



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1041 - 1^{ER} MARS 2022

Intéressement : un levier salarial au service des employeurs



Pages 8 et 9

Entreprendre.Service-Public.fr

Le site qui simplifie la vie des entrepreneurs

Pages 12 et 13



Technologie

Les bornes tactiles entrent en boulangerie

Page 10



Insolite

Des lampes artistiques créées à partir de vrais pains

Page 21





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

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

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

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

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service & appel gratuits


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



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

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

DOSSIER: Intéressement, un levier salarial au service des employeurs

P. 8 et 9



- **5** ÉDITO : Éducation à l'alimentation et consommateurs : le binôme gagnant !
- **6** GAGNER PLUS : L'Espace Pain Information, à votre service !
- **10** L'INVITÉ

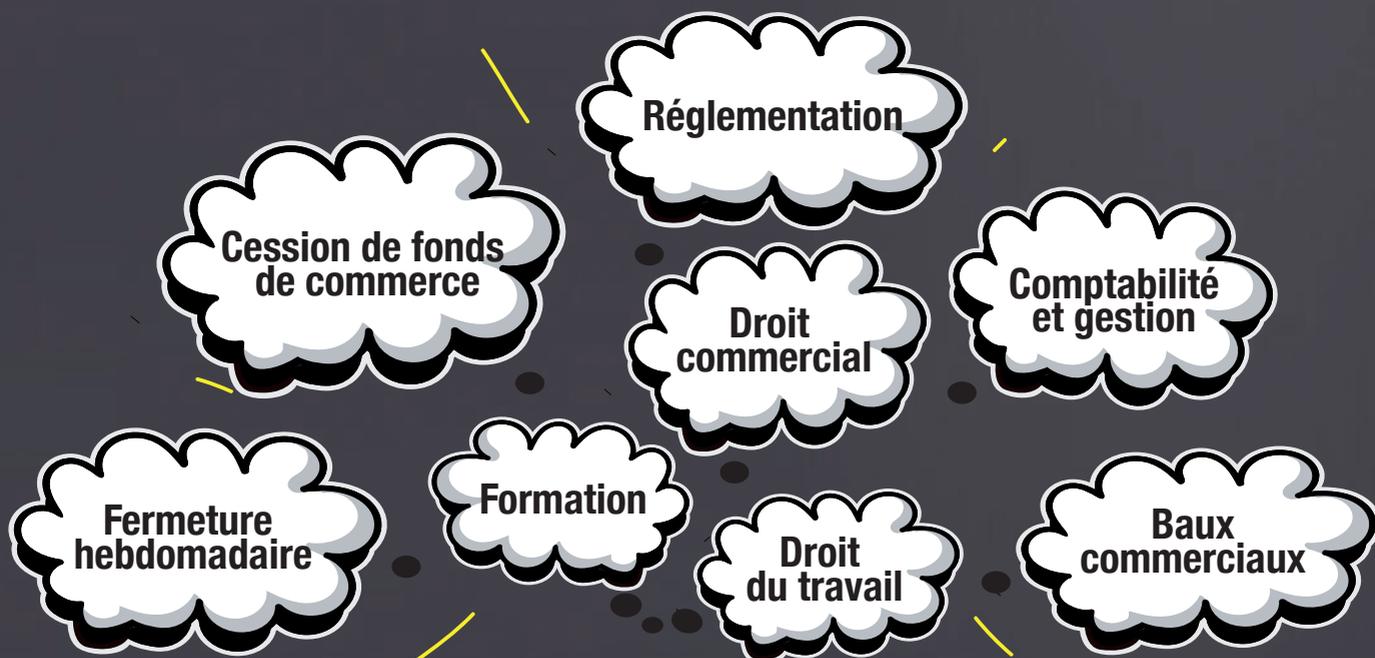


• **Anne et Jocelyn Lohéziec, boulangers à Paris dans le 17^e**



- **11-15** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : Vers un élargissement de la facturation électronique entre les entreprises
- **16-18** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : De nouveaux outils de promotion pour valoriser la marque Boulanger de France
- **19-20** RECETTE INBP : Pain au maïs
- **21-24** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : Ardèche, l'union fait la force
- **25** CONSEIL DU JURISTE : Comment se faire rembourser de certaines charges pesant sur l'économie de votre entreprise ?
- **26** PORTRAIT : Aurélie Ribay, l'art d'une reconversion réussie
- **28** CONSEIL DE PRO : CAP pâtissier, le certificat d'aptitude professionnelle dans les grandes lignes
- **29** FORMATION : Focus INBP
- **30** MOTEUR : MG Marvel R Electrique, le SUV high tech
- **32** SANTÉ : Yoga, le bon choix
- **33** ESCAPADE : Rotterdam, l'art sur le macadam
- **34** FAITES VOS JEUX : Photo mystère, Le saviez-vous ?, Les sept erreurs
- **35** PETITES ANNONCES





Vous avez une question d'ordre juridique ou social, appelez la hotline*

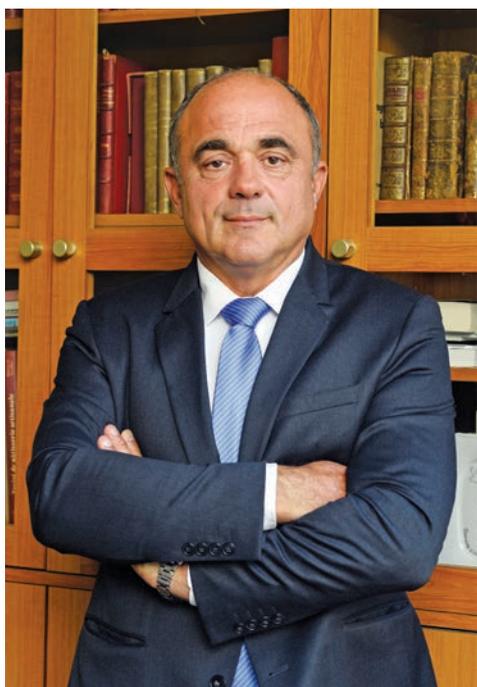
REGAIN
01 53 70 68 68
ou écrivez à regain@boulangerie.org

Vous bénéficierez de la compétence d'un(e) secrétaire de groupement départemental qui vous accueillera comme si vous étiez l'un de ses adhérents.

Si vous n'êtes pas encore adhérent, vous serez accueilli pour une consultation unique d'orientation.
*Service ouvert du lundi au jeudi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00 et le vendredi de 9h00 à 12h00

Suivez REGAIN sur www.boulangerie-regain.org

Éducation à l'alimentation et consommateurs : le binôme gagnant !



© Frédéric Vielcanet

C'est la promesse de la 58^e édition du **Salon International de l'Agriculture** qui se tient en ce moment au Parc des Expositions de la Porte de Versailles jusqu'au 6 mars. Des retrouvailles entre les Français et leur Agriculture. Pour cette édition spéciale, le Salon choisit de se concentrer sur le lien plus fort que jamais qui unit les agriculteurs et les consommateurs.

Les consommateurs, de plus en plus attentifs à la qualité de leur alimentation, ont (re)découvert le rôle essentiel des agriculteurs et de leur travail. Selon l'enquête *OpinionWay*, 8 Français sur 10 déclarent qu'ils ont davantage pris conscience de l'importance du travail des agriculteurs depuis la crise sanitaire. Et 96 % jugent le travail des agriculteurs indispensable à l'économie française.

L'agriculture en France est un secteur qui mérite une reconnaissance indispensable !

Cette prise de conscience profonde et concrète pour les Français du lien

qui unit le travail des agriculteurs à leur assiette est semblable à celle qui les unit à leur boulanger. Notre blé national cheminant chaque année des champs français jusqu'aux fournils des quatre coins du monde. À l'occasion des différents salons de l'Agriculture qui se sont tenus au fil des ans, on se remémore les visiteurs ayant pu assister à la conception de baguettes de tradition française, de tourte de meule ou encore de pain de campagne. Des dégustations leur ont permis de découvrir toute la richesse des produits. Les plus jeunes ont pu prendre part à des ateliers pédagogiques.

La traçabilité est une véritable demande des consommateurs, indiquent les représentants des agriculteurs et meuniers. Beaucoup de farines sont fabriquées à base de blé cultivé dans les régions françaises valorisées lors de ce salon ; c'est aussi **la filière blé, farine, pain** qui y est représentée. Une table ronde sur le thème de **la responsabilité sociétale des entreprises** nous réunira sur le stand d'AgriDées autour de cette thématique très en vogue.

Inscrire l'éducation à l'alimentation au sein des programmes scolaires, de la maternelle à la terminale, est également un enjeu important, c'est l'objectif d'**Educ'AgriFood, partagé par notre Confédération**. Le projet est porté par un « think-tank ».

Dans ce programme, quatre champs d'apprentissage ont été mis en valeur : apprendre à cuisiner, cultiver, goûter et choisir. Le volet « cultiver » comprend des compétences à connaître la saisonnalité des fruits et légumes, la manière dont ils sont cultivés, les différentes techniques agricoles, les grands enjeux liés à l'alimentation et le prix des principaux aliments. « *Pour devenir un adulte accompli, il est aussi important de savoir bien manger que de savoir lire, écrire ou compter* », plaide l'Open Agrifood.

L'alimentation de nos enfants

Depuis le 6 avril, il est possible de participer au projet en répondant à la consultation citoyenne. De l'habitude alimentaire des familles, à la connaissance des enfants sur l'alimentation en passant par la qualité des cantines scolaires ou acteurs de la transmission pédagogique de l'alimentation.

En ce qui concerne le Manifeste Open AgriFood, ce dernier est en phase avec les valeurs et les messages que porte la CNBPF depuis plusieurs années : **l'éducation à l'alimentation est la clé pour faire évoluer durablement les comportements alimentaires.** Le manifeste sera remis au Ministre de l'Agriculture lors du salon. **Le petit déjeuner** figure d'ailleurs en bonne position de ce programme. Et comme vous le savez : pas de petit déjeuner sans pain !

Les enquêtes de consommation telles que SU.VI.Max ou encore du CREDOC ont montré que seuls 10 % des enfants prenaient un petit déjeuner complet quotidiennement. Pour 50 % des Français, ce repas est partiel ! **À nous, de montrer le chemin vers l'éducation à l'alimentation, vers notre savoir-faire boulanger.** Le pain offre une telle diversité qui permet de proposer des petits déjeuners différents et gourmands chaque matin : pain classique, pain aux céréales, pain de campagne, pain au levain, baguette de tradition française, pain de seigle... Il se tartine à volonté en version sucrée ou salée. Il reste l'aliment préféré pour bien commencer la journée !

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

L'Espace Pain Information : à votre service !

Près de 30 ans que l'Espace Pain Information est né de la rencontre entre tous les acteurs de la filière pain : les céréaliers, les meuniers et les boulangers. Des milliers de contacts par an... de parents, d'enfants, de professeurs des écoles, de professionnels de la filière qui recherchent des informations sur le Pain pour un exposé, pour une information sur la formation, pour une animation dans une boulangerie,... Alors vous aussi profitez de ce centre d'information et de notre documentation.

Notre vocation...

... est de faire découvrir au plus grand nombre ce qui se cache derrière cette filière... des hommes, des métiers, des produits.

Notre mission...

... est de vous aider en renseignant sur la filière blé - farine - pain et créant une documentation riche et variée, au moyen de brochures, dépliants, affiches, cartes postales, DVD,... à destination de tous.

Notre engagement...

... est de promouvoir la qualité du blé, de la farine et du pain à la française.

Alors venez découvrir l'ensemble de nos services...

Nous créons régulièrement de la documentation adaptée à différentes cibles (enfants, professeurs, adultes, ...) afin de permettre d'animer une classe autour du pain ou afin d'apporter de l'information dans une

boulangerie, une porte-ouverte, une manifestation.

Plus de 300 photos en haute définition vous permettant d'illustrer une brochure, un dépliant, une affiche, ... que vous pouvez commander en ligne sur Internet et directement téléchargeable.

Nos sites Internet

L'Espace Pain Information met à jour régulièrement ses sites www.espace-pain.info, site grand public et www.co-pain.fr, un site dédié aux enfants nommé « Espace Copain ».

Les principaux objectifs de ces sites sont de faire connaître la filière du pain, et en particulier la meunerie et la boulangerie en donnant des informations (discours pédagogique, fabrication de la farine et du pain, trucs et astuces, recettes, ...) et proposer des outils pédagogiques et des photographies créés par l'EPI.

www.espace-pain.info:

L'espace pain information, c'est :
 - Du contenu riche sur le blé, la farine et le pain ;
 - De la documentation consultable en ligne, téléchargeable et imprimable ;
 - Des recettes pour tous les mordus de pain ;
 - Un espace catalogue pour commander en ligne toute la documentation de l'EPI ;
 - Des vidéos sur la filière blé-farine-pain.

www.co-pain.fr:

L'espace copain, c'est :
 - du contenu adapté pour les enfants concernant le blé, la farine et le pain ;



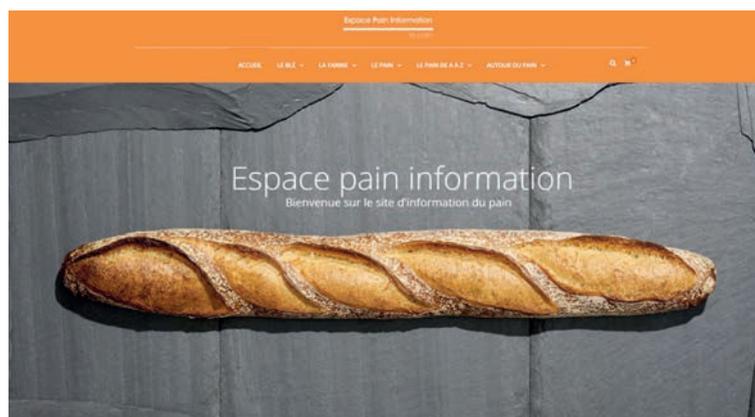
- Des jeux autour de la filière blé-farine-pain, pour apprendre en s'amusant ;
- Des brochures sur le pain, consultables en ligne, téléchargeables et imprimables ;
- Un espace « kit pédagogique » pour jouer au quiz en ligne et tenter de le gagner ;
- Des films sur le blé, la farine, le pain.
- La filière blé - farine - pain avec les différentes étapes de la fabrication du Pain ;
- Des portraits des Hommes de la filière blé - farine - pain ;
- Un teaser de l'application Perlinpainpain destiné aux enfants.

Pour aller plus loin, rendez-vous sur notre site : www.espace-pain.info

Notre chaîne YOUTUBE

Venez découvrir notre chaîne YouTube, directement accessible par notre site Internet. Vous pourrez visionner des vidéos sur :

Et, pour tous renseignements, questions ou commande de notre documentation, vous pouvez nous contacter par mail : info@espace-pain.info

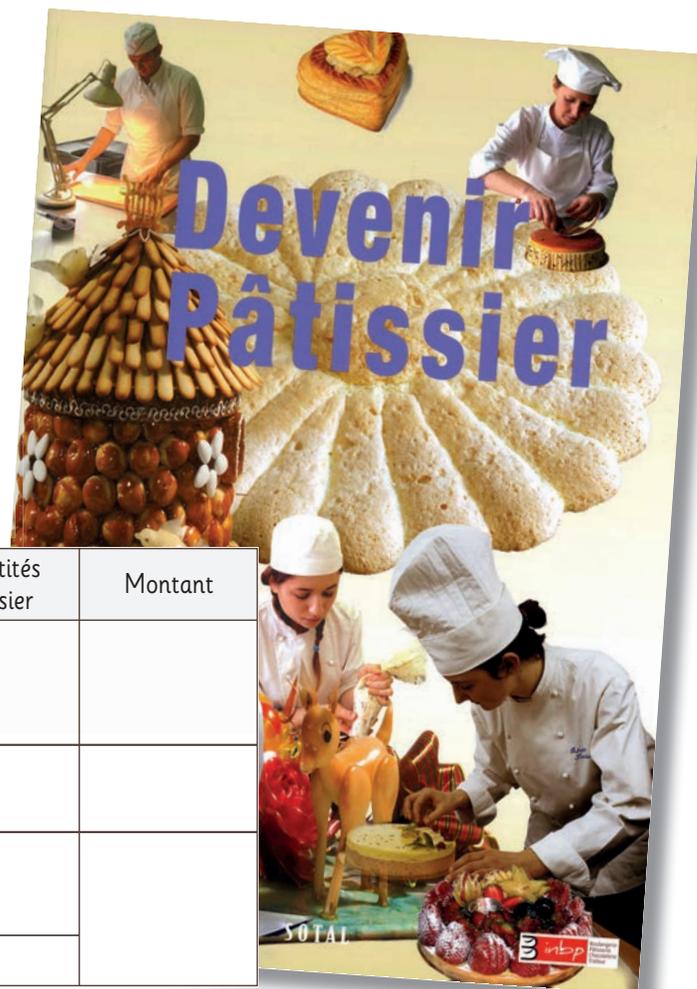


retrouvez-nous sur facebook

2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Nouvelle Édition



Tarif public - France Métropole	Prix unitaire TTC	Quantités Boulanger	Quantités Pâtissier	Montant
De 1 à 9 exemplaires				
Livre Devenir Boulanger	39 €			
Livre Devenir Pâtissier	25 €			
10 exemplaires et +				
Livre Devenir Boulanger	32,70 €			
Frais de port : - De 1 à 5 exemplaires : 4,50 € TTC/Livre - De 6 à 9 exemplaires : 3,50 € TTC/Livre - 10 exemplaires et + : frais de port inclus				
TOTAL A PAYER				

Commandez les livres sur notre site et réglez en carte bleue
<https://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/boutique/>

Bon de commande à retourner accompagné du règlement par chèque libellé à l'ordre de SOTAL

SOTAL

27, avenue d'Eylau - 75782 Paris cedex 16 - Tél. : 01 53 70 16 25

Catégorie (Boulangier, Particulier, Étudiant,...) : _____

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ Code postal _____

Ville _____ Tél _____ Mail _____

Date _____ Signature _____

Intéressement : un levier salarial au service

Alors que la profession connaît de grandes difficultés de recrutement, il existe des solutions permettant d'attirer les candidats et de motiver et fidéliser les salariés, tout en renforçant la performance de l'entreprise. L'intéressement en est un exemple. Ce dispositif d'épargne salariale dépend d'une démarche volontaire et permet d'associer les salariés à la réussite de l'entreprise. Il est versé en fonction des résultats ou des performances de cette dernière.



Tout d'abord, il faut savoir que toutes les entreprises peuvent mettre en place l'intéressement par voie d'accord collectif entre l'employeur et les salariés, quels que soient leur forme juridique, leur nombre de salariés ou leur domaine d'activité.

La procédure

Cet accord d'intéressement peut être conclu soit par :

- Convention ou accord collectif de travail de droit commun (c'est-à-dire avec un ou plusieurs délégués syndicaux) ;
- Accord entre l'employeur et les représentants d'organisations syndicales représentatives ;
- Accord au sein du comité social et économique (CSE) ;
- Référendum adopté à la majorité des 2/3 du personnel, d'un projet d'accord proposé

par l'employeur.

Chaque entreprise est libre de définir son propre accord d'intéressement, à condition qu'elle respecte les obligations liées à la conclusion de l'accord et aux clauses devant obligatoirement être contenues dans tout accord d'intéressement. Ainsi, l'accord d'intéressement prévoit obligatoirement :

- Un système d'information

du personnel et de vérification des modalités d'exécution de l'accord ;

- Un préambule indiquant les motifs de l'accord ainsi que les raisons du choix des modalités de calcul de l'intéressement et des critères de répartition de ses produits.

Par ailleurs, l'accord précise impérativement :

- La période pour laquelle il est conclu ;

Service des employeurs

- Les établissements concernés;
- Les modalités d'intéressement retenues;
- Les modalités de calcul de l'intéressement et les critères de répartition de ses produits (dans le respect des articles L. 3314-1 à L. 3314-7 du code du travail);
- Les dates de versement;
- Les conditions dans lesquelles le comité d'entreprise ou une commission spécialisée, ou à défaut, les délégués du personnel disposent des moyens d'information nécessaires sur les conditions d'application des clauses du contrat;
- Les procédures prévues pour régler les éventuels différends dans l'application de l'accord ou lors de sa révision.

Afin de rendre la procédure accessible à tous, un modèle type d'accord est proposé par le ministère de l'Économie et des Finances et le ministère du Travail (**travail-emploi.gouv.fr**). Il reprend point par point les clauses obligatoires devant figurer dans un accord d'intéressement. Le choix de la formule de calcul et les modalités de répartition restent eux cependant entièrement à la main des partenaires sociaux.

Quelles sommes ?

Par essence, les montants qui sont versés aux salariés au titre de l'intéressement varient d'une entreprise à l'autre. Ils peuvent être fonction de divers paramètres, aussi bien quantitatifs que qualitatifs: chiffre d'affaires, résultat d'exploitation, délais de livraison, mise en place de nouveaux process, conduite à terme d'un projet...

Cependant, il existe un double plafond:

- Le total des primes d'intéressement versées à l'ensemble des salariés bénéficiaires ne peut pas excéder 20 % du total des salaires bruts versés;
- La somme perçue, par un salarié et par an, au titre de l'intéressement ne peut pas dépasser 75 % du plafond annuel de la sécurité sociale, soit 30852 € en 2022.

Par ailleurs, si l'intéressement concerne obligatoirement tous les salariés de l'entreprise, la répartition des montants distribués peut se faire selon 3 possibilités: uniformément, proportionnellement au salaire ou au temps de présence du salarié, ou combiner plusieurs de ces critères.

Les sommes attribuées au titre de l'intéressement peuvent être réglées selon trois modalités: versement automatique sur un plan d'épargne, versement sur le compte épargne-temps (CET) et versement immédiat au salarié. Il est à noter qu'un accord d'intéressement est conclu pour une durée de 3 ans et peut faire l'objet d'une reconduction tacite.

Enfin, l'intéressement offre également des avantages pour l'entreprise. À titre d'exemple, au niveau social, il est exonéré de cotisations sociales et sur le plan fiscal, il peut être déduit du bénéfice imposable.

Bénéfique pour les salariés et la bonne marche de l'entreprise, l'intéressement a tout pour susciter l'intérêt des chefs d'entreprise.

« Je suis déjà couvert de farine. Je ne veux pas être roulé dedans côté retraite ! »

Marc, Boulanger.



Crédits photo : © Shutterstock - Conception : ADFM

Justement, beaucoup de professionnels ont aussi peur d'être dépourvus au moment de la retraite.

Avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis :

- Vous anticipez un complément de revenu pour la retraite à votre rythme et selon vos moyens.
- Et vous pouvez déduire fiscalement chaque année vos versements pour réaliser en même temps des économies d'impôts.

Plutôt encourageant non ?



mutuelle-medicis.com

**RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !**



Anne et Jocelyn Lohéziec, boulangers à Paris dans le 17^e

Les bornes tactiles entrent en boulangerie

Quels sont les raisons qui vous ont amené à installer deux bornes interactives avec terminal de paiement dans votre boulangerie qui compte déjà deux caisses classiques ?

Je suis né dans la boulangerie de mon père où l'on ne fabriquait que du pain et de la viennoiserie le weekend. De nos jours, les produits se sont multipliés et il devient très compliqué d'avoir une connaissance parfaite de toutes nos recettes. Il nous faut donc un support informatique pour aller chercher toutes les informations en cas de besoin, comme pour la présence d'allergènes, par exemple. D'ailleurs, nos vendeuses ne sont pas toujours en mesure de répondre aux questions des clients sur les centaines de produits que nous vendons. Mais le vrai

déclencheur de cet achat a été les démissions en cascade durant la pandémie et le manque d'étudiants à recruter à la rentrée de septembre. De ce fait, en choisissant de payer sur nos bornes interactives, le client ne monopolise pas de personnel de vente et il peut à la fois s'informer et effectuer son règlement avec la carte de son choix, sans avoir la sensation de perdre du temps.

Est-ce que la multiplication des modes de règlement a influencé votre décision d'installer ce nouvel équipement ?

Il est clair que la multiplication des moyens de paiement par carte et le sans-contact ont été deux des axes de notre réflexion, ainsi que la dématérialisation des tickets restaurants. Dans le passé, nous avions le choix entre espèces ou carte bleue et nous étions capables d'enre-

gistrer un client toutes les 20 secondes entre midi et 14h. Aujourd'hui, il faut compter une minute et les nouvelles technologies ont paradoxalement rallongé le temps de passages en caisse. J'ai deux caisses classiques équipées de TPE et la même carte peut être rejetée par l'un et acceptée par l'autre. Ne me demandez pas pourquoi !

Sur quel équipement s'est porté votre choix ?

Je me suis adressé à Menlog, une entreprise bretonne de Pont-l'Abbé qui m'avait déjà installé mon système informatique. L'écran dispose d'un menu déroulant très intuitif relié à notre système central, ce qui nous permet d'avoir l'état des ventes pour chaque produit en permanence. Quand le dernier éclair au chocolat est vendu, il suffit d'effleurer 3 touches pour le désactiver sur la borne. Bientôt, le sans contact sera

partout et on peut se demander si la vendeuse ou le vendeur apporte une réelle valeur ajoutée à l'opération d'encaissement.

On pourrait vous opposer que le métier d'artisan boulanger est proche des gens et devrait le rester...

Tout à fait et nous garderons toujours notre ADN de boulanger. D'ailleurs, la borne interactive reste à la marge depuis son installation, mais on voit bien que nous sommes au début d'un mouvement de fond. Certains clients, surtout les jeunes, ne nous parlent plus et ils préfèrent dialoguer avec une machine. L'interactivité leur donne la sensation de maîtriser l'évènement, en passant au besoin plusieurs minutes sur la borne, sans avoir la sensation d'attendre.

Économie

Vers un élargissement de la facturation électronique entre les entreprises



Publiée le 16 septembre dernier, l'ordonnance n° 2021-1190 organise la généralisation de la facturation électronique entre les entreprises françaises assujetties à la TVA et la transmission des données de transaction à l'administration fiscale. Ce dispositif, qui se déploiera progressivement jusqu'en 2026 et qui devrait engendrer un gain de simplification évalué à 4,5 milliards d'euros pour plus de 4 millions d'entreprises, va évoluer.

Fruit d'une large concertation entre les fédérations professionnelles, entreprises de toute taille, opérateurs de dématérialisation et éditeurs de logiciels, le Gouvernement annonce le déploiement de nouvelles mesures afin de garantir le bon fonctionnement de la facturation électronique :

- Un espace dédié à la facturation électronique et à la transmission des données à l'administration fiscale a été mis en ligne le 16 septembre dernier. L'objectif, sensibiliser les entreprises au dispositif ;
- La construction d'un portail public de facturation qui proposera un socle de services permettant aux entreprises de passer à la facturation électronique à coût contenu ;
- Une dotation de 54 millions

d'euros accordée au projet « facturation électronique » afin d'accompagner les entreprises dans l'appropriation du dispositif qui se déploiera progressivement.

La mesure se déploiera progressivement jusqu'en 2026, en tenant compte de la taille des entreprises, afin de permettre à chacune de s'approprier ces nouvelles obligations dans les meilleures conditions à compter du :

- 1^{er} juillet 2024 pour les grandes entreprises ;
- 1^{er} janvier 2025 pour les entreprises de taille intermédiaire ;
- 1^{er} janvier 2026 pour les petites et moyennes entreprises et microentreprises.

La présidence française de l'Union européenne qui s'est ouverte au 1^{er} janvier 2022 est aussi l'occasion pour la France de réaffirmer son engagement en faveur de la facturation électronique, dans la perspective de son harmonisation au niveau européen. Une conférence sera organisée au ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance, associant notamment la Commission européenne et les fédérations professionnelles, autour de la thématique « la facturation électronique : levier de transformation numérique des entreprises et de l'administration ».

Grands Moulins de Paris

GAMME

Signature

GRANDS MOULINS DE PARIS

Tous nos produits ont été minutieusement sélectionnés pour vous apporter une **qualité irréprochable**. Une gamme complète pour laissez parler votre **créativité et votre savoir-faire !**

. Farines Bio . Farines Classiques
. Farines anciennes . Ingrédients

Flashez et découvrez !

POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 700 Service gratuit + prix appel

Grands Moulins de Paris S.A. au capital 37 232 832€ - 99 rue Mirabeau 94200 Ivry-sur-Seine - 351 466 495 RCS CRETEIL - Photos : ©photothèqueGMP - 12/2021

Internet

Entreprendre.Service-Public.fr : le site qui simplifie la vie des entrepreneurs

Le nouveau site internet **Entreprendre.Service-Public.fr** qui facilite l'accès à l'information et simplifie les démarches administratives des entrepreneurs a été officiellement lancé par Jean-Baptiste Lemoyne, ministre chargé des PME le 14 février 2022. **Entreprendre.Service-Public.fr** (<https://entreprendre.service-public.fr/>) a pour objectif d'être le point d'entrée de référence pour accéder à l'ensemble des informations administratives et des formalités pour les dirigeants de PME, de TPE et les indépendants.

Ce nouveau site officiel est né du constat que l'information publique et administrative à destination des entreprises était foisonnante et trop dispersée sur un grand nombre de sites publics et qu'il manquait un site de référence pour améliorer la lisibilité des informations et simplifier le parcours de l'entrepreneur. Il a d'ailleurs été conçu en prenant en compte les retours de chefs d'entreprise afin d'offrir un parcours correspondant à leurs attentes et à leurs besoins concrets.

Entreprendre.Service-Public.fr se veut ainsi le centre d'information et d'orientation de référence destiné aux 4 millions de chefs d'entreprises, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent entreprendre. Il regroupe, autour de ressources



Jean-Baptiste Lemoyne, ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères, chargé du Tourisme, des Français de l'Étranger et de la Francophonie, et auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des PME, a présenté le 14 février entreprendre.service-public.fr, le nouveau site officiel de l'administration pour l'information et l'orientation des créateurs et chefs d'entreprises.

fiables, actualisées, neutres, personnalisées et gratuites, l'ensemble de l'information et les outils utiles pour créer, gérer et développer leur activité économique au quotidien.

Que propose le site ?

Le nouveau portail **Entreprendre.Service-Public.fr** remplace et complète l'ancien espace Professionnels et Entreprises de **Service-Public.fr** et propose un nou-

veau parcours autour des six grandes étapes de vie de l'entreprise : Je crée, Je reprends, Je gère, Je développe, Je clos, Je transmets.

Il est également possible d'accéder aux informations, personnalisables en fonction de votre situation, par grandes thématiques (Ressources humaines, Comptabilité, Fiscalité...) et l'Annuaire de l'administration.

Le site propose également un accès direct aux démarches

indispensables et aux outils utiles aux entrepreneurs :

- Démarches en ligne : déclaration en ligne du chiffre d'affaires (régime micro-social simplifié), guichet des formalités des entreprises, Pôle emploi, validation d'un numéro de TVA intracommunautaire (VIES), déclaration préalable à l'embauche (DPAE) en ligne...

- Formulaire administratifs (cerfas) : déclaration d'un restaurant ou d'un débit de

boissons à consommer sur place ou à emporter, déclaration annuelle de régularisation de TVA (régime simplifié), déclaration de modification d'une entreprise (personne physique), déclaration de modification d'une entreprise (personne morale), déclaration des honoraires ou commissions...;

- Simulateurs: calcul de la gratification minimale d'un stagiaire, calcul des cotisations sociales du micro-entrepreneur, simulateur du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE), simulateur de cotisations sociales pour les artisans et commerçants...;

- Modèles de document: modèles de factures à adresser à un client professionnel, modèle d'acte de constitution de société, modèle-type de déclaration de confidentialité des comptes annuels pour les micro-entreprises...;

- Comment faire pour: ouvrir un restaurant, ouvrir un commerce, devenir chauffeur de taxi ou chauffeur de VTC, ouvrir et gérer une auto-école...

Il permet également de prendre rendez-vous avec des conseillers appartenant à une quarantaine de services de l'État ou para-étatiques sur <https://place-des-entreprises.beta.gouv.fr/>.

Bientôt une rubrique Actualités

Entreprendre.Service-Public.fr est une première version, elle s'enrichira de nouvelles fonctionnalités et notamment d'une rubrique « Actualités » dès la fin du 1^{er} semestre 2022. Ce site est l'un des trois piliers du plan de simplification des services en ligne dédiés aux professionnels. Le site s'articulera en effet avec deux autres sites qui ouvrent début 2022: formalites.entreprises.gouv.fr, guichet unique pour les déclarations de création, de modification, de dépôt de documents et de cessation d'entreprise (utilisation obligatoire à partir du 1^{er} janvier 2023) et le site portailpro.gouv.fr, qui ouvrira très prochainement, et qui unifiera les démarches de déclaration et de paiement des professionnels en réunissant, au sein d'un seul et même espace, les services proposés à la fois par les impôts, les Urssaf et la Douane.

Avec la téléconsultation médicale : simplifiez-vous la vie

Dans le cadre de la complémentaire santé de votre profession, AG2R LA MONDIALE met à disposition un service de téléconsultation médicale.

Que comprend votre service de téléconsultation médicale ?

- Médecin généraliste, disponible sous 30 minutes ou sur rendez-vous,
 - Service disponible 24h/24, 7j/7 et accessible depuis la France et l'étranger,
 - Respect du secret médical et de la confidentialité des données personnelles,
 - Prescription d'ordonnance, le cas échéant.
- (En cas de symptôme qui pourrait être un signe de Covid-19, l'appel au médecin traitant est à privilégier).

Pour votre information

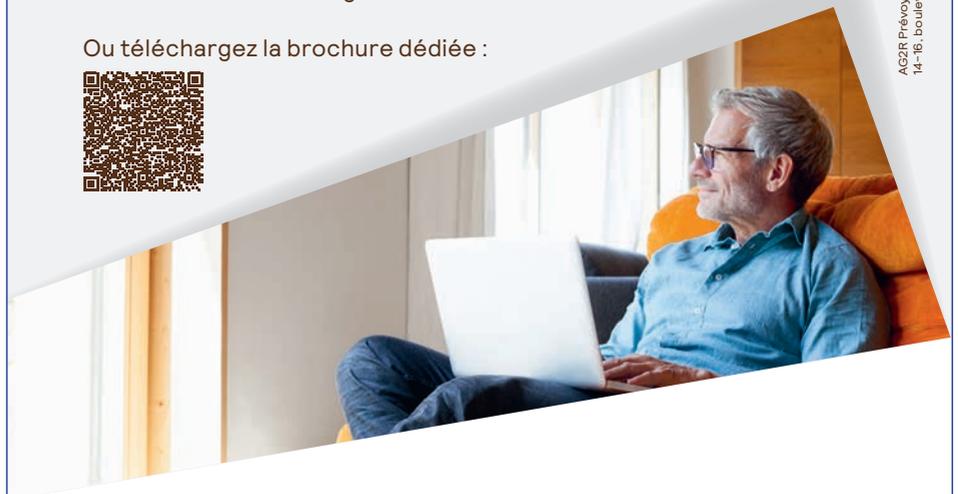
La téléconsultation ne délivre pas d'arrêt de travail, ni de certificat « personnes à risques », et ne permet pas d'obtenir des masques.

Des médecins disponibles
24h/24 et 7j/7, où que vous soyez.

Un seul numéro depuis la France
ou l'étranger :
+33 1 41 85 82 84
(prix d'un appel local)

Retrouvez toutes les informations sur le site www.ag2rlamondiale.fr/conventions-collectives-nationales/ccn-boulangerie-artisanale

Ou téléchargez la brochure dédiée :



Packaging

Wood Box de Comatec : des boîtes ludiques et responsables à usages multiples

Comatec présentera au prochain Européen (stand N87) sa gamme Wood Box composée de boîtes rondes en bois 100 % françaises.

Les Wood Box affichent un design familier qui accroche: elles sont une version détournée et stylisée des fameuses boîtes à camembert bien connues de tous. Fabriquées en France à partir de peupliers issus de forêts françaises certifiées PEFC, elles apportent un look naturel en phase avec une demande croissante d'authenticité.

Elles offrent de nombreux atouts pour faciliter et valoriser la vente à emporter: elles accueillent toutes sortes de préparations chaudes ou froides, sucrées ou salées, des

plats du jours aux tartes salées, en passant par les salades composées. Elles passent au four traditionnel pour la cuisson (jusqu'à 220°) ou au micro-onde pour le réchauffage. Livrées directement avec leur élégante caissette en papier qui assure l'étanchéité, elles sont prêtes au dressage.

Des versions en grand format à partager peuvent quant à elles être complétées d'un insert en RPET de 3 ou 4 compartiments et accueillir différentes préparations. La gamme propose également des petits formats qui se prêteront à un service plus orienté traiteur ou cocktail.

Polyvalentes, les Wood Box peuvent aussi devenir des boîtes pour la vente de pâtis-



© COMATEC

series auxquelles elles garantissent des conditions idéales de préservation et de transport.

Sans oublier leur design original auquel l'artisan peut apporter sa touche créative en les personnalisant avec des stickers, des rubans, des em-

ballages... De la même manière, les Wood Box serviront au gré des saisons, de ballotin ou de coffret gourmand pouvant accueillir fruits confits, chocolats, bonbons, macarons, financiers...

Contact: www.comatec.fr

Pâtisserie

Sicoly présente sa purée de Citron broyé BIO

Sicoly étoffe encore sa gamme de purée de bio avec sa nouvelle recette de Citron broyé BIO. Elle s'inspire d'une des recettes phare de la marque, le

bio en plus, le sucre en moins! Elle est fabriquée à partir de citrons cultivés en Espagne, selon les principes de l'agriculture biologique. Les fruits

sont broyés entiers pour révéler leur palette aromatique tout en équilibre, entre l'acidité naturelle du jus et de la pulpe, et l'amertume subtile du zeste et de l'albedo. La présence du zeste et de l'albedo lui confère par ailleurs une texture unique.



© SICOLY



AU SERVICE DES **BOULANGERS - PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - TRAITEURS**

DÉMO POSSIBLE

DRESSEUSES :



À chacun son modèle. Pâtes molles et coupe-fil.



FONÇEUSES :

Tartelettes - Quiches : tous types de moules.



TEMPÉREUSES - ENROBEUSES :

5 modèles tempérage en continu.



DOSEUSES :

Pour dosage précis de recettes sucrées et salées.

Alimat Tremblay
Votre spécialiste

(33) 01 41 51 17 17

infos@alimat-tremblay.fr

www.alimat-tremblay.fr



ET AUSSI :
MACHINES À NAPPER, DIVISEUSES BOULEUSES.
Présent à EUROPAIN, stand K58

Hygiène

Optromedys : une solution de sécurité sanitaire

Déjà bien implantée dans le milieu médical, la société Optromedys distribue des solutions efficaces pour lutter contre les virus – y compris les coronavirus – et les microorganismes pathogènes dans l'air, en surface et dans l'eau. Ces technologies françaises fabriquées par l'entreprise UVGERMI trouvent naturellement leur intérêt pour les métiers de bouche, que ce soit en laboratoire ou fournil, comme en magasin.

Optromedys propose deux solutions complémentaires: la petite borne à air et la lampe baladeuse.

La petite borne à air est un système de filtration de l'air ambiant destiné aux boutiques de 20 à 300 m² avec un réglage de m³ possible selon la surface d'air à désinfecter. Design,

elle ne prend pas beaucoup de place, se branche sur une prise de 220 V et ne fait pas de bruit. L'air respiré et expiré par tous est épuré et décontaminé grâce à un filtre à particules spécial PM1.

La lampe baladeuse, ou dit de contact, est destinée au traitement des surfaces. Dès que les zones à désinfecter sont touchées par le faisceau de lumière de la lampe spéciale UV-C Ultraviolets de Haute technologie réglée à la puissance germicide, les virus, bactéries, moisissures, champignons sont éliminés en quelques minutes.

Ces matériels sont proposés de Pro à Pro en B2B pour les entreprises de boulangerie-pâtisserie avec des modèles adaptés à leurs besoins et selon leur volonté de préserver leur personnel, d'accueillir leurs clients dans des conditions de sécurité sanitaire optimale et en conformité avec les exigences fixées par les normes françaises et européennes puisqu'ils ont été testés en laboratoires français spécialisés et accrédités pour l'évaluation des purificateurs d'air et des normes EN ISO 16890 de filtration de l'air.

Contact:
Optromedys
Tél.: 06 10 92 64 30
optromedys.contact@gmail.com



ASPIRATEURS SPÉCIAUX FOUR BOULANGERIE

Déjà plus de **7000 professionnels équipés en 15 ans !**

CS 63

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

935 € HT **PROMO**
avec kit four - port gratuit
ou **555 € HT** sans kit four

CS 20

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

179 € HT

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

CS 60

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

830 € HT
avec Kit four - port gratuit
ou **485 € HT** sans kit four

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

CS-CONCEPT
cs.concept@wanadoo.fr - www.cs-concept.fr
1B rue des Herbiottes 21160 MARSANNAY (Dijon)
Tél. 03 80 51 23 53 - Fax 03 80 31 66 20

Bureau de la CNBPF

Les questions d'actualité au cœur des débats

Le Bureau de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, présidé par Dominique Anract s'est tenu le 10 février dernier à la Maison de la Boulangerie.

Les questions d'actualité furent consacrées à l'école de l'Inclusion par le Sport, forte de ses premiers succès, l'APELS veut « transformer l'essai » avec le soutien du ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion. En 2021, l'école s'est déployée sur une dizaine de territoires avec pour ambition d'accompagner près de 2 000 jeunes peu ou pas diplômés vers l'insertion professionnelle par le sport. Le projet est suivi par notre Confédération et des échanges ont lieu en régions Paca et Île-de-France. Les membres du Bureau sont très favorables au développement de ces initiatives en boulangerie-pâtisserie.

Il a été évoqué la cérémonie des vœux à l'Élysée qui s'est tenue le 12 janvier dernier, en présence des élus, personnalités et partenaires. Un honneur pour la profession, trois de « nos » jeunes ont été mis à l'honneur lors des Rabelais des Jeunes Talents.

Concernant les formations internes, il est à noter que le séminaire des Collaborateurs se tiendra à Paris les 24 et 25 mars prochains.

Une formation relative au lobbying est proposée aux élus de chaque région. La communication d'influence et relations publiques y est développée par Véronique Carantois, consultante, l'objectif principal est de comprendre le mode de fonctionnement et l'organisation des pouvoirs publics. Les dites formations ont d'ores et déjà eu lieu en régions Grand



est, Pays-de-Loire, Bourgogne Franche-Comté, Île-de-France, à venir en région AURA.

La CNBPF insiste sur l'utilité d'un argumentaire commercial relatif aux adhésions.

Également évoqués: la candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'Unesco; les propositions de la CNBPF en vue des élections présidentielles; le salon de l'Agriculture qui s'est tenu à Paris du 26 février au 6 mars. Une table d'hôtes dont le thème était « *Filière blé, pain, farine: objectif neutralité carbone* » a eu lieu sur le stand d'AgriDées en partenariat avec la CNBPF.

Le président Dominique Anract et les présidents de groupements ont été sollicités pour répondre aux questions des journalistes de la presse nationale et régionale, également radio et TV sur le sujet de la baguette à 0,29 €.

Les Commissions ont présenté leurs actions, **la Commission de la restructuration, de la réglementation et de la modernité**, présidée par Jean-Luc Chapuis, a fait un point sur le

dossier « poussières dans les fournils ». A été abordée la question de la Responsabilité Élargie du Producteur sur les emballages, dans la continuité des travaux menés de concert avec les deux éco-organismes Adelphe et Léko ainsi que la question de la fermeture hebdomadaire.

La Commission économique, fiscale et sociale, présidée par Christian Martin, a fait état des négociations sur le salaire horaire minimum professionnel. Une circulaire a été adressée à l'ensemble des groupements professionnels avec l'avenant de salaire n°128 en cours de signature. Un bilan a également été réalisé sur le fonds de solidarité conventionnel Covid-19 n°2, ainsi que sur le fonds de péréquation.

La Commission de la Communication, de la promotion et de l'information, présidée par Xavier Bordet, a transmis le compte-rendu de réunion de Commission du 18 janvier dernier. La Fête du pain était à l'ordre du jour, elle aura lieu du 16 au 22 mai prochains, le thème défini est le savoir-faire

artisanal, la transmission des traditions boulangères, thématique des jeunes et de l'apprentissage.

Un focus a été réalisé à propos de Boulanger de France (développement, produits de valorisation de la marque...). **Les objectifs: valoriser les Boulangers de France et le savoir-faire artisanal de ceux qui s'engagent.** La charte de qualité est ce texte de référence de la profession qui décrit une série d'engagements en termes de fabrication, choix des matières premières, hygiène et bien-être, accueil du client, lien social.

La deuxième émission de *Café Croissant* a été diffusée le 7 février sur la chaîne YouTube de la CNBPF. Une mise en exergue des réseaux sociaux de la Confédération a été commentée mettant en valeur des scores de fréquentation croissants.

La Commission Qualité, Formation et Innovation, présidée par Jean-Yves Gautier, a fait le point sur les Concours 2022, le prochain se déroulant à Paris: « Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française », du 16 au 18 mai.

Web TV CNBPF

Café Croissant, récapitulatif de l'émission du 7 février

La deuxième émission de *Café Croissant*, la Web TV créée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française pour informer sur le secteur, a été diffusée le 7 février sur la chaîne YouTube de la CNBPF. Revenons sur ce second rendez-vous dédié à l'actualité du métier, riche en annonces et en événements.

Un message du président Dominique Anract

Le mois de janvier a été rythmé par de nombreux événements que *Café Croissant* a pu mettre en lumière. Ce second épisode a ainsi débuté par un message du président de la Confédération, Dominique Anract, à l'attention des artisans boulangers-pâtisseries. Sur le plateau, le président s'est ainsi exprimé sur l'annonce du prix de la baguette fixé à 29 centimes d'euros par certaines chaînes de grande distribution. Il dénonce « ces campagnes [qui] portent atteinte à l'honneur et à l'image de tous les boulangers de France ». Une concurrence déloyale qui pourrait mettre à mal certains boulangers notamment ceux des plus petits villages. Dominique Anract termine sa prise de parole en affirmant fermement son opposition à ces campagnes : « Je le redis avec force : c'est indigne et inacceptable, les artisans boulangers ne se laisseront pas faire. »

Cérémonie des vœux à l'Élysée, apprentissage, WorldSkills...

Le présentateur Jean-Paul Bury est ensuite revenu sur plusieurs événements ayant jalonné le mois de janvier avec un premier reportage dédié à la



cérémonie des vœux de la profession à l'Élysée du 12 janvier, dont la traditionnelle galette a été de nouveau confectionnée par l'artisan boulanger-pâtisseries Jean-Yves Boullier. Lors de la cérémonie, le président Dominique Anract a prononcé son discours sur la profession et a été décoré des insignes de chevalier dans l'ordre national de la Légion d'honneur par le Président de la République. Ce dernier a également pris la parole et a souligné « les chiffres de 2021 tout simplement exceptionnels » concernant l'apprentissage. En complément de ce reportage, Dominique Anract, présent sur le plateau de *Café Croissant*, a pu ajouter que l'apprentissage en boulangerie-pâtisserie attire de nombreux jeunes et des personnes en reconversion professionnelle qui souhaitent s'engager dans l'artisanat. Le secteur reste profondément attaché à l'apprentissage et y

a même consacré le concours « *Un des Meilleurs Apprentis de France* ». Elise Arnault, apprentie en boulangerie-pâtisserie et lauréate du concours a pu livrer son témoignage pour cette seconde émission. *Café Croissant* a également évoqué un autre concours : les finales nationales dans la catégorie boulangerie du Concours WorldSkills, les olympiades des métiers avec 600 compétiteurs provenant de 64 métiers. Enfin un rappel a été effectué sur la 33^e opération Pièces Jaunes, pour laquelle la CNBPF est partenaire, s'est déroulée du 12 janvier au 5 février dans

l'objectif de récolter un maximum de dons en faveur des enfants et adolescents hospitalisés. Solidaires et fidèles à l'opération, les artisans boulangers-pâtisseries se sont mobilisés par l'organisation d'actions solidaires et la confection de tirelires personnalisées.

L'augmentation du prix du beurre : entretien avec Éric Le Holloco

L'émission s'est clôturée par l'interview de Eric Le Holloco, président de la société « Tout Beurre », concernant l'augmentation des prix. À la question « Pourquoi cette flambée du beurre ? » posée par Jean-Paul Bury, Eric Le Holloco avance quatre facteurs : une baisse de la production laitière européenne d'environ 2 %, une surconsommation de l'Asie avec une augmentation de la demande sur le marché européen, les conséquences de la crise sanitaire du Covid-19 avec notamment des reconversions d'agriculteurs dans d'autres filières et la fermeture de l'une des principales usines de production de beurre en Europe localisée en Belgique. Les émissions *Café Croissant* sont à retrouver chaque premier lundi du mois sur la chaîne YouTube « Confédération Nationale Boulangerie ». Rendez-vous le lundi 7 mars pour la troisième émission.

La parole est à vous !

Vous souhaitez témoigner d'un sujet en particulier lié à l'univers boulanger ? Adressez vos demandes d'interview à l'adresse email cafecroissant@boulangerie.org. Vous pouvez également envoyer vos vidéos d'un événement auquel vous avez assisté et qui pourrait faire l'objet d'un futur reportage.

Boulangier de France

Des outils de promotion pour valoriser la marque et la rendre distinctive !



Boulangier de France est une initiative de votre organisation professionnelle représentant et défendant les 33000 artisans-boulangers et pâtisseries : la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Être Boulanger de France, c'est respecter une série d'engagements inscrits dans la Charte de qualité et contrôlés par un organisme de certification : Bureau Veritas. La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères est fondamentale pour qu'un artisan boulanger-pâtissier puisse devenir Boulanger de France.

D'autres engagements s'ajoutent notamment en matière d'accueil et d'accessibilité : un Boulanger de France se doit d'être accueillant, de proposer des horaires d'ouverture adaptés ainsi qu'une bonne accessibilité du magasin. En outre, l'artisan certifié s'assure de l'hygiène et de la qualité de ses produits (dose de sel

limitée à 18 g par kg de farine, transparence sur les allergènes, pétrissage peu intense et fermentations longues lors de la fabrication des pains...).

Enfin, adhérer à la marque c'est aussi répondre à des responsabilités sociétales et environnementales (former rigoureusement son personnel, privilégier des produits de saison et des circuits courts, faire don de ses invendus, trier ses déchets...). L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale pour rendre la profession plus forte. En résumé, Boulanger de France incarne ainsi un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs !

Vous avez choisi de rejoindre la marque Boulanger de France, nous avons conçu avec nos partenaires des objets et outils qui sont mis à votre disposition et qui permettent aux consommateurs de vous reconnaître, de vous distinguer et de vous repérer !

Une collection de fèves, couronnes et sacs

La société Panessiel, en partenariat avec la CNBPF, va de nouveau proposer aux artisans boulangers-pâtisseries certifiés Boulanger de France une collection de fèves exclusive à l'effigie de la marque. C'est l'artiste Valérie Dumas qui a relevé le défi de mettre en couleurs cette collection de fèves qui reprend les gestes d'excellence liés au savoir-faire boulanger, mais aussi une gamme de sacs et couronnes. Cette offre est réservée aux Boulangers de France.

Pour plus d'informations sur les services, les tarifs : adressez un mail à : contact@panessiel.fr ou contactez-le : 04 38 12 44 46.

Une signalétique Boulanger de France

Reconnaître un Boulanger de France sera simple, au premier coup d'œil, grâce à la plaque Boulanger de France. Le consommateur sera ainsi guidé vers la marque Boulanger de France grâce à ce signe de reconnaissance.

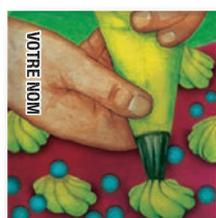
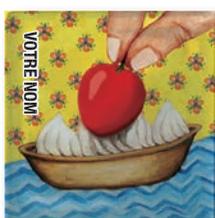
Descriptif :

- Plaque « cristal ». Plaque pmma cristal, 10 mm d'épaisseur, fixation par vis avec entretoise et cache vis Logo face intérieure et film dépoli. Dimensions 400 x150 mm ; plaque fond blanc ;
- Plaque pmma teintée masse en blanc.

Les tarifs sont les suivants : 150 € HT frais de port inclus France métropolitaine (hors Corse et Drom com). Pour la Corse et les Drom Com, se renseigner : contact@boulangerdefrance.org Ces articles sont réservés aux artisans boulangers certifiés Boulanger de France.

Pour commander ces plaques, rendez-vous sur le site « Les Nouvelles de la Boulangerie » – Boutique en ligne <https://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/produit/plaque-signalétique-boulangier-de-france/>. Une boulangerie certifiée Boulanger de France, c'est la promesse d'un établissement contrôlé, de produits de qualité et des clients rassurés.

La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve la tradition, l'innovation, la qualité : des valeurs plébiscitées par les consommateurs et que nous portons à travers notre marque !



© Panessiel

L'Épiphanie 2023 aux couleurs Boulanger de France.

Vous souhaitez devenir Boulanger de France ?

Rendez-vous sur : www.boulangerdefrance.org ou contactez votre groupe professionnel départemental.



Demain chez vous

Simple, ça veut dire aussi gourmand, délicieux et enchanteur. Bravo au trio de textures !

Verrine poire caramel

Cette verrine se compose d'un lit de compotée de poire recouvert d'une mousse au caramel coiffée de crumble aux amandes.



NIVEAU DE DIFFICULTÉ



Gamme SIMPLE GOURMANDE ÉCLAT



Gâteaux et goûters

Gâteaux et goûters

Verrine poire caramel

Pour 12 verrines

1

CRUMBLE AUX AMANDES

Beurre	90 g
Cassonade	90 g
Poudre d'amande blanche	90 g
Farine	90 g

- Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention de pépites.
- Réserver au surgélateur.

2

COMPOTÉE DE POIRE

Pulpe de poire	545 g
Gousse de vanille	1
Sucre semoule	80 g
Pectine NH nappage	10 g
Poire au sirop	110 g

- Dans une casserole, porter à ébullition la pulpe de poire et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Ajouter progressivement le sucre préalablement mélangé à la pectine NH.
- Porter à ébullition et la maintenir 1 minute.
- Ajouter les poires au sirop coupées en petits cubes.
- Mélanger.
- Réserver.

3

MOUSSE AU CAMEL

Gélatine en poudre 200 Bloom	10 g
Eau	50 g
Sucre semoule	155 g
Crème liquide	215 g
Fleur de sel	1 g
Crème liquide	570 g

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire cuire le sucre à sec.
- Déglacer avec la crème.
- Verser sur la gélatine hydratée.
- Ajouter la fleur de sel.
- Laisser refroidir à environ 20°C.
- Monter la crème liquide mousseuse.
- Incorporer délicatement au caramel.
- Utiliser aussitôt.

MONTAGE

- Faire cuire le crumble aux amandes au four à 180°C, environ 12 minutes.
- Laisser refroidir.
- Répartir la compotée de poire dans les verrines.
- Laisser refroidir.
- À l'aide d'une poche, dresser la mousse au caramel.
- Parsemer de crumble aux amandes.



Bretagne

● Morbihan. Laurent Le Garnec nouveau Boulanger de France

Laurent Le Garnec, 41 ans, est installé à Cléguer depuis près de quinze ans. « *J'avais fait la demande pour obtenir le label Boulanger de France il y a quatre, cinq mois, car je souhaitais que mon travail soit reconnu* », a-t-il indiqué à Ouest France. Une personne déléguée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a observé, pendant près de trois heures, sa façon de travailler, le temps de pétrissage, le matériel utilisé et si tout est fait maison. « *Il y a un barème de notes et plusieurs*

critères sont demandés: l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, éviter le gaspillage, etc. », a aussi expliqué le boulanger. Par ailleurs, l'artisan forme deux apprentis: un en boulangerie et l'autre en pâtisserie. Laurent est très fier de son statut: « *Je suis le seul du pays de Lorient à avoir obtenu ce label, les plus près de Cléguer sont les boulangers de Clohars-Carnoët et d'Auray.* » Le label est valable deux ans. Il peut y avoir des contrôles « surprise ». Dans deux ans, il postulera à nouveau.



Vu sur le web



● Vu sur le web. Cette artiste japonaise crée des lampes merveilleuses à partir de vrais pains

Boulangère de profession, Yukiko a toujours été passionnée par l'art. C'est notamment en 2006 lorsqu'elle étudie à la Kyoto City University of Arts que l'idée de détourner du pain pour en faire des lampes lui est venue. Ses connaissances du milieu boulanger lui ont permis d'appréhender tous les aspects difficiles de la conception. Ce n'est qu'en 2016 qu'elle décide de se jeter à l'eau en créant son entreprise de décoration d'intérieur. Pour cela, la

créative achète les produits inventés de plusieurs boulangeries. On retrouve notamment du pain de mie, des croissants, des baguettes ou encore des cheeses naan. Même si Yukiko souhaite conserver ses secrets de fabrication, elle a révélé traiter les différents pains à l'aide d'antiseptique et de protection contre la moisissure pour leur assurer une durée de vie semi-permanente. De quoi avoir un intérieur gourmand et chaleureux.

Auvergne-Rhône-Alpes

● Ardèche. Regroupement de 3 entités au service des adhérents ardéchois

Sous la houlette des deux co-présidents Christian Martin et Alain Mounier, ainsi que du président du PEPA, Sébastien Roissac, les Assemblées Générales du Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche, du PEPA (Promotion Entreprise et Produits Ardéchois) et de l'APVPA (Association pour la Promotion et la Valorisation du Pain Ardéchois) ont eu lieu le 7 février dans les locaux de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat à Guilhaud-Granges. A l'unanimité des présents, l'APVPA sera dé-



sormais intégrée au Groupement Professionnel pour ne faire plus qu'une association.

L'Association PEPA sera considérée comme un Groupement d'achat au service de tous les

adhérents (boîtage et promotion du Pisadou, de la Baguette Ardéchoise, etc.). N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre Groupement. Pour clôturer cet après-midi studieuse, Jean-Baptiste Sizes de la Société EIGRENE a présenté les différents services mis à disposition des adhérents (recouvrement de la TICFE, courtage en énergie, etc.). Merci à tous les boulangers-pâtisseries présents, aux partenaires, manifestant par leur présence, leur soutien au Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche.

Occitanie

● Tarn. Ça croustille à Albi

Le 10 février 2022 à Albi se sont tenus les Concours départementaux de la meilleure baguette de tradition française et du meilleur croissant au beurre organisés par la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Tarn. Bravo à tous les participants pour leur travail et la qualité des produits. Un grand merci aux partenaires pour leur fidélité et les nombreux lots remis aux participants. Yannis Thouy et Benjamin Auriou représenteront le Tarn lors des sélections régionale (croissant et baguette) qui se tiendront à Albi les 25 et 26 avril 2022.



Podium de la meilleure baguette de tradition française :

- 1^{er} prix : Benjamin Auriou, Boulangerie Tradition Gourmande à Coufouleux
- 2^e prix : Jean-Baptiste Fogen, Boulangerie du Saut du Sabo à Arthès
- 3^e prix : Sylvain Bega, Boulangerie Au Petit Four Castrais à Castres

Podium du Meilleur Croissant au Beurre :

- 1^{er} prix : Yannis Thouy, Boulangerie Marchese à Labruguière
- 2^e prix : Nicolas Dumoulin, Boulangerie du Castelviel à Albi
- 3^e prix : Benjamin Auriou, Boulangerie Tradition Gourmande à Coufouleux

Île-de-France

● Paris. 70 candidats se sont mesurés au Trophée de la meilleure pâtisserie d'Île-de-France

Nous vous en parlons dans notre dernier numéro. Les résultats du Trophée de la meilleure pâtisserie d'Île-de-France sont tombés. Le jury était à l'œuvre tout l'après-midi du 15 février, au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, afin de noter éclairs au chocolat, Opéras, Paris-Brest, tartes au citron que les participants avaient amenés... Plus de 70 artisans ont fait des merveilles!

À noter que l'accueil et l'enregistrement des résultats ont été réalisés sous contrôle d'huissier. Le vainqueur du Trophée de la meilleure pâtisserie d'Île-de-France est Manuel Aparisi, de Paris 7^e. Les prix ont été distribués le 17 février au Syndicat en présence de tous les participants et de Franck Thomasse, président des boulangers du Grand Paris.



Le podium.

Palmarès :

- 1^{er} Manuel Aparisi, Paris 7^e
- 2^e Mansour Khemoussi, Paris 13^e
- 3^e Marwane Ben Thayer, Asnières, Hauts-de-Seine 92
- 4^e Cédric Arzac, Paris 13^e
- 5^e Fabrice Pottier, Marcoussis, Essonne 91
- 6^e Stéphane Louvard, Paris 9^e
- 7^e Sébastien Mauvieux, Paris 18^e
- 8^e Youssef EL Gatou, Argenteuil, Val d'Oise 95
- 9^e Baptiste et Maxime Sohier, Noisy-le-Grand, Seine-Saint-Denis 93
- 10^e Victoire Dary, Paris 9^e

A LA BOUTIQUE... nous protégeons aussi l'environnement !

Les sacs tranchés bio ...



Les sacs tranchés 50 microns ...



Les sacs tranchés papier ...



www.laboutiqueduboulangier.com - Tel 02.33.19.05.50

Grand Est

● Meurthe-et-Moselle. Un stage pour faire naître de futures vocations

C'était le dernier jour de formation au fournil pour ces stagiaires de la session « Découverte des métiers de la boulangerie ». Après plusieurs mois passés aux côtés de formateurs experts, ces jeunes ont pu découvrir les différents aspects du métier, et être formés aux divers postes, aussi bien en vente, qu'en fabrication, côté boulangerie ou pâtisserie.

Grâce à cette formation, ils ont pu se découvrir une vocation dans l'une de ces trois branches. Toute l'équipe Formetik, qui s'est occupée d'eux cette fois-ci, leur souhaite bonne continuation pour la suite de la formation (stage réalisé en partenariat avec COEFF Continu, Opco des Entreprises de Proximité et Pôle emploi).



Provence-Alpes-Côte d'Azur

● Alpes-Maritimes. Plusieurs concours au salon AGECOTEL... Inscrivez-vous !

La Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtisseries des Alpes-Maritimes organise plusieurs concours durant le salon AGECOTEL 2022 qui se déroulera au mois de mars. Le mardi 29 mars : concours de la « Meilleure Baguette de Tradition Française des Alpes-Maritimes 2022 » sous la présidence de Thomas Subrin, Meilleur Ouvrier de France. Le mercredi 30

mars : concours du « Meilleur Entremets des Alpes-Maritimes Parfum Citron », sous la présidence, cette fois, de Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France; le but de la Fédération étant de mettre en valeur les produits locaux, de valoriser et représenter les artisans boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes et de mettre en avant leur entreprise et leur savoir-faire.

Pour toute inscription à un ou plusieurs concours, il vous suffit de contacter le secrétariat de la Fédération : secretariatdirection@lamaisondelaboulangerie06.com, qui reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.



● Alpes-Maritimes. Des artisans niçois en or pour les Pièces Jaunes

Pour clôturer la 33^e édition de l'opération Pièces Jaunes 2022, Didier Deschamps, le parrain de l'opération, et Brigitte

Macron, la présidente, s'étaient rendus à Nice le 4 février (voir notre journal 1040, P.18). L'occasion de visiter les projets financés à la Fondation Lenval et de participer à un moment festif avec les habitants de la ville. Un grand merci aux artisans boulangers-pâtisseries niçois qui ont participé à cette manifestation en offrant des viennoiseries et baguettes de tradition française. Mais également en prouvant une nouvelle fois la qualité de leur savoir-faire en créant de magnifiques « Pains Tirelire Pièces Jaunes » qui furent exposés pour l'occasion.





Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

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

Comment se faire rembourser de certaines charges pesant sur l'économie de votre entreprise ?

En qualité d'employeur, vous êtes lié par un contrat de travail avec votre salarié et tenu au respect de dispositions légales et conventionnelles. Parmi ses obligations, sont à votre charge des sommes dues à votre salarié, liées notamment à la rupture du contrat, à certains événements survenus dans la vie de votre salarié...



En ce sens, l'ensemble des partenaires sociaux de la branche ont créé, en 1979, un fonds intitulé « **le fonds de péréquation** » (*article 37 bis de la Convention collective nationale de la boulangerie et pâtisserie*), qui permet **d'assurer le remboursement à l'employeur de certaines charges qui peuvent être particulièrement lourdes pour l'économie de son entreprise.**

L'employeur peut ainsi, bénéficier du remboursement des sommes suivantes, versées à son salarié :

- **Les indemnités de congés payés, pendant la période de maternité;**
- Les frais d'examens médicaux prescrits par la médecine du travail;
- **L'indemnité de fin de contrat de travail à durée déterminée,** lorsqu'un tel contrat est conclu pour le remplacement d'un salarié dont le contrat de travail a été suspendu;

- **Les congés pour événements familiaux** prévus à l'article 31 de la Convention collective nationale (mariage du salarié, naissance d'un enfant du salarié, décès d'un enfant du salarié...);
- L'indemnité de licenciement due en cas d'inaptitude à la suite d'une maladie ou d'un accident de la vie privée;
- **L'indemnité spéciale de licenciement et l'indemnité de préavis en cas d'inaptitude** à la suite d'une maladie professionnelle ou d'un accident du travail;
- **L'indemnité de licenciement économique ou l'indemnité de rupture conventionnelle** due en cas de reprise de fonds lors d'une première installation;
- L'indemnité complémentaire due au salarié âgé d'au moins 55 ans en application du dernier alinéa de l'article 33 de la Convention collective nationale. Par ailleurs, au sein de ce fonds de péréquation, a été créé le **Fonds d'Action Professionnelle et Sociale (FAPS)**. Il a

notamment pour objet le financement à titre exceptionnel d'allocation équivalant à tout ou partie des avantages auxquels auraient eu droit certains salariés s'ils avaient satisfait à toutes les conditions requises à la Convention collective et de dossiers présentant un caractère social et humain. Dans ce cas, le dossier est instruit par les services d'AG2R PREVOYANCE et soumis à l'avis d'une instance paritaire, le Comité National Paritaire de la Boulangerie (CNPB), qui détermine souverainement la suite à donner.

Ces deux fonds sont alimentés par une cotisation patronale fixée à 0,37 % du salaire brut limité au plafond de la sécurité sociale. Lors de la création de ce dispositif, la gestion technique des fonds a été confiée par les partenaires sociaux à AG2R PREVOYANCE.

Afin d'obtenir le remboursement de ces sommes, **vous devez remplir un formulaire correspondant à votre demande et l'adresser à AG2R PREVOYANCE** avec les éventuels documents complémentaires nécessaires pour justifier cette demande.

Les formulaires sont disponibles sur le site internet suivant :

<https://www.ag2rlamondiale.fr/conventions-collectives-nationales/ccn-boulangerie-artisanaale/offre-la-prevoyance-collective-dediee-a-la-ccn-boulangerie-artisanaale> (en bas de la page => Documents à télécharger => Entreprises).

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental pour toute information complémentaire.

 retrouvez-nous sur facebook

Aurélie Ribay, l'art d'une reconversion réussie

L'essentiel

Aurélie Ribay propose périodiquement à ses clients de découvrir des pains de sa création, comme son écurieul réalisé sur une base de châtaignes torréfiées, de seigle et de farine de meule, agrémentée d'une touche de miel, d'abricots et de noisettes.

Si Aurélie Ribay a entamé sa seconde vie professionnelle en devenant boulangère, c'est qu'elle a longtemps cherché sa voie. Tour à tour dans les assurances, l'ophtalmologie, le bâtiment, le négoce de matériel informatique, les services bancaires, la jeune femme a décidé un jour d'opérer un virage à 180°. « J'ai terminé responsable commerciale chez MasterCard. Le fait d'avoir eu à gérer des budgets importants m'a permis d'apprendre à maîtriser les calculs de rentabilité, les dossiers de banque et d'acquiescer le sens commercial. Cela m'a rendu service, même si en boulangerie, on ne joue pas sur les mêmes émotions. Ce qui m'a attiré dans la boulangerie, c'est que ce métier cohabitait toutes les cases. J'avais besoin d'un électrochoc professionnel, de revenir à un travail manuel sur une matière vivante, avec un contact direct avec la clientèle », analyse Aurélie Ribay.

À 45 ans, elle dépose donc une demande de FONGECIF auprès de son employeur et se met à frapper aux portes des boulangeries pour découvrir de plus près le métier d'artisan. Puis, elle se rend aux journées portes ouvertes de l'EBP où elle rencontre le formateur Bernard Leblanc. « J'ai eu un coup de cœur pour cette école à taille humaine où j'ai entamé ma formation dans le cadre d'une reconversion avec 6 mois de stages chez Basso et chez Montgolfière (Paris 17^e), pour finir chez Alexine à Montmartre ».



Aurélie obtient son CAP en 2017 et se rend alors sur le fournil de la Fête du Pain pour une expérience hors du commun. « Je ne suis repartie qu'au dernier jour de cette manifestation, en ayant côtoyé tout le milieu de la boulangerie. J'ai vécu un moment exceptionnel de partage et je me suis sentie accueillie par la profession », se souvient Aurélie.

En quête d'un fonds de commerce

Rapidement, la boulangère se met en quête d'un fonds de commerce et elle projette un temps de racheter celui où elle travaille quelques mois, mais une autre enseignante remporte l'affaire. Elle trouve heureusement un bel emplacement par l'intermédiaire d'un marchand de fonds au 36 bis de la rue de Dunkerque, à la frontière des 9^e et 10^e arrondissements de Paris, dans un quartier en pleine évolution. La boulangerie ouvre le 23 mars 2018 à l'enseigne « Aurélie Ribay Boulangère ». « Je voulais proposer essentiellement des pains au levain, ceux que j'aime avec une pointe d'acidité. J'ai choisi Paul

Dupuis comme moulin – Les Moulins Familiaux – pour du blé français et local ».

Dans la boulangerie de la rue de Dunkerque, le campagne, le petit épeautre et les tourtes auvergnates de seigle sont issus de farines biologiques, mais certains spéciaux ne peuvent bénéficier de cette appellation compte tenu d'ajouts d'ingrédients classiques. Le campagne est décliné selon différentes formes : aux noix, pistache, amandes, noisettes ou sésame noir. « Ma tradition est réalisée sur poolish avec une farine Label Rouge et sur cette base, je fabrique un pain au cacao. Nous avons aussi le curcuma-pavot et le pain à l'ail des ours, deux produits très intéressants sur la plan nutritionnel », précise Aurélie Ribay.

Viennoiseries maison au beurre AOP

Au rayon viennoiserie, règnent les classiques réalisés au beurre AOP (Flécharde et Montaigu) et la fameuse torsade de la maison, sucrée ou version salée, une pâte feuilletée avec granola maison, moutarde à l'ancienne, emmental.

« Sur la pâtisserie, nous restons sur des produits très simples avec les flans, la tarte amandine, les éclairs, la tarte aux pommes et les sablés bretons avec crème légère et fruits frais. J'affectionne les gâteaux de voyage, le cake, le kouign amann qui se mangent dans la rue avec les doigts », détaille Aurélie.

Pour le snacking, la boulangère a fait le choix de faire toutes ses découpes elle-même, pour un choix plus vaste de produits de meilleure qualité. Elle fait aussi sécher des légumes avant de les faire mariner et fabrique ses pickles de poivrons, oignons rouges et radis, pour ajouter un peu de croquant à ses sandwiches. Viande des grisons, thon ou fêta, les clients ont toujours le choix de préférer une bonne soupe maison ou une quiche. « Nous vendons aussi des plats en partenariat avec le Scone Café pour répondre à la demande ». Pour Aurélie, le label Boulanger de France collé sur sa vitrine est une évidence. « Le fait maison, on l'affiche et on en parle ! ».

1 L'ail des ours déshydraté est incorporé au lait et le pain est couvert d'un appareil tigré au piment d'Espelette.



ABONNEZ-VOUS

60 €
par an

En France :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

75 €
par an

À l'étranger :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

Abonnez-vous sur notre site et réglez par carte bancaire

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

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. Email

Coupon à renvoyer accompagné de votre règlement à :

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

CAP pâtissier : le certificat d'aptitude professionnelle dans les grandes lignes

Toute personne souhaitant s'orienter ou se reconverter dans les métiers de la pâtisserie et offrir du plaisir sucré, aura pour objectif de passer le CAP, première porte d'entrée professionnelle. Les **formateurs pâtissiers INBP** vous proposent de redécouvrir les contours de ce diplôme.

Acquérir les bases et les bonnes pratiques

C'est en 1955 que fut créé le CAP pâtissier-confiseur-glacier. Actuellement la dénomination s'arrête au CAP pâtissier, les deux autres spécialités faisant l'objet de CAP spécifiques. Depuis sa création, de nombreuses évolutions ont eu lieu, mais fondamentalement les compétences nécessaires pour l'obtention de ce diplôme sont restées les mêmes. Il s'agit de l'acquisition des bases techniques et organisationnelles fondamentales à l'exercice de cette profession exigeante, mais également des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité indispensables dans les métiers de bouche pour la sécurité alimentaire. Le CAP pâtissier est un diplôme d'État, délivré par l'Éducation nationale, inscrit au RNCP, répertoire national des certifications professionnelles. Depuis 2019, le CAP est classé au niveau 3 dans la nouvelle nomenclature (anciennement V).

Le métier de pâtissier est une profession réglementée. Il implique la possession d'un diplôme en pâtisserie, indispensable pour créer son entreprise de pâtisserie fraîche, que sont les produits sur base de produits sensibles tels que les crèmes, les mousses, les ganaches. À défaut, il convient d'avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans ce domaine ou bien encore d'embaucher une personne possédant un diplôme en pâtisserie ou une expérience dans le domaine d'au moins 3 ans. Il est à noter que si ne sont produites que des pâtisseries de



conservation comme les sablés, cookies, cakes, muffins, le CAP pâtissier n'est pas obligatoire.

Le CAP, à chacun son rythme

Par définition, la formation en alternance s'effectue en partie dans une entreprise et le reste du temps dans un centre de formation. Elle a pour avantage de permettre à l'apprenti de se faire une première expérience du monde professionnel, tout en percevant un salaire pendant ses études. L'accès au CAP pâtissier peut se faire en 2 ans après la classe de troisième. L'apprenti est âgé de 16 à 29 ans. En deçà et au-delà, des dérogations sont possibles sous condition. Même s'il n'a pas été engagé par un employeur, le jeune peut débiter son cycle de formation.

L'accès peut se faire aussi en 1 an après un premier diplôme (autre CAP...) ou une seconde professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage. Centres de formation, maisons familiales artisanales et lycées



préparent au CAP.

La formation au CAP en reconversion permet aux personnes d'acquérir les savoir-faire et compétences nécessaires pour initier leur projet. Après une préparation dans un établissement spécialisé, dont la durée est variable selon les centres, un stage de 14 semaines en entreprise sera obligatoire pour la validation finale du diplôme (7 pour le bloc 1 et autant pour le 2).

Certains choisissent de passer le CAP pâtissier en candidature individuelle (candidat libre) et se tournent parfois vers les formations à distance pour s'y préparer.

Les épreuves pour décrocher le CAP pâtissier

Depuis le 1^{er} janvier 2021, une nouvelle mouture du CAP est arrivée! Là où l'épreuve pratique se déroulait sur une journée de 6h30, le nouvel examen se compose de deux modules distincts et indépendants. Jour 1, l'épreuve pratique n°1 (EP1) concerne une production

issue des catégories suivantes: tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage. D'une durée de 4h50, elle est précédée d'une épreuve écrite de 30 minutes abordant la technologie, l'hygiène et l'organisation du travail, et d'un oral de 10 minutes pour la valorisation de sa production.

Jour 2, l'épreuve pratique n°2 (EP2) dure 4h et concerne les entremets et les petits gâteaux. Un écrit de 45 minutes concernant les mêmes thèmes que celui de l'EP1 avec en plus un organigramme de sa production à réaliser est demandé. L'apprenant dispose également de 15 minutes d'oral pour valoriser son travail.

Pour ces deux épreuves, les candidats doivent calculer tous les grammages des recettes demandées dans la commande du sujet.

Après l'examen, la période de 14 semaines de stage en entreprise permettra aux apprenants en reconversion de valider leurs acquis sur les deux modules, établis au regard du « référentiel métier » de la pâtisserie. Les apprenants en alternance, quant à eux, doivent présenter lors d'un oral de 10 minutes le fruit d'un travail individuel ou collectif (dit chef-d'œuvre) qui s'appuie sur des compétences transversales et professionnelles sur une problématique technique, une recette, un ingrédient, un projet d'entreprise, etc.

Cette nouvelle formule permet au candidat, en cas d'échec à l'une des épreuves, de repasser uniquement celle qui aura été ratée.

FOCUS INBP

Reconversion professionnelle

Une autre vie qui passe par la formation

On en entend tous parler, et pas que dans notre secteur. Le phénomène de la reconversion professionnelle ne sera peut-être même plus un phénomène d'ici quelques années, quand définitivement sera intégrée l'idée qu'une carrière se compose d'une succession de métiers. À suivre... Quête de sens, besoin de concret, envie de fabriquer tant avec ses mains que sa tête, se sentir utile, entreprendre pour soi, fuir le bore-out syndrome d'ennui au travail... la liste est longue et à chacun ses motivations le conduisant à sauter le pas. L'INBP accueille depuis très longtemps, ces nouveaux entrants en quête d'une autre vie. Rencontre avec Denis Fatet.



Comment se passent les premiers pas au fournil ?

Dès la troisième semaine de formation, soit en une dizaine d'ateliers, on observe déjà des évolutions. Les stagiaires gagnent en autonomie, sont moins lents. Ils commencent à développer le fameux toucher de pâte. On peut alors commencer à aborder des fabrications un peu complexes pour tout débutant, comme la viennoiserie au beurre et la fameuse baguette de tradition française. Les gestes techniques comme le façonnage, le lamage, l'enroulement des croissants représentent les prin-

cipales difficultés des débuts. Il faut être précis et régulier. La seule solution, c'est de répéter encore et encore. On les fait aussi travailler assez rapidement sur la diviseuse, la façonneuse, le laminoir, toutes ces machines sont à apprivoiser sous notre surveillance afin de ne pas être déstabilisés lors de leur stage en entreprise. Et comme nous travaillons une matière vivante, les apprenants doivent intégrer de nombreux paramètres, tels que la gestion de la force des pâtes et de la fermentation, pour assurer une production commercialisable. Le critère ultime de notation, c'est bien celui-là !

Que viennent chercher ces personnes en reconversion ?

Lorsque l'INBP leur a été recommandé, elles viennent chercher ce que les anciens ont trouvé ici. Un lieu de passion, c'est indé-

niabable, mais aussi un savoir-faire en matière d'enseignement et de progression pédagogique. Ce que toutes les équipes de l'INBP ont toujours eu en tête et ont transmis au fil des générations aux enseignants les plus jeunes, c'est de garantir à chaque personne passée par nos fournils ou labos qu'elle sera dotée des fondamentaux du métier. Et même si quatre mois et demi de formation au CAP et deux mois de stage en entreprise ne sont pas suffisants pour tout maîtriser, le principal est d'intégrer les règles, les gestes, la technologie de base, la philosophie d'ensemble et de savoir qu'à chaque problème de fabrication rencontré, il existe une solution. Il y a très peu de hasard dans nos métiers. Mes collègues pâtisseries vous diront bien la même chose.

Quel avenir pour les nouveaux entrants ?

Il dépend du projet, de la volonté et de l'engagement de chacun. On sait que nos stagiaires sont motivés. Il en faut du courage et de la détermination pour suivre des cours pendant quatre mois et demi, souvent loin des siens, avec des contraintes de révision tous les week-ends. Qu'ils nous fassent confiance, on est là pour les accompagner dans leur désir d'entrer dans nos métiers. Ils viennent souvent de secteurs professionnels très différents. Dire que l'INBP a vu défiler dans ses murs toutes les professions n'est pas si éloigné de la réalité ! Aujourd'hui, de très nombreux postes d'ouvriers et de responsables de production sont à pourvoir en boulangerie-pâtisserie. Il y a des entreprises à reprendre partout en France, en ville, à la campagne, en zone touristique. La création reste aussi une option que certains de nos anciens n'hésitent pas à prendre. Et pour ceux que la mobilité internationale fait rêver, ils partent vivre des expériences souvent inoubliables.



On vous dit tout !

Certifié Qualiopi, l'INBP s'engage à communiquer les indicateurs de satisfaction des stagiaires ainsi que les taux de réussite aux examens.

Accessibles sur www.inbp.com

Prochaines rentrées en août 2022

CAP boulanger - CAP pâtissier
CAP chocolatier-confiseur
INBP INFO 02 35 58 17 99

Le SUV high tech



Le design offre des proportions attrayantes et des éléments de conception minimaliste qui renforcent l'apparence d'un véhicule sophistiqué, moderne et évolué.

© MG

MG Marvel R Electrique

La Marvel R Electrique se présente comme un véhicule intelligent, technologique, doté d'éléments modernes et puissants, qui communique et interagit avec ses utilisateurs. Le design offre des proportions attrayantes et des éléments de conception minimaliste qui renforcent l'apparence d'un véhicule sophistiqué, moderne et évolué.

Ce luxueux SUV high tech mesure 4,674 m de long, 1,919 m de large et 1,618 m de haut. L'empattement mesure 2,800 m et offre donc un espace intérieur plus que suffisant. En plus de son allure attrayante, la MG Marvel R Electrique offre également un intérieur spacieux et étonnant avec un écran tactile de 19,4 pouces et un tableau de bord numérique de 12,3 pouces.

Le coffre propose un volume de 357 litres. Avec la banquette arrière rabattue, il peut être porté à 1396 litres. La version RWD de la Marvel R Electrique offre également 150 litres d'espace bagages sous le capot. En outre,

les clients peuvent compter sur un grand nombre de systèmes de sécurité active sous le nom de MG Pilot, comme sur la MG ZS EV et la MG EHS Hybride Rechargeable.

Le système V2L

Avec une autonomie de plus de 400 kilomètres (WLTP), la Marvel R Electrique offre une grande tranquillité d'esprit, tandis que les conducteurs peuvent compter sur une capacité de recharge rapide à une borne de recharge publique (AC) grâce au chargeur triphasé embarqué de 11 kW. La batterie est également adaptée à la charge rapide (DC) pour la remplir à 80 % en seulement 30 minutes. Parallèlement, la climatisation avec pompe à chaleur interne garantit des performances de charge optimales à basse température. Une autre caractéristique remarquable de la MG Marvel R Electrique est le système V2L (vehicle-to-load). Cette technologie permet à la batterie lithium-ion de fournir de l'énergie à un système électrique externe, par exemple, une pompe

à air, un scooter électrique, un ordinateur portable ou même un autre VE. Cette technologie est considérée comme une innovation importante pour la transition vers une énergie propre et la solution du dernier kilomètre.

Technologie Tri-Moteur

La MG Marvel R Electrique ne se contente pas de dégager de la puissance, elle est aussi à la hauteur par ses performances. La technologie de propulsion utilise un système avancé de

transmission intégrale avec trois moteurs électriques : un sur l'essieu avant et deux à l'arrière.

Le véhicule affiche une puissance maximale de 212 kW (288 ch) et un couple maximal de 665 Nm. Cela permet au SUV d'accélérer de 0 à 50 km/h en seulement 1,8 seconde et de 0 à 100 km/h en 4,9 secondes. La vitesse de pointe est limitée à 200 km/h. Le Marvel R Electrique sera également proposé dans une configuration à propulsion arrière avec deux moteurs électriques.



La MG Marvel R Electrique offre un intérieur spacieux et étonnant avec un écran tactile de 19,4 pouces et un tableau de bord numérique de 12,3 pouces.

© MG

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 car le commerce porteur de cette enseigne est une boulangerie au sens de la Loi du 25 mai 1998*.



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 €



LABOUTIQUEDUBOULANGER.COM

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

maison.du.boulangier.50@wanadoo.fr

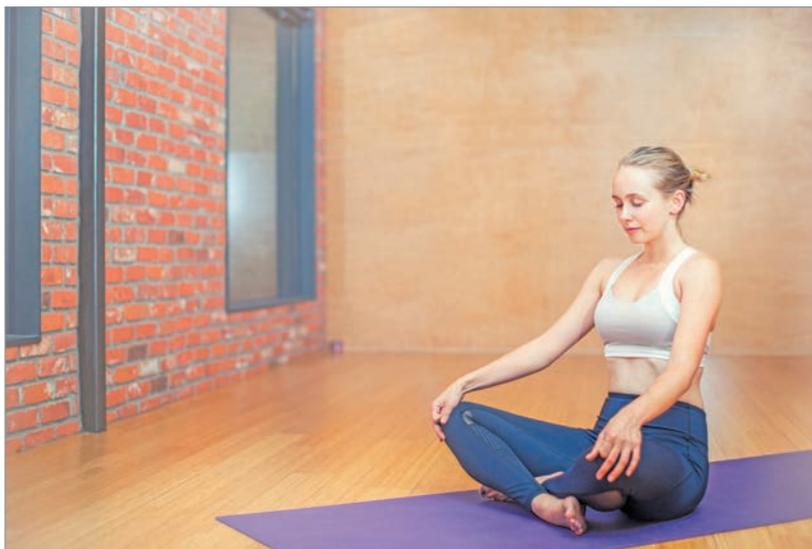
www.boulangerie50.org

www.laboutiqueduboulangier.com

www.enseigne-boulangerie.fr

*Loi du 25 mai 1998. Article L122-17 du Code de la consommation : « Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulangier » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »

Yoga, le bon choix



Printemps en vue avec l'envie de prendre soin de soi et de retrouver la forme. Le yoga fait partie des activités en vogue et accessible à tous, même aux grands débutants. Venue d'Inde, la pratique s'est enrichie au fil des années pour offrir à ses adeptes un lotus aux multiples branches dont on ne sait laquelle cueillir. Hatha, Vinyasa, Ashtanga, Lyengar, Nidra ? Mieux vaut rester zen pour être sûr de sélectionner le bon cours.

Hatha yoga, retour aux sources

Les débutants devraient tous passer par la case Hatha avant de s'aventurer dans un autre cours. Tous les yogas découlent de cette forme originelle. Les postures, également appelées asanas, sont plus statiques que dans d'autres styles. Ce qui permet au corps de ressentir les mouvements et de se relâcher. Elles sont associées à des exercices de respiration (Pranayama) qui apprennent le contrôle du souffle. Le Hatha yoga est accessible à tous les niveaux. Il vous permettra d'acquérir de bonnes bases pour les néophytes et d'approfondir ses connaissances pour les plus avancés.

Ashtanga yoga, plus fitness

Si vous êtes un adepte des cours de fitness et que vous ne concevez pas de rester une heure sur votre tapis sans bouger, l'Ashtanga est fait pour vous. Un yoga dynamique, voire très sportif. Les séries d'asanas, coordonnées avec une respiration profonde (Ujjayi), s'enchaînent avec une difficulté croissante. Mieux vaut être au top de sa forme pour tenter un cours car le rythme est soutenu. Un yoga qui travaille les muscles en profondeur et s'occupe de gagner votre ceinture abdominale.

Vinyasa yoga, intense et dynamique

Le Vinyasa demande déjà une bonne maîtrise de son corps. Il garde les bases de l'Hatha yoga et se mélange avec le côté très physique de l'Ashtanga, dans des enchaînements qui demandent du rythme.

Une séance de Vinyasa sollicite tout le corps dans un mouvement dynamique qui demande concentration et puissance physique. À la fin d'une séance, on apprécie les dix minutes de relaxation profonde (Shavasana).

Les yogas doux

Ils travaillent davantage la relaxation par la respiration et la détente du corps. Le yoga Nidra, également appelé yoga du sommeil, est très proche de la sophrologie. Une séance dure généralement 1h30 et les insomniaques regretteront de ne pas pouvoir amener leur lit directement. Si vous avez des problèmes de dos, vous préférerez le yoga lyengar qui soigne particulièrement l'alignement du corps, comme une séance de rééducation avec votre kiné. Le rythme est lent, les postures sont tenues longtemps, en utilisant autant d'accessoires que nécessaires pour parvenir à une posture correcte sans forcer. Dans la

même veine, le restorative yoga ou le yin yoga maintiennent les postures de relaxation sur une longue durée et remettent votre corps sur la voie de l'équilibre.

Le yoga version fun

On ne peut pas vraiment dire que le yoga du rire soit très académique dans le panthéon du yoga, mais il fait du bien. Une séance repose sur des exercices pratiques pour se détendre les zygomatiques. À côté de cette fantaisie si peu yogis, vous trouverez des mix qui se marient à merveille comme le yoga danse où vous laissez aller votre corps sur le flow de la musique. L'acro-yoga est réservé aux plus experts pour faire des exercices acrobatiques. Le fly yoga, également appelé yoga aérien, se pratique dans un hamac au-dessus du sol pour des sensations nouvelles. Et nous ne parlerons pas du yoga bière, qui procure, certes l'ivresse, mais pas forcément celle de la méditation !

Votre professeur en cinq mots

Certaines qualités sont indispensables pour dispenser un cours à la hauteur de vos attentes...

- Spirituel mais pas gourou ! Fuyez les ambiances New Age qui vous donnent l'impression d'être tombé dans une secte. Le yoga rime avec simplicité ;
- Pédagogue, il viendra corriger votre posture pour vous aider à trouver le bon alignement du corps ;
- Positif, ses encouragements vous donnent envie de vous dépasser ;
- Disponible, il reste à votre écoute et vous conseille sur votre pratique ;
- Compétent, vous allez vite évaluer si votre prof possède une bonne maîtrise technique.

La perle des Pays-Bas



Rotterdam, l'art sur le macadam

Difficile de ne pas tomber sous le charme de cette ville cosmopolite qu'on surnomme « la Manhattan des Pays-Bas ». Premier port d'Europe, Rotterdam est considérée comme la capitale architecturale du pays. Détruite aux trois quarts à cause des bombardements pendant la deuxième guerre mondiale, sa reconstruction a été l'occasion de lui donner un nouveau visage, sous le signe de la modernité et de l'innovation. Les gratte-ciel, qui s'élèvent fièrement le long des canaux, se reflètent dans l'eau pour une balade surprenante où la culture est présente à chaque coin de rue...

L'architecture au premier plan

La gare de Rotterdam, surnommée « the shark », le requin, à cause d'une construction qui rappelle des ailerons, est déjà une œuvre d'art à contempler dès son arrivée. Vous rejoindrez facilement à pied le marché Markthal, qu'on appelle

aussi « la chapelle Sixtine de Rotterdam », avec son plafond incurvé et une œuvre d'art composée de quatre mille carreaux. Impressionnant, le premier marché couvert de Hollande est un régal pour les papilles et pour les yeux. En sortant de ce lieu qui donne le vertige, vous vous retrouverez face à une quarantaine de maisons cubiques, qui vous apporteront l'impression de ne plus marcher très droit ! Conçues dans les années 80 par l'architecte Piet Blom, ces habitations jaunes et bleues en forme de cube incliné à 45° et montées sur un pilier de béton et de bois comme des cabanes perchées, s'intègrent parfaitement dans le paysage. L'une d'elles, transformée en attraction, peut se visiter pour changer son point de vue sur la ville.

Sur le port de Rotterdam...

À côté des édifices ultra mo-

dernes, il reste des coins pittoresques où flâner le long des canaux. Vous pourrez les visiter à vélo ou en bateaux pour une balade romantique.

Le quartier de Delfshaven, sur la rive droite de la rivière Nouvelle Meuse, est un des plus jolis de la ville où les bâtiments ont été épargnés par les bombardements de la guerre. Vous découvrirez ainsi des résidences typiques des Pays-Bas. La sensation de se retrouver hors du temps et de profiter d'une zone très limitée côté circulation. Vous ne pourrez pas manquer le Distilleerketel, un moulin de dix mètres de hauteur, échafaudé en 1727.

Entre deux musées, dont le célèbre Boijmans-Van Beuningen qui abrite des toiles de Rembrandt, Van Gogh ou encore Bruegel, le très moderne Nederlands Fotomuseum, le Wereldmuseum, musée du monde, dédié à l'ethnologie et aux cultures de la planète, une pause au res-

taurant By Ami, situé au bord de l'eau, en face du quartier Katendrecht, vous permettra de vous relaxer avec une délicieuse cuisine en fusion, entouré d'une galerie d'œuvres d'art. Il ne vous restera plus qu'à aller vous aventurer sur le pont Érasme, édifié en 1996. Ce géant de huit cents mètres permet de relier la pointe Wilhelminapier aux quartiers maritimes. De nuit, il est encore plus majestueux et offre toute sa dimension à une ville pas comme les autres.

« Le port de Rotterdam s'étend sur environ 40 km... »

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Dormir dans les maisons-cubes, ça vous tente ? Stayokay Rotterdam a aménagé une auberge de jeunesse et propose de vivre cette expérience pour une nuit unique. À partir de 17€.

Pour en savoir plus : stayokay.com

PHOTO MYSTÈRE



Quel est le nom de cette spécialité ?

- 1 - Le financier
- 2 - Le baskotin
- 3 - La buchette

Réponse : 2 – Originaire de Croatie, le baskotin est associé aux biscuits de mer. Il appartient à la famille des pains dits « cuites deux fois », voire même plus, qui bénéficient d'une longue conservation. Il était d'usage pour les marins au long cours de les recuire une dernière fois afin d'éliminer les éventuelles moisissures, avant de les tremper pour le rendre consommable.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les cannoli siciliens



Les cannoli, pâtisseries siciliennes aujourd'hui vendues toute l'année, sont, à l'origine, des friandises de Mardi gras. Jadis, on en préparait pour le carnaval de Palerme où ils étaient généreusement offerts aux amis.

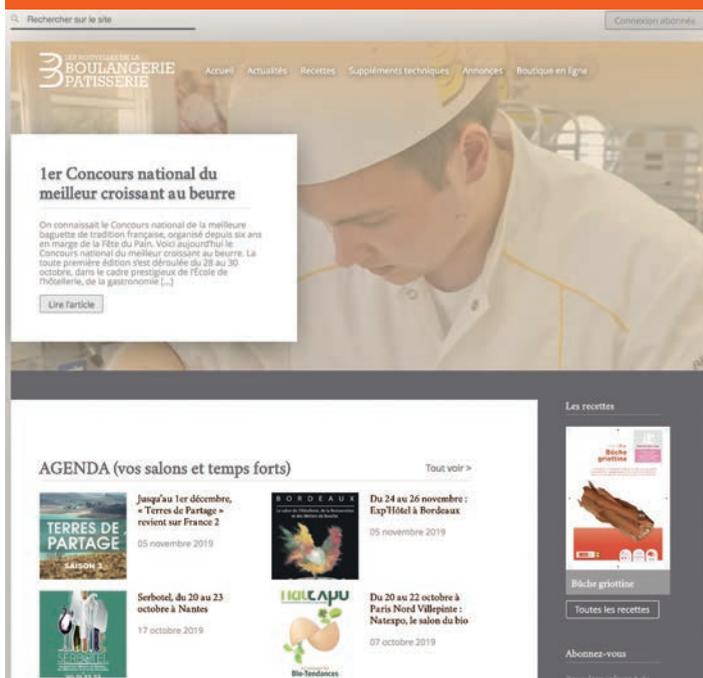
Ce sont des rouleaux de pâte frite, farcis de fromage crémeux, de fruits confits et de pépites de chocolat. Popularisés par les migrants italiens aux États-Unis, ils sont aujourd'hui déclinés en diverses variantes. Le mascarpone ou la ricotta de vache peuvent remplacer la traditionnelle ricotta de brebis et certains y ajoutent du marsala. L'huile d'olive est préférée au saindoux, autrefois utilisé pour frire la pâte.

LES SEPT ERREURS



1) Les crochets à torchon au premier plan 2) Les bretelles du tablier 3) Le pot sur le rebord de la fenêtre à gauche 4) Les ciseaux dans le pot à droite 5) Les doigts de la petite fille sur le plan de travail 6) La dernière bande rouge sur le pull du petit garçon 7) Le câble de la lampe en haut à droite

VISITEZ
NOTRE SITE
INTERNET !



www.lesnouvelles
delaboulangerie.fr



Notre
application
smartphone
pour rester
informé
au quotidien !

FONDS DE COMMERCE

AGENCES

achat | vente | estimation | création

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

ARAMIS

IMMOBILIER

Plus de 200 références
à découvrir dès aujourd'hui sur
aramis-immobilier.com

LE
SPÉCIALISTE
du Sud-Ouest

06.72.94.03.92



76 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Beaux locaux de fabrication 120 m² - Petit Loyer 500 € mois - 5 semaines de congés - Ca en progression constante - Ca Tout boutique 410 000 € - Prix de vente 300 000 € - À voir rapidement ! Réf BP 2322

14 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Pays D'Auge - Typique ! - Affaire de bourg touristique - Très bel équipement - Logement 3 chambres avec jardin et terrasse - Idéale pour couple en première installation - À la vente à 273 256 € FAI. Réf BP 1652

50 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Belle Affaire de Centre-Ville dynamique - Belle espace de vente, magasin refait - Laboratoire spacieux et lumineux matériel complet et récent (four 2 ans) - Logement 2 chambres - 5 semaines de fermeture par an - PV 349 136 TTC FAI - À voir rapidement !!! Réf BP 1577

14 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - En centre-ville ! - Affaire d'angle - Place commerçante - Logement 3 chambres - CA 340 000 € HT à développer - À la vente à 294 936 € FAI. Réf BP 1325

60 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE - Dans une commune sur un axe passager - Labo + Fournil très bien équipés - Beau logement avec 4 chambres - 40 q - 5 semaines de congés - À voir !! Réf BP 3524

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

FONDS DE COMMERCE PARTICULIERS

Dept 72 - Boulangerie-Pâtisserie à vendre Centre-bourg, axe très passager, places de stationnement, concurrence faible, potentiel de développement, bonne rentabilité (CA HT année N-1 : 154 889€)
Local : 70+25m² de boutique: 95 000€, logement 100 m²: 100 000€
Contact : laurence.gaultier0197@orange.fr
Tél : 02 43 45 83 62

ANNONCEURS

Pour la parution du 15 mars 2022, date limite de réception de vos textes et règlements



VENDREDI
4 MARS 2022

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 58 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: 60 € TTC - Prix au numéro : 2,73 € TTC.



MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

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

Ma passion
est entre de
bonnes mains

Crédit photo : Gildas Raffenel - Place Cliché

Alexis Daudin, boulanger-pâtissier à Seynod (74)