



## Taiwan remporte la 11<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie

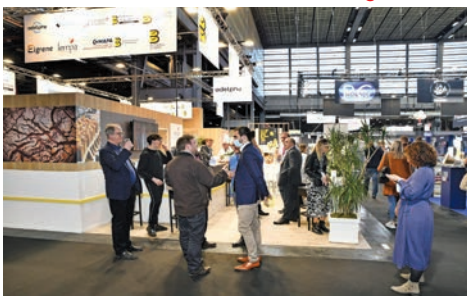


Page 9

### Sirha Europain

Un visitorat qualitatif malgré une baisse de fréquentation

Pages 8 à 10



### Conflit russo-ukrainien

62 % des chefs d'entreprise artisanale directement impactés

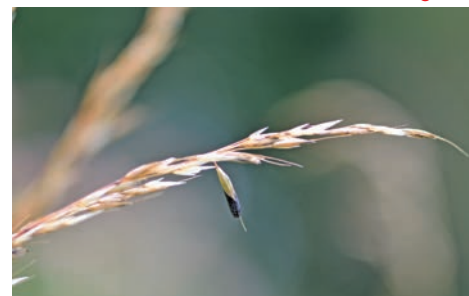
Page 12



### Sécurité alimentaire

Rappel de pains de supermarchés pour cause de toxine

Page 14





Ma passion  
est entre de  
bonnes mains

## **DOSSIER : Sirha Européen, un visitorat qualitatif malgré une baisse de fréquentation**

**P. 8 à 10**



- **5 ÉDITO** : Le pouvoir d'achat, casse-tête du prochain quinquennat ?
- **6 GAGNER PLUS** : Améliorer l'expérience client dans votre boulangerie-pâtisserie
- **12-16 ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS** : 48 nouvelles variétés de blé sélectionnées pour la meunerie française
- **18-22 DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION** : Retour de la Web TV « TV Boulangerie » sur le Sirha Européen
- **23-24 RECETTE INBP** : Barre énergétique
- **25-28 CHEZ MOI, CHEZ VOUS** : Les poules font leur « show'colat » dans la Marne
- **29 CONSEIL DU JURISTE** : Les jours de congés payés et leur fixation
- **30-31 PORTRAIT** : Maison Pottier, l'esprit de famille
- **28 CONSEIL DE PRO** : Complémentaire santé : faire les bons choix
- **33 FORMATION** : Focus INBP
- **34 MOTEUR** : Volkswagen ID. Buzz, une cure de jouvence pour l'iconique T1
- **36 SANTÉ** : Arrêter de ronfler, c'est possible !
- **37 ESCAPADE** : Thalasso, un vrai bain de jouvence
- **38 FAITES VOS JEUX** : Photo mystère, Le saviez-vous ?, Les sept erreurs
- **39 PETITES ANNONCES**



## VOUS ÊTES :

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

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

### PROFITEZ-EN POUR :

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

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

# Le pouvoir d'achat : casse-tête du prochain quinquennat ?



© Frédéric Vielcanet

**La boulangerie-pâtisserie et toute la filière ont un poids considérable dans l'économie française, comme je le rappelais sur Café-croissant votre web TV et représentent 30 milliards d'euros et deux millions d'entreprises.**

À quelques jours du premier tour de l'élection présidentielle en France, la question du pouvoir d'achat suscite toujours de vives discussions, mais surtout, de vives inquiétudes. Le coût de la baguette en est un exemple probant, puisqu'il demeure pour de nombreux Français, un repère de la variation des prix à la consommation.

Les élections sont un moment clé de la démocratie, permettant à chaque citoyen et acteur économique d'exprimer ses préoccupations et aux futurs candidats aux fonctions électives de donner leur vision et leurs propositions pour les résoudre. Nous en avons élaboré 10 !

## **10 séries de mesures concrètes !**

Heurtée de plein fouet par les logiques du commerce organisé, de la standardisation des produits, de la banalisation des prix et la désertification des centres-villes, la Boulangerie-Pâtisserie artisanale entend que soient réaffirmés au plus haut niveau de l'Etat et au Parlement :

- Le soutien au commerce alimentaire indépendant de la proximité ;
- Le soutien au travail artisanal, aux savoir-faire, à la qualité, à la formation, à la transmission, à la reprise ;
- Le soutien à des mesures sociales, économiques, juridiques et fiscales adaptées à la taille et à l'exploitation des TPE financées en propre.

## **La flambée des dépenses et charges**

Le gaz ou l'électricité pour faire tourner les fours, très énergivores, le carburant pour assurer les livraisons ou les emballages papier, les matières premières, la revalorisation de la grille salariale... Tout cumulé, certains boulangers seront probablement contraints de rehausser le prix de leurs baguettes dans les prochaines semaines pour ne pas sacrifier leurs marges.

Depuis le début de l'année, le blé a enregistré une hausse de plus de 70 %, du fait notamment de l'invasion de l'Ukraine par la Russie. Or, les deux territoires sont respectivement quatrième et premier exportateurs mondiaux de blé.

Le 31 mars, l'**Institut national de la statistique et des études économiques (Insee)** estimait que l'**inflation en France atteignait 4,5 % sur un an**. Ces chiffres parlent d'eux-mêmes.

**Le commerce de proximité n'a ja-**

**mais été autant aimé des Français, titre le journal Les Echos du 30 mars.**

La crise sanitaire a renforcé la relation des consommateurs avec leurs commerces de proximité ; **près d'un Français sur deux estime que ce type de commerce a renforcé sa relation avec lui, selon une étude Odoxa pour Epicery.** Et l'attachement aux boucheries, boulangeries, poissonneries, primeurs et autres boutiques est encore plus partagé, puisque 84 % des consommateurs « *leur déclarent leur flamme* ». **Assurer leur maintien, à condition que ces points de vente soient de qualité, semblent prioritaires pour six personnes sur dix.**

**Neuf Français sur dix en ont une bonne image. Les métiers de l'artisanat sont valorisés et c'est une très bonne chose.**

Les supermarchés Leclerc, Intermarché, Netto et U ont lancé une campagne massive de rappel de baguettes vendues dans leurs enseignes, en cause, une quantité trop importante d'alcaloïdes de l'ergot, un champignon parasite qui, en quantité trop importante, peut être dangereux pour la santé. **Le caractère sain des produits, la traçabilité font partie des attentes fortes des consommateurs, cela n'est plus à démontrer, alors cultivons chaque jour notre savoir-faire artisanal !**

Très confraternellement,

Dominique Anract  
Président de la CNBPF



## Améliorer l'expérience client dans votre boulangerie-pâtisserie

**Lorsqu'elle est positive, l'expérience vécue par un client permet d'augmenter son engagement et sa fidélité envers une marque ou un commerce. Quelques exemples.**

### Répondre aux attentes

L'expérience client désigne « l'ensemble des émotions et sentiments ressentis par un client avant, pendant et après l'achat » selon definitions-marketing.com. Cela implique d'offrir une qualité de produits et de services qui réponde aux attentes du client. Ainsi, vous avez conçu un produit dont vous êtes fier, de par sa texture, sa forme, sa saveur, son originalité. Mais comment inciter à l'acheter? Tout d'abord par la place que vous lui accordez en vitrine ou en rayon, puis par l'argumentaire de vente. Si j'étais client, qu'aurais-je envie de savoir sur ce produit? Essentiellement l'origine de ses ingrédients (beurre AOC ou origine du chocolat), ses spécificités et sa conservation. De plus, l'expérience client étant liée aux émotions, demandez-vous ce que le client aimerait

ressentir en voyant ce produit. Ce peut être une émotion renvoyant à un souvenir d'enfance, au goût-mangé à la sortie de l'école... Par exemple, les ours en guimauve chocolat: tous ceux qui les ont connus dans leur enfance essaient de retrouver ce goût du passé. Mettez-les en valeur en les disposant en masse dans une caisse avec une affiche « NOS ours ».

### Faire la différence

L'expérience client, c'est aussi le rapport que le consommateur entretient avec la marque. Ainsi, définir votre marque, ce qui fait votre différence, va renforcer votre réputation. Proposer un produit qu'on ne trouve nulle part ailleurs, une spécialité ou un produit d'une qualité exceptionnelle va vous amener une clientèle ciblée, comme des touristes à la recherche de LA spécialité à rapporter de vacances. Pour cela, vous avez conçu, par exemple, un gâteau de voyage. Vous avez tout d'abord

réfléchi à sa composition qui ne craindra pas le transport, ni les changements climatiques. Il doit être solide, ne pas fondre. Il doit aussi être pratique à manger avec les doigts. Ensuite, vous aurez pensé à son aspect visuel: il doit être gourmand, faire saliver... Enfin, vient la question cruciale de l'emballage. Il se doit d'être à la fois facile à réaliser pour le vendeur et pratique à transporter pour le client. Mettons un gâteau de voyage aux noisettes, rond de 5 centimètres d'épaisseur, avec une bague carton pour souligner son identité: une solution simple pour le vendeur est de le glisser dans un sac plastique avec une attache. Mais cet emballage va-t-il satisfaire le client qui veut en faire un cadeau souvenir? Et s'accorde-t-il à votre désir de rendre votre produit exceptionnel laissant une bonne image de votre boutique? Le client doit revivre l'émotion de ses vacances en le dégustant, ne l'oublions pas! Aussi, vaut-il mieux placer ce produit sur un carton rigide pour

plus de sûreté, l'emballer dans un film alimentaire pour une bonne conservation, avec une étiquette composition réglementaire, puis le présenter soit dans un sachet ingraissable à votre nom, soit dans une boîte, emballage plus prestigieux et plus adéquat pour un cadeau. Dans ce dernier cas, il faut toutefois réfléchir au coût et au stockage du packaging.

### Créer du lien

Enfin, l'expérience client s'exprime par la qualité de la relation client. Cela passe d'abord par la communication en magasin (être à l'écoute des envies et des remarques des clients) et la communication digitale (entretenir la relation sur les réseaux) mais aussi par le soin attaché aux vitrines et à l'organisation d'événements (il se passe toujours quelque chose chez vous), d'opérations éphémères (afin de stimuler l'intérêt en cassant la routine) ou encore par la proposition d'ateliers pour faire découvrir votre savoir-faire.

Fabienne Mouillet  
Source INBP

« L'expérience client est liée aux émotions. »

# TENDANCE...



## • LE CROISSANT SALÉ / FAIT SON RETOUR

Loin d'être désuet, le croissant salé est le produit snacking du moment, servi du petit-déjeuner au dîner.



## • CROISSANDWICHES ET RECETTES REVISITÉES

Autrefois synonyme de cuisine grasse, le croissant au jambon revient sur les tables. Étonnant, à l'heure du manger sain ? Peut-être pas, car en cette époque troublée, le consommateur a aussi besoin de classiques réconfortants. De plus, ce produit fabriqué avec les invendus contribue à la lutte anti-gaspi. Pour l'actualiser toutefois, les chefs le revisitent en version hybride ou sophistiquée. Ainsi, pour le brunch, le restaurant Capitale (Paris) propose un « croissant sandwich » garni de mayonnaise moutardée, dinde fumée, fromage, pickles, oignon, salade, tandis que Cédric Grolet en fait une version Bénédictine avec œuf, saumon, avocat et sauce hollandaise au citron vert. Dans une recette plus classique comme au Limbar (Paris), on mise sur des ingrédients premium : jambon de Paris, comté, cœur de laitue dans un croissant très croustillant et beurré. Amandine Chaignot, elle, décline divers croissants chauds, du traditionnel « jambon-fromage-béchamel », au végétarien d'inspiration italienne « burrata-artichaut-truffe », en passant par le « saumon gravlax-poireaux ».

Centre de Ressources documentaires de l'INBP



Cuisez, refroidissez vos crèmes  
Turbinez vos glaces et Sorbets.  
**Gagnez en rendement !!**

### Principaux programmes :

Pâte à choux, Crème pâtissière, Crème au beurre, Crème mousseline, Crème anglaise, Crème bavaroise, Crèmeux aux fruits et Chocolat, Béchamel, Meringue, Génoise, Pâte à bombe, Pâte de fruit, Ganache, Mise au point chocolat, Glaces et Sorbets !

### PASTO-CUISEUR

Idéal pour les gros volumes !

**Chef Cream 30 kg**

**365,00 € HT / mois\***

**Garanti 2 ans**

Existe en version 60 kg et 130 kg



### PASTO-TURBINE

Idéal en Boulangerie-Pâtisserie

**Multy-Chef 14 kg**

**430,00 € HT / mois\***

**Garanti 2 ans**

Existe en version 20 kg et doubles cuves



*\*Sous réserve d'acceptation du dossier de financement*

Partenaire de :



**CS-CONCEPT**

VALMAR FRANCE (Importateur exclusif)

1 B rue des Herbiottes - 21160 Marsannay-la-Côte Tél. : 03 80 51 23 53  
cs.concept@wanadoo.fr - [www.valmar-france.fr](http://www.valmar-france.fr)

## Bilan

## Un visitorat qualitatif malgré

**Sirha Européen a fermé ses portes après 4 jours de retrouvailles pour l'ensemble des acteurs de la filière boulangerie et pâtisserie venus célébrer la French Bakery. Cette 24<sup>e</sup> édition a réuni 25 000 professionnels, contre 38 000 en 2020, dont 15 % d'internationaux, tous en quête des dernières innovations du marché et de nouvelles opportunités de business auprès des 300 exposants et marques présents. Pour rappel, ils étaient plus de 450 lors du dernier salon.**

« Cette édition de sortie de crise marque la réussite du repositionnement de Sirha Européen », explique Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL events Exhibitions qui organise le salon. « L'axe French Bakery qui associe la qualité à l'innovation a été plébiscité par les exposants comme les visiteurs. »

Plus de 80 nouveautés ont en effet été présentées, dont 8 récompensées par les prix de l'innovation Sirha Européen Awards: le Moulin Melia d'Alma Pro, le four tunnel Multibake Vita avec brûleurs alimentés à l'hydrogène de AMF, la gamme artisanale Un Grain de plaisir proposée par CMA Hauts-de-France et Lesaffre, le puits de lumière naturelle d'intérieur d'Euralux, le Mélange Berrouga des Grands Moulins de Paris, le Scaribac Neo de Scaritech, la plaque de maintien en température de Sofinor ou encore les emballages écoconçus Visiodune de Dune.

## Un visitorat de qualité

Sirha Européen a été dynamique dans le volume d'achats, à l'image des derniers mois qui ont vu croître l'activité de 15 % dans la boulangerie et la pâtis-



Si le visitorat était de qualité pour cette édition de Sirha Européen, la fréquentation est passée de 38 000 à 25 000 visiteurs par rapport à 2020.

serie. Cette période, qualifiée d'historique par le syndicat Ekip, propriétaire du salon, a permis une montée en puissance de la R&D chez les fournisseurs qui ont choisi Sirha Européen pour présenter leurs nouveautés aux visiteurs: « Nous sommes très satisfaits du visitorat présent à Sirha Européen », confirment Manuel et Roger Garcia chez Alma Pro, qui a reçu un Sirha Européen Award pour son Moulin Melia. « Nous sommes venus ici pour les boulangers et pour défendre leurs valeurs, mais aussi pour rencontrer des distributeurs. Et nous avons eu de nombreux contacts qualitatifs. Sirha Européen nous donne des idées et nous pousse à innover grâce à ces rencontres et au large profil des métiers présents sur place. » « Dès la fin du deuxième jour, nous avons fait nos achats en matériel et notre sourcing produits. Pour nous, c'est

donc mission accomplie! », se félicite Fabrice Quero, en charge du sourcing et des achats de la compagnie aérienne mondiale Qatar Airways.

Le Sirha Européen Forum a accueilli une cinquantaine d'intervenants lors de 30 tables rondes pour évoquer les problématiques actuelles telles que le cours et la volatilité des matières premières, le recrutement et la fidélisation du personnel, les évolutions de la boulangerie à l'horizon 2030.

Les Scènes Boulangerie-Snacking et Sucré ont reçu près de 50 professionnels heureux d'échanger avec les visiteurs nombreux sur leurs techniques de conception de levain, brioches, viennoiseries, pâtisseries, et autres produits boulangers et de snacking. Les 3 concours référents du métier – Coupe du Monde de la Boulangerie, Coupe d'Europe de la Pâtisserie et sa sélection

France, et Coupe de France des Écoles – ont, quant à eux, réuni 70 compétiteurs. Sirha Européen a vu se qualifier le Royaume-Uni, la Suède et le Danemark pour la prochaine finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Le salon riche de contenus s'est clos sur la victoire de Taiwan lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui fêtait ses 30 ans, en présence notamment d'Olivier Ginon, président de GL events qui organise Sirha Européen. « Je suis admiratif de cette profession qui se lève à 3 heures du matin pour nourrir des millions de Français », a-t-il déclaré. « Ce savoir-faire s'exporte dans le monde entier, c'est pourquoi nous serons présents avec une ambition renouvelée pour l'édition 2024 de Sirha Européen. » Édition qui se déroulera du 20 au 23 janvier 2024.

## Les chiffres du Sirha Européen 2022

- 300 exposants et marques ;
- 83 nouveautés ;
- 8 sirha européen awards ;
- 25 083 professionnels dont 3 696 internationaux ;
- 74 tables rondes et master-classes
- 103 intervenants
- 3 concours internationaux
- 70 compétiteurs

# é une baisse de fréquentation

## Taiwan remporte la 11<sup>e</sup> édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie

30 ans après sa création, le succès de la Coupe du Monde de la Boulangerie ne se dément pas. Les artisans du monde entier sont toujours présents lors de ce rendez-vous unique, attendu par toute la profession. Pour la 11<sup>e</sup> édition, l'équipe de Taïwan constituée de Wu Tzu Ching (baguette et pains du monde), Li Chung We (viennoiserie) et Hsu Shao Huan (pièce artistique) a remporté le trophée de haute lutte, devant les Pays-bas et la Norvège. L'équipe de France – constituée de Grégoire Bardet (baguette et pains du monde), Julien Auberger (viennoiserie), Mickaël Mugnier (pièce artistique) – finit au pied du podium de cette compétition de très haut niveau, sans avoir jamais démerité. Une belle performance pour les tricolores compte-tenu des conditions de préparation sur une durée écourtée. C'est en 1992 que la Coupe du Monde de la Boulangerie est née sous l'égide de Christian Vabret (MOF), avec pour principal objectif de faire la promotion du métier de boulanger et de développer la qualité du pain dans le monde. Trois décennies plus tard, le contrat est pleinement rempli si l'on considère l'originalité des propositions offertes au public par les 11 équipes lors de la compétition (Corée du Sud, le Costa Rica, La Côte d'Ivoire, le Danemark, l'Egypte, le Maroc, La Norvège, les Pays-bas, Le Sénégal, Taïwan et la France).

### Tradition et créations

Cette année encore, chaque équipe avait à réaliser une série de baguettes françaises de tradition et de pains au levain.



L'équipe taïwanaise s'impose devant les Pays-Bas et la Norvège, l'équipe de France échouant au pied du podium.

Les boulangers devaient également exercer leur sagacité sur des créations libres à partir de blés anciens, des pains biologiques et proposer un pain aromatique faisant référence à leur pays. La veille de la compétition, une enveloppe mystère était tirée au sort pour réaliser un pain à partir d'une farine particulière, de 4 ingrédients et d'une méthode de fermentation imposée. Sur la viennoiserie sucrée, les candidats devaient parfaitement maîtriser le croissant et la brioche, les viennoiseries bicolores et la brioche feuilletée, tout en présentant un éventail de créations exprimant tout leur savoir-faire, un exercice sur lequel l'équipe de Taïwan a excellé. L'épreuve de « panification gourmande » exigeait que les 3 candidats se rejoignent autour de l'activité snacking traiteur, pour créer une gamme de petits sand-

wichs intégrés à la pièce de décor. C'est aussi sur le sens artistique et la finesse de cette pièce de 1,40 à 1,60 m de haut, sur le thème de l'Amour, que le jury international présidé par Makarios Papadopoulos (Grèce) a établi ses notes.

### Rassembler les boulangers

« Dès sa création, ce concours a été conçu pour rassembler les boulangers de tous les pays », indique Christian Vabret, « Et beaucoup de pays frappent à la porte de la Coupe du Monde. Il faut continuer à accompagner nos amis d'Afrique et d'Asie et porter la bonne parole partout, aussi bien en Europe qu'en Amérique, pour faire du bon pain. Cette idée généreuse est toujours d'actualité, sans oublier l'innovation qui fait vivre notre métier qui ne doit pas rester figé dans des traditions séculaires. D'ailleurs, tous ces produits

imaginés lors des Coupes du Monde précédentes, nous les retrouvons aujourd'hui dans les boutiques », note le créateur de la Coupe du Monde. Sponsor de la première heure, l'entreprise Lesaffre, leader mondial de la levure, est devenue le partenaire officiel de la Coupe du Monde avec le temps, s'appuyant sur son réseau international pour organiser les sélections aux quatre coins du monde. « Nous sommes présents sur les 5 continents et nos produits sont distribués dans plus de 190 pays. Nous souhaitons assurer la promotion de la boulangerie à travers la planète et avec la Coupe du Monde, aider les jeunes boulangers de tous les pays à mesurer leur talent et à relever tous les défis », a déclaré Stéphane Lacroix, le directeur commercial de Lesaffre.

Frédéric Vielcanet

## Coupe de France des Écoles : les Compagnons du Devoir s'imposent



Les Compagnons du Devoir ont brillé lors de cette édition en remportant les catégories « Espoirs » et « Excellence ».

Depuis sa création en 2009, la Coupe de France des écoles de Boulangerie Pâtisserie, attire comme un aimant toutes les écoles de la filière boulangère française. CFA ou Lycées Professionnels, elle propose à des jeunes boulangers de moins de 22 ans, le jour de la finale, de concourir par équipe mixte dans les catégories « Espoirs » ou « Excellence », selon le niveau du parcours de formation suivi par les candidats. Près de 50 % des écoles ont déjà participé au moins une fois au concours et pour certaines, elles reviennent chaque année.

D'ailleurs ce succès ne passe pas inaperçu, puisque l'organisation de cet événement a déjà reçu plusieurs sollicitations de pays étrangers pour dupliquer la formule et même une demande de participation directe, des boulangers de la province du Québec. L'épreuve qui se déroulait sur 5 heures au salon Sirha Européen comprenait comme la tradition l'exige, un sujet de boulangerie, un sujet de viennoiserie, un sujet de pâtisserie et pour la catégorie « Excellence », un supplément de produits traiteur.

### Créativité et entraide

La production étant notée sur la créativité, l'organisation et l'hygiène, mais aussi sur l'esprit d'entraide. Au terme de l'édition 2022 sur le thème des « films cultes », l'équipe des Compagnons du Devoir de Bordeaux s'est imposée dans la catégorie « Espoirs » avec Julien Binner, Judith Fauvet-Messat et Loris Libaud - Formateurs Ronan Duro et Frédéric Galisson, alors que l'équipe des compagnons du devoir de Strasbourg remportait la victoire dans la catégorie « Excellence » avec Alison Delcroix, Gauthier Ntepp et Jules Mathonnet - Formateurs Adrien Derossis et Quentin Mathiaud. Le tout sous le regard bienveillant des parrains du concours : Domitille Flichy, fondatrice de la boulangerie d'insertion Farinez'vous et de Joël Defives, MOF en boulangerie et Champion d'Europe 2003. Même Raoul Maeder, président du jury depuis 3 éditions, semblait impressionné par le niveau des candidats. « Autant sur l'imagination, le choix des produits, la présentation et le souci du détail, pour des boulangers-

pâtisseries qui ont 2-3 ans de métier, je trouve le résultat de leur travail exceptionnel! » a déclaré l'artisan de la Boulangerie Alsacienne.

### Des sponsors fidèles

À l'issue du concours, Pierre Tristan Fleury, le directeur du LEMPA ne cachait pas sa satisfaction. « Nous organisons cet événement conjointement avec EKIP, la fédération des équipementiers et de nombreux partenaires. C'est un concours ouvert à tous, qui est le reflet de l'intégralité de la filière de la boulangerie française. À ce jour, plus de 400 candidats sont passés par cette épreuve et pour 80 % d'entre eux, ils sont toujours en activité dans le métier. Pour certains, ils sont même à la tête d'une ou plusieurs boulangeries. Ce sont des entrepreneurs qui ont des projets et qui sont passionnés par leur métier. Il faut préserver ce concours d'intérêt général, car ces jeunes boulangers-pâtisseries sont les employés qualifiés et les repreneurs de demain ».

Frédéric Vielcanet

## Le Royaume-Uni remporte la Coupe d'Europe de la Pâtisserie

Compétition également très attendue, la Coupe d'Europe de la Pâtisserie a vu la victoire du Royaume-Uni, représenté par Michael Ho Lam Kwan et Nicolas Houchet, devant la Suède et le Danemark. Ces trois nations vont rejoindre le Japon, la France et l'Italie – tenant du titre – pour la Coupe du Monde qui se déroulera les 20 et 21 janvier 2023.

Les équipes ont dû réaliser deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant et deux pièces artistiques

de 145 cm, sous les yeux de François Perret, Président d'Honneur de cette édition et actuellement Chef Pâtissier du Ritz Paris et Meilleur Pâtissier de restaurant du Monde en 2019. « C'est une compétition de haut niveau mettant en avant la magie du métier, avec des différences entre les équipes mais une belle diversité parmi les pièces proposées », commente François Perret. « On a retrouvé à la fois modernité et tradition, avec beaucoup de recherche dans le travail. Dans un mé-



tier sans limite comme le nôtre, c'est très intéressant de voir à quel point les équipes peuvent être créatives. »

Cette compétition a également permis de sélectionner

les membres de l'équipe de France en les personnes de Georges Kousanas et Jérémy Massing qui représenteront notre pays lors du prochain mondial.

# Avec l'assistance simplifiez vous la vie

La garantie assistance de la complémentaire santé de votre profession vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

## Les services proposés dans votre nouvelle assistance

### Un nouveau service de téléconsultation médicale :

Vous avez une question de santé ou besoin d'un avis médical ? Vous bénéficiez du service de téléconsultation pour vous et vos proches.

Des médecins sont disponibles 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez, en France ou à l'étranger pour assurer une consultation et si besoin vous délivrer une ordonnance.

### Une enveloppe de services d'un montant défini intervenant lors d'évènements de vie tels que :

- Voyage privé et professionnel,
- maternité,
- hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire,
- maladie redoutée,
- décès.

### 2 modules de prévention :

- les troubles musculosquelettiques (dont les lombalgies),
  - le sevrage tabagique.
- (disponible par téléphone, du lundi au samedi, de 8h à 20h)

Pour plus d'information :



Un seul numéro depuis la France  
ou l'étranger :

**+33 1 41 85 82 84**  
(prix d'un appel local)

Service disponible  
**24/24 - 7j/7**



## International

# 62 % des chefs d'entreprise artisanale directement impactés par le conflit russo-ukrainien

Dans une enquête menée par CMA France, 62 % des chefs d'entreprise artisanale interrogés disent être directement impactés par le conflit russo-ukrainien. Plus d'un mois après le début de la guerre en Ukraine, les artisans ressentent déjà les premières conséquences économiques sur le développement de leur activité et réclament la mise en place rapide d'aides prioritaires afin de préserver l'activité économique du secteur.

Dans une précédente étude menée par le réseau des CMA en janvier 2022, 28,2 % des chefs d'entreprise artisanale disaient ne pas avoir ménagé leurs efforts pour développer et gérer autrement leur activité sur les 6 derniers mois. Face à l'urgence de la situation, l'optimisme des artisans et la bonne dynamique du secteur se retrouvent impactés. Le réseau des CMA constate de ce fait une inquiétude généralisée.

La nouvelle enquête, menée du 25 au 30 mars 2022 auprès des chefs d'entreprise artisanale, permet aux CMA de mesurer l'ampleur de l'impact. Le réseau des CMA relève ainsi que 3 difficultés représentatives de la tendance nationale se distinguent : la hausse du coût de l'énergie, les difficultés d'approvisionnement et la baisse du chiffre d'affaires.

De même, 11 % des chefs d'entreprise interrogés estiment que leur activité est déjà fortement impactée par le conflit. Pour la moitié d'entre eux, ils estiment



Parmi les principaux impacts ressentis par les chefs d'entreprise artisanale relevés par l'étude de CMA France : la hausse du coût de l'énergie, les difficultés d'approvisionnement et la baisse du chiffre d'affaires.

même que leur activité est impactée à moins de 25 %. Ces remontées du terrain ont alerté le réseau des CMA sur la nécessité

de mettre en place des mesures rapides de soutien.

Le réseau a également interrogé les artisans sur les aides prioritaires à mettre en place :

- 30 % ont répondu avoir besoin d'une aide pour maintenir leur chiffre d'affaires ;
- 26 % ont répondu avoir besoin d'une aide pour le carburant.

En réponse à ces inquiétudes, CMA France redouble d'efforts pour maintenir le soutien à la filière artisanale et redonner confiance aux artisans et souligne la nécessité de renforcer

les mesures d'aides aux entreprises artisanales.

En effet, si le plan de résilience économique et sociale, présenté par le Gouvernement le 16 mars 2022, affiche des ambitions importantes, il ne cible pas encore suffisamment les artisans qui sont au cœur de l'économie de proximité. Ainsi, pour faire face à l'envolée des prix, à l'augmentation des charges, à la baisse des marges, aux tensions de trésorerie, et surtout au manque de visibilité, le réseau des CMA a fait remonter des propositions concrètes telles que :

- La mise en place à titre temporaire d'un chèque énergie (permettant de limiter la hausse des factures de gaz ou d'électricité) ;
- La réduction à la pompe de 35 centimes par litre de gazole ;
- La non-dégradation par les assureurs crédits de la cotation des entreprises ;
- L'obligation faite aux fournisseurs de garantir leur prix pendant au moins 3 mois.

Solidaires, les CMA se tiennent également prêtes à accompagner les travailleurs ukrainiens qui seront en recherche d'emplois dès que le Gouvernement aura déterminé les conditions administratives de leur recrutement.

« Le sentiment qui prédomine chez les artisans est celui de la solidarité à l'égard du peuple ukrainien. À ce sentiment de solidarité s'ajoute ensuite le sentiment d'inquiétude lié aux conséquences économiques de cette guerre. 59 % des chefs d'entreprise artisanale estiment leur activité impactée à moins de 25 %. Il est de notre devoir de les rassurer et de leur apporter notre soutien pour maintenir la bonne dynamique économique du secteur », précise Joël Fourny, président de CMA France.

## Remise carburant, c'est parti !

Depuis le 1<sup>er</sup> avril dernier, la remise carburant – mesure phare du plan de résilience économique – est entrée en vigueur. Concrètement, elle se traduit par une remise de 15 centimes d'euros hors taxe par litre pour les essences et gazoles, cette réduction pouvant atteindre 18 centimes d'euros selon les niveaux de TVA appliqués sur les produits pétroliers. Cette aide est enfin de 15 euros par MWh pour les gaz naturels carburant et de 29,13 euros pour 100 kg net pour le GPL-c. Cette mesure durera jusqu'au 31 juillet prochain.

**Livre**

# Lesaffre publie « Au cœur de la fermentation »



Acteur mondial de référence dans le domaine de la fermentation depuis près de 170 ans, Lesaffre met à la disposition du grand public un ouvrage intitulé « Au cœur de la fermentation ». Ce livre a pour objectif de faire découvrir au plus grand nombre les bienfaits de la fermentation et des aliments qui en sont issus.

À travers cet ouvrage édité chez Flammarion et réalisé en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, la volonté de Lesaffre est de mieux faire comprendre le formidable apport de la fermentation grâce aux micro-organismes que sont les levures et bactéries, pionnières de la vie sur Terre et omniprésentes dans notre environnement. Le processus de fermentation, autrefois limité à la conservation alimentaire, est devenu aujourd'hui une réponse pour préserver et mieux nourrir la planète. D'autant plus que ces dernières années, avec la découverte de l'importance du microbiote par les consommateurs, le lien entre fermentation et santé humaine s'est renforcé.

« Le procédé de fermentation est à la fois très ancien et très

*actuel. En effet, on retrouve des ingrédients ou aliments issus de la fermentation dans de très nombreux plats et boissons du quotidien. Et pourtant, il s'agit d'un procédé méconnu, même en France, le pays du pain, du vin et du fromage! Grâce à ce livre, nous souhaitons présenter la fermentation, et les bienfaits des micro-organismes au grand public »,* explique Thomas Lesaffre, Directeur Marketing Ingrédients de Panification, chez Lesaffre.

Le livre retrace à travers une approche pédagogique, ludique et divertissante, l'histoire de la fermentation, puis dresse un panorama des produits phares (pain, fromage, bière, café, yaourt...) issus de la fermentation. Il nous plonge dans un monde de saveurs insoupçonnées. Une trentaine de recettes gourmandes, faciles (pickles, gravlax de saumon, bretzels, kombucha...) ou plus recherchées, concoctées par les chefs de l'Institut Paul Bocuse, permettront à chacun de découvrir les richesses gustatives qu'offre la fermentation.

**« 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](http://mutuelle-medicis.com)

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



## Association Nationale de la Meunerie Française

### 48 nouvelles variétés de blé sélectionnées pour la meunerie française

L'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) vient, comme chaque année, de mettre à jour la liste des « Blés Pour la Meunerie Française » (BPMF). Cette dernière vise notamment à favoriser la culture des blés à forte valeur boulangère ou biscuitière et définir les variétés qui peuvent composer les mélanges destinés à la meunerie, en fonction du débouché en panification ou biscuiterie.

Pour cette année 2022, 174 variétés figurent sur la liste des blés meuniers, dont 48 nouveautés. Parmi ces dernières, vingt blés meuniers viennent compléter la liste des Variétés Recommandées pour la Meunerie (VRM), liste qui intéresse plus particulièrement notre profession. Ils se composent de neuf blés panifiables (Agenor,



Autricum, Grekauext, Junior, LG Asterion, LG Audace, Prestance, RGT Letsgo, Sy Admiration), un blé de force (Toerema), deux blés biscuitiers (LG Skyscraper, SU Ecusson), cinq blés bio panifiables (Alicantus,

Apexus, Cecilius, Christoph, Wendelin) et trois blés bio biscuitiers (Adriatic, Hansel, SU Ecusson).

Dans le domaine des Blés Pour la Meunerie Française (BPMF), quatre blés panifiables re-

joignent cette liste (Cervantes, Hyacinth, KWS Agrum, Spacium), tandis que quatre autres en sont retirés à la demande des obtenteurs (Cellule, KWS Tonnerre, Sanremo, Solehio<sup>ext</sup>).

Pour rappel, les variétés de blé tendre destinées à la meunerie sont étudiées par la Commission matières premières de l'ANMF en partenariat avec Arvalis-Institut du Végétal, le Comité Technique Permanent de la Sélection, l'Enilia-Ensmic, l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique, le Groupe d'étude de contrôle des variétés et des semences (Geves) et le groupe Qualtech sur la base des résultats d'analyses technologiques et de valeur meunière.

## Sécurité alimentaire

### Rappel de pains de supermarché pour cause de toxine

Après la baguette à 0,29 € vendue par les grandes surfaces, voici venu le temps des pains contaminés par des toxines. En cause, la présence d'alcaloïdes de l'ergot en quantité supérieure aux valeurs maximales dans différents pains (baguette, campagne, bâtard...) commercialisés par les enseignes Leclerc, Intermarché, Netto et les magasins Super U.

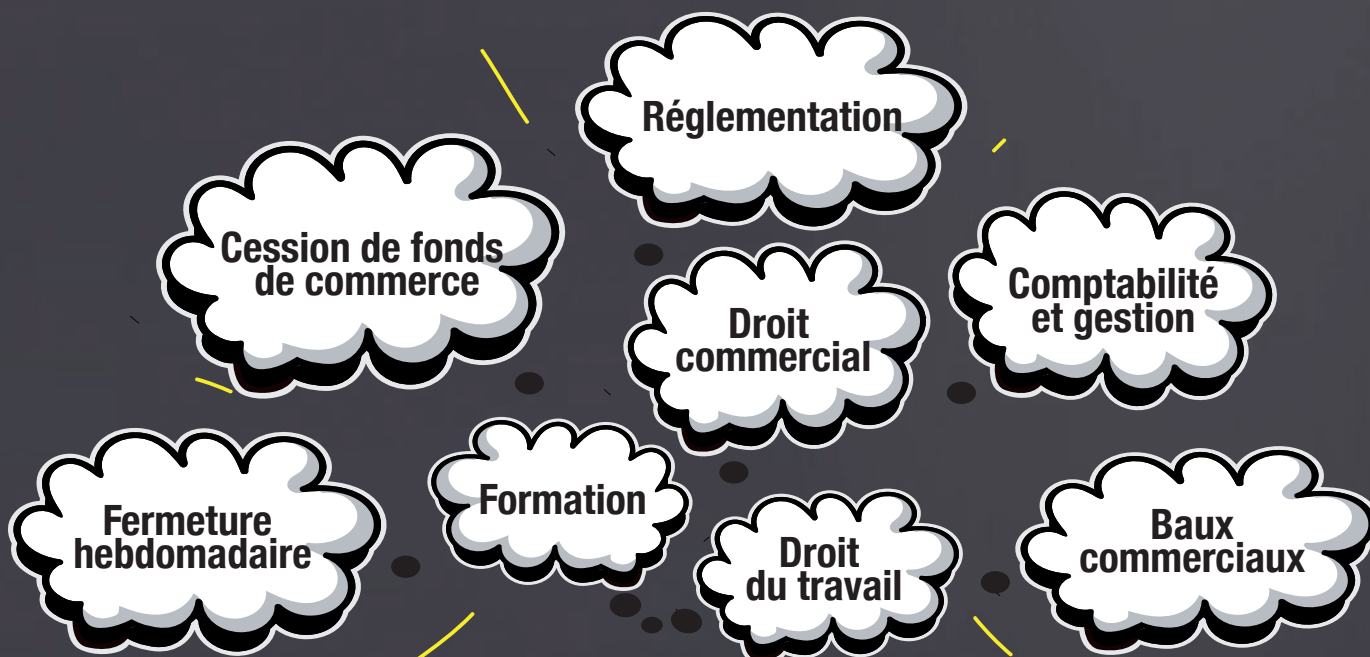
Plus communément appelé l'ergot du seigle, il s'agit d'un champignon du groupe des ascomycètes, parasite du seigle. Les alcaloïdes qu'il contient sont responsables

d'une intoxication appelée l'ergotisme qui est en particulier lié à l'acide lysergique, dont est dérivé le LSD, une drogue aux effets psychotropes puissants.

Dangereux pour la santé et ayant fait l'objet d'un signalement sur la plateforme Rappel Conso (<https://rappel.conso.gouv.fr/categorie/45/1>), ces produits ne doivent pas être consommés et être détruits.

Cette nouvelle alerte liée à l'industrie agroalimentaire pose une fois de plus cette question cruciale : la sécurité alimentaire doit-elle être sacrifiée sur l'autel des prix ?





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

**REGAIN**  
**01 53 70 68 68**  
ou écrivez à [regain@boulangerie.org](mailto: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](http://www.boulangerie-regain.org)

## Matériel

### Nouvelle gamme et digitalisation pour Panem International

Panem International, spécialiste des équipements intégrant la maîtrise du froid, a présenté à l'occasion du Si-rha Européen une gamme de produits entièrement modernisée, avec un inox texturé et de nouvelles interfaces. Les meubles de fermentation contrôlée, de froid positif et de surgélation ont ainsi été relookés avec de nouvelles platines électroniques tactiles, encore plus innovantes. Mais l'année 2022 sera surtout chez Panem celle de la digitalisation au service de la fluidification du parcours client. « *Devant le développement de notre activité, les outils digitaux seront des le-*

*viens majeurs pour franchir de nouveaux caps* », explique Christophe Batanero.

Ainsi, un tout nouveau site institutionnel a vu le jour en début d'année, qui sera suivi cet été d'un tout nouveau site de vente en ligne de pièces détachées. Véritable innovation, ce nouvel outil permettra aux membres du réseau de commander directement grâce à un accès privilégié. Accessible par tous, il permettra également aux distributeurs non membres du réseau de commander, avec une tarification sur demande. Les distributeurs et réseaux bénéficieront également sous peu d'un site extranet afin de

faciliter les échanges et leur expérience utilisateur.

Pour information, Panem international, fabricant d'équipements destinés aux boulangers-pâtisseries, a réalisé en 2021 son plus haut historique tant en chiffre d'affaires qu'en prises de commandes (meubles, linéaires de vente et SAV). Avec une croissance de + 13,6 % et un chiffre de d'affaires de 12,5 millions d'euros, l'entreprise deux-sévrienne affiche de fortes ambitions pour 2022.



## Concours

### Révélez votre créativité avec les Vergers Boiron



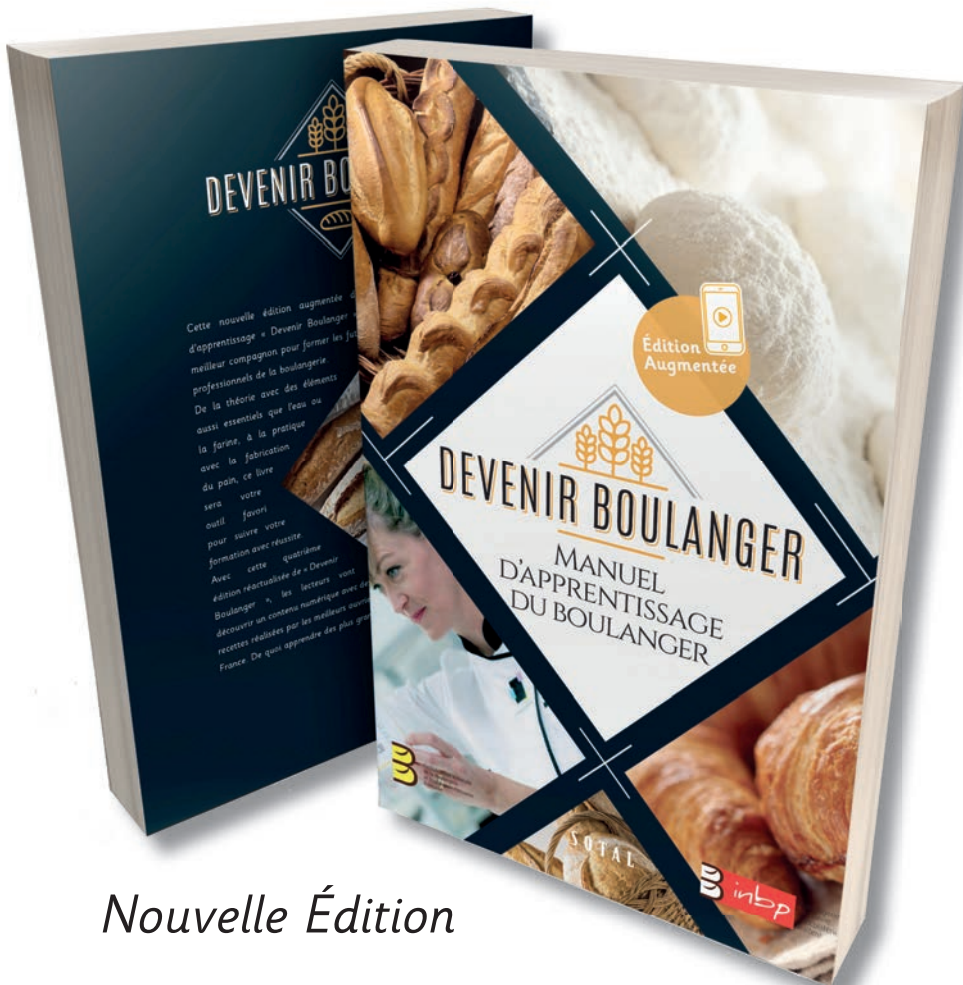
En 2022, Les Vergers Boiron célèbre les 80 ans de la marque. À cette occasion, est lancée sur Instagram une opération exclusive à l'attention de tous les professionnels du goût. Les participations sont ouvertes jusqu'au 27 mai 2022. Dans le cadre de ce concours, les participants sont invités à imaginer une création inédite, salée ou sucrée, à partir d'une ou de plusieurs

purées de fruits Les Vergers Boiron. Ils auront jusqu'au 27 mai 2022 pour la partager sur leur compte Instagram, accompagnée du hashtag **#unitedbyfruit** et de l'identifiant **@les-vergers-boiron**.

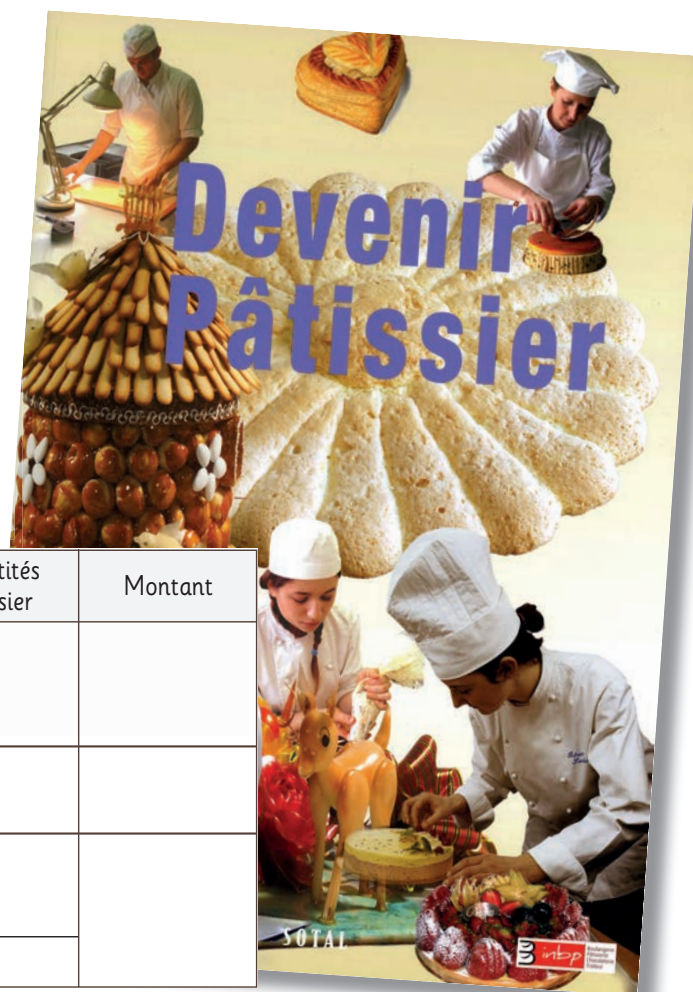
À l'issue de l'opération, seront annoncés les noms des 7 participants dont la création aura récolté le plus de « like ». De son côté, Les Vergers Boiron décernera son coup de cœur à un

huitième participant. En plus de voir leur créativité récompensée, les 8 professionnels ainsi distingués figureront aux côtés d'autres chefs de renom dans le livre anniversaire Les Vergers Boiron qui paraîtra en fin d'année. Leur recette, accompagnée d'un portrait/témoignage, sera publiée dans cet ouvrage retraçant l'histoire des 80 ans de la marque. Plus d'informations : **[www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)**

# 2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



*Nouvelle Édition*



| Tarif public - France Métropole              | Prix unitaire<br>TTC | Quantités<br>Boulangier | Quantités<br>Pâtissier | Montant |
|----------------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|---------|
| <b>De 1 à 9 exemplaires</b>                  |                      |                         |                        |         |
| Livre Devenir Boulanger                      | <b>39 €</b>          |                         |                        |         |
| Livre Devenir Pâtissier                      | <b>25 €</b>          |                         |                        |         |
| <b>10 exemplaires et +</b>                   |                      |                         |                        |         |
| Livre Devenir Boulanger                      | <b>32,70 €</b>       |                         |                        |         |
| <b>Frais de port :</b>                       |                      |                         |                        |         |
| - 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 |                      |                         |                        |         |
| <b>TOTAL A PAYER</b>                         |                      |                         |                        |         |

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 \_\_\_\_\_

## Sirha Européen

### Le retour de la Web TV « TV Boulangerie » sur le salon

**L**a Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a de nouveau affirmé sa présence sur le salon référent en matière de boulangerie-pâtisserie : le Sirha Européen. Installé dans le parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris, ce **salon professionnel comptait 300 exposants et a rassemblé plus de 25 000 professionnels**. Pour l'occasion, la Web TV « TV Boulangerie » a fait son grand retour avec un espace dédié sur le stand de la CNBPF. Au programme, 20 émissions sur 4 jours, soit 5 émissions quotidiennes diffusées en direct sur le salon et sur les réseaux sociaux de la Confédération. Animées par Gilles Villayès et Alexandra Coutant (Vikensi), ces derniers ont pu questionner différents élus, experts sur des thématiques ciblées :

- L'ouverture du salon;
- Conseils pour la création ou le rachat d'une entreprise;
- Les concours de la profession indispensables pour faire évoluer le métier;
- Les nouvelles variétés de céréales;
- Le savoir-faire du boulanger à travers la marque Boulanger de France;
- Focus sur l'emploi et l'apprentissage;
- Les concours sur le salon;
- La boulangerie anti-gaspi et éco-responsable;
- Adhérer à un groupement professionnel de la boulangerie;

#### Web TV

Vous pouvez visionner les émissions sur la chaîne **YouTube « Confédération Nationale Boulangerie »** et la page Facebook **@ConfederationBoulangerie**.



- Protection sociale et prévention santé pour les boulangers;
- Commencer la journée avec un bon petit déjeuner à la française;
- La baguette symbole du patrimoine gastronomique de la France;
- Eigrene œuvre en faveur de la compétitivité des artisans;
- La Fête du Pain;
- Même le meilleur pain ne se vend pas tout seul;
- On ne peut être au four et au moulin;
- Reconversions professionnelles : quelles formations s'offrent à vous?;
- L'éducation à l'alimentation;
- L'empreinte carbone des champs;
- Résultats des concours et bilan du salon.

Ces émissions s'adressent aux professionnels mais également aux consommateurs avec pour objectif de renseigner sur le secteur, les tendances actuelles et les perspectives d'avenir de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Des experts ont pu porter un éclairage à leur spécialisation afin d'aborder un large spectre de thèmes. Le sujet de la formation a été évoqué à plusieurs reprises notamment

par le prisme de l'apprentissage, des concours et de la reconversion professionnelle. La boulangerie-pâtisserie offre de nombreuses opportunités pour les jeunes mais pas seulement, puisque le champ des possibles s'étend à tout un chacun avec des formations qualifiantes qui permettent à des professionnels de changer de vie avec « *une nouvelle jeunesse, un nouveau projet, une ambition* », comme le souligne **Estelle Lévy**, consultante spécialisée en vente en boulangerie et intérimaire en charge de la formation à la CNBPF. Les concours sont très formatifs avec de longues sessions d'entraînement et des épreuves faisant appel à une maîtrise du stress, des gestes et un grand sens de la créativité. « *On apprend en accéléré, parce qu'on s'entraîne beaucoup, c'est beaucoup de travail en répétant les gestes, donc c'est vrai qu'on progresse très vite* », partage **Manon Pennaneach**, lauréate du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France en Boulangerie » 2021.

On note également plusieurs focus sur le quotidien du boulanger-pâtissier : la création/

reprise d'une entreprise, la protection sociale, la fiscalité énergétique mais aussi l'adhésion à un groupement professionnel « *avec des professionnels qui peuvent faire gagner du temps aux adhérents en les renseignant précisément sur ce qu'il faut faire dans telle situation* », précise **Sébastien Doley**, secrétaire général du Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Des émissions ont également été consacrées à des acteurs essentiels : les vendeurs et les meuniers.

Questions alimentaires et environnementales étaient au rendez-vous sur les céréales, l'importance de revaloriser le petit-déjeuner, la baguette comme symbole gastronomique et culturel français, l'éducation à l'alimentation, l'éco-responsabilité en boulangerie et la marque « Boulanger de France » qui valorise la fabrication artisanale.

C'est le président de la CNBPF, **Dominique Anract** qui a inauguré la première émission sur l'ouverture du salon et l'a conclu par des remerciements à tous les partenaires pour leur soutien et leur présence sur le salon.

## Emploi

### Signature de la Charte de développement de l'emploi et des compétences dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale

**L**undi 28 mars, a eu lieu la signature de la Charte de développement de l'emploi et des compétences dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale par la Ministre du Travail Elisabeth Borne, avec les représentants du secteur de la boulangerie au Ministère de l'Emploi, du Travail et de l'Insertion. Les branches de la boucherie-charcuterie artisanales et celles de la boulangerie-pâtisserie artisanale étaient représentées : des métiers au cœur de la gastronomie française qui mobilisent des savoir-faire. Malgré leur dynamisme, ces secteurs sont confrontés depuis plusieurs années à des difficultés de recrutement. **Cette charte se doit de**



**répondre aux besoins de recrutement et renforcer l'attractivité du secteur.**

La Confédération Nationale de la

Boulangerie-Pâtisserie Française était représentée par Christian Martin, président de la Commission Paritaire Nationale de l'Em-

ploi et de la Formation Professionnelle (CPNEFP) et vice-Président de la CNBPF, accompagné de Delphine Mau, directrice juridique de la CNBPF.

Plusieurs axes ont été énoncés :

- Contribuer à développer l'orientation des jeunes et des adultes vers le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale ;
- Accompagner les entreprises et leurs salariés dans la mise en place de mesures en faveur de l'attractivité des métiers ;
- Faciliter, accompagner les recrutements et agir sur la qualité de l'emploi ;
- Développer les compétences et contribuer à la construction de parcours de formation.

## Haute-Saône

### Assemblée générale de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers

**L**a Fédération des Boulangers de la Haute-Saône a organisé son assemblée générale le 21 mars à la mairie de Vesoul en présence de la députée Barbara Bessot-Ballot, de Dominique Anract, et de Damien Paroty, président de la Chambre des Métiers délégation Haute-Saône.

Le Président Zabée, après le rapport moral, a rappelé les objectifs 2022 : Salon Européen venue le 28 mars des jeunes apprenants en Brevet professionnel et Brevet de maîtrise en boulangerie accompagnés de leurs formateurs, Maud Bouveret et Sébastien Chevallier MOF, Fête du Pain le dimanche 15 mai avec ses différents concours, Collection de Fèves Épiphanie 2023, Stage Bûches du 7 novembre.

La Fédération a proposé au Président Anract de créer une association « Boulangers sans frontières » qui consisterait à subvenir aux

besoins nutritionnels, dont le pain, à certaines populations dans le besoin et, en parallèle, d'exporter le savoir-faire de la baguette artisanale.

Barbara Bessot a apporté tout son soutien aux boulangers par sa présence et ses propos : « *Mobiliser toute la filière des agriculteurs en passant par les meuniers et enfin les boulangers pour subvenir aux besoins de malnutrition des populations et promouvoir le savoir-faire artisanal français. Reste que les fluctuations des cours du blé impacteront les artisans boulangers à moyen terme, malgré un approvisionnement en blé suffisant sur les 3 à 6 prochains mois* ». La députée de la Haute-Saône a également rappelé les points suivants :

- Écoute de la filière pour trouver des solutions dédiées au travers ou en appui du Plan Résilience ;
- Soutien aux filières profes-



Madame la députée Barbara Bessot-Ballot aux côtés de Bernard Zabée, président de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers de la Haute-Saône

- sionnelles à travers le prolongement des aides à l'apprentissage #1jeuneIsolution ;
- Vote de la Loi Indépendants qui

sécurise mieux le patrimoine personnel des entrepreneurs grâce à un statut dédié ;

- Candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain française au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco, reconnaissant sa tradition gastronomique et culturelle ;
- Travail de fond sur les relations commerciales et la valeur de la fourche à la fourchette, même si l'exemple de la baguette à 29 centimes montre que la logique de guerre des prix reste coriace ;
- Actions de dynamisation des centres-bourgs en ruralité avec Action Cœur De Ville et Petites Villes de Demain ;

« *Bravo à Bernard Zabée* », a déclaré le Président Anract, « *pour son investissement sans faille au service des artisans et de la jeunesse à travers les filières de l'apprentissage!* ».

# C'est la FÊTE DU PAIN !

25<sup>e</sup> édition  
Du 16 au 22 mai 2022

## Affiche de la 25<sup>e</sup> édition de la Fête du Pain : décryptage

La Fête du Pain est un événement incontournable de la profession qui a lieu chaque année autour du 16 mai, jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers. Après deux années blanches en raison d'un contexte sanitaire compliqué, la traditionnelle fête qui célèbre le pain et le travail en boulangerie fait son retour **du 16 au 22 mai pour une 25<sup>e</sup> édition placée sous le thème de la « transmission du savoir-faire artisanal »**. Pendant toute cette semaine, les boulangers-pâtisseries et groupements professionnels pourront organiser leurs propres animations. Pour faire connaître la Fête du Pain au plus grand monde, consommateurs, professionnels... Une affiche est traditionnellement réalisée et est en charge de promouvoir les valeurs qu'inspire l'évènement.

À chaque Fête du Pain, son affiche. Cette année, c'est l'illustrateur **Nicolas Bory** qui a réalisé le support visuel que les artisans boulangers-pâtisseries pourront apposer sur leurs vitrines (format A3 30 x 40 cm) ou partager sur leurs réseaux sociaux en format numérique. Cette affiche a été dévoilée lors du salon Sirha Européen le 28 mars dernier sur la web-

tv qui lui était consacrée par **Claudine Peirone, vice-présidente de la Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information**.

**La réflexion de cette affiche a été menée par les membres de la Commission présidée par Xavier Bordet, lors de plusieurs réunions.** L'objectif était de réfléchir à l'aspect esthétique de l'affiche mais également à sa dimension symbolique : que va-t-elle représenter et quels messages va-t-elle transmettre ? Une volonté unanime des membres de la CCPI lors des échanges : créer une affiche colorée axée sur la convivialité, la proximité et la transmission. Cette volonté a été traduite par l'illustrateur avec des couleurs chatoyantes et lumineuses ainsi que par la représentation d'une table ronde remplie de produits artisanaux autour de laquelle des personnages échangent, rient, tout en dégustant des spécialités boulangères. Un moment de partage et de transmission entre professionnels et consommateurs issus de métiers/statuts (boulangers, vendeur, apprenti, consommateur...), d'âges, d'ethnies et de genres différents. Cette notion de diversité se retrouve à

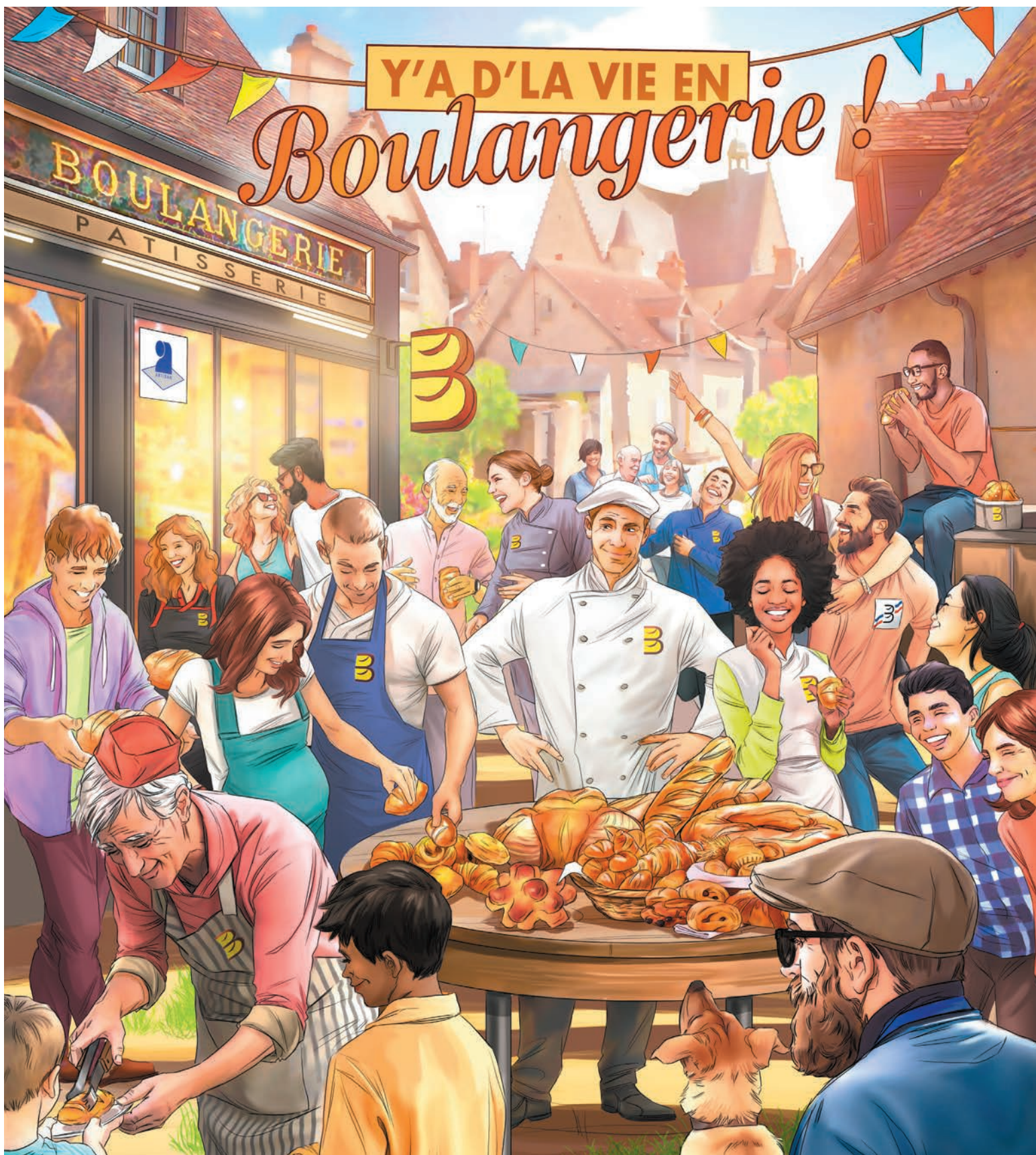
travers les couleurs, les profils mais aussi les produits représentés : pains, viennoiseries, sandwiches... Parce qu'être boulanger-pâtissier, c'est la possibilité de fabriquer une pléthore de produits qu'ils soient traditionnels, revisités. Outre les produits, plusieurs marqueurs servent à évoquer l'univers boulanger : la devanture d'une boulangerie-pâtisserie avec son enseigne et son logo « artisan », les tenues vestimentaires, le traditionnel logo « B » du boulanger (présent sur les tenues et les emballages) ainsi que le « B » de la marque Boulanger de France référence à cette charte de qualité qui valorise le fait-maison et autres engagements de la profession.

Le décor en arrière-plan se veut rural puisque les boulangeries-pâtisseries sont réparties sur l'ensemble du territoire français et génèrent du lien social dans les villes mais aussi les villages. *« Dans un village, une boulangerie, c'est une animation, un lieu de rencontre important. Beaucoup de petits boulangers vont même faire des tournées, font parfois plusieurs dizaines de kilomètres pour amener une baguette de pain dans une ferme. Sans compter qu'elles donnent du travail »,*

souligne **Dominique Anract, président de la CNBPF**, dans une interview pour Sud Radio.

Pour renforcer cette idée de convivialité, il était nécessaire, pour les membres de la CCPI, d'insister sur cet esprit de fête avec des fanions, une banderole et le slogan **« Ya d'la vie en boulangerie »** qui évoque un secteur vivant, un métier dynamique qui exige de l'énergie et de l'investissement et qui entretient quotidiennement des liens avec les clients. Il faut également préciser qu'il s'agit d'un des seuls commerces de proximité à être resté ouvert pendant les périodes difficiles de confinement liées à la pandémie du Covid-19.

En bas de l'affiche, plusieurs éléments textuels et graphiques apparaissent : le rappel des dates de l'évènement, le **hashtag #fetedupain2022** à partager sur les réseaux sociaux, le logo du Ministère de l'Économie et des Finances. Afin de référencer les contenus en lien avec l'évènement, le site web de la Confédération ainsi qu'un QR Code qui redirigent vers la page **Facebook @Confederation-Boulangerie** pour pouvoir suivre les manifestations organisées en régions.



Du 16 au 22 mai 2022, c'est la **FÊTE DU PAIN !**



#fetedupain2022  
[boulangerie.org](http://boulangerie.org)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.



Espace Pain Information  
le pain

À l'occasion de la  
**Fête du Pain 2022,**  
l'Espace Pain Information vous propose le **PACK**

## Pains et Enfants

30 dépliant "Deviens un parfait petit mitron" EPI 02  
30 brochures "D'où vient le pain de nos tartines?" EPI 03  
1 affiche (40x60 cm) "Les 8 étapes de la fabrication du pain" EPI 11

**26€\***

Espace Pain Information  
le pain

À l'occasion de la  
**Fête du Pain 2022,**  
l'Espace Pain Information vous propose le **PACK**

## Pains et Baguettes

30 microguides "pain et variétés" EPI 19F  
30 microguides "pain et farine" EPI 19G  
1 poster "fagot de baguette" EPI 10E

**26€\***

Espace Pain Information  
le pain

À l'occasion de la  
**Fête du Pain 2022,**  
l'Espace Pain Information vous propose le **PACK**

## Les pains à l'affiche

10 affiches (40x60 cm) Collection EPI 10A, 10B, 10C, 10D, 10E, 10F, 10G, 10H, 10I et 10J  
1 affiche (40x60 cm) "Les pains de nos régions" EPI 23  
1 poster (40x60 cm) "Les pains du monde" EPI 28  
1 affiche (40x60 cm) "Les 8 étapes de la fabrication du pain" EPI 11  
2 affiches (40x60 cm) sur le thème du Pain au petit déjeuner EPI 09A/B  
1 affiche (40x60 cm) "Pains & mets" EPI 17

**30€\***

De nombreux autres documents sont disponibles à l'Espace Pain Information.

Demandez notre catalogue à : EPI - 2, square Pétrarque - 75116 Paris

Mail : [info@espace-pain.info](mailto:info@espace-pain.info) - Site Internet : [www.espace-pain.info](http://www.espace-pain.info)

## BON DE COMMANDE

Réservé aux professionnels de la Boulangerie

\_\_\_ nombre de packs **"Pains et Enfants"** à **26€** TTC l'unité\*

\_\_\_ nombre de packs **"Pains et Baguettes"** à **26€** TTC l'unité\*

\_\_\_ nombre de packs **"Les pains à l'affiche"** à **30€** TTC l'unité\*

☐ Je désire recevoir une facture

Boulangerie : \_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_

Pour recevoir les kits avant le 14 mai, vous pouvez **commander avant le 6 mai** soit :

En retournant ce bon de commande accompagné du règlement par chèque à l'**ordre d'EQUITABLE** à l'adresse ci-dessus ;

Ou en vous rendant sur le site internet [www.espace-pain.info](http://www.espace-pain.info) dans l'espace CATALOGUE ou vous pourrez régler en ligne.

L'offre reste toutefois valable jusqu'au 30 juin 2022. \*Frais de port inclus en France métropolitaine. Pour toutes autres destinations, contactez-nous par mail.



**Demain chez vous**

Si pratique, si facile,  
partout, à tout moment,  
on chasse le coup de barre,  
tout en gourmandise !

# Barre énergétique

*Sur fond de pâte sucrée, cette barre énergétique se compose de flocon d'avoine, de cranberry séchée, pistache, raisin sec, noisette, sésame, zeste de citron, de cassonade et beurre.*



*Gamme*  
**SIMPLE**  
GOURMANDE  
ÉCLAT



## Gâteaux et goûters

### Barre énergétique

Pour 18 pièces

### Ingrédients

#### PÂTE SUCRÉE

(200 g de pâte seront utilisés)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Beurre              | 200 g |
| Farine courante T65 | 500 g |
| Sel                 | 2,5 g |
| Sucre glace         | 250 g |
| Œuf entier          | 110 g |

- Couper le beurre en petits dés.
- Au batteur, à la feuille, sabler la farine, le sel, le sucre glace et les dés de beurre en petite vitesse.
- Ajouter progressivement les œufs préalablement battus.
- Pétrir sans corser.
- Réserver au réfrigérateur.

#### MASSE À BARRE ÉNERGÉTIQUE

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Cassonade                 | 180 g |
| Pectine NH nappage        | 8 g   |
| Sirup de glucose DE 38/40 | 40 g  |
| Beurre                    | 130 g |
| Pistache hachée           | 50 g  |
| Graine de sésame          | 20 g  |
| Cranberry séchée          | 150 g |
| Raisin sec                | 50 g  |
| Noisette hachée           | 50 g  |
| Flocon d'avoine           | 200 g |
| Zeste de citron           | 6 g   |

- Faire chauffer la cassonade, la pectine et le glucose.
- Ajouter le beurre.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Faire cuire à feu doux environ 5 minutes.



### Méthode de travail

- Abaisser la pâte sucrée, entre deux feuilles plastique, en rectangle de 54 x 11 cm.
- Foncer le fond d'un cadre de 54 x 11 cm préalablement beurré.
- Répartir la masse à barre énergétique.
- Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 25 minutes.
- Laisser ressuer en cadre, sur une grille.
- Démouler.
- Couper en bandes de 3 cm de largeur.

**CONSEIL**  
DU CHEF

Conservez les barres énergétiques à l'abri de l'humidité afin d'en préserver tout le croustillant.

## Auvergne-Rhône-Alpes

### ● Ardèche. Ils remportent les sélections départementales de la baguette et du croissant

**L**es Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française et du Meilleur Croissant au Beurre de l'Ardèche se sont déroulés le jeudi 17 mars à Vernoux-en-Vivarais, village de Sébastien Courtial, vainqueur de l'édition 2021 pour la Meilleure Baguette de Tradition et président du Jury. Ce dernier était accompagné de Sylvain Dival, Florian Coulomb de la boulangerie-pâtisserie « Les Gourmands Disent » de Beauvène et Le Cheylard, ainsi que de Mme Martine Finiels, Maire de Vernoux et de son 1<sup>er</sup> adjoint, Marcel Frechet. Mickaël Neboit de Saint-Martin de Valamas remporte le 1<sup>er</sup> Prix de la Meilleure Baguette



de Tradition Française. Anthony Bernard-Allies de « La Manufacture » à Tournon, celui du Meilleur Croissant au Beurre. Lors de la remise des prix, le Groupement Professionnel de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche a tenu à

remercier ses partenaires pour avoir généreusement doté tous les candidats de nombreux lots: Sélec Pro-Bongard, DGF Drôme-Ardèche, Minoterie Forest, Minoterie Rieubon, Les Moulins du Bion, Distri Passion, La Réserve des Saveurs et MAPA

Assurance. Des remerciements chaleureux ont également été formulés en direction de Xavier Palix du Fournil de la Vallée, et des présidents Christian Martin et Alain Mounier, sans qui ces sélections n'auraient pu avoir lieu.

### ● Drôme. La Maison Pogne Pascalis rafle les deux premiers Prix



**A**drien Falcioni de la Maison Pognes Pascalis, à Bourg-de-Péage, a remporté le concours de la Meilleure Baguette de tradition, qui se déroulait pour le département de la Drôme, le mardi 15 mars. Grégory Van Assche également de la Maison Pognes Pascalis, à Bourg-de-Péage, a obtenu de son côté la première place du concours du Meilleur Croissant au Beurre. Ces sélections se dé-

roulaient sur le site de Bongard Selec Pro à Bourg-Les-Valence, sous le patronage de la Minoterie Clément et sous la houlette des trois jurés Xavier Honorin, Jacques Lionneton et Florian Sagnole. Un grand merci aux candidats, membres du jury et à Bongard Selec Pro pour son accueil. Remerciements également aux généreux partenaires: Minoterie Clément - les Ets DGF - Bongard Selec Pro.

## Occitanie

### ● Haute-Garonne. Sur les trois marches du podium...

**D**ans le cadre du salon SMAHRT, s'est déroulé le concours de la Meilleure Baguette de Haute-Garonne 2022. Organisé par l'UABP31, il confrontait huit candidats, finalistes d'une pré-sélection. Les vainqueurs sont Julien Laborde (1<sup>er</sup>) des Établissements « Papa Laborde » à Le Fousseret, Thomas Alban (2<sup>e</sup>) de la « Maison Beauhaire » à Leguevin et Toulouse, et Jordan Meunier (3<sup>e</sup>) des Établissements « Le Credo » à Toulouse. Bravo à tous les trois et merci à tous les participants et partenaires qui ont apporté leur concours financier ou matériel à cette sympathique manifestation.



## Auvergne-Rhône-Alpes

### ● Haute-Loire. Un Espaviot fait un beau doublé

**C**'est un habitant d'Espaly-Saint-Marcel qui a fait le doublé en remportant le 7<sup>e</sup> Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française de Haute-Loire et le 4<sup>e</sup> Concours du Meilleur Croissant au beurre du département. En effet, le premier prix baguette de tradition Française revient à Mallet Guillaume d'Espaly-Saint-Marcel, qui l'emporte devant Hervé Bethe du Puy-en-Velay et Frédéric Mazzaresse du Mazet-Saint-Voy. Terminent 4<sup>e</sup> exæquo les boulangeries : Au



Bébé Gourmand, La Brivoise, Coste, La Cour des Fées, Drôle de B, Alexandre Joubert et Aux Saveurs d'Antan. Guillaume Mallet remporte

également le premier prix du meilleur croissant devant la Cour des Fées de Saint-Maurice-de-Lignon et Eyméric Achard de Lantriac. Finissent

4<sup>e</sup> exæquo les boulangeries : La Baraque à Pain, Au Bébé Gourmand, La Brivoise, Coste, Drôle de B et Alexandre Joubert.

Le CFA de Bains a accueilli la sélection départementale de ces concours ouverts à l'ensemble des boulangers de Haute-Loire. 13 établissements ont accepté d'être départagés par le jury présidé par les anciens gagnants accompagnés de professionnels, de représentants d'association, de consommateurs et des Restos du Cœur qui ont redistribué les produits présentés.

## Grand Est

### ● Marne. 28 candidats en lice pour le Meilleur croissant au beurre



**P**as moins de 28 candidats étaient en lice pour la 6<sup>e</sup> édition du concours du meilleur croissant au beurre de la Marne. Les lauréats sont La Boite à Pain (1<sup>er</sup>) à Reims, Frédéric Beliard (2<sup>e</sup>) l'Atelier

du Pain à Fagnières, Patrick Baillet (3<sup>e</sup>) à Ay. Félicitations aux lauréats et un grand merci à tous les participants, aux membres du jury et à M. Rentler, directeur DGF pour ses bons cadeaux.

### ● Marne. Les poules font leur « show'colat »

**P**remier stage de l'année dans le laboratoire de la Fédération de la boulangerie de la Marne intitulé avec beaucoup d'humour : « Les poules font leur show'colat » Thibault Marchand, nouveau formateur à l'INBP, a su créer l'intérêt des professionnels venus se perfectionner. Ils ont appris à réaliser de superbes montages en chocolat, pour agrémenter et étendre leurs gammes de Pâques. Leurs clients apprécieront !





# 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

## Nouvelle Aquitaine

### ● **Corrèze.** Le Voyage corrèzien, un gâteau 100 % made in Corrèze !

#### L'essentiel

La Fédération des boulangers-pâtisseries de la Corrèze a élaboré un gâteau de voyage baptisé « Le Voyage corrèzien ». L'idéal pour les vacanciers désireux de rapporter chez eux un peu de la Corrèze et de ses savoir-faire.

L'idée d'un gâteau 100 % corrèzien germe dans les têtes depuis une dizaine d'années... Le voici devenu réalité ! Dans le but de se différencier de la concurrence et de répondre aux besoins des consommateurs, les boulangers et boulangers-pâtisseries de la Fédération de Corrèze ont créé un nouveau produit : un gâteau de voyage baptisé poétiquement « Le Voyage corrèzien ». Sans crème, il bénéficie d'une longue conservation ce qui rend le transport plus facile. Un gâteau de voyage idéal pour les vacanciers désireux de rapporter chez eux un peu de la Corrèze...

À la dégustation, tout est légèreté et douceur en bouche... Composé d'une pâte sablée, d'une base de financier, de fruits rouges et de macaronade, le gâteau, orné d'un grand C et d'un numéro 19, a été labellisé Corrèze. « Tous les ingrédients sont issus du département. C'est un gâteau sucré qui nous a demandé presque deux ans de travail pour le finaliser », précise Julien Blanché, président de la Fédération de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de la Corrèze.



Le gâteau a été présenté en avant-première au conseil départemental, en compagnie de Pascal Coste, président du conseil départemental, de Franck Peyret, du président de la CMA Corrèze et de Julien Blanché, président de la Fédération de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de la Corrèze.



#### De quoi est-il composé ?

Tous les produits pour sa conception viennent du département :

- œufs, beurre
- mélange de fruits rouges (framboises, groseilles, myrtilles)
- amandes, noisettes

Il est en vente, pour le moment, dans douze boulangeries corrèziennes. Seuls les adhérents de la fédération départementale (une cinquantaine) sont dépositaires de la recette.



C  
O  
N  
S  
E  
I  
L



Par  
Delphine Mau  
Directrice  
juridique  
CNBPF

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

## Les jours de congés payés et leur fixation

Tout salarié acquiert deux jours et demi ouvrables par mois de travail effectif chez le même employeur sur la période du 1<sup>er</sup> juin au 31 mai de l'année suivante. Sur une année complète, ce sont donc trente jours ouvrables de congés que le salarié acquiert.

Sont réputés ouvrables tous les jours de la semaine, à l'exclusion du jour de repos hebdomadaire du salarié et des jours fériés habituellement non travaillés dans l'entreprise.

Pour déterminer la durée du congé dont bénéficie le salarié, les périodes considérées comme périodes de travail effectif sont listées à l'article 3141-5 du Code du travail: les périodes de congé payé; les périodes de congé de maternité, de paternité et d'accueil de l'enfant et d'adoption; les contreparties obligatoires sous forme de repos prévues aux articles L. 3121-30, L. 3121-33 et L. 3121-38; les jours de repos accordés au titre de l'accord collectif conclu en application de l'article L. 3121-44; les périodes, dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an, pendant lesquelles l'exécution du contrat de travail est suspendue pour cause d'accident du travail ou de maladie professionnelle et les périodes pendant lesquelles un salarié

se trouve maintenu ou rappelé au service national à un titre quelconque.

Qui fixe les dates des congés payés dans l'entreprise?

Est-ce le salarié pour satisfaire ses convenances personnelles ou est-ce l'employeur compte tenu de l'organisation de son entreprise?

L'idéal, c'est lorsque les souhaits du salarié coïncident avec les conditions de fonctionnement de l'entreprise. C'est très souvent le cas. Cependant, il peut arriver que les attentes du salarié ne correspondent pas avec celles de l'entreprise.

L'article L3141-15 du Code du travail indique qu'un accord d'entreprise ou d'établissement ou, à défaut, une convention ou un accord de branche fixe la période de prise des congés, l'ordre des départs pendant cette période et les délais que doit respecter l'employeur s'il entend modifier l'ordre et les dates de départs.



L'article 29 de la Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie précise que la période des congés s'ouvre le 1<sup>er</sup> mai pour se terminer le 1<sup>er</sup> octobre, sauf dérogations qui peuvent être apportées soit après accord du salarié, soit après accord paritaire départemental, interdépartemental ou régional.

L'employeur doit communiquer les dates de congés payés au salarié au moins 2 mois avant l'ouverture de la période ordinaire des vacances. L'employeur ne peut, sauf en cas de circonstances exceptionnelles, modifier l'ordre et les dates de départ moins d'un mois avant la date de départ prévue.

Par ailleurs, l'article L3141-16 du Code du travail ajoute qu'à défaut de précision dans la convention ou d'accord conclus

en application de l'article L. 3141-15, l'employeur définit notamment l'ordre des départs en congés, en tenant compte des critères suivants:

- La situation de famille des salariés, notamment les possibilités de congé du conjoint ou du partenaire lié par un pacte civil de solidarité, ainsi que la présence au sein du foyer d'un enfant ou d'un adulte handicapé ou d'une personne âgée en perte d'autonomie;
- La durée de leurs services chez l'employeur;
- Leur activité chez un ou plusieurs autres employeurs.

Pour toute précision, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental.



retrouvez-nous sur facebook

# Maison Pottier, l'esprit de famille

## L'essentiel

Créateur d'une gamme originale de pâtés en croûte qui suit les saisons, Fabrice Pottier a mis au point le pâté Moustache, durant le 1<sup>er</sup> confinement. Ce produit à base de magrets, de foie gras, de porc francilien accompagnés de girolles, de noisettes du Piémont, de pistaches de Sicile et de compotée d'oignons est vendu à la coupe. Il a obtenu la note maximale en dégustation auprès de ses clients.

C'est à l'âge de 8 ans, lors d'une visite sur le salon Européen, que Fabrice Pottier a découvert, émerveillé, le métier de pâtissier. « J'avais déjà la chance d'avoir un beau-père artisan boulanger dans le 94. Cela m'a ouvert la voie comme une évidence. Dès l'âge de 15 ans, je suis rentré en pré-apprentissage chez Christian Voiriot », résume le boulanger. Si son CAP Pâtissier est son unique diplôme (CEPROC), Fabrice Pottier a été à bonne école auprès de Gérard Hée (MOF). Appelé sous les drapeaux, il rejoint le Cercle Inter-Armées où il remporte le prix Charles Proust en dégustation. Puis, il bifurque vers la restauration et ses desserts à l'assiette, avant de rejoindre Ladurée et le traiteur Lenôtre. « J'étais au poste entremets, aux macarons et au four. Quand on en a monté 200 cadres, on sait monter un opéra sur le goût et l'aspect. Mais je me suis rapidement rendu compte que je n'étais pas fait



pour ces grosses structures ». À 25 ans, après avoir travaillé plusieurs années dans la restauration comme chef-pâtissier et remporté la Coupe de France des Jeunes Pâtisiers, Fabrice Pottier et son épouse prennent en gérance une boulangerie rue de Vaugirard (15<sup>e</sup>) pour 3 ans, avant d'acheter leur premier commerce en

2008 à Poissy (78). « Là-bas, nous nous sommes épanouis dans notre façon de travailler et notre famille s'est agrandie avec deux enfants. En 2014, nous avons vendu pour rejoindre Marcousis (91) et notre nouvelle boulangerie, avec un logement plus grand », raconte l'artisan. Aujourd'hui le commerce compte 11 collabora-

teurs – 4 en vente, 4 en pâtisserie et 2 en boulangerie avec un apprenti – et Fabrice Pottier passe d'un poste à l'autre en fonction des circonstances.

### Une offre tournante

Au rayon pain, si la tradition s'impose avec 60 % des ventes, le pain blanc reste très demandé avec la baguette, les pains de campagne et les pains polka (farines Moulins Bourgeois). Les pains au le-

**« Mes clients viennent chercher une caresse, une émotion. »**

vain enregistrent de belles ventes avec les tourtes de meule, les tourtes de meule aux céréales ou aux fruits, les tourtes de seigle. Le pain à l'ancienne, un pain très rustique à la mie aérée, fabriqué sur une base de farine de blé et de seigle reste également une valeur sûre. « *Je préfère que les pains tournent plutôt que d'avoir une gamme démesurée. C'est aussi un moyen d'éviter les pertes dans un village de 8000 habitants qui consomment en particulier le week-end* », note Fabrice Pottier.

Au rayon viennoiserie et toujours en tête des ventes, le croissant et le pain au chocolat. L'artisan aime aussi revisiter certains fondamentaux comme le méli-mélo en forme de pelote de laine, une pâte levée feuilletée avec une crème d'amandes pure détendue au blanc d'œuf. Mais on trouve aussi des brioches bicolores, des kouign-amann ou le carré cookie à déguster entre le petit déjeuner et le goûter, ainsi que le papillon développé pour une fautive émission de télévision.

#### Une pâtisserie métissée

« *Je pratique une pâtisserie un peu métissée, fine et élégante, en essayant de rester sur des produits généreux et gourmands. Mes clients viennent chercher une caresse, une émotion, parfois un souvenir d'enfance* », indique Fabrice Pottier. À partir d'une gamme fixe de 10 à 12 références, l'artisan improvise en magnifiant des produits abordables pour compenser l'augmentation des prix sur les matières premières, en fonction de ses courses à Rungis. Tartelettes en saison, tartes au citron, Paris-Marcoussis, religieuses avec craquelin et crème chocolat pure origine, merveilleux « Mont'Ludo » au format finger du prénom du parrain de sa fille lui-même pâtissier, les clients dégustent aussi avec bonheur le « All Black », un surprenant gâteau sans gluten – la farine est remplacée par du cacao en poudre – aux crèmes allégées chocolat noir et au lait. La carte des glaces fabriquées maison compte jusqu'à 17 parfums de crèmes glacées et sorbets agrémentés de topping. « *Sur le snacking, nous sommes aussi capables de faire du bon avec des burgers maison comme le rossini boeuf de salers, des sandwiches raclette avec un four type Merrychef pour remettre en température sans dénaturer le produit. Nous disposons aussi d'une offre de sandwiches brasserie et de wraps. Quand j'ai un peu de temps, je fais des pizzas napolitaines minute avec de très bons produits devant mes clients* ». Président des boulangers de l'Essonne, Fabrice Pottier a également été le premier de son département à souscrire au label « Boulanger de France ».

Frédéric Vielcanet

NOUVEAU !

LIVENDO®

# Crème de Levain

Épeautre

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

> Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de Crème de Levain Épeautre.  
**Stéphane MANACH** - 06 89 29 83 36 - s.manach@lesaffre.com  
**Lionel BODIN** - 06 87 99 20 92 - l.bodin@lesaffre.com

LESAFFRE

**LESAFFRE PANIFICATION FRANCE**  
 103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex  
 Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - [www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr)

INSCRIVEZ-VOUS SUR NOTRE APPLI

## Complémentaire santé : faire les bons choix

S'équiper en lunettes avec le modèle de son choix, remplacer une couronne dentaire sans craindre pour son portefeuille, être hospitalisé et pouvoir se reposer au calme dans une chambre particulière : tels sont les services dont les Français rêvent pour leur santé. Et lorsqu'on travaille pour son propre compte, ces services deviennent indispensables. Mais force est de constater qu'il est rare de tomber sur la bonne mutuelle, celle qui ne nous fait pas choisir entre qualité des soins et prix. On vous explique tout.

### Une bonne complémentaire santé pour les boulangers, c'est quoi ?

Pouvoir se soigner rapidement, efficacement pour être vite remis sur pied : c'est tout l'enjeu d'une bonne complémentaire santé lorsqu'on est chef d'entreprise. Pour cela, il lui faut pouvoir bénéficier de garanties adaptées à son profil et, pourquoi pas, de services à valeur ajoutée.

Un exemple : vous vous sentez enrhumé et vous hésitez à vous soigner, car vous savez qu'il vous faudra vous libérer pour consulter votre médecin habituel, et même peut-être attendre longuement dans sa salle d'attente. Avec la complémentaire santé de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie, vous pouvez consulter un médecin en ligne<sup>1</sup>, au moment où vous êtes disponible. Votre ordonnance vous sera envoyée par e-mail ! Un gain de temps considérable qui vous laisse du temps pour œuvrer aux fourneaux. Et si votre rhume n'est pas trop grave et que vous souhaitez être malgré tout remboursé des médicaments que vous irez acheter sans ordonnance à la pharmacie, vous pourrez aussi bénéficier d'un remboursement selon la garantie choisie.



### Comment ça marche ?

Avec la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie, il est possible de choisir entre trois modules et sept niveaux de remboursement.

### Les + de la Complémentaire Santé

- Adaptation de la garantie à votre profil : vous choisissez parmi trois modules de soins et sept niveaux de remboursement. Vous pouvez même différencier les niveaux de remboursement entre les parents et les enfants ;
- Remboursement jusqu'à 180 € par jour en cas d'hospitalisation en chambre particulière ;
- Accès à une téléconsultation médicale tous les jours de la semaine, 24 heures sur 24, avec réception de votre ordonnance en ligne ;
- Prise en charge renforcée en matière d'automédication et de médecine douce ;
- Cotisations déductibles des bénéfices imposables réalisés par votre entreprise.

- Le module Soins courants : c'est une protection de base incluant notamment l'hospitalisation, les honoraires et les soins médicaux et les frais pharmaceutiques ;
- Le module Optique/Dentaire permet d'être indemnisé des dépenses d'équipement et de soins auprès de spécialistes ;
- Bien-être/Confort offre des renforts en matière de médecines douces (comme l'ostéopathie) et de prévention.

Les sept niveaux de remboursement permettent ensuite à chaque assuré de choisir la couverture santé qui lui convient le mieux. Il peut même choisir une formule différente pour ses enfants. Par

exemple, vous pouvez très bien choisir une complémentaire vous permettant de bénéficier d'un forfait pour vos cures thermales et une autre pour une prise en charge renforcée des frais d'orthodontie du petit dernier.

### 100 % qualité, 100 % remboursés<sup>2</sup>

Justement, quels sont, à votre avis, les postes grevant le plus souvent le budget d'un assuré ? Sans nul doute le dentaire, l'optique et l'audioprothèse. Les garanties « responsables » de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie ne laissent aucun reste à charge sur les équipements optiques, dentaires et les aides auditives. Et pas question d'opter pour le « bas de gamme ». Pour les lunettes, par exemple, il est tout à fait possible de choisir parmi une gamme de montures design, de verres de grandes marques (Essilor, Nikon, Optiswiss, Zeiss) et de bénéficier d'une garantie casse valable pendant deux ans<sup>3</sup>. Et si vous préférez vous débarrasser de vos lunettes, l'implant oculaire peut aussi être remboursé en totalité.

Ça y est... on y voit clair ?

<sup>1</sup> Service de téléconsultation inclus dans votre complémentaire santé

<sup>2</sup> Détails des conditions en agence MAPA

<sup>3</sup> En cas de casse accidentelle dans les deux ans suivant l'achat, la monture de marque Nucle sera remplacée à l'identique (une fois maximum), sans franchise. Dans le cas où la référence de la monture n'est plus disponible, le choix se portera sur une monture à un prix équivalent. Cette garantie exclut les motifs suivants : rayures, utilisation anormale ou contraire à une utilisation conforme, adaptée et régulière du produit.

Pour en savoir plus, contactez votre conseiller MAPA

0 800 865 865 Service & appel gratuits

## FOCUS INBP

# Se perfectionner : toujours plus de choix !

## Prochains stages courts, à Rouen

Renforcer, actualiser vos techniques, enrichir vos gammes, optimiser votre commerce, booster vos ventes, adopter les tendances : la formation vous permet d'atteindre vos objectifs et, dans tous les cas, vous booste. Un éclairage ? Une aide ? Le service relation client de l'INBP vous accompagne dans le choix de vos formations et dans vos démarches.

### BOULANGERIE : offre renouvelée et production optimisée

#### Pains aromatiques, fibres et levains



Ma philosophie de travail s'oriente actuellement sur l'utilisation et la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel de nos fabrications en entreprise. Farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables riches en fibres, graines de légumineuses, légumes, fruits et même drêches de brasserie entreront dans cette gamme de pains traditionnels, aromatiques et créatifs. Sans oublier les levains !

**Nicolas Streiff, MOF**  
Du 9 au 11 mai

#### Optimisation, gagner en efficacité en production



Optimiser la fabrication maison dans l'esprit « Boulanger de France ». Lever les a priori sur des techniques comme le précuit, privilégier le pétrissage peu intense et la fermentation lente, gagner en efficacité au fournil, trouver le bon équilibre entre qualité et rationalité en pâtisserie : des résultats économiques sur les produits phare du métier, dans le respect de la réglementation.

**Philippe Hermenier, MOF**  
Du 16 au 18 mai

### PÂTISSERIE : maîtrise des classiques et goûts actuels

#### Pâte à choux et tartelettes



Nous élaborerons une belle gamme de pâtisseries individuelles, axées autour de la pâte à choux ainsi que des tartelettes, grands classiques des boutiques. Originalité et facilité de mise en œuvre, répondant au rythme des saisons seront au cœur des réalisations exécutées ensemble, avec soin et passion, durant ces 3 jours.

**Damien André**  
Du 2 au 4 mai

#### Feuilletages de qualité et leurs utilisations



Je vous propose de revoir ou d'approfondir vos connaissances sur les différentes pâtes feuilletées et leurs nombreuses utilisations, avec une gamme de produits classiques et plus modernes réalisée de façon simple et rationnelle, permettant une production journalière de qualité. Ces feuilletages fondants et croquants, à emporter ou à partager en famille formeront votre gamme de l'année.

**Fabien Letourneau**  
Du 23 au 25 mai

### SNACKING : se lancer avec de bonnes connaissances



#### Démarrer une activité de snacking

Venez acquérir les fondamentaux du snacking en 5 jours, et en comprendre les contours : attentes d'une clientèle pressée, modes d'organisation, règles d'hygiène et de stockage, politique d'achat des matières premières, étiquetage, conditionnement, mise en avant des produits, traitement des invendus. Fabrications variées et rationnelles.

**Pascal Tanguy, MOF**  
Du 9 au 13 mai

**Infos stages**

**02 35 58 17 81**

## Une cure de jouvence pour l'iconique T1



L'ID. Buzz est le nouveau visage d'une mobilité durable, orientée vers l'avenir et intelligente.

© Volkswagen

## Volkswagen ID. Buzz et ID. Buzz Cargo

**A**près avoir marqué des générations d'automobilistes avec 12 millions d'exemplaires vendus dans le monde, Volkswagen présente l'un des concepts automobiles les plus novateurs et durables d'aujourd'hui avec le nouvel ID. Buzz et l'ID. Buzz Cargo. Les deux véhicules zéro émission et produits avec un bilan carbone neutre transfèrent le design d'une des plus grandes icônes de l'automobile, le Combi T1, dans l'ère de l'électromobilité.

### Entre passé et modernité

À l'intérieur de l'ID. Buzz et de l'ID. Buzz Cargo, les principales tendances automobiles de notre époque ont été réunies pour former une gamme de minibus et d'utilitaires aussi évolutive que polyvalente : l'électromobilité, la mise en réseau intelligente des systèmes d'assistance et d'information, les mises à jour « Over-the-air » du logiciel et la compatibilité avec de tout nouveaux concepts de mobilité. Les deux versions offrent beaucoup de place et le minibus dispose de suffisamment d'espace

pour voyager à 5 dans une ambiance détendue et conviviale avec beaucoup de place pour les bagages (jusqu'à 1 121 litres de volume). Lorsque la seconde rangée de sièges est rabattue, le volume du coffre passe à 2 205 litres. À moyen terme, une configuration à six et sept places et une déclinaison avec empattement allongé viendront enrichir la gamme.

La configuration de l'ID. Buzz Cargo se caractérise, quant à elle, par 3 places assises à l'avant (ou bien deux) et une cloison fixe séparant l'habitacle d'un grand espace de chargement de 3,9 m<sup>3</sup> pouvant accueillir deux Euro-palettes à l'arrière.

Le design extérieur emblématique vient illustrer visuellement tous ces paramètres. Et ce sont justement ces proportions qui rendent l'ID. Buzz si unique car le designer a établi une passerelle entre le modèle historique et le contemporain avec un principe cher au T1 : la fonction a la priorité sur la forme. Cependant, les formes iconiques et marquées sont associées à une aérodynamique excellente : le cw de l'ID. Buzz

est de 0,285 et de 0,29 pour l'ID. Buzz Cargo, ce qui permet de réduire la consommation énergétique et d'augmenter l'autonomie.

### La petite histoire...

Construits sur la base de la plateforme modulaire d'électrification (MEB) du groupe Volkswagen, l'ID. Buzz et l'ID. Buzz Cargo seront commercialisés dans les premiers pays européens à l'automne de cette année ; le lancement des pré-réservations est d'ores et déjà prévu pour le mois de mai. Les

versions européennes seront proposées sur le marché avec une batterie lithium-ion haute tension de 77 kWh (contenu énergétique brut : 82 kWh) qui alimentera un puissant moteur électrique de 150 kW entraînant l'essieu arrière.

Pour la petite histoire, Volkswagen avait déjà sorti une version électrique de son Combi en 1972, mais le modèle n'avait alors qu'une autonomie maximale de... 85 km. Avec les nouvelles technologies des batteries, ce rêve devient aujourd'hui réalité.



Le design de ID. Buzz établit une passerelle entre le modèle historique et le contemporain.

© Volkswagen

# 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 €



## LABOUTIQUE DUBOULANGER.COM

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

maison.du.boulangier.50@wanadoo.fr

[www.boulangerie50.org](http://www.boulangerie50.org)

[www.laboutiqueduboulangier.com](http://www.laboutiqueduboulangier.com)

[www.enseigne-boulangerie.fr](http://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 « boulanger » 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. »

## Arrêter de ronfler, c'est possible !



Un Français sur deux ronfle... Et à partir de 50 ans, les femmes sont à égalité avec les hommes. Cela ne vous concerne évidemment pas directement. C'est toujours l'autre qui ronfle et qui vous réveille. Le ronflement nuit gravement, si ce n'est à la santé, du moins à l'équilibre de votre vie amoureuse. Avant de décider de faire chambre à part ou de changer de partenaire, prenez le temps d'essayer des solutions naturelles qui vont vous aider à dormir sur vos oreilles.

### *Des ronflements chroniques*

Ronfler est provoqué par un mécanisme naturel qui trouve son origine dans un rétrécissement du passage de l'air dans la gorge. Il suffit donc d'un rhume pour vous placer du côté des ronfleurs provisoires. Car une fois votre petite infection terminée, vous redeviendrez silencieux ! En revanche, le ronflement peut devenir chronique. Notamment avec l'âge, où les tissus ont tendance à se relâcher, entraînant un manque de tonicité qui favorise le ronflement.

### *Un sommeil moins lourd*

L'alimentation a un rôle important à jouer dans les solutions à trouver contre le ronflement. Des repas trop riches, surtout le soir, peuvent être un facteur de risque qui aggrave le phénomène. Le surpoids est donc à surveiller. L'alcool et le tabac, qui vont faire obstacle au passage de l'air, sont bien évidemment à limiter. La prise excessive de médicaments, somnifères en tête, est également déconseillée pour des nuits calmes.

### *Question de souffle*

Quand on parle d'alimentation, le sport n'est jamais très loin. Un bon moyen pour retrouver un sommeil zen et retonifier votre corps. Vous pouvez développer votre

respiration en vous orientant vers des activités comme le yoga ou le qi gong. Des séances de relaxation que vous pourrez compléter par de l'acupuncture ou un shiatsu pour rééquilibrer votre corps. Le chant est également un viatique pour renforcer les muscles qui interviennent dans le mécanisme respiratoire.

### *Une dent contre le ronflement !*

Une prothèse dentaire peut vous aider à maintenir une position optimale de votre mâchoire pour laisser passer l'air et diminuer ainsi le ronflement. Un petit appareil, réalisé par un stomatologue et remboursé en partie par la Sécurité sociale, qui résoudra au passage vos problèmes de bruxisme, ce grincement de dents qui finit par user l'émail. Pour les personnes souffrant d'apnée du sommeil, il existe un appareil CPAP (« pression positive continue »), se présentant sous la forme d'un masque nasal, qui vous aide à mieux respirer. Si les résultats sont encourageants, il faut admettre que le dormeur va devoir s'habituer à la machine dans un premier temps.

### *Les risques de l'apnée du sommeil*

4 à 10 % de la population en France serait concernée par cette pathologie qui se caractérise par un arrêt de la respiration par

intermittence dans la nuit. Le passage de l'air est obstrué par le relâchement des muscles. Résultat : le dormeur étouffe. Si vous vous sentez fatigué au réveil et que les ronflements se font de plus en plus bruyants, n'attendez pas pour consulter un centre du sommeil qui réalisera le diagnostic en analysant vos cycles de sommeil et prendra le problème en charge. L'apnée du sommeil est un danger pour la santé et accroît les risques de maladies cardio-vasculaires.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site [www.sos-ronflement.com](http://www.sos-ronflement.com)

### *5 astuces contre le ronflement*

- Trouvez la bonne position : dormir sur le dos favorise l'apparition du ronflement ;
- Soyez attaché à votre coussin : surélevé légèrement votre tête avec un oreiller pour faciliter le passage de l'air ;
- Diffusez de l'huile essentielle d'eucalyptus dans votre chambre en cas de nez bouché pour décongestionner vos voies respiratoires ;
- Mangez léger le soir, et surtout, évitez les repas tardifs pour que le travail de digestion ne perturbe pas votre sommeil ;
- Si vous avez du mal à dormir, préférez un remède naturel à base de plantes plutôt qu'un médicament.

## Cinq cures sur-mesure



# Thalasso, un vrai bain de jouvence

**V**ous en êtes où de votre nettoyage de printemps? Stress, mal de dos, grosse fatigue et petites douleurs... Avril est le mois parfait pour une pause bien-être au fil de l'eau et vous faire voyager aux quatre coins du pays pour une destination en oasis. Six jours pour prendre soin de soi en toute sérénité.

### La cure No-stress

Relaxation intensive à l'Île de Ré avec ce programme innovant qui

#### Bien choisir sa thalasso

- Pour être efficace, choisissez une durée optimale d'une cure de 6 jours ;
- Côté budget : partir hors saison vous offrira des tarifs intéressants ;
- Prenez le temps de vous renseigner sur les activités annexes, les infrastructures du centre de thalasso... ;
- Le climat a son rôle à jouer : méditerranéen ou plutôt océanique, avez également votre décision sur votre environnement géographique ;
- Détaillez chaque cure pour trouver celle qui vous convient.

s'appuie sur l'huile de magnésium marin pour agir en profondeur et rééquilibrer l'organisme. Fatigue, insomnie, anxiété... Laissez-vous submerger par cet éden de détente, entre modelages, enveloppements et bains bouillonnants. De quoi lutter contre les tensions et retrouver un zen à toute épreuve!

Plus d'infos :

[www.cote-thalasso.fr](http://www.cote-thalasso.fr)

### Relaxation intensive à Biarritz

Le Sud en garantie d'une cure réussie... À vous de choisir le menu de votre remise en forme. Une cure qui prend soin de votre dos ou de vos articulations, une autre qui se concentre sur votre silhouette, grâce à une méthode de coaching spécifique. À moins que vous ne préférerez jouer la carte de la détente. Des soins issus de la médecine traditionnelle hindouiste sont également proposés, avec des techniques de massage qui vont vous faire voyager très loin. Plus d'infos : [www.thalmar.com](http://www.thalmar.com)

### Prenez le maquis

Aux grands maux, les grands re-

mèdes... Si vous vous sentez déjà au bord du burn out alors que le printemps vient seulement de commencer, n'attendez pas pour faire un break salutaire. La destination rêvée pour prendre le soleil sans partir au bout du monde? La Corse, avec une cure au Sofitel d'Ajaccio qui allie les huiles essentielles et les plantes de l'île de Beauté pour faire le plein de vitalité. Une semaine de relaxation intensive pour recharger vos batteries et repartir du bon pied. Plus d'infos :

[www.all.accor.com](http://www.all.accor.com)

### On respire à Banyuls-sur-Mer

Une cure pour souffler et surtout pour s'oxygéner! Une respiration optimale renforce le métabolisme cellulaire pour réduire le stress et la fatigue et améliorer la qualité du sommeil. La cure s'articule autour de séance d'oxygénation en caisson hyperbare, à côté des soins marins habituels. Idéal pour trouver un souffle nouveau en douceur. Plus d'infos : [www.cote-thalasso.fr](http://www.cote-thalasso.fr)

### Une cure anti-tabac

Six jours pour décrocher à Pornic... La thalasso vous propulse

dans une bulle de bien-être qui permet de renouer avec de bonnes habitudes, de vous détoxifier en profondeur et de vous ressourcer pour vous mettre sur la voie d'une vie sans nicotine. Vous serez accompagné par un expert pour vous conseiller, avec des soins qui s'attèleront à traiter les symptômes liés au manque comme le stress. Une semaine, c'est peu, mais c'est suffisant pour amorcer le mécanisme du changement et raffermir votre décision d'en finir avec la cigarette sur la durée!

Plus d'infos :

[www.thalassopornic.com](http://www.thalassopornic.com)

Lise Lafitte

### Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Une offre Internet pour la thalasso de l'Île de Ré et de Banyuls-sur-mer... Tous les premiers mercredis du mois, des ventes flash de 9h à 19h pour bénéficier de remises sur certains soins sur vos prochaines réservations.

Pour en savoir plus : [www.cote-thalasso.fr](http://www.cote-thalasso.fr)

## PHOTO MYSTÈRE



Que représente cette photo ?

- 1 - Des bébés poules
- 2 - De l'orge germinant
- 3 - Des fleurs fanées

**Réponse : 2** - Il s'agit de grains d'orge en cours de germination. C'est une des phases de la fabrication de la farine de malt qui, utilisée jusqu'à 0,3 %, favorise la fermentation et la prise de couleur à la cuisson du pain.

## LE SAVIEZ-VOUS?

### L'agneau pascal d'Alsace



À Pâques, les vitrines des boulangeries alsaciennes regorgent de biscuits en forme d'agneaux (Oschterlammelle en alsacien). Symbole d'innocence, l'agneau représente le sacrifice du Christ immolé. Jusqu'à la Ré-

volution, en Alsace, il était d'usage d'offrir un agneau aux seigneurs pour célébrer Pâques. L'agneau figurait également au menu du repas pascal dans la plupart des foyers. Puis, peu à peu, l'animal fut remplacé par un gâteau à son effigie. En pâte à biscuit, il est traditionnellement cuit dans un moule en terre. Saupoudré de sucre glace, il est orné d'un ruban et d'un petit drapeau aux couleurs soit du Vatican (jaune et blanc), soit de l'Alsace (rouge et blanc).

## LES SEPT ERREURS



1) L'œuf en plus devant la boîte de paille 2) Le manche sous la tête de la peluche du cheval 3) La déchirure sur le jean 4) Le trou dans la boîte jaune sur le mur 5) L'œuf seul au premier plan 6) Le poussin à gauche 7) Les fleurs mauves dans la couronne jaune sur le mur

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

**Les sacs tranchés bio ...**



**Les sacs tranchés 50 microns ...**



**Les sacs tranchés papier ...**



[www.laboutiqueduboulangier.com](http://www.laboutiqueduboulangier.com) - Tel 02.33.19.05.50



### FONDS DE COMMERCE

#### AGENCES



**49 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Très belle affaire fonctionnelle et bien équipée - Proximité grande ville - Fermée samedi après-midi et dimanche - 5 semaines de congés - 40 QX - Logement avec 3 chambres - À voir !! **Réf BP 1264**

**76 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Affaire de gros bourg sur axe très passager - Ca en progression constante - 5 semaines de congés - Logement F4 avec cour - Ca supérieur à 200 000 € - À voir absolument ! **Réf BP 2165**

**14 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Affaire de quartier dans grande ville - Fermée dimanche AM + Lundi + 5 semaines de Congés annuels - CA TTC 340 000 € tout boutique - EBE 84 400 € - Beaux et grands locaux de fabrication - À voir - Faible loyer - PV 230 000 € Net Vendeur. **Réf BP 1127**

**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**

**50 - BOULANGERIE-PÂTISSERIE** - Dans le Cotentin sur axe passager - Proche école - Beau magasin d'angle avec place de stationnement à proximité - Laboratoire pâtisserie et boulangerie bien équipés - Logement 6 chambres - Fermée 2 jours semaine - 5 semaines de congé par an - CA 630 000 € - PV 598 456 FAI ! - À voir rapidement !!! **Réf BP 1631**

86, boulevard Dunois - 14000 CAEN - Tél. : **02.31.74.04.22**  
[www.huchet.fr](http://www.huchet.fr) / [cabinet.huchet@wanadoo.fr](mailto:cabinet.huchet@wanadoo.fr)

### SOLIDARITÉ

Les pâtisseries d'excellence comptent une part considérable d'inventus qui nous confrontent au problème du gaspillage alimentaire.

**L'Association « Pâtisseries Solidaires » a pour objectif de récupérer les inventus des pâtisseries d'excellence et de les redistribuer auprès des associations caritatives.**



N'hésitez pas à les contacter :

[contact@patisseriesolidaires.fr](mailto:contact@patisseriesolidaires.fr)

<https://www.facebook.com/PatisseriesSolidaires/>

## ANNONCEURS

Pour la parution du 1<sup>er</sup> mai 2022

date limite de réception

de vos textes et règlements



**VENDREDI 22 AVRIL 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 53 70 16 25 - [www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr](http://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](mailto: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.





110 millions de Festive,  
ça en jette... Bravo, les pros !  
Ensemble, on va faire mieux.