

le monde des **boul'angers** et des pâtissiers

04 ÉVÉNEMENT
Europain 2020 :
Paris, gagné !

22 SAVOIR-FAIRE
Rose-Marie Lefetey :
« Ma vie de boulangère... »

40 ENTREPRISE
Chocolatiers : de la fève
à la tablette



SAVOIR-FAIRE
À PÂQUES,
les **ARTISANS**
RETOURNENT
en **enfance...**

SANDWICH
& SNACK
SHOW

NOUS SERONS PRÉSENTS AU SALON SANDWICH & SNACK SHOW
LES 29, 30 ET 31 MARS 2020 - PARIS PORTE DE VERSAILLES · PAV. 7.2

RETRouvez-nous
STAND L34



DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE DE RESTAURATION
BOULANGÈRE AVEC NOS SPÉCIALITÉS
ISSUES DE LA TRADITION ITALIENNE



Un savoir-faire
authentique



Des recettes à l'huile
d'olive vierge extra



Sans colorants,
sans conservateurs et
sans arômes artificiels

Le recyclage des emballages est devenu une obligation

Inscrite dans le Code de l'environnement (article L541-10 et R. 543-56), une obligation environnementale prévoit la prise en charge, par toutes les entreprises, de la fin d'usage de leurs emballages. Les entreprises financent donc la mise en place de la collecte sélective (les bacs jaunes, verts et bordeaux qui sont la majorité des cas en France), dans le but de donner une deuxième vie aux emballages grâce au recyclage. Pour chaque déchet généré (gobelet, sac à pain, boîte pâtissière, emballage snacking, etc.) par leur activité, les professionnels de la restauration ont des modalités de financement différentes. Les artisans boulangers-pâtissiers ont à leur disposition des moyens de diminuer cette contribution comme l'explique l'association Adelphe. Via un système de bonus sur leur contribution, Adelphe les incite à utiliser des matériaux plus légers et plus recyclables. Ils sont conseillés aussi dans l'éco-conception de leurs emballages et la communication auprès de leurs consommateurs, en mettant des outils à leur disposition. 100 % des contributions sont utilisées pour la collecte, le tri, le recyclage ou la valorisation des emballages. Société à but non lucratif - agréée par l'État depuis 25 ans - Adelphe occupe un rôle central dans la filière et travaille de façon étroite avec les collectivités et les industriels du recyclage. Bonne lecture.

Jean-Pierre Deloron

Rédacteur en chef

jpdeloron@noos.fr • 06 61 55 46 73

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ?
WWW.LEMONDEDESBOULANGERS.FR
WWW.LEMONDEDESPATISSIERS.FR



ÉVÉNEMENT 04

Europain 2020 : Paris, gagné !

ACTUALITÉS 16

Agenda

En bref

SAVOIR-FAIRE 18

À Pâques, les artisans retournent en enfance...

Nouveautés repérées pour vous

Rose-Marie Lefetey : « Ma vie de boulangère... »

Comment rester connecté avec sa clientèle ?

Les décors chocolat en pâtisserie

29

DOSSIER

La restauration rapide

EXPERT 26

Les municipales s'annoncent... faisons notre marché !

Hervé Robert : il y a sucre et sucre...

ENTREPRISE 39

Les produits écoresponsables débarquent

Chocolatiers : de la fève à la tablette

Philibert Savours confirme son engagement RSE en 2020

Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers #135-1 • Supplément du Monde des Artisans #135 mars 2020. **Éditeur délégué**: Stéphane Schmitt. **Responsable rédaction et publicité** : Jean-Pierre Deloron, Tél. 06 61 55 46 73, jpdeloron@noos.fr • **Publicité**: Thierry, Tél. 06 22 69 30 22 et Cédric Jonquieres, Tél. 06 10 34 81 33, fax 05 61 59 40 07, e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr • **Impression**: Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin. **Mise en page, fabrication**: Pixel6TM (I. Marlin), Tél. 03 87 69 18 18 • **Directeur de la publication**: François Grandidier • **N° commission paritaire**: 0321TB6957 - Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. **Dépôt légal**: à parution. **En couverture**: Christophe Michalak. **Pour adresser vos dossiers de presse**: Jean-Pierre Deloron, e-mail: jpdeloron@noos.fr.

L'index des annonceurs • Vandemoortele p. 2 • Bridor p. 7 • LSM Linéaire p. 9 • Crisalid p. 11 • Cashmag p. 13 • Régilait p. 15 • Electrolux p. 17 • Marie p. 21 • Moulin de France p. 28 • Florette p. 31 • Reed expo p. 33 • JCDecaux p. 35 • Le Gaulois p. 37 • MAAF p. 47 • Lesaffre p. 48

Origine géographique du papier: Allemagne - Taux de fibres recyclées: 100 % - Certification des fibres utilisées: FSC - Au moins 1 des indicateurs environnementaux: Ptot 0,002 kg/tonne





EUROPAIN 2020

PARIS, GAGNÉ !

Le Salon a réuni plus de 38 000 professionnels (24 % internationaux),
venus malgré des conditions de transport difficiles et la grève.
Ces quatre jours ont permis de rencontrer 452 exposants et de découvrir
plus de 100 nouveautés, dont neuf ont reçu le Prix Europain 2020.

Jean-Pierre Deloron

Paris a réussi à reprendre le flambeau de Villepinte en ouvrant les portes du hall 1 de la porte de Versailles. Malgré des problèmes d'accès, les visiteurs sont venus crescendo au fil des jours. La qualité des animations (trois concours majeurs) et de l'offre des exposants n'a pas rebuté le public de professionnels français et étrangers. La qualité des échanges a été majoritairement saluée par une grande partie des exposants.

Des visiteurs, pas des touristes

Entre exposants et visiteurs, la mayonnaise a pris au fil des journées, mais la grève n'a pas aidé. Cela aurait pu être pire ! Il y a deux ans, la neige s'était mêlée à l'affluence du Salon. Cette année, ce fut la question des retraites. Un Salon parfois brouillon, avec beaucoup de snacking, mais toujours de qualité : « De vrais échanges avec des visiteurs intéressés, pas des touristes. »

Christophe Girardet, de la boulangerie Victor et Compagnie, à Lyon : « J'ai senti dans les allées, parmi les exposants comme chez les visiteurs, un véritable regain d'intérêt pour Europain. » Côté business, en renfort des centaines de contacts privilégiés entre professionnels sur les stands, un service digital business & international meetings a été mis en place. Ce dernier a réuni plus de 1000 personnes, exposants et visiteurs, et a permis 340 rendez-vous d'affaires.

Mutations du métier et nouveautés

Europain a proposé plusieurs conférences, débats et rencontres pour suivre les mutations du métier. Offre sans gluten, colorants naturels, asthme du boulanger, communication digitale, boulanger paysan, etc. Plus de 100 nouveautés produits et équipements ont été présentées : matériel connecté moins gourmand en énergie,

ERIC KAYSER À L'HONNEUR



Présidée par Dominique Anract, la Confédération de la boulangerie-pâtisserie a remis la médaille d'Or de la boulangerie à Eric Kayser. La CNBF a lancé également le label « Boulanger de France », destiné à distinguer les artisans boulanger-pâtissiers des industriels. Il met à l'honneur la qualité du « fait maison », l'engagement social et environnemental et la santé. Autant de valeurs partagées par la Maison Kayser où le pain est pétri et cuit sur place, dans la pure tradition boulangère. En 2020, la Maison Eric Kayser emploie 2500 salariés et compte 240 adresses dans 27 pays.



© PHOTOS : ALEX GALLOS



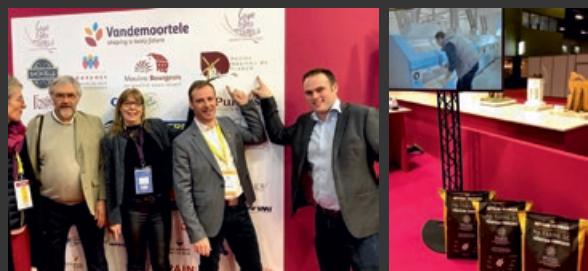
ingrédients bio, sans additifs, logiciels de gestion intuitifs, solutions snacking simples à mettre en œuvre pour améliorer l'offre. Les meuniers ont fait leur retour, et leur offre était de plus en plus orientée vers la traçabilité des farines et vers l'origine des produits. « *Fabriquez des pains à forte identité ajoutée, des pains qui vous ressemblent* », a expliqué le boulanger-pâtissier Anthony Bosson (quatre boutiques L'Essentiel à Paris).

Boulangerie et snacking

Sur la scène boulangerie et snacking, Louis Lamour, Lionel Bonnamy (La Fabrique aux Gourmandises), Mei Narusawa (Meilleure baguette de Tradition française 2017) et Louis Taine (Ducasse sur Seine) ont démontré leur talent en matière de restauration. La scène du sucré a réuni un programme de master class tels que Michaël Bartocetti (George V), Yann Brys (pâtisserie Tourbillon) et Nina Métayer. Espérons simplement que le Salon 2022 aura lieu fin janvier début février. Le temps de digérer les galettes...

Petits Moulins de France soutient les jeunes

Petits Moulins de France était partenaire de la Coupe de France des écoles. « *Dans le groupement, nous avons coutume de penser que ce qui n'est pas transmis est perdu* », a expliqué un meunier Petits Moulins de France, et d'ajouter : « *Ce qui est vrai pour le savoir-faire l'est aussi pour le goût et pour la qualité. Ceci explique sans doute pourquoi Petits Moulins de France a fait le choix d'accompagner la Coupe de France des écoles à Europain.* »



Le goût du bon pain, cela se transmet

Lors de la journée du concours dédiée intégralement à Petits Moulins de France et parmi les meuniers présents du groupement, on notait Isabelle Welsch, des Moulins Burggraf Becker, Arnaud Mouchard, des Moulins de Landelle, Gaétan Boiron, de la Minoterie Boiron, et Emmanuel Pivan, de la Minoterie de Champcros, accompagnés de Serge Reynard, président du groupement, et de Marie-France Boiron. « *Il y a un bel avenir pour la boulangerie artisanale. Il suffit de regarder le nombre et la jeunesse des participants à la Coupe de France des écoles pour s'en convaincre ! Tous ont bien représenté le groupement PMF en travaillant la farine fournie pour ce concours* », a expliqué Emmanuel Pivan.

NOUVEAUTÉS 2020

Vandemoortele innove en 2020

Groupe alimentaire européen et spécialiste des produits de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie, Vandemoortele a présenté plusieurs innovations sur son stand.

Vandemoortele élargit sa gamme de viennoiseries en proposant des croissants, des pains au chocolat et des chaussons aux pommes bio. Le croissant et le pain au chocolat sont composés de farine française issue de la filière blé France bio, d'œufs français bio, de beurre et de chocolat bio. Ces trois nouveautés offrent un feuilletage doré et un bon goût de beurre. Livrés pré-dorés, le croissant et le pain au chocolat sont disponibles en version crue et pré-poussée, le chausson en prêt à cuire. Des produits fabriqués en France. À noter également, les pains bio de la marque Les Pains Pérènes de Roland Cottes, le focaccia toast de la marque Lanterna et le donut au Nutella en collaboration avec Ferrero.

Focaccia toast

Innovation 100 % snacking avec Lanterna qui propose le focaccia toast ! Ce produit allie la saveur de la focaccia italienne à la praticité du pain de mie. Décliné en trois recettes (traditionnelle, au blé complet, aux céréales), le focaccia toast est parfait pour réinventer les grands classiques de la restauration à emporter. Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, il est garanti sans additifs, sans colorants ni arômes artificiels. Une recette



fabriquée en Italie avec de l'huile d'olive vierge extra.



Co-branding avec Nutella

Vandemoortele a prévu la création de nouveaux produits en pratiquant le co-branding avec des marques dont la pâte à tartiner Nutella et un savoureux donut. Composé d'une pâte moelleuse, de 23 % de pâte à tartiner et d'un glaçage cacao, ce donut made in France (Reims) est garanti sans colorants artificiels ni conservateurs. L'huile de palme utilisée dans sa fabrication est certifiée RSPO. Aujourd'hui, sept familles sur dix achètent du Nutella (Source : Kantar 2018) et la marque figure dans le top 10 des préférées des 30-40 ans.

BAGUÉPI FARINE RESPONSABLE



Les Moulins Soufflet proposent la gamme Baguépi farine responsable composée de farines biologiques fabriquées sur cylindre ou sur meule au moulin de Lozanne (69), dédié au bio. Issue de blés 100 % français, cette filière garantissant l'origine française des blés, l'absence de traitement après récolte et la traçabilité du grain au fournil, est mise en œuvre avec 650 agriculteurs qui s'engagent à cultiver selon de bonnes pratiques agricoles. Les farines Baguépi farine responsable sont issues d'assemblages de variétés pures de blés sélectionnées pour leurs qualités panifiables et organoleptiques. Faciles à travailler, ces farines permettent au boulanger d'exprimer tout son savoir-faire !



C'est qui la Patronne... ?!



REJOIGNEZ LE RÉSEAU DES PATRONNES/MANAGERS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE!

C'EST QUI LA PATRONNE... ?!

Créé par Géraldine Porcher, fondatrice de l'organisme de formation Mets Conseils, et par Émilie Bernard, chargée d'affaires chez PaniConcept, filiale de Panifour

spécialisée dans l'agencement de magasin et de concept boutique, le réseau « C'est qui la Patronne... ?! » a pour mission de sortir les dirigeantes de leur quotidien pour prendre de la hauteur dans la gestion du magasin et des équipes de vente à travers un groupe Facebook fermé, des événements et des formations. Objectifs : rencontrer, échanger, avec d'autres patronnes/manageuses et participer à la mise en valeur de la femme dans la boulangerie-pâtisserie.



CAMPASINE®

Baguette Campasine®, une recette de Philibert Savours plusieurs fois primée en France et récompensée par

l'Award du goût supérieur trois étoiles d'or en 2018 par un jury composé de 175 chefs internationaux.



FOURS DE BOULANGERIE HEIN

La société Hein a exposé une gamme complète de fours à soles fixes ou modulaires, de fours rotatifs mono ou multi-chariots, de fours ventilés ou combinés boulanger-

pâtissiers et des systèmes d'enfournement pour les artisans. À noter, le four Hein Shopstone à chauffage tubes annulaires électrique. Un modèle unique sur le marché : uniquement 19,5 kw pour 7m² de cuisson !



Mini Snacks

Craquez pour cette nouvelle génération de produits snackings, des mini snacks salés riches en saveurs !

3 mini roulés :
fromage
pizza
pesto



Mini extravagant
fromage

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

in f
www.bridordefrance.com
exportsales@groupeleduff.com

PAINS ET PÂTISSERIES ORIENTAUX

Zakia Pro propose des pains et des pâtisseries orientaux sous forme de mix prêts à l'emploi, faciles d'utilisation, issus d'une production française, garante d'origine des matières premières. Ils permettent de fabriquer des pains orientaux (kesras ou matlouhs), des crêpes milles trous ou feuilletées (msemens) et des makrouts. Les préparations garantissent régularité du produit et temps de préparation optimal. Les instructions sont écrites au dos des packs avec des indications claires et des astuces. Des tutos sont disponibles sur Youtube. À base de semoule et de farine de blé dur, ces préparations répondent aux nouvelles attentes des clients qui recherchent plus de diversité et de saveurs ethniques made in France. La gamme des recettes Zakia Pro a été développée par le chef marocain Moha, jury de la compétition MasterChef au Maroc.



BULLES DE VANILLE

EuroVanille lance des bulles de vanille à l'extract de vanille Bourbon qui offrent des notes aromatiques vanillées. Une fois en bouche, la bulle se rompt et libère un goût de vanille intense à vos desserts. DLUO : un mois après ouverture du pot au réfrigérateur.



FARINES D'ÉMILE 100 % BIO

Les farines d'Émile deviennent 100 % bio en 2020 ! Depuis plusieurs années, les Moulins Viron se sont engagés dans l'agriculture biologique. Avec Les farines d'Émile, ils permettent aux artisans-boulanger d'enrichir leur gamme de pains traditionnels avec des farines 100 % bio. Après une sélection de céréales de qualité, 100 % françaises, les blés sont rigoureusement nettoyés à l'aide d'une triuse optique avant d'être écrasés sur meule de pierre ou sur cylindre. Les Moulins Viron proposent une gamme de farines bio complète et accompagnent les artisans à obtenir la certification AB.

MACHINE À CAFÉ UNITY



Unity d'Enodis offre une extraction optimale du grain et un rendu en tasse de qualité. Son rendement (jusqu'à

240 tasses/ h), permet de préparer des grandes quantités de café ou d'enchaîner les cafés à l'heure de pointe, en tasse ou en version à emporter. La machine est capable de proposer des cafés expresso, des cafés filtres grâce à deux moulins (18 et 14 gr/ dose), à deux groupes d'extraction et à deux trémies de 1 kg. La machine dispose d'un réservoir de quatre litres réfrigéré pour le lait qui permet d'obtenir automatiquement de la mousse de lait à densité variable. Un écran haute définition permet de mettre en avant la carte des cafés avec des vidéos ou des images de recettes. La machine se nettoie toute seule grâce à une fonction de nettoyage automatique, qu'il suffit de mettre en route en appuyant sur un bouton.



REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX 900

Sorema mise sur le développement de systèmes frigorifiques chargés au gaz naturel en accompagnant les professionnels de la boulangerie vers la réduction progressive des HFC sur le marché européen, conformément au règlement de la F-GAZ, afin de développer des solutions avec des gaz naturels. Le spécialiste propose un refroidisseur d'eau au gaz naturel pour des tirages plus importants à 1°C. Le refroidisseur Optimax 900 Ecologic autorise des tirages jusqu'à 90 litres/h à +1°C dans une ambiance à +40 °C. Sa performance énergétique est optimisée par la gestion de fonctionnement du groupe frigorifique en relation avec des sondes de niveau d'eau. Il est équipé d'un échangeur, d'un agitateur et de sondes en Inox. Le dosage d'eau programmable en option est disponible directement sur le coffret électrique de commande du refroidisseur.

LSM

edikio

Imprimez en toute autonomie
VOS ÉTIQUETTES DE PRIX
pour vos vitrines et panetières!

Format spécial étiquettes de pains :

50 x 150 mm

Pain aux Céréales 300g

Allergènes : Gluten, fruits à coques

Le Kilo :

6,00 €

La Pièce :

1,80 €



Quiche Lorraine

Contient du Gluten, de l'œuf, du Sel de Céleri et du Lait

48 x 86 mm

3,70 € / Pce



54 x 86 mm

Pliée

en chevalet

42,5 x 54 mm

54 x 86 mm

Pliée

en chevalet

54 x 86 mm

Pliée

en chevalet



Pain aux Raisins

Allergènes : Gluten,

Œuf, Lait

1,20 €



Chocolat Noir

70% de cacao

28 x 54 mm

42,5 x 54 mm

6 Macarons au Chocolat

5,50 €

57 x 54 mm

6 FORMATS D'ÉTIQUETTES :

PVC BLANC ou NOIR MAT style ardoise

EXCLUSIVITÉ EDIKIO FLEX :

Impression tous formats d'étiquettes :

Jusqu'à 50 x 120 mm et 50 x 150 mm

Cartes de couleur :

Or, Argent, Bleu, Rouge,

Vert, Jaune, Orange,

Nouveau : Ivoire, Rose,

Bordeaux, Violet, Bronze



Boutique en ligne :
WWW.LSMLINEAIRE.FR

PORTE-ÉTIQUETTES

Grand choix de supports :

- Réglettes porte-étiquettes
- Clipinox pour tablette verre
- Piques prix
- Pinces
- Chevalets
- Présentoirs en plexiglass



Salon SANDWICH & SNACK SHOW 2020

Démonstration sur place !



Pavillon 7.2 Stand B38

COMBI-GLACE TECHNOLOGIE

Pour répondre aux attentes des professionnels en matière de préparations sucrées et salées, l'entreprise Hubert Cloix a mis à jour la programmation de son Combi-Glace Technologie répartie en trois menus (pâtisserie, confiserie et glacerie). La machine possède de nombreux programmes entièrement personnalisables : ajout de palier en chauffe et au refroidissement (jusqu'à cinq), vitesse variable selon la phase de la recette, modification des points de consigne en instantané, etc. En plus d'être personnalisable, cet appareil est simple d'utilisation et facile à nettoyer, des critères importants dans les métiers de bouche. L'Inox a été utilisé au détriment des plastiques cassants pour vous assurer une durabilité maximale.



VAISSELLE EN PULPE DE CANNE À SUCRE

Solia élargit sa gamme de vaisselle en pulpe de canne à sucre biosourcée avec les mix bowls, une collection de grands bols naturels destinés à la restauration rapide et responsable. Avec trois formats (700, 1150 et 1500 ml), ces bols conviennent parfaitement pour servir des plats cuisinés individuels. Conçus également pour contenir des préparations chaudes telles que des pâtes ou du risotto, ils sont compatibles avec le micro-ondes. Une couche de lamination naturelle en PLA leur assure une parfaite étanchéité et une résistance au gras. Ces bols biodégradables sont proposés avec leur couvercle en plastique transparent recyclable.



LAVE-VAISSELLE DEUX NIVEAUX

Hobart lance un nouveau lave-vaisselle qui dispose de deux enceintes de lavage indépendantes. Deux niveaux pour doubler le volume de lavage. Sa taille compacte ne prend pas de place. Cet équipement offre également une capacité accrue. Aux heures de pointe, le matériel doit être lavé rapidement pour pouvoir être réutilisé aussitôt. Ce lave-vaisselle est performant notamment avec les résidus alimentaires séchés, lesquels font partie des salissures les plus tenaces. Ce n'est plus la peine de prélaver manuellement dans un évier.

ARÔME NATUREL DE FÈVES DE TONKA

Sébalcé innove avec un nouvel arôme naturel de fèves de Tonka au caramel. Originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud, la fève de Tonka provient d'un arbre dont le bois dur est commercialisé sous le nom de teck. Ses fruits sont récoltés puis séchés pendant un an avant d'obtenir la graine noire de fève de Tonka.

Ses notes aromatiques musquées et vanillées se marient avec le caramel. Un assemblage qui autorise de multiples associations, avec des notes gourmandes comme fruitées dans la réalisation de vos pièces sucrées : le chocolat, la vanille, la pistache, les fruits rouges et jaunes.



CRÈME PÂTISSIÈRE ANCEL

La crème pâtissière, le produit phare de la marque Ancel, se décline en plusieurs recettes dans deux cahiers. Elles mettent en avant les temps forts qui rythment l'année de chaque artisan dans sa boutique. Ces cahiers de recettes seront distribués respectivement au premier et second semestre 2020 dans les packs de préparation pour crème pâtissière de 5 et de 25 kg.



é gast
salon professionnel
STAND 2C26

La signature de l'encaissement



Connexion
Caisse
automatique



Extension
Balance
de pesée



Gestion
Fidélité,
ERP, CRM



Contrôle
Statistiques
Tableau de bord
multi-sites

Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

www.crisalid.com

*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT®





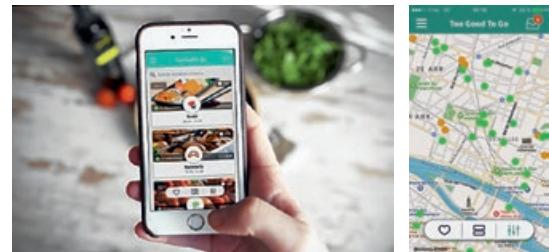
Les Moulins Dumée et Too Good To Go s'engagent

Les artisans boulangers ont un rôle à jouer dans la lutte antigaspi. C'est pourquoi, Too Good To Go s'est associé aux Moulins Dumée pour sensibiliser les professionnels de la boulangerie à la lutte contre le gaspillage.

10 millions de tonnes de nourriture sont jetées par an, et plus de 10 % des baguettes fabriquées en boulangerie artisanale sont gaspillées chaque année en France. Pour lutter contre ce fléau, Too Good To Go met en relation, grâce à son application, commerçants et clients pour sauver les invendus, en fin de journée, sous la forme de paniers surprises vendus à petit prix. L'entreprise travaille déjà avec 11 000 commerçants de bouche, dont plus de 3 000 boulangers, et compte six millions d'utilisateurs en France. Cet effort commun a permis de sauver onze millions de repas depuis 2016.

Partenariat officialisé à Europain

Dans le cadre du partenariat avec les Moulins Dumée, ceux-ci mettent en avant l'application auprès de leurs clients boulangers pour leur permettre de transformer le coût de leurs pertes en revenu et de toucher une nouvelle clientèle. Camille Colbus, directrice générale adjointe de Too Good To Go : « Les boulangers font face à des impératifs de fraîcheur en continu pour leurs produits. En conséquence, une baguette sur dix est jetée, cela n'a aucun sens! Pour y remédier,



la lutte contre le gaspillage alimentaire passe par l'implication de tous : consommateurs, commerçants, mais également tous les intermédiaires qui interviennent en amont. »

Revaloriser les invendus

Florence de Romémont, responsable marketing des Moulins Dumée : « Outre notre activité de production de farines, pour laquelle, nous suivons l'engagement Pour le Bon au sein de la filière CRC® 2, nous avons vocation de proposer à nos boulangers des solutions innovantes qui leur permettront de revaloriser leurs invendus en faisant un geste pour la planète. C'est notre responsabilité à tous de faire reculer le gaspillage alimentaire pour mieux protéger notre planète et ceux qui l'occupent ! »

Too Good To Go

Téléchargée par plus de six millions de Français, l'application Too Good To Go a sauvé dix millions de repas depuis son lancement, grâce à son réseau de 12 000 commerçants partenaires aux profils variés. Fondée en juin 2016 par l'ingénierie centralienne Lucie Basch, Too Good To Go France est basée à Paris et emploie aujourd'hui 70 salariés.



MOULINS DUMÉE



Fondée depuis 1890, l'entreprise a construit l'une des usines de meunerie les plus modernes d'Europe en 2016. Capacité d'écrasement de 450 t/jour, plus de 100 000 tonnes de blé écrasé/an. Les Moulins Dumée proposent des farines panifiables, pâtissières, composées, sur mesure et biologiques aux artisans.

La première offre 360° de monnayeurs

Choisissez celui qui vous convient !



Vue arrière



Le prêt à poser !

HYBRID



L'accès par l'arrière !

5R



La borne !

5K

NOUVEAU



Le simplissime !

1F

Compatibles instantanément avec tous les logiciels d'encaissement sous Windows® **SANS** développement !



www.cashmag.fr

0 800 277 663

contact@cashmag.fr



Résultats

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE La Chine en haut du podium



La Chine remporte la Coupe du Monde de la Boulangerie 2020 ! Le Japon termine 2^e et le Danemark 3^e. 12 équipes au départ et 3 candidats par pays qui ont rivalisé de talent dans la confection de pains, viennoiseries et pièce artistique. L'équipe de France composée de Valentin Levraud (pains du monde), Damien Dédun (viennoiserie) et Maximilien Tétard (pièce artistique) se classe 5^e. Les Moulins Soufflet étaient le sponsor officiel de la finale. Tous les candidats ont utilisé les farines de la gamme Baguéri Farine Responsable.



COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE La Suisse en finale au Sirha 2021

La Suisse (Jean-Sébastien Guinet et Nicoll Notter) a remporté la Coupe Europe de la pâtisserie. La Suède se classe 2^e et remporte le prix écoresponsabilité. La Russie termine 3^e. Ces trois équipes ont rendez-vous pour la prochaine finale mondiale du concours qui se déroulera à Lyon au Sirha, les 24 et 25 janvier 2021.

EUROPAIN 2020

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES Concarneau et Angers récompensés



© PHOTOS : CFE 2020

Apollonia Poilâne, marraine du concours, a remis le 1^{er} prix dans la catégorie Espoirs au lycée Saint-Joseph Saint-Marc de Concarneau : Dominique Jegousse, Alan Etienne, Maelle Le Guilly, Marine Nedelec et Julien Le Clec'h. Les Compagnons du devoir de Tours se classent 2^e, et l'INBP de Rouen 3^e. L'Urma du Maine-et-Loire, à Angers, remporte le 1^{er} prix de la catégorie Excellence : Dominique Legault, Yohann Basile, Delphine Ripoche, Mathieu Beaupère et Éric Biais. Les Compagnons du devoir de Bordeaux se classent 2^e, et l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris 3^e.

ÎLE-DE-FRANCE : MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES



Chef d'entreprise : 1^{er}, Jérémie Joaquim, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône (95). 2^e, Youssef El Gatou, La Maison Héloïse à Argenteuil (95), 2^e ex aequo Miki Ishizwa (candidate japonaise hors concours) et 3^e, Sébastien Mauvieux, Pain Pain Paris 18^e.

Salariés : 1^{er}, Tony Hérisson, La Campagnarde à Nanterre (92), 2^e, Franck Lepage, La Campagnarde à Nanterre, et 3^e, Philippe Graff, Papa Choux à Saint-Ouen-l'Aumône.

Apprentis : 1^{er}, Adil Kahlaoui, La Maison Héloïse à Argenteuil. 2^e, Selyan Souded, La Maison Héloïse à Argenteuil, et 3^e, Victoire Bourges, Le Fournil des 4 Chemins à Mareil-Marly (78).

À venir

EN BREF...

CONCOURS DU MEILLEUR FLAN D'ÎLE-DE-FRANCE

Jeudi 19 mars au Ceproc à Paris 19^e.

CONCOURS DU CROISSANT DE PARIS, 92, 93 ET 94

Mardi 31 mars à l'École de Paris des métiers de la table à Paris 17^e.

COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Mardi 24 mars dans les locaux d'AG2R La Mondiale, 26, rue de Montholon, Paris 9^e. Hommage à Notre-Dame de Paris sera le thème de la pièce en chocolat.

CONCOURS CHARLES PROUST

Dimanche 14 juin au pavillon Gabriel (Paris 8^e), le concours Charles Proust sera organisé par l'association Relais Desserts. Thème 2020, la naturalité ! Inscriptions ouvertes jusqu'au 31 mars. Règlement et thème détaillé du concours disponible sur www.relays-desserts.net.

LES ÉTOILES DU SUCRE

Lundi 22 juin au Salon de la pâtisserie porte de Versailles hall 5.1 à Paris. Un concours organisé conjointement par l'association Tradition gourmande et déco relief. Inscriptions par mail à secretariat@tradition-gourmande.com ou par téléphone à Stéphane Glacier au 01 57 67 67 33.

Régilait
PROFESSIONNEL



■ Caramel au Lait concentré d'origine Française
FABRIQUÉ EN FRANCE

pro.regilait.com



RECETTE ULTRA GOURMANDE

Subtile association de **lait concentré sucré**, de **crème et de beurre** apportant **onctuosité** et **extrême douceur**

Sublimée par une pincée de **fleur de sel de Guérande** donnant du **caractère**



Credits photos : Cuisine Addict - S. Thomann ; Gettyimages.

2020**+ SIRHA GREEN**

Du 14 au 16 juin

📍 Eurexpo à Lyon

Salon dédié au food service responsable

www.sirha-green.com

+ Salon de la pâtisserie

Du 20 au 22 juin

📍 Porte de Versailles

à Paris

3^e édition sur 6000 m²

www.lesalondelapatisserie.fr

+ OMNIVORE

Du 12 au 15 septembre

📍 Parc floral de Paris

15^e édition. Une partie pour les pros et une pour le grand public

www.omnivore.com

+ HOREST

Du 27 au 29 septembre

📍 Grand Palais de Lille

2^e édition du Salon professionnel de l'hôtellerie et des métiers de l'alimentation dans les Hauts-de-France

www.horestahdf.fr

**+ Egast 2020 au parc expo de Strasbourg**

Du 8 au 11 mars

La 18^e édition d'Egast, Salon professionnel de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme, prend ses quartiers au parc expo de Strasbourg. Premier Salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand-Est, il est devenu une vitrine pour la région la plus étoilée de France accueillant des professionnels de renommée internationale : chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, maîtres artisans, etc. Avec plus de 350 exposants et 33 000 visiteurs attendus, l'édition 2020 propose quatre jours de rencontres, d'innovations, de découvertes et de shows dans des espaces mutualisés, le hall Rhin du palais des congrès ainsi que les halls 1 et 2 du parc des expositions. Ce Salon convivial propose une pléiade de trophées et de concours, organisés en étroite collaboration avec les instances professionnelles et le soutien des professeurs et des élèves du lycée hôtelier Alexandre Dumas et du Cefppa : trophée inter-CFA de la boulangerie, trophée les nouveaux entremets, sélection régionale Grand-Est du Concours national de la meilleure baguette de Tradition française, sélection régionale Grand-Est du Concours national du meilleur croissant au beurre 2020, etc.

2021**+ SIRHA**

Du 23 au 27 janvier

📍 Eurexpo à Lyon

Salon international des métiers de bouche

www.sirha.com

+ IBA

Du 23 au 28 octobre

Salon international

de la boulangerie-pâtisserie

www.iba.de



PROFESSION

RENCONTRE AVEC METRO

Le CEBP (Cercle d'études de la boulangerie-pâtisserie) organise jeudi 19 mars de 9 h à 14 h, une rencontre chez Metro France, un acteur référent de la boulangerie, de la pâtisserie, du snacking, toujours au cœur des transformations et des tendances de la profession. 3000 clients, 98 entrepôts en France et premier fournisseur alimentaire des restaurateurs et des commerçants indépendants.



INSCRIPTIONS AUPRÈS DE
michelguilmoto@gmail.com

JOUR DU MACARON

Vendredi 20 mars, l'association Relais desserts se mobilise pour les enfants de Madagascar. Toutes les ventes de macarons dans un coffret en édition limitée chez les pâtissiers Relais Desserts seront reversées à l'association Zazakely Sambatra.



BOULANGER DE FRANCE PART À LA RECONQUÊTE DU MARCHÉ



Boulanger de France est la marque label créée par la CNBF pour que les consommateurs différencient clairement les artisans boulanger des acteurs de

la boulangerie industrielle. L'artisan boulanger s'engage en matière de fabrication, de santé/d'hygiène, d'accueil/ d'accessibilité et d'ordre sociétal, à fabriquer lui-même tous ses pains, ses croissants, ses pains au chocolat (ou chocolatines), ses pains aux raisins, ses brioches, ses pains au lait, ses galettes des rois, ses éclairs, ses religieuses, ses millefeuilles, ses paris-brest, ses opéras, ses tartes aux fruits, ses flans, ses chaussons aux pommes, ses quiches, ses pizzas et ses sandwiches, à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg/farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.



Le spécialiste de la Préparation Dynamique

VOUS OFFRE VOTRE PACK DE DISQUES INOX

Coupe-légumes

TRS

1 Vitesse 230V (600419)
1 Vitesse 400V (600421)



Combinés Cutter et Coupe-légumes

TRK45

(600431)



Pour tout achat d'un coupe-légumes TRS ou d'un combiné TRK45 prêt à l'emploi et 100% hygiénique (disques lavables en machine) :

1 Pack bistrot (650092) OFFERT*

Comprend 3 disques en inox : trancheur 2 mm, trancheur 5 mm et râpeur 2 mm
(* Valeur du pack : 259€)

Offre valable uniquement pour toute commande passée du 1er janvier au 31 août 2020



www.ditosama.fr

Pour toutes informations concernant ces offres, n'hésitez pas à contacter catherine.lagier@electrolux.com
Tél. 05 55 83 23 29

À PÂQUES, LES ARTISANS RETOURNENT EN ENFANCE...

Poules, œufs, cloches, canards composés de cacaos d'exception et tous issus d'un savoir-faire, d'un geste ou d'une histoire à raconter. À l'occasion de Pâques, les artisans boulanger, pâtissiers, chocolatiers retournent en enfance. Ils font appel à leurs souvenirs et imaginent des collections de chocolat régressives...



Maison du Chocolat

Chef de La Maison du Chocolat et MOF chocolatier, Nicolas Cloiseau propose un œuf en forme de sous-marin géant ! Une pièce artistique en chocolat noir, lait et ivoire, entièrement réalisée à la main. Elle comprend un récif de onze œufs perforés, d'un poussin et de deux poules, d'une armature, de vis, de plaques, de robinets et de tuyaux en chocolat... Dans son tour du monde des profondeurs, Nicolas innove avec un scaphandre de Pâques fabriqué avec les meilleurs cacaos du monde. Comme tout bon capitaine, le chef chocolatier mise également sur des poussins hublot réalisés tout en chocolat du Ghana (chocolat noir 68 % corsé et cacaoté), Vietnam (chocolat lait 55 % coco et cacao) et île de Grenade (chocolat noir 66 % végétal et épice).

Christophe Michalak

À Pâques, Christophe Michalak rend hommage aux 50 ans du premier pas de l'homme sur la Lune avec plusieurs créations. Buzz, un petit astronaute en chocolat noir et lait, garni de fritures ! Saturne, la 6^e planète du système solaire en chocolat noir. Une jolie petite fusée composée d'un mélange de chocolat noir et de chocolat au lait, garnie de fritures. Un œuf gourmand en chocolat noir, au lait et au caramel garni de petits œufs à la noisette du Piémont ou pralinés.



© PHOTOS : DELPHINE MICHALAK



Idéal Croquembouche

Pour vous aider dans la réalisation de vos pièces de Pâques, Idéal Croquembouche étoffe sa collection ! Hormis les traditionnels œufs, lapins et cloches en nougatine, la société nordiste propose des mini-lapins et des mini-coquilles Saint-Jacques (31 mm), que les artisans boulanger, chocolatiers ou pâtissiers pourront garnir de praliné avant de les assembler. Afin de leur faciliter la tâche, la nougatine est conditionnée dans des blisters. Autre nouveauté 2020, un petit poisson nommé « Marée ».





À la Mère de famille

La plus ancienne chocolaterie de Paris (1761) appartenant à la famille Dolfi propose l'œuf « Bénédicte », composé de chocolat signature noir 65 % ou au lait 36 %, garni d'œufs pralinés papillotés et de fritures sèches. À découvrir également, une poule en chocolat dans un pot en chocolat rempli de pâte d'amandes et de garniture croquante.



Maison Stoffel

La Maison Stoffel, c'est avant tout un état d'esprit qui se met au service du chocolat depuis 1965 ! Daniel Stoffel, maître chocolatier, mise sur des moules sans colorants et 100 % authentiques. Chocolatier engagé, il met en valeur le chocolat issu de fèves de cacao équitables avec une collection pure origine et gourmande.



Maison Weiss

La maison Weiss mise sur son chocolat blanc Oryola (30 %) qui offre un goût de noisettes et des notes de lait cuit. Sa couleur dorée donnera à vos moulages un esprit régressif pour les fêtes de Pâques. Oryola (30 %) se décline en vrac sous forme de fritures et d'œufs. Confectionnés à la chocolaterie de Saint-Étienne, toutes les

couvertures, œufs et fritures Weiss sont sans colorants artificiels, ni OGM ni huile de palme, et 100 % pur beurre de cacao. Le lait et le sucre proviennent de France à plus de 98 %. À découvrir également, les œufs pliés : lait coco, crêpe dentelle, onctueux noir et tendre caramel. Gianduia citron complète la gamme et se retrouve dans la boîte mixte Essentiels.



Yann Brys

Pour les boutiques Evok de Paris, Yann Brys, MOF, a créé des pièces uniques en chocolat. Un œuf en forme de bonbonnière en chocolat au lait (46 % cacao) origine République dominicaine, garni de fritures (pralinés, guimauves et ganaches). Un œuf en chocolat noir (75 % de cacao) origine Belize, avec inclusion de fruits, d'amandes et de noisettes caramélisées, d'éclats de pistaches, de pignons de pin et d'oranges confites. Un œuf en forme de religieuse en chocolat noir (62 %) du Brésil, avec de petits œufs en chocolat lait et noir garnis de praliné.



NOUVEAUTÉS

repérées pour vous



WypAll® plus adaptée aux tâches d'essuyage des professionnels. Plusieurs références : pour le nettoyage des surfaces et l'absorption de liquides, pour le nettoyage des surfaces en général et pour l'entretien des points de vente. Technologie brevetée offrant une capacité d'absorption importante et une meilleure résistance à l'humidité. Essuyeur économique à usage limité. Les produits offrent une plus grande résistance et une épaisseur plus importante par rapport à la concurrence, permettant une économie de 10 % du produit.

Essuyeurs papier

Kimberly-Clark Professional™ renforce sa gamme d'essuyeurs papier

Purée de pistache verte

Découvrez la purée de pistache verte Capfruit ! La purée est conditionnée et surgelée, ce qui garantit une homogénéité entre l'extrait sec et la matière grasse. Si l'utilisateur ne souhaite pas utiliser toute la quantité du pot, il peut couper et décongeler la quantité requise, tout en remettant au congélateur celle qui sera utilisée ultérieurement. Sans colorants ni arômes artificiels, la purée obtenue est sans conservateurs. L'onctuosité et la puissance gustative de la purée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit, permettent une utilisation du produit dans de multiples applications. Se conserve un mois au froid après ouverture.



Chiffons réutilisables



Mewa innove avec des lavettes textiles réutilisables pour le nettoyage des surfaces Inox, des équipements et qui absorbent même les liquides. Grâce au système de location tout compris, les entreprises artisanales n'ont pas à se soucier du réapprovisionnement, ni de leur entretien. Elles sont récupérées à intervalles fixés à l'avance, lavées conformément aux normes et de nouveau livrées, après contrôle qualité. En comparaison avec des produits en cellulose, la location garantit une baisse non négligeable de la consommation en eau. Mewatex Plus est un modèle de lavette efficace qui s'utilise pour éliminer des salissures grossières sur des surfaces fragiles.



Chocolat lait bio et moins de sucres

Poulain lance deux nouvelles tablettes fabriquées dans sa chocolaterie de Blois en France. Deux recettes : une bio, élaborée avec du sucre de canne bio, et une autre, moins sucrée mais toujours aussi gourmande.

Cafés bien-être bio

En matière d'épicerie fine, Filately® développe une gamme de cafés actifs bien-être et de thés et d'infusions bio. La gamme de café 100 % arabica en dosettes compatibles avec les machines Senseo comprend un café boost enrichi en graines de cola et gingembre, et un café détox bio enrichi en guarana et en chicorée. Du côté des capsules compatibles Nespresso, un café Fit enrichi en safran, en cétones de framboise et en piment, et un café décaféiné Zen au safran, au magnésium et à la vitamine B6. Tous les produits sont fabriqués en Bretagne, et Filately® a remporté le 1^{er} Prix de l'innovation dans le domaine de l'agroalimentaire en 2018.



**Développez votre offre
avec les recettes**

Marie
RESTAURATION

4 recettes disponibles

380g



Lasagnes à la Provençale

L'alternance de pâtes fraîches et de légumes cuisinés à la provençale, le tout surmonté d'une sauce crème et gratiné à l'emmental. Un plat aux saveurs du Sud. 380g.

380g

Risotto de poulet et au chorizo

Un classique revisité avec de savoureux morceaux de poulet et de chorizo, pour un plat plein de saveurs. 380g.

350g

Penne aux 2 saumons

Une recette traditionnelle à base de mezze penne, accompagnée d'une sauce crémeuse aux deux saumons et aux épinards, le tout gratiné à l'emmental. 350g.

350g

Hachis Parmentier de patate douce

L'onctuosité d'une purée de patate douce et pommes de terre aux notes légèrement sucrées, accompagnée de viande cuisinée aux oignons et aux carottes. Le tout parsemé d'éclats de graines de courges. 350g.

Ces 4 recettes sont proposées dans des barquettes format individuel en bois de peuplier issu de forêts gérées durablement (certification PEFC).

Pour répondre à la demande des consommateurs en quête de plats chauds à emporter ou à déguster sur place, Marie Restauration développe une gamme de plats généreux issus de recettes traditionnelles en barquette bois.

Aujourd'hui plus que jamais, la restauration rapide à la Française a le vent en poupe. Le chiffre d'affaires est **en pleine croissance** (+7,8%) entre 2017 et 2018 !

Et jusqu'à présent, l'offre de plats chauds en boulangerie restait minime. Face à ce constat, **Marie Restauration** développe une gamme dédiée réservée aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie

Pour accompagner ces recettes

Marie Restauration propose un menu chevalet à mettre en valeur ! Des recettes pour tous les goûts et variées (végétarienne, au poisson, au poulet ou au bœuf). Des ingrédients de qualité (bœuf certifié VBF, crème fraîche de Normandie). Des recettes Clean Label sans conservateurs, sans arômes et sans colorants. Préparation rapide : à réchauffer au micro-ondes ou au four (6 à 7 minutes).

Ces produits vous inspirent ?

Découvrez l'ensemble de cette gamme sur www.marierestauration.fr ainsi que les solutions d'accompagnement en contactant directement Marie Restauration, 8 rue de l'Industrie 86110 Mirebeau. Contact commercial : 05 49 50 21 17 ou par mail à contact@marierestauration.fr



Nomination aux Snacking d'Or 2020

Le hachis Parmentier de patate douce est nominé aux **SNACKING D' OR** by France Snacking 2020, des trophées ayant pour vocation de désigner les produits de l'année dans l'univers du snacking. Une trentaine de trophées seront décernés mais aussi divers prix spéciaux sur le prochain salon Sandwich & Snack Show de Paris.

Snacking Chaud



Rose-Marie Lefetey : « Ma vie de boulangère... »

Si aujourd'hui, de nombreuses boulangères ne sont plus seulement la femme du boulanger, c'est en partie grâce à Rose-Marie Lefetey ! Devenue boulangère par amour, elle s'est battue pour que les femmes de boulanger obtiennent une reconnaissance officielle et des formations à leur métier. Un dévouement quotidien qui n'a pas toujours été rose...

Jean-Pierre Deloron

Née en 1936, Rose-Marie connaît une enfance difficile. Sa jeunesse est marquée par un viol. Mais cette jeune fille a soif d'apprendre et d'entreprendre tous les métiers. Prédestinée à être couturière, elle rencontre Georges Lefetey, jeune boulanger. À partir de là, sa vie bascule et elle brûle les étapes. En 1961, à 25 ans, elle ouvre avec son mari sa première boulangerie, à Mézidon-Canon, en Normandie. « *J'ai appris à cuire le pain toute la journée, notamment l'après-midi et en fin de journée pour contenter la clientèle du soir. Aujourd'hui, c'est devenu fréquent, mais dans les années 1960, nous étions les seuls à le faire dans ce village qui comptait quatre boulangeries* », explique Rose-Marie Lefetey. Deux ans plus tard,

le couple Lefetey achète une belle boutique place Fernand Moureaux, à Trouville-Deauville.

Du bonheur à revendre

Quand Rose-Marie avait décidé quelque chose, elle se donnait tous les moyens pour y arriver. Son dévouement au Centre d'études de la confiserie puis au sein de l'INBP de Rouen est reconnu de plus en plus. « *Ses compétences et son dynamisme m'avaient convaincu que c'était la bonne personne à la bonne place, mais je n'imaginais pas combien son action allait dynamiser toute une profession* », précise Gérard Brochoire, directeur de l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie. Dans les années 1980, Rose-Marie sillonne la France pour donner des conseils de vente, de décoration

de vitrines ou simplement un peu de bonheur aux boulangères. Son empathie et sa simplicité reconfortent les interlocutrices les plus démunies face aux difficultés professionnelles et même familiales. Dans chaque entreprise où elle passe, elle dynamise les équipes de vente, et la boulangère devient l'égal de son conjoint ! Pour faire face à la demande de formation, elle forme des jeunes femmes et crée la commission des boulangères au sein de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Un concours national de vitrines avec un thème est organisé à chaque Salon Europain.

Séminaire des boulangères

Forte de son expérience et de sa représentativité nationale, elle



**« LA VIE EST UNE BELLE ROSE MULTICOLORE
QUI NOUS EN FAIT VOIR DE TOUTES LES COULEURS »,
CITATION DE MAZOUZ HACÈNE PAR
ROSE-MARIE LEFETEY DANS SON LIVRE.**

▲ Intronisation
à la confrérie des
Talmeliers du bon pain
de Touraine, en 2015.



▲ Cérémonie des vœux à l'Élysée
avec François Mitterrand.



▲ Stage à Colmar en 1988.



▲ 6^e séminaire à Lyon en 1991.



▲ 13^e séminaire à Giens en 1998.

donne la parole à des boulangeres en région, et des représentantes sont nommées par département. Une rencontre annuelle a lieu chaque année dans une ville différente. Les séminaires de boulangerie réunissent plus de 220 boulangeres. Convivialité, partage et réunion sont au programme afin d'améliorer les ventes en magasin, de

savoir utiliser tous les moyens de communication, etc... Treize séminaires nationaux seront un succès. Mais cette réussite fait de l'ombre aux présidents départementaux, et la politique s'en mêle. En 1998, le président de l'époque la convoque et on lui fait comprendre « qu'elle était l'étoile qui faisait de l'ombre au soleil ». En 2001, des problèmes

personnels l'achèvent. Mais, rien ne pouvait l'empêcher d'exercer sa passion et de continuer à défendre les femmes. À 82 ans (elle en fait vingt de moins), elle continue de transmettre son savoir-faire et vient de rédiger sa vie de boulangère...

CONTACT : 06 08 17 22 72
rosemarielefetey@orange.fr



© PHOTOS: MOULINS SOUFFLET

Comment rester connecté avec sa clientèle ?

Pour renforcer vos liens avec votre clientèle, Moulins Soufflet développe aujourd'hui une application maboulangerie.com pour permettre aux boulangeries de digitaliser leur magasin et d'offrir plus de services à leurs clients.

Cette application est entièrement personnalisable pour que les artisans puissent créer leur site Web à leur nom et à leur image. En option, Maboulangerie.com propose un kit de communication à installer en point de vente : flyers, étuis baguette, sacs, affiches, totems, post sur les réseaux sociaux afin d'informer la clientèle des nouveaux services digitaux proposés.

De nouveaux services digitaux

Cette application permet le prépaiement, le cagnottage et la carte de fidélité dématérialisée. Pour permettre aux boulangeries d'être visibles, une communication digitale est possible en partageant leurs informations (actualités, produits, promotions) sur la toile. Pour faciliter la gestion des commandes



et pour offrir un service supplémentaire aux consommateurs, les boulangeries peuvent proposer du click & collect (commande à récupérer en point de vente) et du click & delivery (commande en ligne à se faire livrer).

À PROPOS DE MOULINS SOUFFLET

Moulins Soufflet fait partie des premiers meuniers européens. L'entreprise commercialise des farines sur mesure et chartées, dont la qualité et la constance répondent aux exigences de ses différents clients. Avec sa marque Baguépi farine responsable, Moulins Soufflet accompagne les artisans boulangeries pour développer l'excellence de leur savoir-faire.

www.soufflet.com

Les décors chocolat en pâtisserie

La décoration en pâtisserie ne s'invente pas ! Une belle fleur avec des pétales en chocolat blanc, une fine feuille de chocolat au lait ou un petit carré grillagé tout en chocolat noir, voici des idées de décors simples mais qui embellissent un entremets ou une pâtisserie.



En pâtisserie, les consommateurs achètent avant tout avec les yeux. Une finition soignée valorise les créations et facilite la vente ! Et en matière de décors en chocolat pur beurre de cacao, la marque Dobla vient d'enrichir sa gamme de trois nouvelles références. Émilien Didierjean, chef de produit pâtisserie chez CSM France, distributeur exclusif de la marque sur le territoire, souligne : « Nous proposons chaque année de nouveaux décors, afin de permettre aux artisans de varier en permanence la finition de leurs créations. Ils s'inscrivent dans les tendances de la pâtisserie, à l'image de "la

Marguerite" lancée à l'occasion des cent ans de notre marque éponyme et qui se situe en plein dans la mode florale. Une création réussie passe par une finition élégante, qui ramène de la couleur et du volume. Les décors Dobla répondent à ces besoins tout en apportant une touche gourmande de chocolat. »

Collection aux formes originales

Utilisée seule ou dans une composition, la fleur « la Marguerite » complète les formes colorées et les technologies brevetées par Dobla en pâtisserie-chocolaterie. Tous les décors sont prêts à être utilisés quelle que soit la saison. Aux côtés des copeaux, des sphères originales, des disques velours, des éventails et autres papillons, la fine feuille « Élégance », au chocolat lait pur beurre de cacao, apporte une forme raffinée à la gamme. En revanche, le carré grillagé apporte du volume aux pâtisseries. S'il se suffit à lui seul pour apporter une bouchée chocolatée, ce classique revisité en petit format s'harmonise parfaitement aux finitions fruitées : pomme, citron vert, citron jaune et fraise sont autant de fruits 3D qui confèrent leurs dimensions particulières aux créations pâtissières artisanales.

nise parfaitement aux finitions fruitées : pomme, citron vert, citron jaune et fraise sont autant de fruits 3D qui confèrent leurs dimensions particulières aux créations pâtissières artisanales.

Packagings élaborés

Dobla mise également sur la praticité avec des formats adaptés aux professionnels. Plus de cinquante références de décors sont aujourd'hui déclinées pour apporter aux artisans une touche finale haute en goût et en couleur. Les conditionnements sont de petite taille et élaborés spécialement pour éviter toute casse durant le transport. Tous les ingrédients sélectionnés, comme les décors en chocolat pur beurre de cacao, sont certifiés UTZ. Ils sont garantis sans colorants azoïques ni dioxyde de titane. Ils sont conçus pour permettre aux artisans de varier leurs présentations à l'infini mais aussi de renouveler régulièrement leurs vitrines. Tous les décors Dobla sont disponibles auprès des distributeurs Back Europ France.

CSM BAKERY SOLUTIONS®

Les marques de CSM sont parmi les plus reconnues en boulangerie-pâtisserie : Marguerite, Artisal, Catherine, Dejaut, Waldkorn, etc. Depuis près de 60 ans, Dobla investit dans l'innovation pour développer ses gammes de décors chocolat élaborés avec des ingrédients sélectionnés. Acteur majeur du décor chocolat, les pâtissiers Dobla sont en dialogue permanent avec l'ensemble de la profession sur tous les continents.

Renseignements au n° vert 0800 616 816 +

Les municipales s'annoncent... FAISONS NOTRE MARCHÉ !



Le marché est le lieu de prédilection des candidats aux élections municipales. Leurs équipes distribuent des flyers tout comme nous pourrions le faire, par exemple, pour l'ouverture d'un nouveau point de vente...

Jean-François Astier

Le marché, lieu de convivialité et d'échanges, est un véritable temps fort de la vie sociale d'une ville ou d'un quartier pour rencontrer non seulement des électeurs, mais également des consommateurs et des producteurs. TFI ne s'y est pas trompé. En 2020, une saison 3 de « Votre Plus Beau Marché » est annoncée. « *Le marché c'est un lieu de vie, c'est l'attachement aux produits régionaux, c'est donner la préférence aux circuits courts. Aller sur un marché, c'est aussi prendre le pouls de la France, sentir l'état d'esprit des gens, mieux comprendre leurs préoccupations du moment* », dit Jean-Pierre Pernaut. Pour la première édition, en 2018, ce sont trois millions de votes et 28 titres de la presse quotidienne et régionale partenaires.

Découvrir les variétés anciennes

C'est vrai, pour le consommateur, faire ses courses sur le marché devient un engagement citoyen. Hormis les grossistes, de moins en moins nombreux, les producteurs locaux proposent des fruits et des légumes de saison. Mieux encore, certains nous permettent de redécouvrir des variétés anciennes (panais, rutabagas...) remises également au goût du jour grâce à certains restaurateurs. Des légumes plus faciles à produire, plus résistants

et ne nécessitant pas de traitement. Des produits proposés en circuit court qui permettent de s'afficher au juste prix du travail accompli et du porte-monnaie. C'est aussi l'assurance de la provenance et d'une fraîcheur dans les frigos, permettant des qualités gustatives et nutritionnelles bien supérieures à leurs congénères en long séjour. Faisons même le test, échangeons avec ce producteur local, il sera bavard de conseils pour nous expliquer comment préparer au mieux ses produits, comment trouver les mariages les plus adaptés ou la meilleure cuisson. C'est avant tout un amoureux de ses produits.

Il en est de même pour la production artisanale fermière en plein développement. Le fromage de chèvre, par exemple, c'est 20 % de la production, qui est réalisée par environ 5000 ateliers fermiers, que nous pouvons retrouver notamment sur les marchés. Mais pas que cela, ce sont aussi des yaourts ou des fromages blancs qui trouveront facilement leur place dans une de nos formules snacking.

Soutenir les producteurs locaux

Selon la Fédération nationale des marchés de France, la moitié des marchés sont de taille moyenne, soit entre 26 et 60 commerçants. C'est-à-dire que nous avons, proche de notre

boutique, un véritable gisement de fournisseurs encore méconnu ou inexploité. Si nos maires soutiennent le commerce de proximité ou s'engagent pour leur survie, pourquoi ne pas en faire de même et favoriser nos producteurs locaux, c'est aussi cela l'économie locale, nous en sommes tous acteurs. Une fois de plus, ne nous laissons pas dépasser ! Ce n'est probablement pas un hasard si la grande distribution revoit, enseigne par enseigne, l'implantation intérieure de ses magasins. La tendance est nette. Chaque rayon donne l'impression d'un commerce de proximité, la boulangerie et la pâtisserie sont même dissociées dans certains cas. Le temps fort de l'expérience client ? Le rayon fruits et légumes, qui doit procurer la sensation d'être sur la place du village ou au marché. Monoprix a lancé la gamme Made in pas très loin, dont les objectifs sont de soutenir les petits producteurs à moins de 80 km du lieu de vente, de privilégier les produits régionaux et/ou de saison, de contribuer à limiter les transports et à préserver le tissu économique local. Mais au fait, vous, d'où viennent vos produits ?

Réagissez à cette rubrique et envoyez vos remarques ou vos questions à

lemondeboulpat@gmail.com

HERVÉ ROBERT

IL Y A SUCRE ET SUCRE...

Régulièrement accusé, le sucre fait-il grossir? Qu'en est-il vraiment?

Les explications d'Hervé Robert, médecin nutritionniste et membre de l'Académie française du chocolat et de la confiserie.

En 2018, l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a rendu son rapport d'expertise collective intitulé « Équilibre entre les macronutriments et recommandation d'apport de sucre ». 40 experts français sont arrivés aux conclusions suivantes quant à l'effet des sucres (fructose, glucose, saccharose) sur le poids corporel :

■ le saccharose ou le fructose ne favorise pas une prise de poids en diminuant la dépense calorique liée à l'activité physique.

■ la consommation des divers sucres n'augmente pas l'appétit et, sur un temps supérieur à trois semaines, n'engendre pas de prise de poids tant qu'il n'y a pas d'augmentation de l'apport total en calories. En France, la consommation de sucres reste stable, environ 53 g/jour (l'OMS conseille 50 g/jour), alors que le pourcentage de sujets en surpoids et obèses ne cesse d'augmenter.

Sucre liquide ou sucre solide ?

En ce qui concerne le sucre, on peut se demander si son effet



sur le corps est le même quelle que soit la forme de son ingestion. En 2019, un récent travail de l'équipe de JR Speakman a démontré que, dans un premier temps chez des souris, un apport de sucre alimentaire, correspondant à 30 % de l'apport calorique, ne faisait pas grossir les animaux. Dans une deuxième phase, une étude de deux groupes de souris a été réalisée pendant huit semaines. 73 % de l'apport calorique était constitué de sucre ajouté, soit dans une boisson, soit dans les aliments. Seuls les animaux recevant la boisson sucrée

ont pris du poids et ont vu leur masse grasse augmenter. C'est dire que dans la balance énergétique, le sucre liquide (sodas, jus de fruits) a un statut particulier! Le corps ne sait pas comptabiliser les calories. En excès, il déséquilibre l'apport calorique quotidien et induit une prise de poids. Que faut-il donc retenir? Si une consommation excessive de sucre crée un déséquilibre énergétique, elle favorisera une prise de poids uniquement si le sucre est apporté sous une forme liquide et non pas sous une forme solide.

ACADEMIE
FRANÇAISE DU
CHOCOLAT ET DE
LA CONFISERIE



ACADEMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA CONFISERIE

Présidée par Katherine Khodorowsky, l'Académie française du chocolat et de la confiserie est une autorité morale, gardienne de la tradition et d'une éthique professionnelle en chocolaterie et en confiserie. Les 40 académiciens indépendants élus par leurs pairs sont des femmes et des hommes d'univers différents aux compétences complémentaires : professionnels de renom, historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes et universitaires.



Naturellement, votre meunier
Petits Moulins de France
accompagne votre démarche
ma baguette de tradition française.

Choisissez de promouvoir vos savoir-faire
avec une opération non datée,
livrable chez vous à partir du 1^{er} mai.
Vous pourrez toute l'année et particulièrement
lors de la Fête du Pain **soutenir les valeurs**
de la boulangerie artisanale, la qualité
et le plaisir en premiers lieux.



Consultez votre meunier
Petits Moulins de France pour en savoir plus.
www.petitsmoulinsdefrance.fr

Ma baguette de TRADITION FRANÇAISE *il est temps de se faire plaisir* NATURELLEMENT



Petits
Moulins de
France



SANDWICH & SNACK SHOW 2020

La **RESTAURATION RAPIDE EXPOSE** à PARIS

Pour sa 21^e édition, le Sandwich & Snack Show dévoile une nouvelle identité visuelle avec Parizza et Japan Food Show. Venez du 29 au 31 mars, porte de Versailles à Paris. 400 marques et 11 000 visiteurs sont attendus.

Jean-Pierre Deloron



« Ce rendez-vous, fin mars, est une plate-forme business stratégique pour le marché de la restauration rapide, explique Béatrice Gravier, directrice de la division Hospitality & Food de Reed Expositions France. Avec un chiffre d'affaires qui atteint les 20 milliards d'euros représentant 41320 établissements en France, au troisième trimestre 2019, le segment du snacking ne s'est jamais aussi bien porté ! Il séduit toujours plus et gagne des parts de marché au détriment de la restauration classique à table, qui représente 103 930 points de vente sur la même période.

Le snacking a toujours la cote

Les professionnels de la restauration rapide sont confiants. 44 % d'entre eux estiment que leur activité au cours de l'année 2020 sera meilleure, contre 24 % des professionnels de la restauration à table. La restauration rapide répond aux tendances actuelles : une consommation à tout instant de la journée, des points de vente de plus en plus hybrides, une digitalisation du segment, des concepts qui se végétalisent et se prémiumisent à la demande des consommateurs, et l'émergence de chaînes dyna-



miques qui bouleversent les codes du marché.

Trois jours au lieu de deux

Le salon offre une journée supplémentaire (le dimanche) afin de répondre à la demande des exposants mais aussi des visiteurs. Les professionnels implantés en province et dans les zones de bureaux pourront se rendre plus aisément Porte de Versailles. Une journée additionnelle qui sera rythmée par de nouvelles démonstrations, des show cooking et des conférences dans l'optique de toujours mieux décrypter le secteur, d'inspirer les professionnels et de leur fournir les outils nécessaires afin de booster leur activité.

Nouveautés 2020

De nouveaux parcours thématiques permettront de repérer les offres et les services adaptés à votre activité. Parcours : circuit court, produits bruts, éco-responsable, nouveautés, export, etc. Des conférences thématisées davantage adaptées aux besoins et aux problématiques des acheteurs et des porteurs de projets. Une nouvelle épreuve dans le championnat de France de la pizza : la Napolitaine !

Et ne manquez pas, le dimanche, l'animation Smart Cooking, véritable boîte à outils, qui proposera aux visiteurs du show cooking sur deux thématiques : la revalorisation des invendus et la découverte de produits insolites.





LE KIT 10, LA SOLUTION SNACKING FRAÎCHE ET GOURMANDE, IDÉALE POUR VOS VITRINES

10 SALADES
EN 7 MN

- ✓ Pour proposer en toute simplicité des salades repas dans vos menus de midi
- ✓ Tous les ingrédients à portée de main
- ✓ Maîtrise du coût portion
- ✓ Pas de gaspillage
- ✓ Limitation des ruptures et gain de temps



LÀ OÙ POUSSENT LES IDÉES FRAÎCHES

Venez nous retrouver sur notre stand du salon Sandwich & Snack Show Pavillon 7.2 - Stand f18

Préparation des sandwiches

On ne s'en lave pas les mains...

Selon une étude britannique*, une mauvaise hygiène des mains est responsable de la diffusion des souches d'E. coli les plus résistantes aux antibiotiques.

L'étude souligne l'importance d'un lavage et d'un séchage des mains afin de prévenir la diffusion des infections. L'E. coli est la cause la plus courante d'intoxication sanguine, causant fréquemment des infections urinaires et parfois des intoxications alimentaires. Environ 80 % des maladies sont transmises par les mains. Chaque jour, vous touchez des centaines d'objets : des poignées de porte aux sièges, en passant par les pièces de monnaie et les billets. Un lavage et un séchage efficaces après être passé aux toilettes sont donc la première ligne de défense contre les risques d'infection. La procédure devrait prendre au moins 20 secondes en tout et il importe de bien laver les mains avec du savon et de les sécher avec des serviettes à usage unique. C'est le meilleur moyen de prévenir les maladies et la transmission des microbes.

Le sèche-mains électrique déconseillé
Des experts en bactériologie déconseillent les sèche-mains électriques qui contaminent



tant l'air que les surfaces avec des bactéries et des virus. Une étude a conclu que les essuie-mains en papier sont le moyen le plus hygiénique pour sécher les mains et réduire, à un minimum, la propagation des infections.

**Public Health England*

Sac à pain publicitaire

Démarquez-vous de vos concurrents

Profitez du passage en boutique de vos clients. On sait que 80 % des Français achètent leur pain en boulangerie artisanale.



Le sac à baguette personnalisé de la société Graphconcept, à Nancy, permet d'afficher simplement votre actualité, vos offres de promotion snacking, réductions, portes ouvertes, etc. Vous disposez de deux larges surfaces de communication totalement personnalisables. Outil de communication plus abordable qu'une affiche 4 x 3 ou de la publicité sur écran digital, vous pouvez

choisir le message qui correspond le mieux à votre entreprise de boulangerie-pâtisserie ou à votre activité snacking.

Vous disposez d'un petit budget ?
Associez-vous à l'un de vos partenaires fournisseurs et mettez chacun votre message sur un sac à pain publicitaire avec une annonce sur chaque face ou plusieurs annonceurs par face.

égast

salon professionnel

8-11
MARS 2020

STRASBOURG
PALAIS
DES CONGRÈS

egast.fr



ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES
TOURISME

Contact :

Bérangère Lavoillotte - blavoillotte@strasbourg-events.com - Tél. +33 3 88 37 21 20



STRASBOURGévenements
palais des congrès • parc des expositions
convention centre • exhibition park

#egast2020

[/egastrasbourg](#)

[@egast_pro](#)

[egast](#)

Dim Lun Mar
29.30.31
mars 20
Paris
Porte de Versailles
Pavillon 7.2



SANDWICH
& SNACK
SHOW

PARIZZA
PARIS FOOD SHOW

reinventing
food moments*

Téléchargez votre badge gratuit avec le code : **SPFBOL**
sandwichshows.com
salon réservé aux professionnels

Reed Expositions





Concours Coupe de France du Burger by Socopa

La 5^e édition sera présidée par Julien Duboué, chef du restaurant La Dalle, à La Défense, sur le thème de la créativité à la française ! En 2018, il ouvre Boulom, acronyme de boulangerie où on mange, au 181 rue Ordener, dans le 18^e arrondissement de Paris. En devanture une boulangerie-pâtisserie de tradition qui laisse place à une large salle de restaurant avec des buffets gargantuesques et le tout à volonté ! En 2020, il démarre le concept Boulom au 8^e étage du Printemps du goût, à Paris. Rendez-vous à la Finale nationale de la coupe de France du burger by Socopa, lundi 30 mars à Paris.



NOUVEAUTÉS 2020

Des solutions snacking pratiques

• CRÉEZ VOS ÉTIQUETTES SUR CARTE PLASTIQUE



Imprimez vos étiquettes de prix sur cartes plastiques en toute autonomie ! LSM Linéaire fournit les imprimantes d'étiquettes et présentera la nouvelle gamme Edikio Guest. Cette solution est dédiée à l'étiquetage des produits pour les artisans boulanger-pâtissiers. Ces derniers peuvent créer et imprimer eux-mêmes

leurs étiquettes en respectant les informations réglementaires (dénominations, compositions, allergènes, en une ou en plusieurs langues). Cette solution permet d'imprimer les étiquettes de prix, badges du personnel, cartes cadeaux, cartes promotionnelles, etc. La solution Edikio Guest renforce l'image de marque de l'établissement concerné. La présentation esthétique et professionnelle des étiquettes aide les clients à effectuer un choix rapide et éclairé. Six formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) et de couleurs : 50 x 150, 50 x 120, 54 x 86, 42,5 x 54, 57 x 54 et 54 x 28 mm.

Pavillon 7.2, stand B 38

• PICKLES DE LÉGUMES

Florette Food Service met en œuvre une nouvelle gamme de pickles de légumes frais et croquants agrémentés d'un assaisonnement naturel. Sans conservateur et sans traitement thermique, le goût et le croquant des légumes frais sont préservés. La découpe originale des légumes rend le produit facile à travailler pour les boulanger aussi bien en froid sur des toasts, dans des sandwichs, des salades repas, qu'en chaud dans des burgers ou en accompagnement de plats. Quatre références : chou rouge, oignon rouge, betterave et carotte (seau de 2,8 kg, de 1 à 1,3 kg de produits égouttés).

Pavillon 7.2, stand F18





⊕ MINI-SNACKS ET TARTES SALÉES

Bridor propose des mini-snacks salés de 30 à 35 g avec des garnitures généreuses et gourmandes. Un produit qui attire l'œil des clients en magasin grâce à un feuillement doré et appétissant. Autre solution snacking, des tartes savoureuses. Un format mini de 85 g qui s'adapte à de nombreux usages. Trois recettes identifiables facilement avec des recettes cuisinées. Pratique à consommer.

Pavillon 7.2, stand L17

⊕ BASES VEGGIES



Florette Food Service a conçu cinq recettes à base de légumes frais et de légumineuses (méditerranéenne, printanière, orientale, asiatique, légumineuses) pour accompagner des plats chauds ou froids et composer des salades repas. Sans conservateur, ces recettes font la part belle à la gourmandise avec des jeux de couleurs, de goûts et de textures. Conditionnées en barquette de 780 g et prêtes à l'emploi, elles représentent un gain de temps et une praticité pour les professionnels.

Pavillon 7.2, stand F18



Équipez-vous d'un monnayeur automatique pour 9.50€/jour

Dites oui à la gestion des espèces automatisée !

Des bénéfices réels & immédiats

- Rendu de monnaie intelligent
- Comptage automatique
- Gain de temps
- Meilleure hygiène
- Sécurité & contrôle optimisés
- Meilleure fluidité lors du passage en caisse
- Relation client maximisée



[f](#) [o](#) [t](#) JDC SA [www.jdc.fr](#)



CAISSES ENREGISTREUSES | TERMINAUX DE PAIEMENT | ALARMES VIDÉOPROTECTION | BALANCES DE PESAGE | GESTION DE BOISSONS | MONNAYEURS AUTOMATIQUES

⊕ POM'POTES® : DES GOURDES 100 % RECYCLABLES



À partir de 2022, les gourdes et les bouchons Pom'Potes® (desserts fruitiers et laitiers Materne et Mont-Blanc du groupe Mom) seront produits avec un mono-matériau plastique, le polyéthylène, ce qui les rendra 100 % recyclables. Ce projet de recyclabilité des gourdes s'accompagne également d'une réduction, à la source, de la quantité de plastique de l'emballage de 20 %. Un engagement en concertation avec Citeo, afin d'anticiper l'extension de la collecte à tous les emballages plastiques pour tous les Français en 2022.

Pavillon 7.2, stand G24



⊕ LAMELLES DE KEBAB

France Kebab propose une nouvelle génération de lamelles de kebab. Une recette sans additifs, sans conservateurs, ni phosphates et sans gluten. Ces lamelles grillées sont une solution snacking pour les professionnels soucieux de répondre aux attentes de leurs clients. 4 recettes disponibles. Recettes kebab méditerranéen® l'original, volaille, poulet, volaille et veau. Ces lamelles de kebab sont faciles à mettre en œuvre et offrent un goût subtilement épicé. Produit surgelé à conserver à -18 °C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale. DLUO : 18 mois. Sachet de 850 g.

Pavillon 7.2, stand D 18



⊕ PANCAKES



Dessaint Food Services présente sa nouvelle gamme de pancakes à la levure de boulanger. Le spécialiste des crêpes innove avec des produits Clean Label et répond aux attentes des professionnels en quête de naturalité. Travaillés avec des œufs frais, ces pancakes fabriqués sans levure chimique ni additifs offrent une mie tendre et moelleuse, à la texture aérée. Pour se rapprocher au plus près de la recette traditionnelle, ils se déclinent en trois saveurs (froment, sarrasin, épices douces) et trois formats (45, 65 et 115 mm) pour laisser libre cours à la créativité des artisans boulanger-pâtissiers et des traiteurs.

Pavillon 7.2, stand D 54

⊕ MADELEINE CACAO NOISETTE

Ker Cadélac innove avec une madeleine cacao noisette surgelée. Il faut simplement la décongeler. Six minutes au four traditionnel à 180 °C. La laisser environ 15 minutes à température ambiante avant de la proposer à la vente. Son cœur (18 % de fourrage) est garanti sans huile de palme. La madeleine est fabriquée sans conservateur ni additif avec du blé français et des œufs de poules élevées au sol. Conservation 18 mois à -18 °C.

Pavillon 7.2, stand H 15





le Gaulois



PROFESSIONNEL

LA QUALITÉ FRANÇAISE

pour votre offre snacking !



POURQUOI CHOISIR LE GAULOIS PROFESSIONNEL ?



Pour la garantie d'une volaille 100% Française

En partenariat avec nos éleveurs implantés dans nos régions, toutes nos volailles sont nées, élevées et préparées en France. Une offre multi-espèces inégalée : poulet, dinde, pintade, canard, lapin... au service des professionnels des métiers de bouche.



Pour la qualité et la diversité

Tous nos produits sont préparés avec soin, et rigueur. Ils sont adaptés à tous les types de restauration et tous les usages.



Pour l'innovation

À l'écoute des contraintes des utilisateurs et des nouvelles tendances de consommation, nous vous apportons des solutions toujours plus innovantes.


NATURE
D'ÉLEVEURS
EN TERRES DE FRANCE

QUALITÉ ET DIVERSITÉ
AU SERVICE DES PROS !

Notre éthique de production pour
nos volailles élevées en poulailler

CONTACT : rhd@ldc.fr
www.ldc-restauration.fr

Volaille 100% Française
pour la restauration

RETROUVEZ-NOUS AU SALON DU SANDWICH
du 29 au 31 MARS 2020 / Pavillon 7.2 Stand S.43

SANDWICH
& SNACK
SHOW

le monde des

boul'Angers

et des pâtissiers

TOUTE L'ACTUALITÉ
DE VOTRE UNIVERS PROFESSIONNEL!

Le magazine
de référence
de la profession

Des informations
pratiques

Toutes les infos
de la profession en live
sur le site Internet

CÉDRIC JONQUIÈRES
CHEF DE PUBLICITÉ
06 10 34 81 33
cedric.jonquieres@orange.fr





Principal acteur sur le marché de l'emballage alimentaire en France et filiale du groupe Raja, Cenpac anticipe et lance sa nouvelle gamme écoresponsable, composée de plus de 300 produits.

«Aujourd'hui, le marché de l'emballage alimentaire est à un tournant de son histoire ! La transition écologique a démarré dans tous les secteurs. Nouvelles normes, conservation et traçabilité des produits, transport des denrées fragiles, écoresponsabilité, etc. : autant de problématiques qui sont des enjeux de société pour demain et qui concernent tous les artisans de l'alimentaire, souligne Brice Kapelusz, directeur général de Cenpac. Nos fournisseurs, en majorité européens, s'inscrivent dans une volonté d'amélioration de leur démarche environnementale

et nous avons mis en place une charte des achats responsables et du développement durable. »

RÉPONDRE À LA VENTE À EMPORTER

La nouvelle gamme écoresponsable respecte un cahier des charges strict et permet aux professionnels des métiers de bouche de se mettre d'ores et déjà en conformité avec la nouvelle législation. Elle privilégie les matières premières renouvelables ou biosourcées (papier, carton, pulpe, bois), les matériaux recyclés et recyclables ainsi que les emballages réutilisables. Elle limite les produits bi-matières plus difficiles à recycler. Cette nouvelle gamme d'emballages propose des nouveautés qui répondent au snacking



et à la vente à emporter. Par exemple, la paille en carton est 100 % biodégradable et elle est disponible en coloris assortis ou en kraft brun. Les couverts en bois sont naturels et résistants. La sacherie kraft, avec fenêtre en cellulose, est 100 % biodégradable. Les boîtes pâtissières, 100 % compostables, offrent une excellente visibilité des produits en magasin. Disponibles en quatre formats.



À PROPOS DE CENPAC

L'entreprise est présente sur tout le territoire avec 170 commerciaux répartis dans cinq agences, à Lille, à Rennes, à Paris, à Toulouse et à Lyon. Elle offre plus de 15 000 références de produits standards, sur mesure et personnalisés, dont plus de 1000 en emballage alimentaire, livrables en 24 et 48 heures partout en France. L'offre est présentée sur le site www.cenpac.fr ainsi que dans le catalogue général.



© AREKIPAPRODUCTIONS



Frédéric Chambeau,
président de la Confédération
des chocolatiers et confiseurs
de France (CCCF)

« Comme dans beaucoup de secteurs alimentaires, des professionnels travaillent aussi le chocolat sans sucre ou favorisent les circuits courts. »

www.chocolatiers.fr

CHOCOLATIERS

DE LA FÈVE À LA TABLETTE

La seule évocation de son nom fait saliver les gourmands. Le chocolat a toujours autant la cote. Comme dans les autres métiers de l'alimentation, des tendances se dessinent, portées par des professionnels engagés et des aventuriers chasseurs de fèves. Isabelle Flayeur

Pas moins de 90 % des 105 entreprises de chocolaterie françaises sont des PME. Si le chocolatier fabrique des bonbons, des tablettes et autres produits dérivés du chocolat (cacao en poudre, pâte à tartiner...), le métier a peu évolué depuis son émergence, en 1975. Exception faite d'une poignée de professionnels qui ambitionnent de maîtriser l'ensemble de la chaîne de valeur de fabrication de leurs produits. « Ils sont encore une minorité à remonter dans la filière pour intégrer toutes les étapes, comme la sélection et la transformation de la fève de cacao. L'émergence de cette tendance amène d'ailleurs à se poser la question de notre dénomination dans les années à venir, souligne

Frédéric Chambeau, président de la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France (CCCF). Autrement appelée bean to bar*, cette notion est notamment liée à l'environnement et à la prise de conscience des nombreuses difficultés rencontrées par les cacaoculteurs. »

UNE STABILITÉ DES VENTES

Proche de ce mouvement, les tendances de consommation marquées par la recherche de produits de qualité, éthiques et responsables influent sur le secteur. « Les tablettes de chocolat portent le marché actuel car le consommateur peut sourcer le cacao. Les gammes s'élargissent, offrant ainsi la possibilité de découvrir de nouveaux crus, de nombreuses origines et des

pourcentages variés. » En France, le marché du chocolat reste stable et même si des artisans continuent à s'installer, ils sont nombreux à s'exporter. « Comme la qualité du chocolatier à la française est reconnue à l'étranger, il y a une vraie perspective de développement. Le chocolat est un produit recherché. » Seule ombre au tableau, confiée par le président de la CCCF : la réglementation. « L'étiquetage nous pose de réels problèmes opérationnels au quotidien. Un balotton de chocolats doit comporter un nombre précis de pièces, les compositions peuvent changer pour peu qu'un client troque un bonbon de chocolat contre un autre. Sans parler de la valeur nutritionnelle... »

* De la fève à la tablette.

MAIN DANS LA MAIN AVEC LE CAMEROUN

Depuis 2017, la CCCF a mis en place, avec le Cameroun, l'action Destination chocolatiers engagés, dans l'objectif de valoriser le cacao camerounais pure origine, en termes de qualité et d'image.

« Nous incitons les producteurs à se regrouper en coopérative et à suivre un cahier des charges précis pour aboutir à un produit d'excellence qui sera acheté à un prix fixé avec eux. Les trois coopératives déjà en place élaborent un chocolat nouveau, qui plaît, et autour duquel nous communiquons », explique Frédéric Chambeau.

i PLUS D'INFOS : www.chocolatiers.fr/label-destination-chocolatiers-engages

PHILIBERT SAVOURS CONFIRME SON ENGAGEMENT RSE EN 2020

Avec un nouveau site autonome en énergie, l'entreprise Philibert Savours s'engage encore plus dans une démarche RSE.

Jean-Pierre Deloron



© PHOTOS : PHILIBERT SAVOURS

ascal Philibert place depuis toujours le facteur humain au centre de ses préoccupations, tout comme le facteur écologique dont il fait une véritable priorité. « Le développement pour le développement ne nous intéresse pas. Nous avons pour objectif de créer un autre type d'entreprise. » Le dirigeant refuse d'agir en fonction de ce que la logique de marché impose lorsque celle-ci est contraire à ses valeurs éthiques. Sa volonté est claire : « Je veux mieux nourrir, en respectant l'homme et la nature. »

ÉNERGIQUEMENT AUTONOME

Construit à proximité de l'usine, le bâtiment limite son impact sur l'environnement en consommant moins et en étant énergiquement autonome. Cela fait plus d'un an que Philibert Savours optimise son activité en déployant deux sites. L'usine est dédiée à la production et les fonctions supports, le laboratoire ainsi que les centres d'innovation, d'application et de développement, sont installés dans de nouveaux locaux. L'objectif est d'offrir aux 48 salariés des

TOOFRUIT®

FRAMBOISE

Ce produit a gagné la catégorie topping et décors du Trophée de la pépite de la boulangerie 2020. Le parfum framboise fait partie de la gamme Toofruit qui permet d'élaborer des recettes 100 % fruits, naturelles : citron, banane, abricot, fraise, cassis, orange, framboise et framboise bio.

espaces adaptés à leur activité et d'améliorer leurs conditions de travail. Le nouveau bâtiment est certifié haute performance énergétique (NF HPE), répondant aux exigences du label Bepos Effinergie +, ce qui atteste des performances environnementales de l'entreprise.

CONTRÔLE DES APPROVISIONNEMENTS

Cette entreprise familiale s'est structurée autour de quatre métiers : la fermentation, la déshydratation, la formulation et le conditionnement. Quatre équipes travaillent quotidiennement à l'application de cette mission pour offrir le meilleur de ses ingrédients à ses clients : du sourcing de matières pre-

mières (CRC® ou biologiques) à la formulation de nouvelles recettes (saines et équilibrées), en passant par les procédés de production plus écologiques (valorisation des déchets et un centre de production moins énergivore). Philibert Savours réintroduit dans la région Rhône-Alpes-Auvergne certaines cultures oubliées (épeautre, sarrasin, Camp Rémy) permettant de valoriser des terres, tout en contribuant à maintenir le réseau d'agriculteurs en place, à améliorer les pratiques culturales (HVE) et à garantir une juste rémunération pour l'ensemble de la filière.



PHILEVAIN GERME CRC®
Issu de cinq ans de recherches, ce levain donne un goût unique à la baguette de Tradition française tout en réduisant le sel.



BRUNO MOULINET - AUX DÉLICES DE VILLERS

« LES APPRENTIS SONT LES ARTISANS DE DEMAIN »



Pour transmettre les compétences et les savoir-faire du métier à la nouvelle génération, le pâtissier-chocolatier Bruno Moulinet, patron des Délices de Villers (Calvados), met la main à la pâte. Interview.

Marjolaine Biagi



DE QUELLE MANIÈRE VOUS ENGAGEZ-VOUS DANS LA FORMATION DES JEUNES ?

« Depuis une quinzaine d'années, je forme dans mon entreprise des apprentis en mention complémentaire ou en brevet technique des métiers (BTM) pâtissier. J'accueille actuellement deux jeunes, l'un en première, l'autre en deuxième année de BTM. Faire preuve de pédagogie, multiplier les explications, est primordial. Il ne faut pas se mentir : former quelqu'un est très long. D'autant que l'approche du métier par les jeunes – et même par leurs parents – est biaisée par les émissions de télé, les réseaux sociaux. On ne fait pas uniquement ce qui brille, il faut commencer par les bases ! Je constate aussi que les apprentis sont de moins en moins assidus et attentifs, je travaille beaucoup avec des fiches techniques et des pense-bêtes. Pour autant, transmettre notre savoir-faire relève de notre responsabilité d'artisan. Il ne faut pas oublier que ces jeunes sont les repreneurs de nos entreprises. Ils sont l'avenir de l'artisanat. »

VOUS INTERVENEZ AUSSI AU SEIN D'UN CFA ...

« Je me suis engagé auprès du CFA de Caen en tant que conseiller d'enseignement technique (NDLR : devenus, en 2018, les conseillers Entreprises pour l'École-CEE). Je m'occupe des examens de BTM, un diplôme que je trouve très valorisant. En tant que président de jury, je recrute les jurés et supervise l'ensemble des épreuves avec le centre de formation. Chaque début d'année scolaire, nous assurons une réunion informative pour les jeunes afin d'être dans la proximité et de répondre à leurs interrogations, de les assurer que nous ne sommes pas là pour les piéger mais pour évaluer les compétences acquises à l'issue de leur formation. Ce rôle prend du temps, mais quel engagement n'en demande pas ? Je suis récompensé quand je vois des jeunes engagés dans leur avenir professionnel et qui évoluent. »

patisseriemoulinet.com **PatisserieMoulinet**

CONSEILS DE PRO

« Il ne faut pas se laisser décourager par les apprentis démotivés. On trouve toujours des jeunes qui valent le coup. Restons positifs et optimistes. »

SUR TOUS LES FRONTS

Depuis une dizaine d'années, Bruno Moulinet est président de l'Union départementale des pâtissiers du Calvados. Cette fonction stratégique lui permet d'être informé des évolutions relatives à l'apprentissage, et au métier en général, et de prendre position sur des sujets qui l'interpellent. Dans une logique d'échanges, l'artisan rencontre régulièrement ses homologues de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Maritime et de l'Eure. Bruno prend son rôle très à cœur. « En tant que président, j'essaie de fédérer et de dialoguer avec mes collègues. »

MOLINEL

DES VÊTEMENTS PROFESSIONNELS SUR MESURE

Qui a dit que les vêtements professionnels dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie devaient jouer la carte du blanc ? Pour répondre à la demande, Molinel a développé une offre colorée pour animer les boulangeries-pâtisseries...

Anticipant les tendances, Molinel mise sur une nouvelle veste (modèle Shade) qui se décline en cinq teintes dans l'air du temps. Noir, gris anthracite, bleu denim moderne, rouge rubis et bleu touareg. De cette façon, le choix est vaste pour différencier son équipe de vente de la concurrence et avoir un look affirmé. Dans l'arrière-boutique, au fournil ou au laboratoire, l'entreprise enrichit également son offre avec deux modèles de tabliers (Dan avec bavette et Nell, proposé en deux longueurs, 45 cm et 80 cm, dans une sélection de couleurs originales : anis, moka, chocolat, vert, melon, framboise, rouge vif, rayé noir et blanc, etc.) Les professionnels peuvent aussi associer ces couleurs à la veste Shade et offrir une tenue complète 100 % monochrome ou mixer les pièces pour une touche d'originalité. Une idée

pratique lorsqu'une boutique souhaite rappeler son identité visuelle à travers les tenues de son personnel de vente ou de fabrication.

TISSU ET LIGNES CONFORTABLES
La veste Shade est fabriquée dans un tissu twill léger et souple (65 % polyester et 35 % coton), idéal en milieu chaud. Cette matière, alliée à la coupe regular adaptée à toutes les morphologies, est gage d'un confort optimal au porté. Deux fentes sur les côtés et des œillets d'aération sous les bras renforcent ce bien-être au quotidien. Les utilisateurs bénéficient d'une aisance maximale dans leurs gestes professionnels. Le col montant officier, en forme de demi-lune, dégage le cou. Faciles d'entretien, ces modèles restent stables au lavage à 60 °C et les couleurs conservent leur éclat. Leur matière ne se froisse

pas et nécessite uniquement un repassage léger.

SÉLECTION DES MATIÈRES

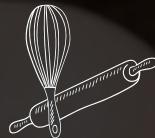
Les professionnels de la boulangerie, apprentis, salariés ou patrons, portent leur veste au quotidien. Il est donc essentiel de leur garantir un confort optimal. Pour la veste Neospirit, la marque a sélectionné un tissu « Twill » léger, souple et facile à nettoyer (65 % de polyester, 35 % coton, 195 g/m²). Côté empiècements, au niveau des aisselles et du dos, une maille technique issue de l'univers du sport est privilégiée (100 % polyester). Thermorégulatrice et bactéricide, elle facilite l'évacuation de la transpiration. Elle renforce également l'aisance des utilisateurs grâce à son élasticité.

PRATICITÉ ET FONCTIONNALITÉ

La poche de la veste Neospirit passepoilée poitrine permet d'avoir à portée de main notes et recettes tandis que celle plaquée manche peut accueillir un stylo ou une cuillère. Des fentes sur les côtés offrent une liberté de mouvements. La version manches longues possède également des poignets mousquetaires et des revers. Le haut des mains est dégagé pour garantir un maximum d'aisance dans les gestes professionnels...



SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE AU CACAO

355 g de beurre d'incorporation extra-fin 82 % DGF Royal
145 g de sucre glace
115 g d'œufs entiers
145 g de poudre d'amandes blanche DGF service
500 g de farine courante
50 g de poudre de cacao extra rouge DGF Royal

NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR

9 g de gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
54 g d'eau

280 g de chocolat de couverture noir 62 % DGF Service
10 g de sirop de glucose DGF Service
220 g de lait entier
435 g de crème stérilisée UHT 35 % DGF Royal

PÂTE À CHOUX AU CACAO

250 g d'eau
250 g de lait entier
250 g de beurre d'incorporation extra-fin 82 % DGF Royal
7 g de sel
10 g de sucre semoule
275 g de farine courante

17 g de poudre de cacao extra-rouge DGF Royal
475 g d'œufs entiers

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT

5 g de gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
30 g d'eau
330 g de crème stérilisée UHT 35 % DGF Royal (1)
80 g de sirop de glucose DGF Service
230 g de chocolat Le Mara 41 % DGF Royal
500 g de crème stérilisée UHT 35 % DGF Royal (2)

PÂTE SUCRÉE AU CACAO

Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace. Incorporer progressivement les œufs. Finir en ajoutant la poudre d'amandes, la farine et la poudre de cacao. Réserver.

NAMELAKA AU CHOCOLAT NOIR

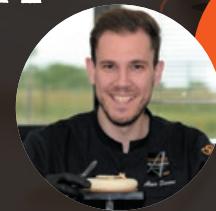
Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat à 45 °C. Ajouter le glucose. Dans une casserole, faire bouillir le lait. Ajouter la gélatine hydratée. Verser le lait sur le chocolat.

Émulsionner au mixeur. Ajouter la crème froide. Laisser cristalliser environ 24 heures.

PÂTE À CHOUX AU CACAO

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées. Dessécher. Au batteur, à la feuille, incorporer progressivement les œufs. Dresser des petits choux. Faire cuire au four ventilé à 190 °C, environ 35 minutes.

RECETTE POUR
3 ENTREMETS
Ø 22 CM



Une recette signée
Alexis Sanson,
chef chocolatier
de l'Académie
des experts DGF



MONTAGE ET FINITION

Chocolat de couverture noir 62 % DGF Service.

Foncer les cercles à tarte de pâte sucrée au cacao. Faire cuire au four ventilé à 160 °C, environ 18 minutes. Garnir les fonds de tarte de namelaka au chocolat noir. Garnir les petits choux de namelaka. Déposer les choux sur le pourtour des tartes. Dresser la ganache montée au chocolat au lait au centre. Décorer.



GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la crème (1) avec le glucose. Verser sur le chocolat au lait.

Ajouter la gélatine hydratée.

Émulsionner au mixeur.

Ajouter la crème (2).

Émulsionner au mixeur.

Laisser reposer au réfrigérateur environ 12 heures.

Au batteur, au fouet, monter la ganache.

Éditions du Chêne

Merci mamie pour les recettes

Cuisinier médiatique, Jean Imbert accompagne régulièrement Bruno Cormerais MOF boulanger dans l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*. Cette fois-ci, il sort un livre (160 pages) dédié aux recettes de sa mamie, Nicole Imbert.

C'est elle qui lui a donné l'envie d'ouvrir un restaurant et pour laquelle il a toujours voulu faire ce métier. Une histoire de cuisine et de partage. De l'après-guerre à nos jours, 70 ans de recettes transmises et partagées avec amour. Tous les dimanches pendant 38 ans, Jean Imbert a réalisé des recettes sucrées et salées : poule au pot, tomates farcies, crêpes Suzette, desserts, etc.



Ducasse Édition

OPÉRA

Avec cet ouvrage dont le nom est identique à celui de sa nouvelle boutique, Cédric Grolet fait son entrée dans le monde de la boulangerie-pâtisserie. Ses recettes de desserts ne contiennent ni conservateurs ni colorants. Le pain comme les viennoiseries ont été étudiés pour que chacun puisse les réaliser le plus simplement possible. Les fruits givrés sont très peu sucrés et turbinés à la dernière minute. Les autres recettes comme celles des entremets, des biscuits ou des desserts se concentrent sur une seule saveur afin de la mettre pleinement en valeur.

Ce livre fait un pas en arrière pour revenir à l'essentiel. Et l'essentiel pour le pâtissier Cédric Grolet, c'est chercher l'authenticité. À découvrir, ses recettes, entre autres, de croissants, de flans feuilletés, de pains au chocolat, de fleurs citronnées, de saint-honoré, etc.

Éditions de La Martinière

Pâtisserie simplement naturelle

Pâtissier de formation, Benoît Castel plébiscite un retour à l'essentiel en matière de pâtisserie. Dans ce livre, il propose 75 recettes saines sans additifs, élaborées avec des produits simples. Pour lui, inutile de masquer un gâteau sous un vernis de sucre. Loin du culte du trompe-l'œil qui trompe aussi souvent le goût, le pâtissier-boulanger propose une pâtisserie simplement naturelle. Des recettes où le partage et le respect des matières premières vont de pair. Il propose des bases classiques et des astuces (beurre maison, recyclage des épluchures de pomme), pour réaliser de délicieuses pâtisseries (tarte à la crème, pain perdu aux croissants, crumble, madeleines, pêches farcies, moelleux au chocolat), sans colorants et sans artifices.



Éditions de l'Archipel

Alimentation

Lutter contre les idées reçues, tel est le credo de Sonia Dubois dans cet ouvrage de 352 pages! Il y a 25 ans, sa perte de poids spectaculaire (25 kg) avait fait la couverture de nombreux magazines. Et à force d'étudier et de rencontrer des médecins, des diabétologues et des industriels de l'alimentation, elle est devenue une experte en diététique. Pour elle, le poisson n'est pas si bon pour la santé, s'il est consommé tous les jours ou en grande quantité, car sa chair est polluée aux métaux lourds et à la dioxine. Les régimes à base d'ananas ne font pas maigrir. Manger des féculents peut aider à rester mince. Elle dénonce également avec Anne Lavrédine, auteur de plusieurs livres, toutes les tromperies véhiculées par les emballages des produits et tous les préjugés liés à l'alimentation.

Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Assureur depuis plus de 60 ans MAAF PRO est à vos côtés pour vous conseiller et vous accompagner dans votre vie professionnelle comme dans votre vie privée.



MAAF disponible pour vous



en agence
Prenez rendez-vous sur maaf.fr ou sur l'appli mobile MAAF et Moi



au téléphone
3015 Service & appels gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client
Sur maaf.fr et l'appli mobile MAAF et Moi



0°

mes croissants,
je les fais
« maison »

égast 2020
DU 8 AU 11 MARS 2020
STAND 2C33

LA TECHNIQUE DU PRÉ-POUSSÉ SURGELÉ AU SERVICE DU CROISSANT FAIT MAISON :

- Croissants frais à toutes heures
- Pas de rupture de produits
- Remise en oeuvre rapide et facile en 20'
- Limitation des invendus

ENVIE DE VOUS LANCER DANS
CETTE TECHNIQUE ?

CONTACTEZ :

Lionel BODIN
06 87 99 20 92
l.bodin@lesaffre.com

Stéphane MANACH
06 89 29 83 36
s.manach@lesaffre.com



L'HIRONDELLE
PÂTES SUCRÉES,
LA LEVURE
OSMO-TOLÉRANTE

IBIS VIENNOISERIES,
L'AMÉLIORANT
SPÉCIAL VIENNOISERIES



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur :



LESAFFRE FRANCE Levures&Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277
www.lesaffre.fr


LESAFFRE