



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr

Retrouvez-nous sur facebook

N°1093 - 1^{ER} JUILLET 2024

Assemblée générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : « Une année très active malgré la conjoncture »



© Loïc Corroyer/LNBP

Pages 7 à 11

Var

Qualité et gourmandise
pour le 1^{er} concours du
meilleur flan pâtissier

Page 22



Juridique

La manipulation et la
transformation des denrées
d'origine animale

Page 25



Conseils de pro

Les blés anciens

Page 28





Ma passion
est entre de
bonnes mains

Assemblée générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : « Une année très active malgré la conjoncture »

P. 7 et 11



- **5 ÉDITO** : Une assemblée générale fédératrice et participative !
- **6 TENDANCE** : Le sirop de yacon
- **12-15 ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS** : Antoine Lemerle, nouveau président d'EKIP
- **16-18 DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION** : Tournage vidéo des Rabelais des Jeunes Talents
- **19-20 RECETTE INBP** : Décors de croquembouches
- **21-24 CHEZ MOI, CHEZ VOUS** : Dimitry Merlin, le nouveau boulanger de Champagnac
- **25 CONSEIL DU JURISTE** : La déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale et la demande d'agrément sanitaire
- **26 PORTRAIT** : Boulangerie des Deux Lacs, Morgane et Julien Gauthier artisans boulangers du Jura
- **28 CONSEIL DE PRO** : Les blés anciens
- **30 SANTÉ** : Comment ne pas se gâcher les vacances ?
- **32 ESCAPADE** : Stellar, un menu dans les étoiles
- **34 HOROSCOPE**
- **35 PETITES ANNONCES**



P. 26



P. 30



P. 32

ARTISANS - COMMERÇANTS

Si vous ne pouvez plus travailler, vous continuez à percevoir des revenus.

En cas d'imprévu, le contrat Prévoyance MAPA vous permet de protéger vos revenus, vos proches et même votre entreprise !

- ➔ En cas d'arrêt maladie
- ➔ En cas d'invalidité ou de longue maladie
- ➔ En cas de décès



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



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

Faites votre
Diagnostic Prévoyance
en moins de 3 minutes !



Une Assemblée générale fédératrice et participative !



© Frédéric Vielcanet

Alors que notre Assemblée générale annuelle vient de se tenir, j'ai été ravi de pouvoir réunir et échanger avec nos présidentes et présidents de groupements professionnels, qui sont présents sur le terrain, au cœur des territoires.

Nous avons un mot d'ordre commun : **l'union pour la défense des intérêts de nos professionnels !**

La force de notre Confédération, c'est cette identification par les pouvoirs publics de notre place incontournable et la reconnaissance des partenaires institutionnels, européens, internationaux avec lesquels il faudra continuer à discuter en matière économique, fiscale, sociale. C'est un rôle indispensable que nous avons pour protéger les intérêts des artisans boulangers-pâtisseries.

La CNBPF est là :

- **Pour la défense des préoccupations de nos professionnels sur le terrain :** dossier énergie (lissage des factures), recrutement, fiscalité, lutte contre la concurrence déloyale, représentativité, sécurité alimentaire, commissions sur les titres-restaurant, services aux adhérents avec le développement de « Boulangerie Avantages » (un espace pour bénéficier de tarifs réduits sur vos achats professionnels négociés auprès de grandes enseignes...);

- **Pour valoriser notre profession :** la reconnaissance des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain par l'Unesco, le prix François Rabelais, les concours nationaux professionnels (galette, croissant, sandwich, baguette, pain au chocolat...) Nous sommes invités chaque année à l'Élysée pour les vœux et c'est toujours un honneur !;

- **Pour le développement de la formation et la promotion de nos métiers :** par décret du 19 février 2024, les diplômes CAP, BP (Brevet Professionnel) et MC (Mention Complémentaire) délivrés aux candidats porteront désormais, comme les autres diplômes de l'Éducation Nationale, des mentions. Boulanger(e), pâtissier(e), vendeur(se), tourier(e)... des professions-passions incarnant le savoir-faire, la créativité et le sens du contact. Ces métiers d'avenir se révèlent être de véritables viviers d'emplois et ouvrent la voie à des perspectives de carrières prometteuses dans l'artisanat (voir notre série de vidéos et podcasts « Le goût de la boulangerie-pâtisserie »);

- Pour être visibles et reconnus, la **communication** met en exergue notre notoriété : le timbre postal à l'effigie de la Baguette, le record de la plus longue baguette du monde lors du Surresnes Baguette Show, la Fête du Pain, la force des réseaux sociaux...

- **Grace à nos études** qui permettent de renforcer notre légitimité, IFOP Enquête sur l'image du pain et de la Boulangerie auprès des Français, et la Grande Consultation dont vous allez découvrir les propositions;

- **Pour renforcer le poids de la profession :** l'animation territoriale est incontournable !

Rencontrer le maximum de boulangers, dialoguer avec eux, entendre leurs difficultés ou leurs propositions pour leur apporter des réponses concrètes; c'est ce lien de confiance qui permet d'avancer et très souvent de concrétiser les projets décidés conjointement.

Comme toujours, la Confédération suit les sujets réglementaires : fait-maison, pain nutrition, protection sociale, salaires...

Cette année aura été synonyme de victoires, elle a permis de voir se hisser la France sur le podium lors de la Coupe du Monde et de la Coupe d'Europe et d'obtenir une brillante 3^e place lors du Concours du Meilleur Jeune Boulanger International !

N'oublions pas également – à quelques semaines des Jeux Olympiques – que le sport et la boulangerie ont beaucoup en commun. Dans les deux cas, la persévérance, la discipline et la passion sont essentielles pour atteindre l'excellence.

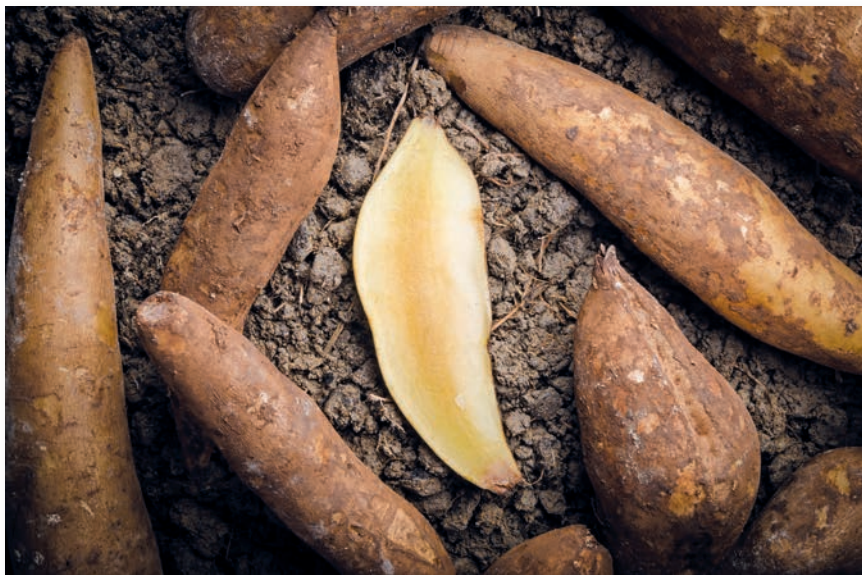
Réussites collectives, travail d'équipe, échanges auront été les temps forts de notre assemblée générale !

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

TENDANCE...

• LE SIROP DE YACON



Soucieux de leur santé, les consommateurs sont aujourd'hui en quête de recettes allégées en sucre. Pour répondre à la demande, les fournisseurs et les artisans expérimentent de nouveaux produits sucrants, alternatives naturelles au sucre. Parmi ceux-ci, le sirop de yacon, issu d'un tubercule d'Amérique du Sud fait beaucoup parler de lui dans les médias, pour son index glycémique exceptionnellement bas et ses multiples atouts nutritionnels.

Le sirop de yacon possède un fort pouvoir sucrant. Seuls 80 g sont nécessaires pour remplacer 100 g de sucre blanc. Intégré dans des recettes de pâtisserie et cuit, il perd son goût fruité mais reste très sucré. Pour conserver toutes ses qualités nutritionnelles, il est conseillé de ne pas le chauffer à plus de 180°C.

• UNE ALTERNATIVE AU SUCRE, NATURELLE ET SAIN

Originaire des Andes, le yacon est une plante herbacée vivace de la famille des Astéracées (comme le tournesol). Elle est cultivée au Pérou depuis les Incas, pour ses feuilles (préparées en infusion) mais surtout pour ses tubercules au goût sucré, ressemblant à des patates douces. En France, ce tubercule ne nous est pas totalement inconnu puisqu'il fut cultivé et consommé au XIX^e siècle sous le nom de « poire de terre » avant d'être relégué au rang de légume oublié.

L'intérêt du yacon réside dans sa richesse en fructo-oligosaccharides, des fibres prébiotiques qui lui confèrent son pouvoir sucrant. Non assimilées par l'organisme, elles nourrissent la flore intestinale, améliorant le confort digestif sans affecter la glycémie. Aussi, le sirop extrait du tubercule constitue un sucrant naturel doté de grands atouts santé. Selon la start-up qui le commercialise en France, il est le sucrant naturel le plus faible en calories : 197 kcal / 100 g soit deux fois moins que le sucre blanc, de canne et de coco. Il ne contient que 25 % de sucres simples et surtout son index glycémique est de 1, contre 65 pour le sucre blanc ! Côté saveur et texture, il se rapproche du miel ou du sirop d'érable avec

des notes de caramel. Il se marie très bien avec le chocolat, le café, la banane, les fruits à coques.

*Ludivine Lorient
Centre de Ressources documentaires de l'INBP*



En France, le sirop de yacon n'est pour l'instant commercialisé que par une seule marque. Vendu dans les boutiques bio pour les particuliers, il est également disponible en grands contenants pour les cuisiniers et pâtisseries professionnels.

Assemblée Générale du 17 juin

De riches échanges et une salle comble !

Il y avait du monde à l'Assemblée Générale de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française qui s'est déroulée le lundi 17 juin au siège social de l'U2P dans le 17^e arrondissement de Paris, en présence des présidents régionaux et départementaux, des secrétaires de fédérations, du président Dominique Anract et du secrétaire général Xavier Casalini. Plus de 90 personnes se sont déplacées.

Michel Picon, président de l'U2P, a souhaité la bienvenue à tous et ouvert les travaux en ces termes : *« Je suis heureux de vous accueillir dans cette maison qui est aussi la vôtre. L'action de l'U2P est de donner à toutes les entreprises de la lisibilité et de la liberté malgré les carcans qui nous étouffent autour d'une valeur forte « travail » qui n'est pas une sanction mais un épanouissement. Après la dissolution pour le moins surprenante, nous rappelons que l'U2P ne fait pas de politique. Nous recevons tous les chefs de partis afin d'étudier point par point leurs programmes. Notre objectif est d'éclairer nos adhérents sur les positions des uns et des autres tout en maintenant la cohésion de notre organisation. »*

De son côté, Bruno Angles, Directeur général d'AG2R LA MONDIALE s'est dit *« heureux d'être présent et de partager ce moment important qui favorise le dialogue entre vous »*. Il a également salué l'engagement de la Confédération qui veille à favoriser l'attractivité de la profession. Il a réaffirmé son attachement à notre métier. *« Vous pouvez compter sur nous, quels que soient les résultats du 30 juin et du 7 juillet »*, a-t-il assuré.

Après l'examen et l'approbation des comptes de la Confédération, l'assemblée a procédé au renouvellement des membres du Comité d'Audit, avec deux nouveaux membres : Laurent Bisson à la tête de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Bourgogne-Franche-Comté, et Olivier Neveu, président de



© Loïc Comoy/LNBP

la Fédération départementale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie de Charente-Maritime.

Xavier Casalini a ensuite cité les nouveaux présidents de groupements professionnels depuis la dernière Assemblée générale il y a un an : Michael Babin pour la Vienne (86), Cyril Roussel pour l'Indre-et-Loire (37), David Clavé et Sébastien Cazaux pour les Hautes-Pyrénées (65), Christelle Detrait pour le Loir-et-Cher (41), Arnaud Chevalier pour la Gironde (33), Thomas Donzé pour le Jura (39), Kévin Moulet et Cédric Perret pour l'Ardèche (07), Sylvain Joubert pour les Hautes-Alpes (04), Stéphane Feichtinger pour la Haute-Saône (70), Grégory Paillette pour le Val-de-Marne (94), Éric Bleuzé pour la Seine-Saint-Denis (93) et Nicolas Zanardi pour l'Ain (01).

Laurent Bisson succède à Damien Vauthier à la présidence de la Fédération de Bourgogne-Franche-Comté.

« Nous adressons nos félicitations aux élus qui ont accepté de prendre ces responsabilités et nous remercions leurs prédécesseurs pour leurs actions au service de leurs adhérents et de la profession », a déclaré le secrétaire général de la CNBPF.

Dominique Anract a ensuite procédé au rapport moral et a tenu à remercier l'ensemble des groupements professionnels pour leur réactivité concernant la représentativité. *« Grâce à vos déclarations précises, nous avons pu gagner*

10000 salariés. Il faut continuer ce combat ». Il a rappelé ensuite les dossiers majeurs de la Confédération, développés dans les rapports de commissions (voir pages suivantes) parmi lesquels : la promotion de la profession lors de la cérémonie de la Galette à l'Élysée qui met en lumière la profession, les 8000 participations sur Internet et 136000 votes pour la Grande Consultation, le Fonds de dotation dont la création est imminente, le Timbre de la Baguette tiré à 600000 exemplaires en collaboration avec La Poste, tous les concours qui offrent également une forte visibilité de la profession, celui de la Baguette la plus longue entrée dans le Guinness Book des Records, la « REP Emballages », le « Pain Nutrition »,... et un tout nouveau service pour les fédérations et pour les adhérents : « Boulangerie Avantages », qui permet de profiter de remises importantes sur les loisirs, services, voyages, véhicules... et sera à disposition des adhérents dès le 9 septembre. Ce service apporte à la fois des avantages privés, mais également des avantages entreprise pour les frais généraux et les achats métier ; un service supplémentaire que les groupements professionnels pourront proposer aux boulangers adhérents.

Edouard Dupont, manager Offres d'Electricité chez EDF, est venu faire le point sur l'actualité du marché de l'électricité et a annoncé que dès le 1^{er} février 2025, toutes les TPE vont pouvoir bé-

néficier de tarifs réglementés de vente, en précisant que le cadre européen permet d'allonger les contrats pour apporter de la stabilité. *« Aujourd'hui, on revient à des prix plus proches de ceux connus avant la crise »*. Il s'est voulu rassurant en indiquant qu'un dispositif d'accompagnement complémentaire était mis en place pour les clients ayant signé un contrat au cœur de la crise.

Gare aux contrôles d'hygiène

Puis, un temps de parole a été accordé aux présidents de chaque Région boulangère. Des difficultés communes ressortent telles que le coût des matières premières, celui de l'énergie et la difficulté à recruter du personnel (avec notamment le problème du logement du personnel et des saisonniers). Aujourd'hui, le boulanger ne doit pas seulement fabriquer du bon pain, il doit également être un bon manager et un bon gestionnaire d'entreprise. L'attention est attirée sur le fait de contrôles d'hygiène de plus en plus nombreux, personne ne pourra y échapper, et il y a des règles strictes et simples à appliquer et à connaître pour ne pas en arriver à des fermetures administratives soudaines et brutales. Le président Anract précise que c'est un sujet majeur actuel : *« Aujourd'hui, vous pouvez être sûr d'avoir un contrôle tous les 3 ans de votre boulangerie. Il faut veiller à bien faire les étiquettes, effectuer le relevé des températures, bien nettoyer le fournil... C'est essentiel »*. Il rappelle que le Pack Hygiène est à la disposition des artisans boulangers pour les y aider. Le président s'est voulu optimiste car de grandes actions ont été et vont être réalisées pour améliorer encore et toujours le métier. Et de conclure en disant : *« Je suis très heureux de cette année qui a été très active. La Boulangerie, ce n'est pas toujours simple, mais on arrive toujours à traverser les crises ! »*.

Lila Enfrun

Assemblée Générale

Commission Économique, Fiscale et Sociale



© Frédéric Vielcanet

Jean-Marc Gout

Depuis l'Assemblée Générale du 19 juin 2023, la Commission Économique, Fiscale et Sociale, présidée par Jean-Marc Gout, s'est réunie les 16 novembre 2023 et 22 avril 2024.

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

De manière générale, il en ressort **une bonne activité estivale**, mais une arrière-saison plus calme. Les périodes de Pâques se sont bien déroulées pour une grande partie des entreprises de boulangerie selon les départements.

Certains professionnels, ayant signé ou renouvelé leur contrat d'énergie au prix le plus fort en 2022, subissent toujours la hausse du coût de l'énergie. Les groupements professionnels départementaux contrôlent de près les dossiers.

En ce qui concerne **la formation professionnelle**, dans certains CFA, le coût des formations est supérieur au montant des coûts contrats fixés par la branche, ce qui engendre un reste à charge pour les entreprises, notamment pour le CAP Vente.

Il est constaté par ailleurs une baisse du panier moyen, des difficultés de cession des fonds de commerce, une hausse des prix des matières premières et une pénurie de personnel toujours omniprésente. Cette période a été marquée par une hausse de l'activité de snacking dans les boulangeries.

Concernant les réunions de la Commission des Affaires Économiques de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), cette dernière a mené des travaux sur la mise en place de la **facturation électronique**. Prévue au 1^{er} juillet 2024, cette dernière a été reportée au 1^{er} septembre 2026 pour les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire et au 1^{er} septembre 2027 pour les petites et moyennes entreprises et les micro-entreprises.

La commission s'est également penchée sur la « **simplification de la vie des entreprises et des commerçants** » qui vise à aborder les enjeux auxquels les commerçants sont confrontés au quotidien et anticiper et préparer l'avenir du commerce. Des propositions ont été faites par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) concernant le plan de nettoyage pour qu'il devienne un support facultatif, le relevé des températures, des affichages obligatoires pour le personnel, des vérifications périodiques de balances, ou encore des démarches des demandes d'autorisation de travaux. Un autre groupe de travail intitulé « Simplification Ouverture dominicale » s'est tenu le 14 septembre 2023 afin d'aborder le sujet des **arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire des points de vente de pains**. Sur ce dossier, la CNBPF a sollicité un meilleur contrôle de l'application de ces arrêtés par la préfecture ou le maire.

La commission est également revenue sur l'application au 1^{er} août 2023 de **l'interdiction d'impression et de distribution systématiques des tickets de caisse** et a fait un point sur le dossier des titres-restaaurant. En effet, à la suite de la fin de la centrale de règlement des titres (CRT) le 1^{er} mars 2023, il ressort des échanges

quelques difficultés à adresser les titres-restaurants, des coûts supplémentaires par rapport au process précédent et des démarches abusives de la part de certains émetteurs qui contactent les artisans boulangers-pâtisseries régulièrement pour qu'ils adhèrent chez eux. Dans le domaine social, la richesse et le dynamisme du dialogue se sont traduits par 7 réunions de la Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation (CCPNI). Un retour a été fait sur la revalorisation du pourcentage de la **prime de fin d'année** depuis 2024. Ainsi, les dispositions de l'article 42 de la convention collective ont été modifiées comme suit : 4,25 % à partir du 1^{er} janvier 2024, 4,50 % à partir du 1^{er} janvier 2025, 4,75 % à partir du 1^{er} janvier 2026 et 5 % à partir du 1^{er} janvier 2027.

Dans le même temps, la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) s'est réunie à 6 reprises. Elle a notamment fait un point sur l'état des budgets du **Plan de développement des compétences** des entreprises de moins de 50 salariés. Les axes définis en CPNEFP ont permis une meilleure gestion des fonds, même si le budget est insuffisant pour terminer l'année. Cette situation critique a nécessité pour les partenaires sociaux de revoir les critères de prise en charge lors de la Section professionnelle paritaire du 10 avril dernier.

Un point a été fait également sur les frais annexes et les formations longues dans le cadre du **plan de développement des compétences 2024**. Les partenaires sociaux ont décidé de ne pas prendre en charge les frais annexes. En revanche, les membres de la CPNEFP ont retenu les montants de prise en charge des coûts contrat les plus élevés et ont adressé un

courrier à France compétence en ce sens.

La CPNEFP a également décidé d'ouvrir en 2024 **l'aide à la fonction des tuteurs et maîtres d'apprentissage**. Cette aide s'élève à 230 € par mois sur 6 mois maximum pour un tuteur ou un maître d'apprentissage par entreprise, ayant suivi une formation pour cette fonction. Cette formation reste proposée sur la base d'un forfait horaire plafonné à 15 € HT pour une durée maximale de 40 heures. D'autre part, l'avenant de la branche, confiant la compétence de demander une modification du taux de prise en charge à la CPNEFP, a été étendu fin 2023. La CPNEFP a décidé de demander une hausse de la prise en charge des contrats de professionnalisation pour les certifications BM Boulanger (15 €/h avec un plafond de 835 heures) et CQP Tourier (20 €/h avec un plafond de 300 heures). La CPNEFP a également décidé de poursuivre le diagnostic démarré avec l'OPCO EP sur l'opportunité d'une **certification de branche en restauration boulangerie** qui a une place de plus en plus prépondérante dans les boulangeries.

Enfin, un point a été fait sur l'assimilation des absences pour **maladie ou accident d'origine non professionnelle** à du temps de travail effectif, pour la détermination des droits à congés payés. De ce fait, ledit salarié absent pour maladie ou accident d'origine non professionnelle acquiert, à compter du 24 avril 2024, 2 jours ouvrables de congés par mois d'absence. Par ailleurs, la limite de la durée ininterrompue d'un an de l'arrêt de travail pour **accident du travail ou maladie professionnelle** au-delà de laquelle l'absence n'ouvre plus droit à congé est supprimée, lesdits congés étant désormais acquis quelle que soit la durée de l'arrêt.

générale du 17 juin



© Frédéric Vielcanet

Xavier Bordet

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

Xavier Bordet, président de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation, a fait un point concernant les différents concours organisés par la CNBPF. Il est tout d'abord revenu sur l'examen **Un des Meilleurs Apprentis de France** co-organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Cette édition a permis de valoriser 6 jeunes talents: Axel Astie de l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81), Quentin Kerrenneur de l'IFAC Campus des Métiers (29), Romane L'Hermite de l'Urma (85), Hugo Lesage du CFA Louis Prioux (55), Ilian Pensuet de l'Institut régional de Formation aux métiers de l'artisanat (66) et Dorian Rigart de la CMA (66).

Ces concours ont également été marqués par la 47^e édition de la finale nationale Worldskills qui s'est tenue à Eurexpo-Lyon du 14 au 16 Septembre 2023. Les lauréats catégorie Boulangerie sont Robin Couchourel médaille d'or (Ile-de-France), Loris Libaud médaille d'argent (Occitanie), Romane Deschamps médaille de bronze (Centre Val-de-Loire), et Alex Thomasset (Bretagne), Lancelot Receveur (Sud) et Antoine Piquet (AURA) qui ont tous les trois reçus la médaille d'excellence.

Le 4^e **Concours National du Meilleur Croissant au Beurre** a vu la victoire d'Alexis Douine (Auvergne-Rhône-Alpes). Il devance Denis Petesic (Provence-Alpes-Côte d'Azur) et Yohann Maquaire (Hauts-de-France).

Le 2^e **Master du Pain au Chocolat**, organisé à l'occasion du

Salon du Chocolat, à Paris, a été remporté par Sylvain Belouin (Pays de la Loire), devant Sigamani Sugeetharan (Île-de-France) et Frédéric Hubert (Grand Est).

Du 21 au 23 novembre, s'est également déroulée la **Semaine de l'Excellence** qui a vu l'organisation de deux compétitions avec les finales du 42^e **Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France** remportée par Romain Benat (Centre-Val de Loire) et du 13^e **Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie** qui a vu la victoire de Roméo Potier (Grand Est).

Le 2^e **Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes**, lancé pour mettre à l'honneur ce produit emblématique de l'Épiphanie, a été remporté par Frédéric Alvergnas (Auvergne-Rhône-Alpes), suivi de Sylvain Le Maux (Île-de-France) et Sarah Ganoune (Grand Est).

En mai de cette année, s'est déroulé le 10^e **Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française** qui a vu la victoire de Nicolas Ledoux (Bourgogne-Franche-Comté).

Il devance Nicolas Soubeyrand (Provence-Alpes-Côte d'Azur) et Aymerick Bissay (DROM-COM). Enfin, dernière compétition en date, le **Concours National du Meilleur Sandwich** a connu sa première édition le 16 mai dernier à Paris, sur le parvis de Notre-Dame. Véritable succès, il a vu la victoire de Dorian Kitzinger (Grand-Est), devant Lucie Saby (Auvergne-Rhône-Alpes) et Amandine Braidia (Provence-Alpes-Côte d'Azur).

On notera également l'excellente performance des Français qui ont obtenu une très belle 3^e place lors de la 52^e **Compétition des Meilleurs Jeunes Boulangers Internationaux**.

Dans le domaine de la formation professionnelle, depuis septembre 2023, France Compétence a revu à la baisse l'intégralité des **coûts contrats** comme suit: BP Boulanger (RNCP13856):

6847 €; CTM Vendeur en boulangerie (RNCP15076): 5943 €; CAP Boulanger (RNCP18704): 6075 €; MC Pâtisserie Boulangère (RNCP2444): 6750 €; BM Boulanger (RNCP34454): 7233 €; CAP Équipier Polyvalent du Commerce (RNCP34947): 5850 €; BTM Pâtissier (RNCP35151): 7508 €; CAP Pâtissier (RNCP35316): 6342 €; MC Boulangerie Spécialisée (RNCP701): 6504 €; Bac Pro Boulanger-Pâtissier (RNCP7068): 9953 €.

Dans la continuité du soutien du Gouvernement au **déploiement de l'apprentissage**, l'aide au contrat d'apprentissage d'un montant de 6 000 € est versée à toutes les entreprises, pour les contrats conclus avec un alternant, mineur comme majeur, du 1^{er} janvier au 31 décembre 2024, pour la **première année d'exécution du contrat**. Cette aide se poursuivra dans les années à venir. En revanche, depuis le 1^{er} mai 2024, l'aide à l'embauche de 6 000 € accordée aux entreprises qui recrutent des personnes de moins de 30 ans en **contrat de professionnalisation** est supprimée.

Enfin, concernant les titres et diplômes, les **diplômes CAP, BP (Brevet Professionnel) et MC (Mention Complémentaire)** délivrés aux candidats portent désormais comme les autres diplômes de l'Éducation Nationale **des mentions**. La mention « Très bien » comportera les félicitations du jury, quand le candidat a obtenu une moyenne au moins égale à 18. Il convient de se féliciter de cette réforme tant attendue qui permet de valoriser le niveau de chacun de nos diplômés à l'instar des filières générales. Ce sujet était un combat porté par la CNBF de longue date. D'autre part, le **Certificat de spécialisation** remplacera les mentions complémentaires à compter du 1^{er} janvier 2025.

Il est également à noter que la **spécialité technique du tour en boulangerie et en pâtisserie**, qui remplace la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère, sera

enseignée dès septembre 2024. Les premières sessions d'examen auront lieu en juin 2025. « *Il faudra être vigilant sur le guide d'accompagnement qui sera diffusé aux enseignants pour qu'ils s'approprient ce nouveau certificat* », a souligné Xavier Bordet.

Concernant le **diplôme restauration boulangère**, il y a une réelle demande des entreprises, depuis cette année, le titre de l'AFPA EPR (Employé polyvalent en Restauration) est ouvert aux entreprises 1071C. De plus, face à la disparition de la formation **vente spécialisée en boulangerie** – métier en tant que tel qui a besoin d'être enseigné – l'Éducation nationale propose de « colorer » la Mention Complémentaire, c'est-à-dire d'ajouter des cours spécifiques à la boulangerie pour les établissements qui le souhaitent.

Des travaux sont également en cours concernant d'autres diplômes. C'est notamment le cas de la réforme du **BAC Pro** qui nécessite la construction d'un parcours pédagogique cohérent pour les jeunes. C'est pourquoi il est prévu de rédiger des **lettres d'opportunités** au second semestre 2024 pour les diplômes Bac Professionnel Boulangerie-Pâtisserie et Brevet Professionnel Boulanger.

Le **CAP** doit également être revu en bloc de compétences de façon à respecter les critères de France Compétences.

Enfin, la Direction Générale de l'Enseignement Scolaire (DEGES-CO) souhaite que soit mis en place un diplôme de Niveau 5 (BAC+2) pour parfaire le niveau de formations dans notre secteur d'activité. Cette orientation serait d'une grande utilité pour notre profession car elle permettrait de former des salariés aux managements et à la gestion de façon adaptée à nos entreprises. Elle aiderait aussi à la reprise d'entreprises. Les travaux n'ont pas encore commencé. Il se feront à la suite des travaux sur le Bac Professionnel.

Assemblée Générale



Gilles Forret

© Frédéric Velcanet

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

Depuis l'Assemblée Générale du 19 juin 2023, la Commission de la Restructuration, de la Règlementation et de la Modernité s'est réunie le 4 octobre 2023 et le 12 mars 2024. Lors de ces réunions, différents sujets ont été abordés, dont les suivants :

La situation économique des boulangeries artisanales

Dans l'ensemble, à quelques nuances près, concernant l'activité des entreprises de boulangerie et boulangerie-pâtisserie, il ressort des échanges :

- Une belle saison estivale 2023 puis une baisse de l'activité à partir de septembre 2023 ;
- Des fêtes de fin d'année moins florissantes que d'habitude mais la saison des galettes a connu un regain d'activité, bien que la période d'activité fût plus tardive en raison du décalage des vacances scolaires ;
- Une baisse de la consommation moyenne de pain ;
- Des professionnels qui subissent toujours la hausse du coût des matières premières, et de l'énergie.

Certains professionnels rencontrent des difficultés de trésorerie et peinent à trouver des repreneurs en cas de vente de fonds de commerce. Par ailleurs, on déplore une pénurie de personnel toujours omniprésente et préoccupante ainsi que des difficultés pour former les salariés.

La réduction de la quantité de sel dans le pain

Dans le cadre de l'accord collectif sur le sel dans le pain, signé le 3 mars 2022, entre le cabinet du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et la CNBPF, des prélèvements aléatoires auprès des artisans boulangers-pâtis-

siers adhérents ont eu lieu de manière aléatoire sur l'ensemble du territoire, afin de vérifier le respect du seuil de 1,5 g/100 g de pain courant (soit environ 18 g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64 %). Les résultats respectent les engagements de l'accord collectif : 1,32 g de sel /100 g de pain courant.

Depuis octobre 2023, les nouveaux engagements portent sur les seuils suivants :

- 1,4 g de sel/100 g de pain courant (soit environ 16,8 g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64 %),
 - 1,3 g de sel/100 g de pain complet ou céréales (soit environ 17 g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 80 %),
 - 1,2 g de sel/100 g de pain de mie (avec et sans gluten).
- Prochaine étape, dès octobre 2025 : 1,1 g/100 g de pain de mie. Une circulaire n°119 du 15 novembre 2022 présentant un tableau de dosage de sel dans le pain a été adressée aux groupements professionnels départementaux. À défaut de respecter ces engagements, une réglementation sera inévitablement adoptée pour imposer ces seuils aux professionnels.

Pain nutrition

Un groupe de travail a été constitué pour réaliser des recettes de pain nutrition.

Une première réunion s'est tenue le 20 mars 2024. Les participants à ce groupe de travail sont Pierre-Tristan Fleury, Gilles Forret, Gérard Brochoire, Xavier Bordet, Thomas Planchot, Christian Rémésy et Sylvain Herviaux. Des essais et dégustations de différents pains ont eu lieu le 28 mai dernier. Un projet de décret pain nutrition est en cours de rédaction par le groupe de travail.

Le « non fait maison »

Une proposition de loi (PPL) vise à instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration. Elle s'inscrit dans la volonté affichée par la Ministre Olivia Grégoire en fin d'année

dernière de rendre plus transparente les cartes des restaurants. Par souci de cohérence avec le périmètre de la mention du « fait maison », les dispositions de la proposition de loi concernent toutes les entreprises qui vendent au consommateur des plats, salades, pizzas, desserts (pâtisserie), que ce soit à consommer sur place ou à emporter, en restaurant, en magasin, sur marché, ou en activité traiteur organisateur de réception.

À ce jour, la PPL sur l'instauration de la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration (rapporteur : Christopher Weissberg) a été finalement retirée de l'ordre du jour de l'Assemblée nationale. Face à de nombreuses oppositions au texte, le rapporteur avait proposé de réécrire entièrement la PPL, mais le groupe Renaissance a préféré la mettre de côté pour l'instant. Le rapporteur souhaite toujours réécrire la PPL, mais elle ne sera pas remise à l'ordre du jour avant l'automne.

Les aides Énergie

Un point a été fait sur les aides Énergie dont peuvent bénéficier les entreprises de boulangerie en 2024.

La REP Emballages ménagers

Les travaux se sont poursuivis en 2023/ début d'année 2024 avec Adelphe afin de trouver des solutions simplifiées en vue d'une mise en conformité du secteur de l'artisanat.

Les titres restaurant

À la suite de la fin de la Centrale de règlement des titres (CRT) le 1^{er} mars 2023, il existe des difficultés à adresser les titres-restaurants, des coûts supplémentaires par rapport au process précédent et des démarches abusives de la part de certains émetteurs qui contactent les artisans boulangers-pâtisseries régulièrement pour qu'ils adhèrent chez eux. Par ailleurs, la négociation du montant des commissions des émetteurs a déjà été initiée il y a quelques années au sein de

la CGAD. Toutefois, aucun des émetteurs n'avaient proposé des taux bonifiés. Pour autant, et malgré cette première négociation infructueuse, la CNBPF souhaite contacter l'ensemble des émetteurs pour tenter, de nouveau, d'obtenir des commissions avantageuses pour nos adhérents.

Un webinaire relatif à l'action collective menée par TransAtlantis à l'encontre des émetteurs de Titres restaurant s'est tenu le mardi 27 février 2024 en visioconférence. Une concertation sur la réforme des titres restaurant s'est tenue le 18 avril dernier à Bercy à l'initiative de la Ministre Olivia Grégoire. La CNBF a participé à la réunion préparatoire de cette concertation.

Les dossiers environnementaux

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

La médiation de la consommation

Il a été rappelé aux membres de la commission, l'obligation pour les boulangers-pâtisseries de choisir un médiateur de la consommation permettant aux consommateurs d'y recourir gratuitement en cas de litiges (Applicable depuis le 1^{er} janvier 2016).

La Confédération a renouvelé pour une durée de 3 ans la convention de partenariat avec le Centre de Médiation de la Consommation des Conciliateurs de justice (CM2C) afin que les professionnels adhérant aux groupements professionnels du secteur puissent utiliser les services de médiation de CM2C.

La Confédération prend en charge le droit d'entrée à ses services, pour les boulangers-pâtisseries adhérents qui choisissent ce médiateur. Tout manquement à cette obligation d'information auprès du consommateur est passible d'une amende administrative.

générale du 17 juin



© Frédéric Vielcanet

Aline Delanou

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

La CCPI s'est réunie les 6 septembre 2023 et 29 février 2024 et également en visio les 19 décembre 2023 (Opération Pièces Jaunes) et le 6 mars pour la validation des éléments de communication Fête du Pain.

La Fête du Pain 2024

Le thème retenu cette année pour la 27^e édition fut toute naturellement, à l'approche des JO : « Le pain et le sport ». Des subventions étaient versées par la CNBPF aux régions pour l'organisation de la Fête du Pain/Route du Pain (qui s'étend de mai à octobre). Deux concours nationaux avaient lieu durant la Fête du Pain : le 10^e concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française sur le Parvis de Notre-Dame de Paris et la 1^{re} édition du concours national du Meilleur Sandwich, au même endroit. De belles animations ont eu lieu en région un peu partout en France. La commission Communication a noté de bonnes retombées Presse : 400 articles ont été recensés traitant de la Fête du Pain, 224 articles sur le Concours de la Baguette de Tradition Française, 111 articles sur le Concours du Sandwich.

Campagne de communication pour les métiers en boulangerie-pâtisserie

Un appel à projets OPCO-EP a été lancé pour la réalisation de contenus dans le but de susciter les vocations auprès des jeunes en boulangerie-pâtisserie. 4 projets de vidéos et 8 podcasts ont été retenus afin de promouvoir les métiers de la boulangerie. Concernant les métiers de Boulanger(e), Pâtissier(e), Tourier(e) Vendeur(se), ces vidéos et podcast ont été diffusés en février 2024. Ces contenus visent

à déconstruire les idées reçues liées aux métiers de la boulangerie pour ainsi convaincre tant les adolescents et jeunes adultes que leurs parents de l'excellence de ces voies, synonymes d'opportunités et d'ascension professionnelles. Une immersion au cœur de l'univers boulanger à travers des témoignages authentiques.

Boulangier de France : bilan des actions et projets

Une gamme de supports, uniquement destinés aux Boulangers de France, permet aux clients de pouvoir identifier clairement les artisans ayant adhéré à cette marque définie par une charte de qualité comportant des engagements relatifs à la fabrication artisanale, l'accueil en boutique, l'hygiène, le bien-être et la responsabilité sociétale.

Les 4 vidéos témoignages d'artisans Boulanger de France ont été sponsorisées sur les réseaux sociaux et la chaîne YouTube pour atteindre le plus grand nombre. Les vidéos ont atteint près de 238000 personnes sur les réseaux sociaux. Un tournage a été réalisé en juin pour une toute nouvelle vidéo Boulanger de France avec l'immersion chez un Boulanger de France. Une grande campagne de Sponsoring des vidéos des Boulangers de France a été réalisée sur les pages Facebook et Instagram de la CNBPF.

Rodolph Couston, MOF Boulanger 2023, a été nommé parrain des Boulangers de France en avril 2024. Convaincu de l'importance des valeurs véhiculées par les Boulangers de France, il souhaite valoriser la marque en axant sur le fait-maison, les consommateurs, la formation... Son souhait est de fédérer les boulangers en leur proposant des services et plus-values. Il propose de tous les réunir en octobre et de leur proposer une présence via des ateliers de travail. Des newsletters leur sont adressées régulièrement.

Épiphanie 2025 avec les Boulangers de France et Panessiel

Pour cette 3^e année de partenariat avec Panessiel (1^{er} fabricant

de fèves françaises) avec Boulanger de France, un grand concours de dessin de fèves national est organisé, ouvert à tous les enfants. Chaque Boulanger de France pourra organiser son concours de dessins à sa manière : dans sa boulangerie, avec les écoles voisines, au centre de loisirs, etc. L'artisan devra ensuite sélectionner les 2 plus beaux dessins dans chaque catégorie de classes, qu'il enverra à Panessiel pour la création de fèves de porcelaine aux couleurs des dessins. Chaque enfant gagnant sera invité avec ses parents pour une remise d'une délicieuse galette fin décembre devant la presse. Les enfants dont le dessin a été retenu bénéficie d'une 2^e chance pour remporter un week-end pour 4... au Parc Astérix!

Le timbre olfactif à l'effigie de la Baguette

Quelle fierté pour notre profession et quel honneur d'avoir à notre effigie notre Baguette sur un timbre et bien plus encore! C'est une initiative de La Poste en collaboration avec la CNBPF afin de valoriser la baguette. Jeudi 28 mars a eu lieu le dévoilement du timbre La baguette de pain française au Syndicat des boulangers du Grand Paris, en présence de Dominique Anract, de Frédéric Morin, directeur adjoint de Philaposte La Poste Groupe, de Stéphane Humbert-Basset, artiste du timbre et de Aline Delanou, présidente de la Commission Communication de la CNBPF. Ce timbre, également olfactif, a été inauguré le 16 mai, jour de la Saint-Honoré. Les membres de la CCPI soulignent de belles retombées médiatiques (presse nationale, radio, presse internationale).

La Grande Consultation

Après notre sondage IFOP, La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, a lancé - via la plateforme Make.org, La Grande consultation des Boulangers accessible via ce lien : nosboulangeries.make.org/ participez!

Il s'agit de la plus importante consultation nationale jamais ré-

alisée auprès du grand public et des professionnels, dans notre secteur d'activité; un grand dialogue national pour impliquer tous les acteurs de la profession, personnel de laboratoire, de vente, clients, citoyens au sens large à grande échelle.

Un webinaire a eu lieu le 17 avril pour présenter les principes de cette grande discussion participative, pour tous les acteurs de la boulangerie va être lancée durant six semaines sur ce thème : « Comment imaginer aujourd'hui ensemble une Boulangerie encore meilleure pour la société? ». Un point d'étapes s'est déroulé le 15 mai en visio. L'objectif de cette démarche : ouvrir un dialogue, connaître vos attentes et vos propositions!

« Sur la base des idées plébiscitées lors de cette consultation, nous avons pour ambition de construire, avec vous et nos partenaires, des plans d'actions concrets et rapides, pilotés et mis en œuvre par notre Fonds de dotation de la Boulangerie », précise Aline Delanou. Avec la possibilité de réagir aux propositions à travers le vote :

- Chaque proposition entrante est soumise aux votes d'autres citoyen(ne)s, créant une chambre d'écho citoyenne inédite;
- Ce sont les votes des participants qui font émerger leurs priorités. Plus la participation est forte, plus les priorités citoyennes sont claires.

La participation au 28 mai est de **121 859** votes Avec **750** propositions.

Enfin, la commission de la Communication a aussi passé en revue les retombées de la **Web TV Café Croissant**, de la 21^e édition du **Salon Européen** qui a eu lieu du 21 au 24 janvier 2024, des partenariats de la Confédération avec les **Pièces Jaunes**, **ODP** (Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France), ainsi que des grandes retombées médiatiques que génèrent l'ensemble des **concours** initiés par la Confédération.



Équipementiers

Antoine Lemerle, nouveau président d'EKIP

Lors de l'Assemblée Générale de l'Association EKIP « les équipementiers du goût » qui s'est réunie le 12 juin 2024, un nouveau bureau a été élu.

Les 9 membres du Comité Directeur ont la volonté de poursuivre la dynamique impulsée par le précédent Conseil d'Administration pour renforcer les actions communes autour de l'innovation, de la promotion des savoir-faire et de l'expertise des adhérents équipementiers. Dans cet esprit, tous se sont engagés avec des responsabilités opérationnelles au sein de la structure.

À l'unanimité des votes et après délibérations, c'est Antoine Lemerle, directeur de la société ARIA qui a été élu Président d'EKIP, et qui a remercié chaleureusement les anciens membres du bureau pour le travail effectué ces dernières années, et en particulier l'ancien président Dominique Denoël.

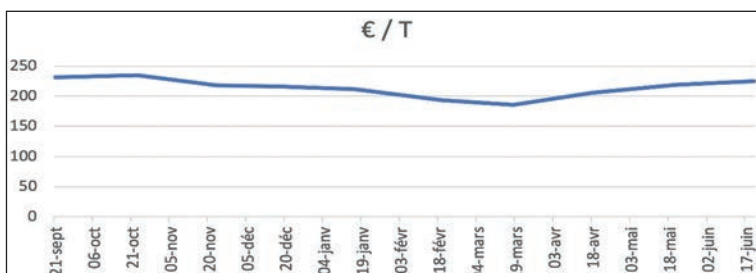
Cette élection marque une nouvelle gouvernance et de grandes ambitions pour promouvoir et fédérer l'ensemble des acteurs de la filière.

Le bureau

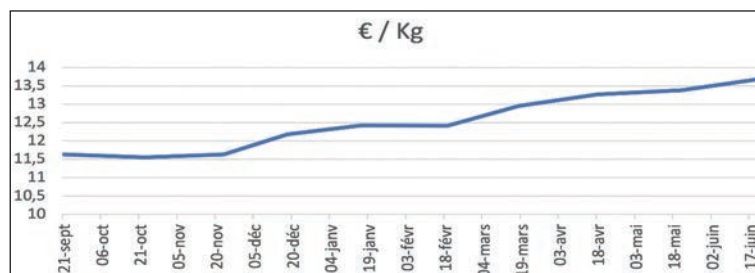
- Directeur Général : Thibaut Colin (Société SOREMA) ;
- Trésorier : Stéphane Lancelot (Société EUROFOURS) ;
- Vice-Président en charge des relations avec la filière : Patrice Mora (Société MATFER) ;
- Vice-Président en charge des relations avec le Lempa : Guillaume Deleau (Société SOFINOR) ;
- Vice-Président et Adjoint de la Commission

- Export : Serge Valadou (Société PANEM INTERNATIONAL) et Jean-Sébastien Rauwel (Société FOURS FRINGAND) ;
- Vice-Président de la Commission Technologie et Innovation : Bastien Farcy (Société GECOMA) ;
- Vice-Président de la Commission Communication & Recrutement nouveaux adhérents : Maximilien Cloix (société HUBERT CLOIX).

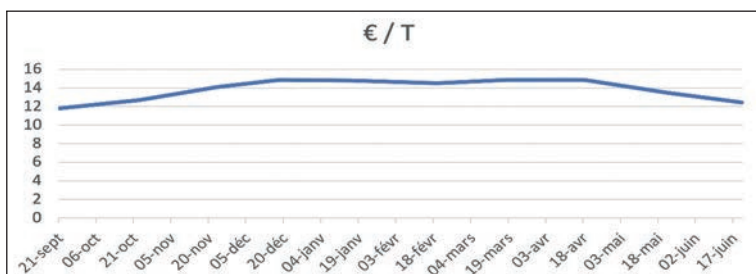
Cours des matières premières



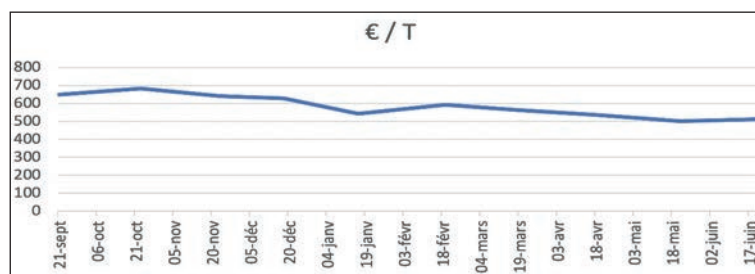
Blé tendre (marché à terme) : 225 €/T



Beurre doux 82 % MG plaquette de 250 g : 13,68 €/kg



Œufs (MIN de Rungis) M (53-63 g) Cat. A France €/100 pièces : 12,45 €



Sucre €/T : 512,04 €

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

Les Vergers Boiron

Nouvelle source d'inspiration avec la purée surgelée de figue de Barbarie rouge

Avec sa couleur fuchsia intense, son goût frais original et sa texture lisse et pulpeuse, la purée surgelée sans sucres ajoutés de figue de Barbarie rouge vient enrichir la palette de saveurs des pâtisseries, glacières et barmen qui pourront surprendre leurs clients dès l'été.

Les figues de Barbarie rouges utilisées dans la purée Les vergers Boiron proviennent de cactus (ou figuier de Barbarie) poussant dans les montagnes péruviennes, dans le district de Cuenca au sud-est de Lima. Cette région située entre 1000 et 2000 m d'altitude est reconnue pour produire des fruits de grande taille dont la chair présente une couleur fuchsia intense en raison de leur forte concentration en pigments.

Les figues de Barbarie sont cultivées par la population locale, dont les revenus dépendent prin-



© Vergers Boiron

cipalement de la vente de ces fruits. Pour soutenir les producteurs, un partenaire historique des Vergers Boiron leur offre formation et assistance agronomique afin d'améliorer leur productivité et la qualité de leur production.

La purée de figue de Barbarie rouge a une texture lisse et légèrement pulpeuse. Contenant uniquement des sucres naturellement présents, elle procure une sensation de fraîcheur en bouche avec des notes végétales (concombre) et de fruits rouges (cerise ou groseille).

Cette purée peut s'associer avec la framboise, la fraise, le citron, le litchi, mais aussi la mangue, le fruit de la passion, la rose, la fleur de sureau, la vanille ou l'amande.

Livre

Sucre minime, plaisir ultime

Prendre une viennoiserie au petit-déjeuner, finir un repas sur une note sucrée ou encore grignoter des biscuits au goûter... et si vous vous laissiez tenter sans culpabiliser?

Tout ceci est possible grâce à Delphine Cousseau et Fanny Barbe qui ont réussi le pari d'allier la gourmandise et le plaisir à un enjeu de santé et de nutrition, pour que plus personne ne soit privé de dessert!

Dans « Sucre minime, plaisir ultime », découvrez 40 recettes de pâtisseries gourmandes, réduite en sucre et à indice glycémique bas, sans édulcorant, allant de la barre chocolat-cacahuète à la tarte normande en passant la dacquoise chocolat noisette ou le financier citron-pavot. Autant de plaisirs à déguster selon vos envies, que vous soyez soucieux de votre ligne ou de votre santé.

Sucre minime, plaisir ultime - Éditions Flammarion - 160 pages - 24,90 €



Agenda

Bientôt la 29^e édition du Salon du Chocolat de Paris

Épicuriens, gourmands ou gourmets, petits ou grands, amateurs ou professionnels, tous peuvent désormais inscrire dans leur agenda les dates de la prochaine édition du Salon du Chocolat.

Glorifiant l'art exquis de la chocolaterie et de la gastronomie sucrée, l'événement emblématique de l'automne ouvrira ses portes du 30 octobre au 3 novembre 2024, pour une expérience inoubliable.

Pendant cinq jours, le hall 5 du Parc des Expositions de Porte de Versailles se transformera en capitale du chocolat, accueillant maîtres chocolatiers, chefs pâtisseries, glacières de renom, jeunes talents et pays producteurs du monde entier sur plus de 20 000 m².

Répartis sur deux étages, 280 exposants rivaliseront d'inventivité pour ravir papilles et pupilles.

Sicoly

Nouvelle recette pour les inserts de fruits



SICODIS fait évoluer sa recette d'Inserts de Fruits pour plus de compétitivité et de naturalité. L'évolution porte sur une nouvelle recette qui n'inclut aucun autre additif que la pectine de fruit, essentielle pour obtenir une texture fondante en bouche. La composition des Inserts de Fruits SICOLY® reste riche en fruits en utilisant la quantité de sucre strictement nécessaire à l'équilibre gustatif. Pour répondre aux besoins variés des professionnels de la pâtisserie, la gamme d'Inserts de Fruits SICOLY® se décline en 3 formats spécialement développés pour s'adapter aux plaques et moules pâtisseries standards : des plaques et des disques de 140 mm de diamètre pour les tartes et les entremets, ainsi que des bâches pour la

confection de bâches pâtisseries ou glacées et roll-cakes. Véritables « produits-services », ces inserts de fruits offrent à leurs utilisateurs une gestion plus efficace de leur production et une régularité tout au long de l'année en termes de goût, de couleur et de format. Une fois sortis de leur emballage, ces produits prêts à l'emploi sont facilement manipulables.

Sans colorants, sans conservateurs et sans gélatine, les plaques comptent 5 parfums : framboise, exotique (passion-mangue), fraise, poire et citron. Cette gamme, aux saveurs et formes variées, offre ainsi une multitude de possibilités créatives : entremets et gâteaux individuels, mignardises...



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



À la rencontre des territoires

Assemblée générale de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries de Meurthe-et-Moselle

Pour son Assemblée générale annuelle, la Fédération des Artisans Boulangers et Bou-

langers-Pâtisseries de Meurthe-et-Moselle, présidée par Séverine Benoist avait choisi le nouveau site du CFA

CEPAL de Nancy. Pour l'occasion, Dominique Anract,

président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie, accompagné de Xavier Casalini, secrétaire général, avaient fait le déplacement. Étaient également présents les présidents Denis Pultier (Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries de la Meuse), Vincent Nagelschmit (Fédération Patronale des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Moselle) et Philippe Thiebaut (Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries des Vosges). Au programme : remise des prix des récents concours et pot de l'amitié, assemblée et échanges avec le président national, visite du nouveau CFA.



Tournage vidéo des Rabelais des Jeunes Talents

Le tournage vidéo des Rabelais des Jeunes Talents, dont la cérémonie se tiendra le 25 septembre prochain à Paris au cirque d'hiver Bouglione, a eu lieu le 11 juin, dans la boulangerie Mon père était boulanger. Les lauréats 2023 de notre Concours Meilleur Jeune Boulanger, Romain Benat, Nolann Gué et le lauréat des Trophées de la vente et du Conseil en Boulangerie-Pâtisserie Roméo Potier ont été les acteurs de ce tournage.

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) organise chaque année les Rabelais des Jeunes Talents destinés à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation. Cette récompense permet de mettre à l'honneur une trentaine de jeunes professionnels talentueux dans différents domaines : boucher, boulanger, brasseur, charcutier-traiteur,

chocolatier, épicier, crémerier-fromager, cuisinier-serveur, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et restaurateur.

Avant d'en arriver là, les lau-

réats se sont distingués au travers de divers examens et concours au sein de leur interprofession. La remise de ce prix permet de valoriser des jeunes au talent prometteur

qui cultivent l'excellence à la française et s'épanouissent dans leur métier, mêlant innovation et tradition.



De gauche à droite : Stéphane Henri, Romain Benat, Nolann Gué, Roméo Potier et Emmanuelle Genonceau (formatrice).

La Grande Consultation Nationale

Vous avez été plus de 8000 citoyens et boulangers à participer à la Grande Consultation Nationale portée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Du 18 avril au 2 juin, boulangers, citoyens, professionnels de la filière et agriculteurs ont participé à la consultation « Quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous ? » sur Make.org.

Elle a ainsi réuni :

- 8085 participants ;
- 750 propositions ;
- 139 111 votes.

Les mesures les plus plébiscitées par les citoyens (professionnels de la boulangerie, consommateurs...) sur l'ensemble du territoire seront dévoilées prochainement. Elles sont le fondement du plan d'actions qui sera présenté et mis en œuvre, dès le mois de septembre, par la Confédération et avec l'appui de ses 94 groupements professionnels, sur tout le territoire national. À cette occasion, Dominique Anract, président de la CNBPF, annoncera la création d'un fonds de développement qui en portera le financement avec un objectif clair : donner à l'écosystème du quotidien des 34 000 boulangeries artisanales françaises la possibilité d'impacter positivement et localement les 12 millions de consommateurs qui poussent la porte d'une boulangerie chaque jour ! Les résultats de la consultation permettront de définir des actions concrètes portées par la Confédération.

Merci à vous pour votre participation active !



Assemblée générale de la MAPA Mutuelle d'Assurance

Le 10 juin 2024 à La Rochelle, l'Assemblée générale ordinaire de la MAPA (Mutuelle d'Assurance) a décidé de renouveler le mandat de Dominique Anract, en qualité de membre du conseil d'administration, pour une durée de 3 ans, soit jusqu'à l'issue de l'assemblée générale 2027.





Une série de **vidéos**
et **podcasts**
qui vous invite
à découvrir toutes
les facettes des **métiers**
de la **boulangerie-
pâtisserie**.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, avec le soutien du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, du Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, et de l'OPCO des Entreprises de Proximité, valorise les métiers de boulanger, pâtissier, tourier et vendeur en boulangerie à travers une série de podcasts et de vidéos « Le goût de la boulangerie-pâtisserie ».



Une immersion au coeur de l'univers
boulanger au travers de témoignages
authentiques qui vous donneront le goût
de la boulangerie-pâtisserie !



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **OPCO EP**
Opérateur de compétences
des Entreprises de Proximité



Demain chez vous

Rubans, fleurs et volutes en sucre apporteront art et raffinement à vos croquembouches.

Décors de croquembouches

Comment réaliser des éléments de décor en sucre tiré et pastillage afin d'agrémenter un croquembouche.



Pièces montées

Décor de croquembouches

1

SOLUTION D'ACIDE TARTRIQUE

Eau	50 g	· Faire bouillir l'eau et ajouter l'acide tartrique.
Acide tartrique	50 g	· Cette solution peut être conservée dans un flacon afin de l'utiliser à convenance.

2

SUCRE TIRÉ

Sucre semoule	1000 g	· Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre à feu doux.
Eau	400 g	· Favoriser la fonte en remuant avec un fouet.
Sirop de glucose DE 38/40	100 g	· Porter à ébullition.
Solution d'acide tartrique	12 gtttes	· Écumer et ajouter le sirop de glucose.
Colorant	UR*	· Nettoyer les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide puis cuire avec une bonne intensité.
		· Colorer à 120°C si nécessaire.
		· À 150°C, baisser l'intensité du gaz.
		· Ajouter la solution d'acide tartrique à 155°C.
		· Faire cuire doucement à 165°C.
		· Couler immédiatement en palet ou sur une toile de cuisson siliconée.
		· Refroidir et satiner.
		· (Il est possible de stocker les sucres en palets et de les faire revenir au four ventilé à 80°C en fonction des besoins.)

3

PASTILLAGE

Gélatine en poudre 200 Bloom	4 g	· Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
Eau	44 g	· Ajouter le vinaigre blanc et chauffer à environ 45°C.
Vinaigre blanc	10 g	· Verser sur l'amidon et le sucre glace préalablement tamisés.
Amidon de maïs	50 g	· Au batteur, à la feuille, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Sucre glace	500 g	· Bassiner au vinaigre si besoin pour ajuster la consistance du pastillage.
		· Réserver dans une lavette humide et parfaitement propre.

*UR : Utilisation Réglementée susceptible d'être contrôlée.
Renseignez-vous auprès de votre fournisseur.

MONTAGE

- Avec le sucre tiré, réaliser par exemple des coques de ruban, une rose, du sucre paille ou tout autre décor harmonieux.
- Avec le pastillage, réaliser par exemple des volutes, des aplats de différentes formes, des fleurs ou tout autre décor harmonieux.

Auvergne-Rhône-Alpes

● Cantal. Dimitry Merlin, le nouveau boulanger de Champagnac

C'est en avril dernier que le jeune boulanger a repris la boulangerie laissée vacante il y a quelques mois. Une heureuse nouvelle pour les habitants, car un village sans boulanger... est un village sans âme. Ce Girondin connaissait déjà la région, puisque son grand-père habite à Anglards-de-Salers, et son père, ancien employé dans la boulangerie, réside depuis quelques an-

nées à Champagnac. Dimitry, âgé de 27 ans, a passé son CAP à Bordeaux, puis son BEP avec une Mention Complémentaire à Mont-de-Marsan. Après 5 ans d'apprentissage, dont 7 ans comme responsable du secteur boulangerie, le jeune boulanger n'a pas hésité à s'installer à Champagnac, où il propose divers pains, viennoiseries et gâteaux. Il est épaulé par deux jeunes employées qui



se partagent la journée: Léa et Stéphanie. Et un papa toujours prêt à conseiller son fils dans les moments de tension. La Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Cantal lui

souhaite la bienvenue. Prête à lui apporter tout son soutien en cas de besoin, elle lui souhaite un plein succès dans cette entreprise.

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 €



Tél. 02 33 19 05 50

LABOUTIQUE DUBOULANGER.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

Provence-Alpes-Côte d'Azur

● Var. Qualité et gourmandise au rendez-vous pour les meilleurs flans pâtissiers du département

La remise du 1^{er} Prix du Concours du Meilleur Flan pâtissier du Var s'est faite le 11 juin devant la boulangerie du vainqueur, à Ollioule. Le lauréat est Robin Canta, pâtissier chez Alexandre Poitreau de la Maison Henry. Elle a eu lieu en présence de Robert Beneventi, maire d'Ollioules, de Laetitia Quilici, adjointe au CIL, de Nadine Alessi, déléguée au commerce Marché forain et agricole, de Rolland Rolfo, président de la CMA et d'Éric Migliaccio, président du Syndicat des Patrons Boulangers et Boulangers-Pâtissiers du Var.

Son patron, Alexandre Poitreau, 3^e génération de Boulangers-Pâtissiers, a repris cette boulangerie il y a quelques années; la Maison Henry est en hommage à son grand père Henry. Ce jeune chef d'entreprise, avec 20 salariés, dont 6



Robin Canta a terminé 1^{er} sur 26 candidats.

apprentis, valorise l'apprentissage. Ce 1^{er} Prix est un bel exemple de motivation et de succès pour cette jeune entreprise varoise. Toute l'équipe de la boulangerie était présente pour fêter ce bel événement. Suite à la remise du trophée par le maire d'Ollioules, la dégustation du flan pâtissier a conquis toutes les papilles des invités! Un très bon moment partagé pour Robin Canta, fier de brandir son trophée.

Le deuxième prix a été remis à Alan Laillier, artisan pâtissier à la boulangerie-pâtisserie Alexandre située à Hyères. Un trophée et un diplôme lui ont également été remis en présence de Jean-Pierre Giran, maire de la Ville d'Hyères et d'Éric Migliaccio. Félicitations à ce jeune pâtissier pour la qualité et la gourmandise de sa réalisation!



Alan Laillier, 2^e Prix.

● Alpes-Maritimes. 1^{er} Concours départemental du meilleur pain au chocolat

Le 3 juin se déroulait le 1^{er} concours du meilleur pain au chocolat des Alpes-Maritimes. Les 16 candidats ont présenté un travail d'une grande qualité. La Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers des Alpes-Maritimes remercie tous les candidats pour leur implication et leur disponibilité, pour mettre en avant leur savoir-faire et pour faire vivre ce métier. Elle remercie égale-

ment tous ses partenaires qui la soutiennent dans toutes ses actions (MAPA Assurances,

Solution Boul Pat, Nicot Meunerie, Les Moulins Engagés, Alexandre Magniat, Soghima,

Foricher, TDA synergie), ainsi que tous les autres finalistes pour leur participation. Les deux premiers lauréats se qualifiaient pour le concours régional qui se tenait les 13 et 14 juin dernier au CFA des Arcs.

Le classement:

- 1^{er}: Aux Saveurs Retrouvées, Denis Petesic, Vence;
- 2^e: L'Atelier Boulanger;
- 3^e: Boulangerie du midi.





Café Croissant *évolue !*

Au programme des vidéos thématiques : des reportages, des rencontres avec des professionnels, des recettes gourmandes et des points info sur le secteur.

**Suivez-nous sur YouTube et sur nos réseaux sociaux
pour ne pas manquer vos rendez-vous Café
Croissant !**



Réseaux sociaux CNBPF

Auvergne-Rhône-Alpes

● Loire. Deux beaux concours et des professionnels motivés

Le 23 mai dernier, la Maison de la Boulangerie Loire/Rhône a organisé la 10^e édition du concours départemental de la Baguette de Tradition Française et la 5^e édition du Croissant de la Loire. Comme chaque année, cet événement s'est tenu à l'Hôtel de Ville de Saint-Étienne.

Les professionnels et apprentis motivés ont porté le matin leurs plus belles baguettes et croissants, qui ont été notés l'après-midi par un jury de qualité composé à la fois de professionnels mais aussi de partenaires suivant des critères bien précis.

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

riés et apprentis et tout ce beau travail accompli.

La Maison de la Boulangerie Loire/Rhône adresse un grand merci à tous les professionnels boulangers, à la mairie de Saint-Étienne et à l'ensemble de leurs services pour leur accueil, aux partenaires qui la soutiennent sur ces concours : MAPA, Moulins des Grandes Terres, Minoterie Nicot, Banque Populaire Auvergne-Rhône-Alpes, Minoterie Moderne, EDF, RHD Labo France Frais, APPA, Loste Tradi France, La Tribune, Le Progrès.



Palmarès

Palmarès de la Meilleure Baguette de Tradition :

1^{er} Prix : Alexandre Bered, Boulangerie-Pâtisserie à Roanne ;
2^e Prix : Frédéric André, Le Moulin des Saveurs à Villars ;
3^e Prix : Corentin Aujard, Maison Pouilly à Montbrison.
Prix Ville de Saint-Étienne : Mansour Elayeb, L'Atelier de la Place à Saint-Etienne.
Catégorie Apprenti : Maëlle Marion, Boulangerie Bererd, à Roanne.

Palmarès du Meilleur Croissant :

1^{er} Prix : Alexandre Bererd, Boulangerie-Pâtisserie, à Roanne ;
2^e Prix : Maxime Fournier, Levains et Traditions à Saint-Just-Saint-Rambert ;
3^e Prix : David Pouilly, Maison Pouilly, à Montbrison ;
Catégorie Apprenti : Mathéo Durand, Levains et Tradition à Saint-Just-Saint-Rambert.

Grand Est

● Meurthe-et-Moselle. Plein phare sur la Baguette de Tradition !



Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis le 30 novembre 2022, la Baguette de Tradition Française était à l'honneur le 8 juin durant le concours départemental 2024 !

Départagés par 4 jurys qui ont eu la gentillesse de participer à cet événement, les trois gagnants de

cette année sont :

1^{er} Prix : Thierry Antoine de la Boulangerie « au Pain qui Chante », à Lunéville ;
2^e Prix : Mathieu Thomas de la boulangerie « Les Gourmands Disent », à Bayon ;
3^e Prix : Pol Picardel de la Boulangerie « La Mi Do Ré », à Vandœuvre.

Les Fédérations des Artisans Boulangers-Pâtisseries de la Meurthe-et-Moselle et de la Meuse félicitent ces trois talentueux boulangers et remercient les 18 autres candidats qui n'ont pas démerité.



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

Tout ce qu'il faut savoir sur...

La déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale et la demande d'agrément sanitaire

Dès lors qu'un professionnel produit, manipule ou transforme des denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine et qu'elles sont remises ou vendues directement au consommateur, une déclaration est à effectuer. S'il les vend à d'autres professionnels, un agrément sanitaire est nécessaire.



La manipulation concerne notamment les denrées comportant des ingrédients d'origine animale : les viandes, les produits laitiers, les produits de la pêche, les œufs, le miel. Ainsi, une entreprise de boulangerie qui manipule des œufs et du lait par exemple, et/ou qui effectue une activité de snacking (comprenant de la viande, de la charcuterie ou des plats cuisinés à base de viande par exemple), est tenue à cette **obligation de déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale**. Pour une même activité, si un professionnel possède l'agrément sanitaire dans le cadre d'une vente à des professionnels, il n'est pas nécessaire de procéder à la déclaration de manipulation dans le cas d'une vente directe au consommateur.

Cette déclaration s'effectue par le biais du **formulaire 13984*06**, mis en place par le ministère de l'Agriculture, avant le démarrage de l'activité et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité. La demande doit être

adressée à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Il est à noter que les contrôles ont été renforcés par la réforme de la police unique en charge de la sécurité sanitaire des aliments, dont la mise en œuvre est effective depuis le 1^{er} janvier 2024.

Par ailleurs, tout établissement qui commercialise auprès d'autres professionnels des produits d'origine animale doit **demandeur un agrément sanitaire**.

La demande d'agrément sanitaire doit être déposée au moins 2 mois avant le début de l'activité.

L'agrément sanitaire est délivré par la préfecture à un établissement pour une activité donnée. Il est accordé après la visite d'un inspecteur des services du ministère chargé de l'agriculture. Cette visite a pour but de vérifier les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas

d'alerte sanitaire, système de traçabilité notamment). La demande s'effectue soit en ligne (https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/19/?__CSRFTOKEN__=a463c4f1-8245-41c2-8c45-ce335e91bc5b_), soit par courrier postal.

L'agrément sanitaire n'est pas obligatoire notamment pour les activités suivantes :

- Fabrication de produits composés par assemblage de denrées d'origine végétale (pain, semoule, légumes notamment) et de denrées d'origine animale achetées déjà transformées (jambon, saumon fumé, fromage). Il s'agit par exemple de pizza, quiche, sandwich, paëlla ;

- Vente au détail ou remise directe aux consommateurs (soutmise à l'obligation de déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale).

De surcroît, lorsque la partie

vendue entre professionnels est marginale par rapport à la production totale, que la distance avec les établissements livrés n'excède pas 80 km, et selon la nature du produit, les professionnels peuvent bénéficier d'une **dérogation à l'agrément sanitaire**. Pour connaître les quantités pouvant être cédées dans le cadre de la dérogation le professionnel peut consulter les annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006. La demande de dérogation à l'agrément sanitaire peut s'effectuer également en ligne sur le site « <https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13982/> ».

Pour plus de précisions, n'hésitez pas à vous rapprocher du groupement professionnel de votre département (Annuaire des groupements sur le site de la Confédération : <https://boulangerie.org/annuaire-des-groupements/>).

Boulangerie des Deux Lacs, Morgane et Julien Gauthier artisans boulangers du Jura

L'essentiel

Par conviction personnelle, Julien et Morgane Gauthier ont choisi de travailler avec plusieurs moulins simultanément. Chaque mois de décembre, un rendez-vous est pris avec les services commerciaux des minoteries concernées. Il va déterminer un prix fixe de la farine pour l'année suivante. Les parts de marché obtenues par chaque moulin varient en fonction des tarifs proposés aux artisans.

Enfant d'une famille de militaires, Julien Gauthier a longtemps suivi ses parents au gré de leurs affectations, mais c'est lors d'un stage de 4^e qu'il découvre l'univers de la boulangerie. « Même si j'avais certaines capacités à l'école, j'étais attiré par l'apprentissage et j'ai eu la chance de tomber sur un super maître de stage en boulangerie. M. Bertrand m'a fait aimer ce métier, en prenant du temps pour moi », se souvient Julien Gauthier.

En fin de troisième le Jurassien entame donc un apprentissage classique en alternance avec un CAP Boulanger, suivi d'un CAP Pâtissier et d'un Brevet Professionnel au CFA de Gevingey - CMA de Bourgogne-Franche Comté. « J'ai pris mon premier poste de salarié à Oyonnax pendant 2 ans et pour obtenir un meilleur salaire, j'ai évolué sur une entreprise située à plus d'une heure de route de la ville. Nous avons déménagé à Ambérieu-en-Bugey où nous étions à une heure et demie de route de notre famille. Ce sont les parents de mon épouse Morgane qui nous ont parlé de ce commerce à céder à Clairvaux-les-Lacs (39), alors que nous comptions nous installer comme artisans en nous rap-



prochant de la famille », raconte les boulangers.

Une installation en 2016

Julien Gauthier, qui a connu les fournils en sous-sol, voit immédiatement un bon potentiel de développement dans ce commerce situé sur un rond-point, à l'entrée du village. D'autant qu'il dispose d'un grand labo ouvert sur l'extérieur et de places de parking privées. Située dans la région des lacs du Jura à Clairvaux-les-Lacs, la boulangerie attire une clientèle locale et se positionne comme un carrefour de passage de touristes se rendant dans les stations de ski l'hiver et vers les chemins de randonnées l'été. Durant cette période, la population peut quintupler.

Au rayon pain, la tradition est en tête des ventes, mais la baguette blanche reste demandée

dans 30 % des cas. « Quand nous venons à manquer de pain blanc dans la journée, nous relançons plutôt de la tradition qui est déclinée en version graines et en pains aromatiques lardons, tomates, comté. Nous avons une offre de spéciaux avec 8 références permanentes et des produits que nous faisons tourner. Ce sont des pièces de 350-400 grammes avec le complet, le maïs, la tourte de seigle, le grand épeautre. Et nous avons également

un axe de développement avec les pains nutritionnels, le tout sur des farines souvent bio sans l'afficher faute d'agrément », détaille Julien Gauthier.

Un chiffre d'affaires multiplié par 6

À côté de la gamme de viennoiseries classiques – beurre Flechard – de la boulangerie,

l'apprenti en Brevet de Maîtrise de la maison propose régulièrement des nouveautés avec les suisses striés, les croissants bicolores, les couques. Il met à profit son programme d'études pour s'entraîner sur des brioches aromatisées, comme cette brioche boule, avec un insert brownie framboise. La Boulangerie des Deux Lacs est renommée pour ses éclairs géants à partager et pour ses tartes de 14 parts. « Les éclairs sont nos plus grosses ventes avec les classiques chocolat, café, vanille et certains parfums spéciaux comme avec une duchesse ou une chantilly fruits rouges. En saison, les fraisières et les framboisiers et les tartelettes aux fruits cartonnent. Nous avons également toute une gamme d'entremets en hibernation », indique le couple d'artisans.

Sur le snacking, les boulangers ont fait le choix de créer un poste de snacker pour répondre à une demande croissante, sans toutefois rentrer en concurrence avec leurs collègues restaurateurs ou avec les campings qu'ils livrent en pain. Sandwichs, pain bagnats, tartes boulangères, quiches et salades fraîcheur ou salades de féculents vendus en formule constituent jusqu'à 20 % de ventes de la boulangerie qui a multiplié par 6 son chiffre d'affaires. Julien Gauthier a d'ailleurs obtenu le coup de cœur du jury en finale du 1^{er} Concours National du Sandwich cette année, pour son sandwich carné. Morgane et Julien Gauthier ont souscrit au Label « Boulanger de France » dès son instauration. Une occasion de rappeler à leurs clients qu'à la Boulangerie des Deux Lacs, tout est fait maison.

Texte et photo :
Frédéric Vielcanet



Fleurilège

de la saveur & du goût

DONNE
DU CARACTÈRE
À VOTRE PAIN

3 GRAINES
goût crackers

SEMOULE
goût crackers



- Une personnalisation rapide du goût
- Fleurage d'une base d'extrait de levure
- Fleurage direct sur pâtons après façonnage
- 2 références : 3 graines & semoule/maïs



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur



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



Les blés anciens

Depuis quelques années, des associations d'agriculteurs, des meuniers et des boulangers s'emploient à revaloriser des blés dits « anciens », dont la culture avait été abandonnée au profit des variétés classées au catalogue officiel des semences. Mais que sont les « blés anciens » ? Pourquoi connaissent-ils actuellement un regain d'intérêt ? Les explications *des formateurs de l'INBP*.

Qu'est-ce qu'un blé « ancien » ?

Connaître les blés anciens nécessite de comprendre la genèse des différents blés. Celle-ci remonte à plus de 500 000 ans avec les premières traces de graminées sauvages dans la région du croissant fertile au Proche et Moyen-Orient. Ces premières céréales n'étaient composées que de 2 paires de 7 chromosomes (diploïdes) comme l'engrain (petit épeautre). Puis il y a environ 10 000 ans, une hybridation naturelle engendra des céréales avec 4 paires de 7 chromosomes (tétraploïdes) comme l'amidonnier et le blé dur. Enfin une nouvelle hybridation naturelle (diploïde avec un tétraploïde) engendra les hexaploïdes (6 paires de 7 chromosomes) comme le blé tendre et le grand épeautre.

Depuis environ 9 000 ans maintenant, le nombre de chromosomes des blés n'a pas évolué mais des évolutions variétales sont apparues à la suite d'adaptations aux acclimatations géographiques et aux sélections apportées par l'homme. Ainsi, les blés les plus performants en termes de résistance aux maladies, de rendement de culture, d'adaptation au terroir et au climat furent privilégiés. Cela donna différentes variétés de blés fréquemment nommées en fonction de leur région d'origine ou de leurs caractéristiques physiques. Parmi les plus connues de nos jours, nous trouvons le Rouge de Bordeaux, le Barbu du Roussillon, le Blanc de Lorraine, que l'on classe comme des « blés de pays ou de terroir ». Ces blés peuvent être semés en variété unique, mais aussi en mélange afin d'augmenter la régularité



des récoltes et la qualité des farines d'une année sur l'autre. Ces mélanges variétaux sont nommés « blés de population ». Ainsi les farines de blés anciens peuvent être issues d'une mouture de blé de pays ou de blé de population.

À partir des années 1950, pour répondre à une demande croissante de blé du fait de l'expansion démographique mondiale, les semenciers ont créé de multiples variétés par croisement. Les nombreux essais et les sélections ont permis de mettre sur le marché des semences de variétés à haut rendement cultural. Ces dernières, listées dans un catalogue officiel national, doivent répondre à différents objectifs cumulés : amélioration de la productivité et de la sécurité alimentaire, développement de la compétitivité sur les marchés commerciaux, adaptation aux nouveaux usages et débouchés. La contrepartie de ces sélec-

tions a été l'appauvrissement du patrimoine génétique des blés et l'impossibilité de faire le commerce des céréales qui n'étaient pas référencées dans le catalogue officiel.

Aussi, certains agriculteurs ont créé un réseau de semences de blés anciens pour sauvegarder le patrimoine génétique et garder leur indépendance vis à vis des grands groupes semenciers. Le maillage national et les échanges entre paysans ont permis de contourner l'interdiction de vente des semences anciennes.

Les atouts des pains aux blés anciens

Aujourd'hui, la recherche agromique s'intéresse de plus en plus à ces céréales anciennes car elles comportent des caractéristiques susceptibles de répondre aux nouveaux enjeux : résistance au réchauffement climatique, développement des valeurs nutritionnels...

Les pains issus de blés anciens connaissent également un attrait croissant en boulangerie, en raison de leurs multiples intérêts :

- Leur aspect écologique par rapport à la préservation des ressources ;
- Leur richesse gustative et nutritionnelle : les différentes variétés, écrasées sur meules de pierre et généralement panifiées avec du levain offrent des goûts et des odeurs bien spécifiques. Ces choix ont aussi un impact sur la valeur nutritionnelle des pains (richesse en fibres solubles et insolubles, richesse et diversité minérale, assimilation minérale car le processus de panification mis en œuvre réduit la teneur en acidité phytique, facilité de digestion du gluten car la panification active les protéases, index glycémique réduit, présence du germe, diminution des teneurs en sel...);

- Leur conservation supérieure due au moindre volume final des pains, à la présence de fibres et au travail sur levain qui limite la rétrogradation de l'amidon.

Enfin, au fil des années, la panification de ce type de céréales est de mieux en mieux maîtrisée (avec ou sans autolyse, adaptation des pourcentages de levure ou levain, sous-pétrissage à la main ou mécanique, méthode de travail en direct ou différé).

Toute la filière s'adapte donc aujourd'hui à cette demande : des paysans, qui parfois panifient eux-mêmes leurs céréales, aux boulangers, en passant par les meuniers qui proposent fréquemment des farines de blés anciens, avec une possibilité de formation auprès des artisans.

LES PRODUITS LOGOTÉS

BOULANGER C'EST UN MÉTIER



T-shirts blancs

100% coton

Prix unitaire : 8,40 € TTC

+ 1,60 € de frais de port

À partir de 10 : 7,20 € TTC – frais de port inclus



T-shirts noirs

100% coton

Prix unitaire : 8,40 € TTC

+ 1,60 € de frais de port

À partir de 10 : 7,20 € TTC – frais de port inclus



Casquettes

100% coton

Prix : 4 € TTC – frais de port inclus



Pin's

10 pins : 24 € TTC + 2 € TTC de frais de port

50 pins : 108 € TTC + 5 € TTC de frais de port

Soyez fiers de votre profession !

Pour commander ces produits, rendez-vous sur le site lesnouvellesdelaboulangerie.fr ou scannez le QR Code



Stylos

Stylos antibactériens avec la fonction stylet intégrée pour vos écrans tactiles

10 stylos : 12 € TTC – frais de port inclus

50 stylos : 48 € TTC – frais de port inclus



Tote bags

Sacs en toile

Prix unitaire : 9 € TTC – frais de port inclus

10 tote bags : 50,40 € TTC – frais de port inclus



Sacs à pain

Fabrication française 100% coton

Prix unitaire de 1 à 9 sacs : 4,20 € TTC – frais de port inclus

Prix à partir de 10 sacs : 3,60 € TTC + frais de port :
5 € (10 sacs) / 10 € (50 sacs) / 16 € (100 sacs)

Comment ne pas se gâcher les vacances ?



Des bobos aux coups de chaud qui jouent les petits cailloux dans la chaussure pour vous casser les pieds... La santé fait partie des facteurs à prendre en compte pour un séjour réussi. Des bonnes décisions à adopter avant le départ, aux bons réflexes qui vont vous éviter de finir sur les rotules au premier virage. L'aventure se prépare pour passer du répit au repos...

Ne vous trompez pas de destination !

Vous rêvez de vacances dépayssantes ? Réfléchissez-y à deux fois, en prenant en considération votre état de santé, pour que votre périple ne se transforme pas en parcours du combattant. Si vous êtes asthmatique, vous éviterez les zones polluées ou les climats subtropicaux, trop humides pour vos poumons. Conditions climatiques, atmosphériques ou risques sanitaires dont vous n'avez pas l'habitude, le monde est suffisamment grand pour que vous trouviez votre havre de paix de l'été.

Un check-up avant le départ

Avant de partir, faites un petit point avec votre médecin pour renouveler et ajuster votre traitement. Vous éviterez ainsi les situations d'urgence, davantage stressantes à l'étranger. Vous pourrez emporter dans votre valise les médicaments nécessaires à votre pathologie. N'oubliez pas d'emmener également une ordonnance qui vous sera utile hors de France, pour justifier leur transport en cabine dans l'avion ou pour leur délivrance.

Le soleil n'est pas toujours votre ami

Tout le monde est à sa recherche en été, mais si vous le trouvez, ne lui offrez pas votre épiderme sans précaution. Le cas classique : un sévère coup de soleil le premier jour qui vous ruine douloureusement toute la semaine. Pas

d'exposition sans protection avec un indice adapté à votre peau. Et n'oubliez pas que les insolationes sont fréquentes pendant les vacances. Du soleil avec modération, donc, et de l'ombre aux heures chaudes !

Explorations culinaires sous contrôle

Découvrir d'autres saveurs, c'est bien. Jouer les intrépides en goûtant en aveugle à tous les plats, pourrait vous amener, en revanche, quelques désagréments. Mis à part une intoxication alimentaire qui vous clouerait au lit, vous risqueriez également d'être contaminé par une hépatite A, favorisée par l'ingestion d'eau ou de produits douteux. Mettez sur la prudence en résistant à l'envie de croquer tout ce qui passe à portée de main et vérifiez d'un coup d'œil les conditions sanitaires de vos arrêts gourmands.

Un conseil qui coule de source

Boire une eau du robinet parfaitement salubre est un privilège en France, et plus largement dans une bonne partie de l'Europe. En revanche, l'eau potable n'est malheureusement pas une évidence dans tous les pays du monde. Vous devrez donc faire très attention de ne consommer que de l'eau en bouteille. Dans les restaurants, prenez soin à ce que la bouteille soit décapsulée devant vous et évitez les glaçons qui ne proviennent pas forcément d'une eau minérale.

La chasse aux moustiques est ouverte

Ils peuvent facilement devenir un véritable cauchemar si vous n'avez pas préparé votre parade pour contrer leurs attaques. Dans certaines parties du globe, ils restent un vecteur du paludisme. Un traitement adapté sera donc à prendre en vue de votre voyage. Les produits anti moustiques ont une efficacité prouvée. Et si un de ces prédateurs ne ratent pas sa cible, désinfectez la zone et appliquez une pommade corticoïde. Vous pouvez également prendre un anti-histaminique en cas de réaction allergique plus importante. Quant à l'huile essentielle de lavande, elle calmera les démangeaisons.

Lise Lafitte

Premiers secours

Une trousse de voyage optimale doit s'insérer dans vos bagages. Mettez sur l'essentiel, des pansements aux antiseptiques pour soigner les petites plaies fréquentes. Emportez également avec vous du paracétamol, des anti diarrhéiques et des anti-inflammatoires. Et pourquoi ne pas vous former aux gestes de premiers secours ? Des formations au PSC1 (Prévention et secours civiques de niveau 1) sont dispensées régulièrement par la Croix-Rouge française.

LES PRODUITS LOGOTÉS

BOULANGER DE FRANCE



Plaquette signalétique

Plaquette pmma cristal, existe en version fond blanc

Dimensions : 40 x 15 cm

Prix : 180 € TTC - frais de port inclus



Sacs à pain

Fabrication française 100% coton

Prix unitaire de 1 à 9 sacs : 4,20 € TTC - frais de port inclus

Prix à partir de 10 sacs : 3,60 € TTC + frais de port : 5 € (10 sacs) / 10 € (50 sacs) / 16 € (100 sacs)



Adhésif « prêt à poser »

Adhésif, fond blanc, coupe droite, collage depuis l'extérieur

Dimensions : 70 x 23 cm

Prix : 24 € TTC + frais de port



Kit PLV 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 : 96 € TTC (Tarif promotionnel)



Kit PLV 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

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

Soyez fiers de votre certification !

Pour commander ces produits, rendez-vous sur le site lesnouvellesdelaboulangerie.fr ou scannez le QR Code



Découvrez également la gamme de visuels à télécharger et à imprimer sur boulangerdefrance.org !

Le tour de France des festivals



Un été en musique

La saison des scènes musicales a commencé et la programmation éclectique met du soleil dans l'agenda de vos vacances... À côté des rendez-vous incontournables où les têtes d'affiche se succèdent, des événements plus confidentiels sont organisés dans des petites villes, pour découvrir des artistes émergents et profiter de concerts aux jauges limitées. Fan de rock, d'électro, de pop, de jazz, de musique classique ou traditionnel... Il y en aura pour tous les goûts pour des mois de juillet et août au diapason de vos envies...

Les festivals phares

Ils ne sont plus à présenter tellement ils font partie du paysage estival... Depuis 1985, les Francolies affolent La Rochelle au mois de juillet. Cette année, le festival célèbre son anniversaire. Autant dire que les spectateurs vont être gâtés avec des pointures comme Sting, Zaho de Sagazan, Étienne Daho ou encore Grand Corps Malade. Au mois d'août, Paris devient rock'n roll et s'électrise avec la 21e édition du festival Rock en Seine. Lana del Rey

est prévue en ouverture et vous pourrez retrouver Massive Attack ou encore The Offspring. À l'Est, les chanceux pourront se rendre aux Eurockéennes de Belfort, du 04 au 7 juillet, pour assister au concert de Lenny Kravitz, David Guetta ou Kaariz. N'hésitez pas à faire un détour par Aix-les-Bains pour profiter de la programmation de Musilac, le plus grand festival pop-rock-électro de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec plus de 100 000 visiteurs chaque année. Les Vieilles Charrues font également partie des valeurs sûres pour passer des moments inoubliables. Créé

en 1992, ce festival de musiques actuelles, qui repose sur une structure associative, s'est fait une place dans le paysage culturel sur le sol breton. Du 11 au 14 juillet, le Finistère sera à la fête avec Hoshi, Simple Minds, Cerrone et tant d'autres... Et comment ne pas terminer avec Les Déferlantes qui vous entraînent près des plages du Barcarès dans les Pyrénées Orientales, pour une programmation qui va faire monter un peu plus la

température du 10 au 13 juillet avec Placebo, Kyo, Calogero, Eddy de Pretto et une brochette d'artistes à déguster.

Les pépites de l'été

Quand la musique s'allie au patrimoine... La citadelle d'Aras, monument historique classé au patrimoine mondial de l'Unesco, accueille le festival Main Square et va fêter ses 20 ans d'existence. L'occasion de découvrir un lieu majestueux et des artistes internationaux comme Sean Paul ou Avril Lavigne le premier week-end de juillet. Ceux qui voudront glis-

ser un peu de guimauve au menu des vacances se délecteront du Rose Festival, à Aussonne,

près de Toulouse, pour savourer les concerts de Pomme, Francis Cabrel, MC Solaar ou encore Nina Kravitz. On passe du rose au Cabaret Vert du 15 au 18 août. Un festival sous le signe de l'écologie et de l'engagement citoyen. Depuis 2005, Charleville-Mézières organise cet événement pour promouvoir son patrimoine. Tous les styles de musique sont représentés

et la programmation s'accompagne d'ateliers artistiques et d'expositions. Autre festival engagé, Africajarc, qui se déroule dans le village de Cajarc dans le Lot, du 18 au 21 juillet, pour mettre en avant et mieux faire connaître la culture africaine. Les amoureux de musique classique préféreront peut-être la douceur du festival de Saintes à l'abbaye aux dames, du 13 au 20 juillet, plutôt que d'assister à la ferveur olympique parisienne.

Lise Lafitte

« Du Nord au Sud,
la musique
est dans l'air... »

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Connaissez-vous le Het Lindeboom? Ce festival de musiques traditionnelles organisé à Loon plage, près de la mer du Nord, accueille gratuitement les visiteurs du 18 au 21 juillet, dans une ambiance familiale où les concerts se mêlent aux animations de rue.

Plus d'infos :
het-lindeboom.org

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/>

JUILLET

Les planètes ne prennent pas de repos afin de vous prévoir un planning au zénith... L'horoscope de l'été s'esquisse sous les desseins de Vénus qui rajoute des épices au quotidien...



Bélier **21 mars - 19 avril**

Un été haut en couleurs et chaud en sensations... Votre énergie boostée par le Soleil dans votre signe sera au beau fixe pour multiplier les rencontres, aussi bien amoureuses que professionnelles. Mars et Vénus s'unissent fin juillet pour un feu d'artifice émotionnel.



Taureau **20 avril - 20 mai**

Si juillet ressemble à un long fleuve tranquille, qui vous permettra de vous ressourcer, le mois d'août vous réserve des péripéties sentimentales qui devraient transformer vos vacances en *dolce vita* à savourer sous le regard bienveillant de Jupiter qui vous donne un coup de pouce dès le 28 juillet.



Gémeaux **21 mai - 21 juin**

Mercure ne vous lâchera pas d'une semelle pour placer sur votre route des rencontres qui vont vous mettre dans la peau d'un aventurier en quête de sensations fortes. Sachez choisir vos relations pour éviter les plans galères à répétition. Votre jour de chance ? Le 05 juillet.



Cancer **22 juin - 22 juillet**

Après quelques contretemps en début de mois qui retarderont vos projets, vous trouverez enfin votre rythme de croisière à partir du 7 juillet. Les couples bénéficieront de l'aide de Vénus pour renforcer leur complicité. Célibataires ? Attention aux coups de foudre !



Lion **23 juillet - 22 août**

Vous êtes du signe du Lion, mais vous pourriez vous transformer en chat cet été, tellement vous jouerez la carte de l'indépendance et de la sensualité féline. Une aura de mystère renforcée par votre envie de profiter des soirées jusqu'au bout de la nuit. Mercure en votre signe facilitera les échanges du 9 au 23 juillet.



Vierge **23 août - 22 septembre**

Beaucoup d'interférences, causées par Saturne, troubleront le début de vos vacances. Vous serez davantage en agitation qu'en intensité. Le temps de la sérénité surgira d'une rencontre imprévue, fin juillet, qui vous comblera de joie profonde et de plaisir simple.



Balance **23 septembre - 23 octobre**

Vous passerez votre été à fredonner toutes les chansons d'amour italiennes qui passent... Vénus et Mars vous font surfer sur un nuage de douceur. Vous goûterez au plaisir du désir pour oublier les soucis du quotidien. Profitez-en pour une *dolce vita* méritée.



Scorpion **24 octobre - 22 novembre**

Votre été ressemblera à une plaine verdoyante à perte de vue. C'est beau ! Seulement vous, le Scorpion passionné par essence, vous aurez un grand besoin d'action. Ne forcez pas les choses en attendant un retour à une conjonction des planètes plus favorable.



Sagittaire **23 novembre - 21 décembre**

Pluton a tendance à plomber vos bonnes résolutions de passer un été sans accroc. Faites attention à ne pas vous laisser guider par la colère pour éviter les tensions inutiles, surtout en ce début de mois. Prendre un peu de recul peut parfois être la bonne solution.



Capricorne **22 décembre - 19 janvier**

Jupiter s'amuse à vous envoyer des signes qui vous font prendre des chemins contradictoires. Ne vous inquiétez pas et suivez votre instinct pour trouver la voie qui vous convient. Cela prendra un peu de temps, mais vous aurez votre réponse fin août pour une rentrée sous le signe du renouveau.



Verseau **20 janvier - 18 février**

Saturne vous envoie quelques pics pour freiner vos élans de passion. Heureusement, Mars vous insuffle l'énergie nécessaire pour déjouer tous les pièges et vous donne envie d'abattre des montagnes. Alors, n'hésitez pas, car l'ascension est belle et en vaut la peine !

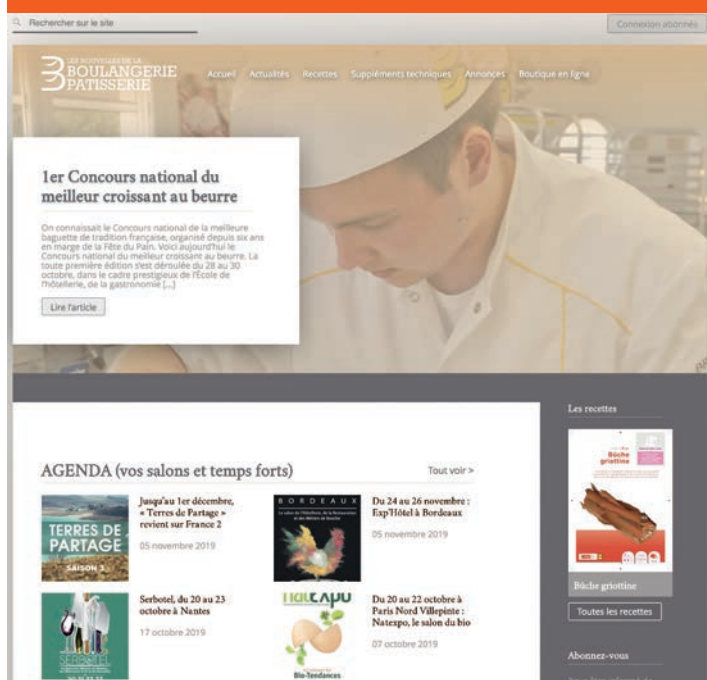


Poissons **19 février - 20 mars**

L'été sous le signe d'une Vénus amie... Porté par l'amour, vous survolerez aisément les petits désagréments de juillet et les grandes contrariétés d'août pour voir la vie en rose bonbon. Pas question de poser un pied à terre avant septembre. Il y a de la romance dans l'air et des ronds dans l'eau.

Lise Lafitte

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET !



**www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr**



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

FONDS DE COMMERCE

AGENCES

Dept 44 - NANTES Centre ville - Boulangerie-Sandwicherie 5/7 (fermée samedi et dimanche), plus de 260 000 € de CA HT avec loyer de 1 350 € par mois.
Prix de vente 199 000 € FAI TTC

IMMO PROS - Tél : 06.80.28.69.22 - email : tip@immopros.fr

PARTICULIERS

Dept 03 Vichy - À Vendre Pâtisserie-Boulangerie

CA : 400 k€ - 20/30% Boulangerie 5 personnes production / 4 en vente 2 points de vente, très bien équipée aussi bien en pâtisserie qu'en boulangerie - pétrin, fours quasi neufs sur 200 m², appartement F6 : 100 m² - Magasin centre ville + magasin en marché couvert.
5 semaines de congés - fermée dimanche après-midi et lundi.

Prix de Vente murs et fonds 350K€.
Tél. 07.80.37.70.83

OFFRE D'EMPLOI

Recherche Boulanger pour la Boulangerie-Pâtisserie Le Coin Gourmand, située à Dieulefit (26) Drôme provençale.

Région estivale très touristique.
Recherche un Boulanger qualifié et sérieux. Fabrication pain courant, tradition, pains spéciaux, cuisson, entretien du matériel.
Poste CDI 39 heures. Jour de repos le mercredi, salaire selon compétences.

Contact : 04 75 46 41 08 / 06 84 17 77 76

ANNON- CEURS



Pour la parution du 15 juillet 2024
date limite de réception
de vos textes et règlements

MARDI 2 JUILLET 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.

VOUS ÊTES :

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

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

PROFITEZ-EN POUR :

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

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