

Septembre
Octobre
2016

LE
MONDE
DES



www.lemondedesboulangers.fr
www.lemondedespâtissiers.fr

Boulanger ET DES Pâtissiers

DOSSIER

Beurres, crèmes & matières grasses

PAGE
17



Supplément n°114-1 du Monde des Artisans n°114 • septembre-octobre 2016



RETRouvez les recettes de sandwichs festival des pains pages 26 et 27

ACTUALITÉS

Salon Dauphinois
du 14 au 17 octobre
à Grenoble P. 10

RÉUSSITE

Sorema, spécialiste
de la maîtrise de
température de pâte P. 14

ENTREPRISE

Misez sur
les boissons
chaudes P. 32

UNIQUE EN BOULANGERIE

Une gamme dédiée à la forme !



Composée de 3 pains complémentaires

NUTRIFIT, CEREBRUN et GRAIN 2 FORME

pour offrir à vos clients une palette de choix diversifiée mais homogène tant en termes de saveur que de profil nutritionnel.

Une offre idéale pour vos clients qui veulent agir pour être en forme !

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.

www.festivaldespains.com

www.facebook.com/festivaldespainsofficiel

Festival
DES PAINS

S O M M A I R E

ÉVÉNEMENTS | 4

- | Resto Nouvo à Avignon
- | Euromat change de président

ACTUALITÉS | 6

- | L'agenda | Südback à Stuttgart | Salon Dauphinois de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche à Grenoble

SÉLECTION | 12

- | Les livres à découvrir

RÉUSSITE | 14

- | Sorema : spécialiste de la maîtrise de température de pâte

CONCOURS | 16

- | Résultats et prochains rendez-vous

D O S S I E R

17

Beurres, crèmes et matières grasses

SOLUTIONS | 24

- | Back Europ France fait confiance à Panasonic

RECETTES | 26

- | Snacking & sandwichs

FOCUS | 29

- | Felino, une histoire qui dure...

NOUVEAUTÉS | 30

- | Produits : les dernières tendances

ENTREPRISE | 32

- | Misez sur les boissons chaudes pour booster vos ventes

SAVOIR-FAIRE | 34

- | Quoi de neuf à la rentrée ?

PRATIQUE | 37

- | Innovation solidaire contre le gaspillage

TECHNIQUE | 38

- | 67^e JTIC

L'INDEX DES ANNONCEURS

- FESTIVAL DES PAINS p. 2 | LJ CORPORATE p. 5 | MESSE STUTTGART p. 7 | FELINO p. 9 | LMBP p. 11 | LE SAFFRE p. 13 | RESTO NOUVO p. 15 | BCR p. 19 | OHAUS p. 20 | CSM p. 21 | SELEC PRO p. 22 | CLOQUER p. 23 | CS CONCEPT p. 25 | VALMAR FRANCE p. 27 | SIRHA p. 28 | MAP FRANCE p. 29 | EUROMAT p. 31 | FMF SERVICES p. 33 | COUP DE PATES p. 35 | CRISALID p. 36 | MSB p. 37 | PANIMATIC p. 37 | AEMIC p. 38 | VALRHONA p. 39 | 1000MAT p. 40

É D I T O



Emballez vos produits dans des sacs 100 % biodégradables

L'article 75 de la loi de transaction énergétique pour la croissance impacte tous les types de commerce et notamment l'emballage des marchandises. Son décret d'application limitant l'usage des sacs en matière plastique à usage unique est en cours avec deux interdictions. Depuis le 1^{er} juillet pour les sacs de caisse en matières plastiques et au 1^{er} janvier 2017. À cette date, la loi exigera que les sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage des marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse soient « compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées ». Cela concerne les sacs utilisés avant le passage en caisse pour emballer séparément la viennoiserie, le pain tranché, les bonbons, etc. Optez pour des sacs 100 % biodégradables fabriqués en France, compostables qui répondent à la norme NF T51-800 et au label Ok compost Home. En respectant la réglementation en vigueur, vos clients pourront composter vos sacs dans un composteur à leur domicile ou industriel. En privilégiant les sacs biodégradables qui réduisent l'impact environnemental, les Français rattraperont peut-être les Allemands* dont 29 % d'entre eux ont choisi un emballage recyclable ou réutilisable ! Bonne lecture !

* Sondage européen réalisé pour le Salon ALL4Pack Paris (Comexposium) par l'Obsoco sur un échantillon de 2 186 personnes, réparties équitablement en France, Allemagne, Italie et Espagne.

Jean-Pierre Deloron

Ce numéro comporte un encart jeté pour le département 05.

Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers n° 114-1 supplément du *Monde des Artisans* n° 114 de septembre-octobre 2016. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Sites : www.lemondedesboulangiers.fr et www.lemondedespatisseries.fr. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, 06 61 55 46 73, e-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Michelle Metz-Buttgen, 03 87 69 89 72, e-mail : m.metz@groupe-atc.com. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *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 : © Festival des pains - Droits réservés. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.



RESTO NOUVO À AVIGNON

Le food service fait sa rentrée

Pour sa 4^e édition le salon Resto Nuevo, salon professionnel de la région Sud-Est pour la restauration, métiers de bouche et commerce alimentaire, accueillera le chef doublement étoilé du domaine de Capelongue, Édouard Loubet, du 9 au 11 octobre 2016 au parc des expositions d'Avignon.

Resto Nuevo mettra en avant les offres de produits et d'équipements pour répondre aux demandes des consommateurs qui évoluent très rapidement, les tendances d'hier n'étant pas celles d'aujourd'hui. Durant ces 3 jours, le salon sera ponctué de nombreuses tables rondes animées par des experts, qui mettront en lumière les innovations et les dernières tendances du secteur. Le salon accueillera également la sélection régionale de la 2^e édition du concours national des maîtres restaurateurs. Le concours inter-régional Nuevo talent dépar-



tagera les meilleurs apprentis des écoles hôtelières du territoire.

FOOD SERVICE

Au programme également : Le Street Food International Festival et des Trucks d'Or afin d'offrir aux

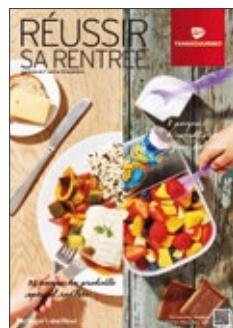
visiteurs de nouvelles expériences culinaires. La Food Tech Avenue sera est la nouvelle zone où seront présentées de nouvelles solutions novatrices en matière de restauration rapide. À découvrir aussi, la Franchise Creator Zone !



Euromat change de président

■ **Après 30 ans à la présidence du réseau Euromat,** Jean-Marc Hardouin (Panifour) passe le relais à Charles Agop (SelectPro). « *Euromat, c'est bien plus qu'une centrale d'achat. C'est un groupe soudé et solidaire, au sein duquel nous partageons des valeurs et une vision commune du métier. C'est aussi un groupe de copains. En 30 ans, nous avons tissé des liens qui vont bien au-delà du simple business. Maintenant, une nouvelle génération arrive aux commandes des concessions. Il lui faudra préserver cet état d'esprit, pour continuer le chemin et maintenir le leadership de notre groupement* », a déclaré Jean-Marc Hardouin.

Catalogue TransGourmet



■ Pour accompagner ses clients à la rentrée, TransGourmet lance ce catalogue de 52 pages par instants de consommation (petit-déjeuner, dessert, goûter, etc.). Plus de 230 références sont mises en avant, le tout regroupé par marque pour plus de lisibilité. Des opérations liées à de gros volumes d'achat sont proposées avec une sélection de 80 produits frais, épicerie, surgelés, hygiène et non alimentaires à prix dégressifs. À consulter en ligne sur www.transgourmet.fr.

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2017

Quatre nouveaux participants : la Thaïlande, l'Inde, l'Indonésie et le Chili rejoindront la finale pour la première fois. L'édition 2017 signera également le grand retour de la France qui étant lauréate en 2013 ne pouvait pas participer en 2015 ! Rendez-vous au SIRHA du 21 au 25 janvier à Lyon.

DÈS LE 1^{er} JANVIER 2017, FAITES LE CHOIX DES SACS VÉGÉOS 30% BIOSOURCÉS

CONFORME À LA LOI DE
TRANSITION ÉNERGÉTIQUE



CES SACS VÉGÉOS SONT 100 % BIODÉGRADABLES,
COMPOSTABLES ET FABRIQUÉS EN FRANCE

« *À compter du 1^{er} janvier 2017* », la loi exige que « les sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse » soient « compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées ». Cela concerne les sacs utilisés avant le passage en caisse pour emballer

séparément les aliments en vrac. Ces sacs Végeos répondent parfaitement à la réglementation en vigueur, à la norme NF T51-800 et au label **Ok Compost HOME**. Ils sont aptes à être compostés dans un composteur industriel ou à domicile. Composés de 30 à 50 % de matières biosourcées, ils répondent déjà aux exigences réglementaires de janvier 2018.

Pour en savoir plus sur les conséquences du décret d'application de la LTE relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des sacs en matière plastique à usage unique, contactez notre service information au 02 40 26 16 16.

info@vegeos.eu



PUBLI
EMBAL

vegeos

BIOTEC

SPHERE



En ligne... Retrouvez toutes les dates des salons sur Internet :
www.lemondedesboulangers.fr/agenda
www.lemondedespatisseurs.fr/agenda



2016

OCTOBRE



■ **Foire Internationale de Metz**

Village de l'Artisanat au cœur de la 81^e Foire Internationale. Du 30 septembre au 10 octobre.



■ **LodiPat Océan**

Salon de la Boulangerie-Pâtisserie. Du 3 au 5 octobre au Palais des Congrès (Espace Encan) à La Rochelle.



■ **Ibie / États-Unis**

Salon International de la Boulangerie. Du 8 au 11 octobre à Las Vegas.

www.ibie2016.com



■ **Resto Nouvo**

Les 9, 10 et 11 octobre au parc des expositions à Avignon.

www.restonouvo.com



■ **CHR Expo**

Salon du Grand Sud-Ouest réservé aux métiers de bouche à La Teste de Buch.

Les 9, 10 et 11 octobre au Parc des Expositions d'Arcachon.

www.chrexo.fr



■ **Semaine du Goût**

Du 10 au 16 octobre dans toute la France.

www.legout.com

■ **Südback / Allemagne**

26^e édition du salon de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Du 22 au 25 octobre à Stuttgart.



www.suedback.de



■ **Sial Paris**

Salon International de l'Alimentation.

Du 16 au 20 octobre à Paris Nord Villepinte.

www.sial-network.com



■ **Salon Mondial du Chocolat**

Du 28 octobre au 1^{er} novembre,

Porte de Versailles à Paris.

Tél. : 01 45 03 21 26.

www.salonduchocolat.fr



■ **Pollutec**

Salon mondial sur l'environnement.

Du 29 nov. au 2 décembre à Eurexpo à Lyon.

www.pollutec.com



JANVIER



■ **Sigep / Italie**

Salon international de la glace

et de la pâtisserie artisanale.

Du 21 au 25 janvier à Rimini.

www.sigep.it



■ **ISM / Allemagne**

Salon international de la confiserie et du chocolat.

Du 29 janvier

au 1^{er} février à Cologne.

www.ism-cologne.com

■ **Sirha**



Salon de la

restauration, hôtellerie et métiers

de bouche. Du 21 au 25 janvier à Eurexpo à Lyon.

Tél. : 04 78 17 63 12.

www.sirha.com

MARS



■ **Sandwich & Snack Show**

Salon du sandwich et du snacking.

Les 15 et 16 mars

porte de Versailles à Paris.

Tél. : 01 47 56 52 49

www.sandwichshows.com

OCTOBRE



■ **Serbotel**

Du 22 au 25 octobre 2017 à Nantes.

6^e édition du Mondial du Pain.

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA FILIÈRE



■ Host / Italie

Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Du 20 au 24 octobre au parc des expos de Milan. www.host.fieramilano.it

NOVEMBRE



■ Exp'Hotel

Salon des métiers de bouche. Du 19 au 21 nov. au parc des expos de Bordeaux. www.exphotel.fr

2018

SEPTEMBRE



■ Iba

Salon International de la boulangerie-pâtisserie. Du 15 au 20 sept. au parc des expos de Munich. www.iba.de

LE SALON DU CHOCOLAT EST DE RETOUR !



Du 28 octobre au 1er novembre, le hall 5 de la porte de Versailles accueillera le Salon du Chocolat! C'est aujourd'hui le plus grand événement mondial dédié au chocolat et au cacao qui a été classé parmi les 10 meilleurs événements gourmets du

monde. C'est également l'occasion de rencontrer les meilleurs artisans pâtissiers et chocolatiers qui vous proposeront un voyage des sens au cœur des tendances et les dernières actualités du chocolat! La tartine du goûter sera de retour sur l'espace Pain et chocolat parrainé par le syndicat des boulangeurs-pâtissiers du Grand Paris. Les artisans revisiteront les grands classiques de la boulangerie façon chocolat. Un concours du meilleur pain au chocolat sera lancé sur le Salon. À découvrir : tablettes inédites, ateliers, dédicaces, conférences, etc. Sans oublier le défilé de robes en chocolat tous les jours à 17 heures... Depuis sa création il y a 21 ans, le Salon du Chocolat, c'est 8,2 millions de visiteurs et 194 éditions à travers le monde. Rendez-vous sur www.salon-du-chocolat.com

7

« Les clients recherchent l'individualité.

C'est pourquoi nos produits sont le résultat de matières premières de qualité, de produits locaux, d'amour du détail et de passion, et notre service se veut avenant et attentif. Reconnaître les tendances du marché, les nouveautés et les souhaits des clients et savoir réagir : c'est le plus important. Je découvre cette individualité et cette largeur d'esprit chaque fois que je viens à südback pour deux jours, et je les apprécie. »

südback,

Key to markets

Messe Stuttgart

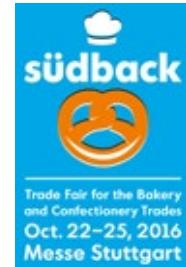
Roni Merz, boulangerie-pâtisserie-restaurant « Merz », Coire, Suisse

c'est mon exposition préférée ! Vraiment.

www.suedback.de/fr

Du 22 au 25/10/2016 | Messe Stuttgart, Allemagne

SÜDBACK À STUTTGART



Un Salon convivial & dynamique

Du 22 au 25 octobre, rendez-vous à Stuttgart. Le Salon Südback est une source d'informations pour tous les artisans boulangers-pâtissiers qui souhaitent développer leur affaire. Découvrez le cross-selling au salon !



▲ Andreas Wiesinger de Messe Stuttgart, Andreas Kofler de la corporation régionale des boulangers du Bad-Wurtemberg et Klaus Vollmer de la corporation des pâtissiers du Bad-Wurtemberg.

Le métier de boulanger ne s'arrête plus à la vente de pains, viennoiseries et pâtisseries. Si un artisan pense uniquement en ces termes, c'est qu'il est déconnecté de la profession. Aujourd'hui, les artisans boulangers et pâtissiers doivent affronter une concurrence sur plusieurs fronts : grandes surfaces, chaînes de boulangerie, terminaux de cuisson, hard-discount... où tout est mis en place pour déclencher l'achat d'impulsion. Ceux qui se défendront le mieux seront

TENDANCES À SURVEILLER

Les produits liés à la santé et au bien-être, les produits de service, les produits haut de gamme et les boissons chaudes ou froides.

ceux qui hormis leurs produits « maison », vendront des produits pour le plaisir de la clientèle, appartenant à une gamme complémentaire : une boisson en plus du sandwich, un café et un croissant, de la chantilly sur un gâteau à emporter.

DÉVELOPPER LA VENTE ADDITIONNELLE

Les experts du marketing ont donné un nom à la vente additionnelle : le cross-selling ou vente croisée. Elle concerne les produits « passe-partout », traditionnellement la petite confiserie de poche, mais aujourd'hui les boissons chaudes (café, chocolat, thé), les produits sans gluten, sans sel, végétariens, etc. Le boulanger doit s'adapter sans cesse à ces nouvelles tendances et modes qui entraînent des changements rapides de consommation. Petit-déjeuner, snacking, goûter

mais aussi plats cuisinés pour le dîner, ce que les experts appellent la vente d'opportunité. Ceux qui veulent en savoir plus, rendez-vous au parc des expositions de Stuttgart, facile d'accès par l'autoroute, le train ou l'avion...

650 EXPOSANTS

Südback fait partie des manifestations les plus importantes pour les boulangers-pâtissiers de la zone germanophone et des pays riverains comme la France. Sur 55 000 m² (4 halles), plus de 650 exposants du secteur de la boulangerie présenteront leurs derniers produits et innovations. Plusieurs conférences de la corporation régionale des boulangers du Wurtemberg et des pâtissiers du Bade-Wurtemberg sont prévues avec des démonstrations de matières premières et de produits transformés.

METTRE EN AVANT LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

En restauration rapide, le boulanger doit mettre en valeur son savoir-faire artisanal. D'autant mieux, s'il veut vendre à ses clients un paquet du même café que celui qu'il consomme dans le magasin et qu'il a adoré. Que ce soient les pâtes de blé entier du plat à emporter, le miel ou la confiture du petit-déjeuner, ou les biscuits de pâte feuilletée servis avec le café. Il faut absolument les présenter dans un bel emballage dans la vitrine à côté de la caisse...

FELINO®

80
ANS

À CÉLÉBRER AVEC VOUS!

NÉE EN 1936 FELINO CÉLÈBRE CETTE ANNÉE
80 ANS D'HISTOIRE.

NOUS REMERCIONS SINCÈREMENT TOUS CEUX QUI
ONT FAIT, ET FONT ENCORE PARTIE DE NOTRE
CROISSANCE ET SUCCÈS.



Rua da Bela
4445-344 Ermesinde
Portugal

T. (+351) 229 699 830
F. (+351) 229 671 338
E. info@felino.pt
www.felino.pt

COMPETE
2020 PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento

DU 14 AU 17 OCTOBRE À GRENOBLE ALPEXPO

Le Salon Dauphinois ouvre ses portes

Du vendredi 14 au lundi 17 octobre, le **Salon Dauphinois de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche** vous donne rendez-vous à Grenoble Alpexpo.



10

10 000 visiteurs

professionnels attendus, plus de 200 exposants, la 2^e édition du Salon Dauphinois s'annonce sous les meilleurs auspices ! Véritable lieu de convivialité et de proximité, ce salon réservé aux professionnels des métiers de bouche vous permettra de découvrir les tendances du marché et les concepts novateurs qui vont dynamiser votre business ! Pendant quatre jours, de nombreux concours, démonstrations, conférences et spectacles autour du pain et de la pâtisserie. Mais également tous les produits et services indispensables comme l'agencement, la décoration, le recrutement, l'assurance, le conseil et les financements. Liste des exposants sur www.salondauphinois.fr.

SAVOIR-FAIRE D'UNE RÉGION

Le Salon Dauphinois mettra un point d'honneur à promouvoir les talents de la région du Dauphiné ! Sélection régionale du concours national des disciples d'Escoffier, le célèbre chef cuisinier Auguste Escoffier (1846-1935). Concours du meil-

leur gratin dauphinois organisé par les maîtres restaurateurs de l'Isère lundi 17 octobre. Deux catégories : le gratin classique et le gratin revisité... Concours de la meilleure tarte aux noix organisé par le syndicat départemental des boulanger-pâtissiers. Démonstrations culinaires par des Meilleurs Ouvriers de France et des chefs étoilés reconnus. Intronisations de confréries, etc.

GRENOBLE, LIEU STRATÉGIQUE

Capitale des Alpes, Grenoble a une totale légitimité à rassembler toutes les Alpes et la plaine du Dauphiné. Organisé pour la 2^e fois, le salon Dauphinois a réuni plus de 130 entreprises et attiré 8 400 visiteurs en 2014. Un tel succès ne pouvait pas rester sans suite, c'est pourquoi le Salon Dauphinois de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche repart en 2016 ! Au cœur du Dauphiné, entre Lyon, Valence, Chambéry, Annecy et la plupart des grandes stations de ski, Grenoble touche une zone de forte représentation des métiers de bouche. Le

mois d'octobre est le mois idéal de préparation des investissements, entre les saisons d'été et d'hiver. Rendez-vous à Alpexpo Grenoble du 14 au 17 octobre.

DÉVELOPPEZ VOTRE BUSINESS

Lieu de rencontre et d'opportunités d'affaires, le Salon Dauphinois regroupera pas moins de 200 exposants répartis en plusieurs espaces : alimentaires & boissons, matériel & équipements, aménagement & décoration, services & institutionnels. Trois nouveaux pôles seront créés en 2016. Emploi réunissant les écoles hôtelières et les professionnels du recrutement de personnel. Pôle design et agencement pour la mise en valeur des magasins. Pôle innovation avec mise en avant de vos nouveautés sur un stand dédié.

JEAN-PIERRE DELORON



Téléchargement de votre invitation gratuite sur le site www.salondauphinois.fr



LE
MONDE
DES

Boulangers ET DES Pâtissiers

EN LIGNE, POUR VOUS!

www.lemondedesboulangers.fr

Toute l'actualité de votre univers professionnel !

**TOUTES LES INFOS
DE LA PROFESSION EN LIVE
SUR LE SITE INTERNET**

Nouveautés

Agenda

Petites annonces

Vidéos

**LES DERNIÈRES TENDANCES
À DÉCOUVRIR DANS
LES DOSSIERS DU MOIS**

Événement

Innovations

Produits

Matériel

**UNE VEILLE RÉGULIÈRE
SUR L'ACTUALITÉ DU SECTEUR
EN VOUS INSCRIVANT
À NOTRE NEWSLETTER**

Conseils

Témoignages

Fiches pratiques

**DES LIENS PLUS ÉTROITS
GRÂCE À L'APPLICATION MOBILE*
À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT**

Reportages

Dernière minute

Recettes



Site Internet, newsletter, application mobile...

**3 façons d'accéder à toute l'information
de votre secteur !**

@BoulangPat
Suivez-nous !



* Sur I Phone ou Android



ÉDITIONS ECONOMICA À LA RECHERCHE DES SOMMETS PERDUS

Sous la direction de Philippe Chalmin, professeur à l'Université Paris-Dauphine, le rapport CyclOpe est la référence de l'analyse des marchés mondiaux de matières premières. Le 30e ouvrage dont le titre marque la nostalgie d'un monde qui a rêvé de la manne des matières premières et dont le réveil est bien douloureux à l'image des pays producteurs frappés de plein fouet, mais aussi des efforts réalisés en matière de transition énergétique. Dans un environnement troublé par le ralentissement de la croissance mondiale, par la crise de nombre de pays émergents, par les incertitudes monétaires et financières, la plupart des marchés se sont inscrits en forte baisse pour retrouver des niveaux inconnus depuis le début du siècle. Le livre (830 pages) offre un panorama des tensions géopolitiques et économiques de la planète ainsi qu'un suivi de l'ensemble des marchés mondiaux.

ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE FRUITS

12

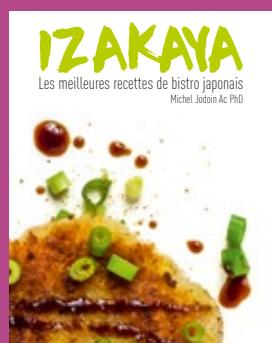
Épluchez, découpez, cuisinez... les fruits, c'est ce que propose le nouveau livre (316 pages) de Thierry Molinengo ! Ce chef de cuisine propose 75 techniques et recettes (600 pas à pas) pour vous faire découvrir une trentaine de fruits. La première partie donne toutes les explications sur leur origine, comment les choisir, les préparer, les conserver et les associer pour profiter au mieux de leur valeur nutritionnelle et gustative. Place aux pas à pas en seconde partie. Des conseils, des techniques de découpe pour les épépiner, les peler à vif, les canneler. Ensuite, découvrez de nombreuses recettes, des plus traditionnelles comme les confitures, les tartes, les sorbets, les jus ou les crumbles, aux plus créatives : compote papaye passion, maki au kiwi, mousse litchi à la rose, etc. Avis aux adeptes de recettes salées avec une sucette de foie gras à la mousse passion, une vinaigrette aux framboises et groseilles ou un smoothie ananas, concombre et coriandre.



ALAIN DUCASSE ÉDITIONS TOUR DE FRANCE GOURMAND



Passionnée de cuisine, Julie Andrieu vous propose la découverte de la France gourmande grâce à un tour d'horizon des trésors du patrimoine culinaire de l'hexagone. Au sommaire : des recettes originales et traditionnelles comme le lapin à la moutarde, les crabes farcis, l'aligot, le cassoulet, la tarte Bourdaloue ou le Kouign-amann. Julie a sélectionné les meilleures recettes des « Carnets de Julie » (émission tous les samedis après-midi sur France 3) et a ajouté des recettes totalement inédites pour vous offrir de nouveaux entrées, plats ou desserts les plus emblématiques des régions de France. Un ouvrage de 248 pages qui vous plonge dans l'essentiel du terroir français !



ÉDITIONS LI SHI ZHEN RECETTES DE BISTROTS JAPONAIS

L'izakaya au Japon, c'est un peu comme les bistrots en France, les « pubs » en Angleterre ou le restaurant à tapas en Espagne. Les plats qu'on y sert sont conviviaux et festifs. Dans ce livre de 172 pages, Michel Jodoin PhD expose ces recettes simples et savoureuses qui vous permettront d'apprécier la richesse gastronomique de la cuisine japonaise. Puisant dans les principes de la diététique orientale, l'auteur dévoile comment l'équilibre des ingrédients de chaque plat participe à lui conférer une action précise sur l'ensemble de l'organisme. Les Japonais détiennent toujours la palme d'or de la longévité et du plus faible taux de cancers et de maladies cardiovasculaires. À découvrir : soupes, salades, légumes, volailles, nouilles et desserts dont une mousse au citron vert, un sorbet aux litchis et saké ainsi qu'un gâteau au fromage et au thé vert.

De juin à
décembre
2016

Fêtons ensemble 10 ans DE FIDÉLITÉ



Pacte **Fidélité** N° 10

Participez à notre
grand tirage au sort*

**POUR TENTER DE GAGNER
UN SUPERBE SCOOTER
YAMAHA NEO'S EASY**

et de nombreux
autres cadeaux



Rendez-vous sur
www.pactefidelitelesaffre.fr

Et toujours, notre catalogue cadeaux grâce aux points que vous trouverez sur les levures, améliorants et ingrédients Lesaffre.



Pistolet à
colle Bosch
- Palier 5 -

Grill
Paninis

- Palier 3 -



Robot
pâtissier

- Palier 6 -



Retrouvez votre catalogue pacte de fidélité n°10 sur www.pactefidelitelesaffre.fr, demandez-le à votre distributeur

ou au ☎ N°Vert 0 805 01 70 77 APPEL GRATUIT DEPUIS
UN POSTE FIXE

LESAFFRE FRANCE Levures et Ingrédients – 103, rue Jean Jaurès 94704 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : 01 49 77 19 01 Fax : 01 48 93 77 89 - www.lesaffre.com





SOREMA

Spécialiste de la maîtrise de température de pâte

I En 1957, il y a bientôt 60 ans, le premier refroidisseur d'eau Magneron était présenté à la foire de Paris.

En 2016, plus de 35 000 refroidisseurs Sorema ont été vendus dans le monde.

14

SOREMA, société de refroidisseurs Magneron, du nom du fondateur Camille Magneron, est spécialisée dans le refroidissement et le dosage de l'eau dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et l'agroalimentaire. Installée à Cholet (49), Sorema occupe une surface de 1 700 m² et emploie 30 personnes. La société est dirigée depuis 2009 par 2 anciens salariés Thibaut Colin et Laurent Picherit qui ont à cœur de développer la production industrielle d'équipements frigorifiques dans l'usine du Maine-et-Loire et en privilégiant des sous-traitants locaux. Sorema, c'est



▲ Refroidisseur Optimax et son boîtier de commande à distance.

aussi la fabrication de refroidisseurs d'eau spécifiques pour le refroidissement d'échangeurs ou machines dans la plasturgie, la cosmétique, l'industrie automobile et même des applications dans le nucléaire.

REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX

Sorema a mis au point le refroidisseur OPTIMAX avec un boîtier électronique de commande à distance multifonctions afin de répondre aux attentes des boulangers : température d'eau à 0,5 °C en froid, système chaud jusqu'à 35 °C, qualité alimentaire, dosage d'eau, sécurités de fonctionnement. Tout ceci permet une eau de coulage maîtrisée adaptée selon les fabrications pour une meilleure qualité de pâtes. Le boulanger peut ainsi accéder à des équipements performants pour un prix très attractif. Le design a énormément évolué chez Sorema. L'ergonomie est un facteur qui a été développé ces derniers temps, mais jamais au détriment de la qualité !



▲ Thibaut Colin, président de Sorema.



▲ Laurent Picherit, directeur technique.

ÊTRE AU PLUS PRÈS DES BOULANGERS

« Les salons professionnels sont un excellent moyen pour recueillir des informations pertinentes. C'est l'occasion d'avoir sur un même lieu, à la fois le boulanger, le revendeur, et nos forces commerciales, pour mener des réflexions constructives. C'est là que nous progressons. Et quand on peut accompagner nos clients dans les fournils sur le terrain, c'est encore mieux », explique Thibaut Colin. Sorema accompagne les installateurs de matériel de boulangerie et les forme afin qu'ils soient les meilleurs ambassadeurs de la marque. Le service technique étant une des priorités, un standard répond en instantané aux questions d'installation ou de conseils techniques et un stock de pièces détachées permanent de 600 articles est à la disposition des services SAV pour gagner en performance.

SOREMA ET L'INNOVATION

Le bureau d'étude fort de quatre ingénieurs, est chargé de cette fonction recherche et développement. Il s'appuie sur les données du terrain et développe les produits, les améliorations qui répondent aux demandes et besoins du marché. Sorema ne cache pas son plaisir par exemple d'avoir développé le doseur d'eau programmable DMT-PROG à écran tactile qui permet des coulages à

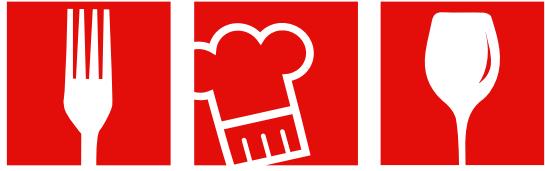


▲ Doseur mélangeur automatique et programmable DMT-PROG.

d'avoir toujours un degré d'avance. Un appareil de condensation de vapeur de fours a aussi été mis au point et permet des installations simplifiées dans des immeubles par exemple.

MARQUE RECONNUE SUR LES CINQ CONTINENTS

L'export représente plus de 20 % des ventes de refroidisseurs de boulangerie chez Sorema. Des salons et déplacements à Munich, Dubaï, Las Vegas, Barcelone, mais aussi de plus en plus en Asie, montrent l'intérêt de la boulangerie pour le savoir-faire français. En 2015, c'est dans plus de 30 pays différents que la marque Sorema a trouvé un véritable accueil. D'autres projets sont en cours et seront présentés au salon SIRHA de janvier 2017 à Lyon où Sorema fêtera ses 60 ans !



RESTO NOUVO

9, 10 & 11 Octobre 2016

Avignon Parc des Expositions



Salon Professionnel
pour la Restauration,
les Métiers de Bouche
et le Commerce Alimentaire

www.restonouvo.com



RÉSULTATS

Meilleure Baguette de Tradition Ile-de-France



Le premier prix de la meilleure baguette de tradition d'Ile-de-France a été décerné à Benoît Laborie, boulanger à Gif-sur-Yvette (91) qui avait déjà obtenu le deuxième prix de la meilleure baguette de tradition de l'Essonne. Benoît Laborie, Compagnon du devoir, est installé depuis 5 ans et utilise les farines du Moulin de Ballan (Festival des Pains) « *J'ai réalisé le même produit et le même processus de fabrication que celui de tous les jours et avec la même passion ! Je remercie toute mon équipe qui œuvre au quotidien à mes côtés.* ». Cette récompense vient couronner la qualité de son savoir-faire artisanal.

16

© EBAY

Trophée Jeunes Talents Boiron

Les lauréats des deux premières promotions du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères ont préparé un dîner aux invités de la Fondation d'entreprise Boiron Frères, dont Michel Roth Bocuse d'Or 1991, vice-président des Bocuse d'Or Winners et Michel Lugnier, inspecteur général de l'Education nationale en charge de la filière hôtellerie-restauration. Cyndie Guillot, Floriane Brilhaut, Mélina Greiss, Félix Brun, Pablo Leveau, Valentine Payan ont fait preuve de beaucoup de talent et un très fort esprit d'équipe. Alain Boiron, président de la Fondation, s'est réjoui de l'opportunité incroyable qu'il offre chaque année à 3 jeunes talents qui portent haut les couleurs de la gastronomie française à l'international.



À NOTER DANS VOTRE AGENDA



Concours meilleure madeleine amateur

Les 17 et 18 septembre à Cabourg (Calvados). Inscriptions par mail : concours@patisseriedupont.fr ou au 02 31 91 32 33

Concours national pain bio

Mardi 20 septembre 2016. Dépôt des produits de 12 h à 14 heures, 7 quai d'Anjou à Paris 4^e. Remise des prix à 19 heures.

Meilleur boulanger des Hauts-de-Seine

Vendredi 4 novembre 2016. Dépôt des produits à la mairie de la Garenne-Colombes de 12 heures à 14 heures et à l'annexe de la CMA de Sceaux de 9 h 30 à 12 h 30. Remise des prix lundi 14 novembre.

À CHAQUE PRODUIT, *son goût et sa technique*



JEAN-PIERRE DELORON

BEURRES,
CRÈMES ET
MARGARINES
SONT UTILISÉS POUR
DES APPLICATIONS
BIEN SPÉCIFIQUES EN
BOULANGERIE-PÂTISSERIE
ARTISANALE. LES QUALITÉS
NATURELLES DU BEURRE ET
NOTAMMENT LES BEURRES
AOP DONNERONT GOÛT
ET TEXTURE AUX PÂTES
FEUILLETÉES ET
VIENNOISERIES,
ETC.



17

Si tous les beurres sont issus de la crème, le beurre cru est fabriqué à partir de crème crue, non pasteurisée. Comme tous les produits laitiers crus, ce beurre est fragile et ne se conserve pas longtemps. C'est toutefois le beurre le plus riche en goût. Beurre fin et extra-fin sont tous les deux fabriqués à partir de crème pasteurisée. Pour le beurre extra-fin, la mise en fabrication doit avoir lieu 72 heures après la collecte du lait, tandis que le barattage doit être effectué dans les 48 heures maxi-

mum. La crème ne doit pas du tout avoir été congelée pour le beurre extra-fin, alors que pour la fabrication du beurre fin, 30 % de la crème peut avoir été congelé.

UN PRODUIT NATUREL

Les opérations d'écrémage et de malaxage sont réalisées par des machines qui permettent de produire de plus grosses quantités tout en respectant le même procédé. Le beurre est un produit naturel. La preuve ? Sa couleur change selon la saison, en fonction de l'alimentation des vaches. Le beurre de printemps et d'été est plus coloré car le fourrage consommé par les animaux est plus riche en carotène et chlorophylle. En France, on compte 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficiant d'une AOP. L'Appellation d'Origine Protégée



désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation, élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Ce logo rouge et jaune est un signe officiel de qualité facilement identifiable par le consommateur, apposé sur des aliments élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.





LES ACTEURS DU MARCHÉ



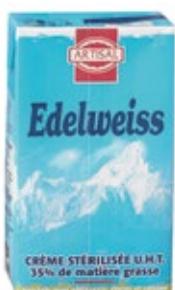
ISIGNY SAINTE-MÈRE

Le beurre « spécial tourage » AOP Isigny Sainte-Mère s'adapte à toutes les demandes des professionnels en proposant un format idéal (1 kg) en plaque. Sa fabrication est plus complexe que celle du beurre traditionnel puisque les installations demandent plus de technicité et plus de contrôle. Spécialement pensé pour la fabrication des viennoiseries, ce beurre de tourage jouit d'une souplesse indispensable à la réalisation d'un feuilletage bien alvéolé. Ce beurre spécial tourage permet aux viennoiseries d'acquérir un goût subtil et inimitable à la fine odeur de beurre frais Isigny Ste-Mère... Le beurre d'Isigny a été reconnu d'une AOP en 1986.

FLÉCHARD

18

La société Fléchard en Normandie, créée en 1946 fêtera cette année son 70^e anniversaire. Au cours de toutes ces années et en partenariat étroit avec sa clientèle d'artisans boulanger-pâtissiers, Fléchard a développé une gamme complète de beurres reconnus pour leurs qualités. À chaque application son beurre. Pour les feuilletages, Fléchard propose son best-seller, le beurre Grand Tourage en plaque de 1 ou 2 kg. Sa texture ferme et plastique à la fois, se travaille très facilement au laminage. Il reste sec et ne huile pas pour obtenir des viennoiseries maison, au développement régulier et au bon goût de beurre. Pour l'incorporation, Fléchard suggère l'utilisation de son beurre lingot 1 kg (dispo également en motte de 10 kg). D'une texture lisse, souple et régulière, il sera particulièrement adapté à la réalisation de pâtes levées, brioches, 4/4 et pâtes sablées.



ARTISAL

La crème UHT 35 % MG non sucrée Edelweiss se distingue par sa tenue et son goût unique. Produit à fort pouvoir de foisonnement grâce à un taux idéal en matière grasse, la crème offre une qualité de Chantilly et de crème fouettée. Elle est idéale pour les mousses, diplomates, crèmes légères et la réalisation de confiseries en chocolat et ganaches. Sa teneur en MG permet une tenue en cuisson et une application traiteur pour la fabrication de quiches. Vendue en brique de 1 litre. Stockage dans un endroit sec et frais, max 18 °C.

LESCURE

En choisissant le beurre Lescure pour leurs viennoiseries, les artisans font le choix d'un beurre AOP Charentes-Poitou de qualité et de caractère dont la certification garantit l'origine des matières premières et le respect d'une fabrication traditionnelle par barattage. Lescure a développé un kit de communication boutique comportant chevalet prix, pics drapeaux, plaque et vitrophanie, informant les consommateurs sur l'origine du beurre et sur la fabrication fait-maison des viennoiseries. À utiliser sans modération !



BEURRES, CRÈMES ET MATIÈRES GRASSES



CRÈMES ET BEURRES DE BRESSE AOP. Trois laiteries fabriquent des crèmes et du beurre de Bresse AOP en France ! Le Coq d'Or à Foissiat (Ain), la laiterie coopérative d'Etrez-Beaupont (Ain) et la Bressane à Varennes Saint-Sauveur (Saône-et-Loire). La crème de Bresse AOP épaisse se caractérise par une texture généreuse, une odeur marquée et une richesse de goût aux notes lactées légèrement acidulées. La crème de Bresse AOP semi-épaisse possède une douceur incomparable, des arômes délicats de vanille et un bon pouvoir nappant. Baratté à l'ancienne, le beurre de Bresse AOP est d'une texture moelleuse, douce et fondante en bouche, révélant des saveurs herbacées et florales avec de légères notes de fruits secs.



DEBIC

Les beurres de tourage extra-fins Debic sont fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ces beurres techniques se distinguent par leur fermeté et leur élasticité. Faciles à travailler, ils sont garants d'un goût délicieux. Une maîtrise des points de fusion assure qualité, régularité et technicité hors pair tout au long de l'année. Ces beurres présentent des caractéristiques uniques qui assurent une séparation optimale du beurre et de la pâte pendant le tourage, permettant un feuillettage idéal et la garantie de réaliser des viennoiseries délicieuses fait maison. Les beurres d'incorporation extra-fins sont aussi fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ils sont polyvalents pour toutes les applications de mélanges (acides, fruits, alcools). Ils se comportent excellemment bien au fouettage et ont un goût délicieux de beurre frais.

LAITERIE LE GALL

La laiterie Le Gall propose sous la marque Grandeur Nature, des beurres de baratte certifiés Agriculture Biologique (AB) qui allient fabrication à l'ancienne en baratte et goût de noisette. Une fois les particules de matières grasses contenues dans la crème de lait séparées du petit-lait, les grains de beurre sont extraits de la baratte, lavés et transformés en une pâte homogène. Beurre doux et aux cristaux de sel de mer.

19

Aller à l'essentiel



Surgélateur conservateur série PN



Efficacité

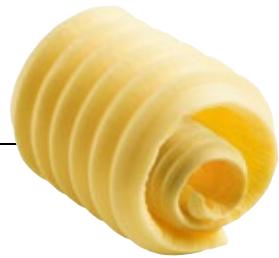
Simplicité

Performance

Tout est LA !

Pour nous contacter :

01 40 96 99 55 - www.bcr.fr



PURATOS

Spécialement conçu pour une utilisation en incorporation (brioche, pâte à choux, pâtes à foncer), Mimetic de Puratos est une nouvelle matière grasse qui permet d'obtenir des produits de qualité supérieure, plus frais plus longtemps, tout en facilitant le travail des boulanger et pâtissier. Substitution 1 pour 1 par rapport à la matière grasse habituelle. Maîtrise et réduction du coût matière première par rapport au beurre. Flexibilité de stockage (4 à 20 °C). Pour la brioche : facilité d'inclusion. Pour les pâtes à foncer (pâte brisée, sucrée ou sablée) gain de temps grâce à un temps de repos au froid réduit ($\frac{1}{2}$ h suffit) et faible rétreint. Pour la pâte à choux, bon développement des choux. À la dégustation, des brioches moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte. Un cahier de recettes créatives propose des recettes classiques revisitées mettant en œuvre Mimetic 20 et 32 spécial feuilletage et Mimetic Incorporation.



À LIRE. Aimer le beurre tient presque de la provocation aujourd'hui ! Beurrer un morceau de pain, c'est à la fois plonger dans l'enfance, raviver le goût du souvenir, éveiller nos papilles et introduire à la gourmandise. Pour mettre du bonheur dans la vie, quoi de meilleur que le beurre ? Si vous partagez cette philosophie, découvrez le livre de Bruno Bertheuil aux éditions des Falaises. 112 pages sur le beurre, doux, salé ou aromatisé, son histoire et des recettes de chefs étoilés où le beurre tient un rôle essentiel !

20



OHAUS EQUIP HOTEL 2016

Les produits destinés
tout particulièrement à la
préparation agro-alimentaire,
à la pâtisserie et à la restauration.

EQUIP HOTEL PARIS 2016
Equip Hotel 2016 Stand E20

www.ohaus.com

BEURRES, CRÈMES ET MATIÈRES GRASSES



CANDIA PROFESSIONNEL

Sodiaal Food Experts propose une gamme de crèmes UHT natures techniques, 100 % origine France, sous la marque Candia Professionnel. Grâce à un process dernière génération sur un site de fabrication entièrement dédié à la crème, cette nouvelle gamme offre qualité et régularité. Avec trois références techniques, elle répond à l'ensemble des besoins des artisans boulanger-pâtissiers.

Taux de foisonnement élevé. Développées en collaboration avec le MOF Franck Michel, elles apportent de réelles solutions pour l'élaboration de toutes les recettes, que ce soit pour réaliser un foisonnement ou un appareil sucré ou salé. La crème 35 % MG spécial foisonnement est le fleuron de la gamme ! Elle est hyper-performante pour la réalisation de crèmes fouettées avec un taux de foisonnement élevé et régulier et une excellente tenue sans exsudation. La crème 18 % MG liaison et cuisson est parfaitement adaptée pour la réalisation de sauces minutes et appareils sucrés ou salés (quiches et flans).

Qualité gustatives. Ces crèmes complètent la gamme de beurres techniques Candia Professionnel, beurres aux propriétés techniques excellentes et de grande qualité gustative. Les beurres de tourage Candia Professionnel à la régularité et la plasticité reconnues garantissent des viennoiseries goûteuses. La gamme « Extra » est spécialement conçue pour les artisans exigeants qui cherchent à valoriser leur savoir-faire au travers de produits de qualité. Le beurre sec Extra tourage 82 % MG, avec son point de fusion ajusté en fonction des saisons, s'adapte aux conditions de travail des boulanger-pâtissiers et leur assure un confort d'utilisation optimal. Le beurre d'incorporation Extra Fin présente des notes de noisette apportant une note particulièrement fraîche et raffinée aux pâtisseries.

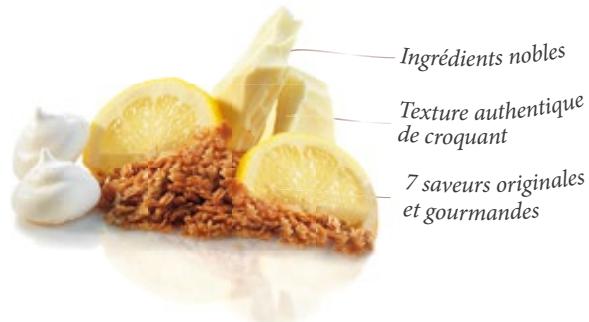
...parce que votre art
exige le meilleur

Credit photos : CSM France - Thinkstock - Studio Pygmalion

Les Poudres à crème
pour satisfaire vos plus hautes exigences



Les Croquants
pour inspirer votre créativité



Partenaire



connecting the
world of baking™



0 800 616 816 Service & appels gratuits

www.csmbakerysolutions.com

Produits disponibles auprès de votre distributeur BACK EUROP FRANCE

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

■ Fort de son savoir-faire

beurrier, Président Professionnel (groupe Lactalis) rénove le beurre de tourage 84 % et 82 % : nouvelles recettes et nouveaux packs. Le beurre de tourage présente une excellente résistance au laminage. Il permet aux artisans de réaliser des feuillettages légers et croustillants. Sa recette, enrichie en ferment lactic, révèle une saveur de beurre prononcée. Conditionné dans un papier indéchirable, il est disponible en plaque de 2 kg et facilement portionnable en 1 kg. Il est fabriqué dans la laiterie de Petit Fayt.



■ Vendu en barquette 1 kg

ce fromage se tartine très facilement dès la sortie du froid, quel que soit le type de pain (mie, baguette, bagel). Il permet de couvrir en un seul geste un sandwich baguette. Sa texture lisse et homogène est aussi une excellente barrière à l'humidité : il ne dessèche pas et ne détrempe pas le pain. Son goût de fromage frais avec sa note crème acidulée, rehausse le goût des autres ingrédients. Personnalisable à volonté, on peut y incorporer sans risque de grainage : citron, herbes épices. Avec 18 % de matière grasse, c'est la base idéale pour réaliser différentes recettes légères et remplacer la mayonnaise. Tartimalin fromage à la crème se travaille également à la poche pour fourrer, garnir ou décorer éclairs, petits choux et canapés.

22



CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF

Concessionnaire
BONGARD



**BOULANGERIE
PATISSERIE
COLLECTIVITÉS
FROID COMMERCIAL**

Etudes Personnalisées
Financement
Contrat d'Entretien

► N° Indigo : 0 820 825 301

**SERVICE
APRÈS-VENTES
7j / 7 - 24 h / 24**

 **EUROMAT**

 **1000mat**

www.selecpro.fr



ÉCHIRÉ

Depuis 1894 le beurre Échiré est fabriqué à la laiterie d'Échiré en bordure du marais Poitevin. Le lait collecté toutes les 48 heures provient exclusivement des 70 adhérents de la coopérative situés dans un rayon de 30 km autour de la laiterie. Dans un souci de naturalité l'ensemble des laits sont garantis sans OGM. La fabrication du beurre AOP Charentes Poitou Échiré est unique ! Après adjonction de ferment, les crèmes sont maturées très lentement durant 18 à 24 heures afin de conférer au beurre son goût de crème fraîche aux arômes noisette. La fabrication du beurre s'effectue exclusivement en baratte bois. Il faut 2 h 30 pour réaliser une baratte de 900 kg de beurre. Les barattes tournent très lentement à 24 tours/min. En 2015 le beurre Échiré a reçu la médaille d'Or au concours général agricole.

CLOQUER

Fabricant de textiles de boulangerie depuis 40 ans

Toile à couche Kefren

*La meilleure des toiles à couche
donnera forcément
le meilleur des pains*



Offre spéciale
Automne !

Pour l'achat d'un rouleau de Kefren
sur notre site internet, nous vous
offrons une panière à pain
en lin et coton *.

Produit 100% lin origine France, idéal pour la fermentation à la parisienne.
Votre toile à couche ne s'effilochera pas grâce à un fil de PVC délimitant ses lisières.

Disponible sur notre site internet en rouleau de 50 mètres de longueur et de 500 à 800 millimètres de largeur. Pour obtenir un devis pour des toiles à couche confectionnées et tout autre produit, contactez-nous au 01 82 88 93 53 ou par e-mail à france.commercial@cloquer.com.



CLOQUER, S/A

* Offre valable du 22 septembre au 21 décembre 2016

Découvrez l'ensemble de nos produits et achetez en ligne sur www.cloquer.com



Back Europ France fait confiance à Panasonic

JEAN-PIERRE DELORON

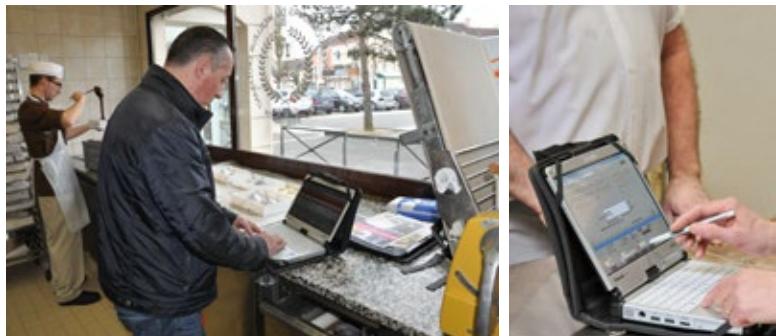
Pour visiter les boulangers-pâtissiers, Back Europ France a choisi Panasonic pour équiper ses commerciaux de solutions mobiles et d'outils informatiques permettant un gain de temps et de productivité avec comme objectif: se concentrer sur la seule relation-client.

Créée en 1989, le réseau Back Europ France compte 44 adhérents. Le métier de sa centrale d'achat est de consolider les achats de ses adhérents, distributeurs de produits agroalimentaires, auprès des artisans boulangers-pâtissiers et des professionnels des métiers de bouche. Avec plus de 260 fournisseurs référencés, Back Europ France emploie 1 500 collaborateurs et possède 53 dépôts sur le territoire.

24

ÊTRE AUTONOME SUR LE TERRAIN

Back Europ France souhaitait équiper ses forces de vente de bureaux mobiles pour permettre à ses 360 commerciaux d'être autonomes. Les principaux critères de choix étant la robustesse, l'autonomie et la connectivité 4G des appareils. Face à une population ultra mobile et soumise à des environnements contraignants, Panasonic devait fournir un outil ergonomique, résistant aux chocs et aux manipulations incessantes. « Notre collaboration avec Panasonic remonte à 2000. Auparavant la société utilisait des PC standards qui devaient être souvent réparés ou remplacés. Au fur et à mesure de l'évolution de nos besoins, nous nous sommes équipés de différents modèles. Notre flotte d'ordinateurs portables Toughbook se compose désormais de 200 CF-C2, 120 CF-C1, 40 CF-19, etc. », commente Christian



Ricard, responsable informatique de Back Europ France.

RÉSISTER AUX CONDITIONS DIFFICILES

Le modèle CF-C2 est à la fois robuste et polyvalent, ce qui correspond au cahier des charges de Back Europ. Son format tablette convertible semi-durcie est très pratique. Il dispose d'une articulation à 3 charnières pour une grande stabilité, d'une poignée main-libre ergonomique et amovible qui facilite les manipulations et permet de l'utiliser d'une seule main, quelle que soit son orientation. De plus, il est prévu pour résister aux chocs et aux

dégradations qu'engendre le travail de terrain et possède un clavier et touchpad étanches ainsi qu'un écran au verre renforcé. Son écran HD de 12,5 pouces de type multi-touch à 10 points de détection, est utilisable aussi bien en mode standard qu'en mode tablette.

TRAVAILLER DE FAÇON SERINE

« Ce choix qualitatif a permis à Back Europ France de diviser significativement le nombre de pièces de recharge par site. Avec Panasonic, nous n'avons jamais été aussi tranquilles. 8 appels sur 10 auprès de notre service technique portent sur les applications et

BACK EURO FRANCE Leader sur son

marché, BACK EURO FRANCE propose 3 grandes catégories de produits: le sec, le frais et le surgelé, auxquels il faut ajouter les produits d'hygiène et d'emballage. La société couvre toute la chaîne des besoins de ses clients ce qui lui confère une expertise hors-pair. La classification de son métier est apparentée à celle du bâtiment car son environnement implique une exposition aux poussières de farine, aux projections de liquide et à la chaleur des fours.

RÉSEAU



SOLUTIONS MOBILES & INFORMATIQUES



non pas sur le matériel, pour lequel nous n'avons que très peu de retours. De plus, la garantie de 3 ans permet de rester sereins », ajoute Christian Ricard.

GAIN DE PRODUCTIVITÉ

Le rôle des commerciaux de Back Europ ne s'arrêtant pas à la prise de commandes, l'utilisation de l'outil informatique est dense (rapport d'activité, présentations, etc.). Ce choix a permis de modifier également leur façon de travailler. Au lieu d'effectuer d'incessants allers-retours à leur bureau, les commerciaux sont autonomes et ne reviennent que pour les réunions ponctuelles. Cette organisation a généré gain de temps tout en augmentant la productivité et la satisfaction des collaborateurs. La solidité et la souplesse d'utilisation en mode standard ou tablette, l'ergonomie de l'appareil et de ses accessoires, permettent aux commerciaux de se concentrer sur la seule relation client.

NOUVEAUTÉS PANASONIC 2016

Sur le marché des terminaux mobiles, Panasonic lance les Toughpad FZ-F1 et FZ-N1, des tablettes de poche ultra-durcies, les plus légères au monde. Avec son lecteur de codes-barres arrière dont l'inclinaison évite aux utilisateurs de faire des efforts répétitifs tout en améliorant leur productivité, l'appareil peut être facilement tenu et utilisé d'une seule main. Cette tablette, qui permet de passer des appels et de transférer des données, a été conçue pour les secteurs des transports, de la logistique, du commerce de détail et de l'industrie.



CS-CONCEPT

Aspirateur SPECIAL FOUR ET BOULANGERIE

3 moteurs – livré avec accessoires pour eau, farines, poussières avec ou sans kit four

Aspire même à 250 °C !

CS63 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg)

Existe en version 2 moteurs à 695€/ht : kit four inclus



815 € HT
769 € HT
avec kit four
Frais de ports offerts
Ou **525 € HT**
sans kit four

NOUVEAU

Achat en ligne sur :

www.aspirateur-professionnel.net

Accessoires livrés
avec tous les modèles



Kit four complet



Fabriqué en Italie

CS20 (Valeur 149 € HT)
Cuve PVC 20 l utiles 1150 W/240V
Dépression 1350 mm – débit 220 m³ / h
Dimensions 360x360x560 mm – 10 kg

*Pour l'achat d'un CS63 four à 769 € HT
Uniquement pour ventes en direct



OFFERT *

**Promo valable du
10/09/2016
au 10/11/2016**

Tel. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20

cs.concept@wanadoo.fr / www.cs-concept.fr

1 B rue des Herbiottes – 21160 MARSANNAY – (Dijon)

Sandwich qui voit rouge

Ingrédients

- Baguettine campagne 120 g
- Tapenade de poivrons rouges (type sud n'sol) 40 g
- Chorizo 30 g
- Salade iceberg 15 g
- Poivron rouge et jaune 10 g
- Oignon rouge 5 g

Baguettine campagne

- Farine Festi Campagne 1 000 g
- Eau 650 g
- + levure 20 g



Progression. Baguettine de 120 g farinée et 3 coups de lame à la mise au four.

Tapenade de poivron rouge. Faire cuire un poivron rouge au four (200 °C pendant 1 heure). Éplucher et mixer avec un peu d'ail/sel/poivre (mettre dans une poche jetable).

Chorizo. Couper des tranches de chorizo assez fines.

Poivron et oignon. Couper le poivron et l'oignon.

26

Réalisation. Couper le pain au centre sans aller jusqu'au bout. Étaler les 20 g de la tapenade poivron à l'intérieur de la baguettine. Disposer les 15 g de salade pour donner du volume. Mettre les 20 g de tapenade poivron sur la salade et disposer les tranches de chorizo. Parsemer de poivrons et d'oignons.



Hot-dog maïs

Ingrédients

- Baguettine maïs 120 g
- Knack rouge 50 g
- Emmental crémé 30 g
- Fromage cheddar haché 20 g
- Ketchup 5 g
- Mayonnaise 5 g
- Billettes de maïs 3 g

Baguettine maïs

- Farine Festi Maïs 1 000 g
- Eau 650 g
- + levure 20 g

Progression. Baguettine de 120 g, lamer en saucisson, dorer et tremper dans les billettes de maïs, cuisson sur plaque à viennoise.

Emmental crémé. Hacher 15 g d'emmental râpé très finement et mélanger avec 15 g de crème épaisse. Sel QS.

Réalisation. Couper le pain au centre sans aller jusqu'au bout. Étaler les 30 g d'emmental crémé à l'intérieur de la baguettine. Disposer une saucisse knack et demie en la faisant bien apparaître. Mettre les 20 g de cheddar tout autour de la saucisse et passer au four chaud pour gratiner. Rajouter de la sauce ketchup ou mayonnaise suivant les goûts.

Remarque. Les saucisses de couleur rouge ont un visuel plus appétissant.

Sandwich très très champêtre



Remarque. Pour un coût plus économique utiliser des tomates normales et du bleu.

Ingrédients

- Baguettine champêtre 120 g
- Crème de roquefort 60 g
- Noix hachées QS
- Salade mélangée 20 g
- Tomates cerises rouges et jaunes 30 g

Baguettine champêtre

- Farine Festival Champêtre 1 000 g
- Eau 650 g + levure 20 g

Progression. Baguettine de 120 g farinée et coup de lame en vague.

Crème de roquefort. 350 g de roquefort, 60 g de crème épaisse et 50 g de noix hachées : mélanger le tout (mettre dans une poche jetable).

Salade mélangée. Privilégier des salades à couleurs vives (endive rouge, feuille de chêne, roquette, mâche).

Tomates cerises rouges et jaunes. Les couper en deux ou en petits cubes pour la couleur.

Réalisation. Couper le pain au centre sans aller jusqu'au bout et étaler les 20 g de crème roquefort à l'intérieur de la baguettine. Disposer 15 g de salade pour donner du volume. Mettre les 40 g de crème de roquefort restant à la poche et disposer les tomates cerises harmonieusement avec quelques feuilles de salade en variant les couleurs. Parsemer de noix hachées.

Multy-Chef by VALMAR

Machines pour pâtisserie - glacerie - restauration



Privilégiéz votre créativité le Multy-Chef fera le reste

Pas convaincu ? Testez-moi pendant 1 mois !

Conditions sur demande

Prix de lancement

19 900 €ht

au lieu de 24 000 €ht



Multy-Chef 1 cuve



Principaux programmes

Crème pâtissière - Crème au beurre - Crème mousseline
Crème anglaise - Crème brûlée - Crème bavaroise
Crèmeux aux fruits - Pâte à choux - Béchamel - Meringue - Glaces
Sorbets - Nappage - Glaçage - Pâte à bombe - Ganache



09-2016

Laboratoire de démonstration Valmar France

Valmar France
IMPORTATEUR EXCLUSIF

1 B rue des Herbiottes 21160 Marsannay-la-Côte
contact@valmar-france.fr - www.valmar-france.fr

Tél. 03 80 51 23 53

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON



3 045
exposants
et marques

725
nouveautés

189 028
professionnels
138 pays

(Source : Sirha 2015)

Salon réservé aux professionnels

Made by



#Sirha



SIRHA APP.



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC
LE CODE INVITATION **PPMBL**
SUR **WWW.SIRHA.COM**

FELINO

Une histoire qui dure depuis 80 ans...

Cette année, FELINO célèbre ses 80 ans d'histoire ! Depuis 1936, rien ne pouvait prédire le succès de cette entreprise qui au départ était une société de fonderie...

Avec une croissance soutenue pendant toutes ces années, Felino est aujourd'hui l'une des plus grandes et plus prestigieuses sociétés de la péninsule Ibérique dans le secteur des équipements de boulangerie-pâtisserie. Elle fournit à ses clients des machines et des installations de boulangerie ainsi que des pièces techniques tout en composant la sous-traitance dans le secteur de la métallurgie et de la mécanique (fonte et aluminium, assemblage des composants). La réussite est le fruit de beaucoup de volonté de la part de toute la grande équipe qui compose Felino et de la confiance de tous ses partenaires et clients. « Nous pouvons croire à un avenir de plus en plus prometteur. Le

parcours jusqu'à présent n'a pas été toujours facile, avec quelques barrières à surmonter et finalement le succès a été reconnu ».

SE PRÉPARER AU FUTUR

« Nous avons fait de ces difficultés des moments d'apprentissage qui contribue à mieux appréhender l'avenir. Nous préparons le futur avec le même espoir qui nous a emmenés jusqu'ici... Nous allons continuer à essayer de mettre à disposition sur le marché les meilleures solutions appropriées à nos clients, en pariant sur la diversité, l'innovation des procédés de production, la qualité de nos équipements sans oublier les conditions de travail de nos collaborateurs ».



PORTE OUVERTES PROMOMAT-PROTECHNIQUE

FELINO était présent à la journée « portes-ouvertes » organisée par son nouveau partenaire Promomat-Protechnique de la région Provence, Alpes Côte d'Azur et une importante société multinationale de matières premières. Cette manifestation était dédiée aux artisans boulangers-pâtissiers de la région marseillaise avec plusieurs démonstrations de professionnels connus et présentation de nouveaux produits, recettes et techniques de fabrication. Les boulangers-pâtissiers ont découvert la gamme variée des équipements FELINO. Au final, tous les participants ont été satisfaits de cette journée professionnelle.

29

COMPACT • SIMPLE • FACILE • DISPONIBLE SUR STOCK • MONTAGE RAPIDE LA CUISSON PAR EXCELLENCE



www.fourmap.fr

42-44, rue Latécoère
26000 Valence - France



+33 (0)4 75 56 04 79



+33 (0)4 75 55 22 61



contact@fourmap.fr



© CSM FRANCE/STUDIO PIGMALION

Tresse aux noix de pécan

Équivalent danois de notre croissant français, la tresse aux noix de pécan de CSM France est une viennoiserie pré-poussée (95 g) avec fourrage au sirop d'érable et feuilletage à base de margarine. Décoré d'éclats de noix de pécan, cet encas se veut aussi beau que bon puisque la touche finale est apportée par un sirop d'érable, au léger goût caramélisé, à déposer sur les tresses chaudes par l'artisan (poche fournie). Cette recette nordique originale permet d'apporter de la nouveauté en vitrine et de susciter l'achat spontané, à l'heure du petit-déjeuner ou du goûter ! Conservation optimisée puisque l'emballage comprend 4 poches de 12 pièces. Produit distribué via le réseau Back Europ France.

30

NEW



Cidres fruités

La marque Val de Rance de la coopérative les Celliers Associés présente sa collection les « Cidrissimes » pour les commerces spécialisés dont la boulangerie-pâtisserie. Pour les apéritifs dinatoires, les cidres (Rosé, rosé pamplemousse, blanc pêche) accompagnent feuilletés au fromage, salades, quiches, pizzas, tourtes, etc. À proposer à vos clients amateurs de chocolat à la recherche de l'accord qui sublimera votre dessert, le cidre & poire se révélera être la boisson idéale. À découvrir, les cidres bruts, doux et framboise. Chaque professionnel complétera son offre en suggérant une saveur de cidre particulière en phase avec les différents produits choisis par le client.

Couronnes des rois

À quelques mois de l'Epiphanie, Picourt-Cabis propose dès à présent de passer commande pour les couronnes des rois, qui orneront vos galettes. Déjà spécialiste de l'ultra-personnalisation pour de nombreux supports des boulangeries-pâtisseries, Picourt-Cabis présente cette année des couronnes totalement personnalisables. Trois dessins sont ainsi proposés et chaque boulangerie-pâtisserie peut y intégrer son nom ainsi que son logo. Grâce à des machines d'impression quadri de dernière génération, cette personnalisation est même disponible pour des petites quantités. N'attendez plus pour passer commande ; vous avez jusqu'à la fin du mois d'octobre !

Contact : info@picourt-cabis.fr



© PICOURT-CABIS



Steak haché baguette

Numéro un de la viande en France (30 ans d'existence), Charal propose un steak haché au format allongé, adapté aux pains à sandwichs. Déjà cuit, il se réchauffe en moins d'une minute trente au four micro-ondes, répondant ainsi aux exigences des professionnels de la restauration rapide.

Viande 100 % française.



Tour pâtissier spécial ganache

Développé par Panem International, le premier tour pâtissier spécialement conçu pour le stockage de la ganache est à température et hygrométrie contrôlées. Ses plaques à cadre amovibles permettent au boulanger-pâtissier de travailler le chocolat sur le plan de travail du meuble, puis de procéder au transfert direct de la préparation dans le stockage froid inox (d'une capacité de 60 kg). Froid positif ventilé, 1 double porte avec groupe logé dont l'ouverture s'opère par pédale au pied, etc. Gain de temps, précision du geste et facilité d'entretien sont les atouts de cet équipement « Origine France Garantie ».

Boulpât Boutik®



Un village sans boutique est un village qui meurt !

Faites revivre votre territoire, grâce à Boulpât Boutik,
la boulangerie artisanale clé en main rentable dès 1000 habitants.

- Idéal pour les zones rurales
Boulpât Boutik, permet aux artisans de s'installer au meilleur coût
- Installations aux normes
Fournil et surface de vente, tout est optimisé.
- Ouverture en quelques semaines

Visionnez
la vidéo

Boulpât Boutik sera présent au salon des Maires Ruraux de France

Plus d'info - **01 60 86 42 72** - www.boulpatboutik.com



♥ Misez sur les boissons chaudes pour booster vos ventes

Comment augmenter son volume d'affaires, améliorer ses marges et fidéliser sa clientèle ? C'est une question que tout boulanger-pâtissier peut se poser pour pérenniser son activité. Pour y parvenir, il y a le choix de la diversification de l'offre produit. Plusieurs ont bien compris et proposent de plus en plus une offre cafétéria dans leur établissement, qu'elle soit en vente à emporter ou à consommer sur place.

32



Quoи de plus agréable, dès le matin ou en cours de journée, qu'une viennoiserie toute fraîche accompagnée d'un bon café ou d'un délicieux chocolat ? Dès lors, se pose la question du choix du matériel adéquat pour cette offre, tant sur le plan de l'utilisation et de la fiabilité de la machine que sur ceux de la qualité de la boisson délivrée dans la tasse et du retour sur investissement. En réponse à cette problématique, Bravilor Bonamat, fabricant néerlandais expert et leader européen incontournable en machines à café et boissons chaudes depuis 70 ans, propose différentes solutions innovantes avec des machines compactes et silencieuses particulièrement bien adaptées à ce besoin.

■ Chocolat chaud. La chocolatière Bolero 1 délivre d'une simple pression sur un bouton une tasse de chocolat chaud délicieusement onctueux en à peine 9 secondes. Cette machine d'une rare simplicité d'utilisation, d'entretien et d'une exceptionnelle fiabilité fonctionne avec du chocolat soluble des marques professionnelles. Réalisée dans un acier inox haut de gamme lui conférant une grande solidité, elle peut travailler sur 3 doses (tasse, mug et pichet) réglables chacune de 2 à 72 cl. Le robinet de

tirage eau chaude permet d'ajouter une offre thé à celle du chocolat. La chambre de mixage à revêtement anti-adhérent est l'assurance d'un fonctionnement optimal et d'une excellente qualité à la tasse. De nombreux paramètres réglables, tels que température, concentration de la boisson, signalisation d'entraîrage, compteur des consommations (total et journalier), rinçage, désactivation d'un ou plusieurs volumes... permettent à cette chocolatière de fonctionner de façon optimale en fonction du besoin réel et des spécificités de chacun des établissements dans lesquels elle est installée.

■ Multi-boissons chaudes. Avec 3 ou 4 bacs pour produit soluble, 8 touches de sélection boisson et un robinet séparé d'eau chaude pour le thé par exemple, la Bolero XL propose une large carte (chocolat, café, café au lait, café court, café long, lait, viennois...) qui permet de répondre en à peine 9 secondes à la demande d'une tasse de boisson chaude d'une haute et constante qualité gustative. Cette machine bénéficie de l'expertise et du savoir-faire issus de la Bolero 1 et présente les mêmes caractéristiques techniques et de performance, fiabilité et solidité.

BOOSTER VOS VENTES!



■ **Café expresso du grain à la tasse.** Proposez à vos clients un service cafétéria d'exception avec Esprecious. Cette machine automatique fonctionne avec du café en grains et des produits solubles (1 ou 2 bacs). Équipée selon version d'un ou deux moulins à café (pour 2 cafés différents) haut de gamme et d'un groupe expresso tout inox horizontal breveté assurant un fonctionnement optimal et une rare facilité d'entretien, cette machine sert un véritable Expresso à l'italienne directement du grain à la tasse. Sa double sortie permet le service simultané de 2 cafés expresso ou boissons gourmandes à base de café ou de chocolat ou de lait. Toute la partie soluble de cette machine est le condensé de l'expertise et du savoir-faire de la gamme Bolero. L'ergonomie de l'Esprecious, son design, sa grande simplicité d'utilisation grâce à une interface utilisateur extrêmement intuitive et performante permettent à cette machine particulièrement silencieuse d'être installée dans tout environnement.

■ **Vente ou location.** Les machines Bravilor Bonamat sont distribuées à travers un réseau national de distributeurs/installateurs locaux agréés, spécifiquement formés. Nos partenaires vous proposeront nos solutions à la vente ou en location (la location pour une Esprecious est d'environ 200 €/mois maintenance incluse). La renommée de Bravilor Bonamat s'est construite au fil du temps sur une réputation de solidité et fiabilité mondialement reconnues de ses matériels, ainsi que sur la haute qualité de service de son réseau professionnel.



Pour de plus amples d'informations, contacter Muriel au 01 34 34 47 74.

BIO BAKING SYSTEM
fours boulangeurs bioénergies
boulangerie-co.com

LES BIO-ÉNERGIES DEPUIS TOUJOURS

*bioénergie
brûleur system*

**MAINTENANT
LE BOIS C'EST
PLUS SIMPLE**



GIRATOR®



VAPOTRAD®



TOUTES LES SOLUTIONS DES
ÉNERGIES RENOUVELABLES
- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS
- MATIÈRES VÉGÉTALES

Distributeur officiel et exclusif

contact@boulangerie-co.fr 05 34 25 13 65

FMF SERVICES
Spécialiste pour énergie de boulangerie

boulangerie-co.com

www.boulangerie-co.com



Quoi de neuf à la rentrée ?

34

Les artisans boulangers et pâtissiers ont pris de bonnes résolutions : faire plaisir à leurs clients en revisitant les classiques de la pâtisserie. La rentrée s'annonce bien pour les gourmands !

➊ Pierre Hermé

À l'automne, le pâtissier-chocolatier réinterprète les Mooncakes dévoilant 3 nouvelles saveurs de cette tradition chinoise, évocation du changement de solstice. Mooncake Sensation est un praliné feuilleté aux amandes, éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat noir. Mooncake Mathilda est un bonbon praliné amande aux zestes de citron, éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat noir. Dans le Mooncake Infiniment Praliné Noisette enrobé de chocolat noir Pure Origine Mexique, Pierre Hermé fait la part belle au praliné noisette iconique de la Maison.

➋ Dalloyau

Les pâtissiers de la Maison Dalloyau revisitent le 1 000-feuille, incontournable de la pâtisserie française ! Délicatement caramélisé, ce 1 000-feuille est composé d'une crème pâtissière parfumée de vanille Bourbon de Madagascar. À la rentrée 2016, Dalloyau s'engage auprès de l'association La Tablée des Chefs en lui donnant chaque soir les invendus de ses boutiques afin d'être redistribués aux personnes dans le besoin.

➌ Maison Pillon

Depuis 1967, la Maison Pillon est synonyme

d'excellence et de savoir-faire ! Pour la rentrée, le chocolatier propose des moulages chocolat noir (Arcato) et lait (Divo). Plusieurs sujets : champignons d'Automne, hérissons, vendanges, table champêtre, etc.

➍ Christophe Adam

Du 26 au 30 octobre, Christophe Adam et 5 rugbymen du Stade Français se mobilisent afin de récolter des fonds pour l'association Rétinostop ! Le pâtissier a créé 5 éclairs au nom des sportifs (Ex Jules Plisson demi-ouverture : crème marron cassis, glaçage cassis, et brisures de marrons) qui seront vendus en édition limitée dans ses

magasins. 1 euro par éclair sera reversé à l'association caritative qui soutient la recherche sur une tumeur cancéreuse de la rétine diagnostiquée avant l'âge de 5 ans.

➎ Yannick Lefort

Le pâtissier Yannick Lefort (62 rue de Seine à Paris 6e) a créé des macarons aux légumes dé-sucrés c'est-à-dire à peine sucrés pour mettre en valeur des ingrédients salés : betterave au raifort, carotte, cépe à la Vodka, cœur d'artichaut au crumble de pignons de pin et au poivre de cassis, petits pois à l'échalote, tomate au basilic et poivron à l'estragon et piment d'Espélette.

VOUS PRÉSENTE SA SÉLECTION FESTIVE
AUTOMNE | HIVER 2016

Réceptions sucrée et salée, bûches, galettes et desserts suprêmes pour émerveiller dans les vitrines comme dans les assiettes en passant par les pains pour accompagner les mets pour les gourmets.

DEMANDER
LE CATALOGUE
À VOTRE
DISTRIBUTEUR
RÉGIONAL



LA FIN D'ANNÉE PROMET D'ÊTRE FÉÉRIQUE & GOURMANDE
AVEC COUP DE PATES® UNE MARQUE DU GROUPE

ARYZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION

www.coupleddepates.fr





PASSEZ AU E-COMMERCE

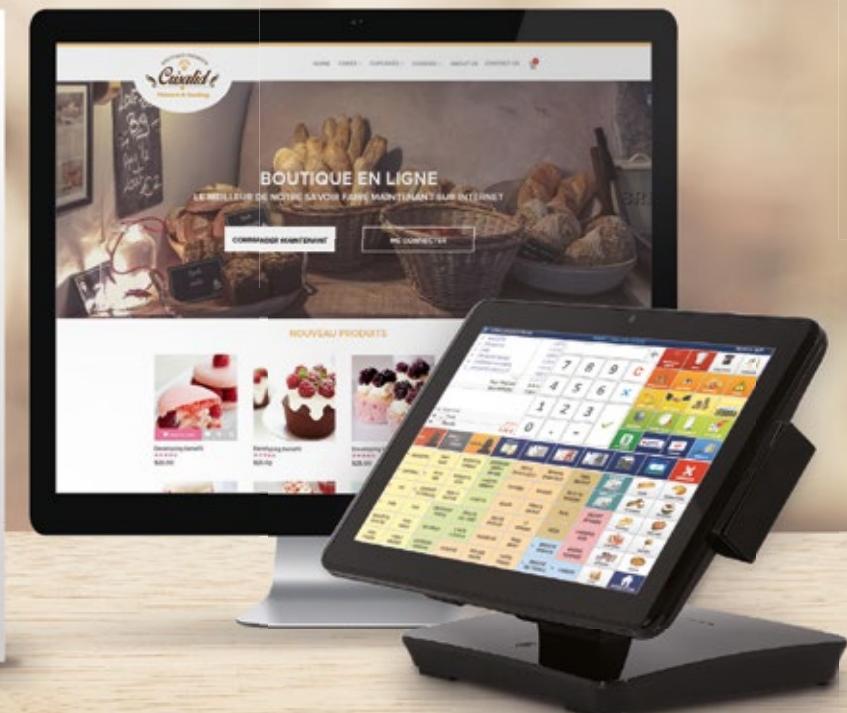
et créez votre boutique en ligne interactive

LES POINTS CLÉS

UNE OFFRE ADAPTÉE À TOUS

avec l'intégration d'une boutique en ligne à votre site web existant ou la création d'un site e-commerce personnalisé.

- Synchronisation du catalogue produits depuis votre caisse Crisalid®
- Paiement en ligne ou en magasin
- Récupération des commandes en ligne sur vos caisses Crisalid®



DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE



ENCAISSEMENT
POINT DE VENTE



SUPERVISION
DE MAGASINS



CAISSE
AUTOMATIQUE



VIDÉO
SURVEILLANCE



LE GROUPE CRISALID

24 ans d'expérience
7 filiales nationales et internationales
90 distributeurs agréés
+ de **9000 licences** installées

www.crisalid.com

03 87 65 98 80 *

*Prix d'un appel local

Innovation solidaire contre le gaspillage alimentaire

La Banque Alimentaire du Rhône lance ProxiDon, la plateforme en ligne des dons alimentaires des commerces de proximité.

Depuis un mois, une cinquantaine de métiers de bouche et d'associations lyonnaises expérimentent ProxiDon : la première plateforme internet gratuite permettant les dons alimentaires de proximité, créée par la Banque Alimentaire du Rhône. L'application permet aux commerces de proximité de faire des dons de denrées alimentaires non commercialisables mais encore consommables aux associations se situant à proximité, grâce à un système d'échange simple associé à la géolocalisation.



DÉVELOPPER LE DON DE PROXIMITÉ

La Banque Alimentaire n'est pas toujours en mesure de gérer la logistique de collecte de denrées alimentaires en faible quantité alors que les associations ont constamment besoin de produits complémentaires. De leur côté, de nombreux commerçants souhaitent donner mais ne trouvent pas de solution logistique adaptée à leur surplus. ProxiDon offre aux commerces de proximité une réponse tout en permettant aux associations de compléter localement et gratuitement leur approvisionnement au profit des plus précaires.

ProxiDon a été lauréat du Google Impact Challenge 2015, un concours national destiné aux projets innovants qui utilisent les nouvelles technologies pour résoudre des problèmes de société. Le projet s'est développé en lien avec le contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en application de la loi Garot votée en février et en vigueur depuis juillet 2016.

Consultez
notre nouveau site
www.panimatic.fr
ou contactez-nous au
01 64 29 72 19

**Pousse contrôlée - Etuve
Froid positif - Chocolat - Cuisson
Conservation - Surgélation
Manutention - Travail de la pâte
Chambre positive et négative
sur mesure**





« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Jean-Louis Fleurichamp :
dirigeant de Médiation Service Boulangerie

Vous souhaitez :

- vendre votre boulangerie > votre annonce sera publiée sur notre site le temps nécessaire à la vente.
- acheter votre boulangerie > un choix important d'annonces sur notre site.
- créer votre boulangerie > consultez notre espace création sur notre site.

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet

Cession Acquisition Création Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :

SARL Médiation Service Boulangerie

Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tel. 06 07 18 46 45

Vos coordonnées : _____

Tél. _____

Merci d'ajouter votre cachet commercial au dos de l'enveloppe d'expédition.

67^e Journées Techniques des Industries Céréalières

La 67^e édition des JTIC (Journées techniques des industries céréalier) aura lieu les 9 et 10 novembre au Paris Event Center, porte de la Villette.

En 2015, cet événement avait attiré plus de 120 exposants et 2 600 visiteurs sur deux jours, soit + 30 % de fréquentation. En 2016, 2 500 m² seront réservés à l'espace d'exposition, devenu un véritable salon dédié aux professionnels des filières céréalier. En parallèle, quatre demi-journées de conférences techniques, économiques et scientifiques programmées par le conseil de l'AEMIC, association organisatrice de l'événement. Les JTIC proposent de multiples rendez-vous comme l'espace atelier, mis à disposition des entreprises pour promouvoir leurs nouveaux services, produits ou apporter une expertise sur un thème, le Carré dédié à la recherche scientifique et technique, présentant les travaux sous forme de posters ou le Forum emploi et la pépinière d'entreprises.

38



PROGRAMME DES CONFÉRENCES

■ 9 novembre. Le matin : « La RSE (Responsabilité sociétale des entreprises), un engagement incontournable », proposé par l'ANMF avec la participation de Bernard Valluis, président délégué de l'ANMF. L'après-midi : « Le gluten, entre intolérance et pain bénit », avec Joël Abécassis de l'Inra.

■ 10 novembre. Récolte 2016 de blé tendre (quantité et qualité disponibles) par Arvalis Institut du Végétal. Graines alternatives : les céréales et graines pour composer avec la diversité.

Inscriptions sur www.jtic.eu

67^{es} JTIC

Journées Techniques
des Industries Céréalières

9 & 10 NOVEMBRE 2016
PARIS EVENT CENTER - PORTE DE LA VILLETTÉ

2 9 & 10
novembre
jours
dédiés à l'innovation



+ 1300 participants par jour

4 conférences
multilingues



+ 120 exposants

Fournisseurs des industries céréalier, installations et équipements industriels, matières premières, ingrédients...

18 %
internationaux



Conférences Techniques, Économiques et Scientifiques. Interventions d'experts et tables rondes.



Suivez les JTIC sur :



Aemic
Aemic Paris



@AemicFR Aemic – JTIC



www.jtic.eu



Aemic/
JTIC



BLOND ORELYS



La couleur naturelle aux reflets mordorés du BLOND ORELYS due à l'ajout de sucre muscovado est une belle promesse de découvertes sensorielles. Toute la gourmandise et la fraîcheur de ce chocolat se dévoilent dès l'attaque grâce à ses notes aromatiques typées de réglisse, soutenues en milieu de dégustation par des notes biscuitées.





Promos 1000mat

Du 1^{er} septembre au 30 novembre 2016

Lot échelle 8 niveaux + 8 bacs à pâtons

(bac rond ou rectangulaire au choix)



375€_{HT}



- Dim : 610 x 410 – Hauteur 1810 mm
- Structure en tube inox 25 x 25 mm
- 2 roulettes - freins

Rectangulaire: Réf : PRMDIS EBI010REC8

Rond: Réf : PRMDIS EBI010RO8

Lot de 2 échelles 600 x 400 mm



345€_{HT}



- Entrée 400 mm
- 20 niveaux
- Dim : L 600 x I 400 x H 1810 mm



Réf : PRM1024-2

**Pour l'achat de 10 plaques alu perforées 600 x 400 mm,
3 toiles de cuisson offertes**



**Le lot
105€_{HT}**



10 plaques perforées 6 mm:

- plaque de cuisson à bords évasés perforée 6 mm
- permet un bon résultat cuisson grâce à un passage d'air

Toile de cuisson:

- 2500 cuisssons
- Dim 585 x 385 mm

Réf : PRCSAS 2500

Offre valable du 1^{er} septembre au 30 novembre 2016, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.

1000mat - 13-15 rue des Ateliers - 91350 Grigny - Tél : 0825 89 1000 - Fax : 01 60 46 89 69 - contact@1000mat.com

www.1000mat.com

0 825 89 1000

Du lundi au jeudi : 9h-13h / 14h-18h - Vendredi : 9h-13h / 14h-17h - 0,15€ ttc/min