

Janvier
2018

LE
MONDE
DES

www.lemondedesboulangers.fr
www.lemondedespatissiers.fr

Boulangers

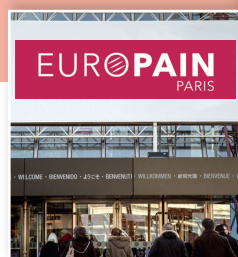
ET DES Pâtissiers

SAINT-VALENTIN 2018

Les artisans
de la filière font
battre les cœurs...

PAGE
18

Supplément n° 122-1 du Monde des Artisans n° 122 • janvier-février 2018



RETROUVEZ LA RECETTE RAVIFRUIT DE JORDI BORDAS:
MONT MAKALU INDIVIDUEL P. 43

DOSSIER

Rendez-vous à Europain
du 3 au 6 février 2018
à Paris-Nord Villepinte P. 25

MEUNERIE

Axiane lance
la farine Unik
P. 14

ENTREPRISE

La céréale Tritordeum
mise sur le made in France
P. 46

FRITEUSE SANS HUILE

Pour des frites plus légères
et digestes...

Le respect des normes et de l'hygiène.



Performante : Cuit à toute heure 100 g
à 2 kg de frites en quelques minutes.

Hygiénique : Aucun bain d'huile, plus de
mauvaises odeurs indésirables, nettoyage
facile et rapide.

Economique : Faible investissement,
rentabilisé en quelques mois.
Consommation réduite, pas de
préchauffage.
Installation simple, sans hotte
aspirante (Journal Officiel art.GC6).



Sélectionné au Trophée
Eurotraiteur à Paris

Nominé au Trophée
du SIRHA à Lyon

Primé par le Syndicat
de la Restauration au
Trophée Prorestel
« du sur France 3 »

Fabrication
Française

Gamme de différents modèles

Profitez de notre système d'autofinancement en 4 fois sans frais.

PRESSE ORANGE AUTOMATIQUE



Présent sur Sandwich
& Snack Show, Européen
et Sirha

Nouveau modèle,
ultra compact.

11 oranges
à la minute.

Depuis 22 ans
à votre service

FRITEUSE À HUILE AVEC HOTTE INTÉGRÉE



La friteuse
automatique de
comptoir cuit
à toute heure
rapidement, sans évacuation
extérieure, vos frites, viandes,
poissons, nuggets, beignets,
légumes.

CHARIOT SNACKING



**Créez ou augmentez votre activité avec un budget restreint grâce aux
chariots ambulants multi activités : Friterie, bar à pâtes, à jus, stand à crêpes, hot dogs...**
Également des fours ultra speed et fours bruschettas, des cuiseurs à pâtes, des cuisines compactes avec hotte intégrée...

Contactez **La Maison du Matériel de Restauration d'Appoint**

Tél. 01 64 94 56 40 – Fax 01 64 94 56 60

SOMMAIRE

ÉVÉNEMENTS | 4

| EGAST 2018 : des talents et des hommes
| Agenda 2018
| Européen du 3 au 6 février 2018, jury
exceptionnel aux Masters de la Boulangerie

ACTUALITÉS | 7

| Salon professionnel des métiers
de bouche 2017 : franc succès à Marseille
| 1^{re} édition à Dijon du Salon BFCProExpo
| La Quinzaine des Éclairs arrive
avec Artisan & Marguerite
| EGAST du 18 au 21 mars à Strasbourg
| Le goût pour une filière blé engagée,
Axiane lance la farine unik

SAVOIR-FAIRE | 15

| Notre sélection de livres
| Angèle Confiserie (VAR), tradition
et savoir-faire bio
| Saint-Valentin 2018, les artisans
font battre les cœurs...
| Lancement de la plateforme
commandermonpain.fr

EXPERT JURIDIQUE | 24

| En cas d'impayés... la mise en demeure
est la première chose à faire

DOSSIER

25

**EUROPAIN 2018 :
JE FABRIQUE, JE VENDS,
JE GÈRE...**

PRATIQUE | 39

| MAN TGE, un concurrent de taille
| Alpena se regroupe pour plus de services
| Boutiques en ligne : 6 astuces
pour être bien visible

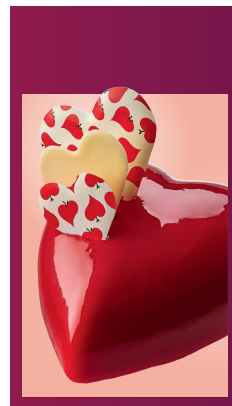
ENTREPRISE | 43

| Recettes : Anéo, Mont Makalu individuel
| La céréale Tritordeum mise sur
le made in France

L'INDEX DES ANNONCEURS

MRA P. 2 | EGAST P. 5 | MAAF P. 9 |
MSB P. 17 | CRISALID P. 19 |
LJ CORPORATE P. 21 |
PHILIBERT SAVOURS P. 26 |
BRIDOR P. 29 | PANIVENDING P. 31 |
MAP P. 31 | ENODIS P. 33 | PANIMATIC P. 35 |
MERAND P. 36 | MERAND P. 37 |
CROQUEBOUCHE P. 45 |
MAINE AGROTEC P. 45 | EUROPAIN P. 47 |
LESAFFRE P. 48

ÉDITO



La boulangerie artisanale défend le repos hebdomadaire

Une de plus. Les années filent et les artisans
boulangers-pâtisseries courent toujours après
le temps... Alors pourquoi faudrait-il qu'ils
ouvrent 7 jours sur 7 ? Même si 56 % des consommateurs
souhaiteraient que l'on supprime la loi relative à la fermeture
hebdomadaire des boulangers et dépôts de pain en France.
Comme l'a expliqué, Dominique Anract, président de la CNBF*,
l'ouverture 7 jours/7 n'entraînerait, ni créations d'emplois,
ni accroissement de la consommation de pain et du chiffre
d'affaires de la boulangerie artisanale. Aujourd'hui, les
consommateurs ont déjà la possibilité d'acheter du pain tous
les jours de la semaine à travers la multiplicité des points de
vente surtout en ville... Les partenaires sociaux de la branche,
conscients de ces enjeux vitaux pour la profession, ont réitéré,
unaniment et régulièrement, leur attachement au principe
de la fermeture hebdomadaire des points de vente de pain.
La garantie du repos hebdomadaire dans le secteur de la
boulangerie-pâtisserie est l'un des moyens de pérenniser
l'activité artisanale des boulangers. L'absence d'une telle
obligation aurait pour incidence, à court terme, de faire reculer
l'attrait qu'ont certains jeunes pour la profession et sur le long
terme, une disparition totale des boulangers au profit des
industriels du pain et des terminaux de cuisson laissant ainsi
la standardisation devenir le pain quotidien des Français.
Bonne lecture et surtout Bonne Année 2018 !

*La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française représente
32 000 entreprises artisanales soit 180 000 salariés.

Jean-Pierre
Deloron

Le Monde des Boulangers et des Pâtisseries n° 122-1 supplément du Monde des Artisans n° 122
de janvier-février 2018. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Sites : www.lemondedesboulangers.fr
et www.lemondedespatisseries.fr. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron,
☎ 06 61 55 46 73, e-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Thierry, ☎ 06 22 69 30 22 et Cédric Jonquière
☎ 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 : Pixel image, ☎ 03 87 69 18 18. Directeur de
la publication : François Grandidier. N° commission paritaire : 0321T86957. Le Monde des Boulangers
et des Pâtisseries 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 : © Pascal Caffet. Pour adresser vos dossiers
de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

Origine géographique du papier : Allemagne - Taux de fibres recyclées : 0 % -
Certification des fibres utilisées : PEFC - Au moins 1 des indicateurs environnementaux : Ptot 0,016 kg/tonne



EGAST 2018

Des talents et des hommes

DU 18 AU 21 MARS, LA 17^E ÉDITION DU SALON EGAST 2018 VOUS ATTEND SUR 3 HALLS SOIT UN TOTAL DE 24 000 M²! 330 EXPOSANTS ET 500 CHEFS DU MONDE ENTIER FERONT PREUVE D'INNOVATIONS ET DE SAVOIR-FAIRE.



© PHOTOS : PHILIPPE STIRNWEISS

4

Durant quatre jours, Egast sera le point de rencontre des acteurs internationaux et nationaux de la gastronomie et des professionnels du food-service. Pour sa 17^e édition, EGAST ne cache pas ses ambitions ! 33 000 visiteurs sont attendus et 13 trophées et concours de renommée internationale sont prévus. En 2018, le Salon s'agrandit de 6 000 m², offrant une surface totale de 24 000 m² sur 3 halls complètement repensés. Ce salon, reconnu parmi les leaders

des Salons professionnels des métiers de bouche en France, favorise les échanges au sein des filières et fédère de nouveaux partenaires dans le Grand-Est. Au chapitre des nouveautés : une configuration plus fluide, le développement du secteur des véhicules utilitaires et le renforcement de l'offre en matière d'équipements dédiée à tous les métiers de bouche.

LES NOUVEAUX ENTREMETS

Démonstrations et concours seront mis en œuvre pour sublimer le

savoir-faire des différents métiers de bouche. Le Trophée « Les Nouveaux Entremets » aura lieu dimanche 18 mars (13 h à 19 h) par équipe de 2 pâtissiers. Durant 4 heures, ils devront réaliser entre autres 2 entremets pour 6 personnes à base de chocolat, 50 mignardises (recette identique), 2 desserts aux fruits 6 personnes et des mignardises. Le salon accueillera également lundi 19 mars le concours récompensé par le prestigieux Trophée des Frères Haeberlin. La succession du Flocon de Sel à Megève (3 étoiles), gagnant en 2016, est ouverte !



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Ouvert du 18 au 21 mars de 10 h à 19 h et le 19 mars jusqu'à 21 h
Accès en train : TGV Grand-Est à 1 h 50 de Paris, 3 h de Lille et 3 h 50 de Lyon.
En avion : à proximité de 4 aéroports internationaux. En tram : lignes B et E, arrêt Wacken
et en voiture : Autoroute A4, sortie Wacken. Suivre Parc Expo de Strasbourg.



EUROPAIN DU 3 AU 6 FÉVRIER 2018

Jury exceptionnel aux Masters de la Boulangerie

LA COMPOSITION DU JURY AUX MASTERS DE LA BOULANGERIE 2018 A ÉTÉ PARTICULIÈREMENT DÉLICATE : EXPERTISE DE HAUT NIVEAU, OUVERTURE D'ESPRIT, HAUTEUR DE VUE DOIVENT SE CONJUGUER ET S'ÉQUILIBRER AVEC... LA COMPÉTENCE DANS LES 3 SPÉCIALITÉS DU CONCOURS. LE PRÉSIDENT DU JURY, JOHAN SORBERG, DISPOSE MAINTENANT DE 5 MOIS POUR IMPRÉGNER SON JURY DE L'ESPRIT DE LA COMPÉTITION ET LE PRÉPARER À ÉVALUER ET SÉLECTIONNER LES 3 WORLD MASTER BAKERS 2018.

Le jury a pour mission d'évaluer les candidats sur leurs produits. de plus, lors du « show produits », les candidats passeront un véritable oral de soutenance devant le jury. Cet instant crucial, attendu, et significatif de cette 3^e édition des Masters, est l'opportunité pour les membres du jury de questionner les candidats afin de les challenger sur leur capacité à impulser de nouvelles tendances. Exit

la seule notation traditionnelle, il en faut bien plus pour décrocher le titre de World Master Baker ! Le jury doit prendre en compte non seulement les critères d'expertise mais aussi les nouveaux critères qui permettent d'évaluer les idées dégagées par les candidats, sources d'inspiration pour la profession. La créativité et l'innovation sont au cœur du concours : le jury en sera l'un des révélateurs. Amorcés dès la 4^e édition de la coupe

Louis Lesaffre, les aspects créativité, innovation et le volet restauration boulangère sont devenus des défis des Masters de la Boulangerie 2018. Christian Vabret, créateur de la coupe du Monde de la Boulangerie et président d'Honneur de ce cycle de compétitions*, soutient cette orientation visionnaire et assure ainsi sa cohérence tout au long du cycle.

* Cycle de compétitions : Coupe Louis Lesaffre - Coupe du Monde de la Boulangerie - Masters de la Boulangerie.

5

égast

salon professionnel

18-21
MARS 2018

STRASBOURG
PARC EXPO

EGAST.FR



ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES
TOURISME

Contact :

Bérangère Lavoillotte

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



/egastrasbourg



@EGASTpro #egast



egast_pro



En ligne... Retrouvez toutes

les dates des salons sur Internet :

www.lemondedesboulangers.fr/agendawww.lemondedespatissiers.fr/agenda

2018

JANVIER

■ SIGEP / ITALIE

Sigep
Rimini

39^e édition du
Salon International
de la glace artisanale
et de la pâtisserie. Du 20 au 27 janvier
au parc des expositions de Rimini.
www.sigep.it

■ SMAHRT

smahrt
Salon des Métiers de l'Alimentation
et de l'Hôtellerie-Restaurant

Salon des métiers
de bouche dont la
boulangerie-pâtisserie.
Du 28 au 31 janvier
au parc des expositions de Toulouse.
www.smahrt.fr

■ ISM À COLOGNE (Allemagne)

ism

Salon International
de la confiserie et
du chocolat. Du 28 au
31 janvier à Cologne
en Allemagne.
www.ism-cologne.com

FÉVRIER

■ EUROPAIN & INTERSUC

EUROPAIN
PARIS

Salon International
de la boulangerie,
pâtisserie, chocolaterie, glacerie
et confiserie. Du 3 au 6 février
à Paris-Nord Villepinte.
www.europain.com

MARS

■ EGAST

Salon de l'équipement,
la gastronomie, l'agroalimentaire,
des services et du tourisme.
Du 18 au 21 mars 2018 au parc
des expositions de Strasbourg.
www.egast.fr



FOOD'IN SUD À MARSEILLE

Du 28 au 30 janvier, le parc Chanot de Marseille accueille Food'in Sud, le salon méditerranéen de l'hôtellerie et de la restauration. Nouveauté 2018 : un pôle snacking. Les femmes chefs qui mettent en avant les saveurs méditerranéennes seront à l'honneur sur Food'in Sud. Annie Féolde, 3 étoiles (Ristorante Enoteca Pinchiorri) à Florence sera la marraine de l'édition 2018. Découvrez les talents de Dina Nikolaou, l'ambassadrice de la cuisine grecque; Meryem Cherkaoui (Maroc) formée à l'Institut Paul Bocuse et qui a ouvert son restaurant au Mandarin Oriental, Marrakech en 2011. Aylin Yazicioglu, représentante de la nouvelle génération de la scène gastronomique turque.

www.foodinsud.com

AVRIL

■ SANDWICH & SNACK SHOW

SANDWICH & SNACK SHOW

Salon du snacking et de la
consommation nomade
en France. Salons Parizza
et Japan Food Show
simultanément.
Du 4 au 5 avril 2018 porte de Versailles.
Tél. : 01 47 56 52 49

■ SUGAR PARIS



Salon dédié à la
pâtisserie créative
et au cake design.
Du 20 au 22 avril au
Parc floral de Paris.
www.salon-sugar.com

SEPTEMBRE

■ IBA / Allemagne

www.iba.de

■ RAPID RESTO



Salon dédié à la vente à
emporter, le snacking et
la « street food ». Du 19
au 20 septembre, porte
de Versailles à Paris.
www.salonrapidresto.com

■ HORESTA HDF



Salon des métiers
de bouche. Du 23 au
25 septembre au
Grand Palais de Lille.
www.horestahdf.fr

NOVEMBRE

■ EQUIP'HOTEL



Salon de l'équipement,
l'hôtellerie et la
restauration.
Du 11 au 15 novembre,
porte de Versailles
à Paris
www.equiphotel.com

2019

JANVIER

■ SIRHA

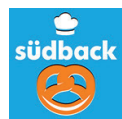
Salon international de l'hôtellerie,
de la restauration et de la
boulangerie-pâtisserie. Du 26 au
30 janvier 2019 à Eurexpo Lyon.
Tél. : 04 78 17 63 12
www.sirha.com



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

SEPTEMBRE

■ SÜDBACK A STUTTGART (Allemagne)



Salon international
dédié à la boulangerie-
pâtisserie artisanale.
Du 21 au 24 septembre
à Stuttgart

en Allemagne.

www.messe-stuttgart.de

SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE 2017

Franc succès à Marseille

LA SOCIÉTÉ ROUBY ADHÉRENTE BACK EUROP FRANCE ET DISTRIBUTEUR DE MATIÈRES PREMIÈRES BOULANGERIE-PÂTISSERIE SUR LES DÉPARTEMENTS 84, 30, 04, 05, 13 ET 83) A ORGANISÉ SON 9^E SALON AU PARC CHANOT À MARSEILLE. RETOUR SUR CET ÉVÉNEMENT EN PACA.



7

Pendant trois jours, le nombre de visiteurs professionnels a été toujours en augmentation et la qualité de l'événement en ont fait une manifestation incontournable pour la région PACA. Plus de 120 fournisseurs ont répondu présent à cette 9^e édition et à l'unanimité, ils ont salué l'écoute, la fréquentation

et le professionnalisme des clients du groupe Rouby. Une équipe de dix personnes a travaillé pendant un an pour préparer et améliorer l'édition du salon 2017. Bruno Rouby : « Un tel événement n'est réussi qu'avec le soutien et l'investissement de toutes les équipes au sein des sociétés du groupe ». Il a souligné également le travail effectué par les commerciaux et les télévendeuses pour faire venir à chaque fois plus de clients.

UNE ÉQUIPE MOBILISÉE

Tout le personnel, aussi bien dans les bureaux que dans l'entrepôt et la livraison s'est impliqué dans la réussite de cet événement. Bruno Rouby est très fier de ses équipes, qui sont le relais des valeurs que recherchent les clients. Ce salon était l'occasion pour

les professionnels de profiter de nombreuses promotions et surtout de découvrir une gamme toujours plus large de produits. La bannière Back Europ France flottait haut et fort sur ce salon. L'image de ce groupement, leader sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, était mise en valeur par un distributeur dynamique et au service de ses clients. Beaucoup de nouveaux clients ont été séduits par le professionnalisme, l'écoute et la relation humaine des équipes Rouby. Vivement le prochain Salon !


www.rouby.fr

Bruno Rouby.



**1^{RE} ÉDITION**

À Dijon se tiendra le Salon BFCProExpo

*Rendez-vous
les 21 et 22
janvier à Dijon
www.bfcproexpo.fr*

AVEC 5 000 M² D'EXPOSITION, PLUS DE 100 EXPOSANTS ET 2 500 ÉTABLISSEMENTS ATTENDUS EN JANVIER PROCHAIN, BFCPROEXPO EST LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DES MÉTIERS DE BOUCHE, DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, DES MÉTIERS DU TOURISME ET DES LOISIRS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

L'OBJECTIF DE CE RENDEZ-VOUS

Ce rendez-vous professionnel a pour objectif de mettre en relation les hôteliers, restaurateurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, charcutiers, traiteurs, campings, collectivités, établissements de loisirs et du tourisme avec les fournisseurs qui ont vocation de les accompagner dans l'exercice de leur métier.

Cette offre fournisseurs répondra à l'ensemble des besoins des différentes professions : agroalimentaire, matériel, équipement, informatique, vins & spiritueux, financement, services, conseils, agencement, décoration, emballage, investissement, gestion, formation, institutionnels...

BFCProExpo est uniquement réservé aux professionnels. L'entrée du Salon est gratuite pour tous les acteurs des professions ciblées par la thématique du salon et les porteurs de projets.

LES ATOUTS DE BFCPROEXPO

BFCProExpo est organisé au Parc-Expo de Dijon, qui avec ses équipements, est le lieu privilégié pour accueillir une manifestation économique de ce type.

- hall d'exposition de qualité,
- parking réservé et gratuit.

Les acteurs des départements de la Bourgogne-Franche-Comté sont la cible principale de cette manifestation.

BFCProExpo, en étant organisé mi-janvier, permet aux professionnels de préparer le lancement de la future saison. Ce rendez-vous s'affiche donc comme le salon où se décident les investissements, où les projets prennent forme, où les partenariats et contrats se signent. BFCProExpo est une manifestation regroupant des professionnels pour des professionnels. C'est donc le socle économique du marché CHR et métiers de bouche qui se consolide avec cet événement. Les acteurs locaux pourront échanger avec des professionnels reconnus, spécialisés qui seront présents pour les accompagner dans l'exercice de leur métier. C'est toute la filière qui trouvera des réponses à son bon développement et c'est donc une partie de l'économie de cette région qui sera positivée.

DES SECTEURS...

- Alimentation et boissons ;
- Matériel et équipement ;
- Aménagement et agencement ;
- Informatique et technologie ;
- Conseil et service ;
- Institutionnels et formations.

... ET DES ANIMATIONS

■ **Les produits de votre région à l'honneur sur votre salon!**

Présence des Confréries de la Moutarde de Dijon, de l'Escargot de Bourgogne, de la Truffe de Bourgogne mais aussi le Charolais de Bourgogne et l'association Vive la Bourgogne-Franche-Comté.

■ Concours Côte-d'Or

Trois chefs issus de la Restauration Collective de la Côte d'Or s'affronteront pour réaliser un plat à partir d'ingrédients locaux imposés.

■ Les Prix de l'innovation

Les nouvelles tendances seront à l'honneur grâce aux **Prix de l'innovation** mais aussi au travers des nombreuses démonstrations sur les stands pour vous accompagner dans votre réussite.

■ Battles des apprentis

Des équipes de trois jeunes issus des centres de formation de la région découvriront le jour des battles deux paniers mystères et devront réaliser un plat végétarien et une volaille visitée.



Depuis plus de 60 ans, MAAF assure les **PROS** !



Multirisque professionnelle



Véhicules professionnels



Santé collective et individuelle



Prévoyance - Épargne - Retraite



MAAF disponible pour vous



en agence

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



au téléphone

3015 Service & appel
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



Conditions des contrats et coordonnées des
assureurs disponibles en agence MAAF

vous souhaitez
communiquer dans
notre magazine ?

contactez la régie publicitaire Print & Digitale :

JEAN-PIERRE DELORON
Tél. : 06 61 55 46 73

THIERRY JONQUIÈRES
Tél. : 06 22 69 30 22

CÉDRIC JONQUIÈRES
Tél. : 06 10 34 81 33

Laurent Duchêne prépare Pâques

Meilleur Ouvrier de France pâtissier et Relais Desserts (Paris 13^e et 15^e), Laurent Duchêne propose trois sujets inédits pour Pâques.



10

Weiss : lait made in France



Weiss a décidé d'approvisionner sa chocolaterie uniquement avec du lait collecté en France pour la fabrication de toutes ses créations lactées. Les chocolats blancs et au lait, ainsi que les bonbons de chocolat et les tablettes seront produits avec du lait de France. Weiss valorise la production nationale de lait (la France est le 2^e pays producteur de lait en Europe) et joue la transparence pour les consommateurs, en quête d'information sur l'origine des produits.

15 artisans chocolatiers français primés

Dans son guide 2018, le Club des croqueurs de chocolat a attribué ses Awards à 15 artisans chocolatiers français ! Christophe Bertrand (A la reine Astrid) à Savigny-sur-Orge (Essonne). Jean-Yves Alliot à Montauban (Tarn-et-Garonne). Yann Olivet et Jérôme Poussin (Balthazar) à Dinard (Ille-et-Vilaine). Romain Locussol (Carli) à Nantes (Loire Atlantique). Fabrice Dumay à Metz (Moselle). Damien Benetot à Dôle (Jura). Ivan Delaveaux et Morgane Nicolle à Lamorlaye (Oise). Jean-Philippe Dulac à Montélimar (Drôme). Guy Krenzer et Marc Sibold de la Maison Lenôtre à Paris. Karen Bonnet à Limonest (Rhône). Quentin Bailly à Lille (Nord). Damien Pineau (La route du cacao) au Croisic (Loire Atlantique). Sandrine Chappaz à Saint-Laurent-du-Pont (Isère). Fabienne Poix-Daude à Pontarlier (Doubs) et Cédric Yver à Granville (Manche).



Traçabilité des produits avec Sanipousse

Aujourd'hui, les produits alimentaires déconditionnés et les préparations alimentaires doivent être identifiés par un étiquetage approprié afin d'assurer le suivi jusqu'au consommateur (règlement CE 178/2002 du paquet hygiène, article 18). C'est pourquoi, Sanipousse lance Prodate qui permet d'assurer la traçabilité, l'identification et le suivi des produits fabriqués, entamés, transportés ou décongelés. Disponibles en 7 couleurs, ces étiquettes permettent une meilleure visualisation et une lecture rapide de chaque type de produit ou de DLC. 3 conditionnements : un distributeur translucide 5 rouleaux, une boîte distributrice carton 7 rouleaux et un blister translucide personnalisable (nouveau 2018).



Maison Henri Le Roux : le chocolat à l'honneur

Le chocolatier Julien Gouzien et Makoto Ishii, directeur général de la Maison Henri Le Roux ont reçu trois

distinctions du club des croqueurs de chocolat. La médaille d'or dans la catégorie meilleur praliné au chocolat noir et les prix Tablette d'or et Coup de cœur. Nouveautés 2018 : Lima, ganache amère d'assemblage de cacao du Pérou. Lapsang, ganache Équateur sur socle de massepain, thé Lapsang Souchong. Islay, ganache à l'infusion d'orge d'Islay. Pistacia, praliné croquant aux pistaches enrobées de chocolat au lait relevé d'une pointe de fleur de sel.





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 !**

* Sur I Phone ou Android

**@BoulangPat
Suivez-nous !**



La Quinzaine des Éclairs arrive avec Artisal & Marguerite

DU 24 FÉVRIER AU 11 MARS, LA 9^E ÉDITION DE LA QUINZAINE DES ÉCLAIRS SERA UNE INVITATION À LA FÊTE FORAINE ! CE RETOUR EN ENFANCE SERA PLACÉ SOUS LE SIGNE DES JOURS HEUREUX...



© PHOTOS : CSM FRANCE / STUDIO PYGMALION

12

Dans toute la France, les artisans boulangers-pâtisseries participants à l'opération feront découvrir pendant deux semaines des recettes aux saveurs originales sur un thème festif. En 2018, l'opération

à succès, signée Artisal et Marguerite, vous permet de créer un événement inédit en boutique et de faire découvrir de nouvelles recettes d'éclairs en édition limitée.

TROIS COUPS DE FOUDRE

Cette année, trois nouveaux éclairs vont susciter une série de coups de foudre et de la gourmandise chez vos clients. « Le Chouchou » est un éclair reconnaissable avec son glaçage gourmand au chocolat et caramel. À l'intérieur, une délicieuse crème vanille aux éclats de cacahuètes caramélisées. Le « Pomme d'Amour » est un éclair décoré d'un glaçage au sucre cuit rouge, garni de crème pâtissière aux pommes. Le « Dragée » est un éclair décoré d'un glaçage croustillant aux fruits rouges, une mousse aux dragées et un cœur framboise.

TRADITION ET INNOVATION

Dès janvier, les boulangers-pâtisseries peuvent devenir partenaires de l'opération en contactant leur commercial Artisal et Marguerite ou en composant directement le numéro vert 0 800 616 816. La Quinzaine des Éclairs vous permettra d'animer votre boutique et dynamiser votre offre pâtisserie pendant 2 semaines. Une occasion unique de mêler tradition et innovation ! L'opération est proposée, dans la limite des stocks disponibles, à partir de 75 kg d'achat parmi les ingrédients des recettes. Un kit d'animation comprenant entre autres une affiche, une banderole, les 4 fiches recettes et de la vitrophanie sera remis aux boulangers-pâtisseries pour animer et décorer leur magasin. Votre boutique sera référencée sur le site **www.lecercladesgourmands.com**.



www.csmbakerysolutions.com

GRAND-EST

EGAST du 18 au 21 mars à Strasbourg

Trophée
inter-
CFA de la
boulangerie

Ce challenge permet aux CFA du Grand Est (Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine) de mettre à l'honneur de jeunes talents.

Au programme : fabrication de viennoiseries, pains blancs, pains spéciaux, etc.

Meilleure
baguette
de tradition
Française 2018

Sélection régionale Grand Est. Chaque candidat devra fabriquer 20 baguettes de tradition Française. Le finaliste représentera la région à la finale nationale sur le parvis de la Cathédrale de Notre-Dame de Paris. Concours en partenariat avec la fédération patronale de la boulangerie du Bas-Rhin. Hall 7.

égast 2018
salon professionnel

Lord's du
Sandwich

Concours de produits de sandwicherie et de snacking organisé en partenariat avec la fédération patronale de la boulangerie du Bas-Rhin. Dimanche 18 mars, hall 5.

Trophée du
Meilleur Entremets

La corporation des pâtissiers du Bas Rhin propose le Trophée du Meilleur Entremets revisité ! Découvrez en direct la fabrication d'entremets au chocolat et de desserts aux fruits. 6 équipes de 2 pâtissiers. Réalisation de 2 entremets à base de chocolat, 2 desserts aux fruits et 100 mignardises identiques. Dimanche 18 mars de 13 h à 17 h 30, hall 5, podium des métiers.



13

ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE MILITANTS, OÙ ÊTES-VOUS?

Artisans, institutions, associations..., vous êtes « anti-gaspi » ?
Participez au recensement officiel des initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre des travaux du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, France Nature Environnement et le Crepaq* invitent les organismes et particuliers à recenser leurs démarches anti-gaspi. Objectif : diffuser les bonnes pratiques et les valoriser a posteriori en les faisant figurer sur une plateforme, dont le format sera défini dans le cadre du groupe de travail « Sensibilisation, éducation et formation » de ce pacte national.

I Qui est concerné ?

Sont concernées les institutions, collectivités et personnes individuelles ayant déployé un dispositif de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

I Quels projets précis soumettre ?

- Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ayant fait l'objet d'un retour d'expérience et pouvant être valorisées auprès d'autres acteurs : programme de sensibilisation, module de formation, opération témoin...

- Les ressources pratiques et pédagogiques sur la lutte contre le gaspillage : infographie, exposition, jeu pour enfants ou adultes, guide pratique, mallette pédagogique, support de formation, fiche de procédures liées à une activité...

* Centre ressource d'écologie pédagogique d'Aquitaine



Participez avant le 15 février en répondant au questionnaire en ligne sur le site agriculture.gouv.fr > Rubrique Alimentation > Antigaspi

LE GOÛT POUR UNE FILIÈRE BLÉ ENGAGÉE

Axiane lance la farine Unik

ANIMÉ D'UNE VOLONTÉ CONSTANTE DE METTRE EN AVANT LE SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS BOULANGERS, AXIANE SECRETS D'ARTISANS PROPOSE UNE NOUVELLE FARINE POUR LA CONFECTION D'UNE BAGUETTE SIGNATURE.



14

Issue à 100 % de blés CRC® « le blé de nos campagnes », cette baguette premium répond à une demande croissante de traçabilité et de culture raisonnée. Avec sa mie crème et fondante, elle se démarque par des notes sucrées et lactées. La farine Unik offre différentes mises en œuvre (froid masse et pousse contrôlée) et une pré-fermentation spécifique



permettant aux artisans boulangers de développer leurs propres arômes.

Pour accompagner encore davantage ses clients, Axiane propose des supports deancements inédits et exclusifs. La création du nom de la baguette pour chaque boulangerie est ainsi proposée pour accroître la notoriété locale de ses artisans.

Blé
100 % français
100 % certifié
100 % responsable

De la fabrication à la vente, tout est pensé pour que cette baguette à base de farine « le blé de nos campagnes® » soit unique à chaque artisan !



lebledenoscampagnes.fr

CRC® C'EST ...

- La filière la plus exigeante du marché
- Une biodiversité préservée
- Aucun insecticide de stockage
- Des résultats garantis grâce à des moyens exigés





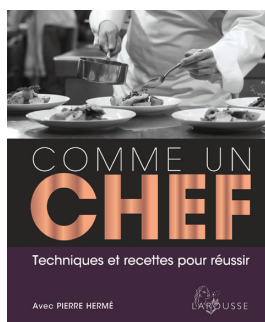
ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE LA PÂTISSERIE DE CYRIL LIGNAC

Avec cet ouvrage de 224 pages, Cyril Lignac revient en librairie avec 60 recettes de pâtisserie simples à réaliser et gourmandes ! Chef étoilé Michelin (restaurant Le Quinzième) et pâtissier médiatique, il livre avec Benoît Couvrand (ex-chef pâtissier Fauchon) des recettes de leur boutique parisienne « La Pâtisserie » (9 rue Bayen Paris 17^e). Au sommaire : classiques revisités comme le Paris-Brest ou la tarte à l'abricot et créations signature tel le baba au rhum... Le livre est organisé autour de thématiques : à croquer ou à partager et illustré de gestes techniques de base : comment rouler un croissant, dresser des chouquettes, tremper les babas...



LAROUSSE COMME UN CHEF

Voici un panorama complet de la cuisine du monde. Réalisé avec 18 des plus grands chefs dont Pierre Hermé, Ferran Adria, Hisayuki Takeuchi... ce livre explique leurs recettes dans une spécialité : sauces, soupes, viandes,

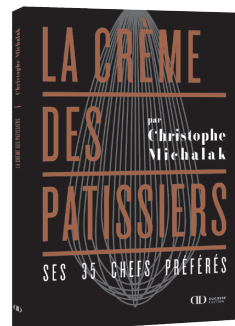


poissons, légumes, pains, pâtisseries, etc. Aucun domaine de la gastronomie n'est oublié ! Si les recettes de base sont présentes, les chefs proposent aussi des créations personnelles : raviolis de betterave au fromage aux herbes et vinaigrette à la moutarde, sorbet au litchi et à la rose, etc.

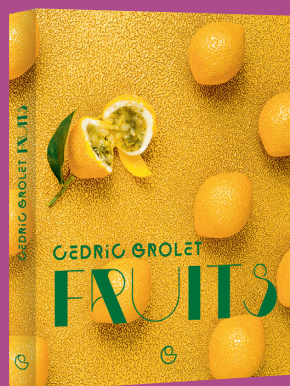
Plus de 500 recettes toutes illustrées étape par étape et répertoriées en 24 chapitres thématiques. De nombreux tours de main sont présentés en séquences filmées, ce qui permet d'apprendre les gestes de base comme les techniques les plus pointues !

DUCASSE ÉDITION LA CRÈME DES PÂTISSIERS

Entre livre de recettes et entretiens sucrés, Christophe Michalak propose un livre où il présente 35 chefs pâtissiers et leurs recettes. Des professionnels qui ont bouleversé les codes de la pâtisserie pour en faire un métier d'excellence en phase avec les évolutions de son temps. Ils racontent leurs parcours et leurs anecdotes à Christophe Michalak. Souvenirs et confidences aident à comprendre ces chefs reconnus chacun pour leur recette signature : la Feuille d'automne de Guy Krenzer, le Fraisier revisité de Christophe Renou ou la Charlotte tonka-poire de Yann Menguy. Christophe Michalak a ouvert trois boutiques à Paris dans les quartiers du Marais, de Saint-Germain-des-Prés et du Faubourg Poissonnière.



15



DUCASSE ÉDITION FRUITS DE CÉDRIC GROLET

Cédric Grolet a découvert la pâtisserie en travaillant avec son grand-père à l'âge de 13 ans. Aujourd'hui, ses desserts aux fruits procurent une émotion inoubliable de l'avis de tous. Il sublime les fruits pour révéler leur essence et leur puissance. Toutes ses créations commencent par un dessin sur une feuille blanche où il matérialise ses idées pour élaborer des pâtisseries à la frontière de la sculpture. Reproduction parfaite d'un fruit à peine cueilli, tartelettes ou gâteaux... tout cela à travers 100 recettes, le pâtissier met en valeur la richesse de 7 familles de fruits : agrumes, fruits à noyau, fruits à pépins, fruits exotiques, fruits rouges et noirs, fruits sauvages et fruits secs à coque.



ANGÈLE CONFISERIE (VAR)

Tradition et savoir-faire bio

DANS LE VAR, LA MAISON ANGÈLE EST UNE PETITE CONFISERIE PROVENÇALE INSTALLÉE AU CŒUR DU VILLAGE DE SALERNES QUI DÉFEND LA FABRICATION ARTISANALE BIOLOGIQUE DE LA CONFISERIE ET DES PRODUITS SUCRÉS.



16

L'histoire commence en 1789, quand le maître artisan chocolatier et apiculteur, Jacques Eugène, fonde la confiserie des Garrigues. Pendant plusieurs générations, l'entreprise familiale se développe et en mars 2016,



www.angele-confiserie.com

Stéphanie qui travaillait déjà au sein de la Maison propose de reprendre l'affaire avec son mari Guillaume Pascal. Aux commandes de cette entreprise forte d'un savoir-faire exceptionnel en confiserie et biscuiterie, le couple continue de maintenir l'esprit convivial et artisanal mais avec quelques petites modifications comme en supprimant les colorants, les conservateurs et en allant vers le 100 % bio et local.

MOINS DE SUCRE !

Les recettes classiques comme les nougats, les pâtes d'amande et les calissons transmises par le fonda-

teur ont été retravaillées en essayant de baisser le taux de sucre. À découvrir également le gâteau d'épices, les croquets aux amandes, les sablés salés (olives, oignons, herbes de Provence) ou sucrés (noisette, citron, anis) ainsi que de nouvelles recettes comme les biscuits sans gluten et les

nectars. Tous les produits vendus sont fabriqués avec des matières premières certifiées issues de l'agriculture biologique et rigoureusement sélectionnées. Aujourd'hui, la marque Angèle Confiserie est présente dans les boulangeries-pâtisseries, confiseries, glaciers et les épiceries fines.



Toute notre expérience à votre service
pour acheter, vendre, ou créer
votre Boulangerie.



Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

- **Achat de votre Boulangerie :**
un choix très important d'annonces.
- **Vente de votre Boulangerie :**
nous publierons votre annonce
pour le temps nécessaire à la vente.
- **Création de votre boulangerie:**
consultez notre espace création.



www.agenceboulangerie.info



Jean-Louis Fleurichamp :
dirigeant de Médiation Service Boulangerie

*Je vous souhaite,
au nom de l'ensemble du réseau,
une excellente Année 2018*



**Plus qu'une agence,
votre guide
professionnel**

L'agence immobilière 100% boulangerie
contact@agenceboulangerie • Tél. 06 07 18 46 45

SAINT-VALENTIN 2018

Les artisans font battre les cœurs...

À LA SAINT-VALENTIN, LES ARTISANS BOULANGERS, PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS, GLACIERS VONT FAIRE BATTRE LES CŒURS AVEC DES CRÉATIONS GOURMANDES ! DES NOUVEAUTÉS ORIGINALES POUR FAIRE FONDRE VOS CLIENTS.



© PRIVILEGE DE STEPHANE MARANT COLLECTION MEDIEVAL

Christophe Michalak

Le pâtissier chocolatier parisien mise sur une boîte de bonbons chocolat en forme de cœur. Des douceurs à base de griottes-framboises avec une ganache légèrement aromatisée au kirsch ainsi qu'une ganache fondante au chocolat 70 % et aux éclats de framboises.



Pascal Caffet

Le chocolatier de Troyes propose « Tentation pâtissière », un entremets en forme de cœur aux courbes généreuses. Composé d'un biscuit moelleux à l'amande, coulis framboise et griottes enrobé d'une mousse au lait d'amandes. Trois petits cœurs ornent cet entremets à l'allure de pomme d'amour. Pascal Caffet lance également de fins palets de chocolat noir 70 % avec un cœur de guimauve

Fauchon

Chef pâtissier de la Maison Fauchon, Sébastien Monceaux a créé un cœur salé aux noix de Saint-Jacques de France pochées, accompagnées de petits légumes croquants (carotte, céleri branche, pomme verte et gingembre en fine brunoise). L'ensemble est associé à une bisque de homard réduite en glace et parfumée à la coriandre et verveine citron, le tout sur un biscuit dacquoise aux amandes, recouvert d'un nuage de lait de Jasmin en capiton aux œufs de saumon Keta du Pacifique.



Maison Sève

Le chocolatier de Lyon imagine un entremets à la fraise en forme de cœur d'un rouge brillant composé d'une crème aux vanilles du monde et d'un chocolat Gianduja fondant aux fèves de cacao croustillantes aux saveurs du Mexique. Le rouge rappelle les couleurs vives des porte-bonheur en métal émaillé issus de l'art mexicain. Ces talismans en forme de cœur sont ornés d'une couronne surmontée d'une fleur ou d'une aile.



ENTREZ DANS *l'Univers* !

DE L'ENCAISSEMENT AVEC CRISALID®

Crisalid® est la solution d'encaissement certifiée NF 525 qui bénéficie de 25 ans d'expérience.



- ✓ Une solution adaptée aux réseaux de magasins et aux professionnels les plus exigeants
- ✓ Un logiciel flexible qui intègre les fonctionnalités essentielles d'encaissement et de gestion
- ✓ Un système d'encaissement idéal pour la boulangerie, pâtisserie et adapté au snacking et à la restauration
- ✓ Compatible avec une large gamme de périphériques (balances de pesée, vidéo surveillance, caisses automatiques)
- ✓ Ouvrez-vous au e-commerce avec les solutions de Click & Collect de Crisalid Digital



DONNÉES
STATISTIQUES



SITE E-COMMERCE
CONNECTÉ

faites le choix de la qualité !

7 AGENCES ET UN RÉSEAU NATIONAL DE DISTRIBUTEURS

www.crisalid.com



Présentoir de vente

Savez-vous qu'un présentoir peut générer jusqu'à 40 % de chiffres d'affaires en plus ? La société FMU a installé ce présentoir 3 étages garni de viennoiseries pendant une semaine devant la caisse puis a été retiré pendant une semaine et ceci en alternance plusieurs fois. Pendant la période où le présentoir était bien en évidence sur le comptoir, les ventes ont progressé de 20 à 40 %. De ce fait, un présentoir s'amortit sur une courte durée.

20



Cake aux céréales anciennes

CSM Bakery Solutions vous propose de fabriquer des produits aux saveurs d'antan avec Originalis ! Un cake céréales anciennes & chia. Une préparation qui se distingue par sa composition riche en céréales anciennes (43 %) comme l'épeautre, le khorasan, le blé amidonnier et l'engrain. Sans sucre raffiné, ce mix pâtissier garantit une texture moelleuse idéale pour la fabrication d'une large variété de gâteaux, quatre-quarts et muffins. Disponible en sac de 15 kg. La gamme Originalis est labellisée Clean Label.

Farine de châtaigne

Les Moulins Viron proposent une farine de châtaigne fabriquée depuis des générations par une entreprise familiale italienne dans le Piémont. Les châtaignes sont séchées lentement au feu de bois. Ce procédé donne aux fruits des notes de torréfaction qui étoffent la palette aromatique des pains spéciaux, biscuits, brioches... Très originale, la farine de châtaigne est dépourvue de gluten, pauvre en matières grasses et gorgée de vitamines essentielles. Elle révèle des saveurs typées, sucrées et boisées, qui apporteront singularité à vos préparations.



Fruits séchés naturels

La marque « Il était un fruit » propose une gamme de fruits séchés, 100 % naturels sans aucun additif, ni sucres ajoutés, issus de productions agricoles locales. Ces fruits en forme de cubes (pommes et poires) ou en tranches (fraises) sont une véritable source d'inspiration. Gérard Cabiron, MOF Glacier : « La fraise ouvre de nombreuses pistes de créativité, entières, réhydratées ou réduites en poudre. Enfin une solution pour avoir de la fraise à la carte toute l'année ! ».



**Votre baguette
Tradition Française
Issue de farine label rouge**

Le label rouge

Un cahier des charges qui définit les règles.
Des blés soigneusement sélectionnés et 100 % Français.
Des pratiques culturales préservant l'environnement.
Des blés conservés sans traitement après récolte.
Des contrôles sanitaires renforcés et réguliers.
www.minoterie-deslandes.com

Croustillane® 1890

La minoterie Deslandes à Condé/Noireau (Calvados) lance la Croustillane® 1890, une farine Label Rouge pour la fabrication de baguette de Tradition Française. Des blés sélectionnés et 100 % français. Des pratiques culturales préservant l'environnement. Conservation des blés sans traitement après récolte. Des contrôles sanitaires renforcés et réguliers.

VÉGÉOS INNOVE ET LANCE LE SAC À PAINS COMPOSTABLE TRANSPARENT

Avec les nouveaux sacs à pains transparents et macro-perforés Végéos, les boulangers valorisent leur pains et brioches tout en restant en conformité avec la loi de Transition Énergétique.

Depuis le 1^{er} janvier 2017, la loi impose aux commerçants de réduire l'impact environnemental des sacs à usage unique ; ceux-ci doivent désormais être « compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées » c'est-à-dire issus de matières premières végétales.



En 2017, la loi exige que les sacs contiennent 30 % de matières végétales. En 2018, ce taux sera de 40 %, en 2020 de 50 % et en 2025 de 60 %.

La marque française Végéos, experte en emballages biosourcés 100% compostables, propose des sacs toujours plus « bio-innovants » et adaptés à chacun des métiers de bouche. Aujourd'hui Végéos propose aux boulangers un **sac transparent et macro-perforé** pour pains et brioches :

- Il offre une excellente **visibilité et mise en avant du pain et des brioches.**
- Conforme à la **Loi de transition énergétique 2018**, il est composé de 40 %

de matières issues de **pommes de terre produites en France, sans OGM et 100% compostable.**

- Il est **sans odeur et sans PLA** (matière uniquement compostable en compostage industriel).
- Il est **fin et souple, avec une excellente résistance.** Même transpercé le sac ne file pas.
- Il a des **macro-perforations** pour évacuer l'air et **faciliter la mise en sac** mais aussi assurer une **conservation optimale du pain.**



Le saviez-vous ?

Une fois à la maison, on peut utiliser le sac Végéos pour recueillir les déchets de cuisine et les mettre ensuite dans son composteur domestique. Il se biodégrade à 90% en 6 mois et totalement en 12 mois, alors qu'un sac réutilisable en matière fossile mettra 400 ans !

INTERVIEW

NATHALIE BOGNER, BOULANGÈRE PATISSIÈRE À PARIS (13^{ÈME}).



Je propose à mes clients une grande variété de pains et viennoiseries, des pâtisseries savoureuses et créatives. Ici tout est fait maison ! Avec les nouveaux sacs Végéos, j'ai trouvé un emballage pratique, fin, respectueux de l'environnement et à un prix raisonnable. Le pain est mieux conservé que dans les emballages papier et cette transparence permet d'offrir une jolie présentation.

ATTENTION AUX CONTRE-FAÇONS : EXIGEZ LES LABELS OFFICIELS !



Label OK COMPOST HOME : Il garantit que le sac peut se dégrader totalement dans un composteur domestique.



Ce label atteste que le contact avec des aliments est possible.

La norme ISO 16620-2 : elle atteste du respect de la loi concernant la quantité de matières biosourcées.



Pour en savoir plus :
www.vegeos.eu

Pour commander des sacs :
www.publiemba.fr

PRISCILLA PRUVOST - LA GRANGE AUX PAINS

L'apprentissage à pas feutrés

UN GESTE TECHNIQUE À EXPLIQUER ? ELLE DÉGAINE SON TABLEAU ET SON FEUTRE. LAURÉATE DU PRIX JEUNE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE, PRISCILLA PRUVOST ASSOCIE LE DESSIN À LA PAROLE POUR TRANSMETTRE EFFICACEMENT SON SAVOIR-FAIRE.

MARJOLAINE DESMARTIN

La transmission n'attend pas le nombre des années. À 30 ans, Priscilla Pruvost, boulangère à La Grange aux Pains à Montigny-lès-Metz (Moselle), a reçu le Prix du maître d'apprentissage 2017, catégorie Jeune maître d'apprentissage. L'artisane a déjà formé deux apprentis et en accompagne actuellement trois autres. « Transmettre est un acte enrichissant pour moi comme pour l'apprenant. Cela me permet d'évoluer, de ne pas rester en vase clos. Je dois toujours être dans l'actualité au niveau des process de fabrication et des nouveautés. J'aime aussi expliquer les gestes du quotidien et voir mes apprentis les reproduire. » La jeune boulangère a une astuce bien à elle pour enseigner son savoir-faire. Une botte secrète qui fait mouche à chaque fois.

CROQUER LA TECHNIQUE

« Il n'est pas toujours évident de mettre des mots sur une technique. Alors je dessine. J'ai toujours un petit tableau avec moi. Il est plus facile de montrer comment inciser un pain que de l'expliquer. Il m'arrive aussi de prendre la main de mes apprentis pour les guider. » Une méthode d'apprentissage plébiscitée par les jeunes apprentis comme par les adultes : Priscilla forme aussi des élèves de l'école Banette, généralement des adultes en reconversion professionnelle, qui lui disent apprécier l'originalité et l'accessibilité de son enseignement. Pour autant, la jeune femme préfère former des jeunes que des adultes. « Il m'est plus facile de trouver le ton juste avec des adolescents. C'est plus naturel. »

DE L'AMBITION POUR LES AUTRES ET POUR SOI

Ses poussins, Priscilla les couve et les aide à déployer leurs ailes pour prendre leur envol. « L'un de mes anciens apprentis est aujourd'hui salarié chez un collègue en Moselle. L'autre est responsable de production en Meurthe-et-Moselle et a un apprenti à sa charge ! » La boulangère forme actuellement un jeune en première année de CAP, un autre en seconde année de CAP et un troisième en première année de BP. Ce dernier s'est qualifié pour la finale nationale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Une immense fierté pour son maître d'apprentissage. « Il avait

« LA TRANSMISSION, UN DEVOIR SOCIAL »

Quand Priscilla Pruvost apprend qu'elle est lauréate nationale de la catégorie Jeune maître d'apprentissage, c'est un grand moment de bonheur et d'euphorie. Cette reconnaissance vient récompenser son engagement croissant pour la formation et renforce ses convictions. « Les jeunes sont nos futurs salariés, nos futurs entrepreneurs. Je considère comme un devoir social de préparer la relève. J'espère pouvoir devenir la porte-parole de l'apprentissage en Moselle. »



www.maitreapprentissage-artisanat.fr

déjà tenté sa chance l'an dernier et récolté une médaille d'or régionale. Pour l'aider, je lui mets à disposition tous mes moyens matériels et lui dispense des conseils. Je le prépare à la fois physiquement et mentalement, car c'est une grosse pression ! »

Et Priscilla sait de quoi elle parle : la jeune boulangère va bientôt se frotter au concours de Meilleur Ouvrier de France... et tenter de devenir la première femme à décrocher le titre dans sa catégorie. « C'est l'excellence, la reconnaissance des pairs. Comme dans l'apprentissage, il y a un côté dépassement de soi. »



www.lagrangeauxpains.fr

Priscilla enseigne sa vision du métier à Corentin, l'un de ses apprentis.

© AEMIPA PRODUCTIONS



Lancement de la plateforme **commandermonpain.fr**

LES MOULINS FORICHER ET LES ARTISANS BOULANGERS AU CŒUR DU PETIT-DÉJEUNER !

Afin de valoriser la filière du champ au fournil et répondre aux nouveaux modes de vie et de consommation, les Moulins Foricher ont créé un service clé en main sur le principe du « Click & collect » réservé exclusivement aux artisans boulangers qui sont ses clients. Les pains qui y sont proposés sont réalisés à partir de recettes saines et savoureuses (sans colorant, sans additif sans conservateur) afin d'offrir une alternative aux pains de mie et autres brioches industrielles. La très forte progression de la boulangerie industrielle sur le marché du petit-déjeuner et la revalorisation de celui-ci d'un point de vue nutritionnel ont décidé Les Moulins Foricher à remettre les artisans boulangers au cœur du premier repas de la journée. Les Moulins Foricher depuis 20 ans s'engagent ainsi à promouvoir une filière de qualité française, de valoriser les différents acteurs qu'ils soient agriculteurs, membres d'une coopérative ou artisans boulangers. Cette filière s'appuie sur des savoir-faire éprouvés. Au travers de cette



Yvon Foricher et Bruno Cormerais.

plateforme, Yvon Foricher fondateur et PDG ainsi que les artisans qui l'accompagnent, visent à reconquérir des parts de marché sur ce secteur en pleine croissance et offrir des produits de qualité. « *La sélection des variétés de blés et des terroirs choisis par Foricher permettent aux Moulins de proposer des farines 100 % blé (certifiées Label Rouge) sans additif. Les artisans boulangers qui travaillent avec Foricher s'attachent à fabriquer des pains dignes du savoir-faire artisanal.* », explique Yvon Foricher

LES MOULINS FORICHER

■ Meunier indépendant et engagé au service des artisans boulangers.

■ Créés en 1997 par Yvon Foricher, issu d'une famille de sept générations de meuniers.

■ Aujourd'hui, ce sont trois moulins qui produisent les farines : Le Moulin des Gaults en Loiret (rachat en 2000), le Moulin Dormoy en Haute Saône (2009), les Moulins d'Arnouville en Val d'Oise (2016) et un entrepôt dans le Finistère.

■ 20 millions de CA dont 12 % à l'export (Brésil, Irlande, Belgique etc.).

■ 70 salariés.

■ 3/4 de la France desservie.

■ 600 artisans, 75 clients certifiés Label Rouge avec Bagatelle la seule baguette labellisée de France.

LA PLATEFORME **COMMANDERMONPAIN.FR** PROPOSE :

■ Une gamme de 5 pains au goût unique et à la recette originale, sans additif, sans conservateur et sans colorant.

■ Tous les blés des Moulins Foricher sont issus de terroirs français (Loiret et Yonne) répondant au cahier des charges CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée, démarche initiée au départ pour l'alimentation des bébés).

■ Des pains qui s'adaptent aux habitudes de consommation de chaque foyer (entier, demi, tranché).

■ Des produits sains et de qualité grâce à l'engagement d'une filière qui implique tous les acteurs de l'agriculteur à l'artisan boulanger, tout en valorisant les savoir-faire de chacun.

■ Une réservation en ligne et un paiement en boutique.

Aujourd'hui, une quinzaine d'artisans boulangers propose le service en Région Parisienne, dans la région Centre-Val de Loire et dans les Hauts de France avec pour objectif une quarantaine d'artisans partenaires d'ici la fin d'année 2017.

LE PETIT-DÉJEUNER EN QUELQUES CHIFFRES*

8 Français sur 10 prennent un petit-déjeuner

94 % des Français prennent un produit céréalier

68 % consomment du pain

15 minutes c'est le temps moyen consacré au petit-déjeuner

* Étude Agence Quali Quanti en mars 2016



www.commandermonpain.fr

EN CAS D'IMPAYÉS...

La mise en demeure est la première chose à faire

LORSQUE LES LETTRES DE RELANCE SONT RESTÉES SANS RÉPONSE ET QUE L'IMPAYÉ PERSISTE, LA MISE EN DEMEURE CONSTATANT OFFICIELLEMENT L'INEXÉCUTION PAR LE DÉBITEUR DE SON OBLIGATION DE PAYER, AUGMENTE FORTEMENT LES CHANCES AU RÈGLEMENT. EXPLICATIONS.

Pour M^e Stéphane Aguiraud, avocat au barreau d'Aix-en-Provence, l'article 1344 du Code civil définit la mise en demeure de payer comme une « sommation ou un acte portant interpellation suffisante » envoyée à un débiteur, l'invitant à payer sa dette. Une mise en demeure est donc un acte par lequel un créancier demande officiellement à son débiteur d'exécuter ses obligations. C'est une tentative amiable de recouvrer son argent, avant une demande en justice, qui est un mode de recouvrement judiciaire.



qu'on a fait au préalable des diligences en vue de parvenir à une résolution amiable du litige.

BONNE MISE EN DEMEURE DE PAYER

Pour pouvoir être recouvrée, une créance doit être certaine, liquide et exigible. Une demande de paiement amiable par le biais d'une mise en demeure doit donc être rédigée avec soin, afin notamment de souligner les caractéristiques de la dette. Une mise en demeure est beaucoup plus stricte qu'une simple lettre de relance dans laquelle on demande à la partie adverse d'exécuter ses obligations. Ce doit être une sommation qui doit contenir des éléments incontournables. Il est bon que certaines informations y figurent pour lui donner un caractère solennel. Par ex : un exposé exact des raisons de la dette, la demande de paiement, un délai

strict pour le paiement demandé, l'expression mise en demeure de manière apparente, et surtout la mention de ce que le tribunal pourrait être saisi en cas de non-paiement dans le délai imparti.

EFFETS DE LA MISE EN DEMEURE

La mise en demeure est beaucoup plus juridique qu'une simple lettre de relance. C'est à compter de l'envoi de la mise en demeure que : peuvent courir les intérêts moratoires de la dette, l'exigibilité totale de certaines créances peut intervenir, on pourra réclamer des dommages et intérêts en cas d'inexécution d'un contrat et que le créancier pourra suspendre l'exécution de ses propres obligations. La mise en demeure est un moyen de contrainte à exercer sur le débiteur afin de l'inciter fortement à exécuter au plus vite son obligation de paiement, avant d'aller en justice. Rappelons également que lorsqu'elle est envoyée par un avocat, une mise en demeure voit son efficacité décuplée. Les termes employés et la perspective d'une procédure en justice imminente confèrent à la mise en demeure par avocat un caractère officiel et résolu que n'a pas une lettre simplement envoyée par un particulier.



www.domaine-legal.com

D

DOSSIER | SPÉCIAL EUROPAIN

EUROPAIN
PARIS

EUROPAIN 2018

Je fabrique, je vends, je gère...

JEAN-PIERRE DELORON



EUROPAIN
2018 VOUS
DONNE RENDEZ-
VOUS DU 3 AU
6 FÉVRIER À PARIS-
NORD VILLEPINTE.
VISITEZ LE HALL 6
PLACÉ SOUS
LE SIGNE:
JE FABRIQUE,
JE VENDS,
JE GÈRE.

Pour cette édition 2018, une nouvelle organisation en 3 parties facilitera la visite pour découvrir de nouveaux services, produits et équipements. Comment manager son affaire ? Optimiser son organisation ? Accueillir ses clients ? Dans un secteur en complète transformation, il est vital de faire les bons choix...

UN LIEU DE VIE CONVIVIAL

Aujourd'hui, le client recherche plus qu'une simple baguette en poussant la porte d'une boulangerie. Il souhaite pouvoir s'asseoir et passer un moment agréable, trouver des boissons chaudes, des snacks gourmands à emporter ou des formules salées aux heures des repas. Pour vous, la mise en place de corners café ou d'espaces de travail et l'optimisation des agencements sont autant d'opportunités de développer votre chiffre d'affaires. Retrouvez les solutions des exposants d'Europain !

tunités de développer votre chiffre d'affaires. Retrouvez les solutions des exposants d'Europain !

BOUTIQUE CONNECTÉE

La boulangerie-pâtisserie artisanale est concernée plus que jamais par la digitalisation. De la simple consultation des horaires, jusqu'à la vente en ligne, au paiement mobile et au retrait rapide, les nouvelles technologies révolutionnent le métier. Tous les acteurs permettant aux professionnels d'assurer cette transition (conseils, technologies et matériels) seront à



Europain 2018. Les visiteurs découvriront de nombreuses solutions de management digitales. Ces technologies permettent gain de temps et optimisation des ventes (encaissement automatique, gestion des stocks ou des rotations de personnel) quelle que soit la taille de votre entreprise.

RENDEZ-VOUS AU FORUM

Dimanche 4/02 à 10 h 50 :
Steeve Broutin, P-dg de
Rapidle sur le Click & Collect.

Dimanche 4/02 à 16 h 35
Emmanuel Tetrakis, fondateur
de Baguette Academy sur
le thème de la formation
boulangère par le digital.

Mardi 6/02 à 10 h 50 : Camille
Colbus, directrice de Too Good
To Go sur les solutions digitales
pour gérer les invendus.

Cédric Le Bian, consultant
sur les problématiques RH
et le management en boutique
animera une table ronde lundi
5 février à 15 h 10.

FORMATION TOUJOURS

Rendez-vous à la Rue des écoles qui accueillera toutes les formations aux métiers de la filière. Multiples et variées, ces formations aussi bien digitales que continues, spécialisées ou accélérées permettent à ceux qui le souhaitent d'intégrer ou se perfectionner à la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie ou de trouver de futurs collaborateurs. La formation, un outil à ne pas négliger !



www.europain.com

fervor

classic

e-free

green

Le meilleur du levain,
de la levure
& des ingrédients technologiques

*La solution 3 en 1
pour vos pains premium !*

Nouveautés
présentées

EUROPAIN
PARIS

3 au 6 février
Hall 6 - stand 6C104

YOUR CREATIVITY PARTNER
philbertsavours.com

CONCOURS

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2018



Du 3 au 6 février 2018, Européen mettra en scène la vitalité des CFA. Initiée en 2009 par Ekip et parrainée par Engie, cette compétition est devenue une référence ! Deux catégories : « Espoir » ouverte aux diplômés de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac pro). « Excellence » ouverte aux étudiants en BP, BTM, BM et terminale du bac pro. Les candidats ont 5 h pour réaliser les fabrications en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Le jury sera placé sous la présidence de Raoul Maeder. 6 équipes ont été sélectionnées. Le CFA Centre Alsace Marcel Rudloff à Colmar (68). La faculté des métiers de Kerlann à Rennes (35). L'IFI à Avermes (03). L'INBP à Rouen (76). Le lycée Charles de Foucault à Schiltigheim (67) et le lycée La Renaissance à Saint-Paul de la Réunion (974).

MASTERS DE LA BOULANGERIE



Le Masters de la Boulangerie s'inscrit dans un cycle de plusieurs compétitions (Coupe Louis Lesaffre et Coupe du Monde de la Boulangerie). 18 candidats au départ pour tenter d'obtenir le titre de « World Master Baker » dans leur spécialité. Chaque candidat va se challenger et évoluer dans l'une des 3 spécialités suivantes : Panification Nutritionnelle, Panification Gourmande et Panification Artistique. La française Déborah Ott est inscrite dans la catégorie Panification Gourmande. Retrouvez les candidats à Paris du 3 au 6 février 2018 au salon Européen au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Le titre de World Master Baker est détenu à ce jour par seulement 6 boulangers dans le monde !



MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Organisé par DGF, le Mondial des Arts Sucrés met en compétition 32 candidats du monde entier répartis en 16 équipes. Chaque duo est constitué d'un chef pâtissier et un chef pâtissier. Pour célébrer les 10 ans du concours, la thématique imposée est le luxe à la française. Chaque équipe aura choisi un secteur parmi une liste proposée. 19 heures pour réaliser 1 dessert de restauration à l'assiette, 1 petit gâteau individuel glacé, 1 entremets, 2 sortes de confiserie, 1 pièce sucre, 1 pièce chocolat et 1 présentoir à confiseries en sucre et chocolat. Ce concours 2018 sera parrainé par le pâtissier-chocolatier Pierre Hermé.



27

NOUVEAUTÉS 2018

IMPRIMEZ VOS ÉTIQUETTES DE PAIN

Nouveauté 2018 ! Imprimez vos étiquettes de pains en format 50 x 150 mm ! LSM à Versailles, est spécialisée en étiquetage depuis 1994. Découvrez le kit Edikio Flex spécial boulangerie. Cette solution se distingue par sa nouveauté : Imprimer en format long de 50 x 150 mm, taille réglementaire d'étiquettes de pains sur panetières. Le format était limité à 54 x 85 mm pour les étiquettes en vitrine. Créez et imprimez vos étiquettes selon vos besoins en toute autonomie. Gagnez du temps (de 5 à 15 secondes) et de la flexibilité ! Respect des réglementations (allergènes, symbole de congélation, etc.). 5 formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) : 50 x 150 mm, 54 x 85 mm, 42,5 x 54 mm,



57 x 54 mm et 54 x 28 mm. Résistant et lavable pour une parfaite hygiène. LSM fournit les porte-étiquettes et présentoirs adaptés à votre agencement : Réglettes plexi et alu à disposer le long des vitrines. Les étiquettes alignées mettent en valeur les produits. Support Clipinox pour fixer vos étiquettes sur les étagères verre.

→ Stand 6 R104



SOLUTION D'ENCAISSEMENT CRISALID

Aliris développé par le groupe Crisalid® est une solution d'encaissement destinée aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie et de ses activités émergentes. Avec 25 ans de présence auprès des professionnels, Aliris intègre toutes les fonctions essentielles à la gestion du point de vente. Certifié NF525, elle répond à la nouvelle législation sur les logiciels de caisse et ne cesse d'évoluer en se dotant de nouveaux savoir-faire issus des développements menés par Crisalid. Compatible avec de nombreux périphériques innovants (balances, caisses recyclantes, vidéo surveillance, etc.), le logiciel de caisse déploie de nouvelles offres de services mobiles et web qui permettent à la



fois une gestion plus pointue grâce à des statistiques personnalisés ou de s'offrir une vitrine virtuelle grâce au e-commerce (click and collect). Une offre évolutive et professionnelle qui permet au logiciel de rester une référence de l'encaissement.

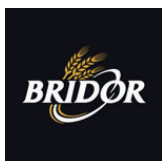
→ Stand 6 M62



LES MOELLEUX LA FESTIVE

Festival des Pains lance la gamme Les Moelleux La Festive : une offre complète de brioches, pains de mie ou bun's, élaborés à partir de la farine de Tradition Française Label Rouge La Festive. Cette diversité de recettes permet de choisir celles correspondant le plus à sa clientèle ou de varier les recettes de moelleux selon les jours de la semaine. Une offre haut de gamme et tendance qui répond aux consommateurs en recherche de moelleux, de conservation et sensibles au fait maison. Sur le stand, le magasin valorisera la mise en avant de ces produits, brioches, baguettes et pains spéciaux.

→ Stand 6 P104



Les Créations D'HONORÉ

LES CRÉATIONS D'HONORÉ BRIDOR

Bridor lance Les Créations d'Honoré, une gamme de viennoiseries 100 % beurre fin (1 croissant 70 g et 1 pain au chocolat 80 g, prêts à pousser). 2 recettes inédites grâce à une détrempe enrichie mise au point par Bridor. Pour une cuisson optimale, respectez le nombre de produits par plaque afin d'éviter qu'ils se touchent. Disposer les croissants en quinconce, en les retournant aux extrémités, pour éviter que la ventilation ne fasse s'envoler la feuille de papier. Travaillez en pousse contrôlée pour avoir un développement optimal du feuilletage. Pour cela, plaquer et bloquer les produits la veille en chambre de fermentation entre 0° et 2 °C (12 h maximum). Dorage : utiliser un pinceau très souple et en bon état pour préserver les viennoiseries. Respectez les températures de cuisson recommandées et les contrôler régulièrement. Ne jamais mixer des produits qui n'ont pas des paramètres de cuisson identiques. Ne pas ouvrir le four en cours de cuisson sous peine de voir la viennoiserie retomber.

→ Stand 6 M68

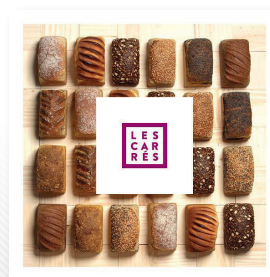


LES CARRÉS DES MOULINS BOURGEOIS



Les Carrés, une offre innovante signée Moulins Bourgeois ! Proposer des pains moelleux (peu de croûte) avec une longue conservation. Facilité de fabrication et façonnage simplifié avec une plaque de 8 moules et un carnet de recettes. Un enfournement et défournement plus pratiques. Régularité de production. Retour sur investissement assuré. Une déclinaison de recettes à l'infini et des pains clairement identifiables par leur forme. En magasin, la possibilité de proposer 3 produits achetés, le 4^e offert !

→ Stand 6 K40



NOUVEAU
façonneuse F14

à découvrir au salon
EUROPAIN 2018
STAND 6 E 72 - 76



FAÇONNEUSE F14 PANIMATIC

Le fabricant français de matériel Panimatic, présentera en avant-première sa nouvelle façonneuse F14. Venez découvrir ses caractéristiques techniques et son design sur leur stand. À retrouver également, les incontournables armoires et chambres de fermentation qui font la réputation de la marque ainsi que la gamme complète d'équipements pour la boulangerie-pâtisserie. Les équipes commerciales et techniques répondront à toutes vos questions sur la pousse contrôlée, les étuves, le froid positif, le chocolat, la cuisson, la conservation, la surgélation, la manutention ou le travail de la pâte.

→ Stand 6 E72-76

KIT DESSERT CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE



Coup de Pates® vous propose le kit dessert chocolat blanc framboise. Un biscuit financier et des boules de mousse au chocolat blanc insert framboise pour créer un dessert individuel ou à partager. Ce produit cuit, prêt à l'emploi vous permettra une personnalisation variée et un gain de temps significatif. Produit fabriqué à base d'œufs hors cage en adéquation avec l'engagement d'avoir une gamme 100 % œufs hors cage pour 2022.

→ Stand 6 P94

BRIDOR

**Éclat
du Terroir**

Le **PARTENAIRE**
des **ARTISANS**
BOULANGERS



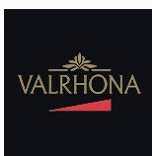
Des viennoiseries
d'exception pour les artisans
et les consommateurs exigeants

EUROPAIN
PARIS

**HALL 6
STAND M68**

f t G+ in o y

www.bridordefrance.com
commercialfrance@groupeleduff.com



INSPIRATION PASSION DE VALRHONA

Première couverture de fruits créée par Valrhona ! À base de fruits, sans conservateur, ni colorants artificiels, c'est un produit très simple de par sa composition mais qui a nécessité un travail poussé sur la formulation, les techniques de fabrication et la mise en application. Existe également Inspiration Fraise.

→ Stand 6 H104

INSPIRATION



ARMOIRES À CHOCOLAT HENGEL

Pour les boulangers, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour blocage en masse (pousse lente), fermentation directe ou fermentation contrôlée (retour

en froid). À découvrir, les derniers conservateurs à chocolat et en exclusivité, la prochaine gamme d'armoires de conservation 2018. Pour votre activité restauration et pâtisserie, Hengel propose des gammes d'appareils de surgélation, refroidissement rapide et conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules de refroidissement rapide et surgélation à plaques, bacs gastro-normes ou à chariots, surgélateurs, conservateurs en froid positif ou négatif, etc.



→ Stand 6 F103

30

Bun & Roll



BURGER HAUT DE GAMME BRIDOR

Réalisé à partir d'une pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale de Bridor est un produit original pour réaliser des burgers gourmands. Fabricant français de viennoiseries, pains et pâtisseries surgelés haut de gamme, Bridor a mis toute son expérience dans ce produit à destination des professionnels de la boulangerie.

→ Stand 6 M68

DONUTS BALL POP-CORN CARAMEL

Coup de pâtes
TRADITION & INNOVATION

Spécialiste des pâtisseries américaines,

Otis Spunkmeyer® propose un donuts au pop-corn ! Une nouvelle recette innovante qui associe le donuts et le pop-corn. Un donuts avec une pâte légère et moelleuse fourrée d'un cœur coulant saveur caramel et surmonté de pop-corn croquant.

→ Stand 6 P94



CUISEUR ET DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE BAGUETTES

Lauréat du concours Lépine et maître artisan boulanger, Jean-Louis Hecht expose Panivending, une solution électronique avant-gardiste pour des revenus automatiques... Sa machine Panivending est équipée de la dernière technologie avec un robot, qui défourne le pain et le sert au client. Les boulangers peuvent suivre leurs ventes en temps réel à partir de leur smartphone. L'artisan connaît les plages horaires de ventes qui fonctionnent le mieux et peut anticiper et cuire plus ou moins de baguettes. Pour vos clients, c'est une offre complémentaire 24 h/24 qui permet d'offrir du pain chaud et croustillant, quelle que soit l'heure de la journée ! Une fois installé, Panivending développe régulièrement un chiffre d'affaires indépendant de celui de votre boulangerie. À 1 euro la baguette, Panivending ne crée pas de concurrence avec votre magasin. C'est un revenu complémentaire. Certains boulangers peuvent charger jusqu'à 4 fois leur machine/jour soit 120 baguettes à chaque fois.

→ Stand 6 P89

SÉRIE SPÉCIALE COCORICO MERAND



MERAND lance une série spéciale baptisée Cocorico. Le Trio Multi Pains permet de réaliser toute la

gamme de pains d'une boulangerie artisanale (baguettes, pains spéciaux, Tradition, pavés rustiques et petits pains). Travail des pâtes en direct, méthode classique et en pointage bacs ou pousse lente. Cette série comprend : AutoFlour® (fleurance automatique de la cuve de l'Atoupains et du dessus des blocs). EasyDoors® (ouverture des portes sans outil pour faciliter le nettoyage). AlvéoForm® (système breveté pour baguettes bien arrondies avec une belle grigne). FlexiTable® (tablette latérale rabattable). Gouttières en nyltex (limite le collage et facilite le nettoyage). Kit hygiène (ventilation et lampes UV pour les gouttières). Tablette de boulage (permet de reprendre les pâtons pour produire les boules de campagne, etc.). Laminage PPR et Alveo+ (respect des pâtons en évitant de dégazer et de déchirer les pâtes mêmes très hydratées et fermentées). L'initiative du fabricant concernant cette série Cororico tient surtout à rappeler aux boulangers artisans que ces machines sont toutes fabriquées en France, dans l'usine située près de Rennes en Bretagne.

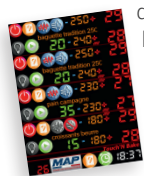


→ Stand 6 F94

FOURS À SOLES ÉLECTRIQUES MAP



MAP Fours de boulangerie présente sa gamme de fours à soles électriques, spécifiquement conçue pour la cuisson de pâtes froides (froid masse). Avec des surfaces de cuisson allant de 2,6 à 17,1 m², les fours MAP, avec leur extrême compacité, sont particulièrement adaptés aux contraintes de place des fournils. La gamme MAP se décline en 3, 4 ou 5 étages, 1 ou 2 voies et en 4 longueurs de soles. Les fours à soles MAP procurent une grande qualité et une grande régularité de cuisson, même dans les conditions



de chargement, de température ou d'hydratation les plus exigeantes. Ils bénéficient d'appareils à buée plus performants, réactifs, et économiques. L'ergonomie a été optimisée pour le travail du boulanger par la recherche du confort avec un nouvel élévateur intégré, totalement escamotable, solide, et précis permettant d'enfourner sans effort. Le superviseur tactile Touch'n Bake qui commande ses régulateurs multifonctions permet une gestion particulièrement précise des températures de cuisson. La rapidité d'intervention technique et d'installation et ont été particulièrement étudiées. MAP Fours de boulangerie sera partenaire des Masters de la boulangerie 2018.



→ Stand 6 F28

PANIVENDING MULTIPLIEZ VOS POINTS DE VENTE 7j/7, 24h/24

Le 1er point chaud
automatisé
en vente ou en location
à partir de 799€

ventes
automatiques
Revenus
automatiques

EUROPAIN
HALL 6 - STAND 6P89

Panivending

Tél: 06 30 12 17 69
2 Chemin des Romains 57730 LACHAMBRE

www.panivending.com

31

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



MAP
FOURS DE BOULANGERIE

+33 (0)4 75 56 04 79
contact@fourmap.fr
+33 (0)4 75 55 22 61

42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France

www.fourmap.fr

EUROPAIN
PARIS

3-6 FÉVRIER 2018
PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE

Retrouvez-nous
sur le stand
6F28

PÉTRIN À SPIRALE GENIUS VMI



VMI présente en avant-première mondiale sa nouvelle gamme de pétrins à spirale Genius, pour un pétrissage toujours plus rapide et un mélange parfaitement homogène. « VMI a travaillé sur l'amélioration des conditions de travail », précise Jean-François Charuel, directeur du pôle boulangerie artisanale. L'ergonomie a été étudiée jusqu'au moindre détail, par la présence d'un manche de manutention en option pour faciliter le déplacement du pétrin. Pour protéger le boulanger des poussières



de farine, le pétrin est équipé d'un capot transparent en PETG, avec une trappe de visite pour l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage et répond aux normes CE. Une arrivée d'eau est prévue pour diminuer les charges lourdes et simplifier la phase de nettoyage. La forme de la spirale, forgée par le fabricant français, et le rapport des vitesses outil/cuve ont été pensés pour une hydratation optimale. Une extension de gamme est déjà prévue, intégrant le pilotage, la programmation de recettes et la réduction de l'énergie consommée.

→ Stand 6 B40

REFROIDISSEUR D'EAU AU GAZ PROPANE SOREMA



Le constructeur français de refroidisseurs et doseurs de boulangerie Sorema présente le refroidisseur d'eau Optimax Ecologic qui se caractérise

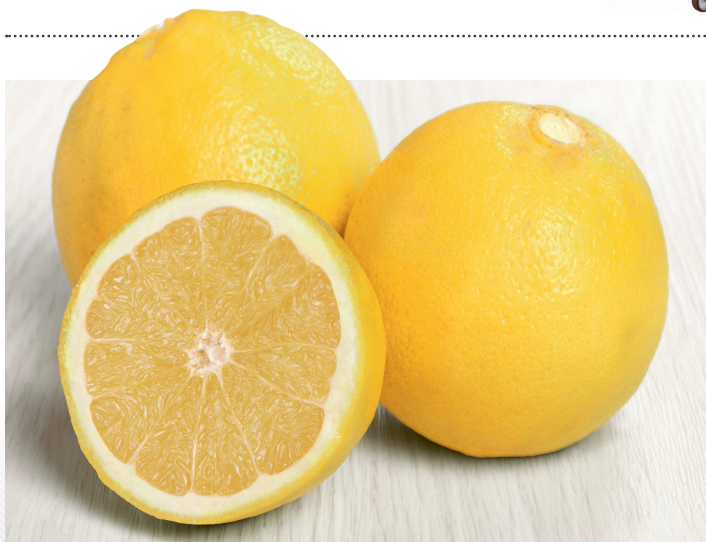
par un circuit frigorifique chargé en gaz naturel propane (R290), fluide respectueux de l'environnement car son potentiel de réchauffement global GWP (Global Warming Potential) est proche de 0 et plus de 1 000 fois inférieur à celui des gaz frigorifiques HFC généralement utilisés. Cette innovation, avec l'emploi d'un gaz sans effet sur la couche d'ozone, s'accompagne en option d'une résistance électrique tout inox permettant de réchauffer l'eau si nécessaire selon les saisons. Ce refroidisseur ergonomique avec son boîtier de commande à distance, répond aux évolutions des normes actuelles.

→ Stand 6 F32

BATTEUR-MÉLANGEUR

Caplain Machines développe une large gamme de machines telles que les batteurs mélangeur BTAXFH dont les cuves ont une capacité de 80, 100, 120 et 140 litres. Le levage de la cuve est motorisé. La machine fonctionne avec un variateur de vitesses et est munie d'un tableau de commande digital. En option, il est possible d'ajouter un élévateur de cuve motorisé.

→ Stand 6 K18



JUS DE KONATSU SICOLY®

Le Konatsu est un fruit rond, à l'écorce charnue, révélant des saveurs douces et sucrées, aux notes légèrement acidulées. Sicoly® le propose en jus surgelé, fabriqué à partir de Konatsu du Japon. Le jus est extrait à l'origine, préservant toute la saveur du fruit. En entremets, en sorbet, en crème ou en mousse, le jus de Konatsu sublimerait vos pâtisseries artisanales.

→ Stand 6 H98





e2S



4 paninis 45"
4 croque-monsieur 60"
Tartes aux pommes départ cru 1'40

Le four à Très Grande Vitesse

Pas de fumée ni d'odeur
Ne nécessite pas de hotte
Branchement en mono 230V

Enodis
— Fabricant Grande Cuisine —

www.enodis.fr / 01 69 02 25 25

Retrouvez-nous sur Europain du 03 au 06 février - Paris-Nord Villepinte - Stand 6P90

GLAÇAGE MIROIR ANCEL

Venez découvrir les nouveautés Condifa ! Ancel et son Glaçage Miroir à chaud saveur caramel pour glacer toutes formes d'entremets et le Fourrage Croquant Mangue-Passion. Reconnues Saveurs de l'Année 2018, la Baguette au Maïs et Graines de Tournesol ainsi que la baguette aux graines de lin réalisées à l'aide des farines élaborées Maïsano, Mexicain et Vitalis Agrano seront à l'honneur. Un chef pâtissier mettra en scène ces nouveautés tout au long de la journée et les Ambassadeurs du Pain réaliseront du pain et de la viennoiserie avec les produits Condifa.

→ Stand 6 F134



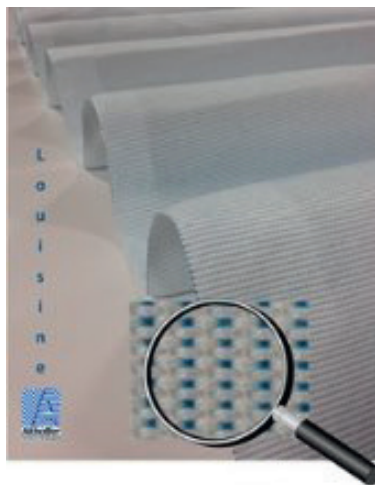
34

VITRINE REVERSO OCF

Servir des produits chauds, froids selon les moments de la journée et les présenter dans la même vitrine, c'est possible avec la vitrine Reverso (OCF).

À midi, la vitrine s'adapte à une température de 4 °C pour présenter votre gamme de sandwiches, salades fraîches ou traiteur salé. Après la pause repas, vous pourrez la régler à 40/45 °C pour le goûter. En fin de journée, vous aurez la possibilité de monter la température jusqu'à 65 °C pour les quiches et tartes salées. Gain de temps pendant les services en évitant de réchauffer les produits à la demande.

→ Stand 6 P40



TOILES À COUCHES LOUISINE



Louisine simplifie l'entretien des toiles de couche par rapport aux toiles de lin traditionnelles. Séchage en moins d'1 heure à l'air du fait de l'absorption d'humidité quasi nulle. Lavages multiples à 30 °C, sans rétrécissement,

ni froissage. Durée dans le temps. Sécurité grâce à son aptitude au contact alimentaire selon la réglementation européenne en vigueur. À découvrir également, les toiles d'enfourneurs Altho-clean nettoyables facilement, les poches de balancelles à l'entretien facile, les bandes sans fin à essuyer à l'éponge et le kit Altho-test qui détecte des germes sur les surfaces de travail.

→ Stand 6 F27

FOODTECH ALLIANCE

**FOODTECH
ALLIANCE**
— EQUIPMENT & PROCESS —

Rendez-vous sur le stand du groupement FoodTech Alliance avec Hengel, Mérand, Maé et Guyon. Cette association de spécialistes français complémentaires de la boulangerie-pâtisserie permet de fournir des solutions clés en main, innovantes, rentables et adaptées à toutes les productions où les ingrédients et les équipements sont adaptés pour suivre des recettes de A à Z. Venez découvrir un nouveau processus de pâte surgelée FTA MagicDo, qui permet de conserver tous les bénéfices du travail avec la méthode de pointage en bacs tout en offrant en plus la surgélation des blocs de pâte afin de limiter les fréquences de livraisons vers les boutiques et la cuisson des pains aussi bien dans un four à soles qu'un four ventilé ou rotatif.

→ Stand 6 E96



LINÉAIRES PANEM

Panem International expose des linéaires de vente sur-mesure fonctionnels à toutes les exigences (esthétiques, technologiques, sanitaires). Des réalisations valorisant tant l'exposition des produits que l'espace de vente. Repensée pour bénéficier des dernières avancées dans le domaine, cette gamme intègre de nouveaux composants pour de nouvelles performances : gestion du froid optimisée, flux d'air plus homogène, optimisation des consommations d'énergie et nettoyage facilité avec le choix du tout ABS.

→ Stand 6 D40

35



panimatic

**fabricant
français
matériel de
boulangerie
et pâtisserie
depuis 1972**

www.panimatic.fr - 01.64.29.72.19

Pousse contrôlée - Étuve - Froid positif - Chocolat
Conservation - Surgélation - Travail de la pâte - Cuisson
Chambre positive ou négative sur mesure

NOUVEAU FAÇONNEUSE F14
à découvrir au salon

EUROPAIN
STAND 6 E 72 - 76

FABRICATION
FRANÇAISE





CANELÉS DE BORDEAUX

Développez votre offre avec le Canelé de Bordeaux, un petit gâteau moelleux à l'intérieur et légèrement croquant à l'extérieur. Cette gourmandise se déguste depuis le XVI^e siècle. Délicatement aromatisé à la vanille et au rhum, Aquitaine Spécialités le décline en plusieurs formats et gammes pour la boulangerie-pâtisserie et la restauration hors domicile.

→ Stand 6 R44

GÂTEAU TONTON PIERROT

Depuis 22 ans, la marque Tonton Pierrot de père en fils, perpétue la tradition de la confiserie traditionnelle avec des produits aux arômes naturels et fabriqués à la main. Découvrez toute une gamme de confiseries gourmandes : le bouquet de fleurs en bonbons pour la Saint-Valentin, la brochette artisanale 100 % de bonbons Candy Bear comme le lapin pour Pâques 2018, le gâteau qui ressemble à un mini-verger de fruits...

→ Stand 6 G84



FARINEUR BONGARD



Le farineur motorisé Paneodust de Bongard est à la fois simple et robuste. Le boulanger approche le bac de découpe à l'entrée du farineur pour enclencher le farinage. Lorsque le bac arrive en butée, le farinage est terminé. L'appareil délivre la juste quantité de farine nécessaire, sur toute la surface du bac, afin d'éviter tout collage du pâton. Le tamis étant amovible, l'opération de nettoyage du réservoir de farine devient un jeu d'enfant. La notion de juste quantité de farine n'est pas secondaire lorsqu'on compare la solution Paneotrad® à un process de travail utilisant une diviseuse hydraulique. Paneodust étant posé sur une surface plane, l'éventuel surplus de farine est facilement récupéré. En considérant un gaspillage de 2 kg de farine par jour, on peut estimer le manque à gagner d'environ 3 000 baguettes/an.

Stand 6 C114-120



MERAND, le spécialiste de mécanisation des pâtes depuis 1954

EUROPAIN
PARIS
3-6 FÉVRIER 2018 PARIS-NORD VILLEPINTE
RETROUVEZ-NOUS SUR LE STAND
6F94



Demandez notre
catalogue Tarifs 2018
salesdpt@merand.fr



COCORICOOO !!!

Trio MultiPains® Série spéciale Cocorico

Il offre la possibilité de travailler des pâtes en direct, en méthode classique mais aussi en pointage bacs ou en pousse lente. De ce fait, il autorise à la fois la production d'une très grande gamme de pains et une très grande souplesse et réactivité dans l'organisation.



MONNAYEUR AUTOMATIQUE

cashlogy 
by **AZKOYEN**

Le Cashlogy POS 1500X du groupe Azkoyen est un monnayeur pour traiter toutes vos transactions en espèces tout en augmentant les ventes et réduisant les coûts opérationnels. Les files d'attente disparaissent, le rendu monnaie est infaillible et l'hygiène est parfaite car vos salariés ne manipulent plus la monnaie et les produits alimentaires. Les pièces et/ou billets peuvent être introduits directement par le client ou par l'employé selon la nature du local et les bénéfices recherchés. Cette machine assure une clôture du poste de caisse immédiate et plus de flexibilité pour dédier son temps de travail aux autres tâches du magasin.

→ Stand 6 S55



VITRINE CORDOBA SEDA RÉFRIGÉRATION

Le groupe Seda propose une vitrine service arrière modèle Cordoba 60. Exposition des produits au plus près des clients (75 à 85 cm). Glaces de façades abattantes pour un nettoyage facile. Utilisation dans des conditions difficiles (+32 °C). Aménagements possibles dont caisses sur mesure pour habillage de points d'encaissement ou version PMR.

→ Stand 6 P24

37

Pour toutes les boulangeries, toutes les pâtes et volumes

 **MERAND**
Dough processing expert

Groupe Automatique BMF®

Grâce au système MF2S® (Mise en Forme Sans Stress) il permet de fabriquer de longues baguettes sans déchirer les pâtons, des baguettes Tradition et tous les pains pour lesquels le respect de la structure alvéolaire est important. La trémie fermée à pression permet de diviser des pâtes avec un long pointage en cuve, avec une bonne régularité tout en conservant la structure alvéolaire.



NOUVEAU!

PolyCombi® Ligne pour petits pains et burgers

Il s'agit d'une diviseuse-bouleuse à 2 pistons, couplée à une façonneuse très polyvalente. Elle permet de produire une très large gamme de pains (petits pains ronds ou longs, burgers, hot-dog, pizza, kebab, pita...) de différents poids et se caractérise par un haut niveau de précision des poids. Production jusqu'à 3000/h.

www.merand.fr

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ACFRI



Particulièrement compacte, la nouvelle cellule à grilles RS12/RL d'ACFRI est issue de la série Small. Encastrable (3 à 5 niveaux), elle est

équipée de série de l'automate Simply III et d'une sonde à piquer qui permet le refroidissement rapide de 12 kg en 110 mn et la surgélation de 4 kg en 2 heures ! Revêtement intérieur et extérieur inox. Dimensions : L 755 x P 700 x H 965 mm. Hauteur 840 mm avec mini-pieds. Groupe à air logé R452A sans CFC, à faible GPW, conforme à la réglementation F Gaz 2020.

→ Stand 6 C70

MACHINE À CAFÉ SAECO

Saeco

GAGGIA
MILANO

Saga Coffee France expose une nouvelle machine à café Aulika. De taille compacte, elle est dotée de réservoirs de haute capacité :

1 kg pour le bac à café grains et 4 litres pour le bac à eau. Un grand écran et une interface simplifient l'utilisation et la programmation de la machine. Pour la préparation des boissons vous avez le choix entre 3 touches de sélection directe : espresso, café et eau. Les entretiens et nettoyages sont facilités car toutes les pièces nécessitant une maintenance régulière sont amovibles.

→ Stand 6 S69



38

FOUR E2S ENODIS



Issu d'une technologie de cuisson brevetée, le four e2S à très grande vitesse Enodis ne dégage ni fumée, ni odeur. 20 fois plus rapide que les fours classiques grâce à la combinaison de 3 technologies de cuisson : Impingement, micro-ondes et convection. Il permet de cuire plus vite qu'un four traditionnel. Économie énergétique très élevée, branchement sur simple prise mono 230 V. 5 paninis en 40 sec, cuisson des tartines, desserts (tarte fine, moelleux), poissons, crustacés, viandes en un temps record et avec une qualité culinaire incomparable (croustillant, moelleux, chaud à cœur). Très silencieux (45 dB), il ne nécessite pas de hotte grâce à son catalyseur intégré.

→ Stand 6 P90

TABLE RÉFRIGÉRÉE ENODIS

Cette table réfrigérée Cool'station est destinée à la préparation des produits à température dirigée et contrôlée sans besoin de laboratoire climatisé. Respect des normes d'hygiène. Ergonomie, mobilité et flexibilité du poste de travail. Possibilité de travailler de la préparation froide à température contrôlée devant le client, de la pâtisserie, assembler des sandwiches ou salades à la demande. Elle est équipée d'un gaz réfrigérant qui respecte l'environnement. Au niveau énergie, le R290 est 40 % plus efficace que le R404a, ce qui implique une baisse proportionnelle de la consommation électrique. Résistance thermique améliorée grâce à l'efficacité de l'isolation au HCFO supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue habituellement avec le R134a ou le R245a.

→ Stand 6 P90



MAN TGE

Un concurrent de taille

LE CONSTRUCTEUR DE POIDS LOURD MAN, QUI APPARTIENT AU GROUPE VOLKSWAGEN, PROPOSE SA NOUVELLE GAMME D'UTILITAIRES TGE. CE CLONE DU CRAFTER EST DISPONIBLE DÈS SON LANCEMENT EN DE TRÈS NOMBREUSES VERSIONS. **GUILLAUME GENESTE**

Si le MAN TGE vous semble familier, cela est tout à fait normal : il s'agit d'un clone du Crafter. Le constructeur de poids lourd fait en effet partie de la galaxie Volkswagen. La gamme TGE complète ainsi par le bas celle des poids lourds de MAN. Esthétiquement, les TGE ne se différencient des Crafter que par leur calandre et leur logo au centre du volant. Cela n'empêche pas le plus petit modèle de MAN d'afficher des lignes modernes et réussies.

UNE LARGE GAMME

Profitant de la montée en puissance de l'usine polonaise où sont assemblés les Crafter et TGE, MAN propose dès le lancement une très large palette de versions de son utilitaire. Le TGE est ainsi disponible en traction et 4x4 (tous les deux avec des roues simples à l'arrière) et en propulsion (roues simples ou jumelées). Les versions fourgons sont disponibles en trois longueurs (standard, long et extra-long) et en trois hauteurs (standard, haut et extra-haut). Les volumes utiles sont de 9,9 ; 11,3 ; 14,4 ; 16,1 ; 16,4 et 18,4 m³ avec les roues simples et de 9,3 ; 10,7 ; 13,6 ; 15,3 ; 15,5 et 17,5 m³ avec roues jumelées. Le MAN TGE est également proposé en châssis-cabine. Les versions simple cabine sont disponibles en trois longueurs (standard, long et

extra-long) alors que les versions double cabine ne le sont qu'en standard et long. C'est logiquement le moteur 2,0 l TDi Volkswagen qui prend place sous le capot des TGE. Il est décliné en quatre niveaux de puissance (102, 122, 140 et 177 ch) ; la boîte de vitesses mécanique offre 6 rapports, la version automatique 8 rapports.

UN VUL HIGH-TECH

Tout comme son jumeau, le MAN TGE propose de très nombreux systèmes d'aides à la conduite et de confort. Il peut ainsi disposer du freinage d'urgence automatique, de l'assistance au maintien dans la ligne, du système de prévention de collisions multiples, de l'aide au stationnement, d'un régulateur de vitesse automatique, de l'aide aux manœuvres pour les remorques, de radars latéraux...

Au volant, le TGE offre des prestations de haut niveau, tant du point de vue du confort des occupants que du comportement routier et ce, quelle que soit la version. La position de conduite est très bonne, tout comme l'insonorisation du véhicule même si les versions tractions s'avèrent moins bruyantes que les versions propulsion.

PARI SUR LE SERVICE

Si le MAN TGE est identique en tout point au Volkswagen Crafter, le constructeur de poids lourds compte



© MAN

MOTORISATIONS

2.0 TDi 102 : 1968 cm³, puissance maxi : 102 ch à 3 000 tr/min, couple maxi : 300 Nm à 1 400 tr/min, vitesse maxi : NC, conso. moyenne normalisée : 7,4 l/100 km

2.0 TDi 140 : 1968 cm³, puissance maxi : 140 ch à 3 600 tr/min, couple maxi : 340 Nm à 1 600 tr/min, vitesse maxi : NC, conso. moyenne normalisée : 7,5 l/100 km

2.0 TDi 177 : 1968 cm³, puissance maxi : 177 ch à 3 600 tr/min, couple maxi : 410 Nm à 1 500 tr/min, vitesse maxi : NC, conso. moyenne normalisée : 7,5 l/100 km

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L x l x h : 5 986 / 6 836 / 7 391 x 2 427 x 2 355 / 2 590 mm

Volume utile : 9,4 / 10,7 / 13,6 / 15 / 15,4 / 17,2 m³

Longueur de chargement : 3 450 / 4 300 / 4 855 mm

Charge utile : 788 à 1 414 kg

À partir de : 26 030 € HT (fourgon traction)

sur son réseau et son expertise pour se différencier. Ainsi, MAN dispose d'un réseau capable d'accueillir sans souci n'importe quelle version du TGE pour l'entretien. En outre, les revendeurs de poids lourds disposent d'une approche commerciale orientée produit, une clé importante dans la vente de VUL carrossés. Enfin, la marque entend proposer aux acheteurs de TGE les mêmes services que pour ses camions : horaires d'ouverture des concessions élargis et assistance maison 24 h/24, 7 j/7 avec sa plate-forme européenne.

P

RATIQUE | VÉHICULES UTILITAIRES



Alpena se regroupe pour plus de services



© GROUPE ALPENA

EN 2018, LE GROUPE AUTOMOBILE ALPENA SPÉCIALISÉ DANS LES VÉHICULES UTILITAIRES PROFESSIONNELS A REGROUPE SES ENTITÉS SOUS 2 APPELLATIONS, TRUCKS SOLUTIONS ET FROID & SERVICES POUR MIEUX RÉPONDRE AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS.

JEAN-PIERRE DELORON

Laurent Forcheron, Président du Directoire du groupe Alpena.

40

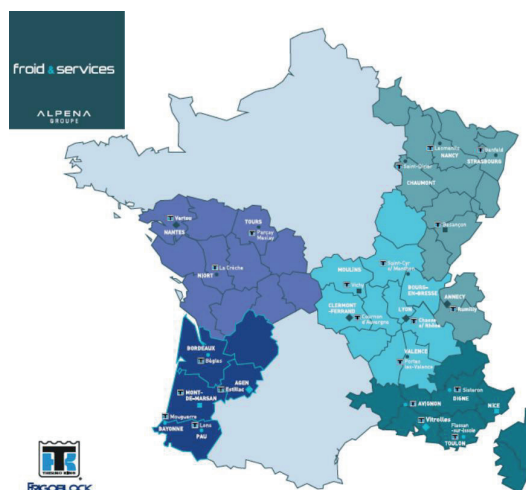
Groupe familial indépendant, Alpena est devenu en quelques années dans plusieurs régions de France, l'un des leaders français de la distribution de véhicules pour les professionnels et le service après-vente spécialisés sur deux pôles d'activité : les poids lourds (Trucks solutions) et les véhicules utilitaires frigorifiques (Froid & Services). Avec 27 sociétés offrant plus de 40 points de service en France, Alpena emploie 500 collaborateurs. Son siège est basé à Laveyron près de Valence.

FROID & SERVICES

Son histoire démarre en 1933 à Hauterives dans la Drôme ! Depuis 1976, le groupe familial enregistrant une forte croissance, il a souhaité mutualiser son organisation pour mieux servir ses clients professionnels. Pour les artisans, Froid et Services est un réseau de 7 concessions Thermoking®, leader mondial du froid roulant) qui met à votre disposition une gamme complète de plus de 30 véhicules frigorifiques neufs immédiatement disponibles. Le réseau vous propose également un service de vente de véhicules utilitaires frigorifiques neufs ou occasion.

TRUCKS SOLUTIONS

En ce qui concerne la 2^e entité Trucks Solutions, celle-ci représente plus de 250 personnes au sein de ses conces-



sions : Chambéry, Albertville, Montélimar Aubenas, Saint Vallier, Valence, Vienne et Chasse-sur-Rhône. Au total, le groupe Avena vend plus de 700 véhicules neufs et 600 véhicules d'occasion par an. Le réseau Trucks Solutions compte 6 distributeurs-réparateurs et 3 points services pour une offre complète (financement, contrats d'entretiens, dépannage, gestion et pièces de rechange) de véhicules utilitaires dédiée aux professionnels des métiers de bouche.



www.groupe-alpena.fr



BOUTIQUES EN LIGNE

6 astuces pour être bien visible

UN SITE DE VENTE EN LIGNE N'EST PAS UN ENTREPÔT. HORS DE QUESTION DE LE LAISSER EN FRICHE, MÊME SI VOUS N'ENTENDEZ PAS EN FAIRE VOTRE PRINCIPAL CANAL DE VENTE. POUR FIDÉLISER VOS CLIENTS ET EN ATTIRER DE NOUVEAUX, ADOPTEZ DE BONS RÉFLEXES.

SAMIRA HAMICHE

SOIGNEZ LA DEVANTURE

La page d'accueil de votre site doit donner envie aux internautes de s'y attarder.

Rendez-la la plus attractive possible.

1

- 1 Soignez le visuel (polices sobres, pas de couleurs criardes ou ternes, photos HD, « panier » et contact à portée de vue).
- 2 L'URL de votre site ne doit pas laisser place au mystère et doit rassurer l'utilisateur (opter pour une adresse https, sécurisée). Imposez votre marque en déposant plusieurs noms de domaine.
- 3 Multipliez les appels à l'action : « Accéder au panier », « Découvrez nos nouveautés ».

2

TRAVAILLEZ LE CONTENU

Avant de vous lancer dans une coûteuse campagne AdWords (achat de mots-clés pour être mieux positionné sur Google), travaillez le référencement naturel grâce aux textes (normes SEO).

- 1 Chaque page du site doit comporter une description, bâtie autour de mots-clés forts décrivant vos services.
- 2 Les fiches produit doivent être précises (enrichies de mots-clés, meta description attrayante) et correspondre à la réalité.
- 3 Les intitulés des photos sont importants : oubliez les « IMG_1234.jpg » et renommez selon le produit « savon-rose-lavande.jpg », « lampe-œil-bleu.jpg »...

OPTIMISEZ LA NAVIGATION

Le client doit pouvoir aller droit au but, naviguer et commander en quelques clics.

3

- 1 Soyez responsive* : testez votre site sur Google Webmaster Tools.
- 2 Améliorez la vitesse de chargement (trop lente, elle est rédhibitoire). L'outil PageSpeed Insights de Google vous permet de la mesurer. Accélérez-la en choisissant un serveur VPS ou dédié (non mutualisé), en supprimant les extensions inutiles (notamment sur WordPress), en réduisant le poids des images (jpeg plutôt que png) et en compressant les fichiers JavaScript et CSS.
- 3 L'arborescence du site doit être claire : les rubriques les plus importantes en haut à gauche, pas d'intitulé énigmatique. En trois clics, il faut pouvoir accéder au panier.

4

AMÉLIOREZ LA LOGISTIQUE

Commander, d'accord, mais comment me faire livrer facilement ? Soyez transparent sur tout le volet service client.

- 1 Offrez les frais de port ou une petite réduction à la première commande, permettant de les alléger.
- 2 Proposez plusieurs modes de livraison (à domicile, en point relais...) et facilitez les retours.
- 3 Comptes clients : proposez l'enregistrement des préférences, de plusieurs adresses (facturation/livraison). Mais offrez aussi la possibilité de ne pas s'enregistrer pour acheter : un compte « invité » permet de ne pas effrayer les internautes qui achètent pour la première fois. La commande est un cadeau ? Proposez un emballage spécial accompagné d'un mot personnalisé.

CRÉEZ DES PASSERELLES

Aucun site de vente en ligne ne se suffit à lui-même. Vous devez en assurer la promotion via un maximum de canaux.

5

- 1 Des produits à déstocker ? Organisez une opération spéciale et profitez de votre blog, votre newsletter, ou des réseaux sociaux pour les promouvoir, gratuitement ou via des posts sponsorisés (pour Facebook notamment).
- 2 Si vous disposez d'une boutique physique, proposez des codes promo valables sur le site.
- 3 Suggérez, au cours de la navigation, des produits connexes, des recommandations personnalisées.

6

GARDEZ LE CONTACT

Une e-boutique ne recrée pas le lien humain d'une boutique. Pour espérer fidéliser un client, vous devez lui rappeler votre existence et montrer votre intérêt pour ses besoins.

- 1 Créez une newsletter, pour annoncer les nouveautés, donner des conseils d'utilisation.
- 2 Encouragez le parrainage de nouveaux clients (avec réductions à la clef).
- 3 Demandez l'avis des clients : vous pouvez le faire via une page WordPress, ou opter pour de nombreux outils de création de questionnaires disponibles en ligne.



i

CERTIFICATION DES LOGICIELS DE CAISSE : LE COFRAC VIENT D'ACCREDITER DEUX ORGANISMES



© PATRICK DAXENBICHLER

42

Les commerçants pourront se tourner vers deux organismes qui ont reçu l'accréditation du Cofrac (Comité français d'accréditation) pour se mettre en conformité avec leur obligation (prévue par la loi de finances pour 2016) d'utiliser un logiciel ou un système de caisse répondant à des conditions d'inaltérabilité, de sécurisation et de conservation des données à compter de 2018. Le 30 mai dernier, le Cofrac a donné son agrément à **Afnor certification** (secrétariat technique Infocert, accréditation n°5-0030), pour le référentiel « NF 525 » ainsi qu'au **Laboratoire national de métrologie et d'essais-LNE** (accréditation n°5-0012), pour le référentiel « Référentiel de certification des systèmes de caisse ». Par ailleurs, il reste possible aux commerçants de se faire délivrer une **attestation individuelle de l'éditeur du logiciel ou système de caisse** pour prouver qu'ils n'utilisent plus de logiciels leur permettant d'annuler des recettes sans laisser de traces, désormais interdits.



Mode d'emploi

Accueillir l'inspecteur du travail dans son entreprise

L'INSPECTEUR DU TRAVAIL PEUT À TOUT MOMENT DÉCIDER DE RENDRE VISITE À VOTRE ENTREPRISE DE FAÇON INOPINÉE OU À LA SUITE D'UNE PLAINTÉ D'UN SALARIÉ. IL CONVIENT DE S'Y PRÉPARER AFIN D'ÉVITER DE SE TROUVER EN SITUATION DE STRESS.

1. SE MONTRER COOPÉRATIF

Même s'il ne vous a pas prévenu de sa visite, lorsque l'inspecteur du travail arrive, il vaut mieux se rendre disponible. Vous ne pouvez pas lui interdire ou limiter l'accès à votre entreprise car vous risquez de commettre un délit d'obstacle passible d'un an d'emprisonnement et de 37 500 euros d'amende¹. Lors de sa présence, il ne faut pas hésiter à lui poser des questions car l'inspection a aussi pour but de vous aider à maintenir l'entreprise aux normes prescrites par la loi.

2. METTRE À SA DISPOSITION TOUS LES DOCUMENTS ET REGISTRES

Lors de sa visite, l'inspecteur du travail demandera à consulter les documents² de l'entreprise comme les registres généraux, les documents liés aux conditions de travail (registre des accidents du travail, des contrôles de sécurité...), les déclarations d'embauche des salariés et les contrats de travail, les fiches permettant d'assurer le suivi du temps de travail, les contrats de travail et les bulletins de salaires, le document unique d'évaluation des risques, etc. L'inspecteur peut également se faire communiquer tout document relatif à l'appréciation ou à la notation des salariés et les comptes rendus d'entretien

annuels afin d'évaluer l'existence ou non de discriminations. Il vérifiera également que les affichages obligatoires ont bien été respectés (ses coordonnées et celles des services de secours, horaires collectifs de travail, etc.).

3. SUITE ET RECOURS APRÈS LA VISITE

Lorsque l'inspecteur n'a pas relevé de fautes et n'a fait que des petites remarques, il vous indiquera sa satisfaction. Dans ce cas, il ne reviendra pas avant un certain délai. En revanche, s'il vous adresse des observations orales ou écrites, vous devrez vous mettre en conformité aussi vite que possible. S'il constate des manquements, il vous enverra une mise en demeure vous invitant à mettre fin aux anomalies relevées dans un délai allant de huit jours à trois mois. Lorsqu'il relève des infractions graves (travail dissimulé par exemple) ou répétées, l'inspecteur dressera un procès-verbal³ qu'il enverra au procureur de la République en vue de poursuites pénales. Cependant, il reste possible à l'employeur de former au préalable un recours devant la Direccte. De plus, une transaction peut être conclue avec l'inspecteur dans certains cas⁴.

1. Article L 8114-1 du Code du travail. 2. Articles L8113-4 et L8113-5 du Code du travail. 3. Article L8113-7 du Code du travail. 4. Article L8114-5 et suivants du Code du travail.



RECETTE RÉALISÉE POUR :

4 entremets de diamètre 160 mm

Anëo

INGRÉDIENTS

Biscuit chocolat blanc (170 g par cercle de diamètre 160 mm)

95 g de chocolat blanc Anëo 34 %
125 g de beurre doux
140 g d'œufs entiers
40 g de sucre semoule
50 g de sucre inverti
50 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
100 g de farine

Compotée d'ananas (180 g par cercle de diamètre 140 mm)

700 g d'ananas frais
en brunoise
6 g de pectine NH
30 g de sucre semoule
120 g de cassonade
3 g de gingembre frais

Crèmeux combawa (180 g par cercle de diamètre 140 mm)

135 g de jus de citron jaune frais
1 pièce zeste de combawa
215 g d'œufs entiers
160 g de sucre semoule
215 g de beurre doux

Mousse chocolat blanc (Pour 4 entremets de diamètre 160 mm - 400 à 450 g par cercle -)

400 g de lait entier
80 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
10 g de gélatine
60 g d'eau (pour la gélatine)
800 g de chocolat blanc Anëo 34 %
720 g de crème 35 % MG
2 pièces gousses de vanille

Appareil pistolet blanc

300 g de beurre de cacao
700 g de chocolat blanc Anëo 34 %

Décor vert

QS de nappage neutre
QS de colorant vert pomme

PROCÉDÉ

Biscuit chocolat blanc : Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat blanc Anëo. Blanchir les œufs avec les 40 g de sucre puis mélanger au chocolat. Montez les blancs avec les 80 g de sucre. Ajouter à l'appareil précédent puis mettre la farine tamisée. Cuire 9 minutes à 180 °C. Peser 170 g par cercle de diamètre 160 mm.

Compotée d'ananas : Tailler les ananas frais en brunoise. Mettre à poêler avec le gingembre et le sucre cassonade, puis à 40 °C ajouter la pectine et le sucre semoule. Porter à ébullition, puis débarrasser. Peser 180 g de compotée par insert.

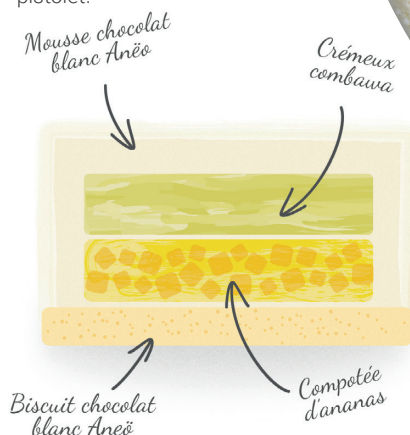
Crèmeux combawa : Chauffer le jus de citron. Mélanger les œufs et le sucre et ajouter au jus de citron. Cuire à 82 °C. Retirer du feu et ajouter les zestes de combawa puis ajouter le beurre, puis verser sur la compotée d'ananas.

Mousse chocolat blanc : Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille à 82 °C. Ajouter la gélatine, puis verser sur le chocolat blanc Anëo 34 %. À 28 °C ajouter la crème légèrement montée.

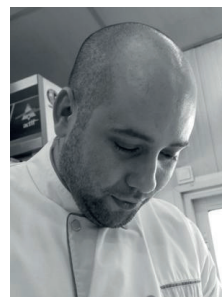
Appareil pistolet blanc : Fondre les deux ingrédients à 45 °C, avant de pistoler à 32 °C. *Astuce du chef :* Grâce à Anëo, plus besoin de mettre de l'oxyde de titane pour la pulvérisation.

MONTAGE ET FINITION

Garder un peu de crèmeux combawa pour le décor de l'entremets avant de passer l'appareil pistolet.



UNE RECETTE DE
JACQUES DANTAS,
CONSULTANT PÂTISSIER
CHEZ WEISS



43



RECETTE RÉALISÉE POUR :

20 personnes



Mont Makalu individuel

**RECETTE ORIGINALE DE JORDI BORDAS,
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2011,
CONSULTANT ET FORMATEUR INTERNATIONAL**

INGRÉDIENTS

I Coulis mangue et fruit de la passion :

38 g de sucre, 3,5 g de pectine NH Sosa, 113 g de purée de fruit de la passion 10 % Ravifruit, 253 g de purée de mangue 10 % Ravifruit

I Mousse de coco :

346 g de purée de coco 10 % Ravifruit, 44 g de gélatine masse 6/1 (recettes annexes), 2 g de gomme de caroube Sosa, 98 g de blancs d'œufs pasteurisés, 54 g de sucre

I Croustillant à la noix de coco :

263 g de crumble à la noix de coco (ci-dessous), 136 g de praliné à la noix de coco (ci-dessous)

→ **Crumble à la noix de coco :** 75 g de sucre, 60 g de noix de coco séchée Sosa, 88 g de farine de riz, 1 g de sel, 75 g de graisse de coco, 19 g d'eau

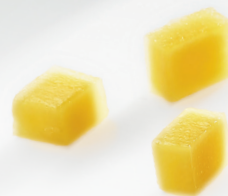
→ Praliné à la noix de coco :

48 g d'amandes Sosa, 64 g de noix de coco séchée Sosa, 48 g de sucre glace

I Crème de mangue : 98 g de sucre, 25 g de pectine NH Sosa, 8 g d'émulsifiant procrema 5G neutre chaud Sosa, 1 170 g de purée de mangue 10 % Ravifruit, 130 g de jaunes d'œufs pasteurisés, 196 g de graisse de coco

I Quantité par portion

- 15 g de coulis mangue et fruit de la passion
- 20 g de mousse de coco
- 15 g de croustillant à la noix de coco
- 60 g de crème de mangue
- Quantité suffisante de dés de mangue fraîche, noix de coco séchée, zestes de citron frais



PROCÉDÉ

I Coulis mangue et fruit de la passion :

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer les purées à 45 °C. Incorporer le mélange sucré et faire chauffer à 80 °C en remuant constamment. Faire refroidir à 50 °C et utiliser.

I Mousse de coco : Faire chauffer la purée à 20 °C et la gélatine à 45 °C, et mélanger avec la gomme de caroube à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir jusqu'à ce que cela commence à se gélifier. Faire monter les blancs d'œufs et le sucre à vitesse moyenne pendant 10 minutes jusqu'à la formation de pics mous. Une fois que la meringue est prête, incorporer la préparation précédente et utiliser.

I Croustillant à la noix de coco :

Préparer le crumble à la noix de coco, le faire refroidir et le découper en cubes de 5 x 5 mm environ. Préparer le praliné à la noix de coco et mélanger délicatement

avec le crumble. Dresser sur un plateau recouvert de papier cuisson.

→ **Crumble à la noix de coco :** Dans un robot, mixer le sucre, la noix de coco séchée, la farine de riz et le sel jusqu'à obtention d'une poudre fine. Faire chauffer la graisse de coco à 20 °C. À l'aide du fouet électrique de votre mixeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. À l'aide d'une spatule, faire passer la pâte à streusel à travers une grille métallique à mailles carrées sur un plateau recouvert de papier cuisson. Faire cuire à 140 °C pendant 20 minutes à chaleur tournante.

→ **Praliné à la noix de coco :** Faire griller les amandes au four et à chaleur tournante à 150 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Dans un robot, broyer les amandes, la noix de coco séchée et le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis utiliser.

I Crème de mangue : Mélanger le sucre, la pectine et l'émulsifiant. Chauffer la

purée et les jaunes d'œufs à 45 °C puis incorporer le mélange précédent. Faire chauffer à 80 °C en remuant constamment. Faire refroidir à 30 °C et laisser reposer pendant 1 heure afin que l'émulsifiant agisse. Faire chauffer la graisse de coco à 35 °C et incorporer progressivement la préparation précédente en mixant de façon énergique à l'aide d'un mixeur plongeant. Filtrer et utiliser.

MONTAGE ET FINITION

Préparer le coulis et le pocher dans les moules SilikoMart « SF005 half-sphere ». Passer au congélateur.

Préparer la mousse et la pocher dans les moules « SF022 small muffin ». Passer au congélateur.

Préparer le croustillant et former des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre. Passer au congélateur. Préparer la crème et la faire prendre au réfrigérateur pour qu'elle se solidifie.

Démouler les inserts et verser le coulis



sur les préparations de mousse. Les dresser sur les disques croustillants, puis à l'aide d'une poche à douille multi-trous, recouvrir de crème en formant une spirale ascendante. Décorer avec les cubes de mangue fraîche et saupoudrer de noix de coco séchée et de zestes de citron.

ISOLATION / HYGIÈNE
 depuis plus de 20 ANS

KIT

NOS SOLUTIONS
 pour rénover
 ou aménager
 vos locaux

Panneaux sandwich
 30 à 100 mm
 ■ Plaques de PVC 2 mm
 ■ Accessoires de pose
 ■ Lanières souples

■ Portes frigorifiques
 ■ Portes de service

MAINE AGROTEC
www.maine-agrotec.fr
02 43 03 18 03 / Fax 02 43 03 69 36

NOUGATINE
 ★ ★ ★ ★ ★
 IDEAL CROQUEMBOUCHE

Retrouvez nos produits sur www.ideal-croquembouche.com
 ou contactez nous au **03.21.82.49.94**



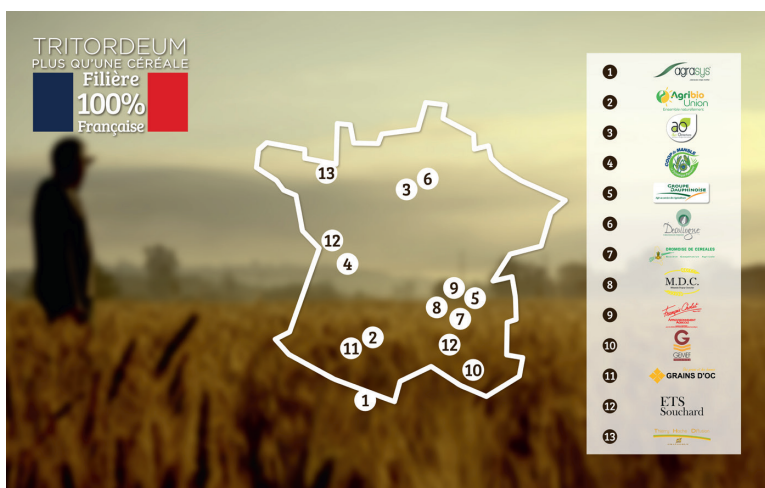
La céréale Tritordeum mise sur le made in France

EN 2018, LA PRODUCTION D'ORIGINE 100 % FRANÇAISE DU TRITORDEUM, NOUVELLE ESPÈCE CÉRÉALIÈRE EST DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ. JEAN-PIERRE DELORON

Le Tritordeum, fils du blé dur (*Triticum durum*) et de l'orge sauvage (*Hordeum chilense*), est une nouvelle céréale ayant des avantages agromonomiques, nutritionnels et organoleptiques. Son grain peut être utilisé pour les produits de boulangerie, snacking, etc. En France, le Tritordeum a officiellement été introduit en 2015 grâce à Agri Obtentions, l'entreprise responsable de la production et vente de semence et grains. En étroite collaboration avec Agrasys, les 2 sociétés ont monté une filière 100 % française en signant des accords commerciaux avec des entreprises reconnues du secteur (organismes stockeurs et moulins).

CÉRÉALE MADE IN FRANCE

« Le Tritordeum made in France est une alternative pour les consommateurs qui cherchent des produits sains, durables et locaux », explique Étienne Vassiliadis, responsable commercial qui ajoute : « Plus de 80 % des consommateurs français souhaitent consommer local, proximité et d'origine française ». Selon le sondage Ifop 2016 pour le Crédit Agricole et MIF Expo, 85 % de la population française assure faire plus attention à la provenance



des produits qu'ils achètent, et les produits fabriqués en France du secteur alimentaire sont les plus privilégiés.

LANCEMENT EN BOULANGERIE ARTISANALE

La farine de Tritordeum d'origine française est une réalité ! Les Ets Souchard ont été le premier moulin à écraser le grain français en farine. Avec ce lancement, le moulin Souchard s'ajoute aux 12 meuniers qui commercialisent déjà la farine. En 2018, Agrasys et ses partenaires prévoient de nouveaux lancements en boulangerie artisanale ayant

pour objectif la reconnaissance du Tritordeum comme une alternative aux céréales existantes. Le grain est vendu aux moulins locaux avec licence et bénéficie d'un prix stable du grain. Ce projet repose sur une philosophie qui soutient les principes de l'agriculture durable, le respect de l'environnement et une complète traçabilité depuis la semence. La première production de cette céréale en France a eu lieu grâce à Ets Souchard, Agribio Union, Coop de Mansle, Drômoise de Céréales, Groupe Dauphinoise, Maison Cholat et Grains d'Oc. Pour la prochaine campagne, la superficie totale de la production sera doublée et 50 % des surfaces seront certifiées en Agriculture Biologique.



EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018

/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

With Love!

BAKE in PARIS



RCS LYON 380 552 976 Document non contractuel - Crédits photos : © Getty Images - © Thinkstock - Traductions : Avec amour / Faites du pain à Paris

LE SEUL SALON DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE EN FRANCE !

- Plus de 500 exposants et marques de 25 pays
- Le Forum Européen **NOUVEAU**
- Les dernières tendances et techniques en live
- 3 grands concours :
Masters de la Boulangerie - Mondial des Arts Sucrés
Coupe de France des Ecoles

VOTRE BADGE GRATUIT SUR EUROPAIN.COM

AVEC CE CODE INVITATION **PPMBL**

Nouveau !
Appli Européen



europain.com



#europain

Avec la nouvelle application Lesaffre & moi restez connectés à vos traditions



Profitez de 20 points bonus à votre inscription sur l'application !



RENDEZ-VOUS AU SALON

EUROPAIN
3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

HALL 6, STAND K12

Pour toute ouverture de compte sur le stand, un sac d'Ibis Viennoiserie de 5 kg vous sera offert.



Rendez-vous sur



Télécharger dans
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play

ou sur www.lesaffre.fr



Je télécharge

l'application Lesaffre & moi
sur mon smartphone ou ma tablette



Je scanne

mes produits achetés pour cumuler
les points sur mon compte



Je commande

mes cadeaux directement
depuis l'application !

LESAFFRE FRANCE Levures et Ingrédients - 103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex

N°Vert 0 805 01 70 77

APPEL GRATUIT DEPUIS
UN POSTE FIXE

- Fax : 01 48 93 77 89 - www.lesaffre.fr



SILFALA RCS STRASBOURG 678 503 277 - Visuels non contractuels