne étaient présent à la Foire aux Maroilles de la Capelle du samedi 2 au lundi 4 septembre. Belle réussite où le métier des artisans boulanger-pâtissiers était bien représenté. Fabrication de pains, viennoiseries, tarte aux maroilles, produits fabriqués par des professionnels de notre

site où le métier des artisans boulanger-pâtissiers était bien représenté. Fabrication de pains, viennoiseries, tarte aux maroilles, produits fabriqués par des professionnels de notre



beau métier, ont été proposés au public tout au long de la foire. Le Groupement remercie tous ceux qui ont participé à cette belle réussite, ainsi

que le CFA de la Capelle et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France pour leur collaboration.

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 €



LABOUTIQUEDEBOULANGER.COM

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

maison.du.boulanger.50@wanadoo.fr

www.boulangerie50.org

www.laboutiqueduboulanger.com

www.enseigne-boulangerie.fr

Bretagne

● Finistère. Sélection régionale du Meilleur Croissant au Beurre

A près une phase de présélections départementales, les lauréats étaient invités à participer à la sélection régionale, le mardi 12 septembre, à l'Ifac - Sup'Ifac Campus des métiers à Brest. Les membres du jury, tous professionnels, ont noté les produits sous la houlette de Ronan Le Gars, enseignant à l'Ifac, président du jury. Le président de la Fédération de la Boulangerie Bretonne, Éric Blancho, a annoncé le palmarès, devant les participants impatients de connaître les résultats :

1^{er}: Hugo Labat salarié à « l'Atelier Gourmand » - Brest (29)

2^e: Yoan Bultel artisan à Saint-Philibert (56)

3^e: Victor Lerouge salarié à « La p'tite Boulange » à Lesneven (29)

Les croissants de Hugo Labat se sont donc hissés sur la



Les croissants du gagnant.

première place du podium. En route maintenant pour représenter la Bretagne au concours national du croissant au beurre qui se tiendra du 9 au 11 octobre 2023, à Jonzac (Charente-Maritime). Félicitations au vainqueur de cette édition et bravo à l'ensemble des participants !

Auvergne-Rhône-Alpes

● Pays de Savoie. 2^e édition du concours de la Meilleure galette aux amandes

Clap de fin pour la 2^e édition du Concours de la Meilleure Galette aux Amandes Pays de Savoie. Les gagnants du jour sont, pour la Savoie : 1^{re} Mélanie Guala de la Talemelerie, 2^e Tom Rittaoud de la Boulangerie Etalaz, 3^e Rémy de Nardi du Pain des Eymes.

Pour la Haute-Savoie : 1^{er} Quentin Périllat-Amédée que Merveilles de Pain, 2^e Anthony Fournier du Merveilles de Valleiry, 3^e Natan Rouillatd de la Maison Andy.

Tom Rittaoud et Quentin Pé-

rillat-Amédée iront défendre leurs belles galettes au concours Régional. Bravo à tous nos participants : Benjamin Guillet de la Boulangerie des Haras, Florent Bailly de



Le jury en pleine notation.

Pain de Sucre, Anthony Fournier de Merveilles de Valleiry, Laurent Hunerbein de la Boulangerie Bernard, Florian Savoye de Trad and Co, Dorian Lemaître de l'Apain, Clément Dalbies de Aumontchou et Daniel Losserand de la Boulangerie Losserand.

Occitanie

● Hérault. Passionnés, ces deux frères ont changé de vie pour devenir boulangers



Germain et Baptiste avec l'une de leurs vendeuses.

Les frères Germain et Baptiste Blanc ont récemment acquis la boulangerie du centre commercial du Boulidou à Montferrier-sur-Lez et l'ont baptisée « Claudette ». Cet été, elle a été entièrement rénovée intérieur et extérieur. C'est un concept plus moderne et plus fonctionnel, une nouvelle ambiance plus chaleureuse et conviviale, qui est proposé aujourd'hui à la clientèle.

Le journal Le Midi Libre rapporte que tous deux n'étaient pas, au départ, faits pour devenir boulanger. Germain, 26 ans, est un ancien étudiant en école de commerce; Baptiste, épicurien et passionné de boulangerie-pâtisserie depuis l'enfance, a été directeur d'une clinique privée. C'est aussi comme rugbyman qu'il a joué à Jacou et Villefranche-de-Lauragais, avant de revenir au pays pour ce projet familial. Son

frère Germain, 25 ans, est titulaire d'un master 2 de l'école de commerce Kedge de Marseille. Pendant 6 mois, il a suivi une formation de boulanger dispensé par Vincent Roy, l'ancien propriétaire.

Ils ont réussi leur reconversion en devenant boulangers par passion. Les deux frangins précisent: « *Notre plus grande fierté a été d'avoir participé à la finale régionale de l'émission La meilleure boulangerie de France sur M6, qui a été une superbe aventure pour l'ensemble de l'équipe.* »

A ce propos, ils ont su s'entourer d'une équipe à leur image, dynamique. Parmi ces nouveaux équipiers, trois sont en reconversion professionnelle et un autre est leur cousin traiteur et pizzaïolo. Leur objectif: redynamiser une des places fortes du village au sein d'une démarche RSE.



Claudette, est un clin d'œil à leur grand-mère « Mamie Coco », personnalité haute en couleur et cuisinière hors pair. Force est de constater qu'elle a réussi à leur trans-

mettre l'amour des beaux produits et des choses bien faites. Claudette, c'est 100 % du fait maison, des producteurs locaux, des gourmandises...

Bretagne

● Morbihan. Inscrivez-vous au concours du Meilleur Far Breton aux Pruneaux

D irection Saint-Malo où la Fédération des Pâtissiers de Bretagne organise, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bretagne, le concours du Meilleur Far aux Pruneaux de Bretagne. Le concours aura lieu le jeu-

di 12 octobre prochain au Grand Aquarium de Saint-Malo. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 11 octobre 2023, 16h.

Règlement et inscription au : 02.96.76.27.18 ou par mail : claire.bidault@cma-bretagne.fr



Grand Est

● Meuse. Triplé gagnant!

E ncore une belle journée de concours le 15 septembre, sur la Foire Nationale de Verdun, et un triplé gagnant pour la Boulangerie « Boulevard du Pain » de Bar-le-Duc, dirigée par Christopher Potdevin, qui

s'est classée 1^{er} dans les 3 catégories : Meilleur Croissant, Meilleur Pâté Lorrain et Meilleure Baguette de Tradition Française. Félicitation du groupement, qui remercie tous les participants et les membres du jury.



Nouvelle-Aquitaine

● Charente-Maritime. Ne manquez pas la prochaine réunion d'information sur les retraites

L a réforme des retraites est au cœur de l'actualité et vous vous posez des questions sur l'impact qu'elle aura sur votre situation telles que : quel sera mon âge de départ à la retraite ? Comment sera calculée ma pension ? Quel statut choisir pour mon conjoint ? Comment préparer ma retraite en bénéficiant d'avantages fiscaux ?..

Le 12 septembre dernier, AG2R La Mondiale et la Fédération de la Boulangerie de Charente-Maritime ont invité tous les boulanger et boulangères de Charente-Maritime à une réunion d'information sur les thématiques de la réforme des retraites et de la place du conjoint dans l'entreprise, dans les locaux d'AG2R La Mondiale à La Rochelle.

Vous n'avez pas pu vous y rendre ? Ce n'est pas grave ; une deuxième réunion aura lieu le 17 octobre à Saintes, secteur Sud 17 (lieu pas encore défini).



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

Tout ce qu'il faut savoir sur...

La reconnaissance du droit d'acquérir des congés payés pour les salariés en arrêt maladie

La cour de cassation a jugé, par deux arrêts rendus le 13 septembre 2023, la nécessité de mettre en conformité le droit du travail français avec le droit européen en matière d'acquisition de jours de congés payés.

En France, l'article L. 3141-3 du Code du travail précise que « *Le salarié a droit à un congé de deux jours et demi ouvrables par mois de travail effectif chez le même employeur* ». Cet article conditionne l'acquisition de jours de congés payés à la notion de « travail effectif » définie à l'article L 3121-1 du Code du travail comme étant « *le temps pendant lequel le salarié est à la disposition de l'employeur et se conforme à ses directives sans pouvoir vaquer librement à des occupations personnelles* ». Par ailleurs, l'article L. 3141-5 du même code définit les périodes assimilées à du travail effectif pour la détermination de la durée du congé, à savoir :

- Les périodes de congé payé;
- Les périodes de congé de maternité, de paternité et d'accueil de l'enfant et d'adoption;
- Les contreparties obligatoires sous forme de repos prévues aux articles L. 3121-30, L. 3121-33 et L. 3121-38;
- Les jours de repos accordés au titre de l'accord collectif conclu en application de l'article L. 3121-44;
- Les périodes, dans la limite d'une durée ininterrompue d'un

an, pendant lesquelles l'exécution du contrat de travail est suspendue pour cause d'accident du travail ou de maladie professionnelle;

- Les périodes pendant lesquelles un salarié se trouve maintenu ou rappelé au service national à un titre quelconque. » En dehors de ces périodes assimilées à du temps de travail effectif ou de dispositions conventionnelles plus favorables, les périodes de suspension du contrat de travail ne sont pas prises en compte dans le calcul de la durée du congé payé. C'est le cas de la maladie simple d'origine non professionnelle. Or, l'article L3141-5 du Code du travail n'est pas conforme à la directive européenne 2003/88/CE du 4 novembre 2003 sur l'aménagement du temps de travail qui pose le principe selon lequel « *tout travailleur bénéfice d'un congé annuel payé d'au moins 4 semaines pour une période de référence complète, sans distinguer selon l'origine d'éventuelles absences* (art. 7, § 1) ». La Cour de Justice de l'Union européenne considère qu'une telle distinction ne respecte pas le droit de

**C CONGÉS
P PAYÉS**

l'Union (CJUE, grande ch., 24 janv. 2012, aff. C-282/10, Dominguez).

La Cour de cassation a toujours appliqué strictement les dispositions du Code du travail et refusé de reconnaître aux dispositions de cette directive un effet direct: le juge ne peut pas écarter les effets d'une disposition de droit national qui lui est contraire. Ainsi, dans la mesure où la maladie non professionnelle n'est pas considérée comme une période de travail effectif pour la détermination de la durée des congés payés, le salarié ne peut pas prétendre au paiement d'une indemnité compensatrice de congés payés au titre de cette période (Cass. soc., 13 mars 2013, n° 11-22.285, n° 466 FS - P + B).

Toutefois, le 13 septembre 2023, la Haute juridiction opère un **revirement de jurisprudence** concernant l'incidence des arrêts de travail pour maladie simple ou pour accident du tra-

vail sur l'acquisition des jours de congés payés (Cass. Soc, 13 septembre 2023, n° 22-17340 et n° 22-17638).

Désormais, elle pose deux règles, sur le fondement de l'article 31, § 2 de la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne :

- **Les salariés absents pour cause de maladie ou accident d'origine non professionnelle acquièrent des congés payés durant la période d'absence;**
- **En cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle, le calcul des droits à congé payé n'est plus limité à une durée ininterrompue d'un an d'arrêt de travail.**

Ces décisions impliquent donc dès à présent pour l'employeur d'assurer une mise en conformité du calcul des droits à congés payés de ses salariés.

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

Boulangerie Les Epris de Flogny-la-Chapelle : au royaume de la gougère

L'essentiel

Récemment, Christophe Berthereau a mené une étude sur les ventes de son commerce rayon par rayon. Ce qui lui a permis de constater que sur les 10 dernières années, ses ventes de pains sont stables, la viennoiserie est en progression de 35 %, la pâtisserie de 50 %, et le snacking de 200 % !

On peut parler de vocation précoce pour Christophe Berthereau puisque dès la 5^e, l'adolescent d'alors avait fait son choix de métier. En fin de collège, il intègre le CFA d'Auxerre pour débuter son apprentissage par un CAP Pâtissier chez Francis Jeandon qui dirige une entreprise à Ligny-le-Châtel (89). « Aujourd'hui encore, il passe me voir quand il est dans le coin », sourit Christophe Berthereau. À l'issue de sa formation, le pâtissier se voit proposer un poste d'ouvrier chez José Martin à Saint-Florentin (89). « J'avais 18 ans et j'y suis resté 3 ans avant de travailler en pâtisserie pure dans le centre d'Auxerre. Mais l'ambiance n'y était pas, même si j'ai beaucoup appris en peu de temps », se souvient l'artisan. Après un bref passage dans une boulangerie de Tonnerre (89), Christophe Berthereau revient à Ligny-le-Châtel, dans l'entreprise qui l'a vu débuter et qui a été reprise entre temps par Jacky Pichard. « J'y suis resté 8 ans avant de m'installer en 2009 à 30 ans, à Flogny-la-Châtel. À cette époque, la mairie du village a décidé de créer un centre commercial, un groupe scolaire et un cabinet médical. Les élus cherchaient également un boulanger et ils m'ont fait



une proposition que j'ai acceptée. J'ai démarré seul en production avec deux vendeuses et nous sommes neuf aujourd'hui » indique le boulanger.

Baguettes sur Copaline

Christophe Berthereau a choisi le moulin de Brienne-le-Château (GMP) pour ses farines « Copaline ». Au rayon pain, c'est la baguette blanche qui reste largement en tête des ventes, devant la tradition, la baguette aux graines et la « fermentine » au levain de malt. Sur les spéciaux, le 6 céréales, le campagne, le levain, le complet et le pain aux graines de chia sont aussi appréciés. Mais le prix de l'originalité revient au « pain du pays d'Othe », cuit dans sa barquette en bois. Ce produit est réalisé à base de cidre paysan, de noix et de morceaux de pomme, agrémenté de soumaintrain, un fromage de lait de vache en provenance directe de la ferme. « Nous sommes à la campagne et nos clients apprécient que l'on fasse le choix d'une production locale avec une farine qui parcourt moins de 50 km », note Christophe Berthereau.

« Nos clients apprécient que l'on fasse le choix d'une production locale. »

De plus, chaque 3^e weekend de mai, Flogny-la-Chapelle est le théâtre de la Fête de la Gougère. Christophe Berthereau mobilise alors son équipe pour 3 à 4 semaines de préparation, en prévision de cet évènement dont il est le fournisseur exclusif. Cette année, la boulangerie a produit 25 000 gougères. Pour cette spécialité, qui a obtenu le 1^{er} prix du département, l'artisan choisit l'emmental fondant, plus fruité à son goût que le comté.

Les classiques du matin

Sur la viennoiserie, les croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et chaussons du matin cèdent la place l'après-midi aux pirouettes au Nutella-chocolat praliné, aux buignes et aux oranais, aux beignets et aux viennois.

De la même façon, les formules vendues en semaine sont souvent accompagnées de flans, de tartelettes et de pâtes à choux. Les gâteaux plus élaborés sont réservés aux fins de semaine avec les entremets et les pâtisseries individuelles décorées de fruits frais. À noter le « chaource », un biscuit original

surmonté d'une mousse à la vanille et rappelant la forme du célèbre fromage.

À Flogny-le-Châtel, le rayon snacking a pris beaucoup d'importance pendant le confinement. « Certains clients venaient tous les jours et il a bien fallu se diversifier pour ne pas qu'ils se lassent à la longue. Des plats cuisinés comme la tartiflette, les lasagnes ou le filet mignon au risotto sont venus enrichir notre carte avec de nouveaux sandwichs comprenant parfois des AOP sur le jambon sec et la rosette. Nous avons même acheté un tranchoir pour la charcuterie » indique le boulanger. « Et nous avons aussi désormais 3 sortes de pain-bagnats, poulet nature, tex-mex ou curry », détaille Christophe Berthereau qui se transforme en cuisinier pour le fait maison.

Adhérent du syndicat de l'Yonne, Christophe Berthereau a été un des premiers à adopter le label « Boulanger de France » dans son département. « La charte est très bien faite et désormais toutes nos étiquettes de prix affichent le logo ! ».

Frédéric Vielcanet



LIVENDO®

Crème de Levain

Épeautre

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



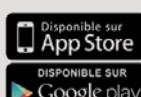
> Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de Crème de Levain Épeautre.
Stephane MANACH - s.manach@lesaffre.com 06 89 29 83 36
Clement NILLES - c.nilles@lesaffre.com - 06 70 57 61 04



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

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

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



Faire son praliné maison

Le praliné est utilisé dans de nombreuses recettes de crèmes et crémeux, certains croustillants, comme fourrage ou intérieur de bonbons. Autant de raisons de s'approprier sa fabrication et de personnaliser sa recette. Faire son praliné maison permet de se différencier et de faire ressortir son savoir-faire. **Les conseils des formateurs de l'INBP.**

La réglementation

Le praliné est un produit de confiserie. Son appellation est réservée au produit obtenu par un mélange contenant au minimum 50 % d'amandes et/ou noisettes torréfiées et broyées avec du sucre. Il est possible d'utiliser d'autres fruits à coques. La dénomination de vente doit alors stipuler le nom du fruit utilisé (praliné noix de pécan par exemple). Attention, certains fruits comme l'arachide ne sont pas des fruits à coques. Pour tout produit vendu sous l'appellation « au praliné », l'étiquetage doit indiquer le pourcentage de praliné.

Le choix des matières premières

La réussite d'un praliné commence par le choix des fruits secs. Les deux principaux sont l'amande et la noisette :

- **Les amandes:** selon les variétés, la taille et la forme sont variables. La saveur peut aller de douce à amère. Les variétés les plus connues sont l'Aï, Nonpareil, California, Marcona, Texas, Sfax, Valencia, Avola... En France, les variétés cultivées sont les Ferraduel, Ferragnès, Ferrastar, Lauranne ou Mandoline. La Marcona est reconnue pour son goût subtil à saveur douce et texture croquante. A noter que les amandes amères séchées sont toxiques en grande quantité. On les utilise toutefois à faible dose en pâtisserie et confiserie. Les amandes ont un taux de matière grasse variable de 50 à 54 % selon les variétés, ce qui peut influer sur la texture finale du praliné. Pour votre praliné maison, il est donc possible de choisir une variété selon vos exigences : coût, provenance, saveur, % de matière grasse ;

- **Les noisettes:** La Megnet est très prisée de l'industrie du



chocolat. Parfumée, ferme, elle s'émonde bien. La Romaine est excellente mais difficile à monder. La Ronde du Piémont est souvent considérée comme la noisette grillée au meilleur goût. De plus, elle s'émonde plutôt bien et est de bonne conservation. Parmi les nombreuses autres variétés, citons l'Aveline, la Corabel ou la Fertile de Coutard. Elles ont un taux d'eau moins 60 % de matière grasse.

Le dernier ingrédient principal est **le sucre**. Il s'utilise sous forme cristal, semoule ou glace, suivant la méthode de fabrication. Il va influer sur :

- La texture, moins il y aura de sucre, plus le praliné sera souple (50 %, 40 %, 30 % de sucre...) ;
- La saveur, suivant la quantité incorporée dans le praliné. Le degré de caramélation lui conférera aussi un goût plus ou moins prononcé et sucré tirant même vers l'amertume. Une caramélation excessive aura tendance à masquer le goût des fruits ;
- La couleur: suivant le degré de caramélation, elle sera plus ou moins foncée. Le sucre glace

aura tendance à éclaircir le produit.

La fabrication

Elle nécessite peu de matériel, hormis un mixeur/cutter pour broyer et affiner la pâte de praliné. On peut ajouter des goussettes de vanille épuisées, séchées en fin de cuisson du caramel pour apporter un peu de rondeur. Une goutte d'extrait de café permettra de le corser légèrement.

Il existe plusieurs procédés de fabrication :

- **Par sablage**, un sirop de sucre est cuit à 118 °C environ dans une bassine en cuivre, puis les fruits secs chauds sont lancés dans ce sirop. Le sucre va masser autour des fruits. La cuisson doit être poursuivie pour caraméliser le sucre et torréfier les fruits simultanément en mélangeant constamment. L'ensemble est versé sur toile siliconée. On laisse refroidir puis le mixage doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter le remouillage du sucre. Le résultat gustatif est très bon mais la méthode est longue manuellement ;
- **Par caramélation à sec**,

un sucre est caramélisé à sec puis les fruits torréfiés encore chauds sont versés dans le caramel, débarrassés et mixés comme précédemment. Le résultat gustatif est bon mais le caramel à sec requiert une présence permanente du pâtissier ;

- **Au sirop de sucre cuit**, on réalise un sirop de sucre cuit légèrement glucosé (10 % max) puis on l'amène au degré de cuisson désiré, entre 170 et 190 °C en fonction de la caramélation recherchée. Les fruits torréfiés encore chauds sont versés dans le caramel puis débarrassés et mixés comme précédemment. Le résultat gustatif est bon et ne nécessite pas une présence permanente durant la cuisson. Il est également possible de verser le caramel sur différents fruits et de faire une seule cuisson. Ainsi, différents parfums de praliné peuvent être réalisés à partir d'un seul caramel ;

- **Au sucre glace ou façon « duja »**, les fruits secs torréfiés et refroidis sont mixés avec du sucre glace pur. Cette méthode est rapide mais il n'y a pas de goût de caramélation. Elle est surtout utilisée dans la fabrication du gianduia.

Enfin l'étape de **mixage** est importante. Elle peut s'effectuer au cutter avec une lame crantée en ayant pris soin de bien concasser le caramel au préalable. Elle va déterminer la texture et l'aspect final. Un praliné mixé plus grossièrement peut être intéressant à utiliser pour sa texture croquante (dans un croustillant par exemple). Plus un praliné sera fin, plus les arômes seront présents. Attention, toutefois à ne pas trop échauffer la masse pour limiter le huilage. Il est préférable de réserver votre praliné au réfrigérateur afin de limiter le rancissement et la remontée d'huile.

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

Fiers d'être Boulanger de France !



Kit 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
- Deux affiches de 30 x 40 cm expliquant l'objectif
- 5 planches de 204 pastilles autocollantes (1020 pastilles) comportant le B de « Boulanger de France »

Prix : 80 € HT (96 € TTC) - **Tarif promotionnel**

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



Pour votre plaisir,
préférez Boulanger de France



Nos sandwichés 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

Kit 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
- Une affiche de 30 x 60 cm présentant les engagements
- 5 planches de 204 pastilles autocollantes (1020 pastilles) comportant le B de « Boulanger de France »

Prix : 64 € HT (76,80 € TTC) - **Tarif promotionnel**



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 sandwichés sont faits maison,
pas dans une usine



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



Plaque signalétique Boulanger de France

- Plaque pmma cristal
- Existe en version fond blanc
- Dimensions : 40 x 15 cm
- Prix : 150 € HT (180 € TTC) / frais de port inclus



Adhésif « prêt à poser » Boulanger de France

Adhésif, fond blanc, coupe droite, collage depuis l'extérieur
Dimensions : 70 x 23 cm
Prix : 20 € HT (24 € TTC) + frais de port



Sacs à pain « Boulanger de France »

- 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 €

Maigrir en dormant : rêve ou réalité ?



Un sommeil de plomb pour un poids plume... Ceux qui avaient mauvaise conscience à jouer les prolongations sur l'oreiller vont avoir un argument mathématique pour continuer à roupiller consciencieusement : 60 Kcal brûlées par heure de sommeil. Le calcul est rapide pour une moyenne de 8 h qui éliminera 500 Kcal. Pour bien maigrir, il faut dormir ! Un conseil que les loirs et les marmottes de tout poil ne risquent pas de contrarier. Mais pour profiter des bienfaits de cette cure minceur de sommeil, mieux vaut baliser le terrain pour que le marchand de sable reparte avec un peu de lest.

Ne gripez pas la machine !

Pour réaliser vos objectifs sur la balance, rien ne sert de martyriser votre corps à coup de régime minceur miracle qui ne font que dérégler un peu plus l'équilibre de votre métabolisme. Plus vous respecterez votre rythme naturel qui s'appuie sur des mécanismes de fonctionnement millimétrés, plus votre organisme se régulera pour éliminer en douceur les kilos superflus. Le sommeil est la clé de voûte d'un rouage sans anicroche permettant de faire sauter le verrou de l'insuline, qui freine la perte de poids. On maigrit toujours quand on dort. Dans la journée, l'insuline contenue dans le sang bloque la perte de poids. Pendant la nuit, l'hormone n'est plus sécrétée, donnant ainsi la liberté aux parois des cellules graisseuses de s'ouvrir pour que le corps puisse brûler les graisses et stabiliser ainsi sa température pendant la nuit. De beaux rêves en prévision...

Soignez votre rythme de sommeil

L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt et les kilos en moins à ceux qui dorment bien... Un sommeil réparateur

régule la sécrétion d'hormones qui a un impact sur le comportement alimentaire. Un manque d'heures au compteur de vos nuits a ainsi pour effet de diminuer la sécrétion de leptine qui joue un rôle sur la sensation de satiété et d'augmenter la sécrétion de ghréline qui attise l'appétit. Avant de rééquilibrer votre alimentation, pensez à retrouver un rythme de sommeil correct pour lutter contre les insomnies. L'erreur fatale à ne pas commettre est de se relever la nuit pour aller ouvrir le frigo. Les nuits blanches restent évidemment l'ennemi de votre ligne en épuisant l'organisme. Ainsi, les personnes qui travaillent la nuit ont davantage de problèmes de poids. La qualité du sommeil a toute son importance. Bien dormir permet alors de rééquilibrer son métabolisme. À condition de respecter quelques règles nutritionnelles qui vont parfois à l'encontre des idées reçues...

Votre assiette en mode chrononutrition

Si les nuits à rallonge fédèrent le Dröopy qui sommeille en chacun de nous, les bases de la chrononutrition risquent de freiner les adeptes des dîners de fête. Encore une fois, l'insuline mène

la danse. Consommer des aliments sucrés ou riches en graisses le soir est contre-productif. Ils se mettent en réserve et le pic d'insuline, provoqué par une élévation du taux de glycémie dans le sang, bloque les bénéfices d'une nuit de sommeil sur le poids. L'absolu idéal serait de ne pas manger le soir et de rester sur le goûter jusqu'à l'heure de se mettre au lit. Difficilement réalisable pour beaucoup. En revanche, au dîner, on priviliera un repas léger protéiné. Peu importe l'heure à laquelle vous mangez le soir du moment que votre assiette contienne essentiellement des protéines, comme du poisson blanc ou de la viande maigre, accompagnés de légumes.

Lise Lafitte

Un réveil énergique

Un repas léger est la voie royale pour un sommeil douillet dans les bras de Morphée. Le réveil n'en est que meilleur. Votre corps, après un jeûne de 8 h, se remet en route avec un appétit d'ogre qui sera satisfait par un petit déjeuner conséquent et complet pour commencer la journée du bon pied.

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

Fiers de votre métier, arborez-le !



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

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



Sacs à pain « Boulanger, c'est un métier »

- 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 bonheur est dans le Var



Hyères, pour profiter de demain

L'arrière-saison a commencé et vous rêvez d'une destination dépayisante le temps d'un week-end? Pas besoin d'aller chercher à l'autre bout du monde pour trouver des panoramas de paradis, sur fond de bleu profond. Hyères est à portée de TGV et offre un cadre enchanter entre un site archéologique, une vieille ville qui prend de la hauteur et un littoral se prolongeant jusqu'aux îles complétant ce tableau méditerranéen.

« Ville d'Art et d'Histoire »
Une distinction honorifique accordée à Hyères par le ministère de la culture en 2014... Et il est vrai que Hyères se montre à la hauteur de ce label. Le centre-ville séduira les visiteurs par une architecture médiévale qui invite à grimper ces escaliers sans fin, débouchant sur des points de vue magnifiques. À côté des randonnées urbaines, vous pourrez également suivre le Parcours des Arts pour partir à la découverte des artistes et artisans, en visitant leurs ateliers. Pourquoi s'arrêter en si bon chemin?

Les parcs Sainte-Claire et Saint-Bernard, classés « Jardin Remarquable », se situent sur les hauteurs de la vieille ville. Des

jardins en terrasse, aux plantes exotiques et aux fleurs parfumées, qui offrent une vue imprenable sur la mer. Et ne vous étonnez pas si vous croisez un palmier à chaque pas! Hyères est le centre européen du palmier. On y cultive une vingtaine d'espèces différentes pour une production annuelle de 100 000 plants.

Vous aurez la curiosité de pousser jusqu'à la villa Noailles, le lieu de l'avant-garde artistique des années 20, qui a accueilli Picasso, Dali, Man Ray ou encore Giacometti. Aujourd'hui transformé en centre d'art organisant des expositions diverses, vous aurez tout loisir de flâner dans ses jardins cubistes.

Hyères revêt des faux airs de Grèce avec le site archéologique d'Olbia, qui a jalousement préservé ses vestiges datant de plus de 2400 ans.

Un tour dans les îles d'Or

Retour au littoral avec la presqu'île de Giens, reliée à Hyères par une double bande sableuse que l'on appelle tombolo. Vous pourrez apercevoir le salin des Pesquiers entre les

deux bras sableux. Une zone humide qui abrite une faune et une flore unique. Les oiseaux y ont trouvé leur refuge et, en restant discret, vous pourrez photographier les flamants roses ou les échasses blanches. Plusieurs chemins de randonnée s'ouvrent à vous pour découvrir la presqu'île. Les familles se dirigeront vers l'Est, du côté de la Tour Fondue et la Badine, facilement accessible à tous. Les plus aventureux, qui aiment le challenge, iront vers l'Ouest pour arpenter le sentier entre la Madrague et le port du Niel. Après avoir lézardé quelques temps sur les plages de sable fin, vous aurez peut-être envie d'aller plus loin pour

découvrir les trois pépites de Hyères : Porquerolles, Port-Cros et Le Levant, surnommées les îles d'or en raison des reflets du soleil sur

les roches de cet archipel. Une légende raconte que le prince Olbianus avait quatre filles d'une beauté incomparable. Quatre naissances exceptionnelles, mais qui s'étant éloignées un peu trop du rivage, furent surprises par un bateau de pirates qui tentèrent de les enlever. Le roi implora les

dieux d'épargner ses précieuses filles. Il fut exaucé et aussitôt les trois plus éloignées se transformèrent en îles d'or. La plus jeune qui tendait les bras vers son père devint la presqu'île de Giens. Derrière la poésie de cette histoire, vous découvrirez Porquerolles, à quelques minutes de la presqu'île. Les amoureux de nature sauvage iront à Port-Cros, qui fait partie d'un des premiers parcs nationaux de France et qui possède une flore et une faune préservées. Quant à l'île du Levant, elle reste un paradis pour les naturistes et les voyageurs en quête de tranquillité et d'évasion...

Lise Lafitte

« Hyères, la ville aux 7000 palmiers... »

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Du 12 au 15 octobre, vous pourrez assister gratuitement à la Villa Noailles au 33^e Festival International de la mode et de la photographie. Au programme : des rencontres, des expositions et des concours.

Plus d'infos :
<https://villanoailles.com>

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

Savez-vous garder votre self-control ?

À fleur de peau... Vos nerfs sont vite à vif ou vous savez, au contraire, maintenir le cap de la sérénité en toutes occasions? Pour découvrir votre manière de gérer vos émotions, gardez votre calme en répondant à ce test...



1 Votre voisin écoute Lara Fabian à plein régime

- a - « Je t'aimeeeee ! », hurlez-vous en même temps que Lara.
- b - Vous rivalisez en branchant du Céline Dion à fond la caisse.
- c - Vous en profitez pour faire vos abdos en mesure des hurlements.

pour reprendre la discussion au réveil.

- b - Vous lui proposez d'en reparler posément à un autre moment.
- c - Vous relancez le conflit jusqu'à la nuit blanche.

- a - Vous allez chercher le contrôleur.
- b - Vous achetez son silence avec des bonbons...
- c - Vous discutez avec sa mère pour calmer la situation.

2 Association d'idées : pour vous, self-control rime avec...

- a - Parole.
- b - Rock'n'roll.
- c - Alcool.

6 De retour de votre séjour au Maroc, vous trouvez une mygale dans vos valises...

- a - Vous jetez vos affaires par la fenêtre, tant pis pour les passants.
- b - Vous affrontez le monstre en brandissant votre aspirateur.
- c - Vous allez vous réfugier chez la voisine sous un faux prétexte.

10 Si vous étiez un tranquillisant, vous seriez...

- a - Une tisane de verveine.
- b - Un anxiolytique.
- c - Un somnifère.

3 Minuit : l'heure du crime. On sonne à votre porte...

- a - Vousappelez la police en catimini.
- b - Vous restez derrière la porte sans bouger.
- c - Vous sortez vos couteaux de cuisine.

7 Un client passe sa mauvaise humeur sur vous...

- a - Vous écoutez ses critiques sans rien dire.
- b - Vous lui faites remarquer que la politesse n'est pas une option.
- c - Vous lui offrez un chocolat pour l'adoucir.

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

4 Ces derniers temps, vous recevez des coups de fil anonymes à répétition...

- a - Vous finissez par insulter la personne en ligne.
- b - Vous changez de numéro de téléphone.
- c - Vous ne répondez plus qu'aux numéros que vous connaissez.

8 Erreur dans les proportions, vous loupez votre crème diplomate...

- a - Vous la jetez de dépit à la poubelle.
- b - Vous tentez de la récupérer in extremis.
- c - Vous demandez de l'aide dans le labo pour sauver la recette.

5 Petite dispute avec l'être aimé juste avant d'aller vous coucher...

- a - Vous ruminez avant de vous endormir

9 Dans le TGV, un enfant insupportable court sans arrêt dans votre allée...

Si vous avez une majorité de ♣ : Au quart de tour

Une pile électrique! On vous titille un brin et vous démarrez aussi sec. Vous êtes une boule de nerfs remontée à bloc. Un rien vous énerve. Musique de voisinage trop forte, contrariétés, lettre d'impôts, vous exploserez en une colère qui fait frémir vos murs et votre entourage. Difficile de vous empêcher de mettre la maison sans dessus dessous! Vous devriez apprendre à vous détendre si vous ne voulez pas qu'on vous surnomme « bombe A », parce que quand vous tempêtez, Hiroshima, à côté, c'est un pétard mouillé!

Si vous avez une majorité de ♦: Décompression

Respiration, contrôle... Nerfs à vif, mais bons réflexes. Vous savez contenir vos premières impulsions pour laisser passer vos envies de tout casser. Le regard des autres freine vos ar-

deurs de karatéka en herbe pour aborder un faux-semblant de sérénité. Par contre quand vous vous retrouvez seul, vous n'hésitez plus à piquer une crise et à tout envoyer valser pour libérer toute l'énergie de colère froide accumulée. Heureusement que vous n'êtes pas sous surveillance 24 h sur 24!

Si vous avez une majorité de ▽ : Zen

Calme et décontracté, vous donnez l'impression d'être perfusé de tranquillisants en permanence. Pour vous énerver, il faudrait vraiment qu'on vous annonce la fin du monde et encore vous seriez capable de l'accepter avec philosophie. Votre secret? Vous avez appris à relativiser les choses... Pourquoi se stresser pour une situation qui n'en vaut pas la peine? Et puis être tendu c'est mauvais pour la santé... Vous arpentez donc une attitude peace and love en toute occasion. La vie avec vous, au moins, c'est reposant...



VISITEZ NOTRE SITE INTERNET !

Rechercher sur le site

Connexion abonné(e)

LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Accueil Actualités Recettes Suppléments techniques Annonces Boutique en ligne

1er Concours national du meilleur croissant au beurre

On connaîtait le Concours national de la meilleure baguette de tradition française, organisé depuis six ans en marge de la Fête du Pain. Voulez-vous faire le Concours national du meilleur croissant au beurre. La toute première édition s'est déroulée du 28 au 30 octobre, dans le cadre prestigieux de l'Ecole de l'Hotellerie, de la gastronomie [...]

Lire l'article

AGENDA (vos salons et temps forts)

Tout voir >

- TERRES DE PARTAGE Saison 3 Jusqu'au 1er décembre : « Terres de Partage » revient sur France 2 05 novembre 2019
- BORDEAUX Du 24 au 26 novembre : Exp'Hôtel à Bordeaux 05 novembre 2019
- Serbotel, du 20 au 23 octobre à Nantes 17 octobre 2019
- HORCAPO Du 20 au 22 octobre à Paris Nord Villepinte : Nataopo, le salon du bio 07 octobre 2019
- Bio-Tendances

Les recettes

Brûlée graine

Brûlée griottine

Toutes les recettes

Abonnez-vous

**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



Les Nouvelles

- A la une
- Petites annonces
- Autres actualités
- Contenus partenaires
- Juridique
- Boutique en pratique
- Événements
- Savoir-faire

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

GÉRANCE

Dept 30 - Ouverture d'une Boulangerie au cœur du village de Navacelles (30580) inscrit aux monuments historiques (330 habitants).

Boulangerie propriété de la commune de 50 m² en RDC pour l'espace boulangerie, 50 m² en RD1 pour le laboratoire pâtisserie, entièrement équipée.

Contrat : location d'occupation du domaine public

Loyer mensuel : 700 € HT + possibilité d'un logement à proximité de 550 € (chauffage compris)

Prise d'effet souhaité : disponible

Profil recherché : couple, expérience professionnelle et références confirmées

Mail : mairie.navacelles@orange.fr

FONDS DE COMMERCE

PARTICULIERS

USA - Floride, au sud de Clearwater au bord du golf du Mexique - Cause retraite - A Vendre **Boulangerie-Pâtisserie**, coffee shop, sandwicherie, crêpes - 20 ans d'expérience, très bonne réputation, chiffre d'affaires à l'appui. Possibilités d'aides pour votre arrivée.

Tél : 7275930277 - email : cafedeparisbakery@gmail.com

CANADA - Boulangerie Pâtisserie Traiteur à vendre dans un quartier recherché à Montréal ouest. Grands locaux de production bien équipés. Potentiel de développement important.

CA 590 000 \$ à vendre 450 000 \$ (342 000 euros)

Tél : 0014508210393 - e-mail : verobotrel@hotmail.com

ANNON-
CEURS

Pour la parution du 15 octobre 2023
date limite de réception
de vos textes et règlements
JEUDI 5 OCTOBRE 2023

Journal Bimensuel édité par la SOTAL, SA au capital de 45735 € - **Principaux actionnaires**: Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie, Delessard, Crouzet, Mabille - **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 FINANCIÉE PAR LE FAFCEA

PROFITEZ-EN POUR :

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

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

