

Boulangers

Pays de la Loire

LES ÉNERGIES :
UN CHOIX À PRENDRE
EN COMPTE

page 10

Supplément n° 102-11 du Monde des Artisans n° 102 ■ Octobre 2014



RENCONTRE
FRÉDÉRIC LALOS,
MOF BOULANGER
P. 30

ACTUALITÉS
JOURNÉES TECHNIQUES
DE LA MEUNERIE
À REIMS P. 34



ANGERS : CAPITALE
DU VÉGÉTAL P. 42

1000mat



PROMO Rentrée



Batteur mélangeur professionnel 20 l



Réf: PRPFEL BT20EVL

2.690€^{HT}

ou 10 x 269€^{HT}*

- Corps de machine en fonte
- Peinture haute résistance
- Système électronique de variation continue de vitesse
- Base élevée pour faciliter le nettoyage
- Montée et descente de la cuve par levier manuel
- Accessoires en acier inoxydable
- Livré avec 3 outils
- Capacité : 20 litres – Vitesse outil : 55/300 Rpm
- Puissance : 1.1 kW – Tension : 220 V
- Dimensions : L. 470 x P. 630 x H. 890 mm



FABRIQUÉ
EN EUROPE

QUANTITÉ
LIMITÉE

LIVRÉ PRÊT
À BRANCHER

*Possibilité de financement de 6 à 10 fois sans frais. Sous réserve d'acceptation de dossier. Demandez conseil auprès de l'une de nos conseillères au 0825 89 1000

1 Batteur Alphamix 8l



acheté **1.350,50€^{HT}**
pour 1€ de plus

MATFER BOURGEAT

Réf: PRLOTALPHA

1 batteur K45 **KitchenAid® OFFERT**

Batteur alliant qualité de travail et performances, conçu pour :

- PETRIR jusqu'à 4kg de pâte
 - FOUETTER jusqu'à 20 blancs d'œufs
 - MELANGER jusqu'à 1,5kg de beurre pommade
- Livré avec 3 outils : fouet, crochet et palette.



Livré avec fouet inox, batteur plat, crochet et anneau verseur
Prix du batteur vendu seul : 499€^{HT}

*Offre non cumulable avec d'autres codes de réduction et chèques cadeaux, valable jusqu'au 30 Novembre 2014, uniquement en France métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.



LE CATALOGUE DE RENTRÉE 1000mat

- 12 PAGES
- PLUS DE 6000 RÉFÉRENCES
- LES PLUS GRANDES MARQUES

DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

M ON ACTUALITÉ

- 4 La société Praud déménage pour s'agrandir
- 8 Les pétrins à axe oblique de Felino
- 42 Angers, capitale du végétal
- 44 Du vin d'Anjou dans un biscuit sablé
- 46 L'agenda

A CTUALITÉS

- 15 Soufflet lance Jardin du Sud
- 24 Les concours
- 28 Les nouveautés
- 33 Les Artisanales de Chartes
- 34 Journées Techniques de la Meunerie à Reims

R ENCONTRE

- 30 Frédéric Lalos, « *Le bon pain est l'un des seuls produits de luxe que tout le monde peut s'acheter* »

A NNONCEURS

1000MAT	2	BWT	22	JTIC	38
POLIN	3	KÉVA PIÈCES	23	CREATION-	
PRAUD	5	PETITS MOULINS DE FRANCE	25	BOULANGERIE.COM	39
MINOTERIE	7	VANNERIE	26	LCM	40
PLANCHOT	9	DE VILLAINES	27	EUROMAG	40
STOFFEL	11	BRAVO FRANCE	28	AGENCE BOULANGERIE	41
FELINO	13	MDGN	29	PANIRECORD	43
FIDUCIAL	14	ISOTECH	31	POLYPANEL	45
STAF	15	LAVINOX	32	AMF	46
BCR	17	AB MAURI	33	SIRHA	47
TAYSO FRANCE	19	ALIMAT TREMBLAY	35	CHRONO	48
CS CONCEPT	21	MAP FRANCE			
JAC					

P ETITES ANNONCES

- 39 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel...

D OSSIER



10 CUISSON ET ÉNERGIE LE CHANGEMENT, C'EST DEMAIN...

E NTREPRISES

- 25 Petits Moulins de France : une assemblée générale sucrée salée !
- 26 Maison Bravo : année des grandes nouveautés !

É DITO



Pascal Saby

Chers Lecteurs,

Les perspectives économiques étant ce qu'elles sont, difficile de rester positif. Mais, cela reste une nécessité ; surtout pour vous, chers artisans, en cette période charnière et décisive pour boucler cette année. En effet, les périodes de fêtes approchant, il faut réfléchir à une « stratégie » pour séduire de nouveaux clients et fidéliser les anciens. Nouveaux produits ou au contraire retour des produits simples ? Nouveaux parfums ou classiques ? etc. ; autant de questions qu'il est important de décider maintenant.

Côté magazine, notre dossier d'octobre fait un point sur les différentes énergies possibles pour votre four. Élément énergétique non négligeable au sein de votre fournil. Et toujours des reportages et des rencontres riches en témoignages.

Côté web, la nouvelle version du site www.lemondedesboulangers.fr séduit par son esthétisme et sa facilité de navigation. Et comme prévu, une semaine après, la première newsletter est parvenue à ceux qui se sont inscrits : cet outil nous permet de vous communiquer les dernières informations entre deux parutions. Vous êtes ainsi certain d'être informé en temps et en heure de toute l'actualité de la profession.

Bonne lecture.

Le Monde des Boulangers n° 102-11 Pays de la Loire supplément du Monde des Artisans n° 102 de Septembre-Octobre 2014. Site : www.lemondedesboulangers.fr. Directeur de la publication : François Grandidier. Directeur commercial et technique : Pascal Saby. Rédacteur en chef : Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale : Christine Léger. Administratif : Nano Saby. Régie commerciale : Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél. : 04 50 32 17 43 - E-mail : contact@leseditions-gourmandes.fr. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. *Le Monde des Boulangers* 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 editrice. Dépôt légal : à parution. Photo de couverture : Droits réservés. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdeloron@noos.fr.



POLIN
La culture de l'innovation depuis 1929

INNOVATION

FOURS À GRANULÉS DE BOIS



Écologique
Économique
Fiable

FOURS À SOLE ÉLECTRIQUES
À RÉISTANCES CÉRAMIQUES

LA RÉFÉRENCE



RÉSISTANCES CÉRAMIQUE
une CUISSON "DOUCE"
des calories transmises à
basse température par des
éléments de chauffe de masse
5 fois supérieure aux
résistances blindées

Fournisseur

LA SOCIÉTÉ PRAUD DÉMÉNAGE POUR S'AGRANDIR

Depuis début juillet, les établissements Praud ont déménagé à quelques kilomètres de leur ancien site en Vendée. Cet investissement important, voulu par Jean-Jacques Mercier, responsable de l'entreprise, permet de quadrupler la surface des locaux. Le nouveau site gagne aussi en accessibilité, pour des livraisons et des services encore plus efficaces.

Anciennement à Beaulieu-sous-la-Roche (Vendée), où la société Praud a vu le jour il y a une cinquantaine d'années, c'est désormais à Aizenay, à une dizaine de kilomètres du 1^{er} site, qu'elle a choisi de déménager. Les nouveaux locaux sont d'ailleurs visibles de la quatre voies reliant la Roche-sur-Yon à Aizenay. « *Ce choix est stratégique, car il facilite l'accès, aussi bien pour la venue de nos fournisseurs que pour nos livraisons à nos clients* », explique Alain Barranger, directeur de la société Praud. Sur les matières premières destinées aux boulangers-pâtisseries, la SAS Praud livre sur l'ensemble de la Vendée et au sud de la Loire-Atlantique. Pour le matériel, elle travaille sur ces deux départements, mais aussi en Charente-Maritime et Deux-Sèvres. Si les clients étaient jusque-là à 99% des artisans boulangers-pâtisseries, le développement de la société, grâce à ses nouveaux locaux, lui permet désormais de pouvoir répondre aux attentes d'autres clients des métiers de bouche.



Adhérente aux groupements C9 et Disgroup, la SAS Praud profite de ses nouveaux locaux pour étendre sa gamme en matériel et matières premières.



Avec une surface de 12 500 m² dont 3 700 m² de bâtiments, le site d'Aizenay permet à la société Praud de développer ses activités.

« Ces nouveaux locaux sont l'occasion d'étendre l'ensemble de notre gamme », insiste Alain Barranger, directeur de la SAS Praud.

Avec une surface de 12 500 m² dont 3 700 m² de bâtiments, le site d'Aizenay permet à la société Praud de développer ses activités, autrefois limitées par un terrain trop exigü. Le matériel est désormais stocké dans un local de 700 m². Cet espace compte également un atelier de réparation moderne et performant. Dans une mezzanine de 300 m², on trouve l'un des plus grands stocks de pièces détachées de l'ouest pour les équipements de boulangerie-pâtisserie.

Un laboratoire de démonstration

Pour l'espace matières premières, le stockage a là aussi été accru (2 000 m²), tant au niveau des produits secs que des produits à tempéra-

ture régulée (positive et négative). De grandes chambres froides modernes, aux normes en vigueur, permettent de conserver davantage de références, « *dans le but d'améliorer notre service auprès de nos clients.* » Pour présenter l'ensemble de sa gamme, allant du matériel d'équipement aux matières premières, en passant par les décors pour les vitrines, la société Praud a aussi construit un showroom de 200 m². Enfin, pour accompagner encore mieux la clientèle et lui offrir l'opportunité de se perfectionner, un laboratoire de démonstration a été mis en place, pouvant recevoir le public qui assistera à des démonstrations des fournisseurs sur leurs nouveautés. Le hall d'accueil de 100 m² permet d'accueillir confortablement le public,



MATÉRIEL DE BOULANGERIE - PÂTISSERIE
TÉL. 02 51 98 80 04 - FAX 02 51 98 21 11
E-MAIL : PRAUD.COMMERCIAL@ORANGE.FR

FAITES ENTRER LE SOLEIL
DANS VOTRE FOURNIL...

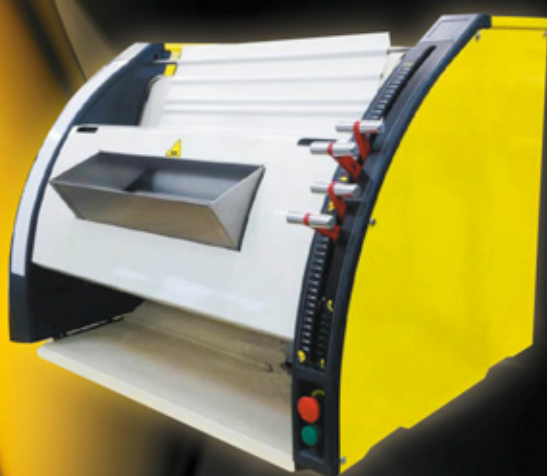
*Promotion d'automne 2014**



pour l'achat d'un
repose-pâtons C9



la façonneuse C9
à 3 900 €ht
seulement



Présent au
Carrefour des Métiers
de bouche à Niort
19 - 21 octobre 2014

* Offre valable jusqu'au 30/11/2014
Dans la limite des stocks disponibles.

et les dix bureaux répartis autour de ce hall offrent un espace de travail agréable. Si la société comptait jusque là 27 salariés (commerciaux, service logistique, personnel administratif), les nouveaux bâtiments vont permettre d'embaucher prochainement une dizaine de personnes supplémentaires, se réjouit Alain Barranger.

Étendre sa gamme

« Ces nouveaux locaux sont l'occasion d'étendre l'ensemble de notre gamme », insiste le directeur. C'est le cas pour le matériel, au travers de l'adhésion de la SAS Praud au groupement C9, mais aussi pour les matières premières, au travers de la structure Appro Fournil, elle-même adhérente à Disgroup. Si le C9 compte une vingtaine d'adhérents distributeurs de matériel en boulangerie-pâtisserie, répartis sur l'ensemble du territoire, et ayant



Sur 2 000 m², l'espace de stockage de matières premières a été agrandi, tant au niveau des produits secs que des produits à température régulée.

pour président Alain Barranger depuis quatre ans, Disgroup compte 45 adhérents, eux aussi répartis sur toute la France. Pour ces deux structures, qui développent en permanence leurs activités par le recrutement de nouveaux adhérents, l'objectif est toujours de proposer

des produits de qualité et un service irréprochable, notamment par la proximité avec les clients. Cette philosophie est totalement intégrée dans l'organisation des nouveaux bâtiments de la SAS Praud.

Olivier Lévêque

B on à savoir Pays de la Loire

LA LOIRE-ATLANTIQUE, premier producteur de mâche européen

La région nantaise représente 50% de la production européenne de mâche et 90% de la production française. Depuis 1999, la mâche nantaise est protégée par une IGP (Indication Géographique Protégée) qui en certifie la provenance géographique. On compte actuellement 150 maraîchers qui produisent chaque année 31000 tonnes de mâche sur 5500 hectares.

QUARTS-DE-CHAUME, premier grand cru de Loire

Après vingt années de démarches, l'appellation quarts-de-chaume a obtenu de manière définitive la mention «grand cru» début 2014, ce qui en fait le premier grand cru de Loire ! Dans le même temps, l'AOC coteaux-du-layon-chaume obtient la mention «premier cru». Les 2 AOC avaient entrepris une démarche collective pour valoriser leurs appellations et s'en trouvent ainsi récompensées. La hiérarchisation des liquoreux angevins est aujourd'hui clairement établie et s'organise de la manière suivante : coteaux-du-layon et coteaux-du-layon villages, coteaux-du-layon premier cru Chaume et, au sommet, quarts-de-chaume grand cru.

LES PAYS-DE-LA-LOIRE, deuxième région bio de France

Avec 108 437 ha cultivés en bio en 2013, les Pays de la Loire se situent à la deuxième place des régions françaises surfaces bio, derrière Midi Pyrénées, et devant Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. La région est leader dans les principales productions animales conduites en bio, ainsi qu'en surfaces céréalières et fourragères. Les Pays de la Loire restent également très dynamique pour le nombre d'entreprises de transformation des produits bio.

LA LOIRE, dernier fleuve sauvage de France ?

Long de 1 006 kilomètres, la Loire est le plus long fleuve de France. Puisant sa source sur le versant sud du mont Gerbier-de-Jonc, au sud-est du Massif central, la Loire est souvent considérée comme le dernier fleuve sauvage de France. Mais cette appellation semble un poil abusive. En effet, la Loire a connu quelques aménagements pour favoriser la navigation et protéger les populations riveraines de ses crues légendaires. Parler de la Loire comme d'un « fleuve vivant » serait plus approprié.

Olivier Lévêque

Minoterie Planchot

Depuis 1912

Un moulin indépendant
Un moulin engagé dans une
filière de proximité



02.51.92.01.40

minoterie.contact@planchot.com

www.poulichette.com



*Cultivons votre différence,
Privilégions votre indépendance*

LA MINOTERIE PLANCHOT, AU SERVICE D'UNE FILIÈRE DE PROXIMITÉ

La démarche blé agri-éthique France est née du souhait de la coopérative agricole vendéenne, la Cavac de se détourner des spéculations incontrôlables du marché du blé et garantir ainsi une offre plus stable à ses partenaires. Ce pacte vise à unir les acteurs économiques de la filière blé sur un volume, un prix et une durée contractualisés, tout en veillant à ce que chacun y gagne. Sensible à l'économie locale, au respect de la filière, et aux démarches environnementales, la

Minoterie Planchot s'est de suite engagée. Elle défend au quotidien ces valeurs et propose à ses clients de devenir à leur tour partenaires du pacte agri-éthique.

Le but est de donner une nouvelle valeur au produit fini et que le consommateur puisse bénéficier d'un produit issu d'une filière de proximité. En achetant une baguette dans une boulangerie agri-éthique, le consommateur participe à pérenniser toute une filière.





Les pétrins à axe oblique de Felino

OBTENIR UNE TEXTURE ET UNE SAVEUR DU PAIN D'ANTAN

La fabrication du pain semble simple à première vue, cependant c'est un procès complexe où des transformations chimiques se produisent dès le procès de mélange et de fermentation jusqu'à la cuisson.

Le mélange est une étape clef et décisive pour la qualité finale du pain. Cette étape sera influencée par le pétrin utilisé, et notamment par la vitesse de rotation de la fourche et le temps de pétrissage. Pendant le process, les composants de la farine (amidon, protéines, graisse et enzymes) perdent leur individualité et avec les autres ingrédients (eau, levain, sel) donneront à la pâte quelques caractéristiques comme sa force et son équilibre.



Les pétrins à axe oblique Felino permettent de travailler les pâtes de façon à ne pas les « brusquer », mais avec un pétrissage homogène et de grande qualité. La cuve, avec son cône central et la géométrie de la fourche Felino, est -de tous les pétrins- celui qui fait une plus petite friction en limitant l'effet thermique et réduit le chauffage et le stress des pâtes. Ce procédé permet ainsi une meilleure incorporation de l'eau et une plus grande oxygénation des pâtes. Avec les pétrins à axe oblique Felino, vous obtiendrez un mélange de pâtes dures (40/45% d'eau) et de pâtes plus humides (70/80/90% d'eau).

Construits en fonte, ce qui leur procure une plus grande durée dans le temps, une robustesse mais aussi peu bruyante, les pétrins à axe oblique de Felino sont disponibles dans les versions de 50, 80, 100 et 150kg de farine, avec cuve fixe ou amovible. Felino offre à ses clients une gamme complète

de pétrins à axe oblique polyvalente et industrielle, de fonctionnement simple et entretien facile. Felino propose également un élévateur de cuve et la possibilité d'installer un programmeur automatique du cycle de travail – passage automatique de la 1^{ère} à la 2^{ème} vitesse de la fourche. Autre fonction : les pétrins à axe oblique Felino ont un frein pour régler la vitesse de rotation de la cuve. Cette dernière se fait par l'impulsion de la pâte et le frein permet à l'artisan de modifier les conditions de pétrissage à sa volonté, lui permettant aussi d'obtenir des produits de boulangerie de grande qualité avec une texture et une saveur traditionnelles comme le pain d'antan !



Pour vos clients, le meilleur du chocolat - Pour vous, du temps et de la marge

Votre vitrine complète de Chocolats Maison Grande Tradition

Best Of Florilèges

28,90€^{ht/Kg}

les chocolats Pur Beurre de Cacao



**DANIEL
STOFFEL**

Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

**VOTRE PARTENAIRE
DE CONFIANCE**

— DEPUIS 1963 —

La sélection de 11,6 Kg de 16 variétés de chocolats

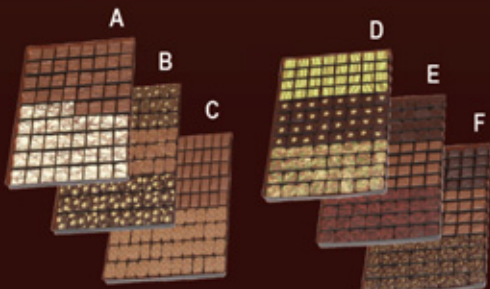
4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement

soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine



Détails de l'offre

2 boîtes de 3 plateaux
de 7 variétés de Florilèges
(plateaux A, B, C)

2 boîtes de 3 plateaux
de 9 variétés de Florilèges
(plateaux D, E, F)



PLATEAU A - réf : 295 H

- 365 g praliné amandes et noisettes aux éclats de nougatine, enrobage chocolat blanc et au lait.
- 365 g praliné amandes et noisettes aux grains de riz soufflé, enrobage chocolat au lait.



PLATEAU B - réf : 295 M

- 365 g ganache mi-amère au miel de sapin, enrobage chocolat noir.
- 365 g praliné amandes et noisettes parsemé de crêpes dentelle croustillantes, enrobage chocolat au lait.
- 360 g ganache mi-amère nature, enrobage chocolat noir.



PLATEAU C - réf : 295 B

- 540 g gianduja pur noisettes, enrobage chocolat au lait.
- 540 g gianduja pur noisettes au café, enrobage chocolat au lait.



PLATEAU D - réf : 296 H

- 325 g duo gianduja pur noisettes et pâte d'amande, enrobage chocolat au lait.
- 325 g ganache mi-amère au café pur Arabica, enrobage chocolat noir.
- 320 g pâte d'amande à la pistache, enrobage chocolat au lait.



PLATEAU E - réf : 296 M

- 325 g ganache amère à la vanille Bourbon, enrobage chocolat noir.
- 320 g gianduja pur noisettes aux éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait.
- 320 g ganache lactée à l'orange, enrobage chocolat noir.



PLATEAU F - réf : 296 B

- 325 g duo de ganache noix de coco et ganache amère, enrobage chocolat au lait.
- 320 g praliné amandes et noisettes aux éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait.
- 320 g pâte d'amande au caramel, enrobage chocolat noir.

**50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT**

Entreprise artisanale alsacienne, la chocolaterie Daniel Stoffel a créé Florilèges, une déclinaison de 16 variétés de chocolats que vos clients adoreront. Et vous aussi, car ils vous apporteront de la bonne marge, sans augmenter vos charges. Livrés avec des dépliants de présentation neutres et des étiquettes de composition.

Le BEST OF FLORILÈGES défend les couleurs de VOTRE enseigne !

Pour commander ou en savoir plus, **FACILE COMME UN COUP DE FIL 03 88 63 95 91 / 03 88 63 95 92**

commercial@daniel-stoffel.fr - www.daniel-stoffel.fr - 50 route de Bitche - BP 20212 - 67506 HAGUENAU cedex



En tant que chef d'entreprise, la maîtrise de votre facture d'énergie est une priorité.

© NIKKI ZALEWSKI

CUISSON ET ÉNERGIE LE CHANGEMENT, C'EST DEMAIN...

Electricité, gaz, fioul ou bois ? Quelles sont les énergies les plus utilisées par les artisans boulangers et quelles sont les dernières tendances en matière d'économie d'énergie ? Existe-t-il des fours moins énergivores et plus économiques ? En tant que chef d'entreprise, la maîtrise de votre facture d'énergie est une priorité.

En 2016, les tarifs réglementés du gaz et de l'électricité pour les professionnels vont changer en France ! Depuis 2004, les entreprises et autres commerces pouvaient librement changer à tout moment de fournisseur d'énergie. Demandée par Bruxelles, cette ouverture des marchés de l'énergie a été peu suivie dans l'hexagone et aucune réelle action des pouvoirs publics n'a fait la promotion de la concurrence jusqu'à ce jour ! Depuis mi-juin 2014, tous les professionnels sont concernés par la fin des TRV (tarifs du gaz et de l'électricité). Les contrats des gros consommateurs prendront fin au plus tard le 31 décembre 2014 pour une consommation supérieure à 200MWh par an et au plus tard le 31 décembre 2015 pour une consommation supérieure à 30MWh par an et les abonnements d'électricité supérieurs à 36kVA. GDF Suez et EDF ont l'obligation d'informer leurs clients de la fin de cette réglementation six mois et trois mois avant la date de suppression qui les concerne. « A la date de fin du contrat, si le client

n'a pas souscrit un contrat chez un nouveau fournisseur, il sera considéré comme avoir accepté les conditions contractuelles du nouveau contrat qui lui ont été adressées par son fournisseur initial trois mois avant », explique-t-on au ministère de l'Ecologie.

Anticiper le changement

Dès à présent, les professionnels peuvent consulter les différents fournisseurs d'énergie pour anticiper le changement à l'approche des échéances du calendrier. 31 décembre 2014 pour les plus gros consommateurs. Vous pourrez comparer tranquillement les différentes offres du marché et étudier la qualité des services associés : accompagnement, espace client, gestion du contrat, suivi des consommations, etc. Les boulangers-pâtisseries ayant une puissance souscrite de 3 à 36kVA en électricité et une consommation annuelle de référence inférieure ou égale à 350MWh en gaz peuvent faire des économies en faisant jouer la concurrence.

Jean-Pierre Deloron



Fabricant de machines pour Boulangerie et Pâtisserie



LES PRINCIPALES SOURCES D'ÉNERGIE

L'électricité. Environ 80 % de la production d'électricité en France est d'origine nucléaire selon EDF. Le reste provient des centrales thermiques ou hydrauliques, des éoliennes et des panneaux photovoltaïques. Pour l'artisan, l'électricité apporte beaucoup de souplesse pour des cuissons tout au long de la journée.

Le gaz naturel. Le gaz naturel est une énergie fossile qui nécessite entre 100 et 450 millions d'années pour se reconstituer et dont les ressources mondiales s'épuisent de plus en plus. Le prix du gaz est indexé sur le prix du pétrole. C'est une énergie propre et non toxique, ne produisant ni poussière, ni suie lors de la combustion. Elle ne nécessite pas de ramonage des conduits d'évacuation mais une visite annuelle de l'installation est obligatoire.

Le fioul. Issu du raffinage du pétrole, le fioul nécessite une citerne de stockage. Les fumées issues de sa combustion contiennent du CO₂ ainsi que d'autres polluants dont les poussières et suies qui encrassent les conduits d'évacuation. Ceux-ci doivent être entretenus 1 fois par an. Un réglage des brûleurs est indispensable chaque année. Mal réglés, ils peuvent consommer jusqu'à 20 % de fioul en plus et entraîner une mauvaise répartition de la chaleur dans le four et une pollution plus importante.

Le bois. Le bois est considéré comme une énergie propre et renouvelable. Son coût est relativement faible par rapport aux autres énergies. Il nécessite une zone de stockage et impose de la manutention. Un ramonage annuel est obligatoire.

Source : INBP

GDF SUEZ

GDF SUEZ PRO PROPOSE DEUX GAMMES D'OFFRES AUX ARTISANS BOULANGERS

GDF SUEZ
EnergiesFrance



UNE GAMME D'OFFRES DE MARCHÉ À PRIX FIXE OU INDEXÉ

Offre de marché (1, 2 ou 3 ans) Gaz naturel et électricité.

■ **Origin'Gaz ou Origin'Electricité :** Offre indexée sur les tarifs des petits consommateurs pour les clients qui souhaitent bénéficier d'une régulation par les pouvoirs publics.

■ **Prix fixe :** Offre 100% fixe. Pour les clients qui souhaitent maîtriser leur budget.

■ **Nature :** Offre verte. Pour les clients qui souhaitent être assurés de faire un geste en faveur de l'environnement.

UNE GAMME DE SERVICES ASSOCIÉS

■ Profitez de l'expérience de GDF avec des conseillers 100% dédiés aux professionnels et des conseils tarifaires personnalisés.

■ Maîtrisez votre budget et lissez les dépenses avec la mensualisation.

■ Suivez vos consommations et vos factures sur l'espace client (5 ans d'historique).

■ Simplifiez vos démarches en gérant votre contrat d'énergie et vos services sur votre mobile.

■ Soyez facturé au plus près de vos consommations.



J'encaisse, je facture, je dynamise...
JE DÉVELOPPE VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

*Commencez la rentrée
 en toute sérénité !*



Pour en bénéficier,
 Contactez-nous au 0825 00 96 16 (0,15 € TTC/min)
 contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr
 www.fiducial.fr

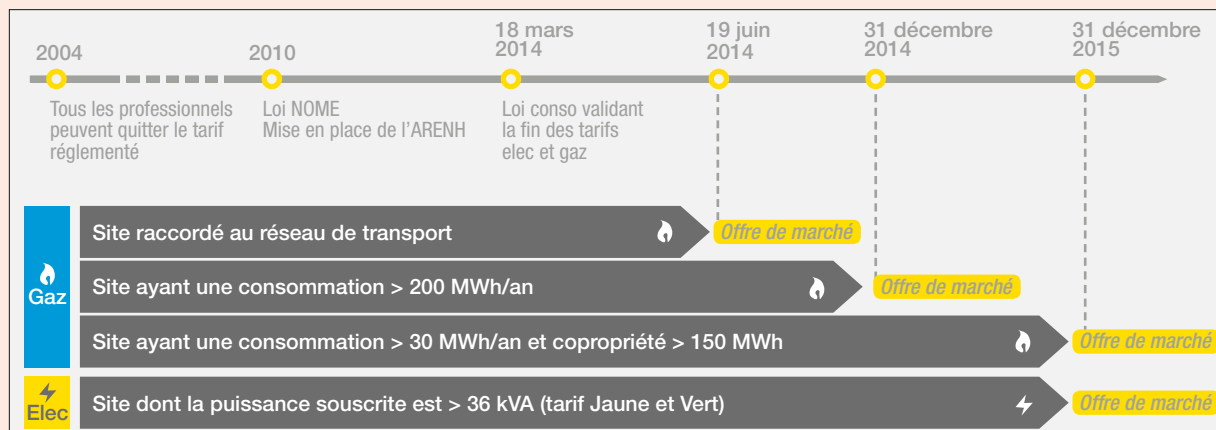


CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

DIPSARITION DES TARIFS RÉGLEMENTÉS DE L'ÉLECTRICITÉ ET DU GAZ POUR LES ENTREPRISES

Qui est concerné ? Tarifs historiques jaunes et verts pour l'électricité : puissance souscrite supérieure à 36kVA. Tarifs B2I, B2S, B2M, S2S, STS et TEL pour le gaz : consommation annuelle supérieure à 30MWh. Reportez-vous à votre facture et vérifiez si votre puissance est supérieure à 36kVA ou si votre consommation annuelle de gaz est supérieure à 30MWh.

Quelles sont les échéances ? Vous êtes tenu de souscrire à une offre de marché pour votre commerce avant la date de suppression du tarif. Vous pouvez à tout moment quitter vos contrats au tarif réglementé sans frais de résiliation et sans préavis. Passée cette date, votre contrat de fourniture deviendra caduc et l'alimentation de votre site est susceptible d'être coupée sous six mois.





**STAF C'EST AUSSI
LES REPOSE-PÂTONS, LES BALANCELLES,
LES LABORATOIRES INOX...**

FAÇONNEUSE ARTISANE

Débrayage du tapis
arrière idéal pour les
baguettes Tradition

Variation de la vitesse
par simple potentiomètre
permettant de s'adapter
à tous types de pâtes



Réglage du laminage et de l'allon-
gement par cadran gravitationnel
pour une plus grande précision

Alimentation en 220V mono.
Permet d'installer cette machine
partout.

2idc.com

DIVISEUSE UNIVERSELLE

Couvercle et
cuve en alu
anti-corrosion

Support latéral de grille rigide
pour le non-façonné avec
système pour une meilleure
découpe et changement de
production rapide

Grande variété de grilles de
découpe (30 standards)

Couteaux en inox avec
remontée automatique pour
nettoyage

Feutre spécialement étudié
pour optimiser la découpe en
non-façonné

Pression réglable : la pression de
tassage est maintenue pendant la
sortie des couteaux pour une meilleure
régularité du poids des pâtons.

2 modes de fonctionnement :

- divisions standards (20 div.)
- tassage pour dégazage et pour la division du non-façonné



présent aux salons
ATP83 - 25-27 octobre - La Crau
GULFOOD - 9-11 novembre - Dubaï
SIRHA - 24-28 janvier - Lyon

Tél. 02 54 73 60 60

nouveau site : **www.staf.net**

DIRECT ENERGIE 5 OFFRES POUR LES PROS

**1 million
de clients**
nous ont déjà choisis
pour l'électricité et le gaz



**direct
energie**
mon énergie, tout simplement

Troisième acteur français de l'électricité et du gaz, Direct Energie est présent depuis 2003 sur le marché professionnel. Il propose des offres innovantes aux professionnels de la boulangerie : économies garanties, électricité verte, prix fixe, assistance, offre électricité ou gaz ou offre combinant électricité et gaz permettant de faire des économies. Vous pouvez souscrire sans engagement et sans frais de résiliation (aucun engagement, possibilité de revenir aux tarifs réglementés sans frais à tout moment pour les pros ayant une puissance souscrite inférieure ou égale à 36kVA et une consommation de gaz inférieure à 300MWh). Vous disposerez de la même énergie sans changer de compteur. Direct Energie dispose d'un service client réservé aux pros qui a été récompensé depuis 7 ans « *Elu service client de l'année* ».

C'est simple de changer de fournisseur d'énergie



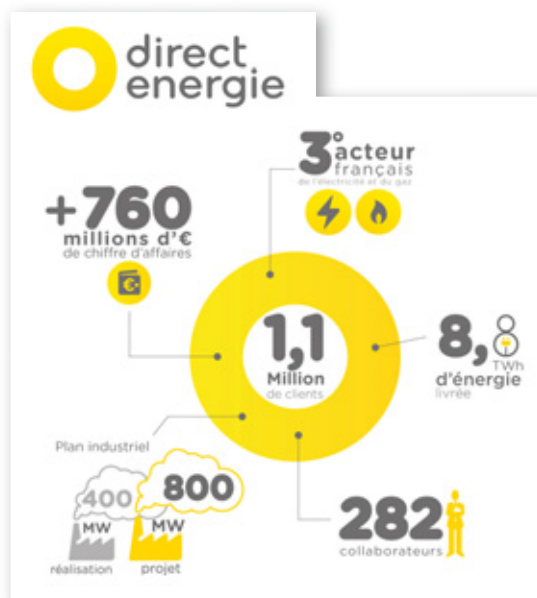
HORIZON : cette offre concerne tous les professionnels concernés par la fin des tarifs réglementés. Elle propose un prix tout inclus comprenant consommation et abonnement à prix fixe pendant 2 ans, offre sans engagement et sans frais de résiliation et une facturation mensuelle sur relève réelle.

DIRECTE : -5% sur le prix de l'électricité ou du gaz et -7% sur le gaz et l'électricité si vous prenez les deux.

ESPRIT LIBRE : prix fixe garanti deux ans et assistance dépannage 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

PUR JUS : électricité 100 % renouvelable.

ONLINE : si vous souscrivez par Internet -8% sur le prix de l'électricité ou du gaz et -10% sur le gaz et l'électricité si vous prenez les deux.



**FROID - SURGÉLATION
FERMENTATION CONTRÔLÉE**

CHAUD / FROID

PROLEVAIN



**LE PROLEVAIN
LA MAÎTRISE DES
LEVAINS LIQUIDES
OU SEMI-PÂTEUX**

- Capot plexi pour une parfaite visibilité.
- Outil démontable lavable en machine.
- Accès total à la cuve.
- Régulation MODSYSTEM unique, avec écran couleur. Utilisation aisée et conviviale.
- Vanne étanche pour une évacuation complète du levain.
- Contenance 117 litres, 15 à 80 kg maxi de levain.
- Roulettes avec frein.

2ids.com

ARMOIRE DE FERMENTATION

Utilisation simple
et conviviale

Maîtrise du froid
continu avec dégivrage
automatique

Retour froid en fin de
cycle. 3 programmes
au choix

Écran lisible de loin

Cycle en mode manuel
(chaud/froid)

Fermentation étagée

Réglage précis au
degré près

Différents menus
adaptés à la panification

Régulation MODSYSTEM

- Épaisseur de tôle renforcée
- Revêtement PVC plastifié
- Finition encadrement alu anodisé
- Régulation MODSYSTEM unique et conviviale pour fermentation lente, blocage, froid continu...
- Système de fermeture sans poignée
- Barres de protection
- Charnières haute résistance aux chocs
- Piètement inox réglable

**POSSIBILITÉ DE COULEUR
PERSONNALISÉE**

**N'HÉSITEZ PAS
À NOUS CONSULTER**

présent aux salons
ATP83 - 25-27 octobre - La Crau
GULFOOD - 9-11 novembre - Dubaï
SIRHA - 24-28 janvier - Lyon



**Tél. 01 40 96 99 55
www.bcr.fr**





Dans la perspective de la fin des tarifs réglementés, EDF souhaite accompagner ses clients professionnels dans cette transition et les aider à gérer leur consommation au quotidien pour alléger leur facture.



© EDF CHRISTEL SASSO

EDF : DES CONTRATS D'ÉLECTRICITÉ ADAPTÉS AU MÉTIER DE BOULANGER

QUELLES OFFRES EDF SONT PROPOSÉES AUX PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE ?

« Les boulangers qui ont besoin d'une puissance électrique inférieure ou égale à 36kVA pourront continuer de bénéficier du tarif Bleu au-delà du 31 décembre 2015. Les boulangers qui ont besoin d'une puissance électrique supérieure à 36kVA ne pourront plus bénéficier des tarifs réglementés (tarifs Jaune et Vert) à compter du 1^{er} janvier 2016. Pour professionnels, EDF propose aux clients qui en font la demande des contrats d'électricité qui répondent à leurs caractéristiques de consommation. Les contrats d'électricité en offre de marché ont pour objectif de préserver la compétitivité des professionnels en tenant compte de leurs modes de consommation. Ainsi un professionnel qui consomme davantage d'électricité en heures creuses (la nuit,

le dimanche ou les jours fériés) continuera à avoir accès à un coût d'énergie plus intéressant. Pour les boulangers qui ont plusieurs boulangeries ou points de vente, il sera possible de ne souscrire qu'un seul contrat pour l'ensemble des sites. Les boulangers peuvent choisir la durée de leur contrat avec des solutions comme un contrat d'1 an reconductible qui peut être dénoncé à sa date anniversaire ou lors d'un changement de prix avec préavis, ou bien un contrat d'une durée d'1, 2 ou 3 ans. Les professionnels disposeront également de factures électroniques et d'un bilan annuel inclus ».

ET AUSSI DES CONTRATS DE GAZ ?

« A compter du 1^{er} janvier 2016, les tarifs réglementés de gaz seront supprimés pour les sites consommant plus de 30MWh par an et il faudra avoir souscrit une offre de marché avec le fournisseur de son choix. EDF fournit

déjà du gaz à plus d'un million de clients et dispose d'approvisionnements compétitifs. A prix fixe ou à prix indexé, EDF Entreprises est donc en mesure de proposer à ses clients boulangers des contrats de gaz qui leur simplifient la vie : un seul fournisseur, c'est du temps gagné quand il s'agit de choisir, d'adapter et de gérer ses contrats ».

LA GESTION DES CONTRATS D'ÉNERGIES EST-ELLE POSSIBLE SUR INTERNET ?

« EDF Entreprises facilite la gestion des contrats sur Internet, en permettant de souscrire un nouveau contrat, consulter et payer sa facture, exprimer une demande de modification de son contrat et en suivre l'état d'avancement. Aujourd'hui, 50% des actes de gestion de nos clients (mise en service d'un contrat, modification de puissance souscrite...) sont réalisés sur leur espace client personnalisé sur le

BIOMASSE

L'ÉNERGIE DE DEMAIN

Très **ÉCONOMIQUE**
Très **ÉCOLOGIQUE**
Très **FIABLE**
Très **PUISSANT**

Technologie
brevetée
SANS BRULEUR



TAYSO FRANCE

1175, Montée d'Avignon - 13090 AIX-EN-PROVENCE

06 08 92 99 40 - tayso.france@gmail.com

www.tayso-france.com



site. Ces services sont également disponibles sur une application gratuite pour smartphone ».

EXISTERA-T-IL UN FORFAIT SPÉCIAL BOULANGER ?

« Un forfait n'incite pas à maîtriser les quantités d'énergie consommées, ni à engager des actions pour les réduire notamment aux moments clés où l'on rénove ses locaux et où l'on réinvestit dans des équipements de production, par exemple un four de cuisson moins énergivore ».

EDF GARANTIRA-T-IL SES TARIFS ET UN SERVICE APRÈS-VENTE AUX BOULANGERS ?

« Certains contrats d'énergie proposés sont à prix fixe. Le prix de l'énergie est alors garanti pendant une durée définie, qui peut aller jusqu'à 3 ans. C'est dans la durée

et au plus près des clients, dans leur région, qu'EDF apporte ses services à ses clients entreprises : les équipes locales assurent un véritable service après-vente et peuvent mobiliser toute l'expertise nécessaire pour accompagner les entrepreneurs vers plus de performance dans leur métier et vers plus d'efficacité énergétique. Depuis plusieurs années, afin d'apporter de la tranquillité à ses clients professionnels, EDF a développé une offre de dépannage des installations électriques et/ou de plomberie (consultez le détail des offres Assistance dépannage 2h et Assistance dépannage Express sur le site). Sous 2 heures pour une panne sur son installation électrique intérieure, sous 4 heures pour la plomberie, le client est assuré d'être dépanné par une entreprise compétente. Et cela, c'est important pour les boulangers, 7 jours sur 7, et 24h sur 24 ».

PROPOSEZ-VOUS DES SOLUTIONS POUR RÉALISER DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ?

« Sur le site, les boulangers trouveront en ligne un outil d'auto-évaluation énergétique de leurs consommations, spécifiquement adapté à leur secteur d'activité. Ils peuvent ainsi saisir les spécificités de leur(s) site(s) et obtenir une évaluation de leur performance énergétique. Pour aller plus loin, EDF peut accompagner les professionnels pour identifier des pistes d'économies d'énergie : le Conseil MDE (payant) réalisé par un expert technique d'EDF passe en revue les consommations et évalue les économies d'énergie possibles, avec ou sans travaux. Illustrant cette volonté dans leur recherche de performance énergétique, EDF et la Maison de la boulangerie Rhône et Loire ont lancé ensemble en 2014 un programme d'économies d'énergie.

Quelques fabricants vous informent...

TAYSO 100% Biomasse

LA BIOMASSE EST UNE ÉNERGIE NON FOSSILE

Notre planète regorge de différentes sources d'énergie naturelle renouvelable. Tayso a développé, depuis maintenant treize ans, une gamme de fours exclusivement étudiée pour fonctionner avec la biomasse. Voici quelques exemples de biomasse pou-

vant alimenter les fours de la marque Tayso : les noyaux d'olive, les coques d'amande, les coques de noix, les granules de bois, la miscanthus, etc. Les avantages de cette nouvelle énergie dans le domaine de la boulangerie sont multiples : pas de tarif réglementé, pas d'abonnement ; de plus, elle

représente une solution écologique mais aussi se révèle très avantageuse financièrement puisqu'elle permet de faire 40% à 60% d'économies par rapport aux énergies fossiles. Cette nouvelle énergie convient à de nombreux boulangers et fait de plus en plus d'adeptes.



Les avantages de cette nouvelle énergie dans le domaine de la boulangerie sont multiples : pas de tarif réglementé, pas d'abonnement ; de plus, elle représente une solution écologique mais aussi se révèle très avantageuse financièrement...



KITCHEN BOX®

Spécialiste de la gestion des entreprises de restauration, Safexis lance la Kitchen box®, une innovation technique capable de contrôler à distance les consommations d'énergie des équipements de votre labo mais aussi toute une gamme d'équipements associés. Ce nouvel outil est en mesure d'établir un reporting précis de vos consommations d'énergie. Il met également en relief les éventuelles anomalies. Jusqu'ici, contrôler les consommations, fluide par fluide (eau, gaz, électricité) d'un fournil, d'un laboratoire de pâtisserie, d'une cuisine relevait du véritable challenge... Difficile aussi pour le chef d'entreprise de bien comprendre comment son personnel utilise le matériel et à quoi correspond l'entretien. Au final, cet appareil permet donc de réaliser des économies d'énergie. Avec la Kitchen box®, le boulanger-pâtissier est capable d'identifier précisément les zones énergivores et peut être averti en temps réel d'une ou plusieurs consommations anormales ! Il peut alors mettre en place des procédures pour piloter ses consommations (plan d'allumage des appareils), les nettoyages à entreprendre ou à planifier (conduits, hottes) et il peut également optimiser la maintenance de ses équipements.

Fabriqués en Italie
Comme les FERRARI !



accessoires livrés avec
tous les modèles



kit four complet



nouveau design exclusivité CS CONCEPT

Aspirateurs SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE
livrés avec accessoires (kit four en option) - existe avec 2 ou 3 moteurs
aspire même à 250°C !

- CS63 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg) : **699 €HT** avec kit four / ou **489 €HT** sans kit four.

- CS60 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg) : **599 €HT** avec kit four / ou **399 €HT** sans kit four.



FRAIS DE LIVRAISON GRATUITS

OFFRE SPÉCIALE
DU 10/10/2014 AU 10/11/2014

CS-CONCEPT



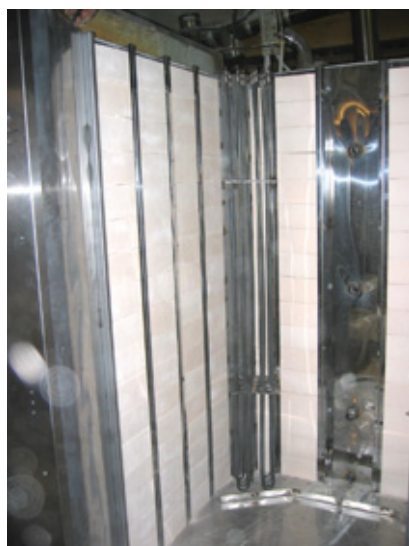
Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr / **www.csconcept.fr**
22 rue des moulissards BP 81 21240 TALANT - (Dijon)

Quelques fabricants vous informent...

Fours Guyon

FOND DE CUISSON MAÎTRISE ET ÉCONOMIE NOTOIRE

De génération en génération depuis 150 ans, la société française Guyon perfectionne son savoir-faire. Aujourd'hui, les fours Guyon permettent aux boulangers et pâtisseries d'exprimer leur talent. « *Notre mission : réaliser un fond de cuisson statique, très économique et pratique d'utilisation. Le secret pour y arriver, l'accumulation de chaleur* ». Les composants nobles et solides des équipements Guyon sont : le tout inox, un appareil à buée en fonte, le chemisage voute et sole en carrelage réfractaire et dalles en grès des Vosges pour les fours à sole, le chemisage en briques réfractaires pour les fours rotatifs et l'économiseur d'énergie. « *Nos fours répondent au choix de nos clients selon 4 critères : un fond de cuisson uniforme et constant, une économie pour toutes les énergies utilisées, un four de préférence Français et un minimum de SAV. Par exemple, notre four rotatif électrique BVT 144 E offre un fond de cuisson qui convient aux artisans les plus exigeants. Il possède une capacité de 144 baguettes similaire à celle du four sole de 7,60m² de surface de*

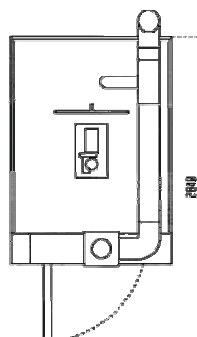
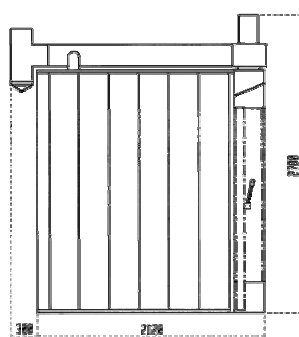
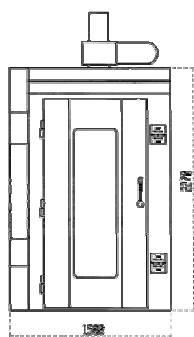


cuisson. De faible encombrement, ce four électrique est équipé de 3 turbines pales d'avion pour une chaleur uniforme et statique. Son poids : plus de 2 tonnes avec plus de 500kg de briques réfractaires et un économiseur d'énergie ».

Économiseur d'énergie

Avec l'économiseur d'énergie, vous n'enfournez pas au-delà de 3 minutes après l'obtention de la température de cuisson. L'économiseur d'énergie

arrête la consommation du four et vous le retrouvez 2 heures après avec uniquement une déperdition de 20°C sur une base de cuisson de 210°. Le maintien en température représente sur 2 heures 18,06 kw, le maintien en température avec économiseur représente sur 2 heures 2.28kw avec une remontée en température n'excédant pas 3-5 minutes ! Par ailleurs la performance globale des fours électriques à accumulation de chaleur douce et modulable met en évidence l'avantage du four électrique en analyse thermique pure. L'économiseur permettra 0.292kw d'économie par kg de farine, soit une économie de 38% ; la déperdition en maintien de température n'excédant pas 15% de la consommation alors que sans économiseur cette dernière représente plus de 45% ! Quel que soit le type de four Guyon, le fond de cuisson réfractaire et à accumulation est adapté à tous les types de pains et permet avec un économiseur une diminution de la consommation énergétique d'au moins 30% dans tous les modes et fréquences d'utilisations.



Four rotatif 144 Electrique.
Modèle BVT 144 E.



JAC

Pro+

Un groupe automatique
compact et performant

Offre Spéciale
Profitez-en
jusqu'au
15 novembre
2014

- Encombrement minimum
- Ergonomie et productivité
- Carrosserie en inox pour hygiène+++
- Tapis de sortie rétractable
- Panneau de commandes centralisé
- Bouleuse horizontale

Contactez-nous! 03 25 86 00 20

www.jac-machines.com

Fours Fringand

MODELEC VERSION 2



Constructeur 100% français, Fringand propose 4 modèles de fours particulièrement économiques en matière d'énergie : Optima, Optima bi-énergie, Topelec et Modelec version 2. Pour répondre aux rythmes de production de votre boulangerie tout en garantissant une qualité de cuisson, la société Fringand a doté son four Modelec version 2 de vraies dalles en ciment réfractaire (20mm d'épaisseur) pour assurer un bon fond de cuisson, ainsi que des résistances blindées en inox de 14mm de diamètre en sole et en voûte garantissant une diffusion de chaleur très homogène. La production de buée est assurée dans chaque chambre de cuisson pour les fours 1 et 2 voies (largeur 60, 75, 90, 120 et 150). Pour les fours 3 voies (largeur 180 ou 225), en plus d'un appareil à buée en inox par chambre de cuisson, Fringand a rajouté un appareil à buée complémentaire pour chaque étage situé sous le four avec une injection de buée à l'arrière de la chambre. Trois types de commandes sont proposés : un tableau de commande comprenant une commande électromécanique manuelle, un tableau de commande tactile manuelle ou un tableau de commande tactile 99 programmes de cuisson.

Quelques fabricants vous informent...

Fours Rational

ALAIN CHARTIER À VANNES



MOF glacier 2000 et champion du monde de la glace 2003, Alain Chartier approvisionne ses 5 boutiques situées dans le Morbihan depuis son atelier de production à Vannes. « Le four SelfCookingCenter® de Rational est un élément indispensable de notre partie cuisson. Il y a en effet des éléments cuits dans presque toutes nos préparations, que ce soit les

Alain Chartier cuit tous ses parfums de macarons (caramel fleur de sel, framboise, cassis-violette, kouign amann, etc) dans le SelfCookingCenter®.

biscuits eux-mêmes, la pâte à choux, les crumbles, les meringues ». Sélectionné initialement pour la réalisation des macarons (7 000 pièces/jour) et pâtes à choux, ce four a immédiatement convaincu le chef pâtissier par sa

régularité de cuisson et l'uniformité de chauffe de l'enceinte, permettant de réaliser de pleines charges de biscuits parfaitement cuits. « La régularité des cuissons garantie par mon four m'offre la sérénité dans mon travail. Le paramètre de cuisson est stable. Je peux me concentrer sur la création », explique Alain Chartier. En termes d'économies, le professionnel souligne également la réduction des pertes de matières premières grâce à la précision des cuissons ainsi qu'un nettoyage simple, rapide et économique, grâce à l'intelligence du CareControl. Son prochain challenge sera l'exploration des nombreuses applications mixtes offertes par le matériel, afin d'élargir et optimiser l'utilisation du four.



Pérennité et performance pour vos fournils :
OPTEZ POUR LA GAMME ANTICALCAIRE BESTMAX

Le N°1 européen
 du traitement de l'eau
 vous garantit :

- La **protection**
des cannes à buées
- Des frais
d'entretien
réduits
- Une cuisson
optimale
du pain

BWT
 water + more

www.bwt-wam.com
 103 rue Charles Michels 93206 ST DENIS CEDEX
 Tel : 01 49 22 27 20 - Fax : 01 64 77 25 03
 Mail : williams.serra@bwt.fr



Articles disponibles
en stock



Expédition
en 24 heures



Garantie
meilleur prix



Paiement
100% sécurisé



5%
de réduction
sur tout le site pour les
100 premières commandes
avec le code
BMP10*

*commandes d'un montant minimum de 500 € HT.

TOUTES VOS PIÈCES SONT ICI >>> www.keva-pieces.com - 7J / 7 & 24H / 24

CONTACTEZ-NOUS : 01 42 02 34 34

POLIN

La société Polin est très impliquée dans la gestion des énergies dans le fournil du boulanger. Son dernier four à soles tubes vapeur Synchron permet de cuire sur 3 étages avec des granulés de bois pour les grosses cuissons, alors que le four est équipé avec un dernier étage électrique permettant à celui-ci de moduler ses cuissons. En France, l'énergie la plus répandue ces dernières années est l'électricité, car elle permet d'alimenter des fours à soles avec des étages totalement indépendants les uns des autres. Polin grâce à ses résistances céramiques sur ses fours à soles permet au boulanger de retrouver une cuisson douce et la masse qu'il avait sur ses fours à combustion. Mais ces fours électriques sont également équipés d'un économiseur de puissance qui s'occupe de répartir la puissance à chaque point d'utilisation (chambres et appareil à buée). Polin dispose également d'un appareil extérieur au four pouvant être installé dans le fournil, le computer de gestion de puissance, qui contrôle en automatique les flux d'énergie et met à disposition du four à tout moment la puissance disponible. Ces différents appareils d'économie d'énergie permettent notamment une installation inférieure aux puissances nominales des fours, pour par exemple de ne pas passer sur un tarif jaune. « *Premier fabricant italien, Polin est très sensible au coût de l'énergie dans le fournil car il faut savoir qu'en Italie certaines énergies sont 30% plus chères qu'en France. Des cheminées motorisées sont équipées sur certains fours et la récupération de chaleur est notre prochain défi* ».

**Modèle
Electrodrago.**



RÉSULTATS

75 / PARIS **Meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP 2014**

La finale nationale du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a eu lieu à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Sylvain Rémy de l'INBP de Rouen remporte le trophée devant Alexis Pottier de l'école Ferrandi de Paris et Clément Lebarillec de l'école Saint-Michel de Priziac. 20 candidats sont venus de toute la France dont un de l'île de la Réunion. Placé sous la direction de Yann Tabourel, MOF 2007, le jury était composé de Régis Ferey, chef pâtissier de l'Elysée et coach de l'équipe de France pour le Mondial des Arts Sucrés 2014, Christophe Cressent Meilleur Ouvrier de France 2000, artisan boulanger à Rouen et Mickaël Chesnouard, Meilleur Ouvrier de France 2011, formateur en boulangerie à la minoterie Girardeau. Le lauréat a remporté un stage de formation professionnelle à l'Institut de l'Association National de Boulangerie Pâtisserie à Rouen de 3 jours, animé par un MOF.



95 / VAL d'OISE **Meilleure Baguette de Tradition**



Chef d'entreprise : 1^{er} Ali Bumadfah (Le moulin du lac à Enghien-les-Bains), 2^e Christophe Rouget à Beaumont-sur-Oise et 3^e Abdelouahab Chaabaoui (La fournée d'Inès à Soisy-sous-Montmorency).

Salarié : 1^{er} Fabien Philippe chez M.Valadon à Pontoise, 2^e Antoine Lemoine chez M.Degrolard à Taverny et 3^e Mohamed Taliouine chez Jérémy Taguemount à Nesles-la-Vallée.

Apprenti : Christian Chaussois chez M.Degrolard à Taverny, 2^e Christophe Delporte chez M.Rouget à Beaumont-sur-Oise et 3^e Tristan Le Gaudu chez M.Rouget à Beaumont-sur-Oise.

À VENIR

ILE-DE-FRANCE

Tarte aux pommes Francilienne

Jeudi 23 octobre et remise des prix le 24 octobre à la chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries de Paris, 7 quai d'Anjou à Paris 4^e.

Baguette de Tradition du Val-de-Marne

Jeudi 6 novembre et remise de prix à la Chambre de métiers et de l'artisanat du Val-de-Marne.

Galette aux amandes

Mardi 6 janvier 2015 et remise des prix le mercredi 7 janvier à Paris.

44 / LOIRE-ATLANTIQUE

Trophées du conseil et de la vente

La finale de la 5^e édition du concours « Trophées des talents du conseil et de la vente » en boulangerie-pâtisserie aura lieu le jeudi 27 novembre au Cifam de Sainte-Luce sur Loire. Ouvert aux jeunes de 16 à 26 ans, ce concours permet d'encourager les candidats à développer leurs compétences à la vente et au conseil en boulangerie-pâtisserie. Pour participer, les jeunes doivent avoir obtenu un diplôme de niveau V dans le domaine de la vente en juin de l'année 2014 ou être employés en qualité de vendeur ou vendeuse en boulangerie (code NAF 1071C) ou poursuivre une formation dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, ou préparer le CQP vendeur vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie. Les frais de déplacement et d'hébergement sont pris en charge pour un candidat et un accompagnateur.

Miam! goûter les p'tits pains de France!

Avec votre meunier **Petits Moulins de France**,
entrez dans la **Galaxie Weiss :**

Petits Moulins de France

Une promotion réservée aux artisans boulangers clients de Petits Moulins de France, participant à l'opération «Miam ! Les p'tits pains de France au goûter».

Les Sublimes sont des pépites de chocolat 55 % de cacao créées par Weiss pour la boulangerie artisanale.

Contactez votre meunier PMF,
il vous donnera accès à cette offre exclusive.

Du 01/11/2014 au 15/12/2014 participez à l'opération «Miam ! Les p'tits pains de France au goûter». Vos clients vont fondre pour les chocolats Weiss, l'I.G.P Emmental de Savoie et l'A.O.P Tome des Bauges)

Jeu gratuit sans obligation d'achat - règlement complet sur www.petitsmoulinsdefrance.fr

les Fromages de Savoie

3 seaux de 12 kg
de Sublimes de Weiss
achetés

= 10 kg
de chocolat de couverture
Galaxie 67 % offert !

Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1888
FRANCE

E ntreprise Petits Moulins de France

Une assemblée générale sucrée salée !

Le 18 septembre s'est déroulée à la Grande Motte l'assemblée générale de Petits Moulins de France, en présence de deux MOF membres des Ambassadeurs du Pain, Amandio Pimenta et Sylvain Herviaux, et de Régis Bouet, maître chocolatier de la chocolaterie Weiss. Le groupement de 70 meuniers indépendants a dressé un bilan annuel et ouvert des perspectives.

Il aura été largement question de reconquérir des parts de marché perdues par la boulangerie artisanale et donc par la petite meunerie. Le goûter, thématique de l'action d'automne, fait partie de cette reconquête. « Avec nos partenaires, nous offrons aux boulangers et à nos adhérents la possibilité de retrouver ces parts de marché » explique Serge Reynard, Président de PMF. « Miam, les petits pains de France est la traduction de la philosophie de PMF. Elle consiste à mettre en avant la boulangerie artisanale afin de lui permettre, par un raisonnement collectif des meuniers et des boulangers, d'exister et

de se réaliser individuellement sur le terrain. L'indépendance est au rendez-vous. »

Partenaires de cœur et de sens

L'A.O.P Tome des Bauges et l'I.G.P Emmental de Savoie constitueront la part salée du goûter alors que les sublimes de Weiss, pépites de chocolat développées exclusivement pour la boulangerie artisanale apporteront la note sucrée. De nombreux lots sont à gagner, des voyages en Savoie et des boîtes goûter tout chocolat annoncés par des supports de communication. Pour l'occasion, Sylvain Herviaux a imaginé des recettes basées sur le partage.

À noter que sur le site www.petitsmoulinsdefrance.fr, les boulangers peuvent gagner jusqu'au 1^{er} novembre 500kg de sublimes de Weiss !

La galaxie chocolat, par Weiss...

En exclusivité et jusqu'au 31 décembre 2014, les boulangers clients de moulins PMF et participant à l'opération « goûter » pourront bénéficier pour l'achat de 3 seaux de sublimes de Weiss, de 10kg de chocolat de couverture Galaxie 67% offerts ! Renseignez-vous auprès de votre moulin.

Maison Bravo

ANNÉE DES GRANDES NOUVEAUTÉS !

La nouvelle Trittico Exécutive EVO combine tous les points forts de la gamme classique Trittico Exécutive et les innovations toujours plus pointues. Cette nouvelle série EVO se place dans la gamme supérieure de la marque, répondant et satisfaisant ainsi les pâtisseries, boulangers et chocolatiers les plus exigeants dans plus de 100 pays dans le monde. Rencontre avec Dominique Fieurgant directeur du marketing et chef pâtissier, qui – depuis 30 ans – anime le monde « Trittico » en France et dans tous les pays francophones.

DANS QUELLE DIRECTION ÉVOLUE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE?

Dominique Fieurgant : Je pense que la pâtisserie a beaucoup évolué au cours des cinq dernières années. Les grandes écoles de formation, l'impulsion puissante de la Coupe du Monde, les innovations stylistiques des chefs étoilés et les récents programmes d'émissions télévisées comme « *Qui sera, le prochain grand pâtissier ?* », ont contribué à élever le niveau de qualité et surtout ont augmenté les attentes des consommateurs

français (parmi les plus exigeantes au monde)... en un seul mot : professionnalisme!

QUELLE EST LA STRATÉGIE DE BRAVO POUR FAIRE FACE À CES NOUVEAUX DÉFIS ?

D.F. : Bravo a décidé d'augmenter le potentiel d'une machine déjà puissante comme le Trittico Exécutive. Après près de trois ans de recherche et d'expérimentation, nous sommes arrivés à la version EVO, un bijou de technologie pour répondre aux besoins les plus sophistiqués ...

FABRICATION 100% FRANÇAISE

CATALOGUE complet sur www.vannerie.com

Réf : 391.60
L. 60 x 40

Réf : 410.65C
L. 70 cm

Réf : 180.45
45x24x15x50

Réf : 816

VANNERIE DE VILLAINES
Société coopérative agricole de vannerie
1 rue de la Chenelière 37190 VILLAINES-LES-ROCHERS
Tél : 02 47 45 43 03 fax : 02 47 45 27 48
E-mail : info@vannerie.com www.vannerie.com

Rendez-vous

Nous avons réservé deux dates à ne surtout pas manquer, pour tester le nouveau joyau de Bravo : mercredi 5 novembre prochain à Grigny et mercredi 19 novembre à Bordeaux.

Événements au cours desquels Christophe Adam sera présent. Nous vous y attendons !

PARFOIS, VOUS AVEZ LA RÉPUTATION DE PROPOSER UN PRODUIT « D'ÉLITE », CONÇU UNIQUEMENT POUR DES SUPER-PROFESSIONNELS...

D.F. : ... je dois vous arrêter, parce que vous me donnez la chance de dissiper ce « mythe », crée par la concurrence; le « trittico » est né comme une machine qui propose un modèle de production visant à simplifier les complexités de notre profession. Le «trittico» EVO poursuit cette philosophie à 100%. De plus, en achetant une Evo Trittico Exécutive le professionnel reçoit une formation de deux jours qui lui permettra de maîtriser à 100% les fonctionnalités de la machine, et développer avec le formateur des recettes personnalisées. Ce service est proposé par Bravo France depuis plus de 15 ans.

POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER CE QUI EST RÉELLEMENT NOVATEUR DANS CE NOUVEL EXÉCUTIF EVO TRITTIICO ?

D.F. : avec la version Evo, en plus de satisfaire aux fonctions habituelles de la version Executive, nous nous concentrons sur les nouveaux programmes tels que la Pâte à choux, crème glacée selon la tradition française ; mais, la plupart du temps, nous introduisons toute une gamme d'options liées au « mixer » qui permettra aux professionnels d'expérimenter des niveaux de qualité jamais atteints en termes d'émulsion notamment pour la Crème Citron, Ganache et Crème Pâtissière. En un mot, nous serons le partenaire unique des chefs étoilés ainsi que des pâtisseries- confiseurs le plus ambitieux, qui ont tellement de choses à dire et qui nous ont fait confiance tout au long de ces 15 dernières années. Cette nouvelle gamme des Trittico EVO leur est destinée.

BRVO

Appel Professionnels
À TOUS LES
QUI AIMENT LA **Qualité**

Paquet Noël 2014
Enrobeuse K24 Premium Gold avec Tapis EVO

OFFRE EXCEPTIONNELLE*
~~21700 €~~
15490 €

Informations au 01 69 43 50 50

* Offre limitée dans les départements des distributeurs participants



Spécial fête fin d'année 2014

Les 3 prochains Trittico® Club de BRAVO France

le MERCREDI 05/11/2014
14h à Grigny
avec Christophe Adam

le JEUDI 13/11/2014
14h à Rennes
Centre Culinaire Contemporain
8, rue Jules Maillard de la Gourmerie
Rennes Atalante Champeaux
avec MOF Bruno Le Derf

le MERCREDI 19/11/2014
14h à Bordeaux
Hotel Pullman Bordeaux
Avenue Jean Gabriel Domergue - 33300 Bordeaux Le Lac
avec Christophe Adam

Places disponibles : 75 (inscrivez-vous rapidement)
RDV Téléphonique requis : 01 69 43 50 50






Pour un conseil professionnel et adapté à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter :
BRAVO France - 13, rue J.J. Rousseau - 91350 Grigny - Tél. : 01 69 43 50 50
info@bravofrance.fr - <http://www.bravofrance.fr>

PÂTISSERIE

Donut Simpson™

CSM France propose le donut Simpson™ Pink Glazed à l'occasion des 25 ans de la série.

Avec son look fun et son bon goût de fraise, cette pâtisserie américaine s'inscrit dans la tendance actuelle. Elaboré à partir d'ingrédients sélectionnés, le donut est doté d'une texture moelleuse et aérée. Sans conservateur, sans colorant artificiel, sans matière grasse hydrogénée, il est décoré de vermicelles de sucre multicolores sur un glaçage rose au goût fraise. Ce produit est conditionné en carton de 4 plateaux de 12 pièces filmées individuellement. Décongélation 1 heure à température ambiante. Une affiche et des étiquettes prix sont fournies pour déclencher des achats d'impulsion auprès des jeunes.

© CSM FRANCE & 2010 TWENTIETH CENTURY FOX FILM CORPORATION



Petits fours Traiteur de Paris propose un plateau de 48 bouchées sucrées et festives. Cette jolie gamme de petits fours est fabriquée selon des recettes gourmandes (cheesecake, cranberries, chocolat orange, chocolat fruits rouges) et des formes et textures variées (base crumble, tartelette chocolat, financiers, macarons). Les finitions manuelles effectuées dans l'atelier de La Guerche de Bretagne, apportent à l'ensemble un visuel à la fois séduisant et très qualitatif. Les petits fours sont garantis sans colorant, sans conservateur et sans exhausteur de goût.

TRAÎTEUR Crumbles salés

Fabricant de produits prêts-à-garnir pour les professionnels de la restauration, Pidy Gourmet lance une nouvelle gamme de crumbles salés avec 4 références : fines herbes, bacon, cheddar et Parmesan. Ces 4 produits permettent de réaliser des crumbles salés en un tour de main ! Tartelettes et mini bouchées peuvent être saupoudrées également avec ces chapelures qui donnent texture et goût. Le Parmesan est préparé avec du lait de vache certifié AOP. Les crumbles sont conditionnés dans un flacon refermable simple à utiliser et offrant une parfaite conservation.



MDGN DIFFUSION

Batteurs fiables et robustes pour toutes vos productions

RSF 8 litres
790,00 €ht

RSF 20 litres
avec équipement 10 litres
3 200,00 €ht

RSF 40 litres
avec équipement 20 litres
6 000,00 €ht

MDGN DIFFUSION 4 rue des Tisserands 72610 ARÇONNAY
e-mail : contact@logram.fr

N°Azur 0 810 588 108

PRODUITS DE REVENTE

Tablettes chocolat

Le chocolatier suisse lance deux nouvelles tablettes au chocolat noir dans la gamme Excellence : Eclats de pistache grillées à la pointe de sel et Graines de sésame craquantes grillées.



**Tout un univers
pour le magasin**



Vitrine EASY

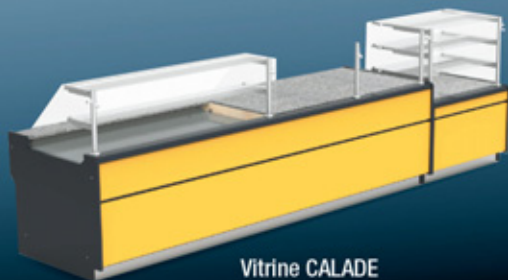


Vitrine QUADRO



Vitrine DOURO

2nd.com



Vitrine CALADE

**Nouveaux
Décors**



Vitrine KUBO

Tél. 04 74 65 91 05 - e-mail : commercial@isotech.fr

Interrogez-nous pour connaître notre installateur le plus proche.



présent au SIRHA
du 24 au 28 janvier 2015
HALL 4 - G144
LYON - EUREXPO

Consultez notre catalogue 2014 en ligne sur www.isotech.fr

PETIT MATERIEL **Mini entonnoir**



Le mini-entonnoir à piston automatique Kwik De Buyer permet, en un tour de main, de monter ses verrines, d'arroser un moelleux de sauce anglaise, d'agrémenter un plat d'un coulis, de décorer un dessert, remplir de petites quiches, garnir des tartelettes, doser l'alcool pour des granités, etc. Il peut contenir jusqu'à 0,8 litre. Doté d'une buse de 7mm de diamètre utilisable pour plusieurs préparations, elle intègre un système innovant pour ajuster le débit à la taille du récipient : tubes, verrines, mises en bouche, cuillères, mini-bocaux. Plus la pression

manuelle est forte, plus le débit est important. L'appareil se manipule aisément pour un confort optimal ! Sa poignée polyamide ergonomique assure une prise en main facile et une manipulation aisée. En acier inoxydable, il est fourni avec un support en inox. Revêtu de patins en silicone antidérapants, il reste stable sur le plan de travail. Pour optimiser son rangement, le socle s'inverse et se place autour du cône. Pratique et hygiénique, l'entonnoir se nettoie au lave-vaisselle. Ce mini-entonnoir se décline en noir, vert, orange, rouge et fuchsia.

BOULANGERIE



Levure

La commission européenne a autorisé la mise sur le marché

de la levure de boulanger riche en vitamine D de la société Lallemand. Cette nouvelle levure source végétarienne naturelle devrait apporter vitamine D à l'organisme. D'après une enquête conduite dans 9 pays européens, une majorité des consommateurs européens (84%) est convaincue que la vitamine D joue un rôle important pour leur santé. Le bénéfice santé que les consommateurs associent le plus est la prévention de l'ostéoporose et les risques de fracture. La vitamine D est associée à des aliments tels que l'huile de foie de morue (41%), le saumon (38%) et le lait (34%).

Frédéric Lalos, MOF Boulanger

« LE BON PAIN EST L'UN DES SEULS PRODUITS DE LUXE QUE TOUT LE MONDE PEUT S'ACHETER »



Meilleur Ouvrier de France boulanger 1997, Frédéric Lalos a fondé les boulangeries « Le Quartier du Pain » à Paris. Aujourd'hui, ce professionnel reconnu possède 6 boutiques dont la dernière a été inaugurée 22 rue des Belles feuilles à Paris 16e en 2012.

DANS VOS BOULANGERIES TOUT EST-IL FAIT-MAISON ?

« Il n'y a que deux produits que je ne fais pas sur place : les macarons et les cannelés bordelais. Mais pour les produits de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie, tout est fait ici ! »

EST-CE UN ARGUMENT DE VENTE ?

« C'est pour moi tellement évident que je ne le fais pas savoir suffisamment. Faire soi-même et faire du bon, c'est l'essence de ce métier. Au-delà de la qualité, le fait maison, c'est aussi l'autonomie. Quoiqu'il arrive, on est autonome dans sa production. Le coût des salariés et la difficulté de recruter font que le non fait-maison est une

tentation forte. Fabriquer du fait-maison n'a pas de répercussion sur les prix. Nous sommes sur des produits quotidiens, que le client doit pouvoir acheter tous les jours. De plus, le croissant ou la baguette sont des produits qui ont un référentiel fort : n'importe qui sait combien ça coûte ».

AVEZ-VOUS ENREGISTRÉ UNE DEMANDE DE « FAIT-MAISON » ?

« Je note un vrai retour sur le bon pain. Le bon pain est encore l'un des seuls produits de luxe que tout le monde peut s'acheter et qui reste accessible. Après, comme pour beaucoup de personnes, les fins de mois se jouent à moins de 50 euros. Il faut aussi faire attention au prix sur les produits comme le pain qu'on achète tous les jours ».



Le Longuet une spécialité à base de levain de sarasin séché ➡





PROMOTION EXCEPTIONNELLE SUR 4 MODÈLES*

pour toute commande à partir du 1^{er} octobre 2014 et livraison avant le 20 décembre 2014

* Nous consulter pour connaître les détails de l'offre






Renseignements : Frédéric Ménini **06 22 63 14 40** / Jean Sechet **06 07 36 76 77**



RESSENTEZ-VOUS LA CRISE DANS VOTRE PROFESSION ?

« Oui. Dans les quantités par exemple la galette des Rois de cette année s'est vendue beaucoup plus en quatre parts qu'en six parts. La qualité est toujours autant recherchée, donc on réduit les portions ».

COMMENT INNOVEZ-VOUS DANS VOS BOUTIQUES ?

« Tous les mois, nous proposons un nouveau pain. Tous les deux mois, une nouvelle viennoiserie et tous les trois mois une nouvelle quiche ou un nouveau sandwich. Nos gammes évoluent et c'est d'ailleurs le propre de la tendance fait maison : le changement, la créativité, qui va attiser la curiosité des gens ».

POURQUOI AVEZ-VOUS UN PARTENARIAT AVEC UN INDUSTRIEL DE LA BOULANGERIE ?

« Je veux que le pain soit bon partout. Qu'on soit dans l'avion, au restaurant ou à l'étranger, il n'y a pas toujours la possibilité pour le restaurateur ou l'entreprise de se procurer un pain de qualité. Or, ce type de partenariat est là pour pallier cette demande. Je milite pour la qualité

du pain français en France et partout dans le monde. Le pain est un élément essentiel de la gastronomie de notre pays et ce partenariat apporte sa pierre au rayonnement de la gastronomie française ».

EST-CE QU'IL FAUT ALLER PLUS LOIN DANS LABEL D'ARTISAN BOULANGER ?

« Ce label ne concerne que le pain mais on pourrait aussi l'étendre à la viennoiserie par exemple. Et souhaiter que certains produits ne puissent pas sortir avant une certaine date, comme la galette des Rois : bientôt elle sera disponible fin novembre, ça n'a pas de sens ! ».

DE QUOI SOUFFRE LA PROFESSION AUJOURD'HUI ?

« Nous avons un gros problème de main d'œuvre. D'abord, il est difficile de trouver du personnel qualifié qui s'adapte à votre entreprise et ensuite il est compliqué de le garder. Nous faisons des métiers durs, avec des horaires difficiles et il faut des gens passionnés, qui ont le plaisir de fabriquer des vrais produits. Or, les charges sur le personnel, et la rigidité du cadre législatif sur les horaires notamment ne nous aident pas. C'est pourquoi la contrainte économique dirige souvent les choix des boulangers à ne plus faire eux-mêmes leurs viennoiseries et leurs pâtisseries ».

QUE FAUT-IL FAIRE POUR SUSCITER DES VOCATIONS ?

« Il faut dire et redire au grand public que nous faisons un métier formidable, qui embauche immédiatement et où il y a de l'emploi, quel que soit le niveau de qualification. C'est une profession où l'on aime les produits que l'on fabrique et où, si l'on travaille dur, on devient son propre patron et on réussit financièrement. Quel métier peut garantir cela aujourd'hui ? ».

Jean-Pierre Deloron

Source : Le livre blanc du Fait-Maison de l'agence Mediapolitain.

FLORENSUC PRÉPARE NOËL



Fabricant généraliste de décors pour artisans pâtisseries et boulangers, Florensuc vous propose son nouveau catalogue Noël 2014.

DU CHOCOLAT : une hache et sa scie de grande taille (190x68, 180x90 mm). Un seul décor suffit, effet garanti ! Une bûche feuille de houx sur chocolat blanc (plaquette joyeux Noël, boules 3D, mini feuille de houx, embout). Un kit bûche sur un blister, une seule référence à commander. Un assortiment de 10 mini décors chocolat au lait.

DU SUCRE avec des figurines en glace royale et Jelly. Des décors imprimés en papier sucré alimentaire prédécoupé. Emporte-pièces pour biscuits. Des mini perles colorées 4mm (nacrées, roses et assorties) conditionnées en mini-pots de 25g.

DU PLASTIQUE : des boules 3D et paquets cadeaux fantaisie.

DE L'AZYME : un kit bûche Rennes avec son traîneau. Un kit paquet cadeau simple d'utilisation et rendu garanti. Idéal sur des entremets glacés ou nappés. Un assortiment de décors de Noël à positionner sur des biscuits, pièces en chocolat ou entremets.



Palatinose™ de Beneo améliore le glaçage

La société Beneo a démontré que l'on pouvait améliorer de manière significative la durée de conservation et la qualité d'ensemble des beignets frais en remplaçant partiellement le saccharose dans les glaçages par le glucide fonctionnel Palatinose™. Cet ingrédient permet une durée de conservation prolongée due à sa capacité remarquable de contrôler l'activité de l'eau et la migration de l'humidité dans les beignets frais emballés. Le glaçage reste ainsi transparent et même pendant une durée de conservation prolongée. Grâce à la faible hygroscopicité du Palatinose™, il ne colle pas à l'emballage. Celui-ci apporte aussi un goût sucré plus agréable aux beignets frais emballés que le saccharose seul. Les essais ont aussi prouvé que la transparence du glaçage des beignets congelés emballés reste parfaite tout au long du processus de congélation et également après la décongélation.

AB | MAURI

Levures et ingrédients



La Parisienne
Dernier siècle

Royale®

EXTRA

6b



mauripan

La Pétrissée®

Savour Mix® Le Gavroche

Fermiline®

Matin Clair® Tourneline®

Panko®



et tout un monde se lève

www.abmauri.fr Tél : 04 78 62 32 43

Artisanales de Chartres



Du 10 au 13 octobre, rendez-vous aux Artisanales de Chartres ! Cet événement national tourné vers l'emploi et la formation, sera l'occasion de rencontres et de débats entre professionnels de l'artisanat de toute la France. Vous découvrirez les stands des CFA

notamment dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie où exposants et

apprentis auront pour mission d'informer le public sur les débouchés et les offres d'emploi propres à leurs secteurs d'activité. Elèves et formateurs des établissements présents réaliseront à tour de rôle des démonstrations : réalisations de viennoiseries et pâtisseries, décors en boulangerie (travail de la pâte à pain). Les visiteurs pourront participer à quelques petits ateliers proposés pendant les 4 jours : atelier travail de la pâte morte, démonstrations de trempage de chocolat, réalisation de sucettes en pâte d'amande, petits fours ou viennoiseries.



Metro Group fête son 50^e anniversaire

Créé en 1964, le groupe Metro fête ses 50 ans en 2014 ! Ayant misé sur le territoire français depuis 1971, Metro Cash & Carry est installé en France avec son premier entrepôt à Villeneuve-la-Garenne en région parisienne. Cet anniversaire sera l'occasion de profiter de promotions (2000 offres de prix produits), de cadeaux et d'offres exclusives dans les 93 entrepôts de l'enseigne.

BOULANGER PÂTISSIER SNACKING

Problème de **main d'œuvre** ? Problème d'irrégularité ?
Vous recherchez la précision, le **gain de temps**,
un **retour sur investissement** rapide ?

CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE !



NOUVEAU

Mini doseuse ELF
dosage multi-produits
au pistolet, injection.



NOUVEAU

dresseuse
ALIMAT MINI PLUS COUPE-FIL
la plus petite du marché
pâtes molles / pâtes dures :
cookies, sablés...

Et également

- d'autres dresseuses-pocheuses
- machines à napper
- doseuses multiproduits
- fonceuses tartelettes / tartes / quiches
- garnisseuses pâte à chou
- rotatives à biscuits
- turbo-cuiseurs
- diviseuses-bouleuses
- nettoyeuses à plaques



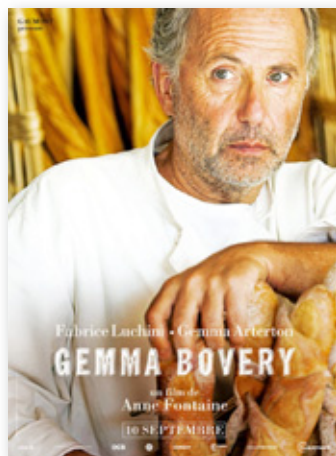
NOUVEAU

JUNIOR MINI
petite machine
à napper
aspiration directe
du nappage.

ALimat
Tremblay

80 rue Henri Farman 93297 TREMBLAY EN FRANCE
Tél. (33) 01 41 51 17 17 Fax (33) 01 41 51 17 10
e-mail : infos@alimat-tremblay.fr www.alimat-tremblay.fr

LA MINOTERIE FOREST PARTENAIRE DU FILM GEMMA



BOVERY

En 2013, la société Gaumont a proposé à la minoterie Forest de mettre en avant sa marque « le Florentin » dans le prochain film d'Anne Fontaine « Gemma Boveri » avec Fabrice Luchini, Gemma Arterton, Elsa Zylberstein, etc. Un an plus tard, le film est sorti sur les écrans. Allez découvrir ce long métrage qui raconte la vie d'un ex-bobo parisien reconverti plus ou moins volontairement en boulanger d'un village

normand. Plus de 1 000 boulangeries ont relayé l'opération de promotion de la sortie du film s'appuyant sur le réseau existant des clients artisans boulangers de la minoterie Forest.

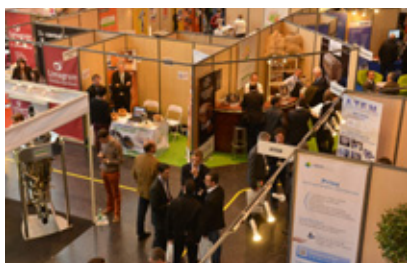
JOURNÉES TECHNIQUES DE LA MEUNERIE À REIMS

Organisée par l'AEMIC, la 65^e édition des Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières aura lieu les 15 et 16 octobre à Reims.

Venez participer à ce rendez-vous incontournable de la profession qui rassemble plus de 2 000 participants sur 2 jours ! Sur un même lieu, fournisseurs, étudiants et chercheurs de la filière céréalière présenteront leurs innovations et applications à destination des semenciers, stockeurs, meuniers et professionnels de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie. Les espaces ateliers et posters permettront de communiquer de façon dynamique et interactive avec les professionnels du secteur. Plusieurs sujets ont été sélectionnés par un comité technique et scientifique pour leur caractère innovant. Positionnés au cœur de l'exposition, les posters permettent de vulgariser les résultats d'études et de recherche les rendant plus facilement accessibles. Ils seront consultables pendant toute la durée du salon.

Qualité au cœur des conférences

Qualité sanitaire, agro écologie, améliorations variétale, propreté des lots, qualité constatée et attendue, qualité nutritionnelle, tous ces thèmes seront l'actualité de la filière céréalière seront au programme des 65^{es} JTIC. Au programme : Qualité des blés de demain ? Un sujet proposé par l'INRA. Qualité des blés de l'année ? Une conférence d'Arvalis-institut du végétal. Les enjeux « fibres » en alimentation humaine.



L'innovation, moteur de l'expo

Entre deux conférences, les participants pourront faire leur choix parmi les derniers produits et services développés aussi bien en termes d'installations, d'équipements, de matières premières, d'ingrédients, de traitements et autres matériels d'analyse et d'emballage. En 2014, plus d'une centaine de fournisseurs sont attendus dans la salle d'exposition du centre des congrès de Reims parmi lesquels, 5 nouvelles entreprises : Les Moulin de l'Alma et Olicice, fabricants de matériel de meunerie artisanale pour filière courte, (moulins à farine avec meules de pierre granit, bluterie, tamiseuse, décortiqueuse épeautre). Agronet, spécialiste de la maintenance phyto-sanitaire et sanitaire. Les Moulins Bourgeois qui proposent des gammes de

farines conventionnelles, de meule et bios les plus complètes du marché et Brabender, concepteur d'instruments de mesure de la qualité des céréales et des produits alimentaires.

Application Aemic

À l'aube de ses 90 ans, l'AEMIC est présente et active sur les réseaux sociaux, les plateformes d'échange en ligne et les téléphones mobiles. L'association a développé une application pour smartphone disponible gratuitement sur Apple store et Google Play. Cette application permet à tous les adhérents de l'association et professionnels de la filière de rester à l'écoute des nouvelles opportunités de carrière, de recevoir des informations sur les JTIC, etc.

Le petit-déjeuner

DE PLUS EN PLUS DÉLAISSÉ...

En 2014, dans un contexte de crise économique durable, la dernière enquête du Credoc met en évidence une forte dégradation de la prise quotidienne d'un petit-déjeuner par rapport à 2011.



Ce n'est pas un secret, tout le monde le sait ! Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée. Cette baisse est plus accentuée chez les enfants. Selon une enquête commandée par le Credoc sur les comportements alimentaires en France, 29% d'entre eux sautent au moins un petit-déjeuner sur 7 jours alors qu'ils n'étaient que 11% dix ans plus tôt ! Chez les adultes, le pourcentage augmente également régulièrement depuis 2003. En 2013, ils ont été 21% à « sauter » au moins une fois par semaine le premier repas de la journée contre 11% en 2003. Cette baisse traduit un délitement de cette occasion de consommation. Sous l'effet des préférences personnelles et du rythme de chacun, le rituel d'une prise commune en famille s'estompe et le nombre de petits déjeuners sautés augmente de manière significative. Le fait de sauter un repas et la simplification des repas conduisent à une baisse de la diversité alimentaire en France. Les apports d'un petit-déjeuner complet (produit céréalier, produit laitier, fruit et boissons) ont des conséquences sur l'équilibre alimentaire de la journée. Pour compenser le besoin en énergie, les portions consommées aux repas suivants sont plus importantes sans pour autant ajouter de nouvelles catégories d'aliments, ce qui pourrait en partie expliquer que les Français n'atteignent pas les recommandations de consommation du PNNS.

Le pain et les jeunes en chiffres

80% des 18-24 ans l'aiment avec du fromage et 79% ne peuvent le dissocier d'un bon repas.

9/10 des 25-34 ans apprécient de manger un sandwich au déjeuner ou au cours de la journée.

1 jeune sur 2 pense systématiquement à acheter du pain pour les réunions en famille.

1 jeune sur 3 achète du pain chaque jour et 3 jeunes sur 4 en consomment au repas du soir.

Plus de 7/10 l'apprécient en « en-cas » avec un carré de chocolat ou de la confiture.

Plus de 85% des 18-34 ans ne résistent pas à la tentation de grignoter un morceau de pain frais.

Bien manger chaque matin. Après une nuit de sommeil et un long jeûne pour l'organisme, le corps humain a besoin d'énergie. Le petit-déjeuner, premier repas de la journée, est l'occasion d'apporter les éléments nécessaires (pain, beurre, sucre) à une bonne mémoire et concentration. Le petit-déjeuner représente 25% des apports nutritionnels de la journée. « *Il faut consommer des produits à base de sucres lents. Contrairement aux sucres rapides, ils seront assimilés tout au long de la matinée. Le pain est un aliment idéal ! C'est le meilleur contributeur de glucides complexes, de fibres, de vitamines B, E, PP et de sels minéraux d'après l'Observatoire du pain. Le pain apporte énergie et satiété tout au long de la journée* », explique Marlène Galantier nutritionniste praticienne attachée à l'hôpital Georges Pompidou de Paris.

www.fourmap.fr

COMPACT • SIMPLE • FACILE

Disponibilité sur stock • Installation très rapide

LA CUISSON PAR EXCELLENCE

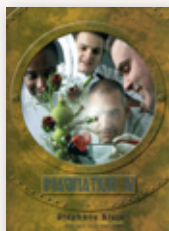
42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France

04 75 56 04 79 04 75 55 22 61 contact@fourmap.fr

LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée par des professionnels pour des professionnels

Stéphane Klein



**IMAGINATION
IV**
91,30 € TTC*



**VOYAGE EN
SUCRE D'ART**
88,30 € TTC*



OPIUM
91,30 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain



**PAINS AUTOUR
DU MONDE**
20,90 € TTC*



**LE PAIN !
Tout un monde**
18 € TTC*

22€
seulement
pour ces
2 livres !

J.-M. Perruchon et G.-J. Bellouet



**L'ART DE LA
VIENNOISERIE
ET FESTIVAL
DE TARTES**
86,30 € TTC*



**APPRENEZ L'ART
DE LA GLACE ET
DES SORBETS**
103 € TTC*



**SAVEURS
CHOCOLATÉES**
109,60 € TTC*



**TENDANCE
CROQUEMBOUCHE**
91,30 € TTC*



**VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX**
91,30 € TTC*



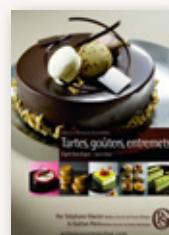
**INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS**
90 € TTC*



**FÉERIE EN SUCRE
D'ART**
96,40 € TTC*



**TENTATION
PETITS GÂTEAUX**
90 € TTC*



**TARTES, GOÛTERS,
ENTREMETS**
91,30 € TTC*



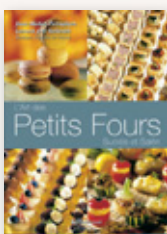
**GOURMANDISES
SALÉES**
88,30 € TTC*



**PLAISIRS
GOURMANDS
CHOCOLATS & CAKES**
104,50 € TTC*



**ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX
FUSION**
104,50 € TTC*



**L'ART DES PETITS
FOURS
(FORMAT POCHE)**
39,60 € TTC*

Vous êtes éditeur,
vous souhaitez
étoffer notre bibliothèque
avec vos ouvrages ?
Contactez-nous
dès à présent au
04 50 32 17 43

NOUVEAUTÉS



Benoît Toubanc
PASSION BOULANGE
54,70 € TTC*
 178 pages de recettes imaginées par cet amoureux du pain passionné... De la baguette aux pains aromatiques... Et ce passionné nous dévoile également ses recettes de fabrication de pain décoré.



Terre Vivante, Marie Chioca
LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO
22 € TTC*
 Marie Chioca nous invite à maîtriser tous les secrets de la pâtisserie bio ! Remplacer le beurre par des purées d'oléagineux, utiliser des farines originales, cuisiner avec crèmes et laits végétaux, jongler avec les sucres naturels... Avec 130 recettes exquises, dont certaines sans gluten ni lactose (274 pages).



Terre Vivante, Marie Chioca et Delphine Paslin
MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS
14 € TTC*

Des desserts tout légers réalisés à partir de sucres naturels qui (ré)concilient gourmandise et santé (122 pages).



Terre Vivante, Natacha Duhaut
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN
12 € TTC*

Une plongée dans un monde gustatif riche de nouvelles saveurs (98 pages).



Terre Vivante, Laurence Gardé
JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES
12 € TTC*

24 huiles essentielles à cuisiner dans 34 pâtisseries (98 pages).

BON DE COMMANDE

Renseignements sur les expéditions
au 03 87 69 88 28 demandez Aline.

À retourner avec votre règlement à : Les Éditions Gourmandes / VPC - BP 90146 - 57004 Metz Cedex 1

Raison sociale :

Nom :

Prénom :

Tél. :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

☒ **Chèque à joindre à la commande.**
Facture dans le colis.

Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs valables en France métropolitaine et Dom-Tom uniquement selon TVA en vigueur. Pour l'étranger, nous consulter au +33(0)3 87 69 18 18. Offre valable jusqu'au 31/12/2014. Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de notre part, cochez cette case ☐. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case ☐.

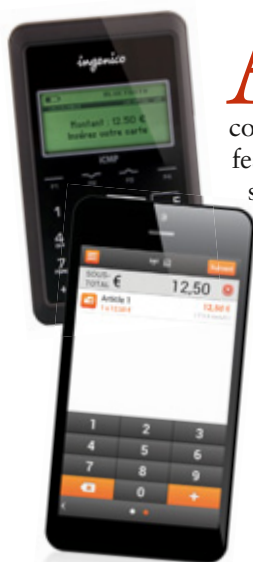
***tarifs port compris**
LIVRAISON SOUS
12 JOURS

OUVRAGES

Prix TTC port compris
 FRANCE DOM/TOM

OUVRAGES	FRANCE	DOM/TOM
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES	12,00	12,00
MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS	14,00	14,00
LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO	22,00	22,00
PASSION BOULANGE	54,70	64,50
GOURMANDISES SALÉES	88,30	105,80
VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	91,30	100,30
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS	91,30	100,30
TENDANCE CROQUEMBOUCHE	91,30	100,30
SAVEURS CHOCOLATÉES	109,60	118,60
TENTATION PETITS GÂTEAUX	90,00	100,00
ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION	104,50	114,50
L'ART DES PETITS FOUR	39,60	58,10
PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES	104,50	114,50
APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS	103,00	132,00
INSPIRATIONS ET CRÉATIONS	90,00	100,00
FÉERIE EN SUCRE D'ART	96,40	109,40
L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	86,30	103,30
IMAGINATION IV	91,30	121,30
VOYAGE EN SUCRE D'ART	88,30	118,30
OPIUM	91,30	121,30
PAINS AUTOUR DU MONDE	20,90	36,10
PAINS ! TOUT UN MONDE	18,00	34,00
LES DEUX LIVRES DES AMBASSADEURS	22,00	43,00
TOTAL (frais de port compris)	France	DOM-TOM

PAIEMENT PRO SIMPLIFIE LE PAIEMENT POUR LES PROFESSIONNELS



Avec Paiement pro, Orange simplifie le paiement pour les professionnels et leurs clients ! L'offre de service se compose d'un lecteur de carte bancaire connecté via Bluetooth sécurisé au Smartphone du professionnel, grâce à une application gratuite disponible sur Google Play et Apple Store. Lorsqu'un commerçant souhaite encaisser le paiement d'un client, le professionnel n'a qu'à saisir le montant de la transaction via l'application et insérer la carte bancaire dans le lecteur. Ce dernier saisit alors son code sur le lecteur, comme à son habitude, pour finaliser la transaction qui sera créditée sur le compte du professionnel dès le lendemain, quelle que soit sa banque. Seule une commission au taux unique de 2,5% sera perçue par transaction. Le professionnel devra souscrire au préalable à un contrat paiement pro auprès de w-HA conformément à la réglementation en vigueur.

Journée technique au Baking Center de Lesaffre

L'association internationale du pain français (AIPF, anciennement amicale Calvel présidée par Hubert Chiron) propose sa prochaine conférence lors d'une journée technique le 10 octobre au Baking Center de la société Lesaffre à Marquette les Lille. Boulangers, meuniers, levuriers, équipementiers, représentants d'organisations diverses sont invités à rejoindre l'AIPF qui a pour objectif de valoriser et pérenniser le « pain beau et bon ».

www.jtic.eu

65^e JTIC INTERNATIONAL

Journées Techniques de la Meunerie
et des Industries Céralières

15 & 16 OCTOBRE 2014

Centre des Congrès - Reims - France

108 exposants internationaux

2 000 visiteurs sur 2 jours

Posters - Ateliers - Session Emploi

INFORMATIONS & INSCRIPTION SUR WWW.JTIC.EU

4 CONFERENCES MULTILINGUES

- Qualité des blés de demain
- Les enjeux de la propreté des blés
- Qualité des blés de l'année
- Les enjeux «fibres» en alimentation humaine

BOHLER

DENIS

CHOPIN

TVI

GANGNI BERGE

SERA

Alapala

ECOVRAC

LESAFFRE

Moulin d'Alsace

WAM

AEMIC

Tereos

INRA

ARVALIS

CHAMPAGNE ARDENNE

Chamlor

UNORMAX

MOLINO

AGRONET

FOSS

REFERENCE-appro

Cookissime

Milling

Industries des Céréales

PERSPECTIVES

Boulangers

Le Pêche

Savours & Co

CULTURES

COMMUNITY

MONORE

WORLD-GRAIN.com

EUROPEAN BAKER

AEMIC - 268 rue du Fg. St Antoine - 75012 Paris - FRANCE

☎ : +33 (0)1 47 07 20 69 ☎ : +33 (0)1 44 24 56 25 / aemic@wanadoo.fr / www.aemic.com

VENTE FONDS DE COMMERCE

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **NONTRON (24).**



Ville avec peu d'emplacements disponibles, dans laquelle il faut être en périphérie, sur le passage. C'est le cas avec cet emplacement de 140 m², doté d'un parking et de commerces proches. Passage. Résidentiel. Idéal pour une boulangerie de proximité. Très bonne visibilité sur carrefour. Pourrait convenir pour artisan désireux de se lancer à son compte. **Appelez au 06 80 58 30 98**

DERNIER EMPLACEMENT **BORDEAUX (33).**



Boulangerie-pâtisserie-snacking en petit retail park en lisière du village sur axe passant. Petit centre commercial avec supermarché et station-service et de lavage. Autres commerces prévus. Commune de 2 000 habitants. Surface 180 m² réservée. Parking. Bonne visibilité. Convierait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

TRÈS BON POTENTIEL **BORDEAUX CUB (33).**

Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central TRÈS PASSANT. Fort résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m² réservée. Parking. Excellente visibilité. Convierait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL



BORDEAUX (33). Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m² d'activités. Cinéma. Hôtels. Fort passage. Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m² ou plus. Excellente visibilité. Convierait pour artisan expérimenté. **Appelez au 06 80 58 30 98**

TRÈS BON POTENTIEL **TOULOUSE PROCHE (31).**



Emplacement de qualité pour une boulangerie-pâtisserie-snacking dans ville limitrophe de Toulouse de 7 000 habitants. Surface de 200 m². Situé sur rond-point et accessible de ce rond-point. Proximité de zone d'activité. Supermarché avec station-service à côté, devant lequel on doit passer pour accéder à la future boulangerie. Fort passage supérieur à 12 000 véhicules par jour. Excellente visibilité. **Disponible dès maintenant. Appelez au 06 80 58 30 98**

Les Outils de
Votre Développement

emplacements disponibles - accompagnement assuré

Créez votre boulangerie

à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest

Notre prestation : recherche d'emplacement, définition du projet, étude et chiffrage, suivi et réalisation.

Nos plus : connaissance du métier, prestation clés en main, aide au montage juridique et financier, accompagnement.

contact@boulangerie-co.fr - Tél : 06 80 58 30 98

BON POTENTIEL **TOULOUSE (31).**

Sur cet emplacement vous aurez la possibilité de partir d'une page blanche et nous pourrions concevoir la Boulangerie-Snacking que vous souhaitez. Bon emplacement avec passage plus de 7 000 véhicules/jour, face à un important pôle de formation et d'études. Le snacking / petite restauration sera de mise. Projet pour fin 2015. **À réserver dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **PROCHE AUCH (32).**



Au calme en entrée de village proche d'Auch. Idéal pour boulangerie de proximité, sur 110 m² dans petit centre à taille humaine.

Activités paramédicales. Parking. Bonne visibilité. Convierait à professionnel désireux de se lancer car enjeux limités. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ **TARN (81).**



Dans village sur axe passant à 2km de la ville proche. L'emplacement de la boulangerie est réservé sur 130m², à côté du futur local pour primeurs. Local livré avec travaux faits par propriétaire. Loyer correct. Parking. Bonne visibilité. Idéal pour couple. Livraison fin 2014. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL



PROCHE LIMOGES (87). Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m² sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie à forte tendance snacking. Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage: plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

AUTRES LOCALITÉS. Emplacements disponibles pour création de boulangerie-pâtisserie-snacking, traditionnelles ou tendances. Nous pouvons rechercher pour votre compte grâce à notre réseau. **Nous consulter au 06 80 58 30 98**

VENDS boulangerie - pâtisserie - snack ; site touristique Saintes (17) et Cognac (16) pour artisan expérimenté. **Tél. 05 46 91 0362**

VENTE VÉHICULES OCCASIONS



Vente / Achat de véhicules aménagés
www.le-camion-magasin.fr / lcm.fresse@wanadoo.fr
Tél. 03 84 63 32 55



VENDS RENAULT MASTER 2.3 DCI L1H2.
 Fourgon aménagé neuf. Agencement avec ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 3 grilles 60x40, tiroir-caisse contact client, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains fils.

Meuble lavabo. Prix : nous consulter. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENDS CITROËN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.
 Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo.

Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 85 000KM, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains.

Meuble lavabo. Prix : 12 500€/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENDS FIAT DUCATO DE 2004 AMÉNAGÉ, 125 500KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo....

Prix : 16 000€/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



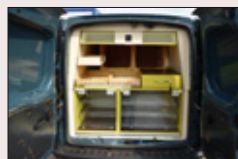
VENDS MASTER NEUF AMÉNAGÉ, FOOD TRUCK SANDWICHERIE/ SALON DE THÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré.

Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



VDS TRAFIC ESSENCE DE 1999, AMÉNAGÉ, 150 500KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo,

dans l'état. Prix : 4 500€/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENDS RENAULT KANGOO DCI 185, 2010, 30 000 KM. Caisson amovible Boulangerie Pâtisserie de 2012. Service AR, vitrine

réfrigérée route + secteur pour 3 grilles 60x40. Présentoir sec, tiroir-caisse, 6 paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, lettrage publicitaire sur les 2 côtés. État neuf; Révisé et préparé. Prix : 18 000€/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



VENDS FIAT DUCATO, 110CV JTD, VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Cellule magasin boulangerie pâtisserie. Ouverture latérale

électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000KM. Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix : 14 500€/HT.

Tél. 04 77 28 65 33



VENDS CITROËN JUMPER HDI 110CV. VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture

latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix : 39 000€/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



Euromag
 VÉHICULES MAGASINS
 Véhicules NEUFS ou OCCASION
 Tél. 04 77 28 65 33
www.euromag-magasin.com

VENTE DE MATÉRIEL

VENDS :

- gaz 3 feux, neuf ;
valeur : 1 800€,
soldé : 500€
- Bac à farine,
neuf ; valeur : 640€,
soldé : 150€
- Table centrale
2000x1400 avec d'un côté
un tour réfrigéré
3 portes ; valeur :
9 600€, soldé 5 500€

**Tél. 06 22 63 14 40
ou 06 07 36 76 77**

PIÈCES DÉTACHÉES

pour lave-batterie
Lavinox, JSLB, Dirh,
Gecoma, Panil sur
www.lavinox.fr ou
au 01 30 43 81 58

**AGENCE SPÉCIALISÉE
100%
BOULANGERIE - PÂTISSERIE**

« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Jean-Louis Fleurichamp :
dirigeant de Médiation Service Boulangerie

**Médiation Service
BOULANGERIE**

Vous souhaitez :

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

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet

☐ Cession
 ☐ Acquisition
 ☐ Création
 ☐ Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :
SARL Médiation Service Boulangerie
 Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45
 Vos coordonnées : _____

Tél. _____

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

VDS machines à glaces
italiennes GELMATIC et autres
machines à granité. Occasions
récentes révisées garanties.
Tél. 03 80 51 23 53

DEMANDE D'EMPLOI

TOURIER recherche poste extra
sur Paris et sa région. **TÉL. 06 73 14 12 81**
toute l'année

COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur):

- | | |
|--|----------------|
| • Demandes d'emploi | GRATUIT |
| • Offres d'emploi, matériel d'occasion
(2 articles maxi) | |
| automobiles et mobilier prof. | 27,09 € TTC |
| la ligne supplémentaire | 9,03 € TTC |
| OPTION PHOTO | 10,03 € TTC |
| • Fonds de commerces | 91,30 € TTC |
| la ligne supplémentaire | 26,09 € TTC |

COUPON A REMPLIR LISIBLEMENT
EN LETTRES CAPITALES ET À ENVOYER
AVEC VOTRE RÈGLEMENT À:

LES ÉDITIONS GOURMANDES
Régie commerciale/Service PA
9 rue de Malaz 74600 SEYNOD

**Date butoir : 21 octobre 2014
pour parution novembre 2014**

Écrire en capitales lisiblement

[illegible]

NOM : _____
 PRÉNOM : _____
 ADRESSE : _____
 CODE POSTAL : _____ VILLE : _____
 E-MAIL : _____ DATE : _____

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE:



Angers

CAPITALE DU VÉGÉTAL

Capitale historique de l'Anjou, Angers est le chef-lieu du département du Maine-et-Loire. Avec 147 571 habitants, la ville se situe à la 17^e place des villes françaises. Ses nombreux monuments historiques, son dynamisme économique et culturel et sa spécialisation dans le domaine du végétal, en font une ville où il fait bon passer...et même rester !

Début 2014, Angers était classée ville la plus verte de France avec Nantes et Limoges d'après un palmarès établi par l'Union nationale des entreprises du paysage. En 2012, elle se hissait à la première place des villes de France où il fait bon vivre, d'après le classement du magazine l'Express ! Troisième ville du grand Ouest après Nantes et Rennes et deuxième pôle économique des Pays-de la Loire, Angers a tout d'une grande. Si la région angevine est connue pour ses vins, dont les AOC Savennières, Coteaux de l'Aubance et Anjou-Villages-Brissac pour les plus prestigieuses, elle a surtout su se spécialiser plus largement dans le végétal. Plus de 4000 entreprises sont ainsi spécialisées dans ce domaine sur la région, et génèrent 25 000 emplois. Le pôle de compétitivité Végépolys basé à Angers, a pour ambition de favoriser l'innovation entre ces acteurs afin de produire des végétaux respectueux de l'environnement, de la biodiversité et de la santé. Il regroupe plusieurs filières de la production végétale : horticulture, semences, maraîchage, arboriculture, vigne, plantes médicinales, etc. Métropole industrielle et tertiaire, mais également centre d'affaire réputé, Angers dénombre plus de 6 000 entreprises, aussi compétitives dans les secteurs de l'informatique, l'automobile que dans les biens d'équipement, la chimie ou les transports. Angers est aussi un pôle d'enseignement reconnu, avec 32 000 étudiants répartis sur quatre campus, qui choisissent Angers pour la diversité de son offre éducative tout autant que pour sa qualité de vie.



Attrayante par son environnement et ses activités, mais aussi ses monuments historiques, Angers reçoit chaque année plus de 700 000 visiteurs.

Entre nature...

La nature fait partie de l'identité culturelle angevine. Traversée par la Maine, qui rejoint la Loire quelques kilomètres plus loin, Angers bénéficie de 638 hectares d'espaces verts publics dont vingt parcs et jardins. Parmi eux, l'étang Saint-Nicolas à l'ouest de la ville, serpentant dans un vallon, est classé depuis 1936 parmi les sites et monuments pittoresques ; le lac de Maine, qui s'étend sur 220 hectares dont 110 ha occupés par le lac lui-même, dispose d'une base de loisirs et d'un centre nautique ; ou encore l'île Saint-Aubin, d'une superficie de 600 hectares, située aux portes d'Angers, qui accueille 500 têtes de bétail, et reste un observatoire privilégié pour les amoureux de la nature. L'île étant en zone inon-

dable, il vous faudra emprunter le bac pour pouvoir la découvrir. Attention donc aux horaires, qui varient selon les saisons et la montée des eaux !

Angers est également dotée de nombreux circuits pédestres et pistes cyclables, notamment pour la Loire à vélo. S'il n'est pas conseillé de se baigner dans la Maine ou la Loire, il est possible de profiter du centre aquatique AquaVita, ouvert depuis janvier 2014, qui dispose de 5 000 m² répartis entre bassin olympique, balnéo, etc.

Et culture !

Attrayante par son environnement et ses activités, mais aussi ses monuments historiques, Angers reçoit chaque année plus de 700 000 visiteurs. Le Château d'Angers reste cer-





© FOTOLIA

Construit au XIII^e siècle, le Château d'Angers comporte 17 tours de schiste et de tuffeau, symbole de la jointure angevine entre le massif Armoricaïn schisteux et le bassin Parisien calcaire.

tainement l'emblème le plus connu de la ville. Construite au XIII^e siècle, la forteresse comporte 17 tours de schiste et de tuffeau et surplombe la Maine qui lui sert de défense naturelle. Résidence des ducs d'Anjou aux XIV^e et XV^e siècles, elle s'orne alors de bâtiments et de jardins, où prend place, du temps du Roi René, une ménagerie. Le château abrite la Tenture de l'Apocalypse, qui par ses dimensions, son ancienneté et ses qualités plastiques est incontestablement une des plus belles œuvres de la tapisserie médiévale aujourd'hui existante.

Plusieurs musées situés au cœur de la ville méritent le détour, notamment le musée des Beaux-Arts, rénové en 2004, présentant un parcours « Beaux-arts du XIV^e au

XXI^e siècle », avec des peintures et sculptures, et un second parcours « Histoire d'Angers » composé d'objets archéologiques et objets d'art du néolithique à nos jours. Le musée Jean Lurçat et de la tapisserie contemporaine rassemble des œuvres de l'art textile des années 50 jusqu'aux démarches les plus contemporaines, et l'Hôpital Saint-Jean (XII^e siècle) abrite depuis 1967 « Le Chant du Monde » de Jean Lurçat. La galerie David d'Angers, située dans l'abbatiale Toussaint (XIII^e siècle), accueille les œuvres du sculpteur David d'Angers. Enfin, la Collégiale Saint-Martin, qui a bénéficié de vingt ans de travaux, reste l'un des monuments carolingiens les mieux conservés de France. Entre exposi-

tions permanentes et temporaires, faites un voyage inoubliable à travers le temps.

Parmi les autres lieux à découvrir, le parc Terra Botanica, premier parc européen dédié au végétal ouvert depuis 2010, avec de riches collections de végétaux, et des activités autour des plantes, pour les petits et les plus grands. Mais aussi la cathédrale Saint-Maurice et la tour Saint-Auban, les deux points culminants de la ville d'Angers, les carrières d'ardoises, ou encore la visites d'entreprises locales comme Cointreau. Et bien d'autres choses encore !

Olivier Lévêque

➔ Réalisé avec les informations de l'Office de Tourisme d'Angers.



constructeur de matériel
de boulangerie et pâtisserie

Nouvelle

Tradirecord

Encore plus performante



La polyvalence par excellence

- Une diviseuse de pâtons qui seront façonnés en pains ou baguettes après détente.
- Une formeuse de pains de tradition prêts à cuire.
- Une tasseuse à gras.



info@panirecord.fr - www.panirecord.fr

Traversée par la Maine, qui rejoint la Loire quelques kilomètres plus loin, Angers bénéficie de 638 hectares d'espaces verts publics...

Le Vinaillou - Les Rosiers-sur-Loire (49)

DU VIN D'ANJOU DANS UN BISCUIT SABLÉ

Avec le Vinaillou, Patrick Groneau a voulu créer un biscuit sablé qui valoriserait le vin de Loire. S'il a commencé par le cabernet d'Anjou, il propose aujourd'hui sa spécialité à base de vin rouge, jus de pomme, bière et encore bien d'autres produits. Une idée originale, qui attire les curieux !

S'il est l'inventeur du Vinaillou, une spécialité aujourd'hui bien connue en Anjou, Patrick Groneau tient à rappeler que l'idée lui est venue de Corse. « *Après mon CAP de pâtissier, je suis parti travailler dix ans en Corse, chez un biscuitier qui faisait des biscuits avec du vin blanc. En revenant à la boulangerie familiale à Saumur, j'ai eu l'envie de créer un biscuit. Pour qu'il devienne une spécialité bien locale, j'ai choisi de le faire à partir de cabernet d'Anjou, un produit très typique de la région.* » C'est ainsi qu'a débuté en 2001 la production des Vinaillou, dont la marque est depuis déposée.

Au départ en retraite de son père, Patrick Groneau ne se voit pas rester dans la boulangerie familiale de Saumur, trop petite et pas assez rentable pour en vivre. Il saisit l'occasion de monter sa biscuiterie en achetant l'ancienne école des Rosiers-sur-Loire, située à quelques kilomètres du bourg. « *La municipalité avait choisi de reconstruire une école dans le bourg et de vendre celle-ci, plus éloignée. C'était l'occasion d'installer mon local de production. Aujourd'hui, je travaille dans une ancienne salle de classe, avec un pétrin, un petit batteur pour les essais, une table de travail et deux fours.* » Tous les matins, il lance ainsi une production de biscuits sablés ou de galettes au beurrés, avec jusqu'à 3 000 unités faites main.



En 2001, Patrick Groneau a créé le Vinaillou, un biscuit sablé à base de cabernet et de rosé d'Anjou.

Installé dans une ancienne école

Si le lieu offre une belle surface de travail, il permet surtout d'accueillir du public. Car Patrick et son épouse Magali reçoivent quotidiennement bon nombre de curieux, venus goûter cette spécialité locale et découvrir sa fabrication. « *Depuis janvier 2014, nous avons déjà accueilli plus de 30 cars. Nous avons beaucoup de touristes, français et étrangers, mais aussi des écoles, et des gens du coin. La visite n'est pas payante, chacun peut donner ce qu'il veut. Au final, ces passages nous font de la publicité, et permettent de vendre des biscuits dans notre petite boutique. Et puis les gens parlent de nous, et repassent nous voir.* »

En plus des ventes de biscuits sur place, Magali Groneau parcourt la région, pour livrer les petits biscuits aux offices de tourisme, à la boulangerie des Rosiers-sur-Loire, où lors de manifestations diverses. Un circuit de livraison bien chargé, notamment à la grosse période de production, de Pâques à Noël.

Varier les parfums

Si le Vinaillou est tant appréciée, c'est pour son goût légèrement aromatisé, pas trop sucré, et son croquant. La recette est simple : un mélange de farine, sucre, sel, levure chimique et huile d'arachide, et bien sûr du cabernet d'Anjou (ou rosé d'Anjou), à raison de 8 litres pour 20 kg de farine. Une fois mélangée, la pâte



© O LÉVÊQUE/PIXEL IMAGE

Si le véritable Vinaillou est fabriqué à partir de rosé d'Anjou, il existe plusieurs variantes d'arômes.

« Depuis janvier 2014, nous avons déjà accueilli plus de 30 cars. Nous avons beaucoup de touristes, français et étrangers, mais aussi des écoles, et des gens du coin... »

est découpée en petits rectangles, qui sont alors enfournés 15 minutes à 180 degrés. Emballés dans leur sachet, les biscuits se conserveront jusqu'à six mois. Au fil du temps, la recette s'est diversifiée, pour proposer des Vinaillou au vin rouge, à la bière, au jus de pomme, au calvados, à l'hypocras (boisson médiévale à base de vin, sucrée au miel et aromatisée), au miel, ou encore de Combier, une liqueur à l'orange de Saumur. « Nous sommes toujours partants pour essayer de nouvelles recettes, selon les attentes de nos clients. Depuis quelques années, nous préparons aussi des Vinaillou à la rose, en exclusivité pour l'épicerie fine de Doué-la-Fontaine. Certains restaurateurs utilisent aussi nos Vinaillou dans leurs cuisines, servi avec du foie gras par exemple. »

Selon les parfums, les Vinaillou s'accompagnent parfaitement d'un verre de rosé, de cidre ou jus de pomme. « Le vin parfume légère-



© O LÉVÊQUE/PIXEL IMAGE

La production de Vinaillou est basée dans l'ancienne école des Rosiers-sur-Loire (Maine-et-Loire).

ment le gâteau, sans que l'on puisse reconnaître son goût. C'est le cas avec le rosé, mais aussi avec les vins rouge, ce qui amuse le public », note le biscuitier. En plus des Vinaillou, Patrick Groneau propose également

toute une série de galettes au beurre, fabriquées elles aussi dans l'ancienne école. Là encore, les parfums varient au cours des saisons et des envies !

Olivier Lévêque

Tel. 00 32 43 61 22 26

**MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

AVEC OU SANS POSE

-15% sur toutes vos commandes de matériaux* avant le 30 NOV 2014

Un réseau d'installateurs indépendants en France et en Belgique

POLYPANEL BELGIQUE sprl
Route de Lorcé, 37
B-4920 Harzé
info@polypanel.fr

informations, échantillons, devis gratuit
www.polypanel.fr

* Remises non cumulables

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE



- À Nantes, Parc des Expositions de La Beaujoire, du 14 au 17 novembre 2014
- À Angers, Parc des Exposition, du 22 au 24 novembre 2014
- À la Roche sur Yon, Centre des Expositions, du 28 au 30 novembre 2014
- Au Mans, Centre des Expositions, du 5 au 7 décembre 2014

Sur 3 à 4 jours, les Salons des vins et de la gastronomie permettent aux exposants de partager leur enthousiasme et faire découvrir leurs nouvelles productions et leurs nouveaux millésimes. Le concept de ces salons, basé sur la rencontre et la dégustation, permet aux visiteurs de découvrir les produits viticoles et gastronomiques présentés par les fabricants, producteurs et distributeurs. Chaque exposant défend son produit, explique sa particularité, son unicité à chaque gourmet qui peut, ainsi, goûter et apprécier toute une palette de produits de caractère. Entrée 6 euros. Gratuit pour les moins de 16 ans.



France entière, du 25 au 31 octobre 2014

Un événement inédit en France, pour découvrir la filière viande et ses acteurs. Visites, découvertes, rencontres, dégustations... Plus de 2 500 portes ouvertes dans toutes les régions françaises. L'occasion d'aller à la rencontre des professionnels de cette filière méconnue, dans les fermes d'élevage, centres d'allotement, marchés aux bestiaux, ateliers de découpe et de transformation, mais aussi grandes surfaces, boucheries artisanales et restaurants. Parmi les activités proposées en Pays-de-la-Loire, la visite guidée du marché aux bestiaux à Cholet le 27 Octobre, la découverte du marché aux veaux de Château-Gontier le 30 octobre, et de nombreux élevages et bouchers partenaires de l'événement.



MADE IN ANGERS
En Anjou, du 2 au 27 février 2015.

Avec un tissu économique riche de plus de 6 000 grandes entreprises et PME, l'événement annuel «Made in Angers», premier événement national des visites d'entreprises par le grand public en France, accueille désormais plus de 20 000 visiteurs par an. Avec 24 communes du Pôle métropolitain Loire Angers concernées, plus de 50 métiers à découvrir et plus de 100 entreprises à visiter, l'offre est riche en diversité. Made in Angers 2015, véritable «Mois de l'entreprise» se déroulera du 2 au 27 février 2015. Une occasion exceptionnelle de pénétrer au cœur des grandes entreprises angevines et de découvrir le savoir-faire de nos artisans !

Arts et Métiers du Four à bois

Notre devise : *La Qualité avant tout.*

certification QUALIBAT LA QUALITÉ BOIS FOUR À BOIS GARANTIE DÉCAENALE

FAITES DES ÉCONOMIES EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE PAS DE TAXE CARBONE SUR LE BOIS !

ZI Naurais-Bachaud - 14 av. de la Naurais 86530 NAINTRÉ
Tel : 05 49 21 83 77 - Fax : 05 49 85 98 12
e-mail : four.christian.mantez@wanadoo.fr - site : www.fouraboiss.fr

Olivier Lévêque

**DU 24 AU 28
JANVIER
2015**

**EUREXPO - LYON
FRANCE**

LÀ OÙ NAÎT LA TENDANCE

Votre badge
d'accès gratuit
avec un justificatif
professionnel
et le code
invitation PBN sur
www.sirha.com



ICCS Lyon, 360 550 976 - Document non contractuel. Crédits photo : Alamy



www.sirha.com



Sirha

Le rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

CHRONO-EMBALLAGE

Votre conseiller au

01 39 91 52 50

www.chrono-emballage.com

Boîte pâtissière



Réf. BP165E

Boîte à bûche



Boîte à fenêtre Réf. BFE



Réf. BBO180

Rond Or



Réf. ROND01

Carré Or Réf. CORD01

Réf. BMAC4



Boîte à macarons

CHRONO-MAT

Toile de lin



Rouleau de 50 m
Réf. T3/600

Séchoir avec 10 barres



Réf. SEC02

Echelle basse démontable 8 niveaux - 600x400



Barre de blocage pour transport
Réf. EC8/D

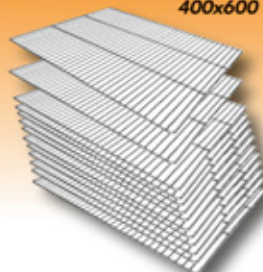


Echelle pâtisserie démontable 20 niveaux 600x400

Barre de blocage pour transport

Réf. ECH20/D

Grilles pâtisseries 400x600



Réf. GRI02

Votre conseiller au

01 39 35 16 60

www.chrono-mat.com

CHRONO-PIÈCES

Votre conseiller au

01 39 35 84 84

www.chrono-pieces.com

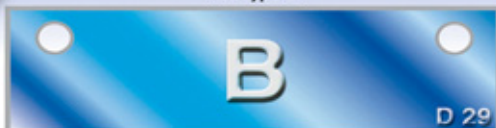
Réf. V34



Réf. L1/JAC



Réf. Type B



Réf. E21E



Réf. A19



Réf. R38



Commandez 24h/24h sur nos sites :

www.chrono-pieces.com

01 39 35 84 84

www.chrono-mat.com

01 39 35 16 60

www.chrono-emballage.com

01 39 91 52 50