

Boulangers

LA FORMATION
À TOUS LES NIVEAUX

page 14



ACTUALITÉS

LA MEUNERIE FRANÇAISE
MISE SUR LES VARIÉTÉS
DE BLÉS 2014

P. 8

CONCOURS

PRIX GOÛT
ET SANTÉ DES
APPRENTIS P. 36



**TARTELETTES
AUX FRAMBOISES**
P. 60



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

A CTUALITÉS

- 8 La meunerie française mise sur les variétés de blés 2014
- 12 Les ouvertures
- 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
- 38 Les nouveautés
- 40 Bridor : une nouvelle usine
- 42 65^{es} JTIC internationales
- 44 Back Europ France : première convention des commerciaux
- 46 Serge Trigano : parrain d'Equip'Hotel 2014
- 52 Accessibilité des commerces : Banque Populaire, partenaire des artisans
- 54 Artisans boulanger-pâtissiers en or
- 55 Le blé de nos campagnes[®]
- 56 Et pourquoi pas la Conviviale attitude ?
- 57 Brasil Foodservice : la boulangerie au Brésil

R ENCONTRE



- 10 Farine du Moulin Hoche et sel de Noirmoutier : deux « qualités associées »

A NNONCEURS

FESTIVAL DES PAINS	2	SALON SUDBACK	27	MDGN	44
1000 MAT	13	BRAVO FRANCE	29	ISOTECH	45
CERF DELLIER	15	VANNERIE DE		CREATION-	
LES AFFRE	17	VILLAINES	30	BOULANGERIE.COM	49
CHOCOLATERIE		PMF	31	LCM	50
STOFFEL	19/48	CS CONCEPT	33	EUROMAG	50
BCR	20	FELINO	35	AGENCE BOULANGERIE	51
STAF	21	JAC	37	AMF	52
AB MAURI	22	LLOPIS	39	LES ÉDITIONS	
TAYOS FRANCE	23	POLYPANEL	40	GOURMANDES	53
FIDUCIAL	25	PANIMATIC	41	2IDCOM	63
ALIMAT TREMBLAY	26	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...

P RATIQUE

- 58 Tiramisu aux mirabelles de Lorraine
- 59 Bûche légère et crémeuse
- 60 Tartelettes aux framboises (sans gluten)
- 61 L'Exquis
- 62 Notre sélection de livres

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 Play store. 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 Boulanger*s et *Le Monde des Pâtissier*s 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 !

Actualités Agenda

SEPTEMBRE 2014

EQUIPMAG

EQUIPMAG

Du 16 au 18 septembre, porte de Versailles à Paris
Salon de toutes les tendances pour l'agencement et l'animation du magasin
Tél. : 01 76 77 16 18
www.equipmag.com

RAPID RESTO
24 et 25 septembre, porte de Versailles à Paris



Salon professionnel de la restauration rapide, de la vente à emporter et de la Street Food.

FÊTE DE LA GASTRONOMIE
26, 27 et 28 septembre dans toute la France et à l'étranger

230 000 professionnels de tous les métiers liés à la gastronomie

OCTOBRE 2014

MONDIAL DE L'AUTOMOBILE
Salon mondial de l'auto
Du 4 au 19 octobre, porte de Versailles à Paris
Tél. : 01 56 88 22 46
www.mondial-automobile.com

UNIVERS BOULANGERIE
5 et 6 octobre à la Maison de la Chimie à Paris
Tél. : 01 53 70 16 25

RESTONOUVO
12 et 13 octobre à Avignon
Salon Professionnel Provence-Méditerranée des Restauration d'Aujourd'hui

JOURNÉES TECHNIQUES DE LA MEUNERIE ET DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES



15 et 16 octobre à Reims
www.jtic.eu

SALON DU CHOCOLAT ET GOURMANDISES

Du 17 au 19 octobre à Roanne et du 31 octobre au 2 novembre à Clermont-Ferrand
www.chocolat-gormandises.com
Stéphane Henrio : 06 79 25 70 10

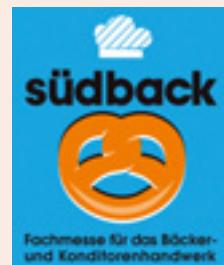
SALON « FOUS DE CHOCOLAT »



18 et 19 octobre à Puget Ville (Var)
Tél. : 04 94 13 82 19

SUDBACK

Du 18 au 21 octobre à Stuttgart en Allemagne



Salon de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et confiserie artisanale
www.sueback.de

SIAL

Du 19 au 23 octobre
Salon mondial représentant tous les secteurs de l'alimentation dont la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie, la confiserie...
www.sialparis.fr



Délices Pro 2014 Première à Orléans

Délices Pro 2014, le nouveau grand salon professionnel des métiers de bouche du Grand Paris et de la région centre, ouvrira ses portes du 5 au 7 octobre au parc des expositions d'Orléans. Cet événement organisé toutes les années paires sera tourné vers les artisans et les distributeurs-grosistes. Les organisateurs comptent accueillir plus d'une centaine d'exposants où tous les métiers de bouche et tous les produits, services et



tendances seront représentés. L'accent de ce nouveau salon sera mis sur la formation des jeunes et la relève des différents métiers de bouche. De nombreux concours sont prévus en collaboration avec les organisations et les fédérations professionnelles. Délices Pro 2014 mise également sur des coûts minimums pour les exposants et les visiteurs. Plusieurs syndicats et lycées professionnels seront hébergés sur le salon à titre gratuit ! Ce salon sera l'occasion de découvrir des fournisseurs et des PME de qualité installés dans toute la région centre et l'Ile-de-France.

SALON DU CHOCOLAT

20^e ANNIVERSAIRE

Du 29 octobre au 2 novembre, porte de Versailles à Paris

www.sirha.com

FBK (SUISSE)

Salon spécialisé en boulangerie-pâtisserie

Du 25 au 29 janvier à Berne (Allemagne)

www.fbk-messe.ch

IBA (ALLEMAGNE)

Salon international de la boulangerie-pâtisserie

Du 12 au 17 septembre, parc des expositions de Munich

www.iba.de

NOVEMBRE 2014

EQUIP'HOTEL

Du 16 au 20 novembre, porte de Versailles à Paris

Salon international de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés et des collectivités

www.equiphotel.com

Tél. : 01 47 56 52 46

JANVIER 2015

SIRHA

Du 24 au 28 janvier à Lyon-Eurexpo

Salon dédié à la restauration, à l'hôtellerie et aux métiers de bouche.

Tél. : 04 78 17 63 12

FÉVRIER 2015

MOBAC SHOW

(JAPON)

Du 18 au 21 février au centre international de Tokyo.

www.mobacshow.com

EKIP

NOUVELLE ORGANISATION 2014

Après avoir confié la gérance du salon Europain à GL Events fin 2013, EKIP, les Équipementiers du goût, a recentré ses actions autour de ses adhérents.

Lors de l'assemblée générale de juin 2014, un nouveau règlement intérieur et de nouveaux statuts ont vu le jour. EKIP, acteur historiquement engagé dans la filière boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, souhaite donner plus de visibilité au savoir-faire et à l'expertise de ses adhérents mais aussi renforcer les actions communes autour de l'innovation ou du soutien à l'export.

Nouveau bureau

- **Président:** Patrice Mora (Matfer).
- **Directeur Général:** Serge Valadou (Panem International)
- **Trésorier:** Baudouin Van Cauwenberghe (JAC).



Serge Valadou et Patrice Mora

4 commissions

- **Export :** Vice-Président Serge Valadou (Panem International). Adjoint: Rudy Boussemaert (Demarle, Roure, Sasa industrie).
- **Technologies et Innovations:** Vice-Président Didier Soumet (VMI). Adjoint: Antoine Lemerle (Aria).
- **Marchés Français:** Vice-Président Jean-Jacques Finot (Sofinor). Adjoint Guillaume Zanlorenzi (OCF)
- **Formation:** Vice-Président Gwenael Nicolas (Abry Nicolas).

Nouvelle organisation

Patrice Mora assurera les relations avec la filière professionnelle. Serge Valadou sera le nouveau président du salon Europain. EKIP croit en un avenir plein de promesses pour sa filière professionnelle et a choisi de créer un fonds de dotation qui soutiendra des actions utiles à la filière boulangerie-viennoiserie-pâtisserie. Le bureau EKIP a élu Patrice Jacquelain (Demarle grand public) au poste de Président du fonds de dotation. Didier Auger sera le trésorier. Gérard Brochoire assurera le secrétariat. Le Conseil d'Administration pourra être élu chaque année par le bureau EKIP. Pour tout contact ou information complémentaire, les permanents de l'association EKIP sont à votre disposition : Corinne Goumand responsable administrative et Patricia Chardonneau, chef de projet.



Jacques Mabille cède sa place

PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE PROFESSIONNELLE DE LA BOULANGERIE DE PARIS, DES HAUTS-DE-SEINE, DE SEINE SAINT-DENIS ET DU VAL DE MARNE PENDANT 15 ANS, JACQUES MABILLE NE S'EST PAS REPRÉSENTÉ AUX DERNIÈRES ÉLECTIONS DU BUREAU...

Il revient sur son engagement au service des boulanger-pâtissiers : « *Après 38 ans passés comme élu à la Chambre professionnelle et suite à mes problèmes de santé, j'ai pris conscience qu'il fallait passer la main. Désormais, Dominique Anract installé dans le 16^e arrondissement (La Pompadour) sera l'homme de la situation pour assurer ces responsabilités qui ont été les miennes. Dès le début de mon parcours syndical, j'ai été conseillé et aidé par des personnes de valeur que je tiens à remercier : Philippe Maupu, Jacky Fradin et Sylvie Dupré* ». Au cours de ses différents mandats, Philippe Mabille a réalisé plusieurs projets qui resteront dans l'histoire du syndicat professionnel : la création de concours professionnels pour les artisans dont le trophée de la meilleure galette aux amandes avec Rémi Potey, la réalisation d'un fournil et laboratoire dans les locaux quai d'Anjou, le chapiteau géant place Notre-Dame pour la fête du pain, etc. « *Le seul regret reste le projet d'un musée du pain qui n'a pas abouti faute de moyens* ». Aujourd'hui, Jacques Mabille reste président adjoint de la Confédération nationale de la boulangerie et membre de la Chambre régionale de commerce. « *Je suis certain que la nouvelle équipe de la Chambre professionnelle continuera avec la même passion que j'ai eue depuis mes débuts* ».

Moulins Soufflet

DES LIVRAISONS ASSURÉES DANS LE NORD-EST

Parmi les premiers meuniers européens, Moulins Soufflet vient d'inaugurer un tout nouveau moulin à Dienville (Aube). Celui-ci vise à alimenter les artisans boulangers et les industriels du quart Nord-Est de la France.

Qui aurait pu croire qu'avec 1 200 000 tonnes de blé écrasé chaque année dans les dix moulins de Moulins Soufflet, Jean-Michel Soufflet, président du directoire du groupe Soufflet, serait particulièrement attaché au moulin de Dienville (Aube). Et pourtant c'est le cas, car ce moulin est inscrit dans l'histoire du groupe à double titre. Jean-Michel Soufflet l'a d'ailleurs rappelé lors de son discours inaugural du nouveau moulin de Dienville le 16 juin dernier : « *Il s'agit du premier moulin du groupe. Mon père, Michel Soufflet, l'a acheté à la famille Lanz en 1978. Ce moulin écrasait alors 150 t/j de blé. La capacité de production a très rapidement atteint 300 t/j. D'ailleurs, quand j'ai commencé à travailler sur ce site dès 1981, le moulin venait tout juste de voir sa capacité doubler. J'y ai appris*



Jean-Michel Soufflet inaugure le nouveau moulin de Dienville. Lieu où il a fait ses armes en meunerie dès ses débuts dans le métier.

tout ce que je sais de la meunerie. » Attaché à ce premier outil de meunerie, Moulins Soufflet a consenti le renouvellement de l'équipement de production afin d'en assurer la pérennité.

130 t/j de plus depuis avril

S'il a été le premier investissement meunier du groupe Soufflet, le mou-

lin de Dienville a évolué progressivement pour atteindre 520 t/j de capacité d'écrasement. Malgré cela, les équipements industriels arrivaient en fin de vie. La construction d'un nouveau moulin a donc été décidée en 2012. Le nouveau moulin offre une capacité d'écrasement supérieure de 130 t/j par rapport à l'ancien moulin. Désormais, ce sont 650 t/j de blé qui sont transformés en 500 t/j de farine. Il fait partie des plus grosses capacités de production de Moulins Soufflet quand la moyenne des moulins français avoisine 300 t/j.

La mise en service de la nouvelle ligne de production a été opérée le 18 avril dernier. Cela après un mois d'essais et de réglages validés par les principaux clients. Ainsi, la première mouture a été réalisée le 19 mars 2014.

Tout en béton, le nouveau bâtiment ne comporte aucune fenêtre et est pressurisé dans un souci de sécurité alimentaire.





Formant un étage et une étape supplémentaires, les sasseurs permettent une meilleure qualité finale de la brasserie.

Le bâtiment intégralement construit en béton abrite les différentes étapes de mouture. Sans fenêtre, il est totalement pressurisé. De plus, l'intégralité de la tuyauterie est en inox et les angles des équipements de mouture arrondis pour réduire les zones de rétention de la farine et ainsi optimiser la sécurité alimentaire. De plus, la mise en place d'un système informatique de supervision globale du site, de la réception des lots de blés jusqu'à l'expédition de la farine, assure la traçabilité du produit. Comparé à l'ancien moulin, le process de mouture a été modifié en faveur d'une meilleure qualité de farine. Une qualité optimisée grâce aux sasseurs qui équipent la chaîne de production. Constituant un étage et une étape supplémentaire, cet investissement participe à améliorer la qualité de la farine par un meilleur classement des semoules. Le moulin de Dienville fait d'ailleurs figure d'exception. Seuls quelques moulins en France seraient équipés de sasseurs. Le nombre d'appareils à cylindre a également été multiplié par deux par rapport à l'ancien équipement industriel à débit équivalent. Un choix réduisant l'échauffement du produit au cours du process. Un argument supplémentaire à faire valoir auprès des clients du moulin.

Anticiper l'évolution de la meunerie

À l'époque des premiers pas du groupe Soufflet dans la meunerie, « 70 % de la production de Dienville partait vers les pays tiers, indiquait Jean-Michel Soufflet lors de son discours. Le grand marché actuel de l'exportation est l'Angola. Or, je soupçonne que ce pays sera autonome en farine d'ici trois ans. Nous devons d'ores et déjà anticiper ce changement. »

Le message est bien passé au moulin de Dienville qui dessert principalement les clients industriels dans le quart Nord-Est de la France et les clients boulangers d'une douzaine de départements allant du Nord à la Bourgogne.

L'augmentation significative du volume de production n'est pas veine. Elle vise à couvrir la croissance d'activité des Moulins Soufflet, le développement du portefeuille client dans le quart Nord-Est de l'Hexagone, la demande de sécurisation des approvisionnements des clients industriels et anticipe l'arrivée imminente du groupe Neuhauser dans le giron du groupe Soufflet.

Mathieu Lecourtier



L'inox est omniprésent dans le nouveau moulin afin d'assurer une sécurité alimentaire optimale.



Meunerie

LA MEUNERIE FRANÇAISE MISE SUR LES VARIÉTÉS DE BLÉS 2014

En 2014, la meunerie française affine ses critères d'évaluation des variétés visant à améliorer la disponibilité ainsi que la diversité des blés pour les meuniers sur l'ensemble du territoire.

145 variétés de blé composent désormais les listes de Blés Pour la Meunerie Française (BPMF) qui s'enrichissent, en 2014, de 24 nouvelles variétés. 7 variétés accèdent au statut de Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) dont la liste publiée en comprend désormais 57 (30 panifiables, 13 de force, 4 biscuits et 10 pour l'agriculture biologique). Chaque année, les variétés de blé tendre destinées à la meunerie sont étudiées par la commission matières premières de l'ANMF en partenariat avec Arvalis, le CTPS1, l'Enilia-Ensmic, l'Itab2 et le groupe Qualtech sur la base des résultats d'analyses technologiques et de valeur meunière.

7 nouvelles VRM

Les listes de Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) sont prescrites à l'attention des producteurs en vue des prochains semis. Toutefois les variétés de ces listes peuvent également être considérées VRM par les utilisateurs dès la récolte 2014. Cette même année, les variétés Calabro, Oregain, Solveig et Sy moisson complètent la liste des variétés recommandées pour les blés panifiables. De même, Molinera et Valbona sont inclus dans les blés de force et Skerzzo pour les blés biologiques. En revanche, la variété Crousty a été retirée de la liste des VRM biscuits en raison de l'absence de multiplication de semences. Les nouvelles variétés mises en observation (VO) en 2014, sont: Alhambra, Calisol, Ionesco (zone sud), Matheo et Terroir pour les blés panifiables.

Rebelde pour les blés de force, Belepi pour les blés biscuits et Gallus, Molinera, Sultan et Togano pour les blés biologiques. Laurier reste pour la deuxième année consécutive en observation pour les blés panifiables, de même que Athlon, Element et Energo pour les blés biologiques. Les variétés retirées des listes des VO sont Solehio, Sweet et Sy Tolbiac pour les blés panifiables, et Cimabue et Sensas pour les blés biscuits. Cette année, les variétés admises dans les essais ANMF-Arvalis sont Conexion (zone sud), Falado (zone sud), Lavoisier, Norway et Starway pour les blés panifiables. L'ANMF est vigilante sur la présence de variétés adaptées pour la zone sud dans ses listes afin d'améliorer la disponibilité des VRM pour les meuniers sur l'ensemble du territoire.



Prise en compte de la valeur meunière

Pour la deuxième année de mise en place de ce dispositif, les variétés Calabro, Laurier, Oregrain et Sy Moisson ont été évaluées sur le moulin pilote de l'Enilia-Ensmic à Surgères. Ce moulin permet d'analyser la valeur meunière des blés en condition semi-industrielle. La variété Laurier a révélé une très bonne valeur meunière. Toutefois, sa valeur technologique doit être confirmée au cours d'une seconde année d'observation. Les variétés Alhambra, Ionesco (pour la zone sud) et Matheo ont été retenues pour être étudiées l'année prochaine. En dépit de ses bonnes caractéristiques technologiques, la variété Calcio ne sera pas étudiée sur le moulin pilote en raison de l'absence de surfaces de multiplication de semences.

BPMF : La meunerie diversifie les profils technologiques

Les variétés des Blés Pour la Meunerie Française (BPMF) rassemblent les VRM et d'autres variétés utilisables en mélange par la meunerie. Les listes BPMF sont prescrites pour les allottements des organismes collecteurs pour la récolte 2014 et sont destinées à être utilisées dans le cadre des contrats d'approvisionnement des moulins sauf spécifications contractuelles différentes. Il est rappelé que la présence, dans un lot de BPMF panifiables, de variétés BPMF biscuitières ou de variétés non inscrites dans une des listes BPMF,

entraîne le déclassement du lot complet. Cette année, les nouvelles variétés BPMF sont : Blés panifiables : Alhambra, Calcio, Calisol, Cellule, Diamento, Hyxtra, Hyfi, Ionesco, JB Asano, Joker, Lazaro, Lyric, Matheo, Rubisko, Terroir, Thalys et Zephyr. Blés de force : Rebelde. Blés biscuitiers : Belepi et Sy Alteo. Blés biologiques : Astardo, Gallus, Molinera et Sultan. Les variétés Cellule, Hyfi, Joker, Rubisko et Zephyr ont été ajoutées à la liste des BPMF panifiables en raison de leurs caractéristiques d'extensibilité ou de ténacité intéressantes pour équilibrer les mélanges. Compte tenu de leurs caractéristiques très marquées et de leur irrégularité risquant de dégrader la qualité des mélanges si elles sont présentes en trop forte proportion, ces variétés, en cumul, ne doivent pas dépasser 15 % dans les mélanges BPMF panifiables. Les organismes collecteurs devront donc être vigilants dans la constitution de leurs allottements pour la meunerie. En raison de leur faible emblavement ou non disponibilité sur le marché, ont été retirées des listes : Amador, Atlass, Instinct, Richepain et Sy Tolbiac pour les blés panifiables, Bombona pour les blés de force et Crousty pour les blés biscuitiers. La variété Campero est retirée de la liste des BPMF panifiables en raison de temps de chute de Hagberg régulièrement en dessous de 220 s.

VIENT DE PARAÎTRE ANNUAIRE DE LA MEUNERIE FRANÇAISE



La nouvelle édition de l'annuaire de la meunerie française est sortie ! Ce support (220 pages) est conçu pour faciliter les liens et les échanges entre les meuniers et leurs partenaires. L'ouvrage permet d'identifier rapidement la liste des moulins par département, les groupements commerciaux et les acteurs de votre environnement professionnel. Fin 2013, plus de 400 moulins étaient en activité dans l'hexagone. En complément de la version papier, l'ANMF a conçu un site Internet qui contribue à l'amélioration de la visibilité des moulins et de leur offre de produits.

Farine du Moulin Hoche et sel de Noirmoutier DEUX « QUALITÉS ASSOCIÉES »

Afin de diminuer le sel dans le pain comme le recommande l'ANSES depuis 2002, le Moulin Hoche et le Sel de Noirmoutier, proposent aux artisans boulangers de l'Île-de-France des farines adaptées pour offrir des pains respectant la limite de sel imposée par le législateur (18 g/kg de sel au plus).

Pour ces deux entreprises, le défi était de taille ! Le sel est un exhausteur de goût indiscutable et descendre au-dessous d'un certain seuil entraîne inéluctablement un affadissement du pain. Grâce à leurs recherches, les deux intervenants ont trouvé le bon compromis, le mix idéal qui permet à la fois de respecter les recommandations et la santé des consommateurs tout en offrant un pain d'une grande qualité gustative comparable aux pains d'autrefois. Au final, le meilleur sel naturel et la meilleure farine pour concevoir le meilleur pain, tel est l'objectif atteint des deux sociétés qui ont baptisé leur union : Qualités associées.

Mobilisation de la filière

Depuis la recommandation de l'Anses en 2002, la filière boulangère n'a pas cessé de se mobiliser afin de faire baisser le niveau de sel dans le pain. Il y a 10 ans, ce taux de sel se situait autour de 23 g/kg de farine. Une enquête réalisée en 2011 a permis de mesurer les efforts entrepris. La quantité de sel utilisée est tombée



Artisan boulanger-pâtissier à Bailly-Romainvilliers en Seine-et-Marne, Dominique Laird fabrique une partie de ses pains avec la nouvelle farine Hoche qui intègre le sel.

à 19,4 g/kg de farine. Cela n'étant pas suffisant, la filière s'est de nouveau rassemblée en octobre 2013 et la confédération de la boulangerie a déposé un projet d'accord collectif auprès du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt qui a été signé lors du salon de l'agriculture en mars 2014. C'est dans ce contexte



MESURES CONTRE L'EXCÈS DE SEL

Concernant la teneur de sel dans le pain, l'accord signé par Jean-Pierre Crouzet, président de la CNBF et le Ministre de l'Agriculture fin 2013 prévoit l'accompagnement des boulangeries artisanales par leurs partenaires meuniers au travers des forces de vente de ces derniers qui dispenseront la formation et l'information nécessaires pour atteindre les objectifs 2014. À la fin de l'année, 80 % du pain devra être fabriqué avec moins de 18 g de sel par kilo de farine. 20 % du pain devra être produit avec une quantité égale ou inférieure à 19 g par kg de farine. Les meuniers s'engagent à former au moins 50 % de leurs démonstrateurs et informer au moins 60 % de leurs commerciaux. Les 152 CFA de France et groupements départementaux ont été informés de cet accord par la CNBF.



de forte mobilisation en faveur de la santé publique que le Moulin Hoche et les Sauniers de l'île de Noirmoutier ont décidé d'unir leurs compétences.

Signes distinctifs

« Pour que le public soit sensibilisé à cette action commune, des signes distinctifs comme une affiche et un autocollant reprenant le logo du Moulin Hoche et du sel marin de Noirmoutier ont été créés. La campagne de communication débutera en Ile-de-France puis dans plusieurs régions : la Picardie, la Champagne-Ardenne, etc. », explique le meunier François Hoche qui ajoute : « Les ailes de votre talent, le slogan du moulin, résume à lui seul notre



relation client. Nous ne sommes pas simplement un fournisseur de farine mais un partenaire de l'artisan. Notre rôle est de répondre, soutenir, emmener un boulanger vers la réussite de son entreprise. La question du sel dans le pain est de plus en plus d'actualité sur le plan de l'équilibre nutritionnel. Les artisans doivent montrer qu'ils ont anticipé ce phénomène en proposant de nouveaux pains à leurs clients.

Jean-Pierre Deloron



UN PEU D'HISTOIRE...



L'histoire débute en 1921 à Rozet-Saint-Albin sur les rives de l'Ourcq. Actuellement dernier moulin de l'Aisne, le Moulin Hoche s'est développé, ne reniant pas sa tradition tout en vivant avec son temps. Un petit moulin de l'après-guerre, mouture sur meule de pierre, juxtapose un nouveau moulin de dernière génération.

Ceci illustre cette alliance entre le savoir-faire ancestral et la modernité pour cette entreprise de neuf salariés. Moulin familial depuis quatre générations, Fernand, René, Pierre, et aujourd'hui François ont chacun apporté une pierre à l'édifice dans la culture de la qualité.

LES FARINES HOCHE

Les « Traditions » (la Saint Albin Tradition et la Grande Tradition : farines de « Tradition Française » conformes au décret de 1993. La Fleur de blé (La Tradition au sel de Noirmoutier). Les « Spéciales » (farines pour réaliser des pains spéciaux). Les « Originales » (farines permettant de réaliser des produits typiques et originaux). Les farines de meules (du type 80 à 150 pour les amoureux des saveurs authentiques). Les farines d'épeautre (farines dotées de nombreuses qualités nutritionnelles). La gamme Bio (du blé à l'épeautre sans oublier le seigle).

Voyage en Languedoc avec Petits Moulins de France



Entreprise adhérente au groupement Petits Moulins de France, la minoterie CEARD dans les Hautes-Alpes a participé au dernier jeu concours « Miam les ptits pains de France ». organisé dans toute la France. L'opération nationale a permis de faire découvrir aux artisans les produits du Languedoc-Roussillon : tapenade, caviar d'aubergine, etc. Les boulanger-pâtissiers participants pouvaient faire participer leurs clients à un tirage au sort sur Internet. M. et M^{me} Mollier ont gagné un magnifique séjour dans un hôtel en Languedoc-Roussillon grâce à la boulangerie artisanale de Tarascon dirigée par les époux Madeleine et Carrara.

MEILLEUR BOULANGERIE DE FRANCE

PATRICE MONCHAUSSÉ À MEAUX

Artisan passionné installé en Seine-et-Marne, Patrice Monchaussé a remporté la 2^e édition du concours organisé par M6 : la Meilleure Boulangerie de France. Dans sa boutique, tous les produits (viennoiserie, pâtisserie, pain) sont fabriqués maison. Le boulanger-pâtissier partage ce succès avec toute son équipe et ses clients qui l'ont sélectionné pour la compétition. En finale, l'artisan de Meaux a fait la différence en gardant son calme et faisant preuve de talent et de savoir-faire dans ses réalisations.



© MARIE-AMÉLIE TONDUM 6

OUVERTURES « Farinez-vous »

Dirigée par Domitille Flichy, la boulangerie-pâtisserie solidaire « Farinez-vous » (9 bis rue Villiot) qui emploie des adultes en reconversion aux métiers de la vente et de la production a ouvert une deuxième boutique à Paris, 19 rue du Château des Rentiers dans le 13^e arrondissement.



Le Pain Quotidien

La boulangerie « Le Pain Quotidien » reconnue pour son pain au levain bio, s'installe à Cannes (5 square Mérimée) et à Bordeaux (64 rue des remparts) avant d'arriver prochainement à Nice. Fondée par Alain Coumont, l'enseigne reprend les codes qui font le succès depuis 25 ans : la grande table en bois recyclé, les pots de confiture, les tartes, gâteaux, salades, soupes, jus de fruits, menus végétariens, pain sans gluten...





1000mat
PROMOS DE RENTRÉE



1 balance achetée 309^{€HT}



pour 1€ de plus

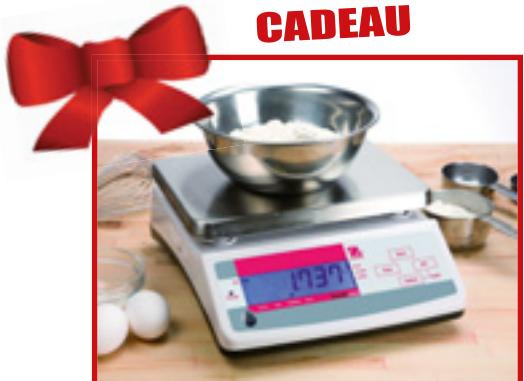
1 balance offerte

◀ 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}



CADEAU



Balance pâtissière ECO ▶

D'une valeur de 160^{€ht}

au choix :

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

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, 2^{ème} 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



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 Boulangiers 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 tête, 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

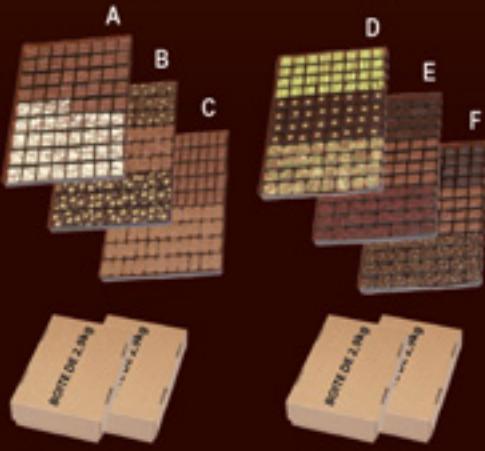
Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

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

**50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT**

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

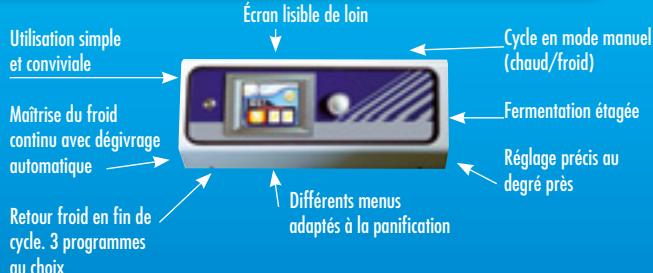
PROLEVAIN



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



Régulation MODSYSTEM

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

« 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 boulangerie 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 boulangerie 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.

**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

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

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

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 boulanger 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.

DIVISEUSE UNIVERSELLE

Couvercle et cuve en alu anti-corrosion



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

Grande variété de grilles de découpe (30 standards)

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



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 »



Experimentée 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. »

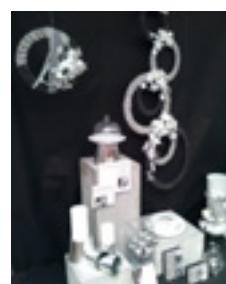
Prise de conscience

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.

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 T. 59 rue de l'Industrie - 63420 L'Isle-Adam
Tél. 04 79 62 32 40 - Fax 04 79 62 30 02 - 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 présentation 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 ?

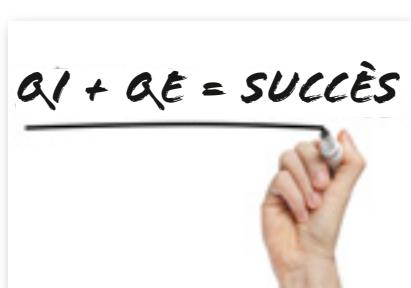
Contrairement au quotient intellectuel, la notion d'intelligence émotionnelle (IE) est mal connue. Pourtant, elle expliquerait jusqu'à deux tiers la réussite des leaders, contre un tiers seulement pour le QI ! Pierrette Desrosiers, psychologue, coach et conférencière spécialiste du monde agricole au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

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 roulés de truites de Saint-Jean-de-Buèges, etc. Serge Billet MOF pâtissier et Jérôme Nutille (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 Guitard 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
doseuse multi-produits
au pistolet, injection.



NOUVEAU

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

Et également

- d'autres dresseuses-pochées
- machines à napper
- doseuses multiproduits
- fonceuses tartelettes / tartes / quiches
- garnisseuses pâte à chou
- rotatives à biscuits
- turbo-ciseurs
- 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 boulanger du Bade-Wurtemberg et la fédération allemande de la corporation des pâtissiers 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 São 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 chapeliure.

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 Galoyer ouvre au Kazakhstan



Fondateur de l'enseigne « Le Grenier à pain », Michel Galoyer 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 Galoyer.

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 (Parsi 7^e)
- 5^e Anis Bouabsa (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 Mabille 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'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.



VANNERIE DE VILLAINES
Société coopérative agricole de vannerie
1 rue de la Chenelière
37190 VILLAINES-LES-ROCHERS
tél : 02.47.45.43.03 fax : 02.47.45.27.48
E-mail : info@vannerie.com www.vannerie.com

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-pâtissiers une opération nationale sur le thème du goûter ! L'objectif de cette initiative est de reconquérir tous les instants de consommation de produits boulanger 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



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 goûter, une boisson, une barre de chocolat selon le choix de l'artisan. Les boulangiers recevront des produits gratuits et pourront en commander à des prix avantageux. Du 1^{er} septembre au 31 octobre, les artisans boulangers-pâtissiers 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.



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 boulanger-pâtissiers. Explications...



Nicolas Renolleau, boulanger 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 technicien 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, boulanger 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



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 moulissards 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). Avide 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 Boulanger, 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-boulanger en Bretagne à Bréal-sous-Monfort en Ille-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 discréption 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.



info@felino.pt | www.felino.pt

Fabricant de machines pour Boulangerie et Pâtisserie



YouTube

Felino, S.A. | Rua da Bela | 4445-344 Ermesinde - Portugal
Telef.: +351 229 699 830 | Fax: +351 229 671 338



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 Montmartroise, Paris 18^e). 4^e ex aequo : Anthony Teixeira (Aux Délices du palais, Paris 14^e), 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^e),

3^e ex aequo Benoît Cocardon (Paris 15^e) et Nelly Julien (Douceurs et traditions,

Paris 7^e), 5^e Anis Bouabsa (Paris 18^e), 6^e ex aequo Djibril Bodian (Paris 18^e) et

Benoît Castel (Paris 10^e), 8^e Dominique Guignier (La Fournée gourmande, Châtillon), 9^e Frédéric Pichard (Paris 15^e) et 10^e ex aequo Benjamin Turquier (Paris 3^e) et Yohann Gressent (Sceaux).

• Salariés : 1^{er} Mathieu Boissier chez Benjamin Turquier (Paris 3^e), 2^e Patrick Gobé chez Thierry Cornet (Lagny-sur-Marne),

3^e Tareck Bouzaiani chez Nelly Julien (Douceurs et traditions, Paris 7^e), 4^e Joseph Samson chez Anthony Bosson (L'Essentiel, Paris 13^e) 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.



JAC

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

FORM

Contactez-nous! 03 25 86 00 20
www.jac-machines.com

AC 2014-001-3

75/PARIS

MEILLEUR BUN ATTRIBUÉ AU CFA DE LAXOU

Le CFA Cepal de Laxou (Meuthe-et-Moselle) remporte la 11^e édition du Défibun, concours pour les apprenants 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 pâtissiers 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

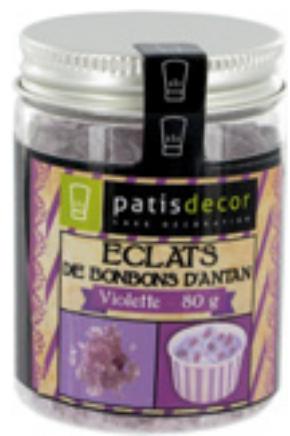
Pour une fête ou un anniversaire, voici des petits coeurs en azyme pour décorer vos gâteaux et cupcakes ou une petite couronne, une robe et un cheval à bascule en azyme. Les nouveaux décors azyme Patisdécor se déclinent en 8 familles (Cœur, Princesses, pirates, lapins, Noël, sapins, flocons et bonhommes de neige) aux couleurs et goûts qui varient suivant le thème (goût fraise pour les coeurs, 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 Créo'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 Créo. 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 sandwichs, 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 sandwichs : 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 sandwichs : 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. Dlou 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

J. LLOPIS®
MARQUE DEPOSÉE
L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE

TRADITION & INNOVATION



GIRELEC®
électricité verte



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

FMF SERVICES®
équipements pour métiers de boulangerie & SAV
boulangerie-co.com

www.boulangerie-co.com

Bridor

UNE NOUVELLE USINE À CÔTÉ DE LAVAL

Fin juin, le Groupe Le Duff inaugure sa deuxième usine française Bridor à Louverné (Mayenne), afin d'accroître sa production. Si le site embauche déjà 40 personnes sur la ligne de pains précuts, 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 m², 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 Louverné, près de Laval, Bridor se dote d'une ligne supplémentaire de production de pains précuts (3^e ligne de pain Bridor), pour une capacité de produc-



© PHOTOS: O. LEVEQUE/PIXEL IMAGE

Louis Le Duff, PDG du groupe éponyme.

tion de 15 000 tonnes/an, avec 40 personnes employées. Pour construire les 11 000 m², l'investissement a été de 25 millions d'euros. Et déjà, Louis Le Duff voit plus grand. « *Le site de Louverné 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 m², 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 Louverné vient d'être inaugurée. Sur 11 000 m², elle embauche 40 personnes sur une ligne de pains précuts, et devrait prochainement doubler en capacité.

Polypanel

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



Informations, échantillons, devis gratuit www.polypanel.fr

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



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 à 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 plénaires, 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'utili-

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

① :+33 (0)1 47 07 20 69 ② :+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



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

① N°Azur 0 810 588 108

Bruno Verlhac, Président Directeur Général de Back Europ France.

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

Tout un univers pour le magasin

ISOTECH
VITRINES ET COMPTOIRS

Nouveaux Décors

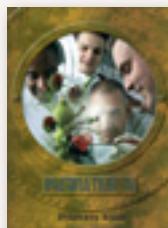
Consultez notre nouveau catalogue en ligne sur www.isotech.fr
Tél. 04 74 65 91 05 - e-mail : commercial@isotech.fr
Interrogez-nous pour connaître notre installateur le plus proche.

Première Convention des Commerciaux de France

LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée par des professionnels pour des professionnels

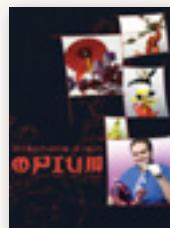
Stéphane Klein



IMAGINATION
IV
91,30 € TTC*



VOYAGE EN
SUCRE D'ART
88,30 € TTC*



OPIUM
91,30 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain



PAINS AOUTOUR
DU MONDE
20,90 € TTC*



LE PAIN!
TOUT UN MONDE
18 € TTC*

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*

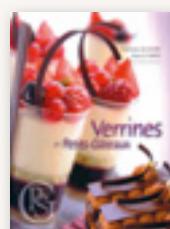


SAVEURS
CHOCOLATÉES
109,60 € TTC*

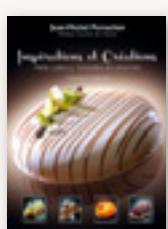
Stéphane Glacier et Gaëtan Paris



TENDANCE
CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*



VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*



INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS
90 € TTC*



FÉERIE EN SUCRE
D'ART
96,40 € TTC*



TENTATION
PETITS GÂTEAUX
90 € TTC*



TARTES, GOÛTERS,
ENTREMETS
91,30 € TTC*



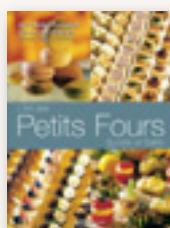
GOURMANDISES
SALÉES
88,30 € TTC*



PLAISIRS
GOURMANDS
CHOCOLATS & CAKES
104,50 € TTC*



ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX
FUSION
104,50 € TTC*



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

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

NOUVEAUTÉS



Benoît Toublanc

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 Garde

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)387691818. 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
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
GORMANDISES 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	101,30
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 hori-



Serge Trigano, Corinne Menegaux et Alain Ducasse.

zons, 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 & RIBEAUVILLE

**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. Conviendrait 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. Conviendrait 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. Conviendrait 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

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. Conviendrait 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**

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

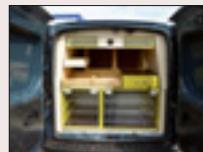
VENTE DE VÉHICULES D'OCCASION

LCM
LE CAMION MAGASIN

Vente / Achat de véhicules aménagés

www.le-camion-magasin.fr lcm.fresse@wanadoo.fr

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 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 FIAT DUCATO JTD, 2009, 30 000 KM, RÉVISÉ PRÉPARÉ, CELLULE 3Moo 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 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

Euromag
VÉHICULES MAGASIN

Véhicules NEUFS ou OCCASION

Tél. 04 77 28 65 33

www.euromag-magasin.com



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 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 CITROËN JUMPER DE 2002 AMÉNAGÉ, 122 500 KM - RÉVISÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir à 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 à bonbons, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo, révisé complètement. Prix : 18 900 €/HT. Tél. 03 84 63 32 55



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 PEUGEOT EXPERT DE 1999 AMÉNAGÉ, 200 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir à bonbons, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo, dans l'état. Prix : 1 500 €/HT. Tél. 03 84 63 32 55



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

VENTE DE MATÉRIEL

VDS 2 congélateurs JCE
+ (-25 °C), kit 4 roues, grilles,
dim. : H.195 ; L.60 ; P.63 cm.
Prix pour les 2 : 1.500 €/
Prix unit. 800 €.
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

VENDS LAMINOIR GECOMA. État neuf (jamais servi). À venir récupérer sur place. Prix : 4 500 €.
Tél. : 04 50 33 93 42



COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur):

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



VENDS :

- 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

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

Écrire en capitales lisiblement

Té

Lignes supplémentaires

NOM:

PRÉNOM :

ADRESSE:

CODE POSTAL

VII F.

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 CARBONE SUR LE BOIS !**

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

Toute votre actualité **au bout des doigts.**

**Pour le nouveau
site internet
le 10 septembre.**

**Pour
l'appli mobile
dès fin septembre.**
(Pensez à la télécharger c'est gratuit !)

**Pour la
news letter
le 20 septembre.**
(Pensez à vous abonner c'est gratuit !)

*Pour tourner
les pages de
votre magazine*

*Pour se gratter
les oreilles !*

www.lemondedesboulangers.fr

Cérémonie

ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS EN OR



Au cours de la 5^e cérémonie de remise des certifications Artisan en Or, plusieurs artisans boulangers-pâtissiers de la région Nord Pas-de-Calais ont été récompensés. Palmarès 2014 : M. et M^{me} Richaud (La Mélodie du pain à Maroilles), M. Théry à Hermies, M. et M^{me} Ponseel à Saint-Omer, M. et M^{me} Joosten à Cuinchy, M. et M^{me} Monnereau (Au vieux fournil à Longuenesse),

M. Deliessche (Aux 3 chocolats à Hazebrouck), M. et M^{me} Bouchetta à Saint-Python, M. et M^{me} Hossaert (Au petit fournil du Méridien à Dunkerque), MM Demory et Descamps (boulangerie Au petit Louis à Lille), M. et M^{me} Vanleynselle (boulangerie des Tertiaires à Valenciennes), M. et M^{me} Mesureur (boulangerie Au cœur des saveurs à Haubourdin).

BIENNALE EUROPÉENNE DE L'ARTISANAT

La première Biennale Européenne de l'Artisanat, organisée par la Chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône se tiendra du 20 au 23 novembre au centre de Congrès de Lyon. Sur 6 000 m², près de 200 métiers répartis en 4 familles distinctes, seront présentés au public. 80 apprentis et de nombreux artisans européens (Allemagne, Pologne, Italie, Espagne) sont invités le vendredi 21 novembre pour une soirée dédiée à l'apprentissage. Plus de 100 artisans sélectionnés parmi les Meilleurs Ouvriers de France (MOF), les Maîtres Artisans, les Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) et les



© FOTOLIA.COM

Compagnons seront présents pour recevoir un trophée européen de l'Excellence. Du 3 novembre au 12 décembre, 40 portraits d'artisans seront présentés sur les grilles de l'hôtel du département.



BIENNALE EUROPÉENNE
DE L'ARTISANAT

BAGUETTE DU DIMANCHE



Avec deux boutiques à Olonne-sur-Mer et Nantes, « Charrette » est un nouveau concept de boulangerie artisanale créé par Jean-Christophe Bonnin et Tugdual Rabreau. Au programme : du pain de Tradition, des pâtisseries Maison, des produits locaux à déguster dans une ambiance vintage. Ce concept propose à ses clients une baguette fraîche même le dimanche, jour de fermeture ! Il suffit de l'acheter le samedi. La baguette est précuise à 90% et conservée dans un étui paraffiné et refermable. Le consommateur termine la cuisson chez lui 5 minutes à 250 °C au four.

LE PAPIER ALU, EMBALLAGE ÉCOLO

Une étude menée par l'Ifeu (Institut pour la recherche énergétique et environnementale) pour mesurer les performances environnementales relatives de deux emballages de sandwich (le papier d'aluminium et une boîte à sandwich en plastique rigide) a permis de souligner que le papier d'aluminium obtenait de meilleurs résultats en termes d'impact sur l'environnement. Par conséquent, le papier aluminium devait être considéré comme un produit alternatif écologique et pratique pour l'emballage du sandwich.



Meunerie

LE BLÉ DE NOS CAMPAGNES®

Le Groupement d'Intérêt Économique CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) a réuni les acteurs de la filière à l'occasion d'une journée « portes ouvertes » à Sens.

Aujourd'hui, la filière CRC® rassemble des professionnels, agriculteurs, organismes stockeurs, meuniers, distributeurs et artisans boulangers, autour d'un engagement fort: produire bon et sain dans le respect de la nature. « *C'est une obligation de moyens et de résultats basée sur la qualité du produit, la prévention santé et la protection de l'environnement notamment la biodiversité. Cela depuis la production jusqu'à l'expédition chez le client* », a expliqué Étienne Henriot, président du GIE CRC. Le groupe a visité le nouveau silo de Capversal à Gron (Yonne) destiné aux agriculteurs produisant des céréales CRC®. Ce silo offre une capacité globale de 35 000 tonnes, réparties dans une vingtaine de cellules de stockage dont chacune est découpée en 6 compartiments. Cet outil technologique permet de lisser la qualité du blé en réduisant au maximum les différences de température ou de taux de protéines. La journée s'est achevée avec la visite des parcelles d'essais loin des grands axes routiers pour protéger les cultures de la circulation automobile. Hervé Martin, ingénieur agronome a réexpliqué l'objectif premier de la démarche CRC® : l'utilisation minimale de produits insecticides.



CHIFFRES CLÉS

- 1300 agriculteurs
- 230 000 tonnes en 2013
- 30 meuniers
- 22 organismes collecteurs

PLAN PROTÉINES BLÉ TENDRE

Améliorer la teneur en protéines des blés tendres français pour répondre aux besoins des marchés, avec des rendements élevés tout en préservant l'environnement constitue l'objectif du « Plan protéine blé tendre », issu des travaux menés conjointement par FranceAgriMer et Intercéréales. Pour y parvenir, trois principaux leviers seront actionnés sous l'égide interprofessionnelle. En premier, la génétique et la recherche, et notamment la sélection et l'inscription de nouvelles variétés conjuguant rendement et taux de protéine. Deuxièmement, l'agronomie et le pilotage de la fertilisation azotée sur le terrain, grâce aux actions de conseil et de formation des agriculteurs et l'utilisation généralisée d'outils d'aide à la décision. Troisièmement, les contrats, avec l'extension prochaine de l'accord interprofessionnel protéines et l'évolution des contrats Incograins de Paris. Pour rappel, FranceAgriMer contribue également à cet objectif en soutenant financièrement l'équipement des collecteurs en appareils de mesure rapide du taux de protéine des blés.

1 HECTARE DE BLÉ OU 25 000 BAGUETTES

Passion Céréales, collective d'information de la filière céréalière, vient de publier la nouvelle édition de son livret « Des chiffres et des céréales », qui recense l'ensemble des chiffres clés, de la production à la consommation et des différentes filières céréalières. Afin de mieux comprendre ces chiffres et leur donner un sens, le livret propose quelques conversions faciles à retenir ! 1 hectare de blé tendre permet de fabriquer 25 000 baguettes de 250 g ou 900 000 biscuits petit-beurre. 1 hectare de blé dur permet de fabriquer 7 700 paquets de pâtes de 500 g. 1 hectare d'orge de brasserie permet de produire 35 000 litres de bière. En France, la production céréalière atteint 65 millions de tonnes environ chaque année. Avec un chiffre d'affaires de près de 54 milliards d'euros et 500 000 emplois, la filière céréalière, de la production à la seconde transformation, contribue à une économie nationale performante. Plus de la moitié des exploitations françaises cultivent des céréales (9 millions d'hectares) soit près de 300 000 !



Optimisme au travail

ET POURQUOI PAS LA CONVIVIALE ATTITUDE ?

Lutter contre la morosité au travail : telle est la démarche de l'association « La conduite conviviale ». Ce concept original est le fruit d'observations et d'expériences menées sur le terrain.

La « conviviale attitude » c'est quoi ? Une démarche personnelle qui consiste à prendre soin : de soi pour améliorer sa vie au travail, des autres afin de générer des relations bienveillantes entre collègues, mais aussi de la planète pour minimiser son empreinte environnementale.

Le principe est le suivant : « *Pour que les choses changent autour de soi, il faut changer sa propre attitude dans son entreprise, au poste auquel on est, et avec ses collègues.* »

Voici quelques exemples des valeurs prônées par la « conviviale attitude » : épanouissement, générosité, courtoisie, solidarité, humour, enthousiasme, présence, compliments, langage positif, simplicité, satisfaction, sérénité, bienveillance, ouverture, légèreté...

Ce concept a été lancé par Abdessamad Bennani, au sein de son entreprise toulousaine AGX, une société de services informatiques. Il a alors été soutenu par son équipe de 12 collaborateurs. Ce chef d'entreprise a contribué à intégrer dans le monde du travail les dimensions humaines, le comportement écocitoyen et la culture du positif.

96 attitudes pour améliorer sa vie au travail

Une association à but non lucratif a depuis été créée, il s'agit de « La conduite conviviale ». Son but est de sensibiliser à la convivialité pour améliorer l'ambiance dans



© FOTOLIA.COM

Chacun de nous aspire à évoluer dans un cadre professionnel serein, entouré de collègues attentionnés, et avec la conviction d'accomplir une tâche socialement utile, synonyme de plaisir et d'épanouissement. Cependant, dans un contexte parfois difficile, où le stress au travail est devenu un sujet central, le rapport au travail est loin d'être aussi idyllique pour nous tous.

le monde du travail et pacifier les relations en général. La méthode développée est le fruit d'observations et d'expériences menées en entreprises auprès de plus de 3 000 clients professionnels. En 2013, le livre « *La conviviale*

attitude au travail » est paru aux éditions du Dauphin Blanc. Dans un langage simple et clair, souvent teinté d'humour, Abdessamad Bennani dévoile 96 attitudes à adopter pour ne plus subir son cadre de travail. Elles portent sur

le comportement au quotidien, la communication avec ses collaborateurs, mais aussi sur des gestes simples au travail pour préserver la planète.

Voici quelques exemples des attitudes proposées : cultiver l'enthousiasme, remplacer la compétition par la solidarité, oser dire du bien, « super comme un lundi », agir au lieu de subir, pratiquer l'humour convivial, apprécier son chef, parlons-nous, la boîte à compliments, se lever du pied convivial, oser la stratégie verte...

En plus du livre, cette démarche est représentée par un site Internet, un spectacle humoristique, et des formations d'un à six jours. Alors

si l'ambiance n'est pas au beau fixe sur votre propriété, peut-être pourriez-vous vous laisser tenter ?

R. Poissonnet d'après le site convivialeattitude.fr

Brasil Foodservice

LA BOULANGERIE AU BRÉSIL

35 sociétés brésiliennes spécialisées dans la boulangerie-pâtisserie composent « Brasil Foodservice », une association fruit d'un partenariat entre l'Abiepan (Association brésilienne des industries des équipements, ingrédients et accessoires pour aliments) et l'Apex Brasil (Agence gouvernementale brésilienne de promotion des exportations et des investissements). Cette entité a pour but de montrer ce que le Brésil peut offrir sur la scène internationale des métiers de bouche...



Aujourd'hui, la boulangerie-pâtisserie au Brésil, c'est un concept convivial qui rassemble à la fois une qualité de produits, l'accueil et un service de restauration le plus souvent possible. Le salon mondial de la boulangerie-pâtisserie Europain 2014 a accueilli un pavillon entièrement consacré au Brésil où les visiteurs ont pu découvrir l'ambiance cosy d'une boulangerie, des équipements performants et des recettes typiquement brésiliennes, comme les roulés au fromage, les coxinha (sandwich au poulet), les bouchées farcies, les churros aux cacahuètes, les goûters au pain guaraná, etc.

8 entreprises à découvrir

• **ARCOLOR**: Société spécialisée dans la fabrication de préparations boulangères, produits de finition



pour confiserie, colorants et arômes.

- **BRALYX**: Fournisseur de façonneuses, pétrins et fours de boulangerie-pâtisserie.
- **INDIANA**: Fabricant de machines industrielles automatisées pour la fabrication de pâtes fraîches, snacks frits et confiseries.
- **MCI**: Fabricant de façonneuses et machines doseuses pour les biscuits, macarons, cupcakes et petits gâteaux.
- **PMAN**: Société spécialisée dans les

agents de conservation et de démouillage et les mélanges concentrés aux arômes typiquement brésiliens.

- **PRATICA** : Fabricant de fours combinés, présentoirs et machines de boulangerie.
- **PS Arquitetura**: Spécialiste de la création de boulangeries, cafés et restaurants.
- **TITA** : Fabricant de fours, présentoirs et vitrines réfrigérées.

VIENT DE PARAÎTRE TRAVAILLER AU BRÉSIL

Ce livre de Nathalie Lorrain, João Alexandre Peschanski et Guillaume Sarrazin vous accompagnera dans le développement d'un projet pour acquérir quelques comportements et bien communiquer avec vos interlocuteurs brésiliens. Ce guide va bien au-delà des simples conseils pratiques pour décoder, comme il se doit, la culture d'un pays en fort devenir. Chaque volet de la culture brésilienne est illustré d'exemples dans le monde des affaires. Ce livre propose donc de maîtriser une véritable compétence interculturelle en prenant conscience de la réalité des différences culturelles (pays, métier, religion). L'ouvrage vous permettra également d'intégrer tous les outils indispensables dans votre comportement personnel et professionnel, pour développer votre autonomie interculturelle.



Pour
6
personnes

Préparation: 30 mn
Cuisson: 10 mn
Réfrigération: 4 h



TIRAMISU AUX MIRABELLES DE LORRAINE

PRÉPARATION

- Coupez les Mirabelles de Lorraine en deux et retirez leur noyau. Portez à frémissement 40 cl d'eau avec 40 g de sucre de canne. Ajoutez les oreillons de Mirabelles de Lorraine (sans décongélation si vous utilisez des Mirabelles de Lorraine surgelées). À l'ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes. Réservez les Mirabelles de Lorraine et filtrer le sirop. Lorsqu'il a refroidi, parfumez-le avec 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de Mirabelles de Lorraine.
- Faites blanchir les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre de canne. Ajoutez le mascarpone et laissez parfaitement le mélange, puis incorporez 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de Mirabelles de Lorraine. Battez les blancs en neige bien ferme en les serrant vers la fin avec le sucre semoule. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- Mixez 1/4 des Mirabelles de Lorraine cuites en les détendant avec un peu de sirop. Déposez une cuillérée de crème au fond de chaque verrine. Coupez les boudoirs en deux, imbibez-les de sirop et placez-les dessus (1 et demi par verrine). Ajoutez en couches successives crème, oreillons de Mirabelles de Lorraine, crème, mirabelles, crème. Lissez et répartissez enfin le coulis de Mirabelles de Lorraine sur les 6 verrines.
- Réfrigérez pendant quelques heures et servez bien froid.
- Astuce: Si vous souhaitez avoir une présentation en couches bien délimitées, concassez les biscuits et mixez les Mirabelles de Lorraine en en réservant quelques-unes pour le décor.

FIEZ-VOUS AU LOGO MIRABELLES DE LORRAINE!

Il vous garantit:

- Un fruit cueilli à maturité, garant de sa qualité gustative
- Un fruit sain, sûr, cueilli dans un verger identifié
- Un fruit avec un taux de sucre de 16° brix minimum
- Un fruit impeccable, d'un calibre de 22 mm



© PHOTO: ALAIN CASTE - RECETTE ET STYLISME: FAIZA MEBAZA

INGRÉDIENTS

- 800 g de Mirabelles de Lorraine
- 9 biscuits boudoirs
- 80 g de sucre de canne blond
- 10 g de sucre semoule fin
- 250 g de mascarpone
- 3 gros œufs extra-frais
- 5 cuil. à soupe d'eau-de-vie de Mirabelles de Lorraine

Pour terminer un festin de réveillon un peu copieux, voici une idée de bûche de Noël à la fois très gourmande et légère, se présentant sous la forme d'un entremets crémeux aux parfums de coco, vanille intense et chocolat noir...

Pour
8
personnes

Préparation: 15 min (plus 20 min pour faire les biscuits à la cuillère)
Cuisson: 5 min
Repos: au moins 4 h, plutôt 24 h

BÛCHE LÉGÈRE ET CRÉMEUSE

Préparer la crème coco-vanille

- Mélanger à froid dans une casserole le lait de soja, le sachet d'agar-agar, le sucre de bouleau, l'extrait de vanille et la farine.
- Faire chauffer à feu doux en mélangeant sans cesse au fouet, puis compter 2 minutes d'ébullition, toujours sans cesser de fouetter. Ajouter hors du feu l'huile de coco vierge, la faire fondre dans la préparation chaude et bien mixer le tout pour émulsionner.

Monter la bûche

- Chemiser un moule à bûche ou à cake de papier cuisson pour faciliter le démoulage ultérieur de la bûche.
- Verser une couche d'environ 3 cm de crème coco-vanille, puis saupoudrer généreusement de cacao à l'aide d'une passoire fine. Couvrir de biscuits à la cuillère très soigneusement imbibés de café. Verser le reste de crème coco, puis saupoudrer de cacao et déposer une deuxième couche de biscuits à la cuillère.
- Réserver au frais le temps de préparer la ganache chocolat.

Préparer la ganache chocolat

- Faire fondre dans une petite casserole à feu très doux le chocolat avec le tofu soyeux, le lait de soja et le sucre de bouleau. Mixer soigneusement pour bien émulsionner puis verser dans le moule, par-dessus la deuxième couche de biscuits. La ganache formera ainsi le « socle » de la bûche une fois démoulée.

Démouler la bûche

- Réfrigerer la bûche au moins 4 heures, idéalement 24 heures. Démouler sur un plat de service et saupoudrer joliment de cacao, avant de la servir bien fraîche.

Recette tirée du livre
Mes bons desserts aux sucres naturels,
de Marie Chioca et Delphine Paslin,
éditions Terre vivante.



En vente page 47



© MARIE CHIOCA

INGRÉDIENTS

- Une douzaine de biscuits à la cuillère au sucre de bouleau
- Environ 10 cl de café additionné de 4 c. à soupe de sucre de bouleau
- Poudre de cacao non sucré

Pour la crème coco-vanille

- 45 cl de lait de soja à la vanille
- 1 sachet de 2 g d'agar-agar en poudre
- 2 c. à soupe d'extrait de vanille liquide
- 100 g de sucre de bouleau
- 125 g d'huile de coco vierge
- 30 g de farine T110

Pour la ganache légère au chocolat noir

- 400 g de tofu soyeux
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 4 c. à soupe de lait de soja à la vanille
- 4 c. à soupe de sucre de bouleau

Pour
6
personnes

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 10-15 minutes

TARTELETTES AUX FRAMBOISES (SANS GLUTEN)

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Positionnez votre pâte dans les moules à tartelette préalablement graissés. Piquez les fonds avec une fourchette, déposez-y une feuille de papier de cuisson parsemée de pois chiches ou de riz.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes.
- Réduisez la moitié des framboises en purée, incorporez le sirop d'agave. Parsemez les fonds de tartelette avec la poudre d'amandes et versez par-dessus la purée. Déposez ensuite les framboises entières. Faites fondre la gelée de groseilles dans une petite casserole. Badigeonnez-en les fruits à l'aide d'un pinceau. Décarez avec des pistaches concassées.

PÂTE BRISÉE SANS GLUTEN

Pour réaliser votre pâte brisée: 250 g de farine de riz, 70 g de sucre, 1 pincée de sel, 8 cl d'huile d'olive, 8 cl d'eau bouillante et 1/2 cuillère à café de poudre à lever sans gluten. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et formez une boule. Cette pâte ne nécessite aucun temps de repos. Si le temps (ou l'envie) vous manque pour réaliser votre pâte à tarte maison, pas de problème. Il en existe désormais sans gluten au rayon frais de certains magasins bio.

Cette recette est également excellente avec une pâte sablée. Pour la réaliser, il vous faudra 250 g de farine de riz, 1 œuf, 50 g de sucre, 100 g de margarine végétale ramollie (ou 10 cl d'huile d'olive) et 1 pincée de sel. Incorporez avec les doigts la margarine à la farine. Ajoutez l'œuf, le sel et le sucre. Malaxez, formez une boule et laissez reposer 30 minutes.

Recette tirée du livre *Je crée mes desserts sans gluten*, de Natacha Duhaut, éditions Terre vivante



En vente page 47

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée sans gluten (voir encadré)
- 1 noix de margarine végétale
- 400 g de framboises
- 4 c. à soupe de sirop d'agave
- 6 c. à soupe de poudre d'amandes
- 100 g de gelée de groseilles
- 1 poignée de pistaches concassées



Par Edouard Hirsinger, pâtissier
Meilleur Ouvrier de France.

L'EXQUIS

UN GÂTEAU PUNCHÉ AU JUS DE GUINETTES ET AU KIRSCH

Préparer la joconde :

- Monter au ruban le TPT blanc et les œufs.
- Mélanger le beurre et la farine, ajouter au mélange TPT+œufs.
- Mousser les blancs et le sucre. Assembler le tout.
- Répartir la pâte dans les 3 silpat. Cuire à 220°, 10 minutes.

Préparer le punch

- Additionner eau et jus de Guinettes pour obtenir 3 x 200 g.
- Préparer la garniture et le montage :
- Mélanger la crème au beurre, les guinettes et le Kirsch.
- Garnir 3 x 400 g entre chaque joconde punchée.

Finition :

- Pâte à glacer au lait.

INGRÉDIENTS

Joconde

- Pour 3 Silpat® pesés à 570 g
- 750 g TPT blanc
 - 500 g œufs
 - 75 g beurre fondu
 - 100 g farine
 - 325 g blancs
 - 50 g sucre

Punch

- 120 g eau
- 480 g jus de guinettes macérées

Garniture

- 900 g crème au beurre
- 250 g Guinettes macérées mixées
- 50 g Kirsch

Matériel spécifique

- cadre inox
- spatule coudée
- pinceau large



À découvrir

NOTRE SÉLECTION GOURMANDE

ORPHIE

Boulangerie-Pâtisserie Traiteur

Réalisé par Franck Béhérec, enseignant en boulangerie-pâtisserie au lycée Le Castel à Dijon, cet ouvrage vous donnera les clés pour vous perfectionner si vous êtes salarié ou déjà installé. Vous découvrirez également toutes les notions indispensables à la réussite de



vos futurs examens professionnels. Riche de 400 fiches produits et techniques détachables, ce manuel s'adresse aussi aux enseignants désireux d'apporter des notions essentielles à leurs élèves qui souhaitent réussir leur CAP, mention complémentaire, Bac pro boulangerie ou pâtisserie, etc. « Ce livre est un merveilleux outil de travail. Il est particulièrement précis et riche en détail nécessaire aux exigences de la profession. Je souhaite que ce livre soit diffusé dans tous les centres de formation car il a été actualisé et testé par des professeurs qualifiés », a expliqué Jean Creveux, MOF pâtissier, dans la préface du livre.

Éditions de La Martinière
Ma cuisine astucieuse



108 recettes pour enchanter le quotidien, voilà ce que propose Sonia Ezgulian dans son dernier livre de cuisine ! De sa grand-mère arménienne, l'auteur a hérité du plaisir de cuisiner et de recevoir. Autodidacte, elle a créé le restaurant Oxalis à Lyon et anime aujourd'hui un blog culinaire « L'épluche-sardine ». Ses recettes sont astucieuses et économiques. Sonia cuisine malin ! Avec une poule, elle réalise quatre repas, récupère le bouillon, invente une salade avec les restes de viande... Elle transforme les recettes les plus faciles en recettes originales, grâce à des astuces de présentation, des cuissons différentes ou encore des chapelures parfumées. Au sommaire : bouquet d'artichauts poivrade farcis, tarte aux deux radis, taboulé de quinoa aux citrons poêlés, sablé apéritif aux algues, petits

escargots de pain, fougasse tapenade et mozzarella, tartare de veau, pâté en croûte, tartelette serpentin de légumes du pot-au-feu, etc. Ce livre, insolite, est un véritable manuel de cuisine pratique et agréable à lire pour apprendre à cuisiner de façon décomplexée...

M6 Éditions

Recettes de Bruno Cormerais et Gontran Cherrier



Pains, grignotages pour l'apéro, en-cas salés, petits gâteaux, gourmandises pour le goûter ou desserts à partager, Bruno Cormerais, MOF boulangerie 2004, et Gontran Cherrier, issu d'une famille de boulanger depuis quatre générations, vous invitent à partager leur passion de la boulangerie artisanale. Ils ont sélectionné 40 recettes qu'ils ont découvertes et appréciées au cours de l'émission « La Meilleure Boulangerie de France, saison 1 ». Au sommaire : des spécialités régionales salées et sucrées comme le pain préfou, les baguettes feuilletées au bleu d'Auvergne, le pain burger à la bière, la talmouse ou le pastis landais mais aussi des créations originales comme le pain sportif, la tourte au boudin blanc, le pain rustique aux graines, les petites boules salées ou le fer à cheval ! Faciles à reproduire, ces recettes sont ponctuées de conseils et d'astuces signés Gontran Cherrier et Bruno Cormerais.

L'agence proche de vous

Ce logo **MAISON** : 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, 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.

CHRONO-EMBALLAGE

Boîte pâtissière



Réf. BP165E

Boîte à bûche



Réf. BB0180

Personnalisation possible

Boîte à fenêtre Réf. BFE

Rond Or



Réf. ROND01

Carré Or Réf. CORD01

Réf. BMAC4



Boîte à macarons

Votre conseiller au

01 39 91 52 50

www.chrono-emballage.com

CHRONO-MAT

Toile de lin



Rouleau de 50 m

Réf. T3/600

Séchoir avec 10 barres



Réf. SEC02

Echelle basse démontable 8 niveaux - 600x400



Réf. EC8/D
Barre de blocage pour transport



Echelle pâtissière démontable 20 niveaux 600x400

Barre de blocage pour transport

Réf. ECH20/D

Grilles pâtissières 400x600



Réf. GRI02

Votre conseiller au

01 39 35 16 60

www.chrono-mat.com

CHRONO-PIÈCES



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