

Boulangers

Provence-Alpes-Côte d'Azur

LA FORMATION À TOUS LES NIVEAUX

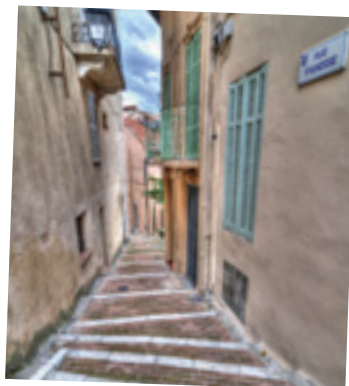
page 14

Supplément n°102-5 du Monde des Artisans n°102 ■ Septembre-octobre 2014



GROS PLAN
TOULON : UN ÉCRIN
ENTRE MER ET
MONTAGNE P. 6

BON À SAVOIR
L'AUTRE
MARSEILLE-CASSIS
P. 8



LE SUQUET : UNE ÂME
INTACTE AU MILIEU
DES STRASS P. 62



LE PAIN FAIT SON FESTIVAL

Une nouvelle campagne à la TV !

- du 6 octobre au 14 novembre 2014
- parrainage de 2 émissions :
 - « C'est Canteloup » sur TF1
 - « Un dîner presque parfait » sur M6

Le retour en boulangerie du grand jeu LE PAIN FAIT SON FESTIVAL

- du 3 au 15 novembre 2014
- relayé sur M6 via un module publicitaire

Et pour vous :

- La présence de votre boulangerie sur **festivaldespains.com**
- Et la possibilité de remporter un **coffret gourmand** !

Contactez votre commercial Festival des Pains
www.festivaldespains.com

M ON ACTUALITÉ

- 4 CÔTÉ ENTREPRISES
Tout Technique fait sa rentrée
- 56 Rouby, un groupe en pleine croissance
- 6 GROS PLAN
Toulon : un écrin entre mer et montagne
- 10 L'agenda
- 53 2^e édition pour RestoNouvo
- 54 BON À SAVOIR
Le miel : une denrée rare
- 58 SPÉCIALITÉ
Le calisson
- 60 PORTRAIT
Cyrille Valota
- 62 COINS À DÉCOUVRIR
Le Suquet : une âme intacte au milieu des strass

A CTUALITÉS



- 24 L'intelligence émotionnelle
- 25 Distillerie du Périgord : expert depuis 1860
- 26 Le Festival de gastronomie languedocienne
- 27 Sudback 2014 à Stuttgart
- 34 Les concours
- 52 Accessibilité des commerces : Banque Populaire, partenaire des artisans

A NNONCEURS

FESTIVAL DES PAINS	2	FIDUCIAL	25	MDGN	44
TOUT TECHNIQUE	5	ALIMAT TREMBLAY	26	ISOTECH	45
MATOS	7	SALON SUDBACK	27	CREATION-	
POLY TECHNIC	9	BRAVO FRANCE	29	BOULANGERIE.COM	49
SALON RESTO NOUVO	11	VANNERIE DE		LCM	50
1000 MAT	13	VILLAINES	30	EUROMAG	50
CERF DELLIER	15	PMF	31	AGENCE BOULANGERIE	51
LESAFFRE	17	CS CONCEPT	33	AMF	52
CHOCOLATERIE		FELINO	35	LES ÉDITIONS	
STOFFEL	19/48	JAC	37	GOURMANDES	53
BCR	20	LLOPIS	39	ROUBY	57
STAF	21	POLYPANEL	40	2IDCOM	61
AB MAURI	22	PANIMATIC	41	ATP83	63
TAYSO FRANCE	23	JTIC	43	CHRONO	64

D OSSIER



14 LA FORMATION : UNE VRAIE NÉCESSITÉ

E NTREPRISES



- 28 Felino au salon Fipan 2014
- 29 Cela s'est passé cet été...
- 30 La boulangerie mise sur l'efficacité énergétique
- 31 Petits Moulins de France : opération Goûter dans les boulangeries
- 32 Fours à granulés de bois Polin : économique, écologique et fiable

P ETITES ANNONCES

- 47 Fonds de commerce, matériel, emploi...

É DITO



Pascal Saby

Chers Lecteurs,
Nous sommes ravis de vous retrouver pour une nouvelle saison. Comme nous vous l'avions promis, septembre sera le mois des nouveautés aux Éditions Gourmandes. Pour commencer, les sites Internet complètement revisités pour plus de clarté. lemondedesboulangers.fr et lemondedespatissiers.fr : deux sites pour deux professions, qui traiteront uniquement des dossiers en corrélation avec leur métier. De plus, vous pourrez recevoir, dans le courant du mois, une newsletter qui vous informera des événements entre deux parutions pour être au plus près de l'actualité. Pour cela, n'oubliez pas de vous inscrire gratuitement sur notre site. Toujours dans le courant du mois, les applications vous seront proposées : soit pour Iphone via Apple store ou pour Smartphone via Google. Même démarche pour cela : rendez-vous sur notre site Internet et inscrivez-vous. Depuis des années maintenant, nous faisons évoluer et adaptons nos magazines aux nouveaux moyens de communication, et cela était déjà notre axe de travail au temps du Pains Services Gâteaux. Aujourd'hui, vos revues *Le Monde des Boulangers* et *Le Monde des Pâtisseries* reprennent le relais et mettent un point d'honneur à rester leaders de l'innovation dans son domaine : toute l'info de la profession déclinée sur le papier et le Web via la newsletter et les applications Iphone et Smartphone. Bonne lecture !

Le Monde des Boulangers PACA n° 102-5 supplément du Monde des Artisans n° 102 de Septembre-Octobre 2014. Site : www.lemondedesboulangers.fr. Directeur de la publication : François Grandirier. 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 éditrice. Dépôt légal : septembre 2014. Photo de couverture : © contrastwerkstatt - Fotolia.com. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdelon@noos.fr.

TOUT TECHNIQUE FAIT SA RENTRÉE

Les lundi 29 et mardi 30 septembre prochains, Tout Technique (La Seyne-sur-Mer/83) organise deux journées « portes ouvertes » en présence d'une vingtaine de partenaires fournisseurs en équipements et matières premières.

Des ateliers de démonstrations seront mis en place tels que :

■ L'atelier Panéotrad en partenariat avec Bongard et Grands Moulins de Paris : mise en œuvre, cuisson et explication du concept panéo.

■ L'atelier machines Mono-France, animé par Nicolas Coffin (compagnon du tour de France et maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier).

■ L'atelier Rondo : ligne de fabrication pour réaliser toutes vos « viennoiseries maison ».

■ Les tendances snacking avec le concept Croustwich en partenariat avec la société Murat : comment faire évoluer votre gamme et développer la créativité en restauration boulangère.

Autres animations

Quatre autres pôles d'animations seront également mis en place : *Plan et conception* (créations ou remodeling de votre projet clé en mains), *L'espace vente* (ligne de vente accompagnement étude et réalisation), *Les équipements laboratoires* avec inox, plan de travail, chambre froide... et enfin *L'espace showroom* avec les bonnes affaires (promotions de la rentrée Bongard et le réseau des concessionnaires Euromat).

Une véritable occasion pour vous, artisans, de faire un tour d'horizon des produits, des nouveautés et ainsi optimiser votre productivité et bénéficier des promotions de rentrée.

Mercredi 1^{er} octobre 2014

Organisé par les sociétés Tout Technique et Rouby, venez découvrir les fonctionnalités des machines masterchef et dresseuse epsilon pour rationaliser et optimiser la productivité de votre laboratoire pâtisserie, animé par Nicolas Coffin (compagnon du tour de France et maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier). Accueil dès 13 h 30 ; Début Atelier à 14 h 15.

**Informations et invitations via
Tout Technique : 04 94 06 17 77
ou Rouby : 04 90 16 56 52**



Demandez vite votre invitation au 04 94 06 17 77 ou par mail à contact@touttechnique.fr.

RECETTE

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

■ Mélanger 25 ml d'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter la vanille liquide et le jus de poire puis laisser refroidir.

■ Tremper légèrement les biscuits du côté non sucré dans le sirop et chemiser le moule puis couper 2 biscuits horizontalement, les puncher et les mettre dans le fond du moule.

■ Faire fondre le chocolat. Monter les blancs en neige et incorporer petit à petit 65 g de sucre.

■ Ajouter les jaunes d'œufs en remuant délicatement. Incorporer petit à petit les

blancs dans le chocolat tiède et mélanger délicatement.

■ Verser la moitié de la mousse au chocolat dans le moule chemisé, puis disposer les poires détaillées en morceau. Verser le reste de la mousse au chocolat.

■ Réserver au frais.

■ Décorer la charlotte avec des copeaux de chocolat noir et des minis poires.

Pour
6
personnes



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de 175 g de Biscuits Roses de Reims
- 90 g de sucre

- semoule
- ½ cuillère à café de vanille liquide
- 50 ml de jus de poire
- 4 demi-poires

- au sirop
- 175 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs

30 ans
DE SAVOIR FAIRE

Partenaire de votre quotidien

MATÉRIELS



Nous vendons et installons du matériel de **boulangerie-pâtisserie** : fours, froid, mélange et machines. Nous vous proposons également des équipements **inox, laverie, plonge, ligne de vente de magasins.**

Étude personnalisée, plans, réalisations complètes de vos laboratoires et de vos magasins.

Notre équipe commerciale est présente **sur toute la région PACA.**

Nous vous proposons la vente **de toutes les grandes marques.**

Nous mettons à votre disposition notre **SAV** toutes marques **24h/24 et 7j/7.**

Les agences techniques

La Seyne sur Mer (83)
Salon de Provence (13) • Mandelieu (06)
Gap (05)

AGENCEMENT



www.touttechnique.fr

Tél. 04.94.06.00.17  **N° Indigo** 0 825 003 009

Avenue Robert Brun 83500 LA SEYNE sur MER

e-mail : contact@touttechnique.fr





© MATTEO NATALE

Toulon

UN ÉCRIN ENTRE MER ET MONTAGNE

Entre mer et montagne, la ville de Toulon distille ses charmes et ses parfums aux accents provençaux. Longtemps préféré à ses célèbres voisines que sont les villes de Nice et de Marseille, Toulon n'entend pas se laisser voler la vedette. Ce « carrefour » de la Méditerranée, situé à moins de 4 heures de Paris par le TGV, à 2 heures de Londres par l'avion et trait d'union entre la Corse et le continent, entend bien prouver aux visiteurs qui s'y arrêtent qu'elle est une ville au passé riche résolument tournée vers l'avenir.

Au pied du mont Faron culminant à 584 m et face à cette rade qui est communément appelée « la plus belle rade d'Europe », s'étend la ville de Toulon. Siège de la préfecture du Var, elle cumule les atouts : sa situation géographique en bord de la Méditerranée, son climat (Toulon est l'une des villes – si ce n'est LA ville – la plus chaude et ensoleillée de France métropolitaine !), son art de vivre provençal... Pendant longtemps, Toulon a été connu pour sa base navale qui abrite la majeure partie de la force d'action navale du pays comme le porte-avions Charles de Gaulle ou encore les sous-marins nucléaires d'attaque. Véritable ville dans la ville, l'arsenal s'étend sur 268 ha et 10 km de quais, compte 30 km de routes et abrite une trentaine de bâtiments de la Force d'Action Navale. Mais résumer la ville à son seul port militaire serait une erreur.

L'empreinte de Vauban et de Haussmann

Toulon, c'est avant tout une ville au passé riche. Le petit port de pêche du nom de Telo dans l'antiquité a

traversé les époques comme en témoigne un patrimoine aujourd'hui mis en valeur. Au côté de la Cathédrale Sainte-Marie-de-la-Seds de Toulon et son architecture romane du XI^e siècle, on retrouve notamment les traces de Vauban avec la Porte d'Italie, un des derniers vestiges de la ceinture fortifiée de la ville, ou encore le Bâtiment de la corderie qui servait à l'origine à la fabrication des cordages de la marine à voile et qui abrite désormais une partie de la bibliothèque du Service Historique de la Défense.

Avant de s'attaquer à Paris, le Baron Haussmann, préfet du département jusqu'en 1851, a aussi laissé sa trace dans la ville en créant notamment la haute ville. La Place de la Liberté, témoin de cette époque, est aujourd'hui au cœur de la vie toulonnaise. Hausmann demandera également à Garnier de l'aider à construire un Opéra. Le monument lui servira de test avant de construire le fameux Opéra Garnier de Paris. L'Opéra de Toulon reste aujourd'hui le plus important opéra de province !



MATERIEL AGROALIMENTAIRE TECHNIQUE OUTILLAGE SPECIALISE

Depuis 23 ans au service des Boulangers et des Pâtisiers



- ◆ 1 000 m² d'expo
- ◆ A votre écoute, nous vous accompagnons dans tous vos projets,
- ◆ Du simple matériel d'équipement...
- ◆ ... A la prise en charge complète de votre projet (maîtrise d'œuvre des corps de métier) jusqu'à la mise en route,
- ◆ SAV 24 h/7 j.

TRAVAIL DE LA PÂTE :



animatic

MERAND
La qualité au service du boulanger

RONDO
Boulangers - Pâtisseries

GECOMA

FERMENTATION,

SURGÉLATION,

CONGÉLATION :



animatic

LIEBHERR

PRÉPARATION PÂTISSIÈRE :



BRIO
FRANCE

CUISSON :



EUROFOURS

EUROFOURS

MAP

UNO

AMBASSADE

ESPACE VENTE :



ISOTECH
ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

EUROFOURS

AMC
ÉQUIPEMENTS

Tél : 04 42 89 16 89

Email : contact@matos-13.com

70 bl Marcel Pagnol—13127 VITROLLES

Un dynamisme dans tous domaines

Fort de son passé, Toulon n'en reste pas moins une ville tournée vers l'avenir et qui prouve chaque jour son dynamisme : dans le domaine de la recherche avec le Pôle Mer Méditerranée et l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer), dans le domaine culturel avec ses nombreux théâtres, musées et autres festivals ou encore dans le domaine sportif ! En mai dernier, le Racing Club Toulonnais est devenu champion d'Europe de rugby à 15 pour la deuxième fois consécutive, et également champion de France !

Une ville tournée vers la Méditerranée

Mais Toulon, c'est aussi une station balnéaire qui accueillera, dès le XIX^e siècle, d'illustres touristes parmi lesquels George Sand et Frédéric Chopin. Les plages du Mourillon s'étendent sur 9 hectares. Depuis 2009, elles sont labellisées « Pavillon bleu », un label décerné par l'Office français de la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement en Europe qui récompense les communes qui mènent une politique pérenne en faveur d'un environnement de qualité. L'été, les touristes et les familles toulonnaises peuvent profiter du soleil et des bienfaits de la mer puis aller se reposer sous la frondaison de grands arbres. Grâce à ses jardins paysagers, ce site devient en hiver terrain d'aventure pour les plus jeunes, et lieu privilégié de promenade des plus grands.



© KALIGASKI

La Place de la Liberté aux accents haussmanniens.

Une gastronomie aux accents provençaux

Et quoi de plus agréable après (ou avant !) une balade en bord de mer que de découvrir la gastronomie toulonnaise aux accents méditerranéens dans l'un des marchés de la ville, dont l'un des plus célèbres est celui du cours Lafayette, situé en plein cœur de ville et chanté par Gilbert Bécaud, lui-même toulonnais d'origine, dans sa chanson « Les marchés de Provence. »

Fortement influencée par la Provence et l'Italie, la gastronomie toulonnaise est connue pour sa bourride, une

Bon à savoir

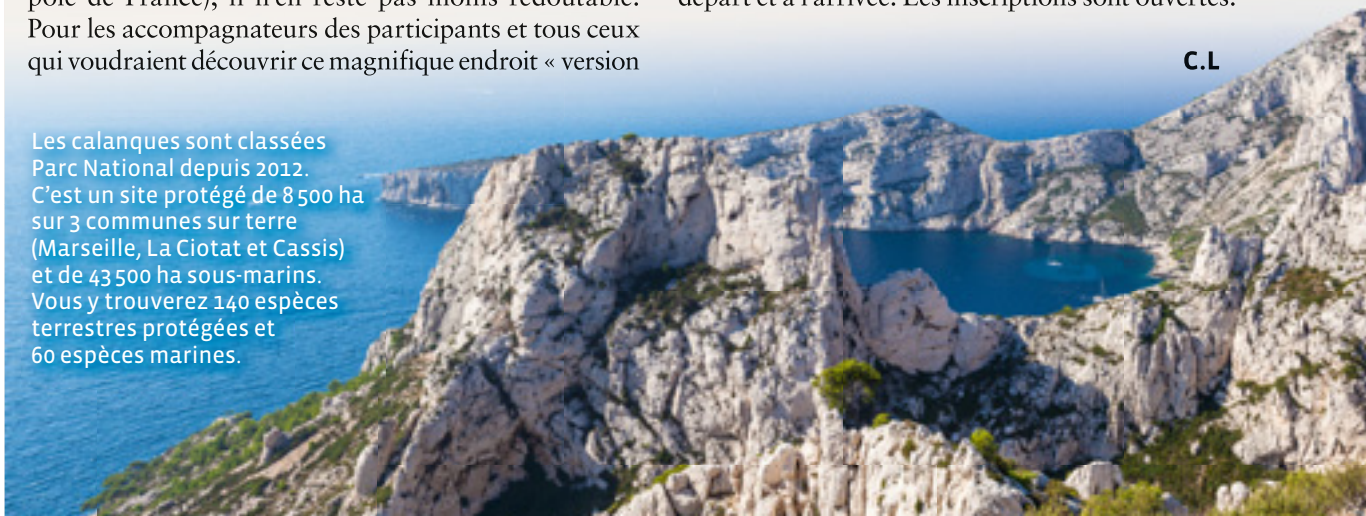
L'AUTRE MARSEILLE-CASSIS

Je ne vous présente plus le célèbre semi-marathon Marseille-Cassis, reliant le Stade Vélodrome de Marseille au Vieux port de Cassis depuis déjà 35 ans. Cette année encore, des milliers de coureurs accros à l'endorphine du bitume prendront le départ le 26 octobre, pour se mesurer surtout à eux-mêmes. Si le parcours se déroule dans un paysage enchanteur et presque irréel (le désert de garrigue de la Gineste aux portes de la 2^e métropole de France), il n'en reste pas moins redoutable. Pour les accompagnateurs des participants et tous ceux qui voudraient découvrir ce magnifique endroit « version

pépère tranquille », il existe L'Autre Marseille-Cassis. La veille du semi-marathon, une randonnée à travers les fameuses calanques, entre ciel et mer. Un périple sympathique, au milieu des roches blanches et grèges lumineuses, sur les chemins odorants bordés d'immortelles et de pins parasol, surplombant la Méditerranée. Deux parcours, l'un facile et l'autre un peu plus ardu, sont proposés, avec un bout de chemin commun pour tous au départ et à l'arrivée. Les inscriptions sont ouvertes.

C.L

Les calanques sont classées Parc National depuis 2012. C'est un site protégé de 8 500 ha sur 3 communes sur terre (Marseille, La Ciotat et Cassis) et de 43 500 ha sous-marins. Vous y trouverez 140 espèces terrestres protégées et 60 espèces marines.





bouillabaisse légère à base d'aïoli, ou encore sa cade, une galette de farine de pois chiches, d'huile d'olive et d'eau. Mais les amoureux du sucré se rabattront avec plaisir sur les chichi-fregi, ces fameux beignets au sucre généralement parfumés à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger, ou encore sur le chanteclair, un gâteau à base de meringue, de crème chantilly glacée, parfumée de praline et de moka, et dont la particularité d'être décoré d'un coq. De quoi ravir les palais les plus exigeants !

Aude Bressolier

Pour plus d'informations vous pouvez consulter le site internet www.lautremarseillecassis.com

**L'AUTRE
MARSEILLE
CASSIS 2014**



© SAMUEL BORGES

POLY-TECHNIC

Matériel de boulangerie-pâtisserie

A votre service depuis 20 ans



**ESPACE DE VENTE
ET EQUIPEMENTS
DE LABORATOIRE**



Mécanisation
des pâtes

STAF



Surgélation
Conservation
Fermentation

hengel

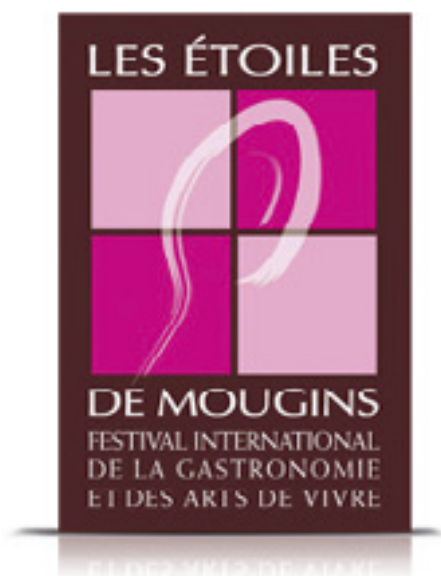


Cuisson

EUROFOURS

Tél : 04 93 48 14 65 / 06 07 32 56 15
Email : nogues.eric@wanadoo.fr

1555 av de la Plaine 06250 MOUGINS



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Du 19 au 21 septembre 2014

Mougins (Alpes-Maritimes)

www.lesetoilesdemougins.com

Durant trois jours, au mois de septembre, le village de Mougins, dans les Alpes-Maritimes, se métamorphose en un vaste théâtre du goût à ciel ouvert et accueille les plus grands chefs du monde venus partager avec le grand public l'amour d'un métier et d'une passion commune. Référence incontournable dans le paysage gastronomique français, les Étoiles de Mougins sont synonymes de goût, d'inventivité, de créativité... Car la gastronomie est un art, comme le montre ce festival.

Après l'année des Femmes Chefs, de l'Art, des Médias, de la Méditerranée, les Étoiles de Mougins proposent pour cette 9^e édition, avant de clôturer en 2015 une décennie de gourmandises, de terminer cette année par le dessert, tout comme on achève un bon repas avant d'en commencer un autre. Autour de l'invitée d'honneur, Christelle Brua, Chef Pâtissier du Pré Catelan, l'élite de la pâtisserie débarque à Mougins le temps d'un éclair, les 19, 20 et 21 septembre pour vous faire vivre une des éditions les plus sucrées et les plus inventives. Démonstrations, ateliers, dégustations, rallye, combats de chefs, sculptures sucrées, concours... il y en aura pour tous les goûts. Une parenthèse tout en douceur, qui ravira tous les amateurs et les professionnels de la pâtisserie.



SALON DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE – SNACKING

Les 25-26-27 octobre 2014

Espace culturel J-Paul Maurric à La Crau (83)

Plus de plus de 20 exposants seront présents sur 900 m². Trois thèmes seront développés lors de ce salon régional : le fournil, le labo de pâtisserie et le magasin. Organisées par ATP83, des démonstrations sont planifiées durant ces trois journées. Et tous les soirs, un apéritif dînatoire vous permettra de déguster les produits préparés dans la journée.

www.atp83.fr



SALON DU CHOCOLAT

Du 10 au 12 octobre 2014

Espace Fontvieille - Monaco

www.salonduchocolat-monaco.com

Pour sa 3^e édition sur la Côte d'Azur et à la veille de son 20^e anniversaire à Paris, le Salon du Chocolat va célébrer cette année la magie du chocolat à Monaco, haut lieu de la gastronomie, de l'art de vivre, et du prestige. Professionnels du goût, éminents spécialistes, marques emblématiques, artisans chocolatiers, aventuriers du chocolat, historiens du cacao, auteurs, chefs pâtissiers... Tous les professionnels vont témoigner de leur expérience autour du chocolat afin d'éclairer les visiteurs sur sa symbolique et sa dimension régressive.

ATELIER DÉMONSTRATION

Mercredi 1^{er} octobre • CFA de Gap (05)

Organisé par les sociétés Tout Technique et Rouby, venez découvrir les fonctionnalités de machines vous permettant de rationaliser et optimiser votre productivité en labo pâtisserie.

Infos et invitations via Tout Technique / 04 94 06 17 77 ou Rouby / 04 90 16 56 82



RESTO
NOUVO

**Le salon professionnel Provence - Méditerranée
des Restaurations d'Aujourd'hui**



**150 EXPOSANTS
5000 VISITEURS
CONFÉRENCES - DÉMOS - CONCOURS**

**12 & 13
octobre
2014**

**Réservez
VOTRE
BADGE
GRATUIT**

WWW.RESTONOUVO.COM

Votre rendez-vous avec l'innovation

Parc des Expositions - Avignon

www.restonouvo.com



TOP FRANCHISE MÉDITERRANÉE

Les 18 et 19 novembre 2014

Palais de la Bourse – Marseille

www.topfranchisemed.fr

La 11^e édition du salon Top Franchise Méditerranée ouvrira ses portes les 18 et 19 novembre prochains au Palais de la Bourse à Marseille. Initié par la CCI Marseille Provence et organisé par Reed Expositions France en partenariat avec la Fédération Française de la Franchise, Top Franchise Méditerranée réunira près d'une centaine d'exposants qui présenteront leur concept et partageront conseils et expériences, offrant ainsi aux visiteurs une solution pour se reconverter, créer ou développer leur entreprise en franchise.

Top Franchise Méditerranée est aussi conçu pour informer les visiteurs sur l'ensemble des démarches nécessaires à la réalisation de leur projet. Doté d'un village « Experts », le salon propose un programme riche de conférences et d'ateliers dédiés à l'entrepreneuriat. Deux journées thématiques rythmeront le salon pour accompagner les différents visiteurs et seront animées avec des conférences dédiées : lundi 18 novembre - Être commerçant aujourd'hui / mardi 19 novembre - La création et reconversion professionnelle.



CHOCOLAT & SAVEURS D'EXCEPTION

Du 14 au 17 novembre 2014

Promenade des Anglais – Nice

www.salon-chocolat.com

Né de la volonté propre des chocolatiers niçois et de leur clientèle de créer un lieu d'exhibition, de rencontres, d'échanges et d'animations autour de ce produit universel, le Salon « Chocolat & Saveurs d'exception » s'ouvre pourtant sur l'extérieur en accueillant de nombreux pays tels que le Luxembourg, l'Italie et bien sûr : la Suisse. De nombreuses animations viendront parfaire ces 4 jours gourmands : Expositions monumentales, animations permanentes, concours de saison !

MONTE-CARLO GASTRONOMIE

Du 28 novembre au 1^{er} décembre 2014

Espace Fontvieille – Monaco

www.mc-gastronomie.com

À quelques semaines des fêtes de fin d'année, le rendez-vous de référence en matière d'art culinaire sur la Côte d'Azur, Monte-Carlo Gastronomie, guidera les visiteurs dans un parcours gourmand à la découverte des saveurs du terroir et des spécialités gastronomiques d'Europe et d'ailleurs. De nombreuses démonstrations culinaires seront réalisées tous les jours par les grands chefs de Monaco et de la Côte d'Azur.



1000mat

PROMOS DE RENTRÉE

Les bons plans
sont sur
1000mat

1 balance achetée 309^{€HT} pour 1€ de plus 1 balance offerte



◀ Balance de fournil ECO

- 30 kg - Précision 5 g
- Balance complète comprenant : une base poids, un tablier inox et un indicateur sur colonne.
- Plateau en acier inox AISI 304 amovible
- Structure tubulaire en acier peint
- Capteur aluminium IP67
- Livrée avec une colonne 350 mm en acier peint et fixation murale acier peint
- Alimentation secteur et batterie interne rechargeable
- Autonomie 250 h / 100 h en fonctionnement continu
- Indicateur avec affichage LCD rétro-éclairé H : 25,4 mm à LED blanches
- D'une valeur de 309^{€HT}



Balance pâtissière ECO ▶

D'une valeur de 160^{€HT}
au choix :

- 6kg - Précision 1g **Réf. 1000MAT3106**
- 15kg - Précision 2g **Réf. 1000MAT31015**

CADEAU



Offre valable du 1 Septembre au 30 Novembre 2014, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.



**DÉCOUVREZ PLUS D'OFFRES
SUR NOTRE CATALOGUE PROMOS DE RENTRÉE
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



▲ L'accueil du client, une priorité à la boulangerie de Dominique Laird à Bailly-Romainvilliers en Seine-et-Marne.



LA FORMATION : UNE VRAIE NÉCESSITÉ

Face à la concurrence de plus en plus vive et nombreuse dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, il est indispensable de former son personnel à la vente et suivre en tant que chef d'entreprise des formations liées à la vente ainsi qu'à l'accueil de la clientèle. À quoi sert de proposer une large gamme de produits si vos vendeuses ne savent pas répondre aux questions et ne savent pas la mettre en avant dans votre boutique ? Pour réussir dans votre projet d'entreprise, il ne suffit donc plus de maîtriser la technique boulangère sur le bout des doigts, il faut aussi être à l'aise dans de nombreuses disciplines dont la vente en magasin.



CERFDELLIER.COM

L'ART DU DÉCOR PÂTISSIER DEPUIS 1932

Retrouvez nos 2 magasins :

- 9 ZAMIN, 2è Avenue, 59160 LOMME
- 13 rue Froissart, 62300 LENS

LES ARÔMES AUX SAVEURS
DE L' ENFANCE DÉBARQUENT
CHEZ CERF DELLIER

-20%

Sur la nouvelle gamme
d'arômes Patisdécor*

Du 01/09 au 31/10/14

En passant commande sur
www.cerfdellier.com avec
le code LMDP0914

Et dans les magasins
Cerf Dellier



* Références P883, P884, P885, P886, P887, P888, P889, P890, P891.

Se former tout au long de sa vie professionnelle devient, aujourd'hui plus qu'hier encore, une vraie nécessité ! Suivre une formation permet d'être toujours plus efficace en magasin et de respecter toutes les règles en vigueur.

Droit individuel à la formation

Sachez que le DIF devrait disparaître au 31 décembre 2014 au profit du CPF (Compte Personnel de Formation). En attendant, le dispositif actuel (DIF) permet à chaque salarié de développer, compléter ou renouveler sa qualification, ses connaissances et aptitudes tout au long de sa vie professionnelle. On l'appelle le DIF ou droit individuel à la formation. Par exemple, un salarié en CDI à temps plein (ayant un an d'ancienneté dans une entreprise) bénéficie de 20 heures par an cumulable dans la limite de 120 heures. Le DIF est issu de la loi du 4 mai 2004 relative à la formation tout au long de la vie. L'avenant n° 76, en date du 14 février 2005, à la convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie française précise le texte

général. Les actions de formation, dans le cadre du DIF, sont à l'initiative du salarié. Elles doivent lui permettre de perfectionner et de développer ses compétences en lien avec les emplois du secteur de la boulangerie-pâtisserie et leurs évolutions prévisibles. Le DIF est réalisé à hauteur de 85 % pendant le temps de travail. Ce point concerne au premier plan la rémunération. Le salarié bénéficie du maintien de sa rémunération pour 85 % de ses heures de formation réalisées pendant le temps de travail. Pour les 15 % d'heures restantes réalisées hors temps de travail, il bénéficie d'une allocation de formation de 50 % de la rémunération nette (soit pour une formation de 20 heures, 3 heures au taux horaire net divisé par 2). La rémunération, les frais de formation, d'hébergement et de déplacement peuvent faire l'objet d'une prise en charge par l'Opcalim (OCPA de la branche boulangerie et boulangerie-pâtisserie). Pour actualiser ses connaissances et se donner les moyens de rester performant en magasin tout au long de l'année, il est essentiel de recourir régulièrement à la formation.

Formation à l'hygiène

La formation à l'hygiène est imposée au chef d'entreprise par la réglementation relative à l'hygiène (chapitre 12 du règlement CE n° 852/2004). Celui-ci devra ensuite transmettre aux personnes manipulant des denrées alimentaires les instructions permettant de garantir l'hygiène des produits. Une formation à l'hygiène peut être dispensée directement au personnel de vente lors d'un stage collectif organisé par l'organisation professionnelle de votre département. Un formateur en hygiène peut également intervenir dans votre entreprise pour observer les pratiques du personnel de vente. Il apportera conseils et bonnes pratiques adaptés à l'organisation de votre entreprise. Il est souhaitable de renouveler cette formation tous les 2 ans au minimum afin d'actualiser les connaissances. L'INBP propose de nombreuses formations axées sur le magasin : étiquetage, réglementation, affichage, emballage, décoration, savoir vendre, marketing, nutrition, hygiène, CQP...

Source : CNBF & INBP

Jean-Pierre Deloron

LES DIPLÔMES DE VENTE EN BOULANGERIE

CQP VENDEUR-VENDEUSE CONSEIL : Cette formation d'un an comporte une partie théorique dispensée à distance et une partie pratique en présentiel, à raison d'un jour de regroupement par mois. Elle se caractérise à la fois par la souplesse (le salarié apprend à son domicile) et par la rigueur (contrôle continu). Au terme de la formation, les candidats passent un examen devant un jury afin d'obtenir le certificat de qualification professionnelle de « vendeur, vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie ». Cette formation est délivrée exclusivement par l'INBP. Elle comprend deux parties :

- ① **Une formation théorique en 10 modules** regroupant au total 33 unités permettant d'acquérir les connaissances nécessaires sur les produits, leur fabrication, l'hygiène, la sécurité, la nutrition, la réglementation, la commercialisation (la boutique et son environnement, l'extérieur de la boutique, l'espace de vente, l'arrière-boutique, la présentation, l'étiquetage, la promotion, la connaissance des produits de panification et de pâtisserie, l'accueil et la vente, la fidélité et la fidélisation).
- ② **Une formation pratique** sur la présentation des produits, l'emballage, la décoration, les vitrines à thème...

CTM VENDEUR OU VENDEUSE : Diplôme de niveau V. Durée : 1 an en apprentissage, en alternance ou en formation continue.

- ① **Formation spécifique :** mise en place des produits, réglementation, connaissance des produits et des moyens de paiement, hygiène et sécurité, emballage et ateliers produits.
- ② **Formation générale :** commercialisation et communication, gestion de base, savoir être, anglais professionnel...

> Du 8 septembre au 3 octobre 2014

Avec **croustilis**,
l'affaire est dans
le Bac!



2 sacs achetés sur toute la gamme
améliorants** Lesaffre

=

1 Bac à pâte*
et son couvercle en cadeau!

* Bac de 20 Litres dans la limite des stocks disponibles / **Hors sac IBIS viennoiserie 5 kg

*Offre réservée aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie de France Métropolitaine.
Votre cadeau sera remis par votre distributeur d'améliorants habituel à la livraison de votre commande.*

FESTIVAL DES PAINS

Le centre de formation Festival des Pains à Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher) forme chaque année des centaines de boulangers et boulangères qui souhaitent réussir leur première installation, se perfectionner au fournil ou tout simplement devenir une bonne vendeuse. Dans le premier cas, Festival des Pains propose aux jeunes créateurs et repreneurs de boulangerie de « réviser » ce qui sera leur quotidien ! L'objectif du stage première installation (un par mois) est d'apporter conseils techniques, astuces de vente, connaissances en gestion afin que ces futurs chefs d'entreprise démarrent sereinement leur installation. Cette formation organisée sur une semaine est une étape incontournable pour mener à bien leur installation. En parallèle, les stages perfectionnement Festival des Pains permettent aux artisans boulangers de se maintenir à un niveau élevé de compétences et de productivité. Ces stages de 2 jours offrent l'opportunité de mettre à jour leurs connaissances et savoir-faire, de se perfectionner et de se préparer aux évolutions du métier.

Formations décentralisées

Festival des Pains propose également des formations décentralisées en vente pour être au plus près des boulangères. Franck Pichard, formateur Festival des Pains, vous enseignera les fondamentaux pour faire de votre boutique un lieu incontournable. Il vous expliquera les bases de la vente en magasin, les règles d'hygiène et comment être force de proposition pour développer vos produits et le chiffre d'affaires. Il vous fera découvrir l'art de l'animation et de la dégustation. La mise en place



d'une opération et le lancement d'un nouveau produit n'auront plus de secret pour vous.

Inscrivez-vous

Les prochains stages installation « côté magasin » avec une boulangère auront lieu du 27 au 31 octobre, du 17 novembre au 21 novembre et du 1^{er} au 5 décembre à Lamotte-Beuvron. Au programme de la semaine : apprendre à parler du pain pour donner envie à vos clients d'acheter vos produits et spécialités. Valoriser vos produits en utilisant des emballages adaptés. Apprendre à organiser l'offre de votre magasin en fonction des temps forts de la journée. Créer une ambiance attractive pour dynamiser l'image de votre boutique. Maîtriser les notions de réglementation en matière d'hygiène, étiquetage, affichage obligatoire, etc. Le côté gestion sera abordé sous plusieurs angles : lecture d'un bilan et du compte de résultat. Calculer le coût de revient de vos produits. Utiliser des outils de gestion informatiques. Une formatrice expliquera également les clés pour bien manager votre entreprise : Savoir gérer votre personnel de manière optimale (recrutement, organisation de travail, formation, communication, motivation, etc.) et créer un véritable esprit d'équipe.

DU 25 AU 28 NOVEMBRE À NANTES

L'EXCELLENCE EN FABRICATION ET EN VENTE

Le centre interprofessionnel de formation pour l'artisanat et les métiers (CIFAM) de Sainte-Luce sur Loire, près de Nantes accueillera deux concours professionnels organisés par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française pour les jeunes ayant obtenu leur premier diplôme en fabrication et en vente.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Co-organisé avec GDF SUEZ, ce concours a pour objectif de valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie artisanale, d'accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie, de sensibiliser l'opinion publique sur la formation et les opportunités de carrière proposées et d'adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Ouvert aux jeunes de 16 à 26 ans (apprentis et vendeuses), le Trophée des talents de la vente et du conseil comprend plusieurs épreuves : Une mise en place des produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres...). Une mise en situation de vente qui s'appuie sur les produits installés par les candidats. Une personne désignée appartenant à l'organisation du concours, tiendra le rôle de client. Une prise de commande à réaliser à l'occasion d'un événement particulier (mariage, baptême, anniversaire). La valorisation d'une spécialité régionale. Un atelier décoration : à partir de la spécialité régionale et d'éléments de décor imposés, le candidat devra réaliser une présentation marchande créative et séduisante. Une épreuve écrite sur les connaissances théoriques et l'action commerciale.

Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Depuis 34 ans, la Confédération de la boulangerie organise ce concours. Son but ? Mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet Professionnel, au Brevet de Maîtrise et aux Meilleurs Ouvriers de France. Au programme du concours : une épreuve théorique et des épreuves pratiques : fabrication de Pains de tradition française, 2 sortes de pains dont le pain de campagne, des viennoiseries courantes (croissants, brioches à têtes, pains au chocolat...) et produits de viennoiseries complémentaires au choix du candidat, une création boulangère salée et un pain décoré sur un thème imposé.

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

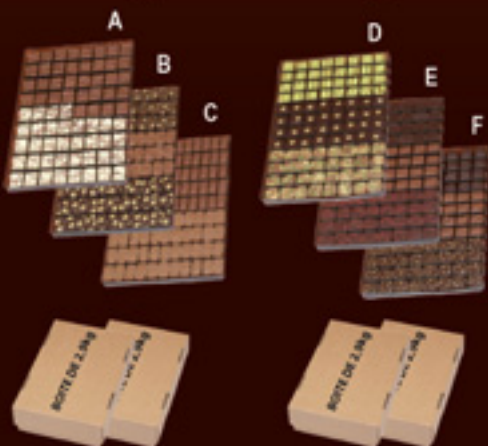
4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement

soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine



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)

Détails de l'offre



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 dépliant 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



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.

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 psatifié
- 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



Tél. 01 40 96 99 55

www.bcr.fr



Dossier Formation



BANETTE



Depuis 2009, le Campus Banette propose aux artisans boulangers et boulangères de la marque, une offre de formations concrètes pour se perfectionner et se renouveler sans cesse dont trois formations variées dans le domaine de la vente.

Acquérir les bases

« Les fondamentaux de la vente en boulangerie » (2 jours) : Destiné aux boulangères qui débutent leur carrière, ce stage leur permettra d'acquérir les outils théoriques nécessaires pour augmenter l'efficacité des ventes. Elles apprendront les fondamentaux et les valeurs de la Maison Banette qui passeront par la connaissance de la gamme Banette et par l'appropriation du comportement et des qualités attendus. Le programme abordera les questions de la présentation, de l'hygiène et du service afin de faire de la boulangerie un espace propice à la vente. Le stage familiarisera ces nouvelles professionnelles avec les bases du merchandising ainsi que la communication publicitaire et promotionnelle. Prochains stages en septembre (11 et 12, 15 et 16), en octobre (9 et 10, 13 et 14) et en novembre (13 et 14, 17 et 18).

Marketing appliqué

« Les principes marketing appliqués à la boulangerie » (2 jours). Cette formation se présente comme un approfondissement du stage précédent et s'adresse plus particulièrement aux boulangères expérimentées. Tout en reprenant les bases que sont les fondamentaux de la vente en boulangerie, le programme propose une étude sur les différentes typologies de consommateurs et les attentes d'un futur client. Il traitera également de l'importance de l'espace de vente, notamment le rôle de l'étiquetage et les techniques de merchandising avancées. Ce stage apprendra aux boulangères à utiliser les outils spécifiques pour développer les ventes tels que les kits, les campagnes, les animations ou encore la mise en place de promotions sur le point de vente. Prochain stage les 4 et 5 décembre.

Vente offre salé traiteur

« Techniques de vente de l'offre salé traiteur » (2 jours). Cette formation vente s'adresse aux personnes en charge de la vente salé-traiteur en boulangerie-pâtisserie, une compétence incontournable compte tenu de la place du rayon snacking aujourd'hui dans les modes de consommation (33 % des repas sont pris hors domicile, 278 millions de sandwiches vendus en boulangerie artisanale en 2013). Le programme propose une vision du marché, des tendances de consommation et une découverte de la gamme Banette. Il traitera également des spécificités pour la mise en place en boutique, des différentes formules et promotions à mettre en place ainsi que l'analyse des coûts de revient et la politique de prix. Prochain stage le 4 et 5 novembre.

COMMANDES SUR INTERNET DES ACHATS PLÉBISCITÉS PAR LES FRANÇAIS...



Longtemps réticents à Internet, les consommateurs français ont maintenant largement rattrapé leur retard dans ce domaine. Hier réservé aux grandes enseignes, ce mode de consommation peut-il être adapté au commerce de proximité, voire devenir un atout pour ceux qui souhaitent prendre le train en marche de la modernité ?

La question mérite d'être posée. Les artisans boulangers pourront-ils rester à l'écart d'Internet sans dommage pour leurs activités ? À ce propos, Serge Reynard, président des Petits Moulins de France, examine la situation : « *Sans clients... nous n'avons plus lieu d'être ! Les façons de consommer ont changé. Dans un couple, chacun travaille de son côté et le seul moment d'échanges et de décision se trouve être le soir ou le week-end. Dans ces moments, les boutiques sont souvent fermées mais l'ordinateur est là : disponible et facile à utiliser. Si nous ne pouvons pas aller contre le progrès, il est possible de rechercher des solutions qui permettront d'offrir ces services à nos clients.* »

Pourquoi utiliser Internet ?

Avoir une vitrine en ligne pour un boulanger-pâtissier présente des avantages nombreux et incontestables :

- Disposer des commandes à l'avance, ce qui permet une planification de la charge de travail.
- Pas de dérangement intempestif au téléphone.
- Des commandes écrites.
- Possibilité de récupérer les adresses mails afin de lancer des campagnes de promotions, etc. Plus besoin de distribution de tracts dans les boîtes aux lettres...
- Disposer d'une vitrine virtuelle modulable à tous moments... La seule contrainte : maîtriser l'informatique pour répondre rapidement aux commandes et renouveler l'offre produits sur Internet.

STAF

**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



Tous les tapis et les feutres sont en laine

Règlage du laminage et de l'allongement par cadran gravitationnel pour une plus grande précision

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

DIVISEUSE UNIVERSELLE

Couvercle et cuve en alu anti-corrosion

Taloches en PETP rigides et non-adhérentes, démontables (système de goupilles)

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

Portes latérales avec ouverture par clé, pour l'accès au nettoyage



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

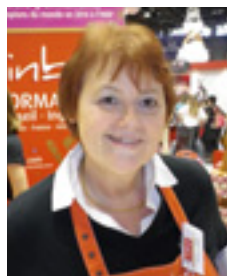
- 2 modes de fonctionnement :
- divisions standards (20 div.)
 - tassage pour dégazage et pour la division du non-façonné



Tél. 02 54 73 60 60

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

INTERVIEW : ÉVELYNE DUBUS, FORMATRICE À L'INBP DE ROUEN « SE FORMER À LA VENTE, UN INVESTISSEMENT À LONG TERME »



Expérimentée dans le domaine de la formation à la vente en boulangerie-pâtisserie, Évelyne Dubus et ses collègues de l'INBP (Fabienne Mouillet et Cathy Picarelli) proposent différents thèmes de formation pour les boulangères et leurs vendeuses tout au long de l'année : Pâques et Noël sont les périodes où l'on peut laisser éclater son talent créatif et faire de sa boutique un lieu de tentations irrésistibles. « À Noël, les attentes de vos clients sont fortes et nombreuses. Pour les satisfaire, la boutique doit être un endroit de charme, de rêves et de bonheur. Chaque année, il faut préparer l'événement dans de bonnes conditions, avant le grand rush. C'est pourquoi, je conseille à toutes celles qui veulent vendre plus de bien préparer les fêtes de fin d'année », explique Évelyne qui ajoute : « Nous nous adaptons aux demandes des boulangères. De plus en plus, nous avons des demandes liées au marketing et à la mise en avant des produits. Face à l'exigence de la clientèle,

chaque vendeuse devrait connaître la composition des pains et des pâtisseries mises en vitrine ».

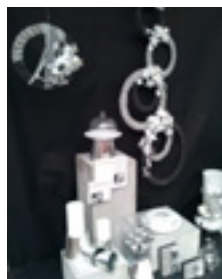
Prise de conscience

Aujourd'hui de plus en plus de chefs d'entreprise en boulangerie-pâtisserie ou de conjoints collaborateurs prennent conscience que la formation est une vraie nécessité. « Les boulangères ont souvent appris leur métier au cours des années. Elles ont besoin de repères et d'apprendre quelques bases fondamentales en matière de vente. De façon générale, que les personnes soient diplômées ou non en vente, l'évolution de notre métier est telle que la formation continue est devenue indispensable. » Évelyne Dubus remarque également que les motivations pour suivre une formation sont de plus en plus variées. « Cela peut être un manque de confiance en soi, une reconversion professionnelle, C'est pour cela que nous proposons, en plus de l'initiation en cinq jours, un perfectionnement en matière de décoration ou d'emballage, etc. C'est pour cela que nous proposons des formations personnalisées au sein même des entreprises de boulangerie. »

Une question de temps

Actuellement, la formation professionnelle en boulangerie se heurte à des problèmes économiques (baisse du chiffre d'affaires, budget consacré à la formation en diminution, etc.) et physiques (manque de personnel compétent, présence indispensable en boutique, etc.). Il faut donc une forte volonté pour que le chef d'entreprise s'engage dans la formation professionnelle pour lui ou ses employés car il s'agit souvent d'un investissement à long terme. « Il faut savoir se remettre en question, ne pas hésiter à sortir de sa boutique pour rencontrer d'autres boulangères, échanger avec elles au niveau de l'accueil, de la présentation, du service, des actions de promotion, etc. » Les vendeuses en boulangerie ont toujours à apprendre.

Préparer Noël



Du 13 au 15 octobre, l'INBP vous propose un stage de formation « couleurs de Noël ». Au menu des 3 jours (21 heures de formation) : Réflexion préalable à la création des vitrines et exploitation de vos idées. Travail sur les couleurs, les volumes. Techniques d'enrubannage et d'emballage. Conception des vitrines. Découverte d'astuces et application de conseils variés. Vous repartirez avec votre vitrine et un planning de mise en place, pour être prêtes à temps pour les fêtes de fin d'année.

LEVURE
La Parisienne®
Depuis 1886
retrouve ses améliorants

du 1^{er} juin au 30 novembre 2014

Il vous reste 3 mois
pour que votre fidélité soit
doublément récompensée !

1 Collectionnez vos points sur la levure et les améliorants et choisissez vos cadeaux

2 Participez au tirage au sort et remportez une des 3 tablettes Samsung®

AB Mauri France 11 rue de l'Industrie - 93420 L'YVON Cedex 93
Tél : 04 70 62 32 40 - Fax : 04 70 62 30 32 - www.abmauri.fr

AB | MAURI

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



GRANDS MOULINS DE PARIS



L'acte de vente en boulangerie est un ensemble regroupant l'ambiance de la boutique, la prestation du personnel et l'offre produit. La boutique est la vitrine de votre savoir-faire, le personnel qui l'anime en est l'ambassadeur. Ceci conditionne 70 % de l'acte d'achat. Travaillez l'ambiance: design ou rustique, élégance ou ambiance fournil.

Le personnel doit être à l'image de la boutique dans sa présentation, tenue, constance et régularité. Sourires, attentions, informations et propositions à mettre au pluriel, doivent nourrir la relation vendeuse avec le client. Enfin les produits! À ce stade-là le client sait déjà s'il reviendra dans la boutique ou non. Pensez au merchandising*: « *En réorganisant mon rayon, et en soignant la présentation, mon CA pâtisserie a augmenté de 8 %* », se félicite ce boulanger qui parle du merchandising comme de sa vendeuse invisible.



L'escalier des sens

Pour donner envie aux clients d'acheter plus que ce pourquoi il est entré. Travaillez sur l'odorat: Qui n'est pas sensible à l'odeur chaude et sucrée d'une viennoiserie au beurre le matin, ou d'une spécialité gratinée à l'heure du déjeuner? La vue: Combien sommes-nous à craquer pour un produit élégant et bien présenté, avant même de l'avoir goûté? Le goût: Favorisez la dégustation, les papilles achèveront de séduire le consommateur.

La cascade de progression

En premier, les achats d'impulsion vont se développer. Deuxièmement,

le panier moyen progressera et après la fréquence d'achat de vos clients augmentera. Travaillez une adéquation réelle entre les trois facteurs: boutique, personnel et produits. Mais ayez toujours en ligne de mire, un élément indispensable: l'hygiène! En effet, celui-ci est capable de confirmer ou d'annuler l'achat du client. Pour vous aider dans tous ces domaines, les Grands Moulins de Paris s'engagent à vos côtés pour dispenser des modules de vente (1 à 2 journées): de l'accueil en boutique au merchandising, en passant par le vocabulaire produits et l'hygiène. Ne l'oubliez pas: former ses vendeurs, c'est développer leurs compétences mais aussi leur donner de l'importance: Vous les responsabiliserez et leur donnerez envie de se dépasser. Les clients aujourd'hui ne veulent plus des serveurs mais des vendeurs!

* Le merchandising regroupe l'ensemble des techniques visant à optimiser l'utilisation de vos vitrines et la présentation de vos produits.

Performance

L'INTELLIGENCE ÉMOTIONNELLE : KÉSAKO ?

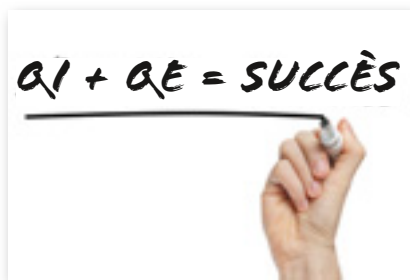
Contrairement au quotient intellectuel, la notion d'intelligence émotionnelle (IE) est mal connue. Pourtant, elle expliquerait jusqu'à deux tiers la réussite des leaders, contre un tiers seulement pour le QI ! Pierrette Desrosiers, psychologue, coach et conférencière spécialiste du monde agricole au Québec, nous aide à mieux comprendre l'IE.

En Amérique du Nord, l'intelligence émotionnelle est mieux connue qu'en France. Pouvez-vous nous expliquer cette notion qui vous tient à cœur ?

Pierrette Desrosiers : D'après les pionniers du sujet aux USA, notamment Daniel Goleman, l'intelligence émotionnelle est la capacité d'un individu à comprendre ses émotions et celles des autres, et les contrôler pour mieux atteindre ses objectifs. En effet, lorsque vous êtes sous le coup de l'émotion – colère, stress ou euphorie, par exemple – votre cerveau émotionnel empêche votre cerveau rationnel d'agir normalement. Vous êtes alors privé de votre intelligence... C'est physiologique !

Pourquoi cette notion semble si importante aujourd'hui ?

P.D. : Pour tous les leaders, même en agriculture, la priorité numéro 1 est d'être capable de gérer ses émotions pour prendre les bonnes décisions en toutes circonstances. D'après Daniel Goleman, le quotient émotionnel (QE) serait jusqu'à deux fois plus important que le quotient intellectuel pour expliquer le succès des leaders. Ce constat a entraîné une vraie prise de conscience dans



D'après le psychologue américain Daniel Goleman, le quotient émotionnel serait jusqu'à deux fois plus important que le quotient intellectuel pour expliquer le succès des leaders.

le monde des affaires en Amérique du nord. Selon un autre expert, Antonio Damasio, 100 % de nos décisions sont prises via nos émotions. Sans émotions, impossible de prendre de décision. L'objectif est donc de bien se connaître afin de mieux gérer ses émotions, pour prendre de meilleures décisions et au final, mieux gérer nos relations.

Comment réussir à mieux gérer ses émotions pour une bonne prise de décision ?

P.D. : Tout d'abord, ne jamais prendre de décision sous le coup d'une émotion forte. Il est préférable de prendre du recul, pour mieux réfléchir. Pour mieux contrôler ses émotions et dévelop-

per son QE, il est possible de lire certains livres sur le sujet, pratiquer des séances de coaching ou des thérapies. Notre IE se compose de cinq compétences élémentaires, à savoir la conscience de soi, l'auto-régulation, la motivation, l'empathie et les compétences sociales c'est-à-dire notre relation aux autres. Sur chacun de ces points, il est possible de développer son quotient émotionnel. Car contrairement au QI, le QE peut toujours se développer !

Olivier Lévêque

AGENDA

Du 16 mars au 3 avril 2015, Pierrette Desrosiers traversera la France pour une série de conférences et formations, dans six régions et à Paris, organisé par l'IGF (Intergroupes féminins).



Des quiz sur l'Intelligence émotionnelle sont disponibles sur le site Internet de Pierrette Desrosiers



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

FIDUCIAL
 INFORMATIQUE

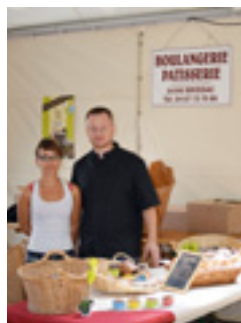
Distillerie du Périgord EXPERT DEPUIS 1860



La société Distillerie du Périgord à Sarlat (Dordogne) bénéficie d'un vrai savoir-faire ancestral depuis 1860. Que ce soit pour la fabrication de liqueurs, d'apéritifs ou de sirops, elle a développé une expertise dans les préparations des fruits et des produits à base de fruits : eaux-de-vie, préparation culinaire, fruits à l'alcool. Certifiée ISO 9001, la société propose notamment des fruits macérés sous différentes formes : entiers, émincés, en cubes ou en velouté pour s'intégrer facilement dans vos recettes. De véritables morceaux de fruits sont macérés dans un ou plusieurs alcools afin d'obtenir un goût renforcé sans aucun ajout d'arôme. Elle propose également des préparations aromatisantes ainsi que des alcools et eaux-de-vie à utiliser dans la fabrication de vos pâtisseries.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





Retour sur le...

FESTIVAL DE GASTRONOMIE LANGUEDOCIENNE

Début juillet, une dizaine de chefs se sont donné rendez-vous à Saint-Jean-de-Buèges près de Montpellier pour le 9^e Festival de gastronomie languedocienne.


Au cœur de ce petit village et à côté du château, des échoppes gourmandes attendaient les visiteurs. Parrainé par Yves Thuriès, MOF Pâtissier traiteur, cet événement a réuni des centaines d'amateurs

et de professionnels passionnés de cuisine et de pâtisserie qui avaient la possibilité de goûter les spécialités de la région moyennant 10 euros. Plusieurs démonstrations liées à la gastronomie ont été réalisées par des professionnels de la cuisine comme Dimitri Dufaux (restaurant le coin perdu à Saint-Martin de Londres en Isère) qui a réalisé une Forêt noire revisitée, des tartelettes au mascarpone et coulis de fruits rouges, du foie gras poêlé avec sirop d'érable, des brochettes de Saint-Jacques gambas grillées avec une sauce miel-orange, des rouleaux de truites de Saint-Jean-de-Buèges, etc. Serge Billet MOF pâtissier et Jérôme Nutile (MOF cuisine 2 étoiles Michelin) ont mis également la main à la pâte en réalisant plusieurs mets salés et sucrés. Chacun a pu apprécier les desserts glacés (sorbet de 3 fraises régionales, pêche de vigne, mûre-violette, crème glacée au chocolat du Brésil, vanille de Madagascar, litchi et noix de coco) et des macarons de Gérard Cabiron MOF glacier installé à Montpellier et les pains spéciaux de Germain Stroussel de la boulangerie du Parc à Brissac (Hérault). À noter la présence également de grands chefs comme Jacques Mazerand, maître cuisinier de France et Patrick Guiltard du Castel Ronceray.

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

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





südback directement à côté de l'aéroport, c'est bien sûr le mariage parfait. Du terminal à l'entrée du salon en cinq minutes à pied – il n'y a pas mieux. Pour nous qui sommes une boulangerie traditionnelle et une entreprise artisanale classique, südback est le salon le plus important. Ici, les tendances du marché se voient tôt et nous pouvons élaborer des concepts innovants pour nos succursales. Il reste bien sûr suffisamment de temps pour les entretiens avec les confrères.

südback 2014 – l'anniversaire



➤ **Départ à südback le matin.**

À la maison le soir avec des nouvelles idées. ◀

Thomas, Wolfgang et Andreas Maurer, boulangerie Schwarz, Vienne

18. – 21. 10. 2014

Messe Stuttgart | Toutes les informations sur www.suedback.de



SUDBACK 2014 À STUTTGART

Südback, salon international pour les professionnels de la boulangerie et la pâtisserie artisanale, ouvrira ses portes, du 18 au 21 octobre 2014, au parc des expositions de Messe Stuttgart en Allemagne. Cette 25^e édition poursuit son chemin sur la voie de la réussite.

L'an dernier, le salon avait réuni environ 600 exposants et près de 33 000 visiteurs professionnels qui se sont rencontrés pour de nombreux contacts d'affaires. « Cette année encore, plusieurs entreprises leaders du marché en Allemagne comme à l'étranger se sont inscrites pour participer à l'événement », a déclaré Ulrich Kromer, directeur de Messe Stuttgart. Les visiteurs professionnels découvriront une offre extrêmement variée en ce qui concerne les matières premières, les équipements, l'agencement et les prestations de services.



Tendances de la restauration

Hormis les offres classiques en matière de panification et de pâtisserie, le salon mettra l'accent sur les développements et les grandes tendances de la restauration hors foyer. Des forums entre professionnels seront organisés sur différents thèmes ainsi que des concours et la remise des Trend Awards. Comme les années précédentes, Messe Stuttgart a pour partenaires la Centrale BÄKO d'Allemagne du Sud, la fédération allemande de

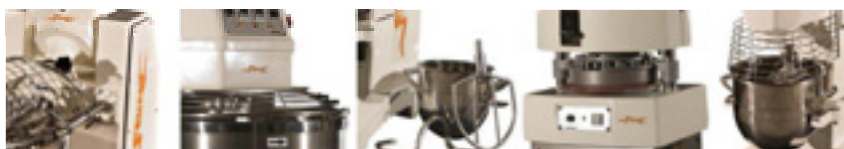
la corporation des boulangers du Bade-Wurtemberg et la fédération allemande de la corporation des pâtisseries du Bade-Wurtemberg.



FELINO AU SALON FIPAN 2014, BRÉSIL

Pour la deuxième année consécutive, la société Felino S.A. a été présente à FIPAN 2014 – Foire Internationale de boulangerie et pâtisserie – qui s'est déroulée du 15 au 18 juillet à Sao Paulo au Brésil. Felino a participé à ce salon en partenariat avec son distributeur local.

Pour l'entreprise Portugaise, véritable référence dans la fabrication de machines de pâtisserie et boulangerie, la participation aux plus grands événements internationaux de la profession représente une étape essentielle pour augmenter son image et ainsi fidéliser les utilisateurs à la marque Felino à travers le monde. Actuellement, Felino prépare sa participation à Polagra Tech 2014 en Pologne et à Nordic Food Expo 2014 en Finlande qui se tiendront – respectivement – en septembre et octobre prochains.



En bref

CELA S'EST PASSÉ CET ÉTÉ...

Soufflet rachète Neuhauser

En 2014, le Groupe Neuhauser représente 18 sites industriels en France et au Portugal ainsi que deux chaînes de restauration rapide (Pomme de pain) comprenant 250 points de vente en France et en Allemagne. Afin d'assurer la pérennité de son entreprise, Alfred Neuhauser a choisi de transmettre son groupe à la famille Soufflet, déjà actionnaire depuis 2011. L'autorité de la concurrence européenne, consultée pour cette opération, a émis un avis favorable, ouvrant la voie à une concrétisation prochaine de ce projet, dans lequel la famille Soufflet détiendra une participation majoritaire. Ce rapprochement doit permettre à Neuhauser de bénéficier de l'appui du groupe Soufflet pour conforter sa situation et poursuivre son développement.

Eurogerm investit aux États-Unis

Spécialiste des ingrédients et auxiliaires technologiques, Eurogerm a fait l'acquisition de 70 % du capital de Problend Ingredients, société américaine spécialisée

dans les préparations pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie ainsi que dans les produits de chapelure.

Master national de la Tradition

Stéphane Cazenave a remporté le 1^{er} Master national de la baguette de tradition française. Pour sa première édition, ce concours a récompensé le travail d'un artisan boulanger venu de Saint-Paul-Lès Dax et représentant la région Aquitaine.



Michel Galloyer ouvre au Kazakhstan



Fondateur de l'enseigne « Le Grenier à pain », Michel Galloyer a ouvert une boulangerie traditionnelle à Astana, capitale du Kazakhstan. Ce Grenier à pain, dénommé la boulangerie Pekarnya (Michel en Kazakh) est composé d'une boulangerie-pâtisserie et d'un espace de restauration. L'équipe composée de 12 salariés a été formée dans les boulangeries de Michel Galloyer.

Meilleur croissant au beurre AOP Charentes-Poitou

- 1^{er} Michel Lyczak (Malakoff)
- 2^e Guillaume Schou (Paris 16^e)
- 3^e ex aequo Benoît Cocardon (Paris 15^e) et Nelly Julien (Paris 7^e)
- 5^e Anis Bouabssa (Paris 18^e)
- 6^e ex aequo Djibril Bodian (Paris 18^e) et Benoît Castel (Paris 10^e)
- 8^e Dominique Guignier (Châtillon)
- 9^e Frédéric Pichard (Paris 15^e)
- 10^e ex aequo Benjamin Turquier (Paris 3^e) et Yohann Gressent (Sceaux).



Jacques Mabile a remis le premier prix à M^{me} Lyczak.



trittico

Executive Evo

Rien ne sera plus comme avant !

Les valeurs de posséder un TRITTICO® EXECUTIVE Evo :

- Les BÉNÉFICES dans les processus de production
- La QUALITÉ FINALE des produits
- La GARANTIE HYGIÉNIQUE et SANITAIRE
- La DURÉE dans le temps de la machine
- La conservation de la VALEUR ÉCONOMIQUE de la machine



Rencontre avec Christophe ADAM et BRAVO France

BRAVO : Vous connaissez la société BRAVO depuis combien d'année ?

C.ADAM : Cela fait 15 ans que je travaille avec le TRITTICO. J'ai commencé chez FAUCHON dans le laboratoire situé à PARIS. Face à la qualité des produits réalisés, et de par sa facilité d'utilisation avec l'ensemble de mon personnel, j'ai décidé de référencer le TRITTICO pour nos laboratoires Fauchon à l'international.

BRAVO : Maintenant que vous êtes chef d'entreprise, quelle a été votre motivation pour faire l'acquisition du TRITTICO ? Quand on crée son activité, on pourrait imaginer un coût financier important...

C.ADAM : Ma réflexion s'est portée à court, à moyen et à long terme.

Le TRITTICO préserve la qualité des produits lors de la cuisson et du refroidissement. Elle est garante de la sécurité bactériologique, l'hygiène c'est primordiale (respect de ma clientèle)... Aussi, mon laboratoire n'est pas très grand. Avec le TRITTICO qui n'occupe qu'un 1/2 m³, nous avons pu doubler l'espace de production. Le coût financier est resté proportionnel à l'encombrement de cet équipement... (sourire) Cela a été bien compris par ma banque...

BRAVO : Dans votre entreprise « L'éclair de génie » utilisez-vous le TRITTICO pour la fabrication de la glace ?

C.ADAM : Non, nous sommes sur un concept mono produit, je ne réalise que des éclairs. Le TRITTICO est utilisé uniquement pour la pâtisserie.



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>

CATALOGUE complet
sur www.vannerie.com

Réf: 794.BNC
L. 40 x 40/50
HT 58 cm

Réf: 811.3
L. 40 Prof. 35
HT 61 cm
Existe en 2 versions
HT 43 cm

Réf: 811.4
Ø 30 cm
HT 45 cm

Réf: 811.N
Ø 40 cm
HT 62 cm

Réf: 810.63C
L. 70 cm

VANNERIE DE VILLAINES
Société coopérative agricole de vannerie

1 rue de la Chenellière
37190 VILLAINES-LES-ROCHERS
tél : 02.47.45.43.03 fax : 02.47.45.27.48
E-mail : info@vannerie.com www.vannerie.com

FABRICATION 100% FRANÇAISE
Réalisation sur mesure
DEVIS ET CATALOGUE GRATUITS

Innovation

LA BOULANGERIE MISE SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La région Champagne-Ardenne et l'Ademe ont lancé un appel à projets intitulé « Économies d'énergie dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie ». Cet appel s'adresse aux entreprises artisanales du secteur de la boulangerie et les dossiers retenus bénéficieront d'un soutien financier aux investissements sous la forme de subvention. Pour inciter les entreprises artisanales à réduire leurs consommations d'énergie, des actions ont déjà été menées au niveau régional. Un partenariat a été engagé depuis 2009 entre l'Ademe, la région Champagne-Ardenne et les chambres de métiers et de l'artisanat. Des visites énergie réalisées dans le cadre de ce programme d'actions avaient mis en évidence des potentiels importants d'économies d'énergie dans les métiers de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.



Directive européenne

L'amélioration de l'efficacité énergétique d'une entreprise artisanale lui permet de diminuer sa dépendance aux énergies non-renouvelables, d'anticiper l'inévitable augmentation du coût de l'énergie et développer sa compétitivité. La directive européenne du 14/11/2012 établit notamment un cadre commun de mesures pour la promotion de l'efficacité énergétique dans l'Union européenne en vue d'assurer la réalisation de l'objectif d'accroître de 20 % l'efficacité énergétique d'ici 2020. Le projet de loi d'orientation sur l'énergie, dont le double objectif est la lutte contre le changement climatique et la recherche de l'efficacité énergétique, vise à réduire de 2 % par an d'ici 2015 et de 2,5 % d'ici 2030 l'intensité énergétique française, c'est-à-dire le rapport entre consommation d'énergie et croissance économique.

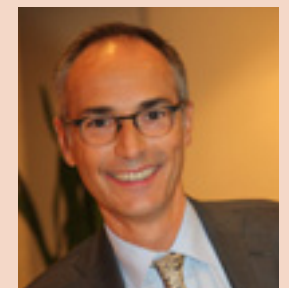
NOMINATIONS NOUVELLE DIRECTION CHEZ DÉLIFRANCE



Délifrance, leader européen de la boulangerie à la française, réorganise sa direction France. Ludovic Bouet est nommé directeur de Délifrance France et sera entouré de 3 chefs de marchés. Le développement des ventes et des équipes administratives a été placé également sous l'égide de 5 responsables de pôles, afin de garantir une organisation encore plus fonctionnelle.

PIERRE-ANDRÉ MASTEAU, PRÉSIDENT DE L'IRTAC

Pierre-André Masteau, mandaté par l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), a été élu Président de l'IRTAC (Institut de Recherches Technologiques Agroalimentaires des Céréales) et succède à Catherine Peigney.



Petits Moulins de France

OPÉRATION GOÛTER DANS LES BOULANGERIES

Pour la rentrée, Petits Moulins de France propose aux artisans boulangers-pâtisseries une opération nationale sur le thème du goûter ! L'objectif de cette initiative est de reconquérir tous les instants de consommation de produits boulangers dans la vie courante : goûter, petit-déjeuner, apéritif, etc. Le groupement de meuniers s'est associé dans sa démarche à deux partenaires : les fromages de Savoie et la chocolaterie Weiss. Sylvain Herviaux MOF boulanger proposera plusieurs recettes salées et sucrées qui mettront à l'honneur les produits issus du savoir-faire artisanal de ces deux entreprises (l'Emmental de Savoie, la Tome des Bauges, les



© FOTOLIA.COM

chocolats Weiss). Le goûter sera proposé dans une « box » en carton personnalisée aux couleurs de Petits Moulins de France et de ses partenaires. À l'intérieur, un goû-

ter, une boisson, une barre de chocolat selon le choix de l'artisan. Les boulangers recevront des produits gratuits et pourront en commander à des prix avantageux. Du 1^{er} septembre au 31 octobre, les artisans boulangers-pâtisseries pourront jouer également sur le site Internet de Petits moulins de France et gagner 500 kg de chocolat de la marque Weiss. Du 1^{er} novembre au 15 décembre, les artisans pourront faire gagner des voyages en Savoie et des boîtes « goûter » à leurs clients.



Petits Moulins de France



Miam! goûter
les p'tits pains
de France!



GAGNEZ 500 KG DE CHOCOLAT
et fondez pour notre opération goûter !



Jouez sur www.petitsmoulinsdefrance.fr

Du 01/09 au 31/10/2014 avec notre opération goûter, vous pourrez gagner 500 kg de pépites de chocolat « les sublimes de Weiss » 55 % de cacao min, un produit d'exception créé pour la boulangerie artisanale.

(Jeu gratuit sans obligation d'achat réservé à la boulangerie artisanale – règlement complet sur le site)

Vos clients vont fondre pour les chocolats Weiss
et les Fromages de Savoie (I.G.P Emmental de Savoie – A.O.P Tome des Bauges)



Commandez l'opération goûter auprès de votre meunier PMF, et faites gagner du 01/11/2014 au 15/12/2014 des voyages en Savoie Mont-Blanc et des goûters chocolat Weiss à vos clients.



Fours à granulés de bois Polin

ÉCONOMIQUE, ÉCOLOGIQUE ET FIABLE



Depuis le lancement fin novembre 2013 d'une gamme de fours à granulés de bois sur le marché français, Polin le premier constructeur italien de fours de boulangerie a installé neuf fours de ce type en France, soit un par mois. Écologique, économique et fiable, le four à sole ou rotatif du fabricant fait le bonheur de plus en plus d'artisans boulangers-pâtisseries. Explications...



Nicolas Renolleau, boulangier dans la Creuse

Installé depuis 2008 à Saint-Amand-Jartoudeix, une petite commune rurale (173 habitants sur 19 km² soit 9 habitants par km²) dans le département de la Creuse, Nicolas Renolleau est un adepte du bon pain. Il fabrique surtout de gros pains de campagne (3 à 5 kg), du pain de Tradition française et des pains spéciaux à l'ancienne. Toute sa fabrication est réalisée de façon artisanale, division et façonnage manuel, fermentation longue, farine la Festive, utilisation de levain pour tous les pains, etc. Originaire de Charente-Maritime, ce jeune boulanger a travaillé dans plusieurs boulangeries avant de se mettre à son compte. Aujourd'hui, il fabrique tout seul son pain dans le calme du Limousin et le vend sur une dizaine de marchés avec sa femme Emmanuelle.

• Qualité de cuisson et économie

Sur les conseils de Patrick Peurichard de la société « Self » distributeur de matériel de boulangerie-pâtisserie à Limoges, Nicolas Renolleau a fait



l'acquisition d'un four à soles Polin (4 étages, 3 soles) alimenté avec des granulés de bois. Surface de cuisson 19 m². « *Le four est simple d'utilisation. Il est chaud en 1h30. Pour démarrer la chauffe, il suffit d'appuyer sur un bouton et la trémie (300 kg) libère les granulés de bois dans la chambre de combustion. Entre 1h30 et 1h45 maxi suffisent pour que le four soit à la bonne température 200 °C et prêt à enfourner les pâtons. La cuisson aux granulés de bois apporte une qualité indiscutable aux pains et leur utilisation revient 50 % moins cher que toute autre énergie. Tous ces critères m'ont fait choisir ce four innovant à la fois écologique et économique.* » Une fois la cuisson terminée, le boulanger explique : « *Il suffit d'appuyer sur le bouton arrêt et le versement automatique des granulés s'arrête et une trappe située dans le conduit de cheminée se ferme et garde la chaleur tombante* ». Depuis trois mois qu'il possède ce nouveau four, le boulanger maîtrise parfaitement son utilisation. « *Le montage du four a eu lieu sans problème grâce au tech-*

nicien de la société Self et d'un autre de la société italienne Polin. Le four a été mis en chauffe toute la journée et ensuite, nous avons réalisé des essais de cuisson selon différentes tailles de pains ».

Philippe Vulliet, boulangier en Haute-Savoie

Installé depuis 23 ans au Grand Bornand avec son frère Stéphane, Philippe souhaitait changer son vieux four au fuel contre un four plus économique et moins polluant. Aujourd'hui, leur boulangerie-pâtisserie emploie neuf personnes. « *Franck de la société De Benedittis (adhérent groupe Eurolabo) m'a conseillé la marque Polin et j'ai rencontré Gérald Lescos, boulanger à Briançon qui a installé un four à soles Polin depuis un an* ». Pâtissier chocolatier de formation, Philippe Vulliet fabrique beaucoup de gros pains et de baguettes surtout pendant les mois d'été et l'hiver. « *J'ai investi dans un four à soles pour les gros pains et les spéciaux ainsi que dans un four rotatif pour les baguettes cuites sur filets de cuisson. Tous les deux sont alimentés*



par une trémie automatique qui libère les pellets de bois en fonction de la température souhaitée. C'est simple et pratique. Après une semaine de réglages et les conseils d'un technicien Polin, les deux fours fonctionnent parfaitement bien. La température de cuisson est régulière et la croûte du pain est brillante et dorée ». Le four à soles demande une heure un quart de chauffe et le rotatif à peine une demi-heure. Les granulés de bois utilisés sont composés à partir du cœur de résineux. Le nettoyage des cendres demande quelques minutes tous les jours.

• Économique et facile à utiliser

Avec ses nouveaux fours, Philippe Vulliet compte économiser 40 % sur sa facture énergétique par rapport à sa précédente installation. « Le coût d'achat est certes plus élevé mais les deux fours sont un investissement pour le long terme et la revente du fonds si cela se présentait. Le fait d'utiliser une énergie renouvelable sans émanation de rejet nocif dans l'atmosphère comme le bois est très satisfaisant sur le plan personnel et très positif pour la clientèle ». Les deux boulangers se sont parfaitement adaptés à ces deux nouveaux fours qui offrent indiscutablement une meilleure qualité de cuisson que le précédent four.



C'est la rentrée !
 Votre aspirateur est fatigué.
 Offrez-lui des vacances !
CHANGEZ-LE



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 10/09/2014 AU 10/10/2014

CS-CONCEPT

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



84/VAUCLUSE

MASTER DE LA BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Premier, Olivier Innocenti, boulanger à Céreste dans les Alpes de Haute-Provence, deuxième Dominique Imbert, troisième Thierry Despeisse et quatrième ex aequo : Manuel Rouger et Joachim Quesnel. Organisée par Stéphanie Dubreucq, présidente de la fédération régionale de la boulangerie (Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse), et Yannick Mazette, président du groupement du Vaucluse, cette épreuve à Avignon comptait de sélection régionale. Le jury était composé de Sébastien Chevallier, MOF boulanger 2011 et formateur à Vesoul, Gaston Jacquier et Gérard Pellati.



75/PARIS

COUPE LOUIS LESAFFRE



Claude Casado, Déborah Ott et Patrice Mitaille

Voici les trois gagnants et les trois suppléants de l'équipe de France de boulangerie sélectionnée à la Coupe Louis Lesaffre à Paris pour les sélections internationales de la Coupe du Monde de la boulangerie 2016. Actuellement formateur en boulangerie en Suisse, **Patrice Mitaille** (catégorie Pains et baguettes) d'origine bretonne a acquis précision et rigueur helvétique qui lui a permis de remporter la finale. Dans la catégorie pièce artistique, **Claude Casado** est artisan boulanger à Cluses (Haute-Savoie). Avid de conseils, il s'est appuyé sur l'expertise de Christophe Debersee, Champion du monde 2008 dans cette catégorie. À 23 ans, **Déborah Ott** (Viennoiserie) est une habituée des podiums et des concours. Issue des Meilleurs Jeunes Boulangers, cette jeune alsacienne a déjà participé à plusieurs concours internationaux. Son objectif : la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016.

Trois suppléants



Julien Corlay est ouvrier-boulangier en Bretagne à Bréal-sous-Monfort en Ile-et-Vilaine. Cette deuxième place dans la catégorie Viennoiserie est une belle récompense et un encouragement pour ce jeune boulanger dont l'application durant cette finale montrait sa réelle détermination.



Alain Obernesser (catégorie artistique) avait déjà participé à la précédente édition de la Coupe Louis Lesaffre. Boulanger formateur en Alsace, il a réalisé une très belle pièce artistique avec la cigogne comme symbole !



Cyrille Martin (catégorie Pains) est formateur au CFA de Dardilly en Rhône-Alpes. En toute discrétion mais avec détermination, il s'est classé en seconde place avec notamment des pains libres qui ont pu lui ouvrir toute sa créativité tout comme le thème sur le pain représentant sa région.

CONCOURS À VENIR MONDIAL DU PAIN

La sélection française du 5^e Mondial du Pain aura lieu les **24 et 25 novembre au CFA de Belfort**.

- **Deux personnes par équipe** : un chef de plus de 25 ans et son commis de moins de 22 ans.
- **Quatre catégories de produits à fabriquer** : pains du monde, sandwich, viennoiseries et pièce artistique.

75/ PARIS

MASTER DE LA BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Premier Éric Sanna à Fontenay-sous-Bois, deuxième Jeffrey Gordwin à Colombes et troisième Ali Ben Khadher (La Montmartoise, Paris 18°). 4° ex aequo : Anthony Teixeira (Aux Délices du palais, Paris 14°), Éric Delagarde (Le Fournil de Neuilly, Neuilly-sur-Seine), Hicham El Omri (Neuilly-Plaisance), Hamed Bouchemoua (La Boulange, Montreuil) et Gilles Garochau (Le Perreux-sur-Marne).

Meilleur croissant au beurre Charente-Poitou

- **Chef d'entreprise** : 1^{er} Michel Lyczak (Malakoff), 2^e Guillaume Schou (Paris 16°), 3^e ex aequo Benoît Cocardon (Paris 15°) et Nelly Julien (Douceurs et traditions, Paris 7°), 5^e Anis Bouabsa (Paris 18°), 6^e ex aequo Djibril Bodian (Paris 18°) et Benoît Castel (Paris 10°), 8^e Dominique Guignier (La Fournée gourmande, Châtillon), 9^e Frédéric Pichard (Paris 15°) et 10^e ex aequo Benjamin Turquier (Paris 3°) et Yohann Gressent (Sceaux).
- **Salariés** : 1^{er} Mathieu Boissier chez Benjamin Turquier (Paris 3°), 2^e Patrick Gobé chez Thierry Cornet (Lagny-sur-Marne), 3^e Tareck Bouzaiani chez Nelly Julien (Douceurs et traditions, Paris 7°), 4^e Joseph Samson chez Anthony Bosson (L'Essentiel, Paris 13°) et 5^e Alain Gilet chez Thierry Cornet (Lagny-sur-Marne).



75/PARIS

PRIX GOÛT ET SANTÉ DES APPRENTIS 2014

Pour cette 3^e édition organisée par MAAF Assurances, les apprentis ont redoublé d'imagination afin de se démarquer les uns des autres. Jean-Marie Bourre, Président du jury, nutritionniste et membre de l'Académie de médecine, a mis en avant la qualité des dossiers présentés par les équipes et notamment les argumentaires au niveau de la santé.

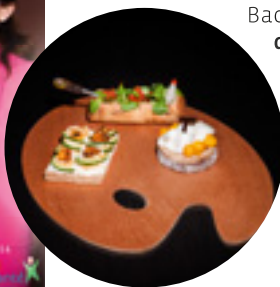


1^{er} prix

L'équipe lauréate était composée de **Nicolas Thouin** (22 ans), **Hugo Delalande** (23 ans) et **Antoine Pettier** (22 ans), tous deux en 3^e année en

Bac Pro boulangerie-pâtisserie (**Faculté des métiers de Bruz**). Leur repas

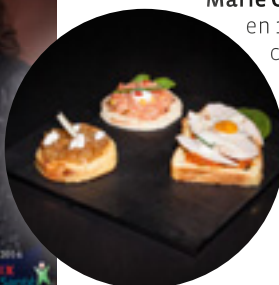
« L'art, la santé et la gourmandise » était composé de trois tartines : la Trouss'artistique en entrée, la Tarti'color en plat et le Coup de pinceau en dessert.



2^e prix

Le 2^e prix a été attribué à l'équipe féminine de l'**URMA de Tourcoing** pour leur menu « 3, 2, 1... Croquez ». L'équipe était composée de **Clémentine Dreumont** (25 ans),

Marie Catel (21 ans) et **Stessy Housaer** (18 ans), en 1^{re} année de CAP charcuterie, mention complémentaire pâtisserie et CAP boulanger.



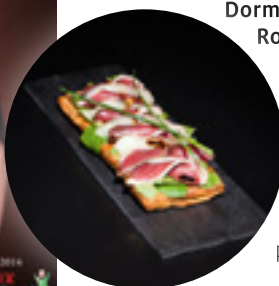
3^e prix

Le 3^e prix a été décerné à l'équipe de la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle de Metz** pour leur tartine « Santé nomade ». **Cynthia Messein** (23 ans), **Antoine**

Dormenval (21 ans) et **Vincent Hermann-Rosini** (20 ans) en 1^{re} année

en BP boulanger, ont travaillé sur une recette sucrée-salée (un pain feuilleté multicouches inédit à l'aspect de cracotte, poire, magret de canard fumé, roquette, mâche et pignons de pin).

La tartine était présentée dans un emballage recyclable et biodégradable pratique à utiliser.





Diviform

*Voici votre nouvel atelier
«Tradition» !*







- Polyvalente
- Ergonomique
- 80 modèles de grilles

← Grille profilée pour une soudure parfaite de la pâte

Existe en version avec tassage mécanique : Tradiform



Contactez-nous! 03 25 86 00 20

www.jac-machines.com

75/PARIS

MEILLEUR BUN ATTRIBUÉ AU CFA DE LAXOU

Le CFA Cepal de Laxou (Meurthe-et-Moselle) remporte la 11^e édition du Défibun, concours pour les apprentis boulangers organisé par East Balt France. Le lycée professionnel Saint-Michel de Priziac (Morbihan) et l'INBP de Rouen (Seine-Maritime) terminent respectivement 2^e et 3^e. Comme d'habitude, les participants ont fait preuve d'une grande créativité dans leurs créations en mettant en avant des tendances culinaires très avancées. Le lycée professionnel de Concarneau a proposé un bun contenant des larves de ténébrions (vers de farine) connues pour leur richesse en minéraux ! Certains produits régionaux ont été mis à l'honneur comme l'andouille de Guéméné, le cidre breton, les oignons de Roscoff, etc. Composé de professionnels de la boulangerie, le jury a jugé l'originalité, l'aspect produit, la texture en bouche, le goût et la promotion des produits.



Le Bun d'Or 2014 a été décerné au **CFA Cepal de Laxou** pour sa création, le « **Stani** » en hommage à la célèbre place Stanislas de Nancy. Ce bun mettait en avant la bergamote, avec un croustillant parfumé à l'orange confite.



Le Bun d'Argent était composé de fromage de chèvre, de miel et de noix.



Le Bun Celtique (Bronze) était confectionné avec de la farine de sarrasin, du cidre breton et des pommes émincées. Un triskell apparaissait lors de la découpe du bun à l'horizontal.

DÉCORS POUR GÂTEAUX

Pour le plaisir des yeux et du palais, la société Cerf Dellier propose deux nouvelles gammes de décors pâtisseries alimentaires en petits conditionnements, sous sa marque Patisdécor : des décors azyme déclinés sous 8 thèmes et des éclats de bonbons d'antan avec dix saveurs différentes.

DÉCORS AZYME

Pour une fête ou un anniversaire, voici des petits cœurs en azyme pour décorer vos gâteaux et cupcakes ou une petite couronne, une robe et un cheval à bascule en azyme. Les nouveaux décors azyme Patisdécor se déclinent en 8 familles (Cœur, Princesses, pirates, lapins, Noël, sapins, flocons et bonhommes de neige) aux couleurs et goûts qui varient suivant le thème (goût fraise pour les cœurs, goût pomme pour les sapins). Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies !



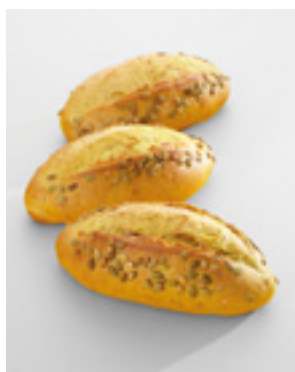
ÉCLATS DE BONBONS D'ANTAN

Rien qu'à leur évocation, on a envie de les déguster ! Éclats de bonbons à la violette, tarte tatin, rose, coquelicot, noix de coco, menthe, litchi, cerise, cannelle ou bergamote.

Ces éclats de bonbons d'antan viendront décorer pâtisseries, glaces, biscuits, cupcakes et autres cake pops, tandis que d'autres professionnels préféreront les incorporer dans leurs cookies ou sablés. Ces saveurs d'antan rappelleront les souvenirs d'enfance de vos clients !



PAIN COLORÉ AUX ÉPICES



Puratos propose de fabriquer Créa'plus Samba dans la gamme « 10 pains 1 pétrin », un petit pain à base de graines de courge, noix de coco, curcuma, paprika, cumin, épices et levain de seigle pour donner un

goût original avec des notes de curry et de Colombo Créole. Un produit facile à utiliser avec un dosage à 5 % du poids de pâte. Mie fondante et colorée. Idées de recettes : en tartines ou demi-baguettes pour les sandwiches, en fougasse pour l'apéritif ou en pain de mie. Conditionnement en sac de 2 kg.

CONFISERIE SUCETTES GOURMANDES

Les sucettes gourmandes Original Gourmet sont généreuses et proposent des saveurs inédites sur le marché de la confiserie : barbe à papa, chewing-gum, fraise-banane, cola, limonade, pomme caramélisée, grenade-framboise, pastèque, orange, colada, tropical, cerise sauvage et raisin juteux. Un présentoir composé de 56 sucettes permet d'encourager les achats d'impulsion. Distribuées en France par la société Triomphe SNAT, ces sucettes sont importées directement des États-Unis.



SNACKING

PAIN DE MIE



Pour répondre à la consommation du petit-déjeuner et du goûter, les minoteries Viron ont créé la marque « Recettes & Tradition » avec un premier produit, le pain de mie, entièrement fabriqué dans le fournil du boulanger. Ce pain de mie se décline en deux versions : nature ou complet. Depuis 1915, 7 générations de meuniers se sont succédé à la direction des minoteries Viron et notamment depuis 1927 au moulin Lecomte près de Chartres.

BASES POUR SANDWICHES

Spécialiste des garnitures et des sauces depuis 1879, la Maison Raymond lance une gamme de produits « tartinables » pour sandwiches : spécial tartines chaudes et spécialités du Sud. Ces recettes équilibrées et gourmandes sont réalisées sans colorants, ni conservateurs ajoutés. Chaque création est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, tels que l'huile d'olive ou l'huile de colza, riche en oméga 3. Pour les sandwiches : Chèvre, noix, raisins et légumes du soleil, Basilic. Pour la préparation de tartines chaudes ou de bruschettas : Asperges, jambon cru, pesto et tomates, mozzarella et Basilic. Dluo de 120 jours. Conservation au frais entre 0° et 4 °C. À découvrir également, les spécialités du Sud : Tapenade noire ou verte, tomates séchées, caviar d'aubergines et anchoïade, à utiliser en garniture, en verrines ou sur des toasts.



DEPUIS 1949,
65 ANS DE BIOÉNERGIES



L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE

TRADITION & INNOVATION



LE PIONNIER DES BIOÉNERGIES:

- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS
- MATIÈRES VÉGÉTALES

TOUTES LES SOLUTIONS DES ÉNERGIES RENOUVELABLES

QUALITÉ - ÉCONOMIE - DURÉE DE VIE

Distributeur officiel et exclusif

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



www.boulangerie-co.com

Bridor

UNE NOUVELLE USINE À CÔTÉ DE LAVAL

Fin juin, le Groupe Le Duff inaugurerait sa deuxième usine française Bridor à Louvern  (Mayenne), afin d'accroître sa production. Si le site embauche déjà 40 personnes sur la ligne de pains précuits, il devrait très vite doubler en capacité, pour répondre aux demandes croissantes des clients français et étrangers.

L'usine Bridor de Servon-sur-Vilaine près de Rennes, de 42 000 m , était arrivée à saturation. Mais pas question pour Louis Le Duff d'en rester là ! Pour le patron breton du groupe éponyme, l'outil industriel Bridor se devait de poursuivre son développement, afin de répondre à une clientèle toujours plus nombreuse, en France comme à l'étranger. Avec quatre unités de production en Amérique du Nord, et désormais deux en France, Bridor a réalisé en 2013 un chiffre d'affaires de 400 millions d'euros, et emploie 1 350 personnes, dont 700 sur le site de Servon. Avec l'usine de Louvern , près de Laval, Bridor se dote d'une ligne supplémentaire moderne de production de pains précuits (3  ligne de pain Bridor), pour une capacité de produc-



Louis Le Duff, Pdg du groupe éponyme.

tion de 15 000 tonnes/an, avec 40 personnes employées. Pour construire les 11 000 m , l'investissement a été de 25 millions d'euros. Et déjà, Louis Le Duff voit plus grand. « Le site de Louvern  fait 17 ha. Nous espérons rapidement doubler la surface de production de l'usine, avec des travaux qui commenceront dès septembre si nous avons l'accord des politiques. » à termes, l'usine pourrait s'étendre sur 90 000 m , confie le PDG du groupe, à condition là encore d'être soutenu par les politiques, comme il le précise lors de l'inauguration, face à l'ancien maire de Laval et ministre Guillaume Garot, et Jean Arthuis, ancien ministre et actuel député européen de la circonscription Ouest.



Après deux ans de travaux, l'usine Bridor de Louvern  vient d'être inaugurée. Sur 11 000 m , elle embauche 40 personnes sur une ligne de pains précuits, et devrait prochainement doubler en capacité.

Tel. 00 32 43 61 22 26

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

AVEC OU SANS POSE

Un réseau d'installateurs indépendants
en France et en Belgique

POLYPANEL BELGIQUE sprl
Route de Lor , 37
B-4920 Harz 
info@polypanel.fr

informations, échantillons,
devis gratuit
www.polypanel.fr



pousse contrôlée
 chocolat étuve cuisson
 manutention travail de la pâte
 mobilier froid positif
 surgélation conservation

Retrouvez tout sur
www.panimatic.fr

téléphone : 01 64 29 72 19
 mail : info@panimatic.com
 fax : 01 64 29 68 49

« Nous sommes artisans dans le produit, et industriels dans la gestion »

Louis le Duff, PDG du Groupe Le Duff.

La qualité à la française

Si les usines Bridor fournissent les enseignes du groupe, à savoir Brioche Dorée, Del Arte ou encore Bruegger's, Mimi's Café, Timothy's coffee et La Madeleine en Amérique du Nord, plus des deux tiers de la production se destinent aux clients professionnels comme Brittany Ferries, le groupe Accor, et d'autres sociétés d'hôtellerie et restauration, et des compagnies aériennes, en France comme à l'étranger. Avec ses viennoiseries, pains et pâtisseries surgelés, Bridor vise le haut de gamme, grâce à la sélection rigoureuse de matières premières, souligne **Bruno Rousseau** directeur général de Bridor. Cela explique aussi l'attachement du groupe maintenir des unités de production sur le sol français, pour bénéficier de produits de qualité, notamment de farines françaises sélectionnées ou du beurre AOC Poitou-Charentes. Le travail avec les MOF (meilleurs ouvriers de France) et la collaboration avec Lenôtre permet aussi au groupe Le Duff de développer l'excellence de ses recettes.

Poursuivre l'investissement

« Artisan dans le produit, et industriel dans la gestion », c'est par ses termes que Louis Le Duff conçoit son entreprise. Si les investissements industriels au sein du groupe se poursuivront dans les années à venir, à

hauteur de 125 millions sur 5 ans, une part non négligeable est aussi destinée à la formation, avec 4 % du budget annuel. L'Académie Le Duff verra ainsi le jour prochainement, pour « remettre l'université au sein de l'entreprise », insiste Louis Le Duff, par ailleurs ancien professeur à l'école de commerce de Rouen et à l'Université de Rennes.

En 2013, le groupe Le Duff affichait un chiffre d'affaires de 1,51 milliard d'euros et employait 18 000 salariés. Avec le nouveau site de Louverné, les ambitions du groupe continuent de s'affirmer, et ne semblent pas près de s'arrêter.

Olivier Lévêque



Pour Louis le Duff (à droite) et Bruno Rousseau, directeur général de Bridor, la qualité est l'atout premier des produits Bridor, grâce à la sélection rigoureuse des matières premières.

15 et 16 octobre à Reims

65^{es} JTIC

Rendez-vous incontournable de la filière Blé-Farine-Pain, Les Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières - organisées par l'AEMIC - auront lieu les 15 et 16 octobre prochain à Reims.

Chaque année, les JTIC accueillent plus de 2000 participants sur deux jours. Des quatre coins du monde, les professionnels de la meunerie et des industries céréalières viennent découvrir l'offre Française et Européenne en matière d'équipements, d'ingrédients, de produits, de services et de formations. Au programme de cette 65^e édition, quatre conférences plénières, 2 500 m² d'exposition, une soirée d'exception et toujours plus d'animations.

La qualité, au cœur des conférences

Qualité sanitaire, agroécologie, améliorations variétales, propreté des lots, qualité constatée et attendue, qualité nutritionnelle, tous ces thèmes qui font l'actualité de la filière céréalière seront au programme des 65^{es} JTIC :

• Qualité des blés de demain, un sujet proposé par l'INRA

À l'heure où la pression écologique pousse à réinventer les modalités de production, faire face au changement climatique et réduire les intrants d'origine fossile (azote, pesticides), la filière céréalière reste avant tout à l'écoute de la demande des marchés. Cette conférence abordera la question des qualités d'uti-

lisation attendues des grains de blé – technologiques, nutritionnelles, sanitaires –, de leur variabilité et de leur impact sur l'environnement. Elle s'intéressera aux futurs possibles pour les semences de blé, aux pistes d'amélioration explorées par l'INRA et ses partenaires en matière d'évolution des pratiques culturales et des technologies de transformation envisageables dans le champ de l'agroécologie et de l'écoconception.

• Les enjeux de la propreté des blés *Qualité des blés de l'année, une conférence d'Arvalis-Institut du végétal*

Les journées techniques étant de nouveau en octobre, c'est l'occasion, à la demande unanime des participants, de revenir aux présentations habituelles des spécialistes d'Arvalis et de leurs invités.

Un topo introductif plantera le décor de la campagne en donnant les perspectives du marché des céréales en France en relation avec la conjoncture internationale. Les spécialistes d'Arvalis-Institut du végétal présenteront ensuite la qualité de la récolte 2014 de blé tendre en la mettant dans le contexte agro-climatique de la campagne ainsi que la qualité technologique des nouvelles variétés d'intérêt pour le meunier et leur complémentarité avec les variétés existantes. La dernière partie exposera les apports d'un test de panification introduisant une étape au froid pour l'évaluation de la qualité des variétés.

• Les enjeux « fibres » en alimentation humaine

La problématique de l'apport en fibres des aliments céréaliers est au centre d'enjeux techniques et

économiques pour répondre à des recommandations en matière de nutrition et de santé. Les travaux de recherche en cours, comme les initiatives des différentes parties prenantes, éclairent un débat où l'enjeu d'augmentation de la teneur en fibres des aliments est arbitré par leur acceptabilité du point de vue des consommateurs.

L'innovation, moteur de l'exposition



L'exposition des JTIC est l'occasion de trouver de nouveaux partenaires de qualité. Entre deux conférences, les participants pourront faire leur choix parmi les derniers produits et services développés pour eux, aussi bien en termes d'installations et d'équipements industriels qu'en termes de matières premières, d'ingrédients, de traitements et autres matériels d'analyse et d'emballage. Cette année, plus d'une centaine de fournisseurs sont attendus dans la nef d'exposition du centre des congrès.

Les producteurs et transformateurs de céréales pourront également profiter des sessions d'ateliers pour découvrir de nouveaux produits et services spécialement sélectionnés pour leur caractère innovant et leurs applications pratiques dans la filière céréalière.



65^e JTIC INTERNATIONAL

Journées Techniques de la Meunerie
et des Industries Céréalières



108 exposants internationaux

2 000 visiteurs sur 2 jours

Posters

Ateliers

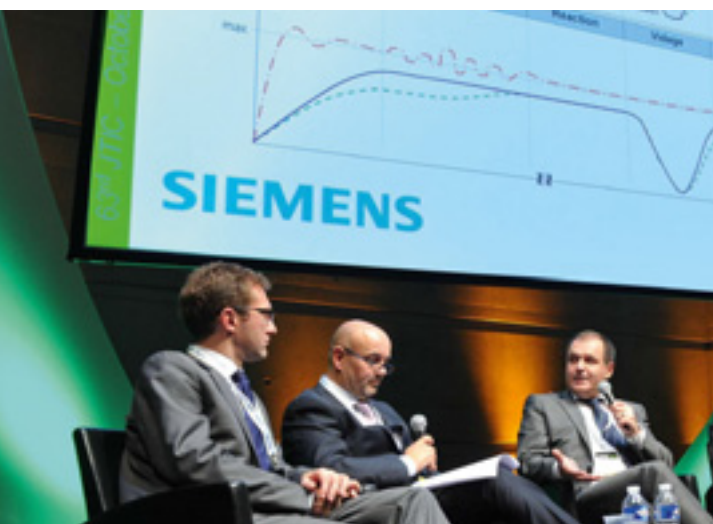
Session Emploi



15 & 16 OCTOBRE 2014

Centre des Congrès - Reims - France

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



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



BACK EUROP FRANCE PREMIÈRE CONVENTION DES COMMERCIAUX

Le 21 juin dernier, Back Europ France a organisé un événement d'envergure en mettant en place sa « Première convention des commerciaux de France » au pavillon Baltard situé près de Paris. Placée sous la direction de Bruno Verlhac, Président Directeur Général de Back Europ France, cette manifestation a rencontré un franc succès auprès des 450 participants.

Pour Back Europ France, cette « première » portait vraiment bien son nom puisque c'était la première fois que le groupement spécialisé en boulangerie-pâtisserie réunissait ses sociétés adhérentes et leurs forces de vente. « *Back Europ France organise déjà des salons professionnels deux fois par an entre distributeurs et fournisseurs. Cette fois-ci, en organisant cette convention des commerciaux, nous avons souhaité tenir un discours à la fois fédérateur et mobilisateur auprès de nos 360 commerciaux* », explique Bruno Verlhac, PDG de Back Europ France



Bruno Verlhac, Président Directeur Général de Back Europ France.

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

CSM CHOISIT BACK EUROP

Parmi les invités partenaires, l'industriel CSM, fournisseur de Back Europ France depuis 20 ans, a expliqué les principales raisons pour lesquelles il remettait entre les mains du réseau Back Europ France la distribution exclusive de ses produits sur le territoire national français. Marc Toussaint, Président de CSM France : « *Pour gagner, il faut que les meilleurs s'allient avec les meilleurs, voilà pourquoi CSM a choisi le réseau Back Europ France !* ».

et d'ajouter que la réussite du groupement n'était pas le fruit du hasard ! : « *Un chiffre d'affaires 2013 de 542 millions d'euros, cela ne s'atteint pas tout seul... mais avec la mobilisation de toute une équipe composée de 1 500 collaborateurs : commerciaux, préparateurs, chauffeurs et fonctions support* ».

Avoir les moyens de ses ambitions

Selon un programme bien établi et très structuré, l'assemblée plénière a eu lieu dans le temps imparti. Les 450 invités ont suivi avec intérêt et attention les discours des intervenants qui ont répondu à trois questions essentielles : d'où venons-nous ? (l'histoire du groupement), Qui sommes-nous ? (l'organisation du réseau) Où allons-nous ? (les projets du groupement). Parmi les prises de paroles qui ont marqué l'auditoire, on retiendra celle de Bruno Verlhac : « *Nous avons les moyens de nos ambitions et chacun à sa vitesse, on va se développer ensemble* ». À l'issue de la journée, les personnes présentes étaient satisfaites et plus motivées que jamais ! L'ensemble des festivités avait été placé sous la responsabilité de Patricia Basthiste, responsable Marketing & Communication. Cet événement qui fera date dans l'histoire du groupement Back Europ France, a été suivi par un cocktail au soleil sur les bords de la Marne. Un dîner spectacle animé par l'humoriste Yves Pujol a clôturé avec convivialité cette journée professionnelle.

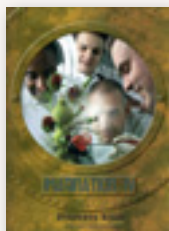
Jean-Pierre Deloron



LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée par des professionnels pour des professionnels

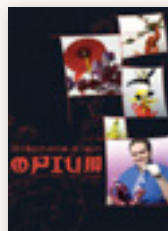
Stéphane Klein



**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*



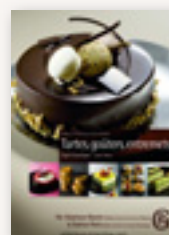
**INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS**
90 € TTC*



**FÉRIE EN SUCRE
D'ART**
96,40 € TTC*



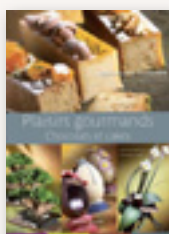
**TENTATION
PETITS GÂTEAUX**
90 € TTC*



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



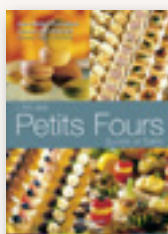
**GOURMANDISES
SALÉES**
88,30 € TTC*



**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

	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 FOURS	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

Serge Trigano PARRAIN D'EQUIP'HOTEL 2014

Du 16 au 20 novembre prochain, rendez-vous au salon Equip'Hotel, porte de Versailles à Paris.

Depuis plus de 50 ans, ce salon décrypte les tendances et les innovations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Parrainée par Serge Trigano qui succède à Alain Ducasse, l'édition 2014 mettra en avant la qualité de l'accueil et du service ainsi que l'emploi. Vous retrouverez toute l'offre produits et de services innovants de Transgourmet dans un gigantesque marché de 5 000 m² rassemblant les plus grandes marques alimentaires. Les visiteurs pourront échanger avec des producteurs venus de tous horizons,



Serge Trigano, Corinne Menegaux et Alain Ducasse.

de jeunes chefs ainsi qu'avec des invités prestigieux comme les chefs étoilés, les Meilleurs Ouvriers de France à travers plus de 150 shows et démonstrations culinaires.

LE CIDRE INSCRIT AU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS



Les cidres et poirés de France sont inscrits au patrimoine culturel, gastronomique et paysager

de la France rejoignant les vins et bières locales. Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de fruits à cidre et 500 cidriers qui chaque année élaborent plus de 100 millions de litres.



Les Chocolateries Daniel Stoffel RECRUTENT des chocolatiers (h/f) de haut niveau.

**Salaire en conséquence et évolution certaine
Poste à responsabilité - Créativité et innovation**

**Respect des traditions alliant
ARTISANAT ET MODERNITÉ TECHNOLOGIQUE...**

Entrée à convenir.

**Rejoignez nos équipes de professionnels en Alsace...
2 sites de travail dans un cadre exceptionnel
HAGUENAU & RIBEAUVILLÉ**

**Envoyez votre CV et lettre de motivation à : Monsieur Laurent STOFFEL - Chocolaterie Stoffel
50 route de Bitche - BP20212 67506 HAGUENAU CEDEX ou par e-mail à accueil@daniel-stoffel.fr**



VENTE FONDS DE COMMERCE

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

DEMANDE D'EMPLOI

URGENT - Femme 56 ans ayant travaillé depuis l'âge de 14 ans jusqu'à 2000 cherche place de vendeuse en boulangerie-pâtisserie de 12h30 à 19h à partir de septembre. **TÉL. 01 40 17 03 65**

HOMME 58 ANS ayant travaillé comme boulanger de 1974-2014 cherche remplacement Calvados. **TÉL. 06 22 26 72 35**
MAIL: PATRICKGERARD@ORANGE.FR

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



*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

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

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

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

AUTRES LOCALITES. 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

VENTE DE VÉHICULES D'OCCASION



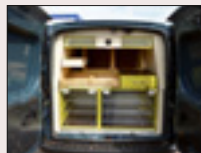
Vente / Achat de véhicules aménagés
www.le-camion-magasin.fr / lcm.fresse@wanadoo.fr
Tél. 03 84 63 32 55



VDS 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



VDS RENAULT KANGOO DCI85, 2009, 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



VDS CONNECT DE NOVEMBRE 2012 AYANT 25 000 KM, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.

Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains.

Meuble lavabo. Prix : 17 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VDS FIAT DUCATO, 110 CV JTD, 2013, VÉHICULE DE DÉMONSTRATION. 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. Prix : 42 950 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



VDS CITROËN JUMPER DE 2002 AMÉNAGÉ, 122 500 KM – RÉVISÉ.

Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains, étagères,

meuble lavabo... Prix : 11 000 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VDS BOXER PEUGEOT DE 2004 AMÉNAGÉ, 101 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains, étagères, meuble

lavabo, révisé complètement. Prix : 18 900 €/HT.

Tél. 03 84 63 32 55



VDS FIAT DUCATO JTD, 2009, 30 000 KM, RÉVISÉ PRÉPARÉ, CELLULE 3M00 MAGASIN BOULANGERIE-PÂTISSERIE. Ouverture latérale manuelle. Vitrine réfrigérée, réfrigération plaque eutectique + groupe frigo 220V. Réserve réfrigérée 2 portes. Tiroir-caisse. Tiroir à bonbons. Présentoir sec vitré. Étagères : épicerie et à pains. Service d'eau. Bacs à pains au sol. Éclairage 12 volts. Prix : 28 500 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



VDS 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



VDS FIAT DUCATO JTD, 2007, 150 000 KM, RÉVISÉ PRÉPARÉ, CELLULE 3M20 MAGASIN BOULANGERIE-PÂTISSERIE. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée. Tiroir-caisse. Tiroir à bonbons. Présentoir sec vitré.

Étagères : épicerie et à pains. Service d'eau. Bacs à pains au sol et suspendus. Éclairage 12 volts. Prix : 22 000 €/HT.

Tél. 04 77 28 65 33



VDS PEUGEOT EXPERT DE 1999 AMÉNAGÉ, 200 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains, étagères, meuble

lavabo, dans l'état. Prix : 1 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



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



VDS RENAULT MASTER DE 2006, AMÉNAGÉ PIZZA, 116 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée coulissante, tiroir-caisse, friteuse, plaque snack, gaufrier, four pizza solymac, superbe état. Prix :

23 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

Tél. 01 42 88 49 82

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

GECOMA. État neuf (jamais servi). À venir récupérer sur place. Prix : 4 500 €.

Tél. : 04 50 33 93 42



Jean-Louis Fleurichamp :
dirigeant de Médiation Service Boulangerie



Vous souhaitez :

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

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

www.agenceboulangerie.info



Vous avez un projet

- ☐
- Cession
- ☐
- Acquisition
- ☐
- Création
- ☐
- Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :

SARL Médiation Service Boulangerie

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

Vos coordonnées :

Tél.

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

• gaz 3 feux, neuf ; valeur : 1800 €, soldé : 500 € • Bac à farine, neuf ; valeur : 640 €, soldé : 150 € • Lave batterie P600S occasion, révisé, garanti • Table centrale 2000x1400 avec d'un côté un tour réfrigéré 3 portes ; valeur : 9600 €, soldé 5500 €.

Tel : 06 22 63 14 40 ou 06 07 36 76 77

Tel : 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

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 À 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 : 23 septembre 2014
pour parution octobre 2014**

Écrire en capitales lisiblement

[illegible]

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

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE:



Accessibilité des commerces

BANQUE POPULAIRE, PARTENAIRE DES ARTISANS

A lors que 85 % des commerces ne sont pas encore aux normes d'accessibilité, Banque Populaire s'associe à Handibat Développement, Handidiag, I. Cert et la Socama pour proposer aux artisans une offre technique et financière simplifiant leur mise en conformité avec la loi sur l'accessibilité des Établissements Recevant du Public (ERP). Cette mise en conformité permettra d'accueillir tous vos clients, notamment les personnes en situation de handicap, les personnes âgées ou les familles avec de jeunes enfants. En vertu de la loi du 11 février 2005, les ERP doivent être accessibles à toutes personnes, notamment celles en situation de handicap, à compter du 1^{er} janvier 2015. Cette échéance devrait être assouplie avec l'agenda d'accessibilité programmée qui prévoit un délai supplémentaire en contrepartie d'un calendrier précis assorti d'un engagement financier.

Offre clé en main

La proposition « clé en main » couvre toutes les étapes de la mise en conformité : Le diagnostic préalable, pour conseiller les commerçants sur la mise aux normes, leur délivrer des préconisations et les accompagner le cas échéant dans les formalités liées à l'Ad'AP. La mise en relation avec des artisans labellisés Handibat® qui établissent leurs devis et réalisent les travaux en cohérence avec le diagnostic. Le financement Banque Populaire, avec le prêt Express Socama pour l'accessibilité jusqu'à 50 000 euros, sans caution personnelle, ainsi que des solutions d'épargne professionnelle pour anticiper le budget des travaux. La certification de mise en conformité, avec le label BAC (Bâtiment Accessible Certifié) et sa valorisation auprès des clients.





**Arts et Métiers
du Four à bois**

Notre devise : *La Qualité avant tout.*






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

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

LE PAIN MOBILISE EN ÉCOSSE

Les habitants du petit village de Dunbar en Écosse se sont mobilisés pour créer une boulangerie et redynamiser leur village. Dans cette petite ville de 6 300 habitants située à une cinquantaine de kilomètres d'Édimbourg, plusieurs voisins ont décidé de réagir face à la fermeture successive de commerces. Leur trouvaille ? Ouvrir une boulangerie afin d'offrir du travail à la population locale et de prendre un rôle actif dans le renouvellement de leur quartier. Fin 2011, ils décident d'envoyer aux habitants une lettre d'information afin de lancer un appel au don pour soutenir le projet. En quelques mois, le projet prend forme et la boulangerie composée d'un atelier de production, d'un lieu de vente et d'un petit café ne désemplit pas.

2^E ÉDITION POUR RESTONOUVO



EN RÉSUMÉ

Date : 12 et 13 octobre 2014

Lieu : Parc des Expositions d'Avignon

Plus d'informations :
www.restonouvo.com

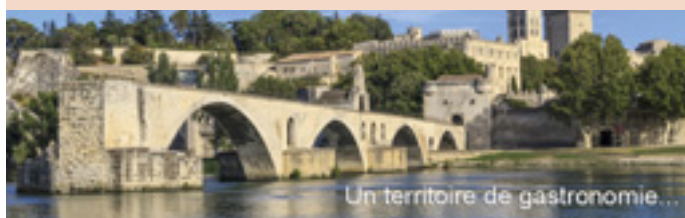
Après une première édition prometteuse à Marseille qui avait attiré plus de 3 000 visiteurs professionnels, RestoNouvo, le salon des restaurations contemporaines, s'installe à Avignon, les 12 et 13 octobre 2014, au confluent des régions PACA, Languedoc Roussillon et Rhône-Alpes.

L'occasion pour les visiteurs de rencontrer plus d'une centaine d'exposants, mais également assister à plus de 15 conférences et ateliers, à de nombreuses animations et à des démonstrations de chefs innovants... Succédant à Michel Portos, Christian Étienne, le « Pape » de la cuisine provençale, est le président de cette deuxième édition. Ce Maître Cuisinier de France apportera sans conteste au

salon tout son savoir-faire de la cuisine méridionale et la formation des jeunes. Et pour apporter des solutions aux professionnels, des tables rondes seront organisées sur les sujets d'actualité et qui concernent la profession. Parmi elles: « Arrivée du « Fait Maison » : être labellisé ou référencé, ça m'apporte quoi ? », « Gagner plus avec les réseaux ? », « Locavore: une tendance de fond pour un retour aux sources », etc.



DES CONCOURS ET DES ANIMATIONS AU PROGRAMME



- Le **Carré des Chefs**: des démonstrations par des chefs créatifs. Le tout animé par Carine Aigon, présentatrice sur France 3 Côte d'Azur pour Chroniques du Sud.
- Le concours « **Nouvo Talents** » en collaboration avec l'École Hôtelière d'Avignon.
- Le 1^{er} trophée « **Terre de Chefs** » en collaboration avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.
- **Biérologie et Saké** en collaboration avec l'AFMR, présenté notamment par Hisayuki Takeuchi, chef cuisinier japonais et Maître Restaurateur.
- L'exposition photo « **Hors Circuit - Les légumes oubliés dans la lumière** » de Pauline Daniel, artiste photographe avignonnaise avec la participation des apprentis de l'École Hôtelière d'Avignon.
- L'édition 2014 du **Street Food International Festival**.
- La **Vinothèque** où les spécialistes mettront en avant les alliances mets/vins, la construction d'une carte des vins, du tasting.



STREET FOOD INTERNATIONAL FESTIVAL

Le SFIF est une compétition d'une vingtaine de food trucks proposant des produits tendances aux amateurs de street food. Ces compétitions ont lieu sur Paris, mais aussi dans le Sud et plus précisément dans le cadre du salon professionnel RestoNouvo. Les nouveautés « made in Sud » pourront être dégustées et départagées par les exposants et



les visiteurs du salon durant les deux journées mais aussi par un jury de professionnels, qui éliront les Trucks d'Or, d'Argent et de Bronze de chaque étape.

Édouard Loubet (Domaine de Capelongue, 2 étoiles Michelin, 5 toques et Chef de l'année 2011 Gault-Millau) présidera le jury de cette 2^e édition du SFIF. Les votes seront possibles jusqu'à 15 heures le dimanche 12 octobre. Les vainqueurs seront dévoilés à 17 heures ce même jour.



© PHOTOCREW - FOTOLIA.COM

Les miels ont différentes couleurs et différents saveurs selon les plantes dont ils proviennent.

LE MIEL : UNE DENRÉE RARE

Les bienfaits du miel sont connus et reconnus depuis l'Antiquité. Ses vertus pour notre santé sont multiples et parfois oubliées de nos médecins allopathes. Dommage, car hormis ses qualités nutritionnelles et gustatives, le miel constitue un excellent cicatrisant pour la peau et se révèle être très efficace pour traiter les infections de toutes sortes, ainsi que les verrues. Mais intéressons-nous ici aux possibilités gastronomiques offertes par le miel.

Le miel, les miels

Il existe en réalité plusieurs sortes de miels. Autant que de sortes de fleurs et d'arbres que les abeilles iront butiner pour produire leur fabuleux trésor ambré. On distingue les miels monoflore (issus d'une seule fleur) des miels toutes fleurs. Leur couleur et leur goût sont très différents, plus ou moins corsés. On peut ainsi varier l'origine du miel utilisé en fonction du goût que l'on souhaite obtenir dans une préparation culinaire.

Le miel devient une denrée rare

Vous avez certainement déjà entendu parler des problèmes autour de la production de miel. Le miel devient une denrée rare et donc de plus en plus onéreuse. Pourquoi ?

- Les abeilles souffrent de la pollution aux pesticides dans nos campagnes, et meurent. Du même coup, celles-ci se retrouvent plus à l'aise en ville, et l'on voit fleurir des ruches sur les toits de Paris depuis quelque temps déjà.
- Parallèlement, l'arrivée en 2004

du frelon asiatique, tueur d'abeilles, dans nos contrées n'arrange pas la situation. Heureusement, des scientifiques du CNRS sont en passe de trouver la solution pour régler son compte à cet affreux frelon jaune, de manière très naturelle, sans produits chimiques ou pesticides dégoûtants. Grâce à une mini-guêpe bien de chez nous, qui, en jouant « les aliens », va pondre son œuf sur l'abdomen du frelon. La larve, une fois née, va rentrer dans le corps du frelon et se nourrir



Aux bienfaits cicatrisants naturels du miel
s'ajoutent les propriétés miraculeuses de la
lavande : antiseptique et calmante entre autres...

de son sang et de ses viscères. Elle va le vider littéralement de sa substance au fur et à mesure qu'elle grandit. S'en suit la mort inéluctable de l'horrible prédateur d'abeille. Le remède est idéal. Reste quelques expériences à mener pour être sûr que la mini-guêpe ne réserve pas le même sort à d'autres espèces endémiques.

• Résultats de toutes ces contraintes liées à la production du miel, les apiculteurs sont régulièrement victimes de vols de ruches. Les malfrats sont prêts à parcourir des kilomètres à

travers toute l'Europe pour venir dérober les précieuses petites usines à miel.

Le miel de lavande

Le miel de lavande est particulièrement intéressant. Tout d'abord parce qu'il est produit exclusivement là où pousse la lavande, c'est-à-dire dans des régions au climat méditerranéen, où le soleil n'est pas avare, où la terre est drainée par les pierres calcaires des garrigues. Ensuite, aux bienfaits cicatrisants naturels du miel évoqués

plus haut, s'ajoutent les propriétés miraculeuses de la lavande : antiseptique et calmante entre autres. Ce produit est fantastique et en plus il est goûteux.

Vous trouverez cette matière première inimitable à Sospel, petit village situé aux portes du Mercantour dans les Alpes Maritimes. Les Ruchers des Oliviers, plusieurs fois médaillés d'or et d'argent au concours général agricole de Paris depuis 2001, vous proposent une gamme exceptionnelle de miels. Lavande bien évidemment, mais aussi châtaignier, tilleul, sapin, montagne... Et bien d'autres encore, ainsi que quelques produits dérivés tels que pain d'épices et nougat noir. Catherine, Marc et Guillaume Lavoriero chouchotent leurs petites abeilles depuis 1985. Cette jolie entreprise, toujours en expansion, pratique la transhumance des ruches afin que les abeilles soient toujours au bon endroit au bon moment pour pouvoir produire des miels de qualité. Cela permet aussi de pouvoir garantir une origine géographique du miel.

C.L.

Les nids des frelons asiatiques peuvent atteindre des proportions gigantesques.



ROUBY, UN GROUPE À TAILLE HUMAINE EN PLEINE CROISSANCE



Créée en 1958 par Pierre Rouby, le père de Bruno, le Groupe Rouby vient de vivre en 2014 une belle évolution. Bruno dirige la société Rouby depuis près de 30 ans et sa croissance régionale a connu en l'espace de 10 ans un véritable succès.

« *Quand le secteur des Alpes (04/05) m'est proposé par Back Europ France pour permettre au groupement d'assurer une couverture nationale, j'ai accepté le challenge* », nous confie Bruno Rouby. En 10 ans et après avoir racheté deux sociétés sur ce secteur, la société Rouby Alpes dessert toutes les villes et surtout tous les villages de ces deux départements.

« *Ce point est très important* », insiste Bruno car, après les valeurs humaines qui comptent énormément pour lui, il était incorrect et inadmissible de ne pas assurer auprès des professionnels des métiers de bouche une couverture totale des deux départements.

« *À un moment donné, l'économie passe après. L'entreprise située à Gap fait partie du tissu économique d'une région et mon objectif était de la conserver en maintenant l'emploi dans ce lieu, d'y investir et d'embaucher* ». À ce jour, 15 personnes assurent une livraison quotidienne à tous les boulangers, pâtisseries et restaurateurs de ces départements.

En 2014, la reprise de la société Poucel par le Groupe Rouby, avec le soutien de Back Europ France et de son président Bruno Verlhac, va dans la même idée de croissance. « *En effet, grâce à cette acquisition, la société Rouby Provence (nouveau nom de la société Poucel) couvre la totalité des départements 13 et 83* ». Bruno connaît bien le challenge à relever et, dans un contexte économique plus compliqué qu'il y a 10



Nicolas Rouby rejoindra l'équipe Rouby en janvier 2015 et s'occupera de la nouvelle division Restauration.

ans, il n'hésite pas une fois de plus à dire que ce sont les hommes et les femmes qui l'entourent qui feront la différence. « *Un groupe ne peut exister qu'à travers une équipe soudée, responsable et ambitieuse* ». Bruno est très fier de nous dire à quel point la confiance qu'il a accordée à ses cadres dirigeants s'est transformée en énergie positive pour tout le personnel (une quarantaine de personnes pour Rouby Provence sur le site d'Eguilles).

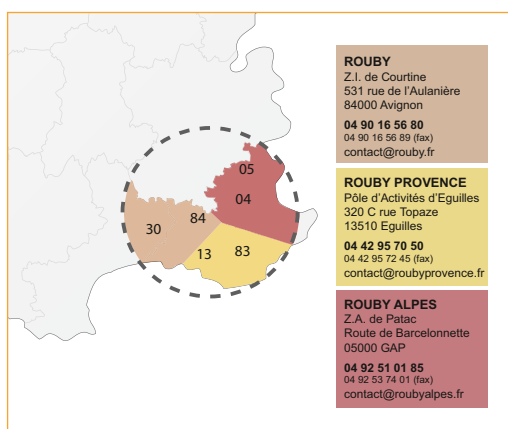
Il est donc naturel d'interroger Bruno sur l'avenir de Rouby Avignon après une année 2013 riche en événements avec la célébration du 55^e anniversaire de la société au Palais des Papes.

« *2014 devait être une année de transition pour Avignon* ».

Mais, surprise, il nous apprend la reprise de deux sociétés : la première faisant le même métier dans le Gard en début d'année, la seconde spécialisée dans les produits de la restauration au mois de mai.

« *2014 est naturellement devenue une année charnière pour la croissance du groupe. De belles opportunités se sont présentées pour Rouby Avignon. Le respect de la concurrence nous a permis de nous rapprocher d'elles et la valeur des hommes a fait la différence* ». Aujourd'hui, Avignon emploie une cinquantaine de personnes.

L'appartenance au groupement Back Europ France, leader national, l'ouverture et le développement du marché de la restauration, l'arrivée en 2015 de Nicolas – le fils de Bruno – et les différentes opportunités qui vont se présenter dans les prochaines années permettent à Bruno et toute l'équipe qui lui fait confiance d'espérer connaître encore de beaux succès.





21d.com

Rouby participe aux journées professionnelles

LA CRAU (83)

Salon professionnel ATP

Boulangerie-Pâtisserie et Snacking

25 - 26 et 27 octobre 2014

Salle des Fêtes Jean-Paul Maurric

de 9h00 à 18h30

GAP (05)

Démonstration avec TOUT TECHNIQUE

le 1^{er} octobre 2014

CFA de Gap - 10 route de Graffinel

Accueil : 13h30 - Début Atelier : 14h15

Participation à confirmer par téléphone

LE CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE... ET DE NULLE PART AILLEURS

Si l'on en croit la légende, les calissons font la fierté d'Aix-en-Provence depuis le XV^e siècle. Depuis quelques années, la traditionnelle confiserie ovale garde la forme mais change de goût et de taille. Mais que les puristes se rassurent : en mignardise, au chocolat ou à la violette, la pâte d'amande reste toujours reine.



Le calisson est une confiserie incontournable des treize desserts provençaux de Noël. Mais, l'emblème gastronomique de la ville d'Aix-en-Provence a su sortir du carcan des fêtes de fin d'année. Comment ? En diversifiant leur gamme. Les calissonniers ont commencé par jouer sur la taille du gâteau. Les mini-calissons ont ainsi fait leur apparition. « *La demande est forte. Les mini-calissons sont par exemple une alternative aux dragées pour les mariages ou les baptêmes, explique-t-on chez Léonard Parli. L'attrait des consommateurs pour les minis est aussi très important pour ceux vendus en emballage individuel.* » Idéal pour accompagner le café !

En 2011, le confiseur Roy René avait d'ailleurs signé un partenariat avec le roi du café en capsule, Nespresso. Les meilleurs clients de Nespresso France, Allemagne

et Grande-Bretagne avaient alors reçu une confiserie comme cadeau de fidélité : un étui de « Carissou ». La friandise à la forme carrée reprenait la recette des calissons : une

EN CHIFFRES

- 70 à 80 % de la production française de calissons est fabriquée à Aix par huit calissonniers parmi les 21 installés en France.
- Le tonnage global annuel fabriqué en 2000 était de 850 tonnes.

70 à 80 % de la production française est fabriquée à Aix.



© FOOD-MICRO



Le calisson traditionnel est composé de trois couches: le glaçage, la pâte composée d'amandes, de fruits confits et de sucre et de pain azyme pour finir. Il est maintenant décliné en plusieurs couleurs et parfums différents.

© CHANELLE

LE CALISSON D'AIX VEUT SON IGP

Les calissonniers aixois se sont réunis en association l'UFCA (Union des Fabricants de Calissons d'Aix) dans le but de défendre et de protéger leur spécialité gourmande.

L'UFCA a décidé de lancer un projet de certification du calisson passant par l'obtention d'une Indication Géographique Protégée. Cette certification leur permettrait de s'ouvrir à de nouveaux marchés mais également d'empêcher les appellations frauduleuses « Calissons d'Aix ».

Dans le projet de cahier des charges, un calisson d'Aix devra être fabriqué dans l'un des trois cantons d'Aix-en-Provence et pouvoir justifier d'une fabrication contrôlée.

Côté matière première, l'UFCA souhaite une utilisation exclusive de certains fruits confits: melons (80 % minimum des fruits), oranges, citrons, mandarines, pêches et abricots. Les melons proviendraient exclusivement de Provence.

Les membres de l'UFCA sont: Confiserie du Roy René (Aix les Milles), Fruidoraix (Eguilles), Parli (Aix-en-Provence), Brémond (Aix-en-Provence), Confiserie nouvelle (Puyricard), Chocolaterie de Puyricard (Puyricard), Calissoun (Aix-en-Provence) et Béchard (Aix-en-Provence).

base d'amandes, de fruits confits et de nappage glacé produite en exclusivité pour la marque.

Calisson-Café : un couple bien emballé

Le calisson en étui individuel est passé de l'innovation à la norme. Rares sont les calissonniers absents de ce créneau qui permet d'augmenter la notoriété de la confiserie aixoise. Des cafetiers et restaurateurs de la France entière accompagnent désormais leur café gourmand de cette petite mignardise.

Ces dernières années, le calisson n'a pas que révolutionné sa taille. Le goût change aussi. Léonard Parli propose des calissons enrobés de

chocolat noir (71 % de cacao): les Cabossons. L'entreprise Roy René présente, quant à elle, des Calinous. Aromatisés à la violette, à la figue, à l'orange, au citron ou encore à la framboise, ces calissons - qui n'ont pas le droit d'en porter le nom - ont un goût de fruits renforcé. L'innovation a du bon, l'ouverture aussi. En captant des marchés en grande distribution mais aussi à l'export, la société a vu son chiffre d'affaires passer de 1,5 à 10 millions d'euros. La production annuelle a, de son côté, franchi la barre des 450 tonnes de calissons. Les produits de terroir et de Provence ont le vent en poupe. Le calisson d'Aix surfe sur la tendance et attire, de fait, des opportunistes. On lorgne



© BRAD PICT

sur la spécialité... Mais attention, s'approprier la recette et le nom ne sera pas une sinécure. La devise des calissonniers d'Aix: « *le calisson: d'Aix-en-Provence et de nulle part ailleurs* » est dans la tête des artisans locaux. Ces derniers ont pour projet de créer une Indication géographique protégée (IGP) pour protéger leur produit.



CYRILLE VALOTA, SANARY-SUR-MER

Rencontre avec le dirigeant de Péchés Gourmands®, une société familiale qui, au fil du temps, a su évoluer et s'adapter à la demande des consommateurs.

A l'origine, l'activité de cette société n'est pas la production de biscuits mais la commercialisation ; en effet, à sa création en décembre 1993, elle est principalement tournée vers la distribution de biscuits dans le cadre de foires et salons. Son créateur, le père-Gérard Valota, sillonnait les routes de France en famille pour proposer des produits du terroir, fabriqués dans la région PACA. Cyrille Valota rejoint cette équipe en juillet 1994 et défend à son tour les valeurs de l'entreprise. Jusqu'en 1999, ils participeront à près de 200 manifestations par an.



Cyrille Valota, dirigeant des Péchés Gourmands®.

Les magasins

Puis, l'idée de sédentariser l'activité de l'entreprise a commencé à germer. Une autre étape est franchie en 2000 avec l'ouverture de trois boutiques : à Sanary (toujours le siège actuelle-ment), Nice et Hyères. En parallèle, paraît l'idée de décliner les magasins en franchise ; l'aventure débutera avec le magasin de Nice, 1^{er} franchisé Péchés Gourmands® en avril 2005 et toujours en activité à ce jour. En plus de la vente de biscuits, avec le concept de magasins, Péchés Gourmands® peut enfin développer d'autres gammes de produits telles que la confiserie et la chocolaterie. La biscuiterie reste tout de même le pro-



duit phare de la société avec 40 % en moyenne du chiffre d'affaires global.

Nouveau challenge : la fabrication

« Dès fin 2006, nous souhaitons maîtriser la chaîne depuis la fabrication jusqu'à la vente. », ajoute Cyrille Valota. Le projet prend du temps. « Il faut à la fois trouver le terrain et réfléchir à l'outil de production mais aussi et surtout Maîtriser la production des biscuits qui ont fait notre réputation. ». En premier lieu, l'entreprise va s'appuyer sur les compétences de son fournisseur principal de biscuits, qui lui cède son savoir-faire. En parallèle, M. Valota décide de la construction d'un laboratoire à Six-Fours-les-Plages pour la fabrication ainsi qu'un showroom de près de 100 m² pour accueillir groupes et particuliers. « Il nous a fallu pas loin de quatre ans pour finaliser le tout ! ». Cette maîtrise du process leur permet aujourd'hui de créer de nouveaux produits car la production est plus souple. Et grâce à la création



La biscuiterie se visite toute l'année.

EN CHIFFRES

Péchés Gourmands®, c'est...

- 2 magasins « pilote »
- 11 salariés
- 5 000 visites/an de la biscuiterie de Six-Fours
- 10 franchises
- 30 Corners Shop en France

d'un service recherche & développement, l'entreprise complète et réajuste les gammes en fonction des besoins et surtout en adéquation avec la gastronomie locale !

Un laboratoire ouvert au public

Lors de la construction du laboratoire, Cyrille Valota et son équipe souhaitent se rapprocher du grand public et le sensibiliser à la réalisation de leurs produits. C'est pourquoi, ils décident de le concevoir de telle façon à ce que le public puisse voir la fabrication. Pour cela, l'entreprise fait appel à la société Tout Technique (voir ci-contre). Des visites sont organisées tout au long de l'année. Touristes, écoles, groupes, etc. « l'objectif étant de sensibiliser nos clients et éduquer les générations futures. » précise M. Valota. « Nous travaillons, pour cela, auprès des offices de tourisme et tours opérateurs pour faire connaître notre atelier. Nous communiquons sur le fait que nous avons obtenu le label Origine France Garantie mais aussi, en 2012, ceux de Qualité Tourisme et Destination Entreprise ». Cyrille Valota a su faire évoluer et ouvrir cette entreprise familiale vers une nouvelle clientèle (via notamment la boutique en ligne et les visites guidées) tout en maintenant la qualité des produits traditionnels. Très attaché à sa région et à son patrimoine gastronomique, l'entreprise travaille chaque jour à la faire découvrir au reste de l'hexagone.



TOUT TECHNIQUE, VÉRITABLE PARTENAIRE DANS LA GLOBALITÉ DU PROJET

Lors de la conception de son projet, Cyrille Valota a fait appel à la société Tout Technique (basée à La Seyne-sur-Mer) pour équiper son laboratoire. Pour répondre au mieux aux exigences de fabrication et d'organisation du laboratoire de production, Alain Dufossé, Technico-commercial sur le département du Var chez Tout Technique et référent sur le dossier, a participé à l'implantation du matériel au sein du laboratoire avec le client et l'architecte. Une fois le projet validé, la société a réalisé l'installation du matériel. « *Nous avons équipé le laboratoire d'un four à chariots rotatifs Bongard, adapté à ce type de produit. En effet, la cuisson reste fragile sur ce type de biscuiterie fine. Le four Bongard 8.64 E avec le système Soft Flow proposé permet d'obtenir un produit régulier en cuisson et répond ainsi aux attentes du client* », explique M. Dufossé. Une spécificité dans l'équipement de ce nouveau laboratoire Péchés® Gourmands : le client souhaitait un pétrin lui permettant un nettoyage plus facile. La société Tout Technique a alors modifié un pétrin à spirale en adaptant une vanne de vidange, positionnée sur la cuve. La société a également fourni d'autres équipements tels que les tables inox, le lave batterie, et autres matériels de « manutention ».

Depuis plus de 30 ans, Tout Technique est spécialisée dans la vente, l'installation et l'entretien de tous matériels professionnels auprès des entreprises des métiers de bouche. Son service et sa présence technique sur le terrain (SAV 24h/24h et 7j/7j) font de l'entreprise un partenaire de confiance sur toute la région PACA. « *L'objectif étant d'accompagner nos clients dans leur quotidien et de leur assurer une relation professionnelle tout au long de la durée de leur parc matériel* », assure Philippe Gravier, Directeur Général. Et pour permettre ce lien, 4 antennes techniques sont présentes sur PACA : La-Seyne-sur-Mer (83), Salon-de-Provence (13) Gap (05) et Mandelieu (06).

RÉSEAU « Corner Shop »

En parallèle de la construction de son unité de production, Cyrille Valota développe dès 2009 le concept de « corner » : il met à disposition d'enseignes, magasin, ou commerçant indépendant un stand permettant la commercialisation des produits en biscuiterie de la maison Péchés Gourmands®. Un outil supplémentaire pour augmenter la visibilité de la marque en France.



L'agence proche de vous

Ce logo



nous l'avons conçu pour vous.

Faites savoir à vos clients
que c'est vous
qui fabriquez vos produits.



Le rouleau de 500 étiquettes autocollantes vernies,
format 4 x 2,5 cm
en noir ou chocolat ou fushia

94 €ht
au lieu de 99 €ht*

Venez consultez les offres «étiquettes» sur notre site
www.2idcom.fr
Étiquettes «Maison», étiquettes personnalisées, étiquettes vitrine.

* Offre valable jusqu'au 30 septembre 2014. Photo non contractuelle. Dans la limite des stocks disponibles.

Tél. 04 50 10 61 83
2idcom.accueil@gmail.com
www.2idcom.fr

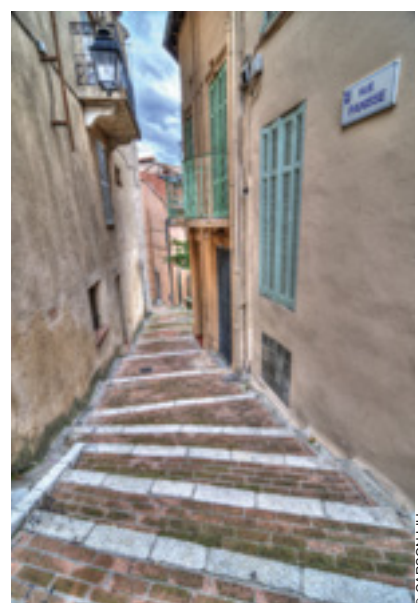
LE SUQUET : UNE ÂME INTACTE AU MILIEU DES STRASS

Exit le bling bling chic (ou pas) de la Croisette, les starlettes jet-seteuses du Palm Beach éphémère. Dans ce quartier historique cannois, les voitures de sport italiennes ou allemandes ne passent pas. Leurs amortisseurs et bas de caisse ne supporteraient pas les ruelles escarpées et les escaliers étroits hérités du Moyen-Âge.

Le quartier du Suquet domine la cité cannoise de toute sa hauteur et de ses deux tours. C'est de cette situation haut perchée que la ville tire son nom. Cannes vient du mot « canoa » qui veut dire hauteur ou piton en langage ligure.

Vous ne serez pas déçu après avoir gravi les 66 m de dénivelé de cette colline, lorsque vous déboucherez sur la place de la Castre, au milieu des vestiges du château médiéval des moines de Lérins. Outre un décor enchanteur de pierres sèches, fleurs et pins parasol, vous y trouverez un musée riche de souvenirs de voyages tant géographiques que

temporels. Sculptures, peintures, arts méditerranéens, primitif ou antique vous serez obligé d'y trouver votre compte. Si vous n'êtes pas trop fatigué par la première ascension, essayez de grimper les 114 marches de la tour du Suquet. Vous découvrirez une vue à 360° entre mer, ville et colline. La chapelle Sainte-Anne et l'Église Notre Dame de l'Espérance complètent le tableau fort agréable de cette place si loin des fastes du Palais des Festivals, en bas. L'ambiance fraîche et calme de ces édifices de chuchotements seront propices pour une petite pause administrative, mais néanmoins bien méritée.



© CARSON LIU

Les ruelles en escaliers pavés du quartier du Suquet.

Sur le retour, prenez le temps de faire un détour par le musée Victor Tuby au Moulin Forville. Dédié aux arts et traditions provençaux vous serez replongé avec émotion dans le quotidien des familles provençales des siècles précédents. Mobilier, ustensiles, vieilles dentelles et ombrelles, photos figées d'un autre temps vous feront oublier l'espace de quelques instants, votre vie trépidante.

➔ Visitez le 1^{er} samedi de chaque mois de 15h à 18h – entrée gratuite)

C.L.

La colline du Suquet domine le vieux port de Cannes.



© TANGUY HUGUES



VOTRE PARTENAIRE DANS LA RÉGION PACA

WWW.ATP83.FR

Une première dans votre région

ATP FAIT SALON

25-26-27 octobre 2014

**SALON DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING EN PARTENARIAT AVEC
VENEZ RENCONTRER LES FOURNISSEURS, LES ÉQUIPEMENTIERS DE VOTRE RÉGION**

**RÉUNIS POUR VOUS AUTOUR DE 3 THÈMES :
LE FOURNIL, LE LABO DE PÂTISSERIE, LE MAGASIN**



**LES
PRODUITS
SNACKING
TENDANCE**

**UN FOURNIL
ET SES
DÉMONSTRATIONS
EN DIRECT**



**UN LABO DE
PÂTISSERIE
ET SES
DÉMONSTRATIONS
EN DIRECT**

**UNE GRANDE
TOMBOLA
AVEC DE NOMBREUX
LOTS**

**UN APÉRITIF
DÎNATOIRE
TOUS LES SOIRS
POUR DÉGUSTER
LES PRODUITS**



**VENEZ NOMBREUX À
L'ESPACE CULTUREL J-PAUL MAURRIC 83260 LA CRAU**

ATP FAIT SALON

COUPON À RETOURNER À ATP ZI LES PIOUX - 17 IMPASSE DE L'ARAMON 83210 LA FARLÈDE

OUI JE VIENDRAI AU SALON ET JE VALIDE MA PARTICIPATION À LA GRANDE TOMBOLA

NOM DE MON MAGASIN : _____

NOM / PRÉNOM : _____

ADRESSE POSTALE : _____

CODE POSTAL : _____

VILLE : _____

E-MAIL : _____

TÉL.: _____

CHRONO-EMBALLAGE

Votre conseiller au

01 39 91 52 50

www.chrono-emballage.com

Boîte pâtissière



Réf. BP165E

Boîte à bûche



Réf. BB0180

Rond Or



Réf. ROND01

Réf. BMAC4



Boîte à macarons

Boîte à fenêtre Réf. BFE



Carré Or Réf. CORD01

CHRONO-MAT

Toile de lin



Réf. T3/600

Séchoir avec 10 barres



Réf. SEC02

Echelle basse démontable 8 niveaux - 600x400



Réf. EC8/D

Barre de blocage pour transport



Réf. ECH20/D

Echelle pâtissière démontable 20 niveaux 600x400

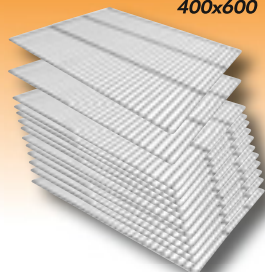
Barre de blocage pour transport

Votre conseiller au

01 39 35 16 60

www.chrono-mat.com

Grilles pâtisseries 400x600



Réf. GRI02

CHRONO-PIÈCES

Votre conseiller au

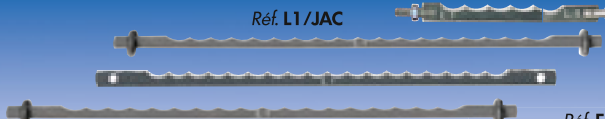
01 39 35 84 84

www.chrono-pieces.com

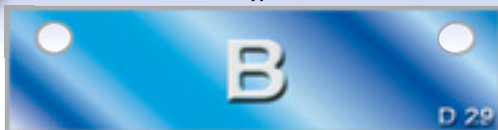
Réf. V34



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