



Coupe du Monde de la Boulangerie : La France au sommet



Page 11

Entreprises

Ce qui change en 2024

Pages 8 à 10



Coupe de France des Écoles

La relève est là !

Page 12



Conseils de pro

Le poivre et autres baies
en pâtisserie

Page 28





Ma passion
est entre de
bonnes mains

DOSSIER : Entreprises, ce qui change en 2024

P. 8 à 10



- **5 ÉDITO** : Résilience et projets pour 2024 !
- **6 TENDANCE** : Quelles influences pour la gastronomie en 2024 ?
- **11-14 ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS** : Les cours des matières premières
- **16-18 DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION** : Les galettes des rois artisanales, reines des médias
- **19-20 RECETTE INBP** : Vrilte mojito
- **21-24 CHEZ MOI, CHEZ VOUS** : Boulangerie Pensuet dans les Pyrénées Orientales, le talent de père en fils
- **25 CONSEIL DU JURISTE** : Les nouvelles obligations pour l'employeur proposant un CDI à un salarié en fin de CDD ou de contrat d'intérim
- **26 PORTRAIT** : Rodolph Couston, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, au service de la formation
- **28 CONSEIL DE PRO** : Le poivre et autres baies en pâtisserie
- **30 SANTÉ** : Le ménage, c'est bon pour la santé !
- **32 ESCAPADE** : Annecy, la Venise des Alpes
- **34 HOROSCOPE**
- **35 PETITES ANNONCES**

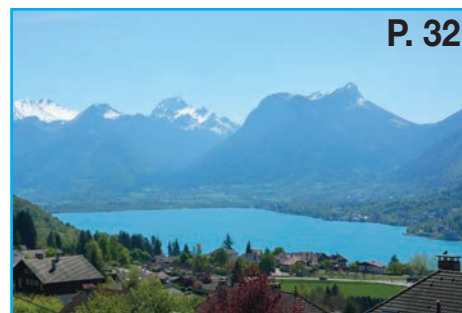
P. 26



P. 28



P. 32





**EN ARRÊT DE TRAVAIL,
ÉVITEZ LES TRACAS FINANCIERS !**

LA MAPA VOUS INDEMNISE DÈS LE 1^{ER} JOUR

ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA

FRAIS GÉNÉRAUX

- Assurez la pérennité de votre entreprise en cas d'absence prolongée : la rémunération du remplaçant, les heures supplémentaires des employés ou le paiement des charges fixes garantissent une protection complète pour l'avenir de votre commerce.

INDEMNITÉS JOURNALIÈRES

- Protégez votre revenu pendant 1 an en cas d'accident ou de maladie par une indemnité journalière déterminée à la souscription.

**DEMANDEZ
VOTRE DIAGNOSTIC**



UNE QUESTION ? 0 800 865 865

Service & appel
gratuits



www.mapa-assurances.fr



**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 sous le numéro 775 565 088 000 66.

Résilience et projets pour 2024 !



© Frédéric Vielcanet

Comme je le rappelais lors de la galette à l'Élysée, les boulangeries-pâtisseries sont des lieux d'humanité. Ce sont des lieux qui ont un impact positif sur la vie des habitants. Le secteur artisanal, et en particulier l'artisanat alimentaire, est la véritable colonne vertébrale de notre nation !

Les artisans boulangers se distinguent au quotidien grâce notamment à la marque Boulanger de France. Avec cette image de qualité et du savoir-faire à la française, notre secteur est présent à l'international et notre baguette fait rayonner la France ! Les Français l'ont compris car ils savent aussi que leurs boulangeries artisanales ne doivent pas disparaître s'ils veulent encore avoir accès à des pains de qualité, qui ont du goût.

Le goût du pain est, en effet, la pre-

mière raison pour laquelle les Français se rendent en boulangerie artisanale.

Forte de l'accompagnement dont nous avons bénéficié et du soutien des consommateurs français attachés à l'artisanat, la capacité de nos boulangeries à résister et à prospérer dans l'adversité fut tout à fait remarquable.

Face aux défis inattendus, nos artisans font preuve d'une résilience extraordinaire.

Cette résilience se retrouve dans le nombre de boulangeries. On comptait 33 469 entreprises de boulangeries au 1^{er} janvier 2023 et plus de 34 000 aujourd'hui, soit un solde positif de 600 nouvelles boulangeries !

De beaux projets confédéraux à venir en 2024 avec le soutien de nos fédérations réparties sur l'ensemble du territoire et de nos partenaires

Une année qui s'annonce chargée en temps forts : un partenariat avec les pompiers pour les galettes et les Pièces Jaunes, tous nos concours Baguette, Croissant, Pain au chocolat, Galette, et maintenant le nouveau concours Sandwich sur la Fête du Pain à Paris, un roadshow au printemps qui va quadriller la France, le nouveau format Café Croissant et la création d'une fondation pour la boulangerie-pâtisserie française.

Nos préoccupations

Nous suivrons avec attention les débats autour du pain nutrition, de la responsabilité sociétale des entreprises. Une boulangerie se doit de proposer une autre manière de consommer, attentive aux consé-

quences sociales et écologiques de ses activités :

- Nous encourageons l'achat local ; en moyenne dans un rayon de 100 km ;
- Nous favorisons l'utilisation de la farine ou de la levure française, et le choix de matières premières authentiques ;
- Nous nous soucions de la santé de nos concitoyens, travaillons activement pour réduire la teneur en sel de nos produits ;
- Nous avons lancé un concours RSE, avec notre partenaire AG2R LA MONDIALE, pour stimuler et mettre en lumière les pratiques responsables au sein de notre secteur.

Pour toutes ces raisons, boulanger est un métier perçu comme ayant du sens. Aux yeux d'une large majorité de Français, il a l'avantage de travailler un produit noble, de nourrir la population, d'exercer un métier créatif. C'est aussi pour cela que plus de huit Français sur dix encourageraient son enfant à se tourner vers notre métier s'il en faisait le choix (Enquête IFOP/CNBPF décembre 2023).

Beaucoup d'espoirs pour 2024, la boulangerie artisanale est au cœur des enjeux de société, elle se réinvente. Nous sommes et serons toujours implantés dans les villes et les villages !

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• QUELLES INFLUENCES POUR LA GASTRONOMIE EN 2024 ?



Authentique et nostalgique, durable et responsable, saine et naturelle, sous influence des réseaux : autant de qualificatifs qui définiront la gastronomie en 2024, selon l'étude réalisée par la plateforme de réservation en ligne The Fork, en partenariat avec l'agence de conseil stratégique Nelly Rodi. Quatre grandes tendances devraient marquer l'année, mais peut-être aussi influencer la restauration dans l'avenir.

Selon l'étude, l'année 2024 ne devrait pas manquer de piment ! Celui-ci ainsi que les sauces plus ou moins relevées s'inviteront partout. Par ailleurs, le poulet frit et la pizza seront encore les stars de la restauration rapide.

• UNE GASTRONOMIE DANS L'AIR DU TEMPS

La gastronomie d'époque

Authentique et conviviale, elle reconforte et fait appel aux souvenirs à travers des plats d'antan comme la saucisse-purée, les œufs en gelée, le poulet rôti ou des plats régionaux tel l'aligot. Le riz au lait et les pains aux céréales entrent aussi dans cette tendance. Des produits qu'on dégustera dans les bistrot, les tables-auberges et les boulangeries-restaurants.

La gastronomie du bien-être

Elle fait du « bien au corps et à l'âme » en s'approchant le plus possible de la nature. Cette naturalité s'illustre par l'usage des herbes sauvages et des fleurs (notamment l'hibiscus), les aliments fermentés et crus, les boissons sans alcool. C'est aussi l'essor de la restauration végétane et sans gluten.

La gastronomie vertueuse

Elle a pour but de limiter l'impact environnemental de notre consommation, en visant le zéro déchet et l'utilisation de produits locaux, par exemple des poissons de pêche locale comme le hareng et le maquereau, des céréales et légumineuses comme le sarrasin et le coco de Paimpol. Les épluchures de légumes sont réintégrées dans des recettes afin d'éviter tout gaspillage.

La gastronomie d'influence

Au-delà de l'alimentation, le consommateur recherche une expérience mémorable et partageable/instagrammable. La cuisine évolue sous l'influence des célébrités et des réseaux sociaux. Plus que jamais, elle est un « spectacle mis en scène ».

Ludivine Lorient

Centre de Ressources documentaires de l'INBP



Parmi les cuisines du monde, les USA continuent de séduire avec les New-York rolls et les donuts. L'Angleterre émerge dans la tendance « gastronomie d'époque » avec les galettes de pommes de terre, le retour des pies et des sausage rolls ou encore les muffins.

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/>

Entreprises : ce qui chang

Si le 1^{er} janvier fleure bon les vœux, la galette des rois et les bonnes résolutions, il est aussi synonyme de nouveautés pour les entreprises. Crédits d'impôts, aides au paiement des factures d'électricité, montant net social sur les fiches de paie... Comme chaque année, de nombreux changements concernent les règles en vigueur pour les entreprises. On vous présente les principales nouveautés pour cette année 2024.

Emploi

Fiche de paie : affichage du montant net social

Le montant net social correspond au montant des ressources à déclarer pour avoir accès au revenu de solidarité active (RSA) et à la prime d'activité (<https://www.economie.gouv.fr/particuliers/estimation-prime-activite>). Il figurera sur tous les bulletins de paie et apparaîtra progressivement sur les relevés de décompte des prestations sociales. Cette information doit obligatoirement être utilisée par les allocataires à partir des revenus de janvier 2024 et déclarés en février 2024, chaque fois qu'elle est disponible, pour le renseignement de leurs déclarations.



Prolongation de l'aide à l'embauche des alternants
Depuis le 1^{er} janvier 2023, les entreprises qui recrutent des alternants (apprentis et jeunes en contrat de professionnalisation) peuvent bénéficier d'une aide allant jusqu'à 6000 €. Cette aide est prolongée en 2024 (<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/aide-embauche-jeune-alternant>).

Évolution de la prime de partage de la valeur

La loi n° 2023-1107 du 29 novembre 2023 fait évoluer la prime de partage de la valeur (PPV). Désormais, la prime pourra être attribuée deux fois au cours d'une même année civile dans la limite des plafonds totaux d'exonération :

- 3000 € par salarié et par an ;
- 6000 € par salarié et par an sous conditions.

Pour les primes versées entre le 1^{er} janvier 2024 et le 31 décembre 2026, l'exonération de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu est prolongée : cette disposition s'applique aux primes versées par les entreprises de moins de 50 salariés aux salariés ayant perçu, au cours de l'année précédant le versement de leur prime, une rémunération inférieure à trois fois la valeur du SMIC (<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/prime-partage-valeur>).

Revalorisation du Smic

Au 1^{er} janvier 2024, le montant du salaire minimum in-

terprofessionnel de croissance (Smic) augmente de 1,13 %. Il s'élève ainsi à 1766,92 € bruts par mois pour 35 heures hebdomadaires (décret n° 2023-1216 du 20 décembre 2023).

Les nouveaux montants à partir du 1^{er} janvier 2024 :

- Smic net : 1398,69 € ;
- Smic brut : 1766,92 € ;
- Smic horaire net : 9,22 € ;
- Smic horaire brut : 11,65 €.

Aides énergie

Maintien d'un bouclier tarifaire pour les TPE

Le 30 novembre 2023, Bruno Le Maire a annoncé que le dispositif de plafond de prix à 280 €/MWh sera prolongé en 2024. Il sera étendu aux petits consommateurs professionnels ayant une puissance souscrite inférieure à 36 kVA. Cette aide est accessible à toutes les TPE ayant renouvelé ou souscrit leur contrat avant le 30 juin 2023.

Maintien de l'amortisseur électricité pour les TPE et PME

L'amortisseur électricité est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2023. Le 30 novembre 2023, le Gouvernement a annoncé sa prorogation pour 2024. Cet amortisseur électricité sera maintenu avec une évolution des paramètres afin qu'il puisse mieux protéger les contrats à prix haut :

- Couverture de la facture de

ge en 2024

75 % contre 50 % en 2023 ;
 - Le montant unitaire d'amortisseur ne sera plus plafonné au-delà d'un prix de l'électricité de 500 €/MWh ;
 - Le seuil de déclenchement de la part énergie de la facture est relevé à 250 €/MWh contre 180 €/MWh en 2023.
 Il est destiné aux entreprises répondant à certains critères :
 - Si vous êtes une TPE ou une PME de moins de 250 salariés ;
 - Si votre entreprise n'est pas éligible à la garantie 280 €/MWh ;
 - Si vous avez signé un contrat avant le 30 juin 2023 et qu'il est encore en vigueur en 2024 ;
 - Si votre compteur électrique est à une puissance supérieure à 36 kVA.

Un guichet d'aide pour les ETI

Le Gouvernement a également annoncé la prolongation en 2024 d'un guichet ciblé pour les consommateurs professionnels qui ne sont pas éligibles à l'amortisseur et qui relèvent de la catégorie des entreprises de taille intermédiaire (ETI), sous réserve de

la validation par la Commission européenne des conditions d'éligibilité de l'aide (<https://www.economie.gouv.fr/aides-energies-modalites-soutien-consommateurs-denergie-2024>).

Pour bénéficier de cette aide, les entreprises de taille intermédiaire devront remplir trois conditions :

- Être énérgo-intensives (c'est-à-dire avoir des dépenses d'énergie en 2024 représentant plus de 3 % du chiffre d'affaires 2021) ;
- Justifier d'un excédent brut d'exploitation négatif ou en baisse par rapport à 2021 ;
- Avoir signé des contrats d'électricité avant le 30 juin 2023.

L'État prendra en charge 75 % de la facture d'électricité au-delà de 300 €/MWh (y compris acheminement et taxes hors TVA), dans la limite du plafond d'aide de 2,25 M€ au niveau du groupe et des autres plafonds d'aide s'appliquant au guichet. Attention, le guichet ne sera plus cumulable avec le dispositif d'amortisseur.

Soutien aux entreprises

Réactivation de la procédure de traitement de sortie de crise

La loi du 20 novembre 2023 d'orientation et de programmation du ministère de la Justice 2023-2027 réintroduit la procédure de traitement de sortie de crise jusqu'au 21 novembre 2025. Cette procédure est destinée aux petites entreprises de moins de 20 salariés qui rencontrent des difficultés financières. Cette procédure est plus courte que la procédure de redressement judiciaire avec une période d'observation de trois mois.

Mise en place de la procédure de continuité du guichet unique

Les entreprises qui ont rencontré une difficulté grave pour réaliser une déclaration sur le guichet unique des formalités (<https://formalites.entreprises.gouv.fr/>) peuvent bénéficier de la procédure de continuité du guichet unique. Cette procédure dérogatoire est mise en œuvre du 1^{er} janvier 2024 au 31 décembre 2024. Le guichet unique des formalités est depuis le 1^{er} janvier 2023 l'unique point d'entrée des entreprises pour réaliser leurs formalités.



Since 1987

Améliorez et Facilitez la production

MULTY-VP

- Régularité des cuissons
- Libère des tâches répétitives
- Hygiène optimale
- Production améliorée
- Personnalisation des programmes
- Chauffe, refroidit et sangle
- Créez une gamme glacée
- Disponible en 14 et 20 L



À partir de **481€ H.T/Mois ***
 LOA 60 mois, rachat 1%

CHEFCREAM

- Cuisson de gros volumes
- Jusqu'à 123°C
- Refroidit et mûrit à 4°C
- Extraction facile via 2 sorties
- Personnalisation des programmes
- Basse et facile à charger
- Simple à nettoyer
- Disponible en 30 / 60 / 130 L



À partir de **400€ H.T/Mois ***
 LOA 60 mois, rachat 1%

Disponible en
 combiné 2 cuves



CS-CONCEPT

Partenaire de :



VALMAR France (importateur exclusif)

1B RUE DES HERBIOTTES, 21160 MARSANNAY-LA-CÔTE

03 80 51 23 53 www.valmar-France.fr



Fiscalité

Revalorisation du barème de l'impôt sur le revenu

La loi du 20 novembre 2023 Le barème de l'impôt sur le revenu (IR) est revalorisé à hauteur de 4,8 % depuis le 1^{er} janvier 2024, en application de la loi de finances pour 2024. La loi prévoit également, pour les revenus perçus ou réalisés à compter du 1^{er} janvier 2024, d'ajuster les limites des tranches de revenus des grilles de taux par défaut du prélèvement à la source (PAS) en fonction de l'évolution du barème de l'IR.

Réévaluation du plafond de la Sécurité sociale

Le plafond de la Sécurité sociale (PASS) est réévalué de 5,4 % avec un plafond mensuel fixé à 3864 €, soit un plafond annuel de 46368 €.

Pour les employeurs, le PASS sert à calculer :

- Les cotisations sociales sur le salaire, l'assurance vieillesse, le chômage, les régimes complémentaires de retraite ;
- Les seuils d'exonération fiscale et sociale des indemnités de rupture ;
- Les indemnités des stages en entreprise des étudiants ;
- La contribution au fonds national d'aide au logement.

Suppression progressive de la CVAE

Déjà réduite de moitié en 2023, la cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises (CVAE) est amenée à disparaître complètement d'ici 2027. Ce sera le cas dès 2024 pour plus de la moitié des entreprises redevables de la CVAE avec la suppression de la cotisation minimum.

Prorogation de plusieurs dispositifs fiscaux zonés

Les entreprises qui s'implantent dans certaines zones du territoire français peuvent bénéficier d'allègements fiscaux.

Les dispositifs suivants sont prorogés jusqu'à fin 2024 :

- Zone franche urbaine-territoire entrepreneur (ZFU-TE) ;
 - Quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV) ;
- Sont prorogés jusqu'en 2026 :
- Le dispositif des bassins urbains à dynamiser (BUD) ;
 - Le dispositif des zones de développement prioritaire (ZDP).

Le dispositif des zones d'aide à finalité régionale (AFR) et zones d'aide à l'investissement des petites et moyennes entreprises sont, quant à eux, prorogés jusqu'en 2027.

Création d'un nouveau dispositif fiscal zoné

« France Ruralités Revitalisation »

Le dispositif des zones de revitalisation rurale (ZRR) est prolongé jusqu'au 31 juin 2024. À compter du 1^{er} juillet 2024, un nouveau dispositif verra le jour : France Ruralités Revitalisation.

Évolution des tarifs des annonces légales

L'arrêté du 14 décembre 2023 actualise les tarifications forfaitaires et les tarifs au caractère pour les annonces judiciaires et légales pour l'année 2024. Depuis le 1^{er} janvier, les tarifs forfaitaires en vigueur en France métropolitaine s'appliquent aussi en Guadeloupe, Martinique, Guyane, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna.

Transition écologique

Création du crédit d'impôt « investissement industries vertes »

Présenté dans le cadre de la loi industrie verte, ce nouveau crédit d'impôt doit permettre aux entreprises de réaliser de nouveaux projets industriels dans quatre filières clés de la transition énergétique : les batteries, l'éolien, les panneaux solaires et les pompes à chaleur.

Il doit permettre aux entreprises de bénéficier d'un crédit d'impôt représentant de 20 à 45 % de leur investissement.

Renforcement du malus écologique

La loi de finances pour 2024 durcit la fiscalité applicable aux véhicules les plus polluants avec :

- Le renforcement de la taxe sur les émissions de CO2 des véhicules de tourisme les plus émetteurs ;
- Le renforcement de la taxe sur la masse en ordre de marche, le remplacement de la taxe annuelle sur l'ancienneté des véhicules par une taxe sur les émissions de polluants atmosphériques ;
- L'inclusion dans le champ du malus des « camions pick-up » comportant au moins cinq places assises (sauf ceux exclusivement affectés à l'exploitation des remontées mécaniques et des domaines skiables) et les véhicules dont la carrosserie est « camionnette » comportant au moins deux rangs de places assises et affectés au transport des personnes.

Nouveaux taux pour le versement mobilité

Le versement mobilité est une contribution due par les employeurs qui embauchent plus de 10 salariés et permettant de financer les transports en commun dans les régions, les dé-

partements et les communes. Depuis le 1^{er} janvier 2024, le champ d'application et le taux de versement mobilité évoluent. Pour plus de renseignement, rendez-vous sur le site « <https://entreprendre.service-public.fr/actualites/A15775> ».

Tri des biodéchets

Conformément au droit européen et à la loi antigaspillage de 2020, le tri des biodéchets est généralisé et concerne dorénavant tous les professionnels. Le tri des biodéchets contribue activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Sont concernés :

- Les déchets de table ;
- Les ratés de productions ;
- Les invendus qui ne peuvent plus être commercialisés.

Les professionnels doivent s'organiser pour que les biodéchets soient séparés des autres déchets. Pour assurer la collecte, le traitement et la valorisation des biodéchets, les professionnels doivent se rapprocher de leur prestataire habituel de gestion des déchets ou d'un prestataire spécialisé dans la collecte des biodéchets. Pour en savoir plus : <https://www.ecologie.gouv.fr/biodechets>

Fin de la carte verte pour l'assurance automobile

À compter du 1^{er} avril 2024, la carte verte disparaîtra pour l'ensemble des véhicules immatriculés. L'assurance auto restera bien obligatoire. La preuve de l'assurance sera désormais rapportée par la consultation du Fichier des Véhicules Assurés (FVA) qui compile l'ensemble des contrats d'assurance automobile « au tiers » sur le territoire français. Ce fichier est accessible aux forces de l'ordre.

Coupe du Monde de la Boulangerie

La France au sommet

Ils l'ont fait ! Seize ans après la dernière victoire française, le trio composé de Franck Fortier (Baguette et Pain du monde), Fabien Nolay (Viennoiserie) et Xavier Sacriste (Pièce Artistique), coaché par Grégoire Bardet, s'est hissé sur la plus haute marche du podium de la 12^e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie lundi 22 janvier organisée à l'occasion du salon Sirha Européen. Une victoire d'autant plus symbolique qu'elle a été annoncée par Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Cette reconnaissance du savoir-faire hexagonal a été accueillie dans une véritable liesse au son de la Marseillaise reprise en chœur par un public surchauffé. Il faut dire que toute la journée, les pronostics allaient bon train après la présentation des différentes pièces et les Français apparaissent clairement comme des favoris. Pour tous, le podium était une évidence et la première place bien plus qu'une possibilité. À l'annonce du troisième – le Japon – puis du deuxième – la Corée du Sud – le suspense n'était plus de mise, une évidence s'est faite dans l'esprit du public, la France obtenait la consécration avec ce titre mondial attendu depuis 2008.

« Soyez fiers de vous ! »

Grégoire Bardet a salué cette victoire éclatante en rappelant « le travail remarquable effectué par l'équipe de France durant 18 mois pour se préparer à cette épreuve » avant de scander sous les hurrahs du public : « Soyez fiers de vous ! »



L'équipe de France composée de Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coaché par Grégoire Bardet signe une magnifique victoire lors de cette 12^e Coupe du Monde de la Boulangerie.

Et il faut bien l'avouer, nous sommes tous fiers d'eux ! Durant les deux jours de compétition intense, les 10 équipes, chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique se sont affrontées autour de quatre épreuves : « Baguette et pain du monde », « Viennoiserie », « Restauration boulangère » et « Pièce Artistique ». Les participants ont été évalués sur leur savoir-faire technique et leur créativité par un jury de professionnels chevronnés présidé par Craig Ponsford et Christian Vabret, président d'honneur. La Pièce Artistique a été réalisée sur le thème du sport, en écho aux grands événements sportifs qui se tiendront en France en 2024. L'équipe de France a notamment conçu une sculpture sur le thème de l'escrime qui a fortement marqué les esprits.

Le ministre de l'Économie a salué cette victoire française. « *Quelle fierté de voir ce savoir-faire, emblème de notre vie quotidienne, sur le toit du monde. Bravo à notre équipe de France pour cette victoire de prestige et bien croustillante* », a écrit Bruno Le Maire sur X.

De son côté, Dominique Anract a salué « une victoire qui souligne le savoir-faire de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries ! »

Loïc Corroyer



Les Français se sont inspirés de l'escrime pour réaliser leur pièce artistique.

Coupe de France des Écoles

La relève est là !

« À chaque nouvelle édition, on constate que le niveau s'améliore. C'est la preuve de la vitalité des centres de formation, mais aussi de la rigueur et la créativité de ces professionnels de demain », s'est félicité Xavier Bordet, président de la commission Qualité, Formation et Innovation au sein de la Confédération Nationale de Boulangerie-Pâtisserie Française, à l'issue de la 9^e édition de la Coupe de France des Écoles parrainée par Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France. Cette dernière a accueilli 30 jeunes venus de toute la France dans les catégories Espoirs (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier) et Excellence (BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier et Bachelor) les 23 et 24 janvier à l'occasion du Sirha Européen 2024. Cette compétition, co-organisée par EKIP¹ et GL events, permet tous les deux ans de célébrer et de promouvoir la qualité de l'enseignement en France, en partageant l'expertise et le savoir-faire avec les futures générations de boulangers en formation. C'est l'occasion pour ces jeunes de mettre en lumière leur talent, leur engagement et leur passion. Pour ce nouveau rendez-vous, c'est le thème des « événements sportifs » qui avait été retenu, en référence aux futurs Jeux Olympiques de Paris. Chaque équipe mixte, composée de 3 candidats, avaient 5 heures pour réaliser pièces de boulangerie, viennoiseries, entremets et la toujours très spectaculaire pièce artistique.

À l'issue des épreuves, le jury,

présidé par Raoul Maeder, soutenu par la vice-présidente Keiko Nagaé, formatrice internationale, a attribué la première place dans la catégorie Espoirs aux Compagnons du Devoir de Tours. Dans la catégorie Excellence, ce sont les Compagnons du Devoir de Nîmes qui se sont imposés.

Après ces deux jours de compétition, nous ne pouvons que saluer et féliciter l'ensemble des participants et leurs formateurs pour leur engagement et la qualité de leurs prestations. Tous avaient très certainement été inspirés par la brillante victoire française lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui s'était achevée la veille. Une Coupe du Monde qui, n'en doutons pas, nous tendra de nouveau les bras à l'avenir car la relève bien est là !

Loïc Corroyer

¹ Association professionnelle des constructeurs français d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur



© Frédéric Velcanet

Le podium Espoirs. La joie et l'enthousiasme se lisent sur tous les visages.



© Frédéric Velcanet

Le podium Excellence.

Le palmarès de la 9^e édition

Catégorie Espoirs

- 1) Compagnons du Devoir de Tours (37)
Margaux Descoux, Clément Legoguelin, Ana Moreira
Suppléants : Antoine Marin, Léo Chassagnard
- 2) Compagnons du Devoir de Bordeaux (33)
Élioth Carlier, Léa Renou, Éloïse Robin
Suppléants : Florian Fenelon, Emmanuelle Cotta
- 3) CFA Interprofessionnel de Chartres (28)
Solène Chesneau, Romane Deschamps, Guillaume Mateo
Suppléants : Vincent Lhemery, Emmanuel Tellier

Catégorie Excellence

- 1) Compagnons du Devoir de Nîmes (30)
Léo Abate, Marion Gandy, Guénolé Grandmaison
Suppléants : Émile Blaque, Jules Mathonnet
- 2) URMA de la Sarthe au Mans (72)
Charlotte Barrier, Hugo Debove, Enzo Horde
Suppléants : Adrien Bazoge, Charly Le Henaff
- 3) CFA du Jura Site de Gevingey (39)
Alexis Couillerot, Yanis Mollette, Pauline Morey
Suppléants : Romain Ponard, Aldric Cholet

Grâce au bilan de protection sociale, faites le point sur votre situation personnelle et professionnelle

Épargne : vous souhaitez préparer
un projet ou financer les études de
vos enfants ?

Prévoyance : êtes-vous bien
couvert en cas d'arrêt de travail
ou de décès ?

Retraite : quel sera le montant de
vos revenus à la retraite ?

Santé : avez-vous une bonne
couverture santé ?



5 minutes

pour prendre rendez-vous

1 heure

pour un bilan personnalisé (un bilan offert
d'une valeur de 1000 €)

1 vie

de protection sociale complète

Contactez-nous pour prendre
un rendez-vous

0970 808 808
(Numéro non surtaxé)



AG2R LA MONDIALE

Prendre la main
sur demain

Publireportage

Réduisez le sel dans le pain avec Fournisel

Depuis 1990, Fournisel est le sel fin de tradition boulangère fabriqué en France et certifié Origine France Garantie. C'est le n° 1 du sel en boulangerie artisanale.

Fournisel est également disponible en sel de mer spécialement étudié pour la fabrication de pains biologiques. Il a fait l'objet d'une certification par ECOCERT afin de répondre au règlement 834/2007 des produits biologiques. Le sel de mer est ainsi obtenu par évaporation naturelle et ne présente aucun additif. Fournisel pour le Bio est disponible en sel fin ou en sel gros essoré en sac de 25 kg.

Il existe aussi dans la gamme une solution pour réduire le sel dans les pains. Grâce aux

minéraux marins, Fournisel Essentiel permet de réduire de 20 % le sodium, tout en conservant la même saveur salée. Son utilisation permet

de respecter les recommandations du Programme National pour l'Alimentation de 16 g de sel par kg de farine. Réduisez la teneur en

sodium sans changer vos habitudes avec le même dosage de sel, les mêmes qualités organoleptiques et les mêmes propriétés rhéologiques!

À propos des Salins du Midi

Le Groupe Salins, créé en 1856, est l'un des principaux saliniers européens et le seul pur salinier se consacrant exclusivement à la production et à la commercialisation de sel. Il peut fournir du sel sous toutes ses formes, brutes ou élaborées, et pour toutes les applications : l'alimentation humaine, l'agriculture, la chimie, le déneigement, le traitement de l'eau et autres activités industrielles.

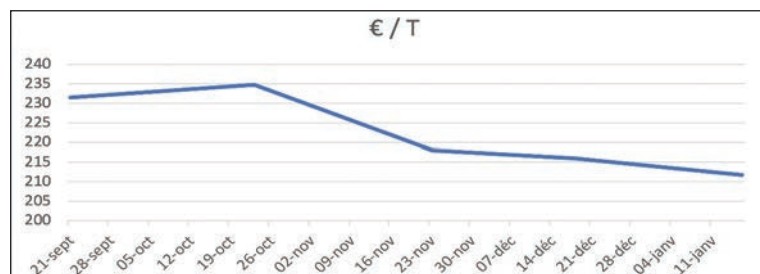
Depuis plus de 160 ans, le Groupe Salins s'emploie chaque jour à perfectionner les applications du sel pour anticiper les besoins de ses clients. Dans un souci constant de satisfaction de ses clients, de fiabilité et d'amélioration de la qualité de ses produits, les principaux sites du groupe Salins sont certifiés ISO 9001- 22000.

Nous serons présents au CFIA 2024 à Rennes, retrouvez nous Hall 4 Stand C34.

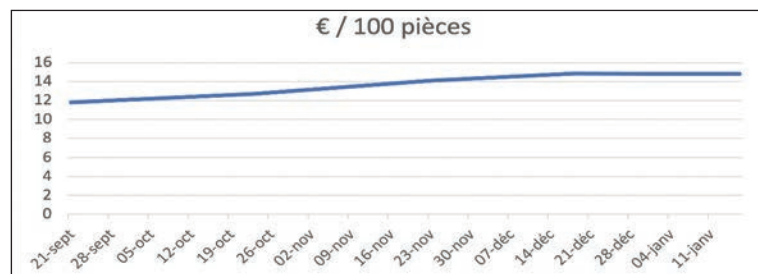
Contacts : www.salins-iaa.com - iaa@salins.com



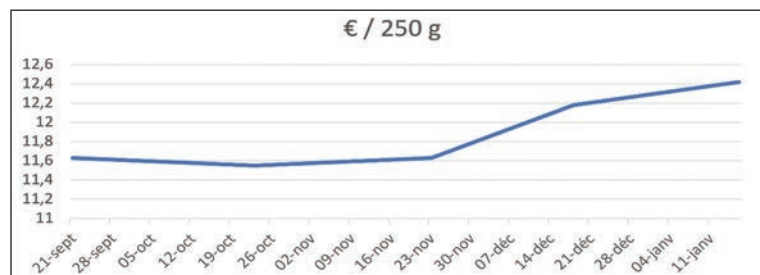
Cours des matières premières



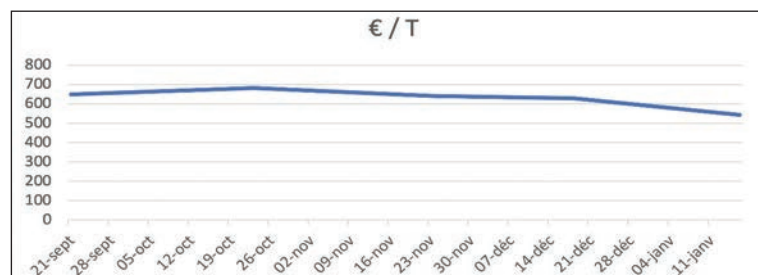
Blé tendre (marché à terme) €/T



Œufs (MIN de Rungis) M (53-63 g) Cat. A France €/100 pièces



Beurre doux 82 % MG plaquette de 250 g



Sucre €/T

FESTIVAL ON THE GO

LES RECETTES DES ARTISANS
BOULANGERS ENGAGÉS
POUR LE BON

SANS
CONSERVATEUR
COLORANT
ARÔME ARTIFICIEL



ULTRA
BON ♥



DES PRÉPARATIONS
POUR DE DÉLICIEUX
COOKIES ET MUFFINS...



En savoir plus



Contactez votre commercial FESTIVAL DES PAINS

Partage sur   #festivalonthego

DES PAINS
F

Revue de presse

Les galettes des rois artisanales, reines des medias

Le Point – 12 janvier

« C'était un peu calme la première semaine, car il y avait les vacances scolaires durant la période, reconnaît Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. « Mais cette deuxième semaine marche bien ! »

Europe 1 – 6 janvier

La galette des rois est l'un des véritables symboles gourmands du début d'année. Il s'en vend en moyenne plus de 30 millions en France. « C'est un mois crucial pour les artisans boulangers. Ils peuvent réaliser jusqu'à 5 % de leur chiffre d'affaires annuel », déclare le président de la CNBPF au micro d'Europe 1. « Les Français sont très attachés à la tradition galette. Également beaucoup de créativité, diversité des variétés de galettes proposées, fèves etc. Ce feuilletage et cette crème d'amandes, un moment de partage lors des vœux, en famille, au bureau, entre amis », ajoute t-il.

RMC – 5 janvier

« Tous les postes de dépenses ont flambé en 2023. Le prix des matières premières, mais aussi les salaires augmentés trois fois. On peut notamment parler du sucre, qui représente à lui seul un quart des ingréd-



© Frédéric Vielcanet

dients de la galette, son prix a augmenté de 100 %. C'est également le cas des œufs », détaille Dominique Anract sur les ondes de RMC. La régularité de la découpe, la dorure et le rayage... Les galettes artisanales sont visiblement différentes des industrielles. « L'irrégularité des mains artisanales se voit. Les découpes ne sont pas tout à fait parfaites et le rayage est moins régulier. Celles qui sont fabriquées par des machines sont repérables à l'œil », assure Dominique Anract.

La couleur de la galette est également déterminante. Une jolie dorure caramélisée est plutôt signe d'une fabrication artisanale. En revanche, si sa teinte tire vers le jaune, elle est probablement industrielle. La générosité du garnissage

boulangier est également à prendre en compte. « La fréquentation et la popularité d'une enseigne peuvent également être un indice à surveiller », ajoute le président de la CNBPF.

Les Echos – 5 janvier

« Chaque boulanger confectioneer en moyenne 1000 galettes. Sachant qu'il y a environ 33 000 boulangers en France, cela fait 33 millions de galettes » L'année dernière, dans un contexte d'inflation des matières premières et de l'énergie, les prix avaient flambé « de 5 à 9 % en moyenne », selon Dominique Anract. Cette année, notamment la baisse du prix du beurre, ce qui n'est toutefois pas le cas du sucre. On observe toutefois des disparités régionales. Dans le

nord de la France, les galettes fourrées à la pomme sont plus appréciées et plus on va dans le sud, plus la brioche des rois a la cote. Emmanuel Gripon, président des boulangers de Nouvelle-Aquitaine, observe par ailleurs une tendance de fond. Les artisans élaborent désormais leurs propres recettes pour varier les saveurs et se différencier. « Les boulangers ont énormément progressé ces dernières années sur les produits. On le voit aussi avec les pains proposés. » Une qualité que certains clients recherchent. « Ils sont prêts à payer plus pour une meilleure qualité. »

France 3 Paris Ile-de-France – 6 janvier

La galette est aussi une manne pour les près de 6000 boulangeries franciliennes : « Ça va à peu près de 500 galettes dans le mois jusqu'à 3000 galettes en moyenne dans les boulangeries », souligne Dominique Anract.

France Info – 6 janvier

Alors que l'inflation a atteint 5,9 % en décembre en France, la galette des rois ne fait pas exception. « Cette année, les boulangers doivent augmenter le prix de leur galette, c'est une question de bonne gestion... et de survie ! », explique le président de la CNBPF.



Nécrologie

Disparition de Bernard Siouffi

Homme de l'ombre, Bernard Siouffi nous a quittés le 8 janvier dernier à l'âge de 80 ans. Il a officié pendant une dizaine d'années au poste de Conseiller du Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) sous les mandats de Jean-Pierre Crouzet et Dominique Anract. Fort de ses connaissances dans le domaine du marketing, Bernard Siouffi était unanimement apprécié pour ses qualités

humaines et ses compétences. Homme brillant au regard posé, toujours à l'écoute et disponible, il brillait par sa connaissance du commerce de proximité et sa vision dans le domaine de la numérisation de nos métiers. Son action, saluée par tous les élus qui ont œuvré à ses côtés, était aussi précieuse qu'appréciée. Bernard Siouffi était chevalier de la Légion d'honneur et membre d'honneur du Club des médiateurs de services au public. Nos pensées vont vers sa famille et ses proches auxquels la CNBPF adresse ses plus sincères condoléances.

Pièces Jaunes

Lancement de la 35^e opération Pièces Jaunes

Le 10 janvier, Madame Brigitte Macron, Présidente de la Fondation des Hôpitaux, et Didier Deschamps, Parrain des Pièces Jaunes, accompagnés de Grégory Doucet, Maire de Lyon ont lancé cette 35^e édition des Pièces Jaunes à Lyon et ont visité l'ensemble des partenaires.

Ils ont pu découvrir les viennoiseries confectionnées par les artisans boulangers-pâtisseries de la Fédération de la Boulangerie de Loire-Rhône, présidée par Éric Amieux: la Boulangerie des Frangins, la Boulangerie St Vincent et Maison Henri Gay. Alexis Douine, gagnant du concours national du Meilleur Croissant au



Beurre 2023 était également présent. Ces viennoiseries ont été distribuées pour le goût

ter des petits et des grands, le tout dans une ambiance conviviale et gourmande pour

célébrer le lancement de cette opération de solidarité.

La campagne Pièces Jaunes a officiellement débuté le 10 janvier et durera jusqu'au 4 février. Les contributeurs peuvent ainsi faire un don en ligne sur piecesjaunes.fr, par SMS en envoyant DON au 92 111 ou déposer leurs tirelires dans les bureaux de Poste avant le 3 février. Pour rappel, les dons récoltés serviront à améliorer le quotidien et le confort des enfants et adolescents hospitalisés mais également leurs proches. 9700 projets ont vu le jour grâce aux dons générés depuis 35 ans de mobilisation.

Mobilisation des artisans boulangers-pâtisseries

Chaque année, les artisans boulangers-pâtisseries font preuve de générosité et s'engagent aux côtés des Pièces Jaunes, notamment grâce à la tirelire placée en caisse et à leurs animations solidaires.

Le week-end du 13 et 14 janvier était consacré à la fabrication de gourmandises boulangères à l'effigie des Pièces Jaunes. Les boulangers pouvaient ainsi contribuer à l'opération avec des produits spécialement conçus pour les Pièces Jaunes.

La Boulangerie Raphaëlle située à Paris, soutient l'opération depuis 14 ans et a réalisé, pour cette 35^e édition, des

sablés et macarons jaunes. Pour chaque sachet de sablés acheté, 50 centimes seront reversés par la boulangerie aux Pièces Jaunes et pour chaque macaron vendu, 20 centimes seront également reversés. La boulangerie met également à disposition la tirelire en carton Pièces Jaunes pour inciter les clients aux dons en faveur des enfants et adolescents hospitalisés. « *En boulangerie, il y a encore beaucoup de petite monnaie en circulation puisqu'on a des petits montants autour de 1 euro, 2 euros et c'est vrai que c'est plus facile de mettre un petit centime en plus dans cette tirelire.* », affirme la gérante

Priscilla Hayertz.

Le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, Dominique Anract et le président du syndicat des Boulangers du Grand Paris,

Franck Thomasse ainsi que l'équipe des Pièces Jaunes se sont rendus à la boulangerie le samedi 13 janvier et ont salué l'engagement de Sébastien et Priscilla Hayertz.



© Frédéric Vielcanet

Boulangier de France

Adhérer à la marque Boulangier de France



Boulangier de France est la marque lancée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française en 2020 afin de valoriser et distinguer les artisans boulangers-pâtisseries qui respectent une série d'engagements. Nous vous présentons la marque et ses enjeux.

Boulangier de France, c'est quoi ?

Boulangier de France est une marque à laquelle les artisans boulangers-pâtisseries peuvent adhérer s'ils respectent une série d'engagements en matière de fabrication artisanale, d'accueil et d'accessibilité, de bien-être et d'hygiène et de responsabilité sociétale. Ces engagements sont inscrits dans une charte qualité détaillée disponible sur le site boulangerdefrance.org. Un artisan certifié Boulangier de France peut l'afficher fièrement auprès de ses clients.

Que faut-il faire pour adhérer ?

Avant toute démarche, le bou-

langer réalise un auto diagnostic de son établissement pour savoir s'il est conforme aux engagements de la charte. Si l'autodiagnostic s'avère positif, il faut ensuite effectuer une demande d'inscription auprès de son groupement professionnel qui vous accompagnera ou auprès de la société Capsicom. La procédure d'inscription est détaillée sur le site boulangerdefrance.org. Capsicom valide l'inscription et adresse toutes les informations nécessaires à Bureau Veritas pour la réalisation de l'audit. Bureau Veritas prend rendez-vous avec le boulanger pour évaluer sa demande et valider son adhésion.

Combien de temps dure une adhésion ?

Une adhésion est valable 2 ans. Passé ce délai, il faudra renouveler son adhésion.

Quel est le coût d'une adhésion ?

Le coût pour une adhésion de 2 ans pour un boulanger adhérent à un groupement professionnel de la boulangerie est

de 310 € HT. Ce tarif s'élève à 1000 € HT pour les boulangers qui ne sont pas adhérents à un groupement.

Est-ce que des contrôles sont réalisés ?

L'organisme de certification, Bureau Veritas, effectue une visite préalable à la validation de la candidature du boulanger. Durant les deux années d'adhésion, des contrôles inopinés peuvent être également réalisés.

Quels sont les avantages à adhérer ?

Adhérer à Boulangier de France, c'est pouvoir affirmer son engagement social, environnemental et sociétal et valoriser son image. De fait, l'artisan pourra davantage se distinguer sur le marché. La certification est gage de qualité pour les consommateurs, ce qui renforce leur confiance.

Quelle est la plus-value pour les consommateurs ?

En se rendant chez un artisan certifié Boulangier de France, les consommateurs ont la cer-

titude que les pains, les principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de snacking sont fabriqués maison. C'est également l'assurance que l'artisan procède à des pratiques de fabrication et de conservation plus respectueuses pour la santé ainsi que pour l'environnement (produits de saison, circuits courts, réduction du sel dans le pain...). Le lien social est également une priorité pour les artisans Boulangers de France qui doivent garantir une bonne accessibilité du magasin, des horaires d'ouverture adaptés ainsi qu'un accueil chaleureux et personnalisé à leurs clients.

Comment les consommateurs peuvent-ils repérer les Boulangers de France ?

Grâce au logo apposé en vitrine (certains apposent également des affiches) et à la carte de géolocalisation disponible sur la rubrique « Où nous trouver ? » du site boulangerdefrance.org. Les artisans informent également leurs clients sur les engagements Boulangier de France.

Galettes des rois solidaires

En association avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, l'opération Galette des Rois mobilise les artisans boulangers et les sapeurs-pompiers afin de soutenir les 1588 orphelins de pompiers. L'objectif de cette initiative solidaire : pour chaque galette vendue, l'artisan boulanger-pâtissier reversera 1 euro à l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide

des Sapeurs-Pompiers.

Les artisans boulangers et sapeurs-pompiers de Cossé-le-Vivien se sont associés pour participer à l'opération. Le 8 janvier, ils étaient réunis à la « Maison Dion » en présence de Frédéric Dion, président de la Fédération de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de Mayenne.





Demain chez vous

Inspirée d'un célèbre cocktail, une viennoiserie pleine de peps, originale et tendance.

Vrille mojito

Cette viennoiserie est composée d'une pâte briochée. Elle est garnie d'une crème pâtissière à base de sirop mojito et de citron vert et recouverte d'un glaçage au citron.



Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT



Viennoiserie

Viennoiserie

Wrille mojito

Pour 30 pièces

Ingrédients



PÂTE À PAIN BRIOCHÉ

Farine courante T65	500 g
Farine de gruau T55	500 g
Eau (température de base : 48°C)	250 g
Œuf entier	300 g
Sel	18 g
Levure	30 g
Sucre	120 g
Pâte fermentée viennoise	200 g
Beurre	250 g

GLAÇAGE AU CITRON

Sucre glace	750 g
Jus de citron	175 g

· Mélanger tous les ingrédients et réserver.

FINITION

Zeste de citron vert	1
----------------------	---

CRÈME PÂTISSIÈRE AU MOJITO

Lait entier	400 g
Sirop mojito	200 g
Œuf	100 g
Poudre à crème	45 g
Zeste de citron vert	1

- Dans une casserole, faire bouillir le lait.
- Au fouet, blanchir les œufs avec le sirop mojito et la poudre à crème.
- Hors du gaz, mélanger les deux préparations.
- Porter le tout à ébullition pendant 1 minute.
- Ajouter le zeste de citron vert.
- Débarrasser sur une plaque inox.
- Filmer au contact et refroidir rapidement à 10°C.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ INCORPORATION FRASAGE CONSISTANCE PÉTRISSAGE INCORPORATION

TEMPÉRATURE POINTAGE

RABAT DÉTENTE FAÇONNAGE

APPRÊT CUISSON

FINITION

RESSUAGE

Batteur.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre.
Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse.
Pâte bâtarde.
Environ 12 minutes en moyenne vitesse.
Ajouter le beurre de manière progressive en moyenne vitesse.
Poursuivre le pétrissage jusqu'au décollement de la pâte.
Pâte à 24°C.
Environ 30 minutes.
Stocker environ 1 heure au réfrigérateur.
Plier en tour simple afin d'obtenir une forme rectangulaire.
Environ 30 minutes au congélateur.
Abaissier en rectangle de 50 x 75 cm.
Étaler la crème pâtissière mojito sur la moitié inférieure du pâton.
Replier la moitié supérieure sur la crème afin d'obtenir un pâton de 25 x 75 cm.
Détailler des bandes de 2,5 x 25 cm.
Wriller puis déposer en moule aluminium de 9 cm de diamètre.
Environ 1 h 30 à 28°C.
Environ 10 minutes à 150°C, dans un four ventilé.
Démouler après refroidissement.
Glacer la surface avec le glaçage au citron.
Zester du citron vert.
Sécher le glaçage 2 minutes à 90°C.
Laisser ressuer sur une grille.

CONSEIL DU CHEF

La cuisson en four ventilé permet d'éviter l'excès de séchage.

Pays de la Loire

● **Maine-et-Loire.** Le nombre de participants a explosé !

Le mercredi 3 janvier, la fédération des artisans boulangers-pâtisseries du Maine-et-Loire organisait différents concours de galette au niveau départemental.

Cette année encore, le nombre de participants a explosé ! La fédération a pu compter 225 produits déposés (contre 216 l'année précédente) répartis sur les 8 concours de galettes : Sablée ; Innovante (autour du potimarron / potiron) ; Frangipane Patrons ; Frangipane Ouvriers ; Frangipane Apprentis ; Briochée Patrons ; Briochée Ouvriers et Briochée Apprentis.

Le jury, composé de professionnels, d'anciens professionnels et de consommateurs, ont noté les produits sur différents



critères tels que la présentation, l'aspect global ; le goût, la finesse ; la qualité, la texture, le fondant et l'innovation (Galette Innovante).

La remise des prix a eu lieu jeudi 4 janvier, à la fédération. Cette dernière remercie chaleureusement les jurys, les partenaires qui ont apporté des lots

pour la remise des prix et tous les participants. Les galettes ont été données à des associations.



● **Maine-et-Loire.** Antony Gaboriau s'illustre une nouvelle fois à la sélection régionale de la meilleure galette

Mardi 9 janvier se déroulait, dans les locaux de la Fédération des Artisans boulangers-pâtisseries du Maine-et-Loire, le concours régional de la galette des rois aux amandes. Chaque département a présenté 2 candidats (gagnants des concours départementaux). En voici le classement :

- 1^{er} : La Doréenne, Anthony Gaboriau, Angers ;
- 2^e : L'Amour est dans Le Blé, Orvault ;

- 3^e : Boulangerie Père Pain Pain, Julien Marsal, Le Mans.

C'est donc, pour la deuxième année consécutive, Anthony Gaboriau qui a représenté les couleurs de la Région Pays de la Loire lors de la finale nationale qui a eu lieu les 4 et 5 décembre derniers (voir notre article dans Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie du 1^{er} janvier, page 12). Un grand bravo à lui pour la qualité de son travail !

Occitanie

● Pyrénées Orientales. Le talent de père en fils

Comme l'ont relaté France Bleu et France 3, la boulangerie Pensuet, à Villeneuve de la Raho, c'est une histoire de savoir-faire et de famille. Jean-Patrick, maître artisan et boulanger depuis 35 ans, a transmis sa passion et son talent à ses enfants, au point de voir son fils Lilian, décrocher le titre de Meilleur Apprenti de France. Depuis qu'avec sa femme Marie-Jo, Jean-Patrick a créé sa boulangerie Pensuet à Villeneuve de la Raho, ce maître artisan et boulanger-pâtissier s'est distingué en décrochant à plusieurs reprises des mé-



Une boulangerie familiale.

dailles d'or au concours de la meilleure baguette ou du meilleur croissant des Pyrénées Orientales. Leurs deux filles, Joana et Alixia ont rejoint l'équipe tout comme Lilian, le fils, qui depuis tout petit rêve de devenir, à son tour, boulanger. Inscrit au Campus de Rivesaltes, Lilian Pensuet s'est lancé un énorme défi : tenter le concours du Meilleur Apprenti de France.

Meilleur Apprenti de France à 19 ans

Double médaillé d'or départemental et régional à 19 ans, Lilian est sélectionné pour la dernière étape et décroche en octobre 2023 le titre très convoité de Meilleur Apprenti de France. Un titre qu'il recevra officiellement le 22 février prochain, au théâtre du Châtelet, à Paris, et qui lui a déjà permis de participer à la galette des rois à l'Élysée en compagnie du couple présidentiel le 5 janvier dernier.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

● Bouches-du-Rhône. Plutôt deux fois qu'une !

Mercredi 3 janvier s'est déroulé le concours du meilleur gâteau des rois des Bouches-du-Rhône, ainsi que la sélection départementale de la meilleure galette.

Une nouvelle fois, Benjamin Beck, du village de Plan de Cuques, s'est distingué en remportant les deux concours.



Auvergne-Rhône-Alpes

● **Ardèche.** « Le pain, aliment allié des sportifs ! »



La traditionnelle remise de la Galette à la préfète de l'Ardèche, Sophie Elizeon, a eu lieu le vendredi 12 janvier, en présence de l'ensemble de ses services, de grands sportifs ardéchois, de Mme Delhougne, présidente de la Société des Membres de la Légion d'Honneur, et du Commandant Duvert, en charge de la commission sociale de l'UDSP 07. Le président du Groupement départemental de la boulangerie-pâtisserie de l'Ardèche, Christian

Martin a évoqué le pain aliment des sportifs, Loane Hilaire, la jeune championne départementale et régionale du concours de la galette des rois 2024, ainsi que les difficultés rencontrées par les boulangers-pâtisseries, liées notamment aux prix de l'énergie. Il a également mentionné la convention qui a été signée avec l'UDSP07 pour l'opération Galette des rois afin de récolter des fonds pour l'ODP (Œuvres des Pupilles - Sapeurs-pompiers de France).

Bourgogne-Franche-Comté

● **Côte d'Or.** « Les métiers de la boulangerie sont des métiers d'avenir »

François Sauvadet, président du Conseil général de la Côte d'Or, était heureux d'accueillir une délégation de boulangers-pâtisseries pour ce moment traditionnel et convivial qu'est la dégustation de la Galette de l'Union des Artisans Boulangers-Pâtisseries de Côte-d'Or : « C'est pour moi l'occasion de présenter mes vœux de bonne année à toute la profession des artisans-boulangers. Vous savez à quel point je tiens à ces métiers qui représentent tant pour notre pays et notre département. » Et François Sauvadet n'a pas tort quand il dit que les artisans boulangers-pâtisseries sont pré-

sents dans tous les territoires, que ce soit dans les centres-villes ou sur les places de nos communes rurales. « Vous incarnez l'économie de proximité, gage de lien social et de vitalité de nos territoires. Vous êtes aussi porteurs des valeurs du travail et de la transmission et la présence de tous ces jeunes apprentis est bien la preuve que les métiers de la boulangerie sont des métiers d'avenir. Des métiers de passion pour travailler des produits nobles au service de l'alimentation des Français. Il n'y a rien de plus beau » dira le président François Sauvadet devant une salle comble.



Grand Est

● **Meurthe-et-Moselle.**
Traditions et savoir-faire

Chaque année, la Fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Meurthe-et-Moselle organise un concours alliant traditions et savoir-faire; celui de la meilleure galette feuilletée aux amandes. Françoise Souliman, préfète de Meurthe-et-Moselle, a remis les prix de cette 13^e édition accompagnée de Séverine Benoist, présidente de la fédération, et Jean-Paul Daul,



président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Félicitations à Romuald Biegel de la boulangerie « Au bon pain » de Vandoeuvre, Maxime Martin de la boulangerie de la place Paul Painlevé à Nancy, ainsi qu'au vainqueur Anthony Varveri de la boulangerie « Sucré-Salé » de Nancy, qui représentera le département au concours régional Grand-Est de l'Épiphanie 2025.

C
O
N
S
E
I
L



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

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

Les nouvelles obligations pour l'employeur proposant un CDI à un salarié en fin de CDD ou de contrat d'intérim

Depuis le 1^{er} janvier 2024, l'employeur (ou l'entreprise utilisatrice en cas d'intérim) qui propose un CDI à un salarié en fin de CDD ou de mission pour occuper le même emploi ou un emploi similaire, est tenu d'une double obligation : notifier par écrit la proposition de CDI au salarié et informer France Travail si le salarié refuse cette proposition.



Notifier par écrit la proposition de CDI au salarié

Un premier texte, le décret n°2023-1307 du 28 décembre 2023 a fixé la procédure à suivre par l'employeur pour réaliser cette proposition au salarié (C. trav., art. R.1243-11-1 et R. 1251-11-1).

La proposition de CDI doit être notifiée au salarié **par lettre recommandée avec accusé de réception, par lettre remise en main propre contre décharge, ou par tout autre moyen** donnant date certaine à sa réception, **avant le terme** du contrat à durée déterminée (ou du contrat de mission).

L'employeur (ou l'entreprise utilisatrice) doit accorder au salarié un **délai raisonnable** pour se prononcer sur la proposition de CDI en lui indiquant qu'à l'issue de ce délai de réflexion, une **absence de réponse** de sa part **vaut rejet de cette proposition** (C. trav. art. R 1243-2, I et II et R 1251-3-1, I et II).

Informer France Travail si le salarié refuse la proposition de CDI

En cas de refus exprès ou tacite du salarié d'une proposition de CDI dans le délai imparti par l'employeur, ce dernier dispose **d'un délai d'un mois à compter du refus du salarié pour en informer l'opérateur France Travail**. Un arrêté ministériel du 3 janvier 2024, paru au journal officiel le 10 janvier 2024 est venu préciser les modalités concrètes pour réaliser cette information. Aux termes de cet arrêté, l'employeur doit informer France Travail (nouveau nom remplaçant Pôle emploi depuis le 1^{er} janvier 2024) au moyen d'un **formulaire, par voie dématérialisée sur une plateforme dédiée**, consultable sur le site internet de cet organisme accessible à l'adresse suivante : [//www.demarches-simplifiees.fr/commencer/refus-de-cdi-informer-francetravail](https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/refus-de-cdi-informer-francetravail).

L'information, qu'il s'agisse du salarié sous CDD ou sous contrat de mission, comprend :

- Un **descriptif de l'emploi proposé** ;
- Des **éléments** permettant de **justifier** dans quelle mesure l'emploi proposé ou similaire à

celui occupé (ou la mission effectuée) et le lieu de travail sont identiques.

Pour le salarié en CDD, des éléments complémentaires doivent être renseignés : la classification de l'emploi proposé est identique, la rémunération proposée est au moins équivalente et la durée de travail proposée est équivalente.

Cette information est également accompagnée de la **mention** :

- Du **délai** laissé au salarié pour se prononcer sur la proposition de CDI ;
- De la **date de refus** exprès du salarié ou en cas d'absence de réponse, de la date d'expiration dudit délai, au terme duquel le refus du salarié est réputé acquis.

Si l'opérateur France Travail constate que les **informations** fournies sont **incomplètes**, il adresse une demande d'éléments complémentaires à l'employeur, qui dispose d'un délai de 15 jours à compter de cette

demande pour y répondre.

À réception des **informations complètes**, France Travail informe le salarié de cette réception et des conséquences du refus de CDI sur l'ouverture de droit à l'allocation d'assurance chômage.

Il est à noter que le salarié encourt le risque d'être **privé de son allocation d'assurance chômage s'il est constaté qu'il a refusé à deux reprises, au cours des 12 mois précédents**, une proposition de CDI sur un emploi identique ou similaire, **sauf** s'il a été employé en CDI au cours de la même période d'un an ou si la dernière proposition n'est pas conforme au projet personnalisé d'accès à l'emploi (PPAE) lequel a été élaboré avant le dernier refus du salarié.

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

Rodolph Couston, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, au service de la formation

L'essentiel

Rodolph Couston est délégué pour la région Sud-Languedoc de l'AAINB, l'association nationale qui regroupe les professeurs en boulangerie. 360 formateurs adhérents partagent à travers des forums d'échanges leurs techniques éprouvées et leurs supports pédagogiques pour enrichir les formations dispensées à leurs élèves.

« La boulangerie, on peut dire que je suis né dedans ! Je suis descendant d'une famille de boulangers depuis 5 générations. Actuellement, il y a 12 boulangers et boulangères dans la famille. C'est lors d'un stage chez mon oncle Philippe Benivay, l'été de mes 16 ans, que j'ai choisi de suivre cette voie », raconte Rodolph Couston. En 1998, Rodolph Couston débute son apprentissage en alternance au CFA de Livron-sur-Drôme par un CAP, puis un BP de boulangerie. Il obtient ensuite un Brevet de Maîtrise tout en validant un CAP Pâtisserie. « En jonglant avec mon emploi du temps, j'ai aussi passé un BM en pâtisserie, ce qui me semblait cohérent avec mon parcours de formation », indique le boulanger. Muni de ce CV très complet, Rodolph Couston est employé dans plusieurs boulangeries artisanales et se voit proposer des vacances au CFA d'Avignon. Il deviendra titulaire à plein temps au bout de 5 ans et y restera 17 ans comme formateur. « J'ai toujours réalisé qu'il me manquait parfois les bases de la pédagogie pour construire mes cours efficacement et j'ai décidé de m'inscrire à la faculté en alternance pour obtenir une licence en ressources humaines spéciale



© Frédéric Vielcanet

formateur. Aujourd'hui, j'ai la satisfaction de voir les jeunes que j'accompagne s'installer et je peux les conseiller sur le choix du matériel ou sur les techniques de recrutement ».

Choisir la difficulté

En véritable compétiteur, Rodolph Couston ne pouvait faire l'impasse sur le concours individuel le plus réputé, celui des MOF en boulangerie. Finaliste en 2011 et 2015, c'est en 2023, à 41 ans, qu'il a connu la consécration en obtenant le col tricolore. « C'est très compliqué de se projeter quand on a connu l'échec », note le boulanger. « Mais le plus dur, c'est de mettre sa famille et ses amis de côté. Pour le MOF 2023, je me levais tous les jours à 5h00 et je m'entraînais souvent jusqu'à minuit pendant plusieurs mois. J'ai eu l'aide précieuse de Jean-Pierre Sacco, mon collègue du lycée hôtelier

de Marseille qui dormait sur place avec moi et de Jef Chailier, mon autre collègue du lycée de Valréas. Côté MOF, j'avais Thierry Meunier qui est un peu mon père spirituel dans le métier », révèle le formateur.

Aujourd'hui le MOF 2023 éprouve le besoin d'œuvrer pour la profession en formant des CAP boulangers et pâtisseries, des Bac pro ou des adultes en reconversion. Grâce à des horaires aménagés, il consacre son temps libre aux artisans, aux groupements professionnels et il effectue des démonstrations à l'étranger.

Baguette de tradition française

« Pour moi, la gamme de pain doit passer par la baguette de tradition. Nous avons beaucoup de chance que la Confédération ait fait des choix en 1993. D'autre part, je ne vois pas de

pain sans levain. La fermentation est très importante pour donner de la couleur, du goût et une bonne conservation. Le bio, pourquoi pas ? Mais je conseille aux artisans de travailler en priorité avec des productions locales. Nous avons aujourd'hui toutes sortes de farines à notre disposition avec un grand nombre d'inclusions possibles pour les pains spéciaux. Dans mon cas, je me sers chez Bruno Chanu, par exemple, un agriculteur de Saulx qui produit une farine de petit épeautre exceptionnelle », indique le boulanger.

Sur la viennoiserie, Rodolph Couston fait le choix de matières premières haut de gamme et de fruits confits de très petits producteurs comme Marcel Richaud à Apt (84). « Tout est vendu seulement au magasin et au-delà de notre savoir-faire d'artisan, c'est justement là où l'on va marquer notre différence » pointe le MOF 2023.

Rodolph Couston reste également partisan de la pâtisserie boulangère, de la tarterie, de la pâte à choux et des millefeuilles. « Nous pouvons produire de la qualité avec notre crème pâtissière enrichie au beurre, notre feuilletage. Quitte à monter en gamme de temps en temps sur de la pâtisserie fine », observe le formateur.

De la même manière, avec le pain élément principal du rayon snacking et son produit emblématique, le sandwich sous toutes ses formes, le boulanger se doit de jouer la carte du frais. « Nous avons développé cette offre et dans certains cas, cela nous a sauvés. C'est vite fait, vite servi et on ne peut pas tricher sur le frais », note Rodolph Couston. « De plus, c'est moins cher que le restaurant et avec les formules, nous vendons aussi de la pâtisserie ».

Frédéric Vielcanet

i



LIVENDO®

Seigl'issime™



LEVAIN DE SEIGLE PÂTEUX, LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

- Seigl'issime est un levain de seigle complet dévitalisé.
- Seigl'issime est laissé à maturation plusieurs semaines à l'issue de laquelle tous les arômes ont été développés.
- Sa forme pâteuse est facile d'emploi.
- Se dose entre 4 et 15% en fonction de l'intensité aromatique souhaitée.

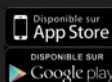
**+ 20 POINTS DE FIDÉLITÉ
OFFERTS PAR SEAU**



LA TERRE NÂÔ

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

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



LESAFFRE

Le poivre et autres baies en pâtisserie

Originaire de la côte de Malabar, en Inde, le poivre est prisé depuis l'Antiquité pour ses saveurs et ses vertus médicinales. Souvent associée au salé, cette épice aux arômes intenses, a aussi sa place dans les créations des pâtisseries et chocolatiers, permettant d'offrir au consommateur une expérience gustative unique et raffinée. Les explications des **formateurs de l'INBP**.

Les vertus du poivre

Tout d'abord, il est riche en antioxydants, tels que la vitamine C et les composés phytochimiques, qui aident à combattre le vieillissement cellulaire et certaines maladies. Consommé régulièrement, il peut favoriser la digestion et aide à réduire les problèmes gastro-intestinaux. Il possède également des propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes de par son composé actif, la pipérine. Cette dernière est aussi associée à la stimulation du métabolisme, favorisant ainsi la perte de poids et la régulation de la glycémie.

Les variétés de poivre

Le poivre est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers. En France, seules ont droit à l'appellation de « poivre » sans autre précision, les baies issues du genre botanique **Piper**. Les plus connues sont les fruits du poivrier noir (*Piper nigrum*) qui selon le stade de la récolte et le type de préparation, donnent les poivres :

- **Vert**: obtenu par la conservation de baies immatures en saumure, par lyophilisation ou dans le sel;
- **Noir**: obtenu à partir de baies parvenues presque à maturité, fermentées puis séchées;
- **Rouge**: baie de poivre arrivée à pleine maturité;
- **Blanc**: constitué de baies mûres (rouges) ou presque mûres (noires) débarrassées de leur péricarpe (enveloppe);
- **Gris**: poivre noir moulu, c'est pour cela qu'on ne le trouve qu'en poudre. C'est le mélange du péricarpe noir et du cœur blanc qui donne cette couleur grise.



Le poivre est souvent utilisé en chocolaterie.

Parmi les plus réputés, on trouve le **Kampot** (IGP) venant du Cambodge, le **Phú Quoc** du Vietnam, le **Penja** (IGP) du Cameroun, le poivre noir de Malabar, et bien d'autres encore. Cette catégorie botanique comprend également les fruits du *Piper longum* qui donnent le **poivre long** (de Java ou du Cambodge), ceux du *Piper cubeba* avec le **poivre cubèbe** originaire d'Indonésie, ou ceux du *Piper borborense*, le **poivre Voatsiperifery** de Madagascar.

Autres baies ou « faux poivres »

Le terme « faux poivre » s'applique de façon générique aux épices tirées d'une grande variété de plantes sans lien de parenté botanique avec les poivriers du genre *Piper*, mais comme eux, ils sont utilisés pour rehausser la saveur des plats ou apporter une note aromatique spécifique. Depuis quelques années, leur utilisation se démocratise dans nos mets salés ou sucrés :

- **Les baies de Sichuan ou les baies de Timur**, proches cousines, avec leur saveur unique

et légèrement acidulée, peuvent être un ajout à une ganache au chocolat noir;

- **Les baies roses** ont une saveur fruitée mais avec une légère note poivrée;

- **Les baies de Tonka** dégagent des arômes de vanille, d'amande et de cannelle. Râpées finement, elles s'incorporent dans les crèmes, les ganaches ou biscuits;

- **Les baies de laurier**, leur parfum subtil peut être infusé dans les crèmes anglaises ou les infusions pour donner une note délicate aux desserts lactés;

- **La baie de Tasmanie** possède un parfum de laurier et de chanvre avec des notes florales qui tendent vers le géranium. En bouche, elle est très piquante;

- **La baie de la Jamaïque** dégage des arômes de poivre, de clou de girofle, de muscade et de cannelle pour un goût subtilement épicé, boisé et non piquant, aux notes fraîches d'eucalyptus. Le nom usuel de cette épice, « tout-épice » ou « 4 épices », traduit bien son potentiel aromatique.

Utilisations, choix et dosage

Souvent associé à la cuisine salée, le poivre peut aussi jouer un rôle surprenant en pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Son arôme chaleureux peut rehausser une variété de desserts. Ajouté à une recette de chocolat chaud, de crème brûlée ou de brownie, il apporte une profondeur de saveur inattendue. Les poivres et autres baies se marient bien avec le chocolat noir dans de nombreuses préparations: mousse au chocolat, crème diplomate, ganache, fondant. L'association avec les fruits fonctionne également pour un insert, un coulis ou un sorbet. Par exemple, la tarte au citron meringuée peut être rehaussée par une pincée de poivre noir fraîchement moulu, ajoutant une dimension surprenante à la douceur acidulée. L'ajout d'un poivre de cubèbe dans une compotée de pomme pendant la cuisson apporte une touche de fraîcheur avec ses notes mentholées et citronnées.

Le choix d'un poivre ou d'une baie de qualité non moulue est indispensable pour obtenir un résultat optimal. Les poudres vendues dans le commerce ont déjà perdu une bonne partie de leurs arômes, à cause de leur mouture et sont souvent mélangées avec des poivres de qualité médiocre pour en augmenter la rentabilité.

Quel que soit le mode d'incorporation choisi, moulu, infusé ou entier, il est important de réaliser un dosage équilibré pour que les arômes souhaités par l'adjonction d'un poivre soient suffisamment présents et subtils sans masquer l'arôme principal du produit fini.

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)

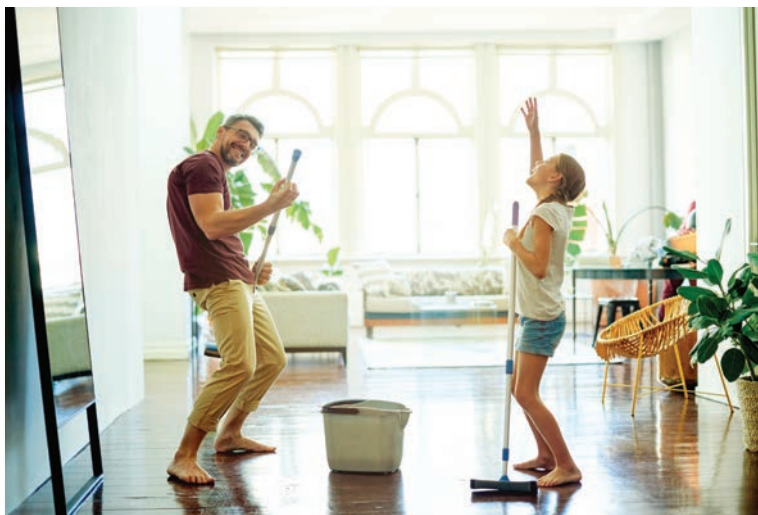
- 1 tote bag : 7,50 € HT
(9 € TTC) / frais de port inclus
- 10 tote bags : 42 € HT
(50,40 € TTC) / frais de port inclus



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 ménage, c'est bon pour la santé !



Non, ce n'est pas une excuse de macho pour ne pas avoir à faire le repassage ! Des chercheurs se sont penchés sur le sujet pour passer l'éponge sur les idées reçues. Derrière la corvée des tâches domestiques se cachent des effets positifs sur la santé et le moral. Faire la poussière est un anti déprime naturel ; quant au rangement, il vous aide à mettre de l'ordre dans vos idées. Au prochain grand nettoyage, vous regarderez votre aspirateur d'un autre œil.

Le ménage, c'est du sport !

Quand vous passez le balai, vous n'avez pas l'impression de suivre un cours d'aérobic ménager. Et pourtant... Nettoyer les vitres en frottant énergiquement, laver la salle de bains en vous contorsionnant dans tous les sens pour ne pas oublier un carreau... L'exercice physique se trouve dans les plus petites tâches ménagères et votre corps vous dit merci. Faire vingt minutes de ménage par semaine réduirait le stress et les risques de dépression. Le ménage, comme toute activité physique, libère des endorphines, une substance émise par le cerveau et qui procure une sensation de bien-être. Un plaisir ressenti par le corps qui joue un rôle sur le moral.

Les bienfaits sur la santé

Un bon moyen de lutter contre la sédentarité... Le ménage est un sport comme un autre qui vous permet d'agir en prévention contre l'obésité et les maladies cardiovasculaires. Évitez toutefois d'utiliser des produits ménagers trop agressifs pour vos poumons. Pensez également à aérer pour limiter les risques d'inhalation et chasser les acariens, ravis de ce déplacement de

poussière. Le ménage peut également servir de bon exutoire au stress en faisant taire les pensées négatives pour laisser la place au corps.

Le désordre déprime

Quand un coup de blues frappe à votre porte, vous n'avez pas vraiment envie de passer un coup de balai. Le désordre reste à sa place et votre petite déprime passagère entretient la couche de poussière. La réciproque est également vraie. La vision d'un envahissement de fatras qui s'accumule dans chaque pièce, de vaisselle en retard et de propreté qui laisse à désirer, plonge facilement dans un état de spleen, voire d'agacement exacerbé. La propreté fait partie d'un apprentissage expérimenté dès le plus jeune âge. Le ménage a donc un sens, malgré la répétition des gestes, qui est le retour à un ordre nécessaire.

Faites le tri dans votre tête

Avez-vous déjà remarqué que quand vous devez vous concentrer et y voir plus clair, une compulsion de nettoyage vous saute au cou ? Pour mettre de l'ordre dans votre tête, vous avez besoin symboliquement de mettre de

l'ordre dans votre espace. Ranger permet de libérer l'esprit en effectuant des gestes coutumiers qui rassurent comme un rituel. Chacun respecte un schéma particulier des tâches ménagères : certaines ont votre préférence, d'autres sont reportées à plus tard. Faire le ménage permet de rentrer de plein pied dans l'action et de se mettre en mouvement. Les idées suivent le corps dans la foulée, effaçant la confusion de l'esprit.

Lise Lafitte

Stop aux scènes... de ménage

L'équitable partage des tâches n'est pas toujours parfaitement respecté dans un couple... Et pourtant, le ménage peut créer une occasion de renforcer la complicité entre les partenaires quand il est réalisé ensemble dans la bonne humeur (l'un lave la vaisselle pendant que l'autre l'essuie). Il s'intègre dans la routine du quotidien qui berce d'habitudes rassurantes. Il peut parfois être le déclencheur de scènes de ménage mémorables où l'envahissement du territoire par le désordre de l'autre pousse au conflit. Alors mieux vaut vite passer un contrat de ménage entre couple et le respecter !

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 vitrophane de 30 x 70 cm logoté « Boulanger de France »
- Une vitrophane 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 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

Kit PLV « Boulanger de France » pour établissement secondaire

- Une vitrophane de 30 x 40 cm comportant le B de « Boulanger de France »
- Une vitrophane 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 sandwichs
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 €



Le romantisme au fil de l'eau



Annecy, la Venise des Alpes

Il y a des villes qui donnent envie de tomber amoureux pour venir y célébrer la Saint-Valentin... Annecy, petite commune en oasis située en Haute-Savoie, en fait partie. Entre lac et montagnes, ce petit bijou d'architecture abrite des trésors à découvrir à deux, des restaurants étoilés et des spas relaxants. Se balader à travers des paysages de carte postale au cœur des Alpes et à deux pas de la Suisse, de quoi passer quelques jours de rêve...

Sur le pont des Amours

Surnommée « La Venise des Alpes », Annecy enchante par ses canaux qui jalonnent la vieille ville. Un plaisir de se promener en toute saison le long du Thiou, charmante petite rivière qui contribue à la beauté du centre-ville. Difficile de passer à côté du pont des Amours, à l'entrée du canal. La légende raconte que les amoureux qui s'arrêtent au milieu du pont pour se donner un baiser seront unis pour l'éternité. Le centre d'Annecy

se visite à pied pour profiter des monuments historiques. La rue Sainte-Claire est la principale artère. Facilement reconnaissable avec ses arcades accueillantes datant de la Renaissance et qui abritent des petits restaurants pour une pause déjeuner. La bâtisse la plus visitée reste le Palais de l'île, également appelé Les Vieilles Prisons. L'endroit qui fut tour à tour une prison, une chancellerie et un palais de justice peut se visiter comme un musée. Un peu plus loin, vous pourrez aller faire une balade aux Jardins de l'Europe, un parc verdoyant face au lac et aux montagnes. L'endroit préféré des Annéciens pour faire du sport et flâner en famille. Vous découvrirez l'île des Cygnes, petit îlot artificiel au milieu du lac, élaboré au 19^e siècle, que l'on peut approcher en pédalos, pour observer les seigneurs volatiles des lieux, sans les déranger. Et si vous souhaitez prendre de la hauteur, sachez qu'il est possible de

survoler le lac en montgolfière, pour savourer un panorama à couper le souffle...

Une ville si zen

Et pour vous remettre de vos émotions, vous aurez bien mérité un menu étoilé comme une expérience gustative à déguster en tête-à-tête. Parmi les tables très cotées d'Annecy, Le Clos des Sens reste une référence, avec une gastronomie composée de produits régionaux et qui réinvente l'alliance du végétale et du royaume animal. À moins que vous ne préféreriez la table du chef Vincent Favre Félix ou L'esquisse du chef Stéphane Dattrino, étoilé par le Michelin depuis 2016, et qui pétillent tous deux par leur créativité culinaire. Et puis, est-il utile de préciser que les spécialités savoyardes sont toujours à portée d'estomac gourmand pour réjouir les amateurs de fromage fondu, le vrai réconfort de l'hiver? Le plaisir des papilles qui préfigure l'éveil des sens, car Annecy prend soin de

ses visiteurs... La ville reste un cocon de relaxation où les spas sont légion dans les hôtels, comme au Rivage Hôtel & Spa, en face de la plage d'Albigny, près du lac et qui s'étend sur 1000 m², pour vous procurer un havre de sérénité sans fin. Une récompense après votre exploration dans la vieille ville ou du côté du Pâquier, vaste espace vert de plus de sept hectares, situé sur les bords du lac et qui offre une vue magnifique sur les montagnes. Pour peu que la neige s'invite pendant votre séjour, la magie sera au rendez-vous!

Lise Lafitte

« Le lac d'Annecy est l'un des plus purs d'Europe... »

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Profitez d'une visite guidée insolite à l'occasion de la Saint-Valentin pour découvrir des lieux de la ville où se sont déroulées les plus belles histoires d'amour de personnages qui ont marqué Annecy.

Plus d'infos : lac-annecy.com



ABONNEZ-VOUS

62 €/par an

Abonnement annuel France journal papier
(22 numéros + 1 supplément)

77 €/par an

Abonnement international annuel journal

20 €/par an

Abonnement trimestriel 100 % numérique

40 €/par an

Abonnement annuel 100 % numérique

**Abonnement annuel France
100 % journal papier
+ numérique : 77 €
au lieu de 102 € (soit -25 %)**

**Abonnement annuel
international 100 % journal
papier + numérique : 88 €
au lieu de 117 € (soit -25 %)**

Abonnez-vous sur notre site et réglez par carte bancaire

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

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. Email

Coupon à renvoyer accompagné de votre règlement à :

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

FÉVRIER

Février sous le signe du mouvement et du renouvellement... Les planètes s'agitent joyeusement pour vous accompagner dans vos résolutions. De quoi préparer sereinement des projets qui éclore au printemps...



Bélier **21 mars - 19 avril**

Coup de foudre, coup de cœur, coup de folie... Vous ne réfléchissez plus, vous aimez! Le mois de février sera placé sous le signe des émotions fortes. Vous donnerez votre priorité à votre famille et à vos proches pour une énergie positive qui se répercutera en harmonie dans votre travail.



Taureau **20 avril - 20 mai**

Les meilleures satisfactions viendront de vos amis ce mois-ci. La surprise arrivera d'une vieille connaissance qui refait surface pour vous rappeler que le passé n'atténue pas la force des sentiments. Profitez du moment présent pour vivre plus intensément la spontanéité des émotions.



Gémeaux **21 mai - 21 juin**

Vos efforts porteront enfin leurs fruits en ce début de février. Vous obtiendrez une réponse favorable à vos attentes, à condition de rester ferme sur vos positions. Votre intuition sera particulièrement aiguisée la deuxième semaine du mois pour vous aider dans vos décisions.



Cancer **22 juin - 22 juillet**

Un peu de glamour, ça vous tente? Vénus sera particulièrement bienveillante avec vous pour célébrer dignement la Saint-Valentin. Vous vivrez d'amour et de champagne mais vous devrez mettre un peu d'eau dans votre vin si vous ne voulez pas que votre relation finisse en ébullition!



Lion **23 juillet - 22 août**

L'amour avec un grand A. Vous voyez les choses en grand et vous placez votre partenaire sur un piédestal. Vous n'aurez plus peur de vous engager et de préparer un projet d'avenir commun. Des projets qui se confirmeront au printemps comme un nouveau chemin de vie.



Vierge **23 août - 22 septembre**

Vous poursuivez votre ascension sans relâche en prouvant que vos idées sont les bonnes et que vous êtes le mieux placé pour les réaliser. Ne négligez pas votre santé pour éviter une baisse d'énergie qui pourrait durer tout au long de l'hiver.



Balance **23 septembre - 23 octobre**

Vous vous sentez attiré par de nouveaux horizons qui pourraient bien vous entraîner vers une autre ville, voire sur un autre continent, pour poursuivre vos activités professionnelles. Aurez-vous l'audace d'accepter et de franchir le pas?



Scorpion **24 octobre - 22 novembre**

Février, le mois du mouvement... La conjonction de Jupiter et de Vénus favorise l'action pour diriger votre couple vers une harmonie durable. Un nouveau projet devrait également changer le cours de votre carrière pour prendre une orientation inattendue.



Sagittaire **23 novembre - 21 décembre**

L'influence de Mercure dans votre signe vous rend plus réceptif aux besoins de votre entourage. Vous vous sentez enclin à donner de vous-même et vous recevrez beaucoup en retour, à condition de faire taire certains doutes qui reviennent en refrain sous l'influence de Saturne.



Capricorne **22 décembre - 19 janvier**

Vous saurez faire fructifier votre énergie tout au long de ce mois de février, dans un bouillonnement de pensées positives qui diffusent de bonnes ondes autour de vous. Vos projets prendront progressivement forme pour devenir réalité à partir de mai.



Verseau **20 janvier - 18 février**

Neptune a tendance à électriser votre ciel pour déclencher des conflits à répétition. Plutôt que de foncer la tête la première, essayez de garder votre sang-froid pour désamorcer les prises de bec inutiles. Faites confiance à votre intuition pour vous entourer de personnes positives.

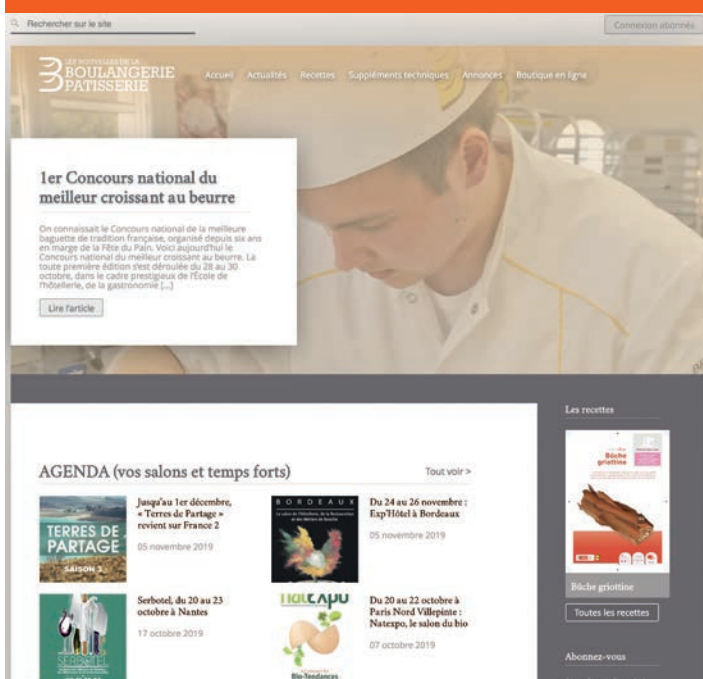


Poissons **19 février - 20 mars**

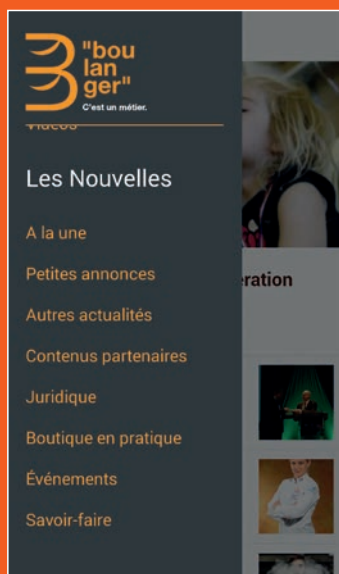
Vous récolterez la moisson de vos efforts professionnels. Votre priorité est de consolider vos acquis pour prendre votre envol dans un projet qui vous tient à cœur. Jupiter sera de votre côté à la fin de février pour vous accompagner jusqu'en avril.

Lise Lafitte

**VISITEZ
NOTRE SITE
INTERNET !**



**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



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

FONDS DE COMMERCE

AGENCES

**CABINET
HUCHET**

27 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Belle affaire sur axe très passager avec stationnement aisé - Beaux et grands locaux de fabrication - 70 quantaux/mois prix de vente 600 000 € net vendeur **Réf BP 2775**

14 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Secteur côtier prisé - Locaux de plain pied - Très bien équipée - Bel emplacement - 2 jours de fermeture hebdomadaire et 6 semaines de fermeture pour congés - Rentabilité intéressante - À la vente murs et fonds - 479 216 € FAI - (440 000 € Hors honoraires - Honoraires 8,91% à la charge de l'acquéreur). **Réf BP 3581**

76 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Proche de Rouen - Quartier résidentiel - 1,5 jours de congés par semaine et 5,5 semaines de congés annuels

- Locaux spacieux et matériel très bien entretenu
- Magasin refait récemment - Investissement idéal pour qualité de vie personnelle et professionnelle
- Prix attractif par rapport à l'EBE dégagé et CA réalisé - Possibilité d'acquies les murs. **Réf 2330**

14 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - En exclusivité - Belle affaire de bourg - Ca en constante progression - 5 semaines de congés - Ca tout boutique 2022- 320 000 € - Ebe supérieur à 80 KE - Prix de vente 240000 € net vendeur - Possibilité achat des murs. **Réf BP 3263**

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

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

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

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

**ANNON-
CEURS**



Pour la parution du 15 février 2024
date limite de réception
de vos textes et règlements
LUNDI 5 FÉVRIER 2024

Journal Bimensuel édité par la SOTAL, SA au capital de 45735 € -
Principaux actionnaires: Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie, Delessard, Crouzet, Mabilbe - **Siège social:** 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16, Tél.: 01 53 70 16 25 - www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
- **Directeur de la publication:** Dominique Anract - **Responsable de la rédaction:** Xavier Casalini - **Rédacteur en chef:** Loïc Corroyer - **Secrétaire de rédaction:** Lila Enfrun - **Impression:** Imprimerie La Galiote, 70, rue Aubert, 94000 Vitry-sur-Seine - **Publicité:** Régie publicitaire Philippe Meyran, 1819 avenue du Vignau, 40000 Mont-de-Marsan, Tél. : 05 58 52 66 41 / 06 13 15 92 03, pmeyran@pmeyran.com
- **Gestion abonnements:** 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16 - CPPAP N° 0926 T 88408 - N° ISSN: 1776-0674 - Dépôt légal à parution
- **Abonnement d'un an:** 62 € TTC - Prix au numéro : 2,82 € TTC.



METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



1500 PRODUITS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX