

SOMMAIRE

ÎLE-DE-FRANCE

ÉVÉNEMENTS | 4

| EGAST 2018 : des talents et des hommes
| Agenda 2018

ACTUALITÉS | 7

| Salon professionnel des métiers de bouche
2017 : Franc succès à Marseille
| 1^{re} édition à Dijon du Salon BFCProExpo
| Thierry Meunier sacré meilleur boulanger
| Une appli pour commander sa farine
| La Quinzaine des Éclairs arrive
avec Artisan & Marguerite
| EGAST du 18 au 21 mars à Strasbourg

SAVOIR-FAIRE | 15

| www.chococado.fr, La solution pour
valoriser votre boulangerie sur Internet
| Avec LesHabitues, chaque client
est un client fidèle !
| Angèle Confiserie (VAR), tradition
et savoir-faire bio
| Saint-Valentin 2018, les artisans
font battre les cœurs...
| Lancement de la plateforme
commandermonpain.fr

EXPERT JURIDIQUE | 24

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

DOSSIER

25

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

PRATIQUE | 40

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

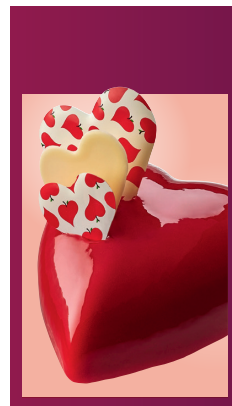
ENTREPRISE | 43

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

L'INDEX DES ANNONCEURS

MRA P. 2 | EGAST P. 5 | LES HABITUÉS P. 7 |
MAAF P. 9 | MATBURO P. 11 |
LSM ÉTIQUETTES P. 15 | MSB P. 17 | CRISALID P. 19 |
LJ CORPORATE P. 21 | PHILIBERT SAVOURS P. 26 |
BRIDOR P. 29 | PANIVENDING P. 31 | MAP P. 31 |
ENODIS P. 33 | PANIMATIC P. 35 | MERAND P. 36 |
MERAND P. 37 | FESTIVAL DES PAINS P. 39 |
CROQUEMBOUCHE P. 45 | MAINE AGROTEC P. 45 |
EUROPAIN P. 47 | LESAFFRE P. 48

É D I T O



La boulangerie artisanale défend le repos hebdomadaire

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

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

Jean-Pierre
Deloron

Le Monde des Boulangers et des Pâtisseries n° 122-1 supplément du *Monde des Artisans* n° 122
de janvier-février 2018. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Sites : www.lemondedesboulangers.fr
et www.lemondedespatisseries.fr. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, ☎
06 61 55 46 73, e-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Thierry, ☎ 06 22 69 30 22 et Cédric Jonquière,
☎ 06 10 34 81 33, fax 05 61 59 40 07, e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr. Impression : Léonce
Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin. Mise en page, fabrication : Pixel image, ☎ 03 87 69 18 18. Directeur de
la publication : François Grandidier. N° commission paritaire : 0321T86957. *Le Monde des Boulangers
et des Pâtisseries* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis.
Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la
société éditrice. Dépôt légal : à parution. En couverture : © Pascal Caffet. Pour adresser vos dossiers
de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

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





SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE BOUCHE 2017

Franc succès à Marseille

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



www.rouby.fr

Pendant 3 jours, le nombre de visiteurs professionnels a été toujours en augmentation et la qualité de l'événement en ont fait une manifestation incontournable pour la région PACA. Plus de 120 fournisseurs ont répondu présent à cette 9^e édition et à l'unanimité, ils ont salué l'écoute, la fréquentation et le professionnalisme des clients du groupe Rouby. Une équipe de 10 personnes a travaillé pendant un an pour préparer et améliorer l'édition du salon 2017. Bruno Rouby : « *Un tel événement n'est réussi qu'avec le*

soutien et l'investissement de toutes les équipes au sein des sociétés du groupe ». Il a souligné également le travail effectué par les commerciaux et les télévendeuses pour faire venir à chaque fois plus de clients.

UNE ÉQUIPE MOBILISÉE

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

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

7



lesHabités

Fidélisez vos clients avec le prépaiement

www.leshabitues.fr | 01 76 40 00 35



HAUTS-DE-SEINE

Thierry Meunier
sacré meilleur boulanger

ORGANISÉ PAR LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU 92, LE CONCOURS A RÉCOMPENSÉ LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE THIERRY MEUNIER INSTALLÉ À BOULOGNE-BILLANCOURT (2 MAGASINS).

Plusieurs artisans se sont retrouvés pour fabriquer des baguettes de tradition française, pains de campagne et croissants au beurre. Après dégustation du jury, Thierry Meunier, MOF boulanger, a été élu meilleur artisan boulanger des Hauts-de-Seine 2017. Il collabore régulièrement avec les Moulins de Chérisy. Fruit de leur travail commun, la farine la Tradi Meunier est le dernier produit lancé en commun au Japon puis en France. Cette farine T65, dédiée à la fabrication de pain de tradition française, est issue à 100% de blés français cultivés en Ile-de-France. Produit haut de gamme au service des artisans boulangers, elle est certifiée Label Rouge, symbole fort de qualité. « Nous saluons la victoire de Thierry



Meunier, largement méritée ! Celle-ci récompense son professionnalisme et ses qualités humaines, que nous apprécions chaque jour à Chérisy », a déclaré Thomas Maurey, dirigeant des Moulins Familiaux dont font partie les Moulins de Chérisy.

MAT BURO FÊTE
SON 25^E ANNIVERSAIRE

Rendez-vous sur le stand 6 M24 !

Les équipes parisiennes de nos agences de Créteil (94) et de Guyancourt (78) vous feront une démonstration avec la solution la plus adaptée à vos besoins. Des offres exceptionnelles sur toutes nos gammes de caisses enregistreuses : **location, facilités de paiement, crédit bail :**

- PC avec LEO 2 d'ATOO.
- Android avec CASIO.
- Ipad avec SKYTILL.
- Ainsi que sur les tiroirs sécurisés GLORY.

Depuis 2017, toutes nos solutions sont déjà certifiées (NF 525 ou LNE). Nous veillons à vous apporter le meilleur de ce que vous pouvez attendre en tant que professionnel :

- **De la commande** associée à un cahier des charges personnalisé.
- **À l'installation**, faite par un technicien cumulant plusieurs années d'expérience.
- **Jusqu'au SAV**, totalement géré en interne et sans intermédiaire.

Vous n'avez pas le temps de passer nous voir sur le salon, votre commercial MATBURO est à votre disposition.



Contact au 01 43 43 20 73, il passera dans votre établissement dans les meilleurs délais.

PARIS - PARUTION DU LIVRE

PAINS DE BOULANGERS LES MOULINS FAMILIAUX
COMME PARTENAIRE MEUNIER

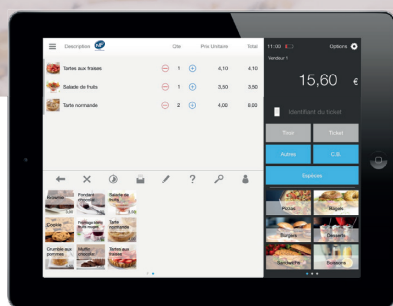
À la boulangerie de La Tour d'Argent à Paris, Les Moulins Familiaux* ont présenté le nouveau livre « Pains de boulangers » de Mouette Barboff, docteur en ethnologie-anthropologie sociale de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Paris. Cet ouvrage met l'accent sur la valeur gastronomique des pains régionaux, tout en valorisant le métier et le savoir-faire des boulangers, une profession qui attire de plus en plus de jeunes entrepreneurs.

* 4 moulins indépendants : les Moulins de Chars, les Moulins de Chérisy, le Moulin Paul Dupuis et les Moulins de Brasseuil.

1993 - 2017 : Depuis 24 ans à votre service



1er Janvier 2018, toutes nos caisses enregistreuses sont 100% certifiées.



iPad



Androïd



Windows

De l'application sur iPad au tiroir sécurisé, nous vous proposons la gamme de caisses enregistreuses la plus complète du marché.

CAISSE AUTOMATIQUE GLORY



- 1** Baisse de la démarque inconnue
- 2** Plus d'erreur de caisse
- 3** Sécurité accrue
- 4** Gain de temps
- 5** Meilleure hygiène


WWW.CHOCOCADO.FR

La solution pour valoriser votre boulangerie sur Internet

LE SITE **WWW.CHOCOCADO.FR** DIRIGÉ PAR PASCAL POULAIN EST UN SITE E-COMMERCE UNIQUEMENT DÉDIÉ AUX ARTISANS BOULANGERS, PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS DONT LE BUT EST DE METTRE EN VALEUR VOS PRODUITS EN LIGNE.



14

Lancé en mai 2017, ce site met à votre disposition plusieurs outils pratiques dédiés à votre communication. En premier, un espace digital dédié à votre boutique permettra de gérer facilement vos commandes. Un photographe professionnel se déplacera pour prendre les plus belles photos de vos produits. Vous recevrez une imprimante pour recevoir directement les commandes de vos clients, Pascal Poulain propose également 500 flyers, un sticker à apposer sur votre vitrine et 2 chevalets. En ce qui concerne votre image commerciale et marketing, des publicités locales sur Facebook sont faites régulièrement avec un ciblage précis.

Des communiqués de presse seront diffusés plusieurs fois dans l'année dans la presse locale et régionale.

RÉFÉRENCIEMENT SUR GOOGLE

Aujourd'hui, une dizaine de boulangeries-pâtisseries en Normandie sont partenaires de ce nouveau service internet. Pascal Poulain a mis en place également du référencement naturel sur Google ce qui permet une meilleure visibilité de votre magasin sur Internet. Pour les artisans boulangers-pâtisseries de Paris et de la région parisienne, une plateforme de livraison « Stuart » permet de livrer rapidement votre commande au client final. « *L'artisan ne s'occupe de rien. Il peut se consacrer 100% à son métier* », conclut le fondateur de ce nouveau site de e-commerce.



www.chococado.fr |
06 42 90 25 49 | Pascal Poulain

© PHOTOS ARLE PHOTOGRAPHIES

Avec LesHabitué, chaque client est un client fidèle !

LA VOLONTÉ DE LA START-UP LESHABITUÉS A TOUJOURS ÉTÉ, DEPUIS SA CRÉATION, DE DÉFENDRE ET DE METTRE EN AVANT LE COMMERCE DE PROXIMITÉ EN INSISTANT SUR UN DE SES PILIERS FONDATEURS : LA QUALITÉ DE SA RELATION CLIENT.

Comment ? En proposant un outil simple, pratique et efficace pour faire grandir la fidélité qui lie clients et commerçants. Désormais utilisée dans plus de 60 villes de France, la solution LesHabitué s'est beaucoup développée dans l'univers de la boulangerie. Le principe est très simple : avec LesHabitué, les clients sont davantage reconnus et remerciés pour leur fidélité. Un client valorisé et récompensé est un client qui devient habitué. Et avoir des clients habitués, c'est le signe d'un commerce en bonne santé. LesHabitué est un véritable outil de personnalisation de la relation client. La volonté de son Fondateur, Rodolphe Bloch-Lainé, est d'apporter du digital dans le commerce de proximité tout en gardant l'humain comme valeur centrale.

COMPTES CLIENTS PRÉPAYÉS

Concrètement, avec LesHabitué, un commerçant offre la possibilité à ses clients de disposer d'un compte personnel dans son point de vente. Un compte que le client peut recharger à tout moment dans la boutique ou sur internet. Artisans et clients y trouvent leur compte ! Avec ces comptes clients prépayés, l'artisan facilite les achats quotidiens de ses clients et la relation client est valorisée. Les clients viennent plus souvent et leur panier moyen augmente. Les chiffres le prouvent, avec la solution LesHabitué, ce sont déjà plus d'1 million de transactions qui ont été réalisées partout en France !



lesHabitué

Solution IMPRIMETIQ LSM

Imprimez vos étiquettes de prix en toute autonomie !

SPECIAL BOULANGERIE
Petites et
Grandes étiquettes
pour vos vitrines et
panetières !

NOUVEAU KIT FLEX :

Imprimante EDIKIO FLEX
+ 100 cartes 54x85 mm
+ 100 cartes 50x150 mm
+ 1 ruban d'impression
+ Logiciel de création
d'étiquettes
(compatible Windows, usb)



À PARTIR DE 590 € HT :

Imprimante EDIKIO ACCESS + 100 cartes 54x85 mm
+ 1 ruban d'impression + Logiciel de création LITE

5 FORMATS D'ÉTIQUETTES :

PVC BLANC ou NOIR MAT style ardoise

54 x 85 mm - 42,5 x 54 mm - 57 x 54 mm - 28 x 54 mm

Quiche Lorraine
Contient du Gluten, de l'œuf,
du Sel de Céleri et du Lait
3,70 € / Pce

Pain aux Raisins
Allergènes : Gluten,
Œuf, Lait
1,20 €

6 Macarons au Chocolat
5,50 €

Chocolat Noir
70% de cacao

Nouveau : Étiquettes de pains longue 50 x 150 mm

Exclusivité Edikio FLEX
Spécial
étiquette de
pains :

Pain aux Céréales 300g
Allergènes : Gluten, fruits à coques
La Kilo : 6,00 €
La Pâte : 1,80 €

54 x 85 mm
pliées

PORTE-ÉTIQUETTES

Catalogue en ligne : WWW.LSMLINEAIRE.FR

Grand choix de supports :

- Réglettes porte-étiquettes
- Clipinox pour tablette verre
- Piques prix
- Pincettes
- Chevalets
- Présentoirs en plexiglass



35, rue Exelmans - 78000 Versailles - France - Tél : 00 33 (0)1 39 49 56 35
Site internet : WWW.LSMLINEAIRE.FR - Email : LSMLINEAIRE@ORANGE.FR



les
Mœlleux
La Festive

ÉLABORÉS
À PARTIR D'UNE
FARINE
LABEL
ROUGE

SANS CONSERVATEUR
**FAIT
MAISON**
SANS COLORANT

FESTIVAL DES PAINS
A EUROPAIN
Hall 6 - Stand P102

du 3 au 5 février 2018
PARIS-Nord Villepinte
Parc des Expos

Offrez une gamme complète de **brioches**,
pains de mie ou **bun's**, réalisés à partir
de votre farine de Tradition française
Label Rouge La Festive.

Découvrez notre magasin qui allie élégance et design :
un véritable écrin pour toutes vos créations...

Pour plus d'information, contactez votre commercial.

www.festivaldespains.com



Festival
DES PAINS