



LES NOUVELLES

DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
Retrouvez-nous sur facebook

N°1042 - 15 MARS 2022

Guerre en Ukraine: quelles conséquences pour la profession ?



Pages 8 et 9

Invité

Martin Büchner, jeune
boulangier passionné et autiste

Page 10



Salon

La boulangerie engagée
s'expose à Sirha Européen

Page 12



Fête du Pain 2022

La transmission du savoir-faire
artisanal à l'honneur

Pages 20 à 22



© Ilian Watche - EPI

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

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

Ma passion
est entre de
bonnes mains

Crédit photo : Gildas Raffenel - Place Cliché - Tenue vestimentaire fournie par Bragard.

Alexis Daudin, boulanger-pâtissier à Seynod (74)

DOSSIER: Guerre en Ukraine, quelles conséquences pour la profession ?



P. 8 et 9

- **5** ÉDITO : Sirha Européen, le salon référent de la boulangerie-pâtisserie
- **6** GAGNER PLUS : Pâques 2022, l'œuf ou la poule ?
- **10** L'INVITÉ



• **Martin Büchner, Prix « Coup de cœur » du jury des Trophées de l'Apprentissage dans l'Artisanat**



- **12-16** ACTUALITÉ DE NOS MÉTIERS : Enquête U2P, les Français soutiennent les TPE-PME
- **18-22** DU CÔTÉ DE LA CONFÉDÉRATION : Tableau de bord de la boulangerie-pâtisserie, des chiffres valorisants
- **23-24** RECETTE INBP : Burger aux lentilles et pistou d'herbes
- **26-28** CHEZ MOI, CHEZ VOUS : « À l'abordage ! », une nouvelle boulangerie au look de bateau pirate
- **29** CONSEIL DU JURISTE : La réglementation afférente au port de charges par les salariés
- **30** PORTRAIT : Damien Ginestet Cros, de l'importance du goût en boulangerie
- **32** CONSEIL DE PRO : MAPA Télésurveillance : la sécurité 24h/24
- **33** FORMATION : Focus INBP
- **34** MOTEUR : Opel Astra, une première toute électrique
- **36** SANTÉ : Allergie, le retour
- **37** ESCAPADE : Sous le soleil de Miami
- **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.

Sirha Européen, le salon référent de la boulangerie-pâtisserie



© Frédéric Vielcanet

« *Le monde du pain se divise en deux camps: celui du soft, du pain de mie, et celui du croustillant, comme la baguette à la française. C'est bien toute la connaissance, le savoir-faire, la technique, le patrimoine tricolore qui s'exportent et se vivent à travers Sirha Européen* », déclare les organisateurs du Salon.

Fournisseurs de matières premières, concepteurs de mécaniques de précision, artisans et entrepreneurs: rencontrons-nous autour de l'idée d'une boulangerie, pâtisserie nourricière et qui fait sens au quotidien. Qu'il s'agisse du premier croissant du matin ou du sandwich croustillant du déjeuner, de l'en-cas d'avant dîner ou du gâteau de partage: les consommateurs, nous démontrent leur fidélité au quotidien. Il est toujours utile de rappeler quelques chiffres: **avec 12 millions de personnes accueillies quotidiennement, les boulangeries-pâtisseries se classent dans les premiers commerces de proximité fréquentés par les Français. 33 625 boulangeries-pâtisseries en France (chiffres du tableau de bord de l'Observatoire des métiers de l'alimentation de détail); 138 930 salariés (chiffres du tableau de bord) et 180 000 actifs (salariés et non-salariés, apprentis - source: Dares, ACOSS-SSI). En moyenne 6 milliards de baguettes par an!**

La clientèle française et européenne pourra alors profiter sur 13 000 m², de près de 350 à 400 exposants avec grands secteurs représentés: celui de la boulangerie, de la pâtisserie sucrée ou encore des startups mais aussi d'une zone restauration-snacking qui prend toute sa valeur face à un métier, en pleine mutation. Une scène dédiée qui convoquera les meilleurs professionnels pour échanger sur les tours de mains et les tendances qui s'exprimeront aussi sur le Forum pendant les 4 jours du salon. Et 2 scènes, boulangerie et pâtisserie, accueilleront tous les concours et démonstrations.

Les visiteurs trouveront des réponses sur tous les sujets d'actualité: les ingrédients (semences, matières premières, levures...), les préoccupations environnementales (RSE, circuits courts...), les femmes et hommes du métier, (recrutement, formation, vocation, fidélisation, femmes en boulangerie...).

Le salon va garder toute sa dimension transmission, éducation et accompagnement avec la célèbre **Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie est le plus grand concours mondial des artistes du pain, elle réunit tous les quatre ans les meilleures équipes. Créée par Christian Vabret en 1992, la Coupe du Monde de la Boulangerie est devenue au fil du temps un événement majeur et incontournable pour la profession suivi partout dans le monde. Cette compétition internationale de très haut niveau réunira 11 équipes internationales composées de trois candidats. Sous les yeux d'un jury prestigieux, reconnu par les professionnels du métier, les équipes en lice dévoileront la richesse de leur savoir-faire, leur habileté, leur créativité... révélant les plus belles œuvres d'art de la boulangerie. Ces épreuves ont été conçues pour pousser les candidats à se dépasser.

Ces compétitions font émerger les talents de demain pour valoriser l'excellence de la profession!

La boulangerie artisanale doit susciter les vocations, elle se doit d'être innovante et engagée!

Ce sera d'ailleurs le thème de l'une de mes interventions sur Sirha Européen.

Très confraternellement,

Dominique Anract
Président de la CNBPF

Après le succès du Salon de l'Agriculture qui vient de s'achever, Sirha Européen célèbrera la boulangerie-pâtisserie à la française. **Rendez-vous Porte de Versailles à Paris, du 26 au 29 mars, sur le stand de la Confédération (R 90, P 94)**. Rassemblons-nous pour ce grand événement! En 2020, plus de 38 000 professionnels, dont 24 % d'internationaux avaient fait le déplacement.

Seront présents sur notre stand: le journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, AG2R LA MONDIALE, MAPA Assurances, MAB (Mutuelle d'assurance de la Boulangerie), le LEMPA, EIGRENE, ADELPHÉ.

Comme sur le Sirha Lyon, un plateau TV/WEB sera installé, où se dérouleront, au quotidien, des émissions sur des thèmes d'actualité « boulangère », émissions retransmises en direct et sur les réseaux sociaux de la CNBPF! 20 émissions au total et un espace d'information dédié à la marque Boulanger de France est également prévu.



Conseils et astuces

Pâques 2022 : l'œuf ou la poule ?

À l'approche de Pâques, pas toujours facile de trouver l'inspiration pour sa gamme et sa déco. Revenir aux fondamentaux, tels que l'œuf et la poule, est une solution: ces thèmes plairont toujours aux clients et peuvent être aisément révisités. Quelques idées.

Côté produits

La poule en chocolat traditionnelle réalisée dans un moule ancien, couchée, a l'avantage de se poser facilement sur un socle. Ce socle en chocolat pourra être garni (de billes de couleurs par exemple), structuré (d'amandes broyées, de pop-corn au caramel) ou adopter la forme d'une tablette (facile à emballer du fait de sa base rectangulaire). De préférence, évitez les socles ronds car plus difficiles à emballer.

On pourra opter pour une poule plus moderne et originale avec, par exemple, un grand cou ou une forme plus arrondie. On pourra également former des poules avec des moitiés de moulages (œufs de

toutes tailles) que l'on habillera ou décorera à sa guise.

Les œufs en chocolat seront traités de la même manière, en harmonisant le style avec celui des poules. En tous les cas, évitez de noyer les formes chocolat sous trop d'accessoires. Que veulent les clients? Un peu d'originalité mais surtout manger du chocolat!

Côté déco

La déco suivra ce même thème « œufs et poules ». On pourra utiliser des poules en céramique. Il est possible d'en acheter en magasin de déco, dans divers coloris. Cela apportera directement de la couleur à votre vitrine! La couleur terra cotta est par ailleurs à la mode. Aussi, vous pouvez en réaliser vous-même dans un bloc d'argile qui durcira à l'air. Ce sera alors une thématique « pots et poules de jardin ». Si vous souhaitez un côté humoristique, on peut s'inspirer de la « poule au pot » et partir dans l'esprit cuisine

que nous avons évoqué l'an dernier (voir n°270, mars 2021). Autre idée décalée: utiliser le béton. Des poules en béton gris mais aussi des blocs figurant des œufs carrés! Ou encore des poules dessinées façon « street art » sur un fond béton (idée du coin de rue). Dans la tendance, les poules pourront aussi être fabriquées en fil métallique (à l'aide d'armatures de topiaires vendues en jardinerie, par exemple) ou en grillage (pour former un volume arrondi qu'on remplira de mousse). Plus simplement, on pourra réaliser une silhouette de poule toujours avec un fil métallique ou dans du carton. Enfin, l'osier étant lui aussi à la mode, on pourra disposer les poules dans des lanternes ou sur des miroirs en osier.

Concernant les œufs décoratifs, on pourra récupérer des coquilles d'œufs pour les coller sur une couronne ou un encadrement avec des petites fleurs. Une astuce: nettoyez bien l'intérieur des coquilles afin d'en enlever la pellicule qui

contient l'albumine. En séchant, celle-ci est responsable de mauvaises odeurs.

Côté emballages et supports

Comment vendre plus? En alliant la gourmandise et l'utile! Il est possible de vendre les poules et œufs en chocolat dans de petits paniers en bois, des pots de fleurs, des pots à crayons ou encore emballés dans un torchon imprimé. Le tout en adéquation avec la déco de la vitrine: des torchons illustrés de dessins de poules accrochés partout avec des pinces à linge dans le cas de produits vendus dans un tissu, des outils de jardin colorés en accord avec les produits vendus dans des pots de fleurs...

Cherchez ce fil qui vous amènera à voir les poules et les œufs sous un autre angle. Amusez-vous et faites sourire vos clients! Le chocolat est bon pour le moral mais si, en plus, il fait pétiller les yeux de vos clients, alors allez-y... plein pot!

Fabienne Mouillet

Source INBP

« Comment vendre plus? En alliant la gourmandise et l'utile! »

TENDANCE...



• LE SABICH, UN SANDWICH VENU D'ISRAËL

Les saveurs venues du Proche-Orient inspirent le snacking. À côté des falafels, le sabich, sandwich israélien, commence à se faire connaître en France.



• UN PRODUIT VÉGÉTARIEN

Le sabich (prononcé « sabir ») est le sandwich star de la street food israélienne, mais son origine est en réalité irakienne. Au début du XX^e siècle, un tiers de la population de Bagdad était en effet de religion juive. Lorsqu'ils migrèrent en Israël, les Juifs d'Irak emportèrent avec eux la recette du sabich, qu'ils consommaient traditionnellement au petit-déjeuner de sabbat. Ce jour-là, la cuisson des aliments étant interdite, on mange en général un repas froid fait d'ingrédients cuits la veille. Le sabich est composé d'un pain pita et d'une garniture d'aubergines sautées, d'œufs durs, de pommes de terre à l'eau et de divers légumes de saison. Il est nappé de tahina (crème de sésame) et d'amba, sauce à la mangue vinaigrée (qu'on peut remplacer par un mélange de chutney de mangue et harissa). Dépourvu d'éléments carnés, ce produit dans l'air du temps séduira autant les végétariens que les amateurs de cuisine de monde.

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

Guerre en Ukraine : quelles con

Depuis le 24 février dernier, les troupes russes ont envahi l'Ukraine, ouvrant les portes d'un conflit aussi violent que sanglant. Face à cette agression, l'immense majorité des nations a condamné la Russie et décidé de sanctions économiques sans précédent. Bien sûr, en ces heures sombres qui ne sont pas sans rappeler les plus tristes pages de notre histoire récente, nous nous associons à cette solidarité internationale et toutes nos pensées vont vers le peuple ukrainien et ses institutions. Mais au-delà des questions diplomatiques et géostratégiques, cette crise et ses interactions ne sont et ne seront pas sans conséquence sur notre économie, y compris pour la boulangerie-pâtisserie, car Russie comme Ukraine sont de grands pourvoyeurs de matières premières. Explications.

La crise ukrainienne, en plus de ses effets militaires, a provoqué une flambée des cours sur les marchés internationaux. Énergies, produits agricoles, l'impact est quasi général dans un contexte déjà inflationniste. Pour rappel, les prix à la consommation en France ont augmenté de 3,6 % en février sur les 12 derniers mois glissants selon les données de l'Insee datées de fin février, et cette hausse atteint même 15,8 % sur un an pour les prix des produits agricoles à la production.

Les énergies

Le premier effet visible de la guerre en Ukraine est bien sûr l'explosion des prix du carburant à la pompe. Des prix qui s'étaient déjà envolés avec la forte augmentation de la demande de pétrole faisant suite à la reprise économique « post » crise sanitaire.



Pour mémoire, de 59,40 \$¹ le baril de Brent en janvier 2019, les cours s'étaient effondrés à 18,50 \$ en avril 2020, pour remonter à 54,80 € en janvier

2021 et atteindre les 86,50 \$ en janvier 2022. Sur un an, la hausse s'élevait déjà à près de 58 %. Depuis l'invasion russe, c'est la flambée. À l'heure où

nous écrivons ses lignes, le baril cote à plus 139 €. « Ça veut dire qu'il y a de très fortes chances, un risque, que les prix à la pompe augmentent en proportion, c'est-à-dire de quelques centimes par litre encore cette semaine alors qu'on était déjà dans des plus hauts historiques », prévenait Olivier Gantois, président de l'Union française des industries pétrolières, sur BFM Business début mars. Et d'avouer quelques jours plus tard sur France Info : « On ne sait pas jusqu'où ça peut aller. »

Autre sujet de préoccupation en matière d'énergie: le gaz naturel. Là encore, c'est la

Soutien

Énergies : un site ministériel pour vous informer

Le ministère de l'Économie des Finances et de la Relance a établi plusieurs points de contact à destination des entreprises afin de répondre aux différentes problématiques qu'elles peuvent rencontrer dans le cadre du conflit en Ukraine.

Cela concerne notamment les prix du gaz et de l'électricité qui connaissent depuis plusieurs mois des évolutions à la hausse, qui pourraient être maintenues ou augmentées en fonction de l'évolution de la situation. Afin d'informer les entreprises, le ministère a mis

en place un site Internet: <https://www.energie-info.fr/pro/>. Ce site rappelle les modalités de changements de fournisseurs ainsi que les droits du client par rapport à ce dernier et propose un comparateur des offres des différents opérateurs.

Conséquences pour la profession ?

valse des prix. Ainsi, le cours européen de référence du gaz naturel, le TTF néerlandais, s'est envolé le 7 mars à 345 € le mégawattheure (MWh), alors qu'il cotait 88,89 € la veille de l'attaque russe. À titre d'information, son prix était de 19 € il y a encore un an... Cette explosion tarifaire impacte fortement notre profession, grande utilisatrice de gaz, notamment pour les fours, et la facture ne devrait malheureusement pas aller en s'allégeant, bien au contraire. En effet, si, sur France Info, Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, a bien évoqué la mise en place d'un bouclier tarifaire pour les professionnels, celui-ci ne concernerait que les entreprises « *qui consomment beaucoup de gaz et qui sont exposées à la concurrence internationale.* »

Concernant nos approvisionnements gaziers, la situation française est plus complexe, car si la Russie ne représente que 8,7%² de nos importations pétrolières, elle pèse pour 17%³ en ce qui concerne le gaz, derrière la Norvège (36%), notre principal fournisseur, et devant l'Algérie (8%), les Pays-Bas (8%), le Nigéria (7%) et le Qatar (2%). Cependant, l'heure n'est pas à la panique car la France possède d'importants stockages permettant de pallier un défaut d'approvisionnement à court terme et dispose de trois terminaux méthaniers pour le gaz liquéfié, ce qui permet de limiter « la dépendance » au gaz russe. Cependant, « *on est probablement partis sur un tunnel de prix dans l'ordre de grandeur des prix actuels jusqu'au printemps 2023* », estime Nicolas de Warren, président de l'Union des industries utilisatrices d'énergie.

Les produits agricoles

La Russie et l'Ukraine sont également des acteurs majeurs sur le marché international des céréales.

Ainsi, la Russie est le 6^e producteur au monde, le 3^e producteur mondial de blé et le 3^e exportateur de céréales avec 47,7 millions de tonnes (Mt)⁴ sur la campagne 2020/2021. De son côté, l'Ukraine est le 1^{er} producteur mondial de tournesol, le 4^e pour le maïs et le 4^e exportateur de blé avec 44,6 Mt. Avec un tel poids et face à un marché déjà volatil, là encore, les cours se sont envolés. Ainsi, après avoir déjà connu une forte augmentation entre juillet et novembre 2021, le prix de la tonne de blé tendre est passé de 266 €⁵ à plus de 400 € entre le 31 janvier et le 7 mars 2022. Un an plus tôt, cette même tonne était à 183,50 €! Même chose pour le maïs qui a vu son cours augmenter de 257 €/t le 21 février à 355 € le 3 mars. Et les exemples pourraient également se multiplier pour le colza ou encore le tournesol – dont les deux principaux producteurs sont l'Ukraine et

la Russie – qui a enregistré une pique à 730 €/t toujours sur la même période.

Si les risques sur le blé tendre sont très limités – la France est largement autosuffisante et se classe 5^e exportateur mondial de blé tendre⁶ et 7^e exportateur sur l'ensemble des céréales – en revanche, ceux engendrés par le maïs, le tournesol, mais aussi les engrais azotés sont nettement plus problématiques. En effet, ces derniers sont, par exemple, indispensables pour la nourriture des animaux d'élevage. Or, cette crise pourrait engendrer une hausse générale des prix de l'alimentation animale et, par effet boule de neige, une augmentation de nombreuses denrées comme la viande et les produits laitiers, alors que nous avons encore en mémoire l'envolée du prix du beurre en fin d'année 2021.

« *La crise actuelle ne remet pas en cause la sécurité alimentaire des Français, et même plus largement des Européens* », analyse Intercéréales, l'interprofession représentative des producteurs de céréales en France, avant de

souligner que « *la situation va toutefois fortement impacter les prix sur le marché mondial (avant les flux logistiques), et donc par ricochet, les prix sur le marché français.* »

De l'avis général des économistes, cette guerre en Ukraine impactera fortement notre économie en marquant un coup d'arrêt de la croissance et en provoquant un point d'inflation supplémentaire en France en 2022. La conséquence de tout cela pour les boulangers-pâtisseries, c'est que côté coûts de production, la note va encore se saler. Et une fois de plus, le casse-tête de la répercussion de ces hausses sur les prix de vente aux consommateurs va se poser dans une conjoncture déjà fortement concurrentielle.

Loïc Corroyer

1 Insee

2 Service de la donnée et des études statistiques (Sdes) 2020

3 Sdes, Bilan énergétique de la France en 2020

4 Eurostat/USDA, campagne 2020/2021

5 Euronext

6 Intercéréales

Solidarité

Des tablettes de chocolat aux couleurs de l'Ukraine

Face à la crise ukrainienne, la mobilisation s'organise à l'image de Stéphane Vadé. Ce boulanger-pâtisseries de Cormes, dans la Sarthe, a eu l'idée de fabriquer des tablettes de chocolat aux couleurs bleu et jaune de l'Ukraine. Ces dernières sont vendues au prix de 3,50 € et 1 € est reversé en faveur des civils ukrainiens par le biais de la Croix Rouge. « *Il faut aider les autres. S'il n'y a pas d'entraide, on n'est rien. On n'est plus des humains. Je fais*

ça à mon échelle. Si j'en vends 200, ce serait bien. J'espère que les gens vont jouer le jeu. Nous, on ne gagne rien sur cette opération, mais si tout le monde fait quelque chose comme nous... », explique Stéphane Vadé dans les colonnes de l'Écho Sarthois. Et d'ironiser: « *C'est tout simple, mais ça ne coûte rien à personne et ça ne mange pas de pain.* » Un grand bravo à lui pour cette admirable action de solidarité.



Martin Büchner, Prix « Coup de cœur » du jury des Trophées de l'Apprentissage dans l'Artisanat



Un parcours exemplaire malgré son handicap

Les lauréats de la première édition des Trophées de l'Apprentissage ont été mis à l'honneur dans le cadre d'une cérémonie qui s'est tenue au siège de CMA France, en présence de la Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, Élisabeth Borne. En Boulangerie, un prix « Coup de cœur » a été décerné à Martin Büchner – CMA Occitanie. Ce jeune autiste, porté par l'amour de son métier, a su surpasser son handicap et obtenir son CAP Boulanger. Il partage son parcours et sa passion auprès d'autres personnes en difficulté.

Comment avez-vous eu envie de faire ce métier? Racontez-nous un peu votre parcours...

À l'école primaire, j'ai rencontré un artisan pâtissier-chocolatier. C'est lui qui m'a transmis la passion de son métier. J'ai ensuite effectué six stages de découverte entre la 4^e et la 3^e. Pour moi, faire de l'apprentissage était une évidence, parce que j'ai besoin d'apprendre par le geste, en pratiquant. J'ai commencé une formation en CAP pâtisserie à la CMA du Tarn en 2017. En septembre 2021, j'ai voulu élargir mes compétences en intégrant la formation

de CAP boulangerie en CFA et toujours à la CMA du Tarn. Je suis en ce moment apprenti pâtissier chez Brice Labinal, boulanger-pâtissier chocolatier à Lacaune.

Vous semblez vouloir multiplier les diplômes?

Oui, je pense que c'est maintenant qu'il faut que j'apprenne le maximum de choses et que j'obtienne le plus de diplômes possible. Ce qui m'intéresse, c'est d'être bien renseigné, pour mieux avancer. Et faire de mon mieux; c'est le principal. Dans la vie, j'aime bien aller au fond des choses, je ne vous cache pas, je pense sans arrêt à me documenter sur mon futur métier, même quand je ne travaille pas en entreprise. Je me documente, je fais des recherches, et je réfléchis à ce que je pourrais inventer et créer, en pâtisserie par exemple. Tout ça me passionne. J'aime me former, toucher à tout pour varier les plaisirs... Comme ça je ne pourrais pas me lasser! Et puis au moins, quand je forme un jeune, je suis plus légitime quand j'ai le diplôme. C'est important pour moi.

Qu'avez-vous ressenti après avoir remporté ce prix?

Ça m'a fait très plaisir. J'avais rempli un dossier de candidature, aidé par le CPE, le CFA et mes parents. Mais je voulais que ce soit avec mes mots à moi, expliquer mon parcours, à ma façon, et que ce soit compréhensible, bien sûr, aussi. Je voudrais remercier Madame Cécile Léo, mon référent handicap du CFA, c'est elle qui m'a proposé de participer, qui m'a tenu informé pour la cérémonie de remise des prix à Paris. Elle m'aide bien. Si j'ai des difficultés dans certaines tâches, je peux lui en parler. Je peux l'appeler à tout moment, quand j'ai besoin de m'informer ou juste de parler.

Comment ça se passe, tous les jours, en entreprise?

Ma façon de voir est qu'il ne faut pas trop parler, mais il faut agir. Il faut montrer les choses, montrer ce dont on est capable. Quand il y a un problème, il faut savoir comment le résoudre, tout simplement. En général, en entreprise, quand je travaille avec quelqu'un, je suis concentré, focalisé sur la personne, je n'aime pas « jongler » avec plusieurs personnes. C'est comme ça. Au début, il

faut juste bien me montrer où se situe le matériel, c'est tout. Si on ne me le montre pas, je peux me bloquer, ne pas avancer. C'est comme ça que je suis. En fait, moi, les changements ne me dérangent pas, mais il faut juste me le dire, juste me tenir au courant. Et sinon, dans le métier, j'aime tout: faire le pain, le cuire. C'est varié, ça bouge. Au début je ne me voyais que faire de la pâtisserie mais avec le temps, ça évolue. Moi, du moment que j'ai toujours le plaisir de travailler, ça me va.

Ce prix est un beau message de tolérance...

Oui, comme quoi, par rapport au handicap, il ne faut pas se fier aux apparences. Pour moi, tout le monde est important. Et ce serait bien que les gens pensent la même chose. Dans la vie, il faut de la persévérance, de l'acharnement, tout le monde peut réussir en persévérant. Pour moi, la boulangerie-pâtisserie c'est un métier de passion. Tu t'engages à fond... ou pas. Chacun fait les choses à sa manière, du moment que ça aboutit. J'aime être positif, tout le temps.

Propos recueillis par Lila Enfrun

Le Foisonnement

Par Christophe Felder



“Une crème gastronomique
qui atteint des sommets”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Christophe Felder sur
www.president-professionnel.fr/culinarium



Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama » pour le format Brique 1L ; sur « VMI » pour le format Outre 10L.

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

Salon

La boulangerie engagée s'expose à Sirha Européain

Après avoir été déprogrammé au mois de janvier pour cause de crise sanitaire, Sirha Européain ouvrira ses portes du 26 au 29 mars prochains, Porte de Versailles, à Paris.

Porté par son ambition de promouvoir et valoriser ce savoir-faire typiquement français, reconnu en France et qui s'exporte à travers le monde, le salon affiche une offre exposants étendue et une programmation forte, alliant technique et innovation, mais surtout une réflexion sur les mutations du marché de la *French Bakery*.

Conférences, interventions, success stories... pendant Sirha Européain, les visiteurs trouveront des réponses sur tous les sujets d'actualité : les ingrédients (semences, matières premières, levures...), les préoccupations environnementales (RSE, 3R, circuits courts...), les femmes et hommes du métier (recrutement, formation, vocation, fidélisation, femmes en boulangerie...). Quatre jours durant, grands spécialistes et figures montantes, institutionnels et entreprises de référence seront présents pour célébrer la *French Bakery*. Sirha Européain propose, sur le Sirha Européain Forum et la Scène Boulangerie Snacking, une programmation axée sur une boulangerie responsable, moderne et engagée.

Sur le Sirha Européain Forum, des intervenants de renom



© Sirha Européain

aborderont les grandes thématiques d'actualité, notamment autour de l'environnement : savoir-faire artisanal et local, sourcing, éco responsabilité et réemploi. C'est aussi l'occasion d'engager une réflexion autour des femmes et hommes qui composent le métier, du bien-être des artisans et du personnel.

La Scène Boulangerie-Snacking se consacre, quant à elle, aux fondamentaux (démarches responsables, recettes et méthodes) et aux produits locaux et naturels (agriculture biologique, farine locale, levain naturel).

Au programme

Samedi 26 mars

Sirha Européain Forum

- Comment valoriser mes initiatives RSE auprès de ma clientèle? Timothée Elkihel (R3 Impact France), Ouasy-laChaouchi & Jhemima Desfoux (Urban bakery)
- Boulanger/meunier : je fais tout! Henri de Pazzis (Terre et Blé)

- Semences paysannes, les nouveautés. Julien de Clédat (Domaine des Bruyères)

- Grand témoin : ma boulangerie 100 % bio à Barcelone! Benjamin Brabant (Le Pain d'Éric & Benjamin)

Scène boulangerie-snacking

- Levain, ses recettes. Christel Regis (Boulangerie Persephone)

Dimanche 27 mars

Sirha Européain Forum

- Réduction, réemploi et recyclage : se préparer au décret 3R. Paul Boivin et Sophie Wolff (Adelphé)

- La boulangerie au féminin. Marjorie Farina, Pascale Bernard (Cordon Bleu Paris) et Christel Regis (Boulangerie Persephone)

- Quel boulanger en 2030? Jean-François Bandet (Bo & Mie) et Jean François Feuillet (Boulangerie Feuillette)

Lundi 28 mars

Sirha Européain Forum

- Circuits courts : identifier les producteurs. Célia Tunc (Collège Culinaire)

Scène boulangerie-snacking

- Semences Paysannes. Damien Larderet (La Carioca)
- Recruter et fidéliser son personnel en boulangerie. Christophe Girardet (Victor

& Compagnie) et Pascale Solona Tremeau (Vitaminée)

- Volatilité du cours des matières premières. Virginie Ciesla-Maudet (Assertis) et Benjamin Bichon (Coopérative Tricherie)

- La baguette 100 % blé paysan. Anthony Courteille (Boulangerie Sain)

- L'oiseleur. Nicolle Baghdi-guian-Wéber (Pain Salvator)

Mardi 29 mars

Sirha Européain Forum

- Les pains bio : une demande croissante! Adriano Farano (Pane Vivo) et Anthony Bosson (L'essentiel)

Scène boulangerie-snacking

- La magie du levain naturel! Adriano Farano (Pane Vivo)
- Pains blés anciens « le rouge de bordeaux ». Lucile Espeillac (Les Moulins Familiaux)

La Festival

SANS GLUTEN
AJOUTÉ

SANS ACIDE ASCORBIQUE
DE SYNTHÈSE

BLÉS
100 % FRANÇAIS

UN RÉEL PLAISIR
DANS LE TRAVAIL

L'EXCELLENCE
AU QUOTIDIEN

La Festival

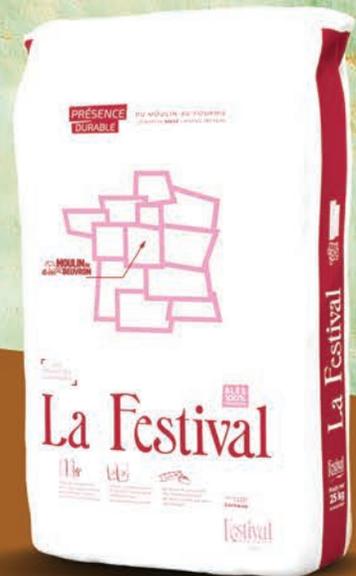
Une formule retravaillée pour
plus de naturalité et de diversité.

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.

www.festivaldespains.com



www.facebook.com/festivaldespainsofficiel - www.instagram.com/festivaldespainsofficiel



DU MOULIN AU FOURNIL
LA DÉMARCHE SOCLE DE FESTIVAL DES PAINS

Festival
DES PAINS

Enquête

Les acteurs de proximité insuffisamment pris en compte par les politiques publiques

L'U2P a dévoilé un sondage réalisé en février par OpinionWay sur la perception des entreprises de proximité par la population française.

Il en ressort en premier lieu que 82 % des Français interrogés jugent que les acteurs de proximité ne sont pas suffisamment pris en compte par les politiques publiques. 89 % estiment même que toute nouvelle loi ou réglementation devrait être pensée en fonction de son impact sur les petites entreprises. Ces derniers chiffres démontrent pleinement l'élan de solida-

rité qui s'est créé autour des entreprises de proximité vues par beaucoup comme faisant partie de la « première ligne » face à la pandémie et aux différents confinements.

Dans la même logique, 65 % des Français accordent leur confiance aux acteurs de proximité, alors qu'ils ne sont que 27 % s'agissant des enseignes nationales et seulement 6 % concernant les grandes enseignes internationales, ce qui prouve ainsi l'attachement territoriale et sociale de ces métiers.



Pour 82 % des Français, les acteurs de proximité ne sont pas suffisamment pris en compte par les politiques publiques.

Emploi

Soufflet Agriculture recrute

Soufflet Agriculture, leader européen des métiers de l'agriculture, renforce ses effectifs pour accélérer son développement. L'entreprise organise un job dating les 22, 23, 31 mars et 1^{er} avril à Paris. Quatre jours durant lesquels les candidats pourront rencontrer et échan-

ger librement avec la direction générale et les experts RH de l'entreprise.

De nombreuses offres sont à pourvoir dans un large spectre de fonctions : agronomie, commercial, performance, achats, logistique, ressources humaines... Afin de recruter des



soufflet
AGRICULTURE

UNE AUTRE VISION DE L'AGRICULTURE

profils différents, Soufflet Agriculture a choisi le format du job dating qui permet d'aborder le recrutement en privilégiant l'humain et offre aux candidats la possibilité d'échanger librement

sur leurs projets professionnels, leurs attentes et les offres.

Les offres d'emploi sont à retrouver sur <http://www.soufflet.com/fr/soufflet-agriculture-recrute>

Paie



© graphlight - stock.adobe.com

La validité des titres restaurant 2021 prolongée jusqu'au 30 juin 2022

Le ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance a annoncé la prolongation de la durée de validité des titres restaurant 2021. Normalement valables jusque fin février 2022, ils auront cours jusqu'au 30 juin 2022. De plus, ils sont utilisables les

weekends et jours fériés. Cette mesure devrait permettre à de nombreux Français d'écouler leur « stock » de titres restaurant. En revanche, si le plafond journalier est de 38 € dans les restaurants, il est maintenu à 19 € dans les commerces alimentaires.

MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

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



Ma passion
est entre de
bonnes mains

Matériel

Le four Hein Electro Stone : l'économe en énergie

Depuis plus de 140 ans, Hein est l'ambassadeur du savoir-faire luxembourgeois en matière de fours à pain et de technologies du froid. Symbole du haut de gamme, l'entreprise familiale a toujours fait le pari de l'innovation comme le prouve la vingtaine de prix obtenus au cours des 20 dernières années. Dernier né de ce savoir-faire, le four à étages à chauffage électrique Electro Stone. Son plus : ses chambres de cuisson – c'est-à-dire voûtes, soles et parois – sont entièrement revêtues de pierres réfractaires thermodynamiques qui constituent un énorme accumulateur de chaleur. En limitant la perte en température entre les phases de production, cette technologie permet une économie en énergie considérable, ce qui n'est

pas négligeable alors que le prix des énergies ne cesse d'exploser. Il est également équipé d'appareils à vapeur surdimensionnés et de portes d'enfournement brevetées. L'Electro Stone est proposé avec une commande traditionnelle pour un four électrique à étages. Des grands affichages digitaux permettent une manipulation facile des étages ainsi que la lecture aisée des températures consignées et mesurées, et de toutes les informations affichées par la commande. Elle permet la surveillance automatique des cuissons, la durée de cuisson, ainsi que, bien sûr, la température de la sole et de la voûte. Le démarrage automatique (de nuit), la poste-ventilation du ventilateur de hotte, font partie des fonctions évidentes de la

commande S1. Après une durée (programmable) de non-utilisation d'un étage à température de cuisson, la commande laisse tomber la température de l'étage à une température prédéfinie, ce qui permet encore de faire une économie d'énergie. En option, une autre commande est disponible. Plus élaborée, elle dispose de propriétés supplémentaires comme la possibilité d'enregistrer 99 programmes de cuisson avec 30 pas par programme sans oublier la possibilité d'une cuisson manuelle, un mode économique, la possibilité d'allumer/éteindre individuellement chaque appareil à vapeur, ou encore de démarrer individuellement et en décalé les différentes sources chauffantes (sole, voûte, vapeur)... Bien sûr, en plus de ses avantages énergétiques, l'Electro



Stone conserve toutes les qualités qui ont fait la réputation de la marque que sont une cuisson naturelle et traditionnelle, une meilleure croûte, un meilleur volume et moins de séchage. Pour plus de renseignements, rendez-vous au Sirha Européen, stand K27.

LEADER FRANÇAIS
depuis plus de 25 ANS

DES SOLUTIONS faciles pour aménager vous-même votre laboratoire

STOCK 30 000 m²
Livraison rapide
Showroom
à Pré-en-Pail
53140

- **Plaques PVC**
- Portes frigorifiques
- Huisseries aluminium
- **Panneaux sandwich agroalimentaire**
- Revêtement pour ambiance agressive

CONFORME AUX NORMES SANITAIRES
Entretien facile
Économique
Durable

MAINE AGROTEC
www.maine-agrotec.fr
02 43 03 18 03

Chocolat

NXT, le chocolat 100 % sans produit laitier et d'origine végétale

Callebaut annonce le lancement de son innovation emblématique Callebaut NXT: des chocolats noirs et au goût de lait, d'origine 100 % végétale, exempts de toute trace de produits laitiers, dotés de la même excellence que le chocolat traditionnel, en saveurs comme en qualité. Cette gamme constitue une solution complète pour les chefs souhaitant proposer des créations véganes, d'origine végétale, sans lactose et sans produit laitier. Pour préserver les saveurs et la rondeur en bouche caractéristiques de ses chocolats, Callebaut utilise le souchet, une alternative au lait 100 % végétale. Cette plante possède un goût neutre et confère aux recettes une texture crémeuse. Cette



alternative végétale est aussi plus respectueuse de l'environnement. Comparativement au lait de vache, l'extraction du lait de souchet est particulièrement faible en émissions de carbone: 0,3 CO2e/kg contre 10,68 CO2e/kg pour le lait écrémé en poudre. En parallèle, Callebaut lance sur son site Internet une plateforme digitale NXT, véritable concentré de savoir-faire, de tutoriels et de recettes étudiées pour les plaisirs chocolatés aux profils végan et végétal.

Un fonds d'action sociale pour soutenir et accompagner les salariés de la Boulangerie-Pâtisserie

Vos salariés sont dans une situation difficile en raison de problèmes de santé affectant leur budget ?

Votre complémentaire santé dédiée à votre profession, met à disposition un fonds social santé.

Ce fonds destiné aux salariés de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie intervient lors :

- d'un accident
- d'une hospitalisation longue
- de dépassement d'honoraires élevés
- d'une longue maladie ou encore d'un cancer.

Ce soutien peut les aider à remédier à des dépenses de santé importantes, restant à leur charge après l'intervention de la Sécurité sociale et de leur régime complémentaire.

Pour plus d'informations :



AG2R LA MONDIALE
Prendre la main
sur demain

Enquête

Le Tableau de bord de la boulangerie-Pâtisserie : des chiffres valorisants

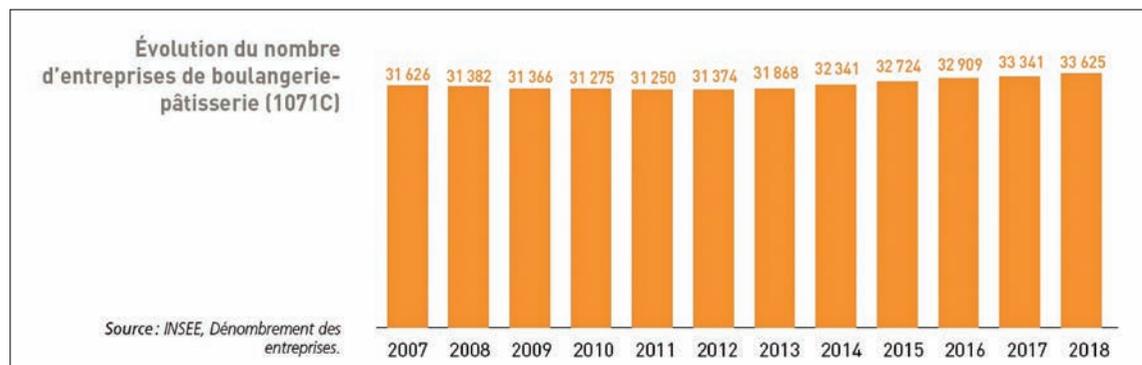
L'Observatoire paritaire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation a publié, le 28 janvier, l'édition 2021 du Tableau de bord boulangerie-pâtisserie. Une étude divisée en trois parties sur le poids et l'évolution économique des entreprises de boulangerie-pâtisserie, le portrait des salariés de la branche et la formation et l'apprentissage aux métiers du secteur. L'Observatoire s'appuie sur l'Institut Supérieur des Métiers qui a réalisé les traitements statistiques à partir de différentes bases de données.

Un secteur en évolution

Forcé est de constater que le secteur de la boulangerie-pâtisserie est dynamique avec 33 625 entreprises (enregistrées en 2018), un chiffre à la hausse depuis 2012. On dénombre 1338 créations ou reprises d'entreprises enregistrées en 2020. Les boulangeries fleurissent sur tout le territoire avec une densité moyenne de 49 établissements pour 100 000 habitants, elle est particulièrement élevée dans les départements ruraux ainsi qu'en Provence-Alpes-Côte d'Azur. L'Observatoire met en évidence une importante évolution du nombre de boulangeries dans le nord de l'Île-de-France, en Gironde, dans l'Hérault, en Guadeloupe et à la Réunion. On note également une activité en progression avec un chiffre d'affaires de 10,7 milliards d'euros réalisé par les entreprises en 2018, soit 6 % supplémentaires par rapport à 2016.

Des effectifs jeunes

L'Observatoire partage également certaines données démographiques sur les salariés et les non-salariés (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro travailleurs indépendants entrepreneurs), ces derniers sont au nombre de 25 003 travailleurs. La parité est de rigueur pour les salariés avec 50 % d'hommes et 50 % de femmes. Toutefois, le métier de vendeur est majoritairement exercé par des femmes (91 %) et celui de boulanger-pâtissier par des hommes (85 %). Pour les chefs d'entreprise, 33 % sont des femmes. Par ailleurs, l'enquête met en lumière un rajeunissement de la profession puisque 47 % des salariés ont moins de 30 ans et 46 % des chefs d'entreprise ont entre 25 et 29 ans. Concernant le niveau d'étude, 56 % des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie ont



un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP), 19 % le baccalauréat, 13 % un diplôme d'études supérieures et 12 % sont sans diplôme ou ont obtenu le brevet des collèges.

La formation des apprentis

25 420 apprentis ont été embauchés en boulangerie en 2018, ce qui équivaut à un ratio moyen de 1,05 apprenti par entreprise. On peut également actualiser ces chiffres par ceux du Baromètre de l'apprentissage chez les artisans, commerçants et restaurateurs de 2021 (CGAD): 31 230 apprentis en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie. La voie de l'apprentissage permet à des jeunes, en préparation d'un diplôme, de découvrir le métier et d'en apprendre les rouages. Une im-

mersion dans l'univers boulanger qui permet d'accroître ses compétences et facilite l'insertion sur le marché du travail puisque le taux d'emploi à 6 mois pour les apprentis en CAP boulanger est de 60 %, de 72 % pour les apprentis en Mention Complémentaire boulangerie spécialisée et de 81 % pour les apprentis en Brevet Professionnel boulanger. L'étude est téléchargeable sur le site de l'Observatoire - Rubrique « Publications et Études »: www.observatoire-metiers-alimentation.fr/etudes-et-publications. Le tableau de bord a également été décliné pour chaque région. Ces volets régionaux sont également disponibles sur: www.observatoire-metiers-alimentation.fr/tableaux-de-bord

L'Observatoire paritaire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation

Son rôle est de collecter et d'analyser des données sur les métiers, les formations et les emplois de six secteurs de l'alimentation que sont la boulangerie-pâtisserie, la boucherie-charcuterie, la charcuterie de détail, la pâtisserie, la confiserie/biscuiterie/chocolaterie et la poissonnerie. Les enquêtes permettent de mieux comprendre l'évolution de ces secteurs et ainsi de mettre en place de nouvelles politiques de formation.



Salon international de l'Agriculture

Table d'hôtes sur le stand d'Agridemain

Du 26 février au 6 mars Agridemain a organisé des tables d'hôtes aux côtés d'Euro-Toques France. Ces moments d'échanges ont permis d'ouvrir le dialogue et faire se rapprocher la société du monde agricole.

Le 27 février s'est tenu, à l'initiative de la CNBPF, un déjeuner convivial autour d'une table ronde, animée par Mathieu la Fay, Com'Publics, sur le sujet: « Blé Farine Pain: filière bas carbone »
Du blé à la baguette, tous les maillons étaient au rendez-vous pour répondre au défi de l'impact carbone! Étaient présents:

- **Cécile Adda Dailly**, responsable durabilité d'Intercéreales;
- **Dominique Anract**, président de la CNBPF;
- **Guilhem Bourrié**, Académie d'Agriculture de France, ingénieur agronome;
- **Gérard Brochoire**, conseiller technique de la CNBF;
- **Jean-Luc Chapuis**, président de la Commission Restructuration, Réglementation, Modernité de la CNBF et président du syndicat des boulangers de Haute-Loire;
- **Lionel Deloingce**, représentant de la meunerie française et Vice-Président d'Intercéreales;
- **Christian Huyghe**, directeur scientifique agriculture de l'INRAE;
- **Christiane Lambert**, présidente de la FNSEA;
- **Nathalie de Noblet-Ducoudré**, Académie d'Agriculture de France, climatologue;
- **Savine Oustrain**, directrice recherche et innovation de Vivescia;
- **Éric Thirouin**, président de l'AGPB et Vice-Président d'Intercéreales;
- **Luc Vermersch**, Secrétaire général adjoint AGPB et



© Louise de Murard

membre du Conseil d'administration d'Agridemain. La boulangerie est en contact chaque jour avec 12 millions de consommateurs. Elle est donc bien placée pour perce-

voir la demande d'une société de plus en plus sensible à l'environnement et à la santé. « *On nous pose la question de l'impact carbone d'une baguette* », déclare **Dominique Anract**.

Les boulangers mènent une démarche RSE globale. Cette table ronde a été l'occasion de faire le point sur la stratégie bas carbone mais aussi sur les autres impacts de nos activités comme l'eutrophisation (conséquence de la fertilisation azotée et de l'élevage), la toxicité humaine (pesticides) et l'érosion de la biodiversité (spécialisation des sols).

Les artisans boulangers souhaitent être associés en tant qu'acteur de la seconde transformation aux actions de la filière sur les sujets carbone car leurs clients ont des attentes.

Le lancement d'études et d'actions coordonnées élargies à toute la filière (par exemple une analyse du cycle de vie à l'échelle de la filière céréalière allant jusqu'aux boulangers) est abordé.

Grand Dîner 2022 au Salon de l'Agriculture

Le patrimoine gastronomique français à l'honneur lors d'un événement dédié aux savoir-faire culinaires et aux métiers d'excellence.

Le 28 février, s'est tenue la 13^e édition, placée sous le haut patronage du Président de la République, du Grand Dîner annuel, organisé par le Club de la Table, avec la participation de **Dominique Anract**. Le Club de la Table française, créé en 2009 par Com'Publics, réunit des élus et des représentants de nombreuses interprofessions, fédérations, associations, petites ou grandes entreprises.

Une soirée politico-gastronomique, en présence de nombreux élus et des Ministres Julien Denormandie et Franck Riester, venus échanger avec l'ensemble des acteurs qui font notre gastronomie. Le Ministre de l'Agriculture a déclaré à

cette occasion: « *La gastronomie est notre identité, un pilier de notre démocratie.* »

La baguette a été mise à l'honneur lors du dîner avec une exposition qui lui a été consacrée.

Un Manifeste 2022-2027 pour une gastronomie vivante, dont voici quelques extraits, a été remis à cette occasion. « *Les Français ont un attachement historique et culturel à leur alimentation.*

Les métiers de la gastronomie sont créateurs de lien social et dynamisent les centres-villes comme les territoires ruraux. Nous devons construire avec toutes les générations l'alimentation de demain. Pour cela, il faut que l'éducation à l'alimentation soit ancrée dans le système éducatif, (...) enfin, que

nos concitoyens appréhendent mieux ce qu'ils consomment grâce à plus de transparence. Le secteur de la table, de la gastronomie et plus largement de l'alimentation est stratégique pour le pays. Promouvoir notre gastronomie, cet art de vivre français, est une nécessité économique, un enjeu culturel et un impératif social comme environnemental lors du prochain quinquennat ».



© Com'Publics

C'est la FÊTE DU PAIN !

25^e édition
Du 16 au 22 mai 2022

La transmission du savoir-faire artisanal à l'honneur

La Fête du Pain fait son grand retour cette année du 16 au 22 mai. Une semaine dédiée au pain et à la boulangerie qui a lieu tous les ans autour du 16 mai, jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers. Plusieurs jours durant lesquels les boulangers et boulangères célèbrent les valeurs du métier autour d'événements organisés dans les villes et les villages. Une fête créée en 1996 à l'initiative de Jean-Pierre Raffarin, ministre des PME, du Commerce et de l'Artisanat à cette époque. Cet événement national permet la découverte du métier, de ses traditions et de sa culture à travers le partage de moments conviviaux et festifs.

Un métier d'excellence...

Après deux ans d'absence, la Fête du Pain revient en force. En effet, 2020 et 2021 étaient des années blanches en raison du contexte sanitaire compliqué, l'année 2022 sera donc la 25^e édition qui succède l'édition de 2019. Le thème mis à l'honneur sera la transmission du savoir-faire artisanal. C'est un fait, les artisans boulangers-pâtisseries détiennent un savoir-faire unique provenant de la synergie entre passion profonde et maîtrise des gestes techniques. Si la recette du pain paraît simple, réalisé à partir de farine, eau, levain et



© Ilian Waïche - EPI

sel, le secret d'un pain réussi demande un savoir-faire artisanal exigeant. Sa fabrication nécessite des connaissances précises sur son écosystème ainsi que le tour de main pour réaliser les principales étapes de la panification que sont le pétrissage, le pointage, la

pesée, le façonnage, l'apprêt, l'enfournement, la cuisson et le défournement. C'est pour mettre en valeur toutes les qualités de cet aliment emblématique de la gastronomie française que la Fête du Pain se déroule chaque année partout en France. **Do-**

minique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, soutient qu'il s'agit d'un trésor ancestral de notre culture. Notamment la baguette de tradition dont les savoir-faire et la culture font l'objet d'une candidature au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Intégrer ce produit traditionnel au patrimoine mondial serait une reconnaissance de sa richesse mais également l'expression d'une réaction face à la mondialisation et aux processus mécaniques et automatiques afin de lutter contre la dénaturation d'une fabrication manuelle, qui se doit d'être préservée. La Fête du Pain permet de rendre hommage à l'art de créer du pain mais aussi de le vendre. Rappelons que le métier de vendeur en boulangerie requiert des compétences spécifiques pour faire vivre un établissement, générer du lien social avec la clientèle et valoriser les créations de l'artisan. En tant que sources d'informations et de conseils, les vendeurs sont donc les garants de la fidélisation du client. C'est également toute une filière qui s'engage tels que les agriculteurs, les meuniers, les levuriers, les équipementiers, les chercheurs, les enseignants, les formateurs... Derrière le

C'est la FÊTE DU PAIN !

25^e édition
Du 16 au 22 mai 2022

Le pain se cache donc de multiples visages de professionnels qui contribuent au rayonnement de ce produit de fierté nationale et de renommée internationale.

Un savoir-faire qui se transmet de génération en génération

Pour l'événement, une valeur chère à la boulangerie-pâtisserie sera particulièrement mise en avant, celle de la transmission. Être boulanger-pâtissier, c'est avant tout être passionné. Il est donc naturel pour l'artisan d'être animé par la volonté de perpétuer le savoir-faire du métier pour en assurer la prospérité. Des professionnels attachés au fait de transmettre leur expérience à leurs pairs et notamment aux jeunes qui façonneront l'avenir de la boulangerie de demain. Des établissements proposent des offres de formation variées dès la sortie du collège notamment avec des contrats en apprentissage qui mêlent théorie et pratique. Un jeune apprenti a donc l'opportunité de bénéficier d'un rythme partagé entre cours dispensés en centres de formation et travail en entreprise, ce qui lui permet de développer ses compétences ainsi que son employabilité. Un bénéfice réciproque tant pour l'apprenti que pour l'employeur, puisque ce dernier accompagne un jeune qu'il voit apprendre, progresser et en qui il pourra avoir pleine confiance, une fois sa formation achevée. Une solu-



© Frédéric Vielcanet

tion qui répond aux besoins de recrutement surtout pour un secteur porteur d'emplois : 21 000 postes étaient à pourvoir en boulangerie-pâtisserie en 2021. Ajoutons le fait que la formation représente une source d'épanouissement personnel pour des artisans boulangers en quête d'échanges, de partage d'expériences et d'évolution professionnelle. La passion du boulanger pour le pain se transmet également aux consommateurs qui se fascinent pour ce produit traditionnel que l'on peut décliner à l'infini. En effet, l'inspiration et la créativité permettent à l'artisan de donner sa signature aux pains qui sortent de son fournil. Au fil du temps, le pain a ainsi acquis une place bien particulière dans notre régime alimentaire mais également dans notre culture en devenant un produit de plaisir alors qu'il était, autrefois, un aliment de nécessité. Un amour pour le pain qui perdure avec plus de 6 milliards

de baguettes préparés chaque année en France et 12 millions de Français qui, chaque jour, franchissent les portes d'une boulangerie. Les **33 000** boulangeries-pâtisseries sont alors devenues des lieux de passage incontournables pour de nombreux citoyens férus de produits faits main. Cet événement annuel est aussi l'occasion de rappeler que la boulangerie est un lieu de proximité et de gourmandise qui se classe au premier rang des entreprises du commerce de détail alimentaire avec des établissements répartis sur tout le territoire français.

Des événements rassembleurs partout en France

La Fête du Pain réserve de nombreuses manifestations dans les quatre coins de la France, notamment la 8^e édition du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui se tiendra, devant le public, du lundi 16 au

mercredi 18 mai sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Un concours phare de la boulangerie-pâtisserie, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui convie les consommateurs à découvrir les talents du métier qui s'efforceront de conffectionner la meilleure baguette, symbole de la boulangerie-pâtisserie française. Dans tout l'Hexagone, d'autres concours, animations ou actions de valorisation sont proposés afin de rendre hommage au pain, pilier de notre histoire, et plus spécifiquement cette année la transmission de son savoir-faire aux passionnés qu'ils soient professionnels ou consommateurs. Pour cette 25^e édition, les artisans boulangers-pâtisseries se mobiliseront par l'organisation de manifestations extérieures et/ou organiseront des animations dans leur boutique autour de ce thème de la transmission du savoir-faire artisanal. Les visiteurs pourront, lors de cette semaine, aller à la rencontre des différents acteurs de la filière, fiers d'enseigner un héritage qui se transmet de génération en génération, et se familiariser avec les techniques et les valeurs du métier : la tradition, l'innovation, le fait-maison, la transmission et bien d'autres engagements précieux aux yeux des artisans. Convivialité, plaisir et découverte seront les maîtres-mots de cette semaine riche en démonstrations.

C'est la FÊTE DU PAIN !

25^e édition
Du 16 au 22 mai 2022

Le tour de main de l'artisan boulanger : dextérité et rigueur

La Fête du Pain permet de mettre en valeur le savoir-faire unique de l'artisan boulanger. Le pétrissage, les températures choisies, les temps de fermentation et le façonnage, le tour de main et la créativité sont propres à chaque boulanger : c'est ce qui fait la richesse et l'alchimie de notre métier.

La Fête du Pain est un rendez-vous annuel qui rappelle de façon festive aux consommateurs qu'ils ont tous un boulanger près de chez eux. Rappelons que le pain est délicat à fabriquer et requiert une expertise spécifique malgré la simplicité des ingrédients qui le composent. Le rôle essentiel du toucher de pâte et du tour de main est nécessaire à la réussite de sa fabrication et donne une grande importance à la transmission des savoir-faire artisanaux.

En effet, le procédé de fabrication traditionnel réunit les savoir-faire artisanaux de la baguette en une succession d'étapes : dosage et pesage des matières premières, fraissage, autolyse, pétrissage, pointage, pesée, boulage (ou patonnage), détente, façonnage, apprêt (ou fermentation finale), scarification, enfournement, cuisson, défournement et ressuage.

Le pain est un produit vivant au sens propre. Il a besoin



© Ilan Weiche - EPI

des 4 éléments essentiels : la terre de laquelle proviennent ses ingrédients, l'eau qui est contenue dans sa pâte, le feu indispensable à sa cuisson, et l'air qui crée ses alvéoles qui le rendent si moelleux et agréable en bouche.

La Fête du Pain est le moment de célébrer cet aliment, et plus

largement la boulangerie-pâtisserie et ses métiers ! C'est l'occasion de découvrir un savoir-faire unique et une histoire passionnante au travers de rencontres et d'échanges avec les professionnels de la filière.

Faire connaissance avec son boulanger, c'est se nourrir de

son expérience et de sa vision pour une meilleure connaissance des produits que l'on achète au quotidien. Une mine d'or pour des consommateurs en quête de d'informations et de conseils. C'est aussi rencontrer un professionnel à l'écoute et passionné par son métier.



Demain chez vous

Burger folie : celui-ci est végétal, original, savoureux car bien cuisiné. Proposez-le, vous verrez !

Burger aux lentilles et pistou d'herbes et pistou d'herbes

Ce burger fait de farine de tradition française, paré de graines mélangées, est garni d'une galette de lentilles vertes cuisinées aux carottes, poireaux et oignons, agrémentée d'un pistou d'herbes aux noisettes torréfiées et de crudités.



NIVEAU DE DIFFICULTÉ

★ ★ ☆

Gamme SIMPLE GOURMANDE ÉCLAT

Snacking À EMPORTER

Snacking à emporter

Burger aux lentilles et pistou d'herbes

Pour 1 burger



PÂTE À PAIN BURGER (RECETTE DE BASE)

Farine de tradition française	1000 g	· Prendre une température de base de 46 à 50°C.
Lait entier	400 g	· Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre et les graines.
Eau	120 g	· Fraser 3 minutes en 1 ^{re} vitesse.
Œuf	100 g	· Obtenir une consistance de pâte ferme.
Sel	18 g	· Pétrir environ 5 minutes en 2 ^e vitesse.
Levure	45 g	· Ajouter le beurre puis le mélanger à moyenne vitesse.
Sucre semoule	50 g	· Pétrir environ 3 minutes en 2 ^e vitesse.
Beurre	125 g	· Obtenir une consistance de pâte batarde.
		· Température de pâte à 24°C.
		· Laisser pointer environ 1 heure, avec un rabat à mi-pointage.
		· Peser en pâton de 80 g et bouler.
		· Laisser détendre environ 15 minutes et abaisser à 10 cm de diamètre.
		· Humidifier la surface des buns puis les rouler dans les graines.
		· Déposer sur des plaques de cuisson.
		· Laisser un apprêt d'environ 1 h 15.
		· Faire cuire environ 12 minutes, à 210°C et laisser ressuer sur une grille.

FINITION

Mélange de graines 85 g

MÉLANGE D'ASSAISONNEMENT (RECETTE DE BASE, 15 G SERONT UTILISÉS)

Sel	1000 g	· Mélanger le tout.
Poivre blanc moulu	50 g	· Réserver à l'abri de l'humidité.
Noix de muscade moulue	20 g	

LENTILLES VERTES CUISINÉES (RECETTE DE BASE, 500 G SERONT UTILISÉS)

Carotte en sifflet	150 g	· Faire suer les carottes, les poireaux et l'oignon dans l'huile sans trop de coloration.
Poireau émincé	150 g	· Ajouter les reste des ingrédients.
Oignon émincé	150 g	· Faire cuire jusqu'à ce que les lentilles soient fermes mais tendres (selon le taux d'absorption des lentilles, il faudra peut-être rajouter un peu d'eau en cours de cuisson).
Huile d'olive	50 g	· Rectifier l'assaisonnement.
Lentille verte sèche	500 g	· Faire refroidir rapidement.
Vin rouge	250 g	
Fond de veau déshydraté	30 g	
Mélange d'assaisonnement	10 g	
Ail semoule	1 g	
Eau	1 l	

GALETTE DE LENTILLES (RECETTE DE BASE, 60 G SERONT UTILISÉS POUR 1 GALETTE)

Lentilles vertes cuisinées	500 g	· Égoutter les lentilles avant la pesée.
Jus de cuisson de lentille	100 g	· Mélanger tous les ingrédients et les faire chauffer.
Semoule de couscous moyenne	50 g	· Mouler dans des cercles, faire refroidir et démouler.

PISTOU D'HERBES AUX NOISETTES TORRÉFIÉES (RECETTE DE BASE, 20 G SERONT UTILISÉS)

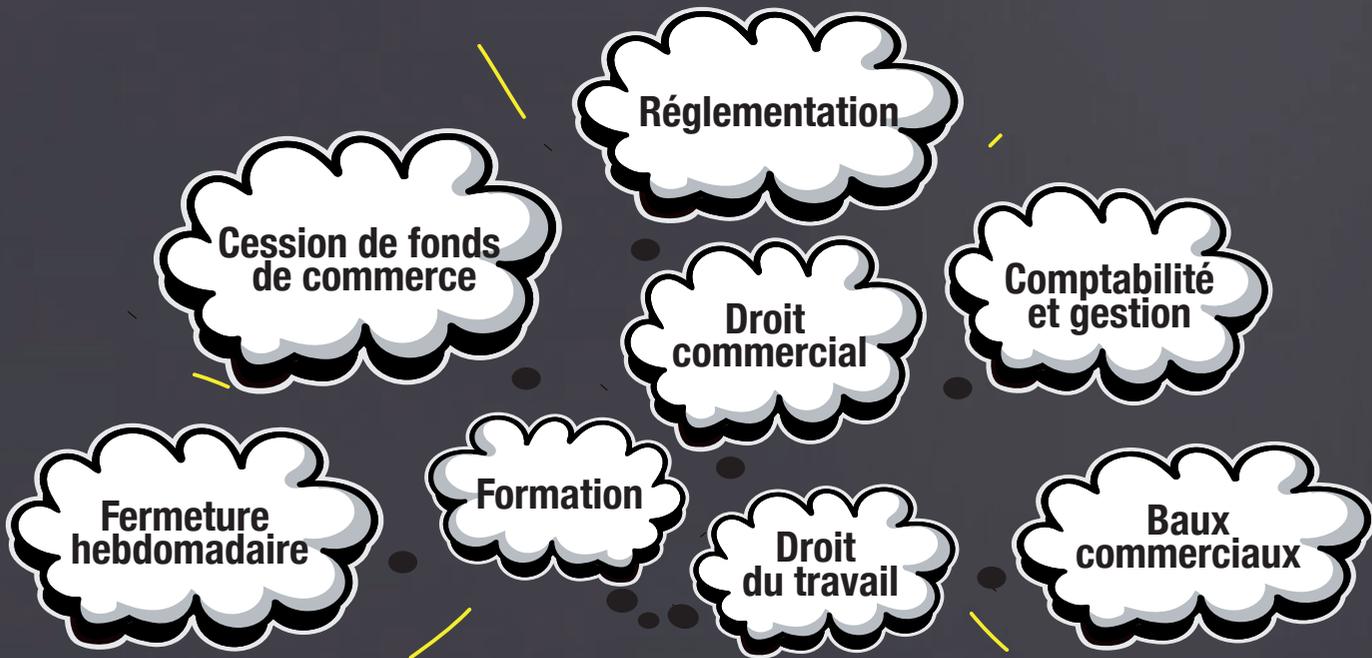
Huile d'olive	125 g	· Mixer ensemble tous les ingrédients.
Huile neutre	125 g	· Stocker au réfrigérateur.
Aneth fraîche	5 g	
Ciboulette fraîche	5 g	
Coriandre en feuille fraîche	5 g	
Menthe fraîche	5 g	
Noisette torréfiée	30 g	
Mélange d'assaisonnement	3 g	
Sucre	8 g	
Eau	100 g	

GARNITURE

Roquette	10 g	· Laver et essorer la roquette.
Tomate	40 g	· Couper les tomates en rondelles.
Avocat	20 g	· Couper l'avocat en bâtonnets.
Radis rose	5 g	· Couper les radis en tranches.
Noisette torréfiée hachée	5 g	

MONTAGE

- Couper le pain à burger en deux (2/3 pour la base, 1/3 pour le dessus).
- Sur la base, déposer un peu de pistou d'herbes aux noisettes torréfiées.
- Disposer la roquette et les tomates, assaisonner.
- Placer la galette de lentilles, l'avocat, le radis et les noisettes hachées.
- Tartiner le reste de pistou aux herbes et aux noisettes torréfiées sur le couvercle du burger et refermer.



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

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

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

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

Suivez REGAIN sur www.boulangerie-regain.org



Île-de-France

● Paris. Les boulangers présents au Salon de l'Agriculture

Les boulangers du Grand Paris étaient prêts à accueillir un public nombreux dès le samedi 26 février à partir à 9h, heure d'ouverture du Salon de l'Agriculture. Situés sur le stand de l'Île-de-France, l'association L'Épiphanie, fidèle au poste, représen-

tait les boulangers parisiens. Plus loin, c'est le gâteau « M » ou la Mayennette, qui est mis en lumière sur le stand du département de la Mayenne. Issue du savoir-faire local, cette spécialité rassemble pas moins de 16 agriculteurs, 3 minotiers et est proposée par



Les boulangers parisiens.



Le gâteau « M » est à l'honneur au salon de l'agriculture.

55 boulangers à travers le département. Blé mayennais, transformation mayennaise et distribution mayennaise... composent la recette de cette réussite. L'année dernière, à

la même période, les ventes avaient dépassé le million grâce au travail commun de la filière agriculteurs/minotiers/boulangers.

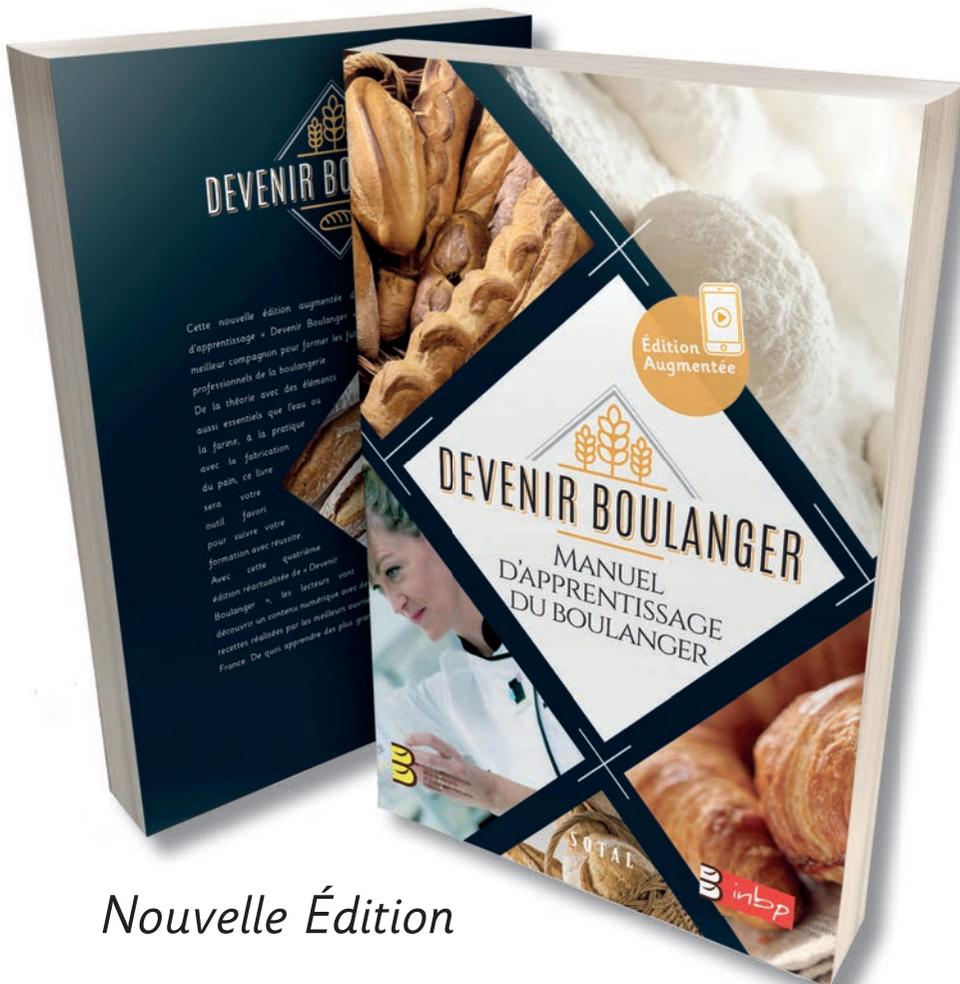
● Seine-et-Marne. À l'abordage ! Une nouvelle boulangerie au look de bateau pirate

À Chelles, une boulangerie au look de bateau pirate a ouvert ses portes début février. Son nom « Pavillon Sucré » évoque le thème des pirates, tout comme celui des gâteaux et la décoration de la boutique. En entrant, on se retrouve face à une vitrine décorée avec un bardage évoquant la coque d'un navire. Une ancre décorative est fixée sur le meuble. La boutique est séparée de la cuisine par un hublot et, au mur, on peut lire l'heure sur une horloge dans un style ancien. Les gâteaux, eux, portent des noms de bateaux et d'aventures :

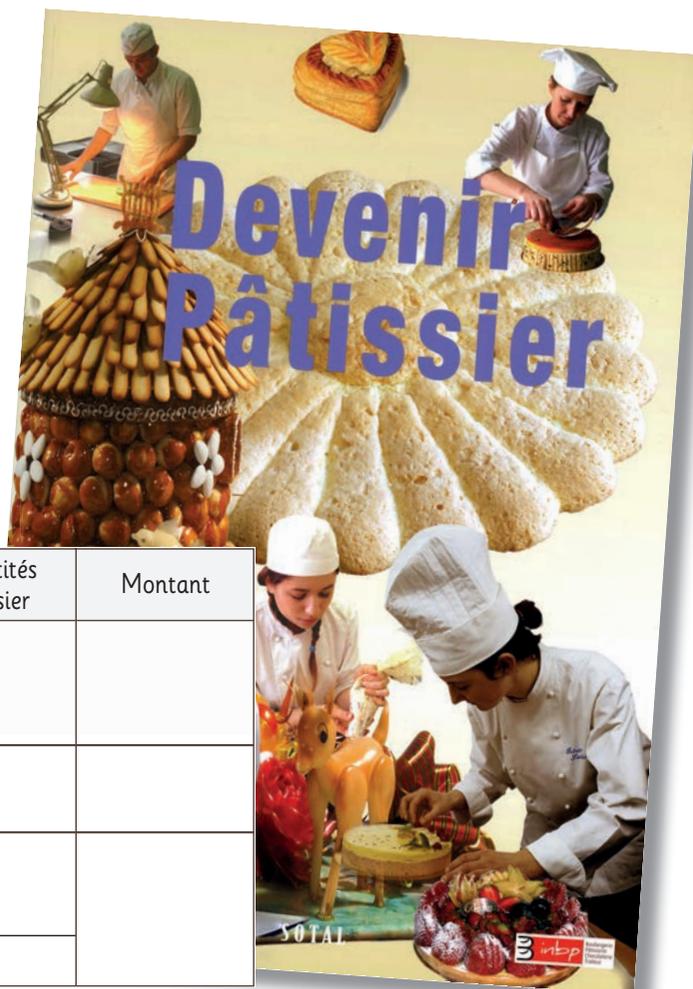
un « Moby Dick » au chocolat vanille, un « Black Pearl » au chocolat noir, un « Davy Jones » à la framboise... Hormis les différentes pâtisseries, on y trouve aussi du pain, des sandwiches, tacos, burgers, hot-dogs, pains suédois, fricassées, panini, quiches, croque-Monsieur... Tous les produits sont entièrement faits-maison. Nedhif Youssef, le patron, ne manque pas d'idées et prévoit, dans un futur proche, de vendre aussi des plats et d'installer des chaises et des tables. De quoi présager une belle aventure. Bon vent à l'équipage!



2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Nouvelle Édition



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

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

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

SOTAL

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

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

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ Code postal _____

Ville _____ Tél _____ Mail _____

Date _____ Signature _____

Bourgogne-Franche-Comté

● Haute-Saône. Beau moment de partage à Vesoul

« Viennoiseries Contemporaines ». C'était l'intitulé d'un stage d'une durée de 7h à Vesoul, le 28 février dernier, dans la bonne humeur et le bonheur de se retrouver pour se former. Le grand professionnalisme du formateur de l'INBP, Aurélien Le Moullour, a fait mouche. Un stage proposé par la Fédération des Boulangers de Haute-Saône,

en présence du président de la région boulangère Bernard Zabée, et du MOF boulanger très apprécié, Sébastien Chevalier. Bilan : des artisans heureux de pouvoir enfin se retrouver après cette si longue période sans formation, en compagnie d'apprenants et élèves de Mention Complémentaire ultra motivés du CFA, et de leurs formateurs Maud et Sébastien.



Au centre, le formateur Aurélien Moullour, entouré de Bernard Zabée et du MOF Sébastien Chevallier.

Grand Est

● Salon Égast. Les vainqueurs des concours régionaux de la Baguette de Tradition Française et du Croissant au Beurre



Patrick Baillet (Marne) et Jérémy Keil (Bas-Rhin).

La sélection régionale Grand Est du concours de la meilleure baguette de tradition Française et du concours du meilleur croissant au beurre s'est déroulée fin février dans le cadre du Salon Égast à Strasbourg.

Patrick Baillet a remporté le 1^{er} prix et représentera la Région Grand Est à la Finale nationale du concours de la meilleure baguette de Tradition en mai prochain à Paris. Il sera accompagné de Jérémy Keil, du Bas-Rhin, arrivé 2^e.

Classement de la Meilleure Baguette de Tradition Française

- 1^{er} prix : Patrick Baillet de la Marne
- 2^e prix : Jérémy Keil du Bas-Rhin
- 3^e prix : Hugo Pegurri des Vosges

Classement du Meilleur Croissant :

- 1^{er} prix : Dorian Kitzinger du Haut-Rhin
- 2^e prix : Anthony Mangin de la Marne
- 3^e prix : Geoffrey Fontes des Vosges

Les 2 premiers de chaque concours iront représenter la région aux concours nationaux.



Par
Delphine Mau
Directrice
juridique
CNBPF

Tout ce qu'il faut savoir sur...

La réglementation afférente au port de charges par les salariés

Le port de charges, en d'autres termes, la manutention manuelle est définie comme toute opération de transport ou de soutien d'une charge, dont le levage, la pose, la poussée, la traction, le port ou le déplacement exige l'effort physique d'un ou de plusieurs salariés (C. trav., art. R. 4541-2).

L'employeur doit prendre les mesures d'organisation appropriées ou utiliser les moyens adéquats, et notamment les équipements mécaniques, afin d'éviter le recours à la manutention manuelle de charges par ses salariés (C. trav., art. R. 4541-3).

Toutefois, **lorsque la manutention manuelle ne peut pas être évitée**, l'employeur doit :

- Évaluer les risques que font encourir les opérations de manutention pour la santé et la sécurité de ses salariés ;

- Organiser les postes de travail de façon à éviter ou à réduire les risques, notamment dorso-lombaires, en mettant en particulier à la disposition de ses salariés des aides mécaniques ou, à défaut de pouvoir les mettre en œuvre, les moyens adaptés de façon à rendre leur tâche plus sûre et moins pénible.

Les articles R. 4541-1 à R. 4541-9 du Code du travail, des normes AFNOR et le décret n° 92-958 du 3 septembre 1992 définissent **la limite acceptable de port de charges en fonction de l'âge, du sexe du salarié, de la distance à parcourir et des caractéristiques de la tâche.**

Un **homme** est autorisé à porter des **charges supérieures à 55 kg**

et dans la limite de 105 kg à la condition d'y avoir été reconnu apte par le médecin du travail.

Une **femme** ne peut être amenée à porter des **charges supérieures à 25 kg (ou à 40 kg en utilisant une brouette, poids de la brouette comprise).**

Concernant les **jeunes travailleurs**, l'article R. 4153-52 du Code du travail prévoit qu'ils sont autorisés à être affectés à des travaux comportant des manutentions manuelles **excédant 20 % de leur poids si leur aptitude médicale à ces travaux a été constatée.**

À défaut, le port de charges ne devra pas dépasser 20 % de leur poids. Ainsi, un jeune de 17 ans pesant 60 kg ne doit pas soulever une charge supérieure à 12 kg.

Dans le secteur de la boulangerie artisanale, un certain nombre de boulangers-pâtisseries souffre de douleurs articulaires surtout des membres supérieurs et de lombalgies liées au port et à la manipulation de charges lourdes comme les sacs de farine et aux contraintes posturales.

Dans le cadre de la prévention des risques professionnels et afin d'accompagner les employeurs, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a conclu avec la Caisse Nationale d'Assu-



rance Maladie une Convention Nationale d'Objectifs (CNO) relative à la prévention des risques professionnels des salariés du secteur, le 15 juin 2020, pour 4 ans qui a pour objectif de :

- Contribuer à la prévention des risques professionnels et au maintien de la santé des salariés ;
- Faire bénéficier les professionnels d'aides au financement de leurs actions de prévention.

Afin de limiter notamment les manutentions manuelles, des actions spécifiques sont préconisées comme :

- Utiliser des moyens d'aide à la manutention (tire palette, chariots...);

- Aménager les locaux pour en faciliter l'utilisation ;

- Automatiser les opérations mettant en jeu de grandes quantités de produits (farine, sucre, chocolat, lait) ;

- Organiser les flux et les espaces de stockage afin de limiter le port de charge ;

- Mettre à disposition des tables réglables en hauteur et réduire la profondeur des vitrines.

À noter qu'un **outil en ligne adapté au métier est mis à la disposition des employeurs** permettant d'évaluer, de façon interactive, les risques professionnels dans l'entreprise, de réaliser et mettre à jour le **document unique**, de mener des actions de prévention dans l'entreprise (cf. lien vers l'outil <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil70>).

Par ailleurs, l'employeur est tenu **d'informer les salariés** sur les risques qu'ils encourent lorsque les manutentions ne sont pas effectuées de façon correcte et **de mettre en place une formation à la sécurité** visant à sensibiliser les salariés sur les gestes et postures à adopter pour réaliser en sécurité les manutentions manuelles (C. trav., art. R. 4541-4 et s.).

Damien Ginestet Cros, de l'importance du goût en boulangerie

L'essentiel

Damien Ginestet Cros fabrique un pain de meule à la mie dense et à la croûte épaisse décorée d'une croix occitane, selon une filière ultra courte. La farine biologique utilisée pour ce pain est produite par son voisin, Jean-François Roques, un agriculteur du village de Lombers, qui cultive son blé et qui l'écrase dans son exploitation, à 500 mètres de la boulangerie.

Si la vocation existe, Damien Ginestet Cros en est l'incarnation. Dès sa plus tendre enfance, le boulanger tarnais aimait faire des gâteaux. « À l'âge de 15 ans, je devais être orienté vers une école d'aménagement paysager. Au dernier moment, j'ai eu la chance de tomber sur un maître d'apprentissage en pâtisserie. J'ai tout de suite réalisé que j'avais trouvé ma voie. J'ai obtenu mon CAP en 2003 et j'ai poursuivi avec celui de chocolatier confiseur en 2004 au CFA d'Albi. C'est dans cette même ville que je me suis retrouvé salarié chez Michel Belin, un pâtissier réputé, avant de découvrir la restauration pendant une saison, dans un restaurant un macaron au guide Michelin », se souvient Damien.

De cette expérience, l'artisan gardera l'habitude de faire découvrir de nouveaux goûts à ses clients. Pendant 2 ans, il devient chef pâtissier pour « la Fournée du Sidobre », une grosse boulangerie artisanale de Castres et durant son jour de repos dans son village de Lombers, l'artisan est approché par le boulanger du village qui souhaite céder son fonds de commerce. « En 2013, à 27 ans, je décide de m'installer dans cette toute petite boulangerie, au milieu des maisons. Mais avant cela, j'entame une formation pour maîtri-



ser parfaitement la fabrication du pain chez Laurent Marti, Maître Boulanger à Lautrec (81). Peu après, j'ouvre mon commerce seul en production, avec une vendeuse à mi-temps pour commencer », raconte Damien Ginestet Cros.

Un commerce plus spacieux

Depuis, l'artisan a largement progressé et il a déménagé à 50 m de là, achetant les murs d'un grand corps de ferme à l'abandon depuis 25 ans. Son équipe compte désormais un boulanger, un pâtissier, deux vendeuses et un apprenti. « Il y a avait encore des bottes de paille dans cette superbe bâtisse en pierres que j'ai transformée en y aménageant un laboratoire de 200 m² et un espace de vente de 45 m² ».

Sa tradition, Damien Ginestet Cros la décline à la fois en flûte et en baguette sur levain, avec une farine Label Rouge du moulin Mau-

ry (Bagatelle). Il a aussi à la carte la baguette « Lo Cantèl », un pain issu de blés cultivés, stockés et écrasés dans le Tarn par les meuniers du cru. Tous les jours, l'artisan propose deux spéciaux différents (fruits ou céréales) en marge des classiques pains complets ou tourtes de seigle. Pour le weekend, les ficelles apéro sur base de tradition oignons frits – poulet cumin, chèvre – sésame ou épices avec morceaux de chorizo, agrémentent les réunions amicales de fin de semaine.

Un clin d'œil aux Parisiens

Au rayon viennoiserie au beurre AOP d'Isigny-Sainte-Mère, les croissants, pains aux raisins et chocolatinnes rivalisent avec les tresses à l'anis et les pattes d'ours avec pâte à tartiner. « Je fais aussi le pain au chocolat, une pâte à pain au cacao avec des pépites de chocolat, un clin

d'œil aux Parisiens qui viennent dans leurs résidences secondaires et le pumpet au citron, un cousin éloigné du kouign amann typique du sud du Tarn », note avec malice Damien Ginestet Cros.

L'artisan s'est aussi fait une spécialité des panettones avec un levain au lait et des fruits confits – orange, citron, cédrat – qu'il fait venir de chez « Agrimontana » en Italie.

En matière de pâtisserie, Damien Ginestet Cros a choisi de se positionner entre pâtisseries boulangères et gâteaux plus élaborés. Le week-end, les Saint-Honorés, éclairs et millefeuilles cèdent la place à la bavaroise à la vanille, écrasée de framboise avec biscuit macaron ou l'entremet fraise spéculos sur croustillant.

Reste le rayon snacking, une offre un peu plus délicate à gérer en milieu rural. « Bien sûr, nous proposons des sandwiches à la demande, des quiches et des croque-monsieurs, mais je me refuse à faire du thon-mayo et je préfère des produits en rapport avec le pain que je propose. En mars, je fais venir un MOF pour élaborer une carte de sandwiches et de tourtes, à partir de produits locaux », indique l'artisan.

Très investi dans son métier de boulanger, Damien a affiché la charte « Boulanger de France » en version XL sur la façade de son commerce. Le président des boulangers du Tarn en est convaincu, le pain, ce n'est pas qu'un prix, mais le résultat du travail d'un agriculteur, de celui du meunier qui écrase le blé d'une certaine manière et du savoir-faire de l'artisan boulanger qui travaille la farine en fermentation lente. « Le pain, c'est un emblème français. On ne peut pas en parler vulgairement comme un produit d'appel de grande surface! Ma baguette de tradition a du goût et des couleurs. C'est cela qui parle à mes clients ».

Frédéric Vielcanet



LIVENDO®

SIRH+
EUROPAIN
Stand J42

Seigl'issime™



LEVAIN DE SEIGLE PÂTEUX, LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

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

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



MAPA Télésurveillance : la sécurité 24h/24

En France, 7 Français sur 10 seront cambriolés au moins une fois dans leur vie. Or, lorsqu'on travaille toute la journée à la boulangerie, le domicile reste souvent vide... à la merci des plus indéliçats. Comment éviter et anticiper les vols ? Revue de conseils avec la MAPA.

Toutes les personnes ayant subi ce type de méfait sont unanimes : un vol équivaut à une « violation » de son espace privé. Outre les objets de valeur, ce sont tous les biens qui nous sont chers qui peuvent disparaître : la bague de grand-mère, l'ordinateur contenant toutes les photos de famille... Des objets irremplaçables dont la valeur est inestimable. Le traumatisme est alors très lent à s'effacer.

Adoptez les bons réflexes

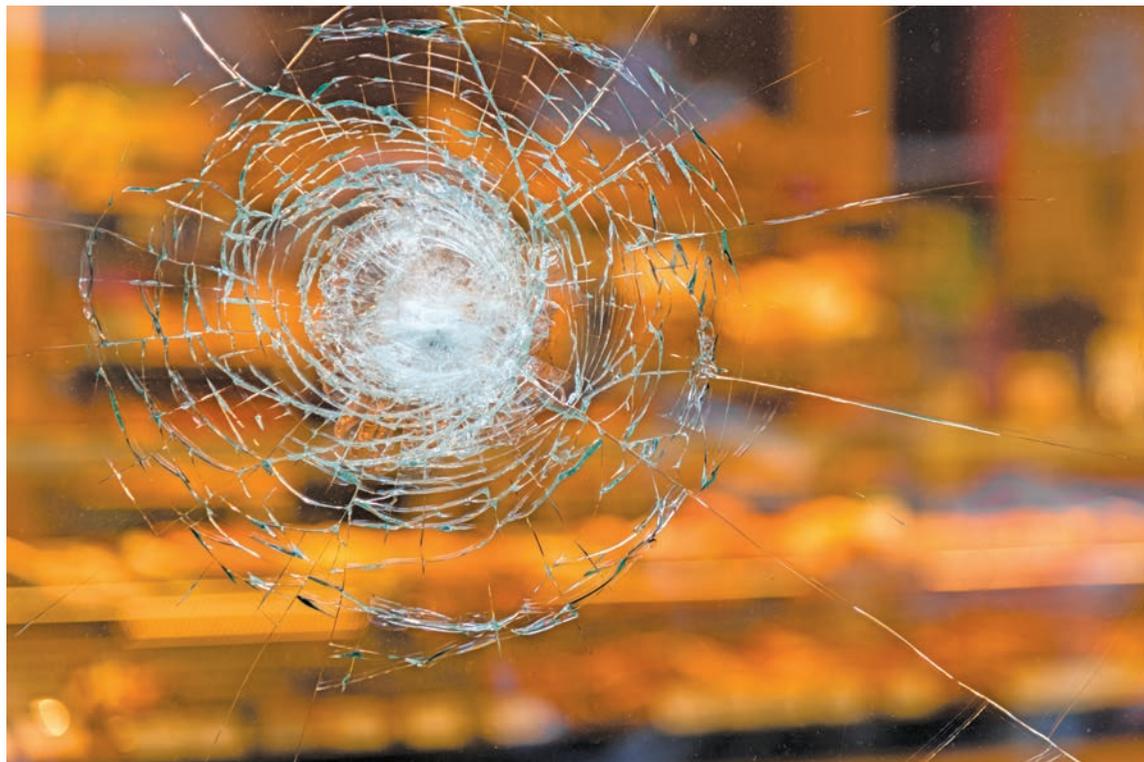
Que faire alors ? Imiter les plus avisés et mettre en place des stratégies visant à se protéger. En cas d'absence prolongée, simulez votre présence : faites ramasser votre courrier pour éviter de remplir la boîte aux lettres. Faites attention aux messages sur le répondeur qui pourraient en dire trop en indiquant votre jour de retour ou vos heures de présence, ou sur les réseaux sociaux en mentionnant votre lieu de vacances.

Pour les absences de courte durée, fermez votre domicile à clé, même si vous ne partez que quelques minutes. En journée, donnez l'illusion d'être chez vous : étendez du linge, allumez la radio... Rangez les outils de jardin : ils pourraient aider les malfaiteurs à fracturer une porte, une fenêtre...

En soirée (surtout les jours de fête comme le Nouvel An), laissez vos lumières allumées.

Être protégé, c'est aussi être vu : taillez vos haies pour que vos voisins aient une chance de voir ce qui se passe chez vous.

Vous pouvez aussi tromper l'ennemi en apposant un autocollant « chien méchant », une plaque dissuasive indiquant la présence d'une alarme... Dans tous les cas, sécurisez vos en-



trées avec des serrures aux normes (A2P, Assurance prévention protection). Protégez vos fenêtres fragiles et à hauteur d'homme avec des barreaux. Et si vous perdez vos clés – même très peu de temps – faites changer la serrure.

Prévenir le vol

Lorsqu'on est victime d'un vol, il faut pouvoir fournir les preuves que vous déteniez tel ou tel bien. Anticipez et réunissez les preuves qui aideront la police, en cas d'intrusion, à retrouver vos objets de valeur (et à être indemnisé au juste prix auprès de votre assureur...): photographiez tous vos objets de valeur et vos bijoux, notez les numéros de série, regroupez les factures...

Déposez toutes ces preuves dans un coffre plutôt situé dans

un lieu hors de votre domicile. L'idéal ? Optez pour une bonne protection de votre domicile. Un domicile « télésurveillé » a quatre fois moins de risques d'être cambriolé ! Avec l'évolution des technologies, la télésurveillance ne cesse de se perfectionner : pilotage à distance de l'installation grâce à une

application ou d'un site Internet accessible depuis n'importe quel ordinateur, détection avec image pour vérifier en direct ce qui se passe chez vous, sirène puissante et dissuasive en cas d'intrusion, télé-interpellation... Tout en étant plus accessible. Une bonne raison de s'équiper !

Les avantages de MAPA Télésurveillance

La télésurveillance de votre commerce assure la préservation de votre activité et de votre outil de travail. Les intrusions, les vols, les dégradations, mais également les incendies sont des risques réels qui peuvent être évités grâce à un système efficace et dissuasif.

La solution MAPA Télésurveillance

repose sur une équipe d'experts et un service garantissant fiabilité, adaptabilité et tranquillité. Grâce à l'application mobile dédiée, vous pourrez activer et désactiver l'alarme, prendre des photos en temps réel et consulter le résumé de la journée, le tout à distance.

Demandez une étude personnalisée
au 02 51 72 49 48 (appel non surtaxé)

FOCUS INBP

Se perfectionner : tout un programme

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 : pains et viennoiseries si maîtrisés, si bons

Pains 100% maison sur levains



Nous allons retravailler ensemble les pains classiques, spéciaux, avec des mélanges de farines, dans le but de bien vous démarquer à travers votre production. C'est une des clés de la réussite ! Je vous apprendrai à bien maîtriser les levains pour un goût unique. Les fabrications en différé sont au programme.

Philippe Hermenier, MOF
Du 2 au 4 mai

AUSSI DÉBUT MAI

Pains aromatiques, fibres et levains, Nicolas Streiff, MOF, du 9 au 11 mai

Optimisation, gagner en efficacité en production, Philippe Hermenier, MOF, du 16 au 18 mai

PLUS DE SNACKING EN 5 JOURS

- Démarrer une activité de snacking, Pascal Tanguy, MOF, du 9 au 13 mai

PÂTISSERIE : entremets, tartes, petits gâteaux pur plaisir

Entremets et tartes, entre tendance et tradition



Voici dans les grandes lignes : fabrication des matières premières de base nécessaires à la réalisation des recettes, biscuits, croustillants, pâtes sucrées et sablées, crème pâtissière, crémeux, compotées, mousses et glaçages, mise en valeur des produits et fruits de saison, accord des parfums, travail sur le contraste des textures et couleurs, assemblage, montage et décors. Il ne restera plus qu'à déguster !

Jérôme Langillier, champion du monde
Du 21 au 23 mars

Entremets et petits gâteaux



Venez comprendre la philosophie de travail d'un chef d'entreprise devant composer avec les contraintes de la profession. Vous découvrirez une gamme rationnelle, valorisant votre savoir-faire. Outre la réalisation de mes produits passant de classiques revisités à de la création pure, vous en élaborerez de nouveaux par vous-mêmes en abordant coûts de revient et méthodes d'organisation.

Loïc Béziat
Du 25 au 27 avril

VENTE : jouer collectif en boutique

La boutique réactions et actions

Ce stage s'adresse aux vendeuses, vendeurs et responsables boutique. Il permettra de résoudre des problématiques de diverses natures, souvent rencontrées dans les entreprises. Il permettra aussi de clarifier des objectifs à partager avec toute l'équipe de vente. Vous bénéficierez de l'enseignement et de l'expertise d'une formatrice passionnée par le terrain.

Fabienne Mouillet
Du 25 au 27 avril

Infos stages

02 35 58 17 81

Une première toute électrique



L'Astra est désormais disponible en version hybride rechargeable et à partir de 2023, en version Astra-e 100% électrique.

© Opel

Opel Astra

La nouvelle Opel Astra arrive. Avec cette sixième génération, le constructeur allemand écrit une nouvelle page de la saga qui a débuté voilà 30 ans, car pour la première fois, la compacte de Rüsselsheim est disponible en version électrique. Elle est également un bel exercice de style pour la marque. En effet, plus dynamique que jamais, elle offre des surfaces pures et tendues débarrassées du superflu et arbore le nouveau visage de la marque : l'Opel Vizor marquant ainsi l'arrivée d'une nouvelle ère.

Trois motorisations au choix

Grâce à son choix de motorisations, la nouvelle gamme Astra a de quoi satisfaire tout le monde : c'est la première Opel qui offrira bientôt aux clients le choix entre une motorisation purement électrique, une hybride rechargeable ou un moteur thermique. L'éventail des puissances s'étend de 81 kW/110 ch à 165 kW/225 ch (consommations mixtes WLTP1 : 5,8-1,0 l/100 km, émissions de CO2 131-22 g/km), ce qui garantit de hautes performances.

De nombreuses aides à la conduite, telles que l'alerte de collision frontale avec freinage d'urgence automatique, la dé-

tection des piétons, l'alerte de franchissement de ligne, la reconnaissance des panneaux de signalisation et la détection de somnolence, font également partie de l'équipement de série de chaque version.

Nouvel habitacle

Cette nouvelle Astra se différencie aussi par son habitacle. Avec la planche de bord tout numérique Pure Panel, les instruments analogiques sont relégués aux oubliettes. À la place, une nouvelle interface homme-machine (IHM) joue la sobriété et l'intuitivité. La nouvelle Astra se pilote de manière intuitive en pianotant sur des écrans tactiles extra larges, comme avec un smartphone. Cependant, des éléments essentiels comme la climatisation peuvent toujours être utilisés via des interrupteurs et des boutons physiques.

Le confort d'assise exceptionnel de ce nouveau modèle de la catégorie compacte est également un point fort traditionnel d'Opel. Les sièges avant, grâce à leur ergonomie exemplaire, sont extrêmement confortables, notamment sur les longs trajets. Le conducteur est assisté par des aides à la conduite avancées allant de l'affichage tête haute au système

d'aide à la conduite Intelli-Drive 1.0 qui regroupe de nombreuses aides à la conduite et à la caméra à 360 degrés Intelli-Vision.

Des tarifs abordables

Autre atout majeur dans la manche de l'Astra nouvelle génération : ses tarifs. En effet, la sportive cinq-portes est disponible à partir de 23 750 €, c'est-à-dire moins cher que ses principales concurrentes sur le marché français que sont la Peugeot 308 et la DS4. Pour ceux qui préfèrent rouler à l'électricité, la nouvelle Astra Hybrid est disponible à partir de 35 550 € ou 29 650 € après déduction du bonus écologique

dans les conditions les plus favorables. Elle dispose d'une puissance de 133 kW/180 ch avec un couple maximal de 360 Nm (consommations mixtes WLTP1 : 1,1-1,0 l/100 km, émissions de CO2 26-22 g/km). En mode électrique pur, la nouvelle Astra Hybrid peut parcourir jusqu'à 60 kilomètres (WLTP2) sans émissions. Le bloc le plus puissant de l'offre moteurs est la version haute de l'hybride qui sera disponible à la commande dans le courant de l'année. Il offrira une impressionnante puissance système de 165 kW/225 ch (consommations mixtes WLTP1 : 1,4-1,1 l/100 km, émissions de CO2 31-24 g/km).



Entrer dans l'habitacle de la nouvelle Astra, c'est faire un saut dans le futur.

© Opel

SPECIAL PROMOTION

Reconnaître une boulangerie c'est simple comme bonjour !
Grâce à ce repère, le consommateur ne peut plus se tromper, il vous reconnaît en un clin d'œil car le commerce porteur de cette enseigne est une boulangerie au sens de la Loi du 25 mai 1998*.



Enseigne lumineuse
(format : 5705 x 84 x 8 cm)



Plaque émaillée
(format : 30 x 30 cm)

199 €
le kit au lieu de 528 €
OU
la plaque seule au prix de
45 €
au lieu de 129,90 €



LABOUTIQUEDUBOULANGER.COM

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

maison.du.boulangier.50@wanadoo.fr

www.boulangerie50.org

www.laboutiqueduboulangier.com

www.enseigne-boulangerie.fr

*Loi du 25 mai 1998. Article L122-17 du Code de la consommation : « Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « 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. »

Allergie, le retour



Le printemps et ses petites contrariétés... Le réveil de la nature résonne comme un comeback du rhume des foins. Les arbres en fleurs vous laissent de glace face à la perspective de passer vos journées un mouchoir à la main. Pour qu'une simple balade en forêt ne se termine pas pour votre nez en chute du Niagara, mieux vaut prendre les devants en sortant de son jeu les bons atouts de la prévention.

Faites un pied de nez à votre rhinite

Tous les ans, le même scénario se répète. Nez qui coule, conjonctivite, éternuement et grosse fatigue à la clé. Difficile d'échapper aux graminées, à moins d'habiter au pôle Nord et encore... La bonne nouvelle c'est que vous n'êtes pas allergique à tous les pollens! Et pour découvrir l'origine de vos malheurs, un allergologue effectuera

Faites barrage au pollen!

S'il est difficile de passer à travers, vous pouvez réduire son impact en adoptant quelques astuces:

- Aérez le matin de préférence, la concentration de pollen est moins dense dans l'air;
- Évitez de dormir la fenêtre ouverte pour ne pas passer la nuit à éternuer;
- Sortez toujours avec vos lunettes de soleil pour faire écran aux graminées et limiter le risque de conjonctivite.;
- Les cheveux sont de vrais nids à pollen! Lavez-les tous les jours, surtout au retour de balade;
- Côté déco, résistez à votre envie de tapis, rideaux, coussins qui ne sont que des attrape-poussière;
- Changez vos draps et taies d'oreiller une fois par semaine pour bien dormir.

des tests cutanés pour mettre un nom sur le ou les coupables. Une fois l'identité des graminées révélée, il vous sera plus facile de leur barrer la route pour retrouver un nez dégagé et des nuits sereines.

Le piège des allergies croisées

Si vous êtes allergique au pollen de bouleau, il y a de fortes probabilités pour que vous soyez également réactif au kiwi, aux noix ou à la pêche... Les allergènes de pollens et de fruits entretiennent des liaisons dangereuses, sans parler des correspondances entre pollens qui vous sensibilisent à plusieurs types de graminées. Très proches dans leur carte d'identité, le corps a parfois bien du mal à les reconnaître et se trompe facilement en réagissant au quart de tour.

Une allergie sous traitement

Ce n'est pas seulement quand vous ressentez les premiers symptômes du rhume des foins qu'il faut vous précipiter sur vos antihistaminiques! L'asthme et l'allergie se soignent tout au long de l'année et votre allergologue vous aidera à réévaluer votre traitement régulièrement. Si vous souffrez d'un asthme chronique, un traitement de fond à base de corticoïdes inhalés sera précieux. Quant à votre rhinite al-

lergique, si les antihistaminiques soulagent les symptômes, ils ne la guérissent pas. La seule arme véritablement efficace reste la désensibilisation. Rassurez-vous, vous n'êtes plus obligé de passer par des séances intensives de piqûres. L'immunothérapie s'est adoucie grâce à la désensibilisation sublinguale. Quelques gouttes d'allergènes prises au quotidien pendant 3 à 5 ans et votre réactivité au pollen s'étiolent, vous protégeant par la même occasion d'autres types d'allergie. N'attendez plus pour passer un printemps sans fausse note!

Lise Lafitte

Localisez le pollen

L'air que vous respirez est passé au peigne fin grâce au Réseau national de surveillance aérobiologique (RNSA) qui s'appuie sur des capteurs installés dans toutes les régions de France. Un bulletin allerge-pollinique hebdomadaire est consultable en ligne et vous donne toutes les prévisions des émissions de pollens. Vous pourrez également vous renseigner sur les allergènes présents dans chaque ville.
Plus d'infos : www.pollens.fr

Paradis tropical en Floride



Sous le soleil de Miami

Entre palmiers, paillettes et mojitos, Miami est la plus latino des villes américaines. Située dans le sud-est de l'état de Floride, le climat fait rêver les amateurs de ciel toujours bleu, sous un air de salsa. Quant aux plages de sables fins sous les cocotiers, elles donnent un avant-goût de parenthèse enchantée. Ambiance balnéaire en journée et électrique la nuit, au son des rythmes endiablés, le cocktail est détonnant pour celle qu'on surnomme « la porte d'entrée des Amériques ».

Miami Beach, au fil de l'eau...

L'origine de son nom est amérindienne et signifie « eau douce ». Et il faut dire que cette ville, qui s'étend sur les plaines littorales de l'estuaire de la rivière Miami, entre le parc national des Everglades et celui de Biscayne, ne manque pas d'eau!

Le premier plaisir à Miami reste la plage. Un vrai show de maillots de bain à la mode et de maîtres-nageurs tout en muscles, dignes des séries télé. Ambiance glamour à Miami beach, le long des superbes plages de

sable blanc de South Beach, SoBe pour les initiés. Pour une immersion immédiate, installez-vous à la terrasse d'un café sur la célèbre Ocean Drive et observez la foule. Spectacle garanti de jour comme de nuit!

En rentrant de la plage, vous pourrez faire une pause dans le Lummus Park, le long d'Ocean Drive, au milieu des joggeurs, des amateurs de rollers et des dog-walkers. Si vous avez envie de sensations fortes, de nombreuses agences de voyages proposent une journée d'excursion en bus dans le parc des Everglades. Sur place, une balade de quarante minutes en hydroglisseur dans les marécages, pour observer la faune et la flore locale ainsi que les crocodiles et alligators dans leur milieu naturel. Le tout suivi d'un spectacle et de séances photos parmi les bébés crocodiles, tellement à croquer...

Culture cubaine et latino-américaine

Miami possède mille et une facettes... Elle reste très chaleu-

reuse avec son architecture Art déco très colorée.

Le Wolfsonian, musée Art déco de la ville, vous dévoilera tous ses trésors lors de votre visite. En juin, ne loupez pas Art Basel, la foire d'art contemporain qui rassemble quelques deux cent cinquante galeries du monde entier. En mars, vous aurez la chance d'assister au Carnaval de Miami, qui célèbre les cultures latines et caribéennes.

L'ambiance de Cuba, entre salsa et odeurs grillées de frijoles negros et de cigare, se retrouve surtout dans le quartier de Little Havana, fondé par les migrants cubains débarqués aux

USA. Le vieux quartier de Coconut Grove, avec ses bungalows et son style méditerranéen est aussi bien dépaysant. Vous tomberez sous le charme de la villa Vizcaya, un palais de style italien transformé en musée.

Un petit tour à Coral Gables, au sud de Miami, vous fera découvrir un lieu délicieusement exotique, avec ses ponts en pierre, ses maisons espagnoles de style colonial et ses chutes d'eau

poétiques. Un éden féérique au milieu d'une enclave festive, surtout la nuit. L'occasion de découvrir un Miami by night où vous pourrez démarrer la soirée sur Lincoln Road, l'une des rues les plus animées de Miami Beach, avec de nombreuses boutiques, bars et restaurants. Les clubbeurs finiront peut-être la soirée dans l'une des nombreuses discothèques du quartier jusqu'au bout de la nuit, avant d'assister à un magnifique lever de soleil sur la plage.

Lise Lafitte

« Une température moyenne de 24 °C toute l'année, what else? »

Le bon plan des Nouvelles réservé aux lecteurs du journal

Téléchargez un laissez-passer artistique gratuit pour profiter des installations et des œuvres d'art qui jalonnent la ville, en bénéficiant de toutes les informations sur ces créations.

Pour en savoir plus : miamiandbeaches.fr/offres/pass/arts-pass

PHOTO MYSTÈRE



Que représente cette photo ?

- 1 - Un bouquet de moisson
- 2 - Un attrape-rêve
- 3 - Un balai recyclable

Réponse : 1 - Il s'agit d'un bouquet de moisson. Ce dernier était le plus souvent réalisé avec les premières gerbes de blé récoltées.

LE SAVIEZ-VOUS?

Le macaron de Saint-Jean-de-Luz



Connaissez-vous le macaron de Saint-Jean-de-Luz, moins célèbre que son petit frère de Nancy, mais tout aussi savoureux? Moelleux à l'intérieur et craquant sur le dessus, il tire sa notoriété du mariage de Louis XIV avec Marie-Thérèse, le 8 mai 1660 dans la cité basque. Tous les artisans locaux offrirent alors leurs spécialités à la famille royale. Parmi eux, le pâtissier Adam dépêcha sa servante Galucha avec un plateau de macarons aux amandes.

La reine mère les apprécia tellement qu'elle fit don de son chapelet de cristal à Galucha. Plus tard, celle-ci épousa le neveu du pâtissier et perpétua la fabrication de ces macarons.

LES SEPT ERREURS



1) L'apostrophe à Saint Patrick's 2) Le manche de la baguette de gauche sur le tambour 3) Les boutons rouges sur le gilet du personnage 4) Les trous dans le fer à cheval 5) Les deux derniers drapeaux en haut à droite 6) La fumée de la pipe 7) Le trèfle en haut à gauche

A LA BOUTIQUE...

nous protégeons aussi l'environnement !

Les sacs tranchés bio ...



Les sacs tranchés 50 microns ...



Les sacs tranchés papier ...



www.laboutiqueduboulangier.com - Tel 02.33.19.05.50

FONDS DE COMMERCE PARTICULIER

Dept 72 - Boulangerie-Pâtisserie à vendre Centre-bourg, axe très passager, places de stationnement, concurrence faible, potentiel de développement, bonne rentabilité (CA HT année N-1 : 154 889 €)

Local : 70+25 m² de boutique : 95 000 €, logement 100 m² : 100 000 €

Contact :

laurence.gaultier0197@orange.fr

Tél : 02 43 45 83 62

ANNONCEURS

Pour la parution du 1^{er} avril 2022, date limite de réception de vos textes et règlements



**LUNDI
21 MARS 2022**

www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr



Notre application smartphone pour rester informé au quotidien !

Journal Bimensuel édité par la SOTAL, SA au capital de 45735 € – **Principaux actionnaires**: Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie, Delessard, Crouzet, Mabile – **Siège social**: 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16, Tél.: 01 53 70 16 25 – www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr – **Directeur de la publication**: Dominique Anract – **Responsable de la rédaction**: Xavier Casalini – **Rédacteur en chef**: Loïc Corroyer – **Secrétaire de rédaction**: Lila Enfrun – **Impression**: Imprimerie La Galiote, 70, rue Aubert, 94000 Vitry-sur-Seine – **Publicité**: Régie publicitaire Philippe Meyran, 1819 avenue du Vignau, 40000 Mont-de-Marsan, Tél. : 05 58 52 66 41 / 06 13 15 92 03, pmeyran@pmeyran.com – **Gestion abonnements**: 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16 – CPPAP N° 0926 T 88408 – N° ISSN: 1776-0674 – Dépôt légal à parution – **Abonnement d'un an**: 60 € TTC – Prix au numéro : 2,73 € TTC.



METRO

Chef

TOUT COMMENCE AVEC
UN PRODUIT DE QUALITÉ.



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