

Mai 2019 • Bimestriel #130-1
Supplément du Monde des Artisans #130

le monde des
boul'angers
et des pâtissiers

FÊTE DES MÈRES

LES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES 2019

06 ÉVÉNEMENT

**Le snacking n'est pas
près de s'arrêter...**

26 EXPERT

Le levain revient en force

27 DOSSIER

Beurres, crèmes et fromages

NOUVEAU!



Seigl'issime™



LEVAIN DE SEIGLE PÂTEUX, LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

- Seigl'issime est un levain de seigle complet dévitalisé.
- Sa forme pâteuse est facile d'emploi.
- Seigl'issime est laissé à maturation plusieurs semaines à l'issue de laquelle tous les arômes ont été développés.
- Se dose entre 4 et 15 % en fonction de l'intensité aromatique souhaitée.

**+ 20 POINTS DE FIDÉLITÉ
OFFERTS PAR SEAU**

**OFFRE
DE LANCEMENT**
1 CORNE DE PÂTISSIER
OFFERTE, SUR LE SEAU



LESAFFRE FRANCE Levures & Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



LESAFFRE

Le pain n'est pas dangereux pour la santé

« Non, il n'y a pas d'additifs dangereux dans le pain », c'est la riposte de l'Ania* dans sa dernière newsletter Alimentation Info Intox suite à l'étude sur le pain effectuée par l'association 60 millions de consommateurs. Reprise dans les médias, cette étude laisse planer des doutes injustifiés. Si, aujourd'hui, certains pains et viennoiseries contiennent des additifs autorisés, c'est qu'ils permettent de garantir une qualité des aliments constante et notamment la bonne stabilité des produits. Les pains contenant des additifs sont évalués par des agences sanitaires indépendantes et ce n'est qu'une fois leur innocuité prouvée qu'ils sont autorisés par les pouvoirs publics. L'étude de 60 millions de consommateurs a également trouvé des résidus de pesticides dans certains pains testés. Mais, comme l'explique l'association elle-même, ces quantités s'avèrent très largement en dessous des seuils minimums fixés par la réglementation et donc très largement inférieures aux doses pouvant présenter des risques pour la santé des consommateurs. Plutôt que de s'en féliciter, le magazine a préféré utiliser des titres accrocheurs... Le pain non préemballé n'a pour sa part aucune obligation d'étiquetage. Pourquoi ? Parce que les denrées alimentaires sont soumises à des obligations d'étiquetage issues de la réglementation de l'Union européenne.

*Ania : Association nationale des industries alimentaires qui rassemble 18000 entreprises de l'alimentation dont 98 % de TPE et PME. Bonne lecture !

Jean-Pierre Deloron

Rédacteur en chef

 jpdeloron@noos.fr • 06 61 55 46 73

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ?
WWW.LEMONDEDESBLOULANGERS.FR
WWW.LEMONDEDESPATISSIERS.FR



ÉVÉNEMENTS 04

Mondial du Pain 2019 : sélection de l'équipe française
La Fête du pain
Le snacking n'est pas près de s'arrêter...

ACTUALITÉS 08

Panem : nouveau laboratoire pour plus de services
LSM : vos étiquettes de pains en format 50x150 mm
La food tech au service du design du chocolat

SAVOIR-FAIRE 16

Les Farines d'Émile à Boulogne-sur-Mer : 100 % bio
Fête des Mères et des Pères : les créations pâtisseries

EXPERT 24

Dis-moi, à quoi ça sert le pain ?
Communication : quand envisager l'achat d'un écran ?

27 DOSSIER
Des matières premières à la base du goût

ENTREPRISE 40

La boulangerie-pâtisserie Motte revalorise ses invendus
Reitzel, une PME au service du sandwich
Festival des Pains met la main à la pâte
Panivending, 1^{er} distributeur-cuiseur automatique

Le Monde des Boulangers et des Pâtisseries #130-1 • Supplément du Monde des Artisans #130 - mai 2019 • Éditeur délégué : Stéphane Schmitt • Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, Tél. 06 61 55 46 73, jpdeloron@noos.fr • Publicité : Thierry, Tél. 06 22 69 30 22 et Cédric Jonquière, Tél. 06 10 34 81 33, fax 05 61 59 40 07, e-mail : thierry.jonquiere@wanadoo.fr • Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin • Mise en page, fabrication : Pixel6TM (I. Marlin), Tél. 03 87 69 18 18 • Directeur de la publication : François Granddier • 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 editrice • Dépôt légal : à parution • En couverture : DR • Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

L'index des annonceurs • Lesaffre p. 2 • Salon Roubly p. 5 et 47 • Panivending p. 9 • Maine Agrotech p. 11 • Rational p. 13 • Uber p. 15 • Mat Buro p. 19 • LDC SA p. 21 • Ferme du Pré p. 29 • Mérand p. 31 • Les Distributeurs Associés p. 33 • SARL Gris p. 35 • MAAF p. 37 • Felino p. 39 • LSM p. 43 • Attoo p. 48

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





© PHOTOS: ROLAND HERZOG, CÉDRIC FAUCHER, AMÉLIE BUISSON

Sélection de l'équipe française

Yohan Ferrant et Matt Valette représenteront la France lors de la 7^e édition du Mondial du Pain qui aura lieu du 20 au 22 octobre au Salon Serbotel de Nantes.



Huit équipes se sont retrouvées au CFA François Rabelais de Dardilly. Elles étaient composées d'un boulanger (plus de 25 ans) et d'un commis (moins de 22 ans). Parmi ces derniers, notons la présence record de quatre jeunes femmes. « *Appliquées et performantes, elles ont relevé le défi haut la main. Leur implication dans la réalisation des produits a joué un rôle déterminant sur la délicatesse des courbes, la légèreté des visuels et le soin des touches finales. Leur engagement dans la profession est à encourager* », a déclaré Marin Astocondor, président de jury de la sélection.

Un jury exceptionnel

Pour son travail de notation, Marin Astocondor était accompagné de Graham Duckworth, maître de conférences à Birmingham, Bruno Cormerais, MOF 2004, Thomas Subrin et Matthieu Atzenhoffer, MOF 2018. Afin de mener à bien leur mission, ils ont été aidés par des formateurs du CFA de Dardilly ainsi que par des professeurs et des artisans boulangers locaux membres de l'association.



Les épreuves ont débuté en fin de journée puis ont repris le lendemain tôt dans la nuit pour correspondre tout à fait au schéma de l'épreuve du prochain Mondial du Pain à Serbotel. Chaque catégorie a été révélatrice de talent. On notera la pièce artistique (2 mètres de hauteur) d'Alexandre Laumain et Axelle Diaz. « *Pour le pain, la viennoiserie et le sandwich, c'est le goût qui permet de trancher* », précise Bruno Cormerais.

Un message fort

À l'occasion du 10^e Salon des métiers de bouche, trois générations de Rouby vous invitent à célébrer les 60 ans de la société et à inaugurer leurs nouveaux locaux à Avignon.

Après sa dernière édition il y a deux ans au Parc Chanot, c'est dans son nouveau site que la société de distribution Rouby, adhérent BackEurop, organise son dixième Salon, exclusivement dédié aux professionnels des métiers de bouche.

Ce rendez-vous incontournable pour tous les professionnels permettra à ses visiteurs d'échanger directement avec leurs fournisseurs de matières premières et de profiter de nombreuses promotions.

« Notre politique n'a pas changé depuis 60 ans, elle vise à offrir le meilleur de nos services à des professionnels exigeants. »



Plus de 80 stands d'exposants seront répartis en trois pôles: boulangerie et pâtisserie, restauration et snacking, sans oublier le pôle hygiène emballage et petit matériel. Des pizzaioli italiens seront également présents sur un pôle dédié. C'est une occasion rare, confie Bruno Rouby, d'être au contact direct des fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés!

L'inauguration de ses nouveaux locaux de 5500 m² est un message fort pour assurer à son réseau et à BackEurop que l'entreprise est solidement ancrée, et décidée à maintenir sa position de leader régional sur le secteur de la distribution de matières premières des métiers de bouche.

10^{ème} **SALON**
Professionnel
DES MÉTIERS
DE BOUCHE

24 | 25 | 26 JUIN 2019

— *Avignon* —

INAUGURATION

Z.I. Courtine - 275 rue Michel Cazaux www.rouby.fr

+ 80 EXPOSANTS

BOULANGERIE PÂTISSERIE

PIZZERIA SNACKING

PROMOTIONS RESTAURATION

NOUVEAUTÉS DÉMONSTRATION

DÉGUSTATION PETIT MATÉRIEL

PASSION

ANNIVERSAIRE
60 ANS

DISTRIBUTEUR



LA FÊTE DU PAIN, C'EST MAINTENANT

Comme chaque année, la Fête du pain, organisée par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, bat son plein du 13 au 19 mai dans toute la France.



Pour cette 24^e édition, les boulangers et leur savoir-faire seront à l'honneur ! Ils organiseront des manifestations extérieures autour de ce thème ou proposeront des animations dans leur boutique. Ce sera l'occasion de faire découvrir les dessous du métier de boulanger et les secrets de fabrication des produits à vos clients. Tous les jours, 12 millions de

Français passent la porte d'une boulangerie. Malgré une offre alimentaire pléthorique, 98 % des Français continuent à manger du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. À Paris, la Fête du pain aura lieu Place Louis Lépine dans le 4^e arrondissement sur l'Île de la Cité. Les moulins de Vincelottes, le moulin Courtin, les moulins de l'Andelle et la minoterie Moderne fabriqueront sur place trois recettes issues de l'opération « la quinzaine de la tradition française » qui se déroulera jusqu'au 26 mai dans de nombreuses boulangeries.

EN ROUTE VERS L'UNESCO !

La CNBPF a engagé le processus pour inscrire les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à l'Unesco. Fin 2018, un premier pas a été franchi avec l'inscription à l'Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel. Prochaine étape : la candidature à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco !

LE SNACKING N'EST PAS PRÈS DE S'ARRÊTER...



Plus de 10500 professionnels sont venus découvrir près de 200 innovations et quelque 300 marques à l'occasion du Salon Sandwich & Snack

Show, qui fêtait son 20^e anniversaire, et des Salons Parizza et Japan Food Show. Quand s'arrêtera la progression du secteur de la restauration rapide qui pèse aujourd'hui 19 milliards d'euros ? Ce n'est pas demain ! Adeptes des pauses déjeuners et de plus en plus enclins au snacking, les Français, en demande de naturalité et de sain, changent leurs attentes et leurs modes de consommation alimentaire. Ils veulent également plus de transparence et la réduction du gaspillage alimentaire. La restauration hors domicile se réinvente donc aujourd'hui sous l'influence des tendances du fast good, du flexitarisme et des exigences des consommateurs. Les Français sont de plus en plus attentifs à la qualité de ce qu'ils consomment. Ils sont en attente de produits authentiques aux apports nutritionnels bénéfiques pour l'organisme.

Jean-Pierre Deloron

SNACKING 2019

Biscuit à la cuillère

Jean Ducourtieux élargit sa gamme avec le biscuit à la cuillère. Composé de 42 % d'œufs frais, ce biscuit offre une texture moelleuse et aérée. À cela s'ajoute une touche croustillante en surface grâce à son sucrage au sucre glace. Farine, œufs et sucre sont d'origine France.



Baguettes

Les Baguettes Gourmets de Bridor sont des pains de caractère qui offrent un aspect irrégulier et artisanal (grigne simple et bouts pointus) grâce à un façonnage maîtrisé tout en garantissant une mie alvéolée et moelleuse. Trois recettes pour varier les utilisations du petit-déjeuner au dîner. Recette caractère (nature à base de levain de blé). Recette céréales & graines (mélange de neuf sésames blanc, tournesol, amarante, millet, quinoa blanc, chia, sarrasin, flocons d'avoine et sésame noir et un mélange de farine de blé et d'épeautre). Recette seigle & céréales (pain noir composé de farines de seigle, orge, blé et céréales).



Torsades salées

Bridor lance deux torsades salées (90 g) réalisées avec une pâte levée feuilletée pure beurre. À proposer tout au long de la journée, au petit-déjeuner, au déjeuner pour étoffer les formules rapides et le soir pour l'apéritif. Deux recettes gourmandes : torsade pizza composée de tomates, emmental, champignons et olives noires avec un topping de graines de lin brun ; torsade oignon-fromage avec une garniture béchamel emmental aux oignons et un topping deux couleurs (quinoa blanc et nigelle).



Pains spéciaux Combicorn

Afin de répondre aux besoins des artisans boulangers, Ulmer Spatz lance la gamme Combicorn en France. Trois recettes pour pains spéciaux : céréales anciennes, malt et tournesol. Conçues à partir de différentes céréales, ces préparations sont déclinables à volonté pour répondre aux envies gustatives des clients.



Chips Premium

La marque anglaise de chips premium Tyrrells s'impose avec sa nouvelle gamme bio Organic en deux références (salées au sel de mer et crème & oignon). Tyrrells représente plus de 50 % de la catégorie chips premium.



Imprimante thermique

Le constructeur Sato France a présenté sa nouvelle imprimante thermique, la FX3-LX. Elle allie innovation et robustesse pour assurer traçabilité et sécurité alimentaire sans faille des produits finis et préparations. Dotée d'un écran tactile et connectée via USB (réseau ou wifi), elle assure une impression facile et intuitive en toute mobilité. C'est la solution idéale de la maîtrise sanitaire efficace des aliments frais, en supprimant en amont toutes pratiques ou substances susceptibles de constituer un risque pour les consommateurs ! Cet outil garantit une sécurité alimentaire sur l'ensemble de la chaîne, dans et hors du laboratoire ou du fournil.



Cocotte à usage unique

Pour une salade de fruits frais ou un plat à emporter, Solia propose un concept inédit dans le domaine de la vente à emporter. Des cocottes



à usage unique et développées en pulpe de canne à sucre, un matériau 100 % biodégradable.

Une couche de lamination PLA naturelle et compostable assure une parfaite étanchéité et la résistance au gras. À réchauffer à 140°, ces contenants accompagnent les préparations du four jusqu'à la consommation. Les cocottes sont proposées avec leur couvercle et faciles à stocker. Disponibles en deux formats (750 et 1700 ml), elles conviennent pour des plats cuisinés individuels ou à partager. Une offre de vente à emporter premium et respectueuse de l'environnement !

2019

+ **Salon de la pâtisserie**

Du 14 au 17 juin 2019

📍 **Porte de Versailles à Paris**

Salon grand public de la pâtisserie.

www.lesalondelapatisserie.fr

+ **Rapid & bon**

Les 16 et 17 septembre

2 jours dédiés à la vente à emporter, au snacking et à la street food.

www.rapidetbon.fr

+ **Sudback à Stuttgart**

Du 21 au 24 septembre

📍 **Stuttgart en Allemagne**

Salon international dédié à la boulangerie-pâtisserie artisanale.

www.messe-stuttgart.de

+ **Marché d'artisans du chocolat**

Les 11, 12 et 13 octobre

📍 **Place Saint-Georges à Toulouse**

26^e marché d'artisans du chocolat.

+ **Host à Milan**

Du 18 au 22 octobre

📍 **Parc des expositions de Milan, Italie**

41^e édition Salon international de l'hôtellerie et de la restauration avec une partie boulangerie-pâtisserie.

www.host.fieramilano.it

+ **Serbotel**

Du 20 au 23 octobre

📍 **Parc des expositions de Nantes**

Salon de la restauration, hôtellerie et boulangerie-pâtisserie

www.serbotel.com

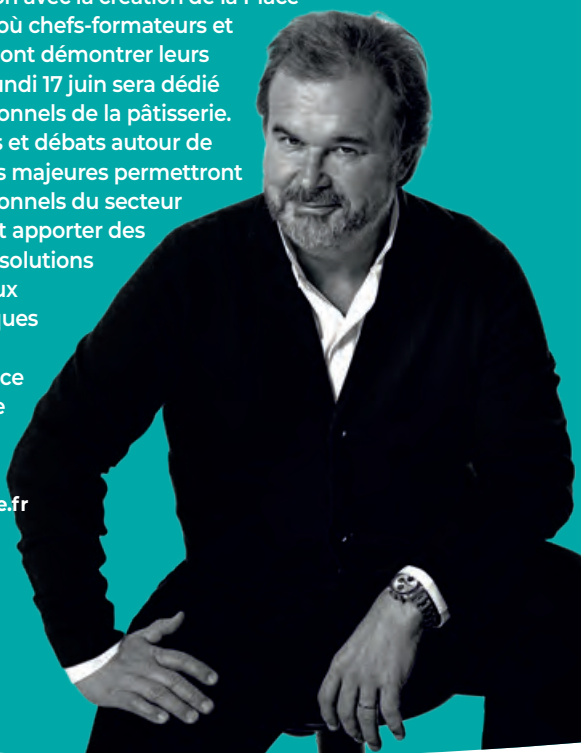
+ **2^e Salon de la pâtisserie**

Du 14 au 17 juin

📍 **Paris**

La 2^e édition du Salon de la pâtisserie bénéficiera à nouveau du parrainage de Pierre Hermé. Elle aura lieu du vendredi 14 au lundi 17 juin au sein du hall 5.1 à Paris Expo à la Porte de Versailles. De la tradition aux tendances de demain, l'art de la pâtisserie sera valorisé à travers les sept espaces du Salon (le Forum, la Place des savoirs, Sweet Art, French Touch, les terroirs du cacao, les Ateliers sucrés pour adultes et la manufacture des douceurs pour enfants). Différentes thématiques seront abordées, telles que l'excellence à la française, l'équilibre plaisir et santé, la créativité, etc. Les écoles de formation seront mises à contribution avec la création de la Place des savoirs, où chefs-formateurs et élèves pourront démontrer leurs talents. Le lundi 17 juin sera dédié aux professionnels de la pâtisserie. Conférences et débats autour de thématiques majeures permettront aux professionnels du secteur de trouver et apporter des réponses et solutions concrètes aux problématiques rencontrées dans l'exercice quotidien de leur métier.

www.lesalondelapatisserie.fr



© STEPHANE DE BOURGIES

2020

+ **Europain**

Du 10 au 13 janvier

📍 **Porte de Versailles, Paris**

Salon international de la boulangerie-pâtisserie

www.europain.com

+ **Food'in Sud**

Du 26 au 28 janvier 2020

📍 **Parc Chanot de Marseille**

4^e édition biennale sur les tendances de restauration de la zone méditerranéenne.

www.foodinsud.com

+ **Smahrt**

Du 26 au 29 janvier

📍 **Parc des expositions de Toulouse**

Salon du Grand Sud-Ouest de l'hôtellerie et de l'alimentation

www.smahrt.com

+ **Egast**

Du 15 au 18 mars

📍 **Parc des expositions de Strasbourg**

Salon biennal de l'équipement, de la gastronomie, des services et du tourisme.

www.egast.fr



Un nouveau laboratoire pour plus de services

Installé près de Niort, Panem International a refait à neuf son laboratoire dédié à la recherche et au développement d'équipements froid, à la formation et aux rencontres professionnelles.



«**C'**est un outil historiquement au service du bureau d'études mais aussi un espace de formation des collaborateurs, des distributeurs ainsi que des utilisateurs des produits de la marque Panem. Notre laboratoire est depuis toujours au service de nos équipes, clients et partenaires. Sa remise à neuf permet d'ouvrir le champ des possibles au service de la recherche et du développement d'une fabrication boulangère française de qualité », explique Serge Valadou, président de Panem International et directeur général de l'association Ekip.

300 m² dédiés à la R&D

Un pétrin, une diviseuse, une façonneuse, un lami-noir, un four complètent les équipements Panem dédiés à la maîtrise des températures (froid positif et négatif) ainsi qu'à celle de l'hygrométrie dans le process de fabrication des produits de boulangerie et de l'agroalimentaire. Les équipements de dernière génération sont connectés pour permettre un contrôle et une gestion à distance des données

et programmations. Le bureau d'études conçoit du pain et des viennoiseries selon des recettes et des process de fabrication imposés. Objectifs: amélioration continue de solutions existantes, tests et essais sur des équipements en cours de conception.

Lieu d'échanges en Nouvelle-Aquitaine

Depuis de nombreuses années, Panem organise des rencontres entre spécialistes pour échanger sur les pratiques aussi bien gustatives que techniques. Ce nouveau laboratoire sera l'occasion d'améliorer la qualité des rencontres entre artisans boulangers, Meilleurs Ouvriers de France, experts de la profession, etc. Le lieu pourra servir pour les sociétés souhaitant faire des essais comparatifs, des démonstrations ou des mises au point de nouvelles machines et applications dans le domaine de la panification artisanale. Afin de développer les compétences des équipes techniques de son réseau de distribution, plusieurs programmes de formation sur le froid seront proposés à court et moyen terme ainsi que pour les artisans boulangers.

LE 1^{ER} DISTRIBUTEUR CUISEUR DU MARCHÉ Déjà plus de 150 installations

FRAÎCHE & CROUSTILLANTE

24H/24

LE CONCEPT

UNE MACHINE BREVETÉE



- UNE TECHNOLOGIE INNOVANTE & EXCLUSIVE
- UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE
- UN SERVICE UNIQUE POUR LE CLIENT

CONCOURS Lépine

EXPLOSEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!!!

RENTABILITÉ EXCEPTIONNELLE



➤ À LA LOCATION À PARTIR DE **590.00 € HT PAR MOIS**

Tél: 06 80 06 15 25 – 03 87 83 06 54
Mail: contact@panivending.fr
2, chemin des romains 57730 Lachambre





La food tech au service du design du chocolat

3Desserts Graphiques® a développé une solution high-tech pour l'impression alimentaire en 3D de chocolat. Explications de cette innovation avec Nadine Briallon, la fondatrice de l'entreprise lyonnaise.

Jean-Pierre Deloron



Entreprise spécialisée dans la conception d'imprimantes 3D alimentaires à destination de l'industrie et des artisans des métiers de bouche, 3Desserts Graphiques® accompagne désormais les pros dans la transformation numérique de leurs pratiques autour d'une matière première noble: le chocolat.

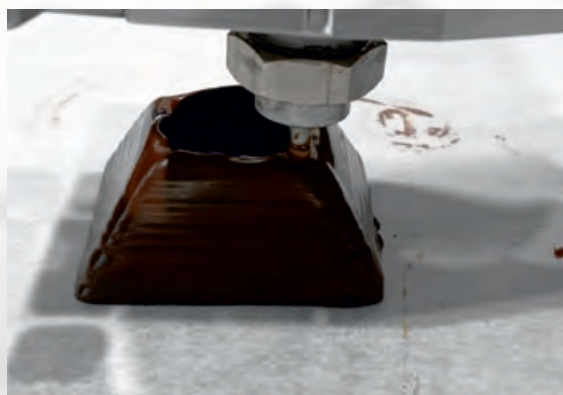
Le 3D : futur du design culinaire

Présentée sur l'espace de la chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône au Sirha de Lyon, l'imprimante 3D « L'Impressionnante » est la première imprimante 3D respectant strictement la réglementation, l'hygiène et les besoins des profession-

nels. Elle permet d'imprimer à un haut niveau de définition des pièces de décor à base de chocolat. « C'est la première machine 100% française (80% Auvergne - Rhône-Alpes), avec un bras de robot qui reproduit parfaitement le geste du professionnel. Elle évite les troubles musculo-squelettiques (TMS) fréquents des artisans chocolatiers », explique Nadine Briallon.

Ultra-personnalisation des produits

À l'heure où les clients recherchent de plus en plus de produits ultra-personnalisés avec de nouvelles formes visuelles sur le marché de la pâtisserie, cette imprimante 3D permet aux professionnels de



répondre à la demande. « Lorsque l'on parle d'innovation culinaire, on pense essentiellement aux nouveaux aliments et à la façon de les consommer. Le Food Design est né de cette envie de faire évoluer la créativité des professionnels des métiers de bouche, en pensant les aliments comme des matériaux à part entière. Cela signifie ne rien s'interdire en termes de personnalisation et passer outre la tradition, l'empirisme et les habitudes de fabrication en bousculant les codes. Cette imprimante 3D apporte de nouvelles possibilités de fabrication aux pâtisseries, chocolatiers, traiteurs et il n'y a plus aucune limite à leur imagination créative pour personnaliser leurs réalisations (desserts, gâteaux, bonbons, chocolats). » L'imprimante supprime toutes les contraintes rencontrées par leurs outils de production habituels (type moules et poches à douille) mais aussi liées aux gestes répétitifs comme le maniement de la poche à douille !

Fabriquer des formes innovantes

Comme son nom l'indique, cette imprimante est impressionnante avec ses 800 kg ! C'est une véritable poche à douille numérique de compétition. Son bras robotisé en technologie six axes permet de reproduire à la perfection le geste du chocola-



tier-pâtissier tout en étant trois à quatre fois plus rapide qu'une imprimante alimentaire classique. La digitalisation de l'impression 3D alimentaire permet de personnaliser facilement et rapidement un dessin unique. L'avantage est de pouvoir fabriquer des formes innovantes non réalisables à la main. Afin de garantir la stabilité du chocolat, une tempéreuse est directement incorporée avec la possibilité de mélanger toutes les nuances de chocolats (noir, lait, blanc). La matière est mesurée au degré près et dosée au gramme près. Il n'y a donc aucune perte de matière !

www.3dessertsgraphiques.fr

LEADER FRANÇAIS

depuis près de 25 ANS

DES SOLUTIONS faciles pour aménager vous-même votre laboratoire

CONFORME AUX NORMES SANITAIRES

STOCK
30 000 m²
Livraison rapide
Showroom à Pré-en-Pail - 53140

Économique
Durable
Entretien facile

- **Plaques PVC**
- Portes frigorifiques
- Huisseries aluminium
- **Panneaux sandwich agroalimentaire**
- Revêtement pour ambiance agressive

MAINE AGROTEC

www.maine-agrotec.fr

02 43 03 18 03

ACTUALITÉS

Sensibiliser les apprentis boulangers à l'hygiène bucco-dentaire

La profession renouvelle pour la 3^e fois l'action de prévention de la carie menée avec AG2R la Mondiale et l'UFSBD, baptisée « Travailler avec le sourire ! »

Dédiée aux apprentis boulangers de France, cette campagne de santé publique incite à consulter régulièrement un dentiste et à adopter des mesures d'hygiène au quotidien (trois brossages par jour). En 2017-2018, la campagne avait entraîné un fort recours aux soins dentaires (62 %) tandis qu'en 2016-2017, 69 % des apprentis avaient des caries.

Artisans du chocolat à Toulouse

La 26^e édition du marché des artisans du chocolat aura lieu le second week-end d'octobre, place Saint Georges à Toulouse. Rendez-vous les vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 octobre où treize artisans chocolatiers et un artisan glacier présenteront leurs dernières créations et proposeront des ateliers de fabrication. Les élèves de l'École supérieure des métiers de Muret fabriqueront des sujets en chocolat qui seront vendus par l'association Hôpital Sourire, qui vient en aide aux enfants hospitalisés.

Crousti'Tartelettes démarre en juin



L'opération « Crousti'Tartelettes » Ancel fait son retour en boutique en juin ! Faites craquer vos clients avec Crousti'framboise-vanille (croquant aux fruits rouges, mousse bavaroise à la vanille Bourbon et framboises acidulées). Crousti' fruits rouges (croquant aux fruits rouges surmonté d'une crème à la myrtille et de morceaux de fruits rouges). Crousti' fraise-yuzu (croquant au chocolat blanc et crème diplomate au yuzu, le tout accompagné de fraises). Kit de l'opération offert (affiche pour la boutique, 3 fiches recettes et 2 plaques de 15 mini-dômes) pour l'achat de 8 produits dont au moins 10 kg de crème pâtissière Ancel.

PreGel arrive en France

PreGel s'implante à Marseille !

Retrouvez les gammes d'un des leaders de la fabrication d'ingrédients et de produits semi-finis pour les glaciers et pâtisseries dans le 9^e arrondissement de la

cité phocéenne. Ce siège accueille un centre de formation de plus de 150 m² pour former les professionnels des métiers de bouche à l'utilisation des produits PreGel. C'est la 20^e filiale de PreGel, entreprise italienne familiale devenue un groupe international.



PreGel
Your passion. Our ingredients.

Love Baguette 2019

Pour la 3^e année consécutive, Aides, association européenne de lutte contre le sida, organise une opération de collecte solidaire et grand public dédiée à la boulangerie artisanale : la Love Baguette. Du 5 au 15 octobre, plus de 1500 boulangeries façonneront des baguettes de pain en forme de ruban. Les Love Baguettes seront vendues au prix de 2€ dont 1€ sera reversé à Aides pour financer des actions de prévention et de dépistage.

Bourse Lesaffre 1^{re} installation



En 2018, la 2^e édition de la Bourse Lesaffre (1^{re} installation) a récompensé 10 lauréats qui ont reçu 10 000 €. Ils ont bénéficié également, pour leur projet de création ou de reprise d'une première boulangerie, de l'aide Lesaffre sous la forme d'un accompagnement personnalisé par l'affectation d'un parrain (équipe commerciale Lesaffre France) qui suit le boursier sur une année, d'une formation panification et fermentation et d'autres services. Inscrivez-vous dès à présent à la 3^e édition sur www.bourselesaffre.fr. Date limite de dépôt des candidatures : 30 juin 2019.



La baguette des Franciliens est arrivée

À l'occasion du Salon international de l'agriculture, la baguette des Franciliens a été lancée officiellement par les boulangers d'Île-de-France. Fabriquée sur place pendant toute la durée du Salon, elle est le résultat de la toute nouvelle filière blé-farine-pain d'Île-de-France. Une démarche qui s'inscrit dans le cadre du pacte agricole et du plan régional de l'alimentation.

Beneo mise sur les protéines de blé



La société belge Beneo investit dans une unité de production de protéines de blé texturées en Belgique. Les protéines végétales seront à base de farine de blé, de protéine naturelle de blé/gluten et d'eau. Le produit remplacera la viande dans des produits tels que les hamburgers, les nuggets et la sauce bolognaise. Les chiffres du marché confirment que les protéines de blé sont les protéines végétales qui ont été les plus utilisées dans les nouveaux lancements de substituts de viande en 2018. Les consommateurs se tournent vers les substituts de viande en Europe.



Nettoyer et détartrer.

Automatique avec le SelfCookingCenter®

Avec Efficient CareControl, votre SelfCookingCenter® se nettoie et se détartre automatiquement et, si nécessaire, le nettoyage peut également se faire pendant la nuit, sans avoir besoin de surveiller le déroulement.



Profil du e-commerçant

Une enquête menée par Oxatis dresse le profil et les usages du e-commerçant des TPE. 83 % des sites e-commerce sont rentables ou à l'équilibre en 2018. 80 % des entreprises qui gèrent à la fois un site e-commerce et un magasin traditionnel constatent un impact positif du Web sur les visites et les ventes en magasin. Les entreprises de commerce en ligne exportent 5 fois plus que la moyenne des entreprises françaises. 16 % des entreprises du e-commerce ont embauché au moins 1 salarié en 2018 et 23 % prévoient de recruter en 2019. Les prévisions sont de 13 500 emplois en 2019. 45 % des e-commerçants sont implantés dans les communes de moins de 20 000 habitants, d'où une dynamique des territoires générée par le e-commerce.



Boissons sans sucres ajoutés : nouvelle tendance

Andros Restauration lance une nouvelle gamme de boissons sans sucres ajoutés à base de pur jus de fruits dont deux nouvelles recettes (pomme-concombre-menthe 50 % de fruits, et pomme-clémentine 60 % de fruits) et trois nouvelles boissons aux fruits et au thé (thé infusé citron et menthe, thé infusé framboise et thé infusé pêche jaune).

70 % des Français achètent leur pain dans une boulangerie

Selon une enquête menée par Omnibus début 2019 auprès de 1005 personnes représentatives de la population française, 89 % des Français ont pour habitude de manger du pain. 45 % le font tous les jours (52 % chez les 55 ans et plus). 70 % achèteraient leur pain dans une boulangerie (59 % des 18-24 ans). Les principaux critères sont la qualité du produit (81 %), la proximité du point de vente (42 %) et la fabrication/cuisson sur place (38 %). La baguette (Tradition française, classique ou céréales) occupe les trois premières places dans le classement des recettes de pain préférées des Français.

Le spécialiste de la caisse automatique **Glory**

Premier distributeur spécialisé pour Paris et la région parisienne, nous choisissons depuis 1993 les meilleures solutions d'encaissement pour nos clients boulangers. Mais nous savons qu'au-delà du matériel, ce qui compte pour vous c'est aussi le service.

Nous veillons donc à vous apporter le meilleur de ce que vous pouvez attendre en tant que professionnel :

De la démonstration, faite chez vous par un commercial cumulant plusieurs années d'expérience.

À la commande, associée à un cahier des charges personnalisé.

À l'installation, faite par un technicien confirmé.



Jusqu'au SAV, totalement géré en interne et sans intermédiaire.

Nous ne vendons que là où nous pouvons vous dépanner dans la journée, avec deux agences pour mieux vous servir :

Noisy Le Grand 93 ou Guyancourt 78

Location, facilités de paiement, votre commercial Matburo est à votre disposition au 01 30 65 05 25 pour étudier la solution la plus adaptée à votre commerce.



Développez votre activité en un clic.

Devenez partenaire Uber Eats et livrez leurs repas à vos clients.



1 Un client passe commande dans l'application Uber Eats

En quelques clics, un client peut passer une commande parmi votre sélection de produits disponibles sur l'application.



2 La Boulangerie accepte la commande et la prépare

Avec Uber Eats, les boulangeries-pâtisseries peuvent facilement gérer les nouvelles commandes et intégrer sans aucun problème la livraison à leur processus.



3 Un coursier livre la commande

Un coursier-partenaire vient récupérer la commande lorsqu'elle est prête et le client peut la suivre jusqu'à ce qu'elle soit livrée.



Être au service de votre entreprise.

Nous pensons que faire profiter de vos produits à davantage de personnes et développer votre activité comme vous l'entendez devrait être une simple formalité. Uber Eats est une plateforme de livraison de repas qui vous permet de proposer vos produits à des milliers de clients et les livrer en un clic.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site internet : <http://t.uber.com/boulangeries>

Uber Eats





Les Farines d'Émile à Boulogne-sur-Mer **UN UNIVERS 100 % BIO**

Alexandre Viron et Frédéric Gambart ont ouvert Les Farines d'Émile, une boulangerie-pâtisserie qui revisite le pain traditionnel, les codes de la boulangerie et les procédés de fabrication. Un univers 100% bio à Boulogne-sur-Mer!

Alexandre et Frédéric se sont rencontrés il y a 28 ans lorsque « Fred » cherchait un meunier pour l'accompagner dans l'ouverture de sa première boulangerie. Dix magasins plus tard, le boulanger tente l'aventure du 100% bio avec la nouvelle gamme de farines des Moulins Viron: les Farines d'Émile écrasées sur meule de pierre au moulin de Saumeray.

Un lieu de vie

La boulangerie est un véritable lieu de vie où tout se montre: à la fois ouverte sur la production boulangère et proche des consommateurs où sont préparées soupes et autres compotes de saison, au milieu de la boutique, à tout moment de la journée.

Les clients peuvent acheter en plus des pains au levain, brioches ou pâtisseries, tous les ingrédients qui servent à leur fabrication. Pour plus de transparence, l'espace de stockage climatisé a été placé au centre de la boutique !



100% bio

« À la boulangerie, on utilise 100% de matières bio issues de producteurs partenaires qui nous accompagnent au quotidien. La majorité des produits sont 100% responsables comme l'illustre notre pain signature l'Agreste. L'engrain, variété de céréales anciennes, offre une signature aromatique unique. Les farines de meule riches en fibres, en vitamines,



ALEXANDRE VIRON

D'une famille de meuniers depuis six générations, Alexandre Viron prend la tête des Moulins Viron en 1999, succédant à son papa, Philippe Viron, créateur de la première baguette de tradition française, la Rétrodor, résolument nouvelle, sans additif ni améliorant. Il agrandit, transforme et modernise le moulin afin d'être à la pointe de l'innovation: un laboratoire d'essai et d'analyses de la qualité des céréales, une trieuse à blés optique mais aussi un centre de formation. Les blés sont issus de Beauce et d'Eure-et-Loir, les céréales biologiques viennent de France et l'assemblage est rigoureux, favorisant une mouture audacieuse, alliant tradition et modernité. En 2013, Alexandre rachète le Moulin de Saumeray et relance la production de la farine de meule, savoir-faire maîtrisé par son arrière-grand-père, Émile Viron, d'où le nom Les Farines d'Émile...



en sels minéraux et en acides aminés gardent toutes les qualités nutritives des céréales et la fermentation lente au levain permet un développement des arômes optimum et une réduction de la teneur sel. En format individuel ou à la coupe, les pains proposés se distinguent par des goûts et des saveurs variés reflète des céréales utilisées et du travail de l'artisan-boulangier. Citons la boule de meule, l'Intégral, l'épeautre, l'Agreste, le campagne, la tourte de seigle, etc. La recette est simple: de la farine de qualité, du levain rafraîchi quotidiennement, une pointe de sel et de l'eau », explique Frédéric Gambart.

Produits authentiques

À déguster également: des viennoiseries, des brioches et un carré aux pommes du jardin, des pâtisseries classiques, simples et savoureuses (gâteau de semoule, gâteau de riz, cakes, tartes fines aux fruits de saison, moelleux au chocolat), du snacking avec une quiche, une soupe et une tartine différentes chaque jour. « Aujourd'hui, les consommateurs recherchent des produits authentiques, respectueux de l'environnement, dotés d'atouts nutritionnels et surtout savoureux. »



FRÉDÉRIC GAMBART

Né à Boulogne-sur-Mer, Frédéric passe son bac avant de devenir

boulangier. Dès l'obtention d'un CAP boulanger, il part en Angleterre tenter l'aventure d'expatrié à Oxford. En 1990, il crée une boulangerie sur la place de Boulogne-sur-Mer, la place Dalton ! C'est le début de plusieurs ouvertures : Calais 1994, Prosper 1996, Wimereux 2001, Cucq 2008, Le Touquet 2011, la Lampe, Neufchâtel-Hardelot et Saint-Léonard. Au total, 10 boulangeries et 85 salariés travaillent chaque jour dans les boulangeries Fred pour satisfaire une clientèle exigeante habituée aux produits de qualité.



NOUVEAUTÉS

repérées pour vous



Levain de seigle

Lesaffre présente Seigl'issime, levain de seigle dévitalisé pâteux, qui apporte du goût à toutes les productions. Les levains dévitalisés sont des levains vivants dont la biomasse a été inactivée.

Ce traitement permet d'allonger la conservation, tout en conservant les propriétés aromatiques du levain. Seigl'issime est obtenu naturellement à partir d'une longue fermentation laissée à maturation pendant 20 jours. Son dosage de 4 à 15% sur poids de farine permet de faire varier les intensités aromatiques. Retrouvez toute la gamme de levains Livendo sur l'application Lesaffre&moi téléchargeable gratuitement. Chaque achat offre des points grâce au QR code apposé sur les produits.

Haché cuit pour burger

Charal Restauration investit dans le snacking avec quatre innovations ! Le cuit spécial burger, un steak haché cuit pour réaliser des burgers faciles à monter à la demande. Le 3 Poivres, un steak haché façon bouchère subtilement relevé aux 3 poivres. L'Authentique, un steak haché à la texture inédite pour des burgers gourmets et les Craquis au bœuf qui font leur grand retour à l'heure de l'apéritif !



Purée de pêche de vigne bio

Sicoly® développe sa gamme de purées et de jus de fruits surgelés certifiés AB (12 références) avec la purée de pêche de vigne et le jus de citron vert. La purée de pêche de vigne bio non sucrée est fabriquée à partir de pêches de vigne issues de l'agriculture biologique et cueillies à maturité dans les vergers des producteurs sur les coteaux du Lyonnais. Après la cueillette, les fruits sont immédiatement transformés en purée dans les ateliers de production de la coopérative, selon un procédé permettant de conserver au mieux leur saveur acidulée et sucrée, ainsi que leur couleur. Conditionnement en barquette de 1 kg et seau de 22 kg.



Sorbets riches en fruits

Sponsor de la Coupe du monde de la pâtisserie 2019, Capfruit lance Fruit'Soft de la gamme Yzee'Fruit qui permet de réaliser des sorbets en un tour de main !

Sans arôme ajouté, ni conservateur, ni colorant, cette préparation 100 % végétale, élaborée à partir de purées de fruit, offre une solution idéale pour l'élaboration de sorbets onctueux et riches en fruits, sans apport de lactose, ni de caséine et sans gluten. Adaptée aux turbines à glace, aux sorbetières ainsi qu'à toutes les machines à l'italienne, la gamme se décline en trois parfums (framboise, citron, fruit de la passion). Conditionnée en poche aseptique de 1 kg, la préparation se conserve jusqu'à 8 jours au frais (4 °C) après ouverture.



Balance connectée



Spécialisée dans la fabrication de machines professionnelles pour la pâtisserie, la société Bravo lance la balance Equilibrio® Smart Scale, une balance brevetée et connectée qui guide l'élaboration de chaque recette, gramme par gramme. Plus qu'une simple balance, c'est un véritable outil de management. De l'import des produits à la gestion de stocks, tout peut être pris en charge par cet outil. Au Sirha, Bravo a présenté également Equilibrio®, une application disponible via Apple Store. Elle permet d'accéder à des packs exclusifs contenant des recettes de glace et de pâtisserie. Un livre de recettes digital dont celles d'Angelo Grasso et Luc Debove.



matburo

1993 - 2019 : Plus de 10.000 caisses enregistreuses installées



iPad

Androïd

Windows

PROGRAMMES DE FIDELITÉ SUR MESURE INTÉGRÉS A VOTRE CAISSE ENREGISTREUSE

- > Relance automatique des clients dormants, anniversaires.
- > Système de parrainage, de cagnotte et de remise sur quantité.
- > Enquête de satisfaction.



CAISSE AUTOMATIQUE GLORY

- 1 • Baisse de la démarque inconnue
- 2 • Plus d'erreur de caisse
- 3 • Meilleure rentabilité
- 4 • Gain de temps
- 5 • Hygiène alimentaire augmentée



MATBURO | 01 30 60 05 25

CONCOURS À VENIR



Trophée Pascal Caffet

La 19^e édition du Trophée Pascal Caffet aura lieu samedi 9 et dimanche 10 novembre au Salon de la gastronomie de Troyes. Les candidats devront réaliser une pièce artistique et un plateau de présentation avec trois sortes de bonbons, entièrement en chocolat en 9 heures maximum et en direct du Salon le jour de l'épreuve.

i Plus de renseignements sur www.maison-caffet.com/fr/trophee-pascal-caffet.

Coupe du monde de la pâtisserie 2021

La sélection pour la future équipe de France de la Coupe du monde de la pâtisserie 2021 à Lyon aura lieu au Salon du chocolat du 18 au 20 octobre à Bastia. Chaque candidat artisan pâtissier, chocolatier ou glacier devra posséder 5 ans minimum d'expérience professionnelle. Trois catégories : pièce en sucre et entremets chocolat, sculpture sur glace et entremets glacé ou pièce en chocolat et dessert à l'assiette.



i Envoi des dossiers avant le 15/06 à Ludovic Mercier. ludo.chef@gmail.com ou tél : 06 18 92 52 04

DÉFIBUN 2019

4 équipes de 10 lycées professionnels et CFA représentant 104 élèves au total participeront à la 16^e édition du Défibun destiné aux apprentis boulangers. Ce concours a pour but d'encourager les boulangers à travailler ce petit pain.

Désignation des gagnants en juin.

10 établissements au départ ! Le lycée hôtelier La Closerie à Saint-Quay-Portrieux (22), le lycée professionnel de Saint-Michel de Priziac (56), le lycée professionnel privé les portes de Chartreuse à Voreppe (40), le Cifam de Sainte-Luce-sur-Loire (44), le CFA du Jura à Gevingey (39), le CFA André Siegfried de Haguenau (67), le CFA du lycée des métiers Roosevelt à Mulhouse (68), le CFA Cepal de Laxou (54), le CFA interprofessionnel d'Eschau (67), le CFA CM-CCI du Cher à Bourges (18) et l'INBP de Rouen (76).

Les Étoiles du Sucre

Tradition Gourmande et Déco relief organisent le trophée national les Étoiles du sucre. Cette compétition ouverte à tous les artisans pâtissiers aura lieu le vendredi 14 juin pendant le Salon de la pâtisserie Paris Porte de Versailles. Les candidats devront montrer leur originalité en proposant une pièce artistique en sucre sur le thème de la fête des pères. Tous les éléments auront été réalisés au préalable dans les laboratoires et montés sur place devant le jury et le public. Ils auront également à travailler le sucre pour produire des rubans et au moins une fleur.

i Inscriptions à secretariat@tradition-gourmande.com





le Gaulois



PROFESSIONNEL

La Solution Volaille 100% FRANÇAISE pour les artisans boulangers



POURQUOI

CHOISIR LE GAULOIS PROFESSIONNEL ?

Pour la garantie d'une volaille 100% Française



En partenariat avec nos éleveurs implantés dans nos régions, toutes nos volailles sont nées, élevées et préparées en France. Une offre multi-espèces inégalée : poulet, dinde, pintade, canard, lapin... au service des professionnels des métiers de bouche.



Pour la qualité et la diversité

Tous nos produits sont préparés avec soin, et rigueur. Ils sont adaptés à tous les types de restauration et tous les usages.



Pour l'innovation

À l'écoute des contraintes des utilisateurs et des nouvelles tendances de consommation, nous vous apportons des solutions toujours plus innovantes.




**NATURE
D'ÉLEVÉS**
EN TERRES DE FRANCE

Notre éthique de production pour
nos volailles élevées en poulailler

QUALITÉ ET DIVERSITÉ
AU SERVICE DES PROS !

CONTACT : rh@ldc.fr
www.ldc-restauration.fr

Fête des Mères et des Pères

Les créations pâtissières

Fête des Mères (dimanche 26 mai) ou fête des Pères (dimanche 16 juin), ce sera l'occasion pour vos clients d'offrir une douceur sucrée ou chocolatée !

Voici les dernières créations de Benoit Castel, artisan boulanger à Paris, d'Otto Tay, champion du monde de la pâtisserie 2019, et des Maisons Hugo & Victor, à Paris, et Pascal Caffet, à Troyes.



Benoit Castel

Artisan pâtissier-boulangier à Paris, Benoit Castel rebaptise le baba au rhum, grand classique de la pâtisserie française, en « bobo au rhum ». Sa création gourmande est composée d'une pâte à baba traditionnelle. Le baba est longuement imbibé dans un sirop désucré et aromatisé avec des zestes d'orange et de citron, de la cannelle, de l'anis étoilé, de la vanille de Madagascar et du poivre de Sancho. Ce poivre japonais offre des notes d'agrumes au parfum de yuzu. Le « bobo au rhum » est présenté dans un simple verre de cantine reconnaissable par tous.

Maison Caffet

À l'occasion de la fête des Mères (dimanche 26 mai), la Maison Caffet propose un entremets aux notes fruitées. « Cœur tropical » est composé d'une croustillante pâte sucrée et d'une frangipane à la noix de coco associée à un crémeux exotique, ananas au sirop, mangue en morceaux et compotée. Le tout est rehaussé d'une crème Chantilly vanillée et citronnée. Pour les mamans gourmandes de chocolat, Pascal Caffet a imaginé « Arôme Caffet », un flacon de parfum siglé à son nom en chocolat au lait 40 % dont la coque est poudrée finement d'or.



Maison Hugo & Victor

À l'occasion de la Coupe du monde féminine de la Fifa, du 7 juin au 7 juillet en France, la Maison Hugo & Victor rend hommage au drapeau tricolore et aux femmes, avec son ballon chocolaté bleu, blanc, rouge. Imaginée par Hugues Pouget, cette pièce est montée sur une base chocolatée en forme de coussin. Dessus, un ballon de 16 cm en chocolat noir 70 %, composé de fèves Forastero et Trinitario aux notes aromatiques fruitées. Poudre de framboise pour le rouge, spiruline pour le bleu, et chocolat blanc : le chocolatier a supprimé tout arôme de synthèse, ainsi que les colorants et autres additifs chimiques.



Otto Tay

Cette pâtisserie a été créée pour Dobra par Otto Tay, l'un des trois chefs pâtissiers ayant remporté la Coupe du monde de la pâtisserie 2019, à Lyon. Otto Tay représentait la Malaisie avec ses coéquipiers Wei Loon et Ming Ai Loi. L'équipe avait été sponsorisée par Dobra, l'un des leaders dans la création de décorations chocolatées de qualité.

Il s'agit d'un gâteau composé de plusieurs couches de compote de framboises, de crème à la fraise, de mousse de vanille et de litchi. Le tout est enrobé d'un spray velours rose. Une marguerite en chocolat créée par Dobra et des fruits frais donnent la touche finale !

© PAUL ROZENBERG



Dis-moi À QUOI ÇA SERT LE PAIN ?

Dans cette chronique, Jean-François Astier évoque les quatre fonctions que peut avoir le pain.



Jean-François Astier - C'évident

Le pain: un aliment

Même si un grand nombre de consommateurs en sous-estiment les bienfaits et les apports nutritionnels, c'est une évidence : le pain est nourricier. Sur ce thème, je vous invite à découvrir ou à redécouvrir le site Internet de l'Observatoire du pain avec, notamment, une étude de l'Institut CSA sur le sujet. Oui, depuis la nuit des temps, le pain est un incontournable de notre alimentation. Il est un aliment à part entière, qu'il ait été multiplié ou non...

Le pain: un outil, un instrument

C'est sans doute la fonction «inconsciente» la plus répandue. Dans ce cas, le pain nous accompagne pour repousser ou ramener le contenu de notre assiette, bref, à nous organiser. Il peut même nous servir à positionner les aliments sur la fourchette, pour enfin, contribuer à ce petit geste de gourmandise, saucer !

Le pain: un éternel support

C'est l'incontournable fonction du sandwich ou de la tartine. Il est amusant de voir que dans cette mouvance du manger mieux et plus sain, les industriels remettent au goût du jour les petits bâtons de chocolat que l'on glissait dans le pain pour notre 4 heures. Si le burger



détrône désormais le jambon beurre, il n'en reste pas moins que le support de ce mets générationnel d'exception reste le pain. Combien d'entre nous en fabriquent pour fournir les restaurants ? Combien d'entre nous le proposent dans le cadre de la restauration boulangère ? Il me paraît judicieux de créer notre propre recette de pain burger sur base de pâte de tradition ou de viennois salé, par exemple. Si le pain de mie fait les beaux jours de certains restaurants bistro-miques avec le club sandwich, n'oublions pas que les industriels ont trusté les linéaires des distributeurs avec leurs sandwiches triangulaires. J'ose croire que nous savons faire mieux ! Nous sommes nombreux à proposer, dans notre gamme, un club sandwich, ou tout au moins un sandwich sur la base d'un pain moelleux. Un croque-monsieur classique ou végétarien, sur la base d'un pain de mie ou d'un pain au levain pour qu'il devienne un croque-campagnard.

Le pain: un contenant

Le plus connu est le pain-surprise. Évidé, le pain nous permet une multitude de recettes originales. Sur la base d'un petit pain individuel, il remplacera avantageusement un ramequin pour servir un savoureux œuf cocotte ! Certains invendus peuvent servir pour un gaspacho ou une soupe dans le cadre d'un repas en place assise, par exemple. Thierry Marx utilise le pain pita comme contenant d'une salade, et nous ? En conclusion, nous avons, grâce au pain, d'innombrables possibilités de recettes ou d'utilisations. Cependant il en reste une, sans doute la plus noble à mes yeux, celle d'offrir du plaisir...



Réagissez à cette rubrique et envoyez vos remarques ou vos questions à :

lemondeboulpat@gmail.com +

COMMUNICATION

QUAND ENVISAGER L'ACHAT D'UN ÉCRAN ?

Les écrans font partie de notre quotidien. On les trouve à la maison, au travail, dans les fast-foods, dans les gares... Le contenu animé attire le regard, focalise l'attention et transmet des messages. C'est bon pour le commerce.

Au cours des dernières années, la technologie derrière ces systèmes s'est vraiment améliorée. En quelques clics, c'est l'effet « waow ». Les moniteurs s'allument et s'éteignent automatiquement. Les bordures sont discrètes, voire invisibles. Les écrans projettent des photos, des vidéos, la météo, les dernières publications Instagram en fonction d'un planning défini à l'avance et fixé à la minute près. Imaginez mettre en avant le petit-déjeuner le matin, l'offre déjeuner à midi, le pain l'après-midi, et les pâtisseries le week-end... Pour finir, le contenu est modifiable à distance grâce au téléphone portable. Vous obtenez une magnifique ardoise géante pour partager la dégustation du moment, le plat du jour ou une promotion improvisée.

Achetez un écran si...

Si tous les artisans boulangers n'ont pas adopté les écrans, c'est que la technologie est onéreuse.



▲ Alexandre Willemetz, consultant marketing artisanal et fondateur de l'Agence des Boulangers.

Le prix varie entre 300 €, pour un moniteur professionnel de boutique et une clé USB sans services additionnels, et 11 000 €, pour une très grande dalle lumineuse à l'extérieur, avec un mini-ordinateur pour programmer et modifier le contenu, l'installation et le contenu initial créé par une agence. Si vous investissez correctement, la facture peut être salée. Dans quel cas, alors, est-il pertinent de considérer cet achat ? Si votre boulangerie est située sur un lieu passant ou touristique ; si les offres du petit-déjeuner et du déjeuner sont une part importante de votre activité ; si votre dynamique commerciale s'appuie sur des nouveautés, sur les produits additionnels ou sur les moments de fête – type Pâques, fêtes des Mères ou Fête du pain. Dans tous ces cas, il est pertinent d'envisager un tel achat, de commencer à vous renseigner, et de demander des devis.



LE LEVAIN REVIENT EN FORCE QU'EN PENSE UN EXPERT ?

Entretien avec Denis Fatet, coordinateur-formateur boulangerie à l'INBP de Rouen.

Dans sa communication autour du prochain Salon 2020, Européen évoque le come-back du levain. Qu'en pensez-vous ?

Denis Fatet : À l'INBP, on n'a jamais cessé d'enseigner les fabrications au levain dans nos fournils pédagogiques, et on a toujours abordé ce vaste sujet dans nos cours de technologie, y compris avec les adultes qui découvrent le métier et qui préparent un CAP dans une optique de reconversion professionnelle. Le levain a toujours été travaillé avec intérêt. C'est, par excellence, un thème qui passionne et qui s'inscrit dans les fondamentaux de notre métier.

Pourquoi parle-t-on de retour ?

D. F. : On ne dispose pas de statistiques en la matière. Combien de boulangers travaillent à partir de levain ? Peut-être peut-on dire que ce qui se joue actuellement se situe sur deux plans. Tout d'abord, les nouvelles générations auraient tendance à se réapproprier des pratiques



© PHOTOS : INBP

et des usages classiques de nos métiers, tout en les retravaillant à leur manière, en jouant sur les visuels. Il y a une volonté de personnaliser sa production, de la signer tant au niveau du goût que de l'apparence. Ensuite, il existe un emballement, notamment sur les réseaux sociaux, autour de l'univers food, et la boulangerie y prend sa place. Instagram, entre autres, donne à voir de nombreux produits. Les pains au levain trouvent un nouveau souffle au niveau de la communication, portée notamment par des artisans de plus en plus connectés.

Que permet le levain ?

D. F. : C'est une méthode de préfermentation très simple au niveau de sa composition. On peut le faire à partir de farines, de fruits. Cela permet d'obtenir une palette de saveurs très large et complexe. Selon la façon dont on le travaille, on obtient des pains et des viennoiseries plus

ou moins typés, aux saveurs plus ou moins acidulées, jusqu'à des arômes délicats et subtils.

Peut-on évaluer le professionnalisme d'un boulanger à la qualité de son pain au levain ?

D. F. : Je ne le formulerais pas de cette façon. En revanche, un boulanger qui s'intéresse à la préfermentation au levain s'intéresse aussi à l'ensemble du processus de fabrication. Il accorde de l'importance à tous les temps de fermentation et de repos. Il vise une bonne conservation du produit et une qualité à la dégustation. En se penchant de nouveau sur le levain, on réinterroge ses pratiques. Cela donne envie de faire des essais et de mettre au point la recette qui nous correspond le mieux et qui, surtout, plaira au plus grand nombre, côté magasin.

Quelles sont les tendances levain aujourd'hui ?

D. F. : Il semblerait qu'il y ait aussi un regain d'intérêt pour les céréales anciennes. On combine, par exemple, le levain avec le petit épeautre. Son association avec des graines, quelles qu'elles soient, devient un classique. Le levain fait bon ménage avec les farines de culture biologique, les labellisées. Naturalité, santé, qualité du blé, circuit court, fabrication artisanale, nutrition... le travail au levain s'inscrit naturellement dans ce courant qui parle aux consommateurs. Cette opportunité commerciale permet, en plus, de mettre en lumière notre savoir-faire.

◀ Un aperçu du stage
« Les nouvelles
tendances du levain »,
par Aurélien Le Mouillour.

i INBP FORMATION : 02 35 58 17 77





© LE GALL

BEURRES, CRÈMES ET FROMAGES **DES MATIÈRES PREMIÈRES** **À LA BASE DU GOÛT**

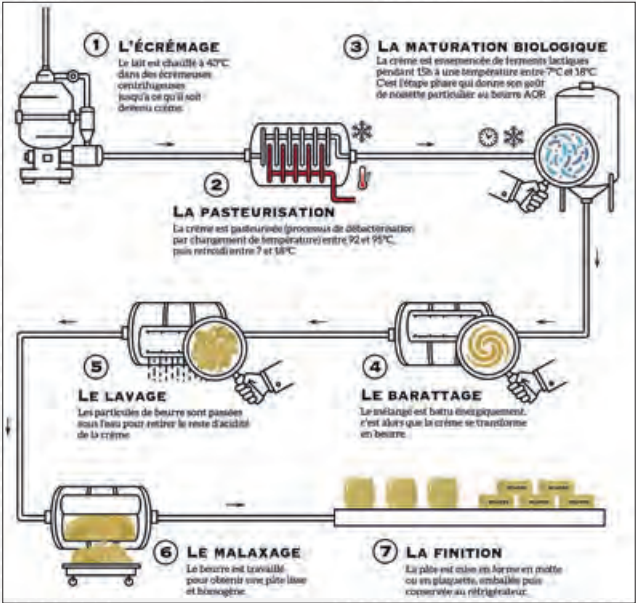
Plus que jamais, vos clients sont à la recherche de produits de viennoiserie ou de pâtisserie fabriqués artisanalement à base de beurre, de crème ou de fromage de qualité. Un bon croissant, une bonne brioche ou une bonne quiche exigent des matières premières irréprochables qui apporteront un feuilletage parfait et du goût à la dégustation.

Jean-Pierre Deloron

Le beurre possède des qualités naturelles qui en font le roi des pâtes feuilletées. La plupart des artisans boulangers-pâtisseries utilisent des beurres labellisés AOP (beurres Charentes-Poitou, Isigny et de Bresse) qui permettent de bien travailler les pâtes et d'obtenir de bons résultats à la sortie du four. Un bon croissant dépend donc avant tout du beurre utilisé ! Si tous les beurres sont issus de la crème, le beurre cru est fabriqué à partir de crème crue, non pasteurisée. Comme tous les produits laitiers crus, ce beurre est fragile et ne se conserve pas longtemps. C'est toutefois le beurre le plus riche en goût. Les beurres fin et extra-fin sont fabriqués tous les deux à partir de crème pasteurisée. Pour le beurre extra-fin, la mise en fabrication doit avoir lieu 72 heures après la collecte du lait, tandis que le barattage doit être effectué dans les 48 heures maximum. La crème ne doit pas du tout avoir été congelée pour le beurre extra-fin, alors que pour la fabrication du beurre fin, 30 % de la crème peut avoir été congelé.

Des produits naturels

Les opérations d'écémage et de malaxage sont réalisées par des machines qui permettent de produire de grosses quantités. Le beurre comme la crème sont des produits naturels. La couleur du beurre change selon la saison, en fonction de l'alimentation des vaches. Le beurre de printemps et d'été est plus coloré, car le fourrage consommé par les animaux est plus riche en carotène et en chlorophylle. En France, on compte 45 fromages, trois beurres et deux crèmes bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation, élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Le logo rouge et jaune est un signe officiel de qualité facilement identifiable



par le consommateur, apposé sur des aliments élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Beurre de baratte

Le vrai beurre de baratte demande du temps à le fabriquer. Presque 24 heures pour fabriquer 1 kg ! La méthode ancestrale se caractérise par un cycle de fabrication discontinu, qui respecte le produit et qui favorise l'émergence des saveurs et des goûts. Le lait est chauffé et écrémé, puis la crème subit une maturation pour favoriser le développement des arômes et des saveurs qui donnent au beurre son goût de noisette. La crème mûrit sous l'action des ferments lactiques. Cette acidification favorisera, lors du barattage, la séparation de la matière grasse et du petit lait (babeurre). La crème est ensuite barattée délicatement en baratte tonneau pour obtenir le beurre de baratte. Cette opération se décompose en deux phases : l'une consiste à séparer la matière grasse du babeurre et l'autre à homogénéiser la texture du beurre et à l'assouplir.





David Fèvre, boulangier dans les Deux-Sèvres

Pourquoi utiliser du beurre Charentes-Poitou AOP ?

Artisan boulanger-pâtissier, David utilise exclusivement du beurre Charentes-Poitou AOP. « *La laiterie est située à 3 km. Adepte du circuit court, je soutiens de cette façon les agriculteurs et les produits de ma région. Riche en matières grasses, le beurre Charentes-Poitou AOP offre une élasticité et un fondant incomparables. Je réalise 100 % de mes viennoiseries: croissants, brioches, galettes, etc. Les clients aiment les produits qui ont de la saveur et dont la texture fond en bouche.* » Le boulanger valorise toujours ses produits faits maison en communiquant dans son magasin et sur les réseaux sociaux. « *À chaque fois, je cite mes fournisseurs et je propose à mes clients un flyer sur l'origine du beurre.* » Toutes les fêtes du calendrier sont l'occasion de mettre en avant le beurre Charentes-Poitou AOP dans sa boulangerie L'Angélique.



Servis'
Oeuf



QUALITÉ
SÉCURITÉ
FACILITÉ D'UTILISATION
ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

1 Tetra Brik Aseptique de 1,6l
21
ŒUFS
ENTIERS*



1 Tetra Brik Aseptique de 1,6l
33
BLANCS*



1 Tetra Brik Aseptique de 1,6l
59
JAUNES*



* Calibre moyen

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS LIQUIDES RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

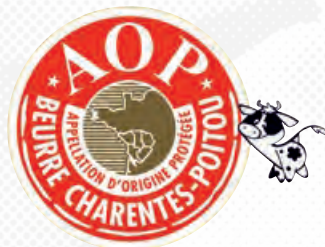
BEURRE CHARENTES-POITOU

Nouveau positionnement pour les 40 ans de l'AOP

Le beurre Charentes-Poitou AOP est issu d'un terroir regroupant cinq départements: la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée. Le label est représenté à travers huit marques: La Conviette, Échiré, Grand Fermage, Lescure, Montaigu, Pamplie, Sèvre et Belle, Surgères. La situation géographique se caractérise par un climat propice aux bonnes conditions d'élevage et par des terres fertiles pour les vaches laitières. Ces dernières, nourries à base de fourrage et de céréales produites localement, fournissent ainsi un lait de qualité.

Premier beurre AOP en France

En 1979, le beurre Charentes-Poitou a été le premier beurre français à obtenir une AOC (appellation d'origine contrôlée), devenue en 2012 une AOP (appellation d'origine protégée) garantie par la Commission Européenne. Contrôlé par l'Inao



Frédéric, boulanger à Châteaubernard



David, éleveur à Saint-Gelais



la région pour promouvoir les vertus du beurre Charentes-Poitou : plaisir, authenticité et qualité. Hormis une campagne d'affichage dans le métro parisien, il est prévu des recettes avec des produits régionaux tels que la brioche vendéenne.

www.aop-beurre-charentes-poitou.fr

(Institut national de l'origine et de la qualité), ce label est reconnaissable à son logo jaune et rouge. Il garantit le produit sur son lien avec sa terre d'origine et sur sa fabrication locale, selon une méthode respectueuse d'un savoir-faire authentique. Le logo AOP fait l'objet d'un cahier des charges précis. Chaque année, plus de 6200 contrôles sont réalisés chez les producteurs de lait.

Nouveau positionnement

40 ans, cela se fête ! À cette occasion, les laiteries des Charentes et du Poitou ont pris le parti de réunir les passionnés du goût en mettant en avant



La Stradivario

Gain de temps

10 baguettes en moins de 10 sec grâce au système breveté **AutoTrad®**

EasyMatic®

Cycle automatique

Compacte

Moins de 0,7m² au sol

Facile d'utilisation

Mémorisation de tous les réglages des recettes

Taloches individuelles en **MeraLyte®**

EasyTrack®

Outil de gestion pour les responsables production et maintenance



Polyvalente

Peut également servir de diviseuse hydraulique 20 divisions classique

AutoFlour®

Farinage automatique en un seul aller-retour

ToolFree®

Démontage des taloches sans outils en 2' pour faciliter le nettoyage

AlvéoForm®

Belle finition des produits

EasyDoor®

Ouverture des portes sans outils

CleanUp®

Nettoyage des couteaux sans outils



MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte

www.merand.fr

L'instrument d'exception pour concilier Tradition et Avenir

CAMPAGNE DE COMMUNICATION

« LE CROISSANT MAISON, C'EST SEULEMENT LES ARTISANS »



Mise en place dans toutes les boulangeries artisanales qui fabriquent elles-mêmes leurs viennoiseries, l'affiche « Croissant d'artisan » concrétise l'engagement de Dominique Anract, président de la CNBPF : « Le croissant est l'emblème de notre savoir-faire. La tentation est grande de ne plus le fabriquer sur place. Mais le jour où les consommateurs ne feront plus la différence entre un croissant industriel et un croissant d'artisan, le jour où cette différence ne sera plus valorisée par les artisans eux-mêmes, nous disparaîtrons ! » Dominique Anract sait que la fabrication maison représente un effort pour chaque boulanger, mais elle est rentable, sur le plan financier comme en termes d'image et de commerce. « Nous devons nous battre pour fabriquer nous-mêmes nos croissants et le dire aux Français qui, chaque jour davantage, recherchent des produits faits maison, sains, simples, respectueux de l'environnement et caractéristiques du savoir-faire de chaque artisan. »

L'origine du croissant

En 1938, Alfred Gottshalk consacre un article au croissant dans le premier *Larousse gastronomique*. Il attribue son origine aux boulangers de Budapest. Récompensés pour avoir donné l'alerte qui sauva la ville de l'assaut des Turcs en 1686, ils auraient été autorisés à fabriquer une pâtisserie spéciale en forme de croissant, emblème du drapeau ottoman. Quelques années plus tard, l'auteur brouille les pistes en situant l'action à Vienne en 1683, durant le siège de la ville par les troupes ottomanes. Cette version, souvent reprise par la suite, permettra de donner un sens à l'apparition du terme viennoiserie et d'entretenir la tradition selon laquelle Marie-Antoinette d'Autriche, originaire de Vienne, aurait officiellement introduit et popularisé le croissant en France partir de 1770 !

La Plasticité



"C'est quand le beurre se plie à mon geste."



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium

- Des plaques plus fines faciles à travailler
- Une plasticité parfaite
- Un feuilletage important et régulier
- Un savoureux goût de beurre
- Fabriqué en France dans la Laiterie de Petit Fayt

NOUVEAUTÉS 2019

CRÈMES

+ **CORMAN: FOISONNEMENT POUR DÉCORS**

En pâtisserie, Corman présente une nouvelle spécialité prête à foisonner pour réaliser des décors uniques, finement ciselés. Facile à travailler, elle est dotée d'une tenue exceptionnelle et d'un taux de foisonnement remarquable. Corman Sculpture est fabriquée à partir de babeurre (barattage de la crème) et de matières grasses végétales. Disponible en carton de six briques de 1 litre. Découvrez le livret de recettes décoration de Corman sur www.corman-pro-artisan.com

+ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL : CRÈME ANGLAISE**

Président Professionnel propose une crème anglaise prête à l'emploi pour accompagner l'île flottante ou le moelleux au chocolat. La crème anglaise à la vanille Bourbon avec grains apporte une touche d'originalité et d'exotisme, qu'elle soit montée au siphon pour obtenir une écume ou infusée de badiane pour agrémenter une poêlée de Saint-Jacques.

→ **Crème fraîche normande**

La laiterie de Livarot propose une crème fraîche normande en seau de 3 litres! Pour toutes applications gourmandes: fruits et verrines (sa texture onctueuse crue et ses notes acidulées accompagneront parfaitement toutes vos préparations), dressage (sa texture épaisse vous assure une excellente tenue à chaud), appareils à crème (en cuisson, elle résiste très bien aux hautes températures et garantit une onctuosité parfaite). Pouvoir nappant en utilisation de sauces.



✚ LE GALL: CRÈME FRAÎCHE

Implantée à Quimper, la laiterie familiale Le Gall propose une recette 100 % naturelle de crème fraîche, sans colorant, ni conservateur. Lait origine France. Crème légèrement maturée par des ferments spécifiques à la laiterie Le Gall qui lui confèrent un petit goût de noisette unique. 30 % de matière grasse. Un produit riche en goût à utiliser à froid (bon taux de foisonnement et excellent en nappage) ou à chaud (ne fige pas au refroidissement, bonne tenue, couleur lisse et brillante). Trois crèmes: liquide, fleurette et épaisse. Conditionnement en bouteille et en seau. Une crème fraîche utilisée par la Maison Georges Larnicol (MOF Pâtissier). Tous les produits sont estampillés par l'association « Produit en Bretagne ».



✚ LE GALL: BEURRE DE BARATTE TONNEAU

Fruit du savoir-faire des maîtres beurriers Le Gall depuis 1923, ce beurre de baratte est obtenu en 24 heures après une lente maturation de crème fraîche et un barattage fidèle au mode de fabrication à l'ancienne des fermes bretonnes. Disponible en bloc de 5 kg, doux et demi-sel.



Constructeur Français 
Matériel Français 

GRIS CONSTRUCTEUR FRANCE



GLACE ITALIENNE

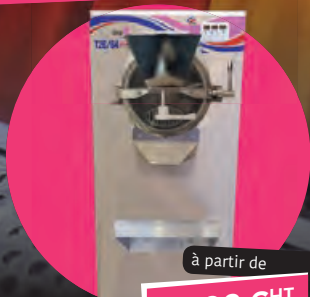
TURBINE ET PASTEURISATEUR

MACHINE À GLACE BÂTONNET MAISON



à partir de

5 290 €^{HT}



à partir de

7 590 €^{HT}



à partir de

2 990 €^{HT}

7 raisons d'avoir une machine à glace dans votre boulangerie : www.gris.fr/boulangerie

Meilleur rapport Qualité/Prix
Livraison et SAV France entière
04 71 50 47 40 • www.gris.fr

LAIT

+ LE GALL: LAIT BIO UHT



Issu de fermes locales rigoureusement sélectionnées en Bretagne, le lait bio UHT Le Gall existe en quatre versions: briquettes (20 cl nature et chocolat 1/2 écrémé), brique (1 l nature 1/2 écrémé, nature écrémé et nature entier). Tous les produits Le Gall sont utilisés par la Maison Georges Larnicol (MOF Pâtissier).



+ LACTEL: LAIT DE BREBIS

Pour répondre aux attentes des consommateurs, Lactel® propose un lait de brebis issu de ses fermes partenaires dans l'Aveyron et des départements limitrophes. Le lait est mis en bouteille dans la laiterie de Rodez, afin d'offrir un lait de brebis 100 % français et 100 % local.

FROMAGES

+ LE GALL: CREAM CHEESE



Élaboré à partir de crème fraîche, ce fromage à la crème Le Gall est idéal pour la fabrication de cheese cakes, le fourrage en pâtisserie ou la réalisation de sauces. Disponible sous forme de bloc de 1 ou 16 kg. Facilité d'utilisation à chaud comme à froid. Texture lisse et crémeuse.

+ DELICES DES 7 VALLÉES: MUFFINS FOURRÉS AU FROMAGE

Les Délices des 7 Vallées lance un nouveau concept de muffins fourrés au fromage (cœur de Boursin® et cœur de Kiri®) en partenariat avec Bel Foodservice PAI. Produit service à destination des artisans boulangers-pâtisseries.



+ GUERRA : CRÈMES FROMAGÈRES

L'entreprise italienne Guerra élabore des préparations sucrées et salées de qualité depuis plus de 60 ans. Ses spécialités en poches pâtisseries surgelées rendent le dosage facile et garantissent un niveau de qualité. À découvrir, également, une gamme de crèmes fromagères élaborées selon les recettes traditionnelles italiennes à partir d'ingrédients de qualité : parmigiano reggiano AOP, gorgonzola piémontese AOP, mozzarella di bufala AOP, pecorino romano AOP. Des crèmes qui ont du goût pour les bases de pizza et l'assaisonnement de burgers, wraps et sandwiches haut de gamme. Poche pâtisserie prête à l'emploi et DLC longue (quatre jours après décongélation).



Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Assureur depuis plus
de 60 ans MAAF PRO
est à vos côtés pour
vous conseiller et vous
accompagner dans votre
vie professionnelle
comme dans votre
vie privée.



MAAF disponible pour vous



en agence

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



au téléphone

3015 Service & appel
gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client

Sur maaf.fr et l'appli mobile
MAAF et Moi



VIENNOISERIES

+ GAMME SIGNATURE DGF

DGF lance une nouvelle gamme de viennoiseries baptisée « Signature » composée de recettes typées selon un mode de préparation dans le respect du produit. Elle vient étoffer l'offre de sa marque Four à Idées avec un croissant et un pain au chocolat aux notes aromatiques intenses et au feuilletage léger. Note de beurre longue en bouche et mâche ferme pour s'adapter aux tendances actuelles de consommation.



+ NON AUX ŒUFS DE POULES EN CAGE CHEZ BRIDOR

En 2019, Bridor utilisera uniquement des œufs de poules issus d'élevages alternatifs dans l'ensemble de ses recettes de viennoiseries et de snacking. Les œufs dits « alternatifs » deviennent une priorité pour les consommateurs, dont les achats en volume ont progressé de 7 % au cours des neuf premiers mois de 2018. Bridor s'engage donc à bannir les œufs de poules en cage de ses recettes.



LES GLACES ARRIVENT AVEC L'ÉTÉ

Magnum, Carte d'Or, Kinder, Ben & Jerry's



Numéro un sur le marché des glaces, Unilever progresse chaque année, grâce à ses innovations. En 2019, les marques de son portefeuille font le plein de nouveautés. Unilever a privilégié des produits ultra-gourmands. Chez Magnum®, le parfum praliné-noisette se hisse

dans la catégorie des bâtonnets les plus vendus. Les consommateurs étant de plus en plus attentifs à la composition et à l'origine des produits alimentaires, le groupe mise sur des ingrédients soigneusement sélectionnés. C'est le cas de Ben & Jerry's® et de ses glaces vegan, à base d'amandes. Trois parfums (chocolate fudge brownie, chunky monkey et peanut butter & cookies). Magnum® propose également un chocolat au cacao Rainforest Alliance™ et 100 % des glaces Ben & Jerry's® sont labellisées commerce équitable Max Havelaar. Leader du marché des bacs, Carte d'Or® a lancé une gamme de quatre produits bio. Carte d'Or® garantit que l'ingrédient de base de ses crèmes glacées – la crème fraîche – est issu de coopératives laitières françaises (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire) et que sa gamme de sorbets est élaborée à partir de fruits issus de l'agriculture durable. Sorbet plein fruit melon et crème glacée Mont Blanc en bacs glaciers. Pour les enfants,

Kinder propose la barre Bueno en version glacée et le Joy ice cream, une glace au lait avec une sauce au chocolat au lait.



PAS DE MOTS QUAND IL VIENT POUR ADMIRER L'ART DE LA FABRICATION



© FELINO ALL RIGHTS RESERVED

FELINO®

MACHINES DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE



Rua da Bela . 4445-344 Ermesinde
Portugal
T. (+351) 229 699 830
info@felino.pt
www.felino.pt

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento

Certaines pièces sont
dignes d'être admirées et
exposées au musée du Louvre !



BOULANGERIE-PÂTISSERIE MOTTE, À VALENCIENNES

REVALORISER SES INVENDUS AVEC TOO GOOD TO GO

Artisan boulanger-pâtissier à Valenciennes, Matthieu Motte explique comment il utilise Too Good To Go pour revaloriser ses invendus et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Sensibilisés à la question du gaspillage alimentaire, Matthieu et Marie-Hélène cherchaient depuis longtemps des solutions de recyclage de leurs produits. « Nous avons découvert Too Good To Go sur Internet. Nous sommes devenus le premier commerce partenaire à Valenciennes », explique la boulangère. Cette application met en relation des commerces de proximité et des utilisateurs

pour récupérer les invendus en fin de journée, sous forme de paniers surprise, vendus pour environ un tiers du prix d'origine. L'application prend une commission de 1,09 euro par panier. L'objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire en revalorisant les invendus. Et ça marche ! Depuis juillet 2017, plus de 1800 paniers ont été vendus par ces artisans boulangers-pâtisseries.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

« Dès le début, nous avons été étonnés par l'efficacité de l'application Too Good To Go. Au bout de trois mois, les paniers proposés partaient tous systématiquement. Cela nous a vraiment permis de réduire notre gaspillage alimentaire. Le nombre de poubelles que nous sortons a diminué, nous jetons beaucoup moins de marchan-





dise », précise Matthieu Motte. La logistique est très simple, elle demande peu de temps. Il est possible de mettre en vente des paniers la veille pour le lendemain et, en moins de 40 minutes, tous les paniers sont réservés. En moyenne, le boulanger-pâtissier propose quatre paniers par jour, chiffre qu'il est facile d'ajuster en temps réel sur l'interface de l'application. La préparation des paniers prend une dizaine de minutes. Les utilisateurs viennent récupérer leurs produits entre 18h50 et 19h15, heure de collecte que la boulangerie Motte a définie. « Au début, il y avait une petite

crainte que nos clients préfèrent attendre l'heure de collecte Too Good To Go, mais ce n'est pas le cas. Nous avons également des clients qui passent le matin acheter leur pain et qui repassent en fin de journée pour récupérer leur panier. »

NOUVELLE CLIENTÈLE

L'application permet aussi de toucher une nouvelle clientèle. Par exemple, à Valenciennes, des habitants qui ne connaissaient pas la boulangerie-pâtisserie Motte et qui l'ont repérée sur l'application, des étudiants, des familles nombreuses séduites par les petits prix...

« Nous avons créé une vraie relation avec les utilisateurs, qui très souvent deviennent des clients "classiques". Nous prenons le temps de leur expliquer le contenu des paniers, ensuite ils nous font des retours sur ce qu'ils ont aimé, et ils n'hésitent pas à acheter d'autres produits », détaille la boulangère. « Cela crée également du lien avec d'autres commerçants. En tant que premier commerce partenaire à Valenciennes, nous avons été contactés par une autre boulangerie artisanale qui était intéressée par le concept. Nous leur avons recommandé de se lancer ! »



REITZEL UNE PME AU SERVICE DU SANDWICH

Pour Charlotte Schmidt, responsable marketing de l'entreprise Reitzel, un bon sandwich, c'est avant tout du bon pain, du jambon frais, du beurre de qualité et des cornichons croquants. Explications de la stratégie Reitzel et de sa marque Hugo Reitzel qui propose aux artisans des cornichons semés, conditionnés et récoltés en France, à des prix accessibles.

Depuis trois ans, la PME Reitzel relance la filière du cornichon en France ! En 2018, la marque est allée plus loin en tissant des partenariats avec onze agriculteurs dans le Centre-Val de Loire et dans la Sarthe (deux en 2016). Ces partenariats permettent d'accompagner les cultivateurs, avec des ingénieurs agronomes qui vont leur apporter des conseils sur leur récolte afin qu'elle soit la plus qualitative possible. Pour la restauration hors foyer, dont la boulangerie artisanale, Reitzel commercialise ses cornichons calibrés « Premium » à travers la marque Hugo Reitzel dans des conditionnements adaptés aux besoins des professionnels.

CORNICHON MADE IN FRANCE

Le cornichon avait peu à peu disparu des champs français pour aller pousser en Inde, sa terre d'origine. Avec une récolte par an – au lieu de trois en Inde – et un coût de la main-d'œuvre



beaucoup plus élevé ici, relancer la filière du cornichon en France relève du défi, explique Emmanuel Bois, directeur général de Reitzel France : « À travers cette relance de filière, nous voulions proposer aux professionnels un cornichon semé, récolté, préparé, et conditionné en France, avec des ingrédients et des emballages français, le tout à un prix accessible. »

PETITS OU GROS CORNICHONS

L'un des enjeux est de cueillir le cornichon (qui est un fruit dont le volume peut doubler en

une journée) au bon moment. Traditionnellement moins réclamés, les gros cornichons sont davantage utilisés en restauration (burgers), alors que les cornichons de taille moyenne sont demandés dans la fabrication de sandwiches. Aujourd'hui, environ 82 % du chiffre d'affaires de la marque Hugo Reitzel est réalisé par les cornichons. Ils sont distribués par Cercle Vert, Brake, Transgourmet, Metro, Le Delas, Episaveur (Pomona) et Back Europ, tous séduits par la démarche de relance de la filière française

GAMME RHF

Le food service représente 25 % du CA de la société Reitzel. Parmi la gamme proposée aux artisans, on trouve les cornichons 80 + au vinaigre. Avec son ouverture facile, cette boîte 4/4 propose des cornichons fins (calibre standard) et croquants, une recette terroir aromatisée à l'estragon. On trouve également les cornichons 40 + aigres-doux aneth, en bocal de 72 cl. « Une recette délicatement parfumée à l'aneth, idéale en garniture de sandwich et de burger. » Quant aux cornichons malossols aigres-doux aneth (20 + en bocal 85 cl), ce sont de gros cornichons français qui bénéficient de l'appellation « malossol » du fait de leur calibre 20 + (recette douce en édition limitée).



REITZEL FRANCE

- **Objectif de récolte 2018 :** 204 tonnes de cornichons français, dont près de 50% pour la RHF en 2018.
- **35 millions d'euros** de chiffre d'affaires.
- **5 calibres disponibles :** petit, moyen, grand, XXL et malossol.



OFFRES D'EMPLOI

RONDO

Dough-how & more.

RONDO France, filiale française du groupe et fabricant suisse distribuant et installant des machines destinées au travail de la pâte pour les artisans et les industriels de la boulangerie, cherche son

TECHNICIEN SAV ITINERANT pour PARIS – IDF et périphérie

Basé(e) de préférence à Paris ou dans un des départements de l'IDF

Idéalement issu(e) de formation technique type bac à bac +2 en électromécanique, maintenance industrielle, ou vous justifiez d'une première expérience similaire à ce type de poste. Autonomie et rigueur requises – mobilité – formation assurée – véhicule société.

**i ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE
À NOTRE ADRESSE sav@rondo-online.com**

le monde des
boulangers
et des pâtisseries

EN LIGNE, POUR VOUS !
www.lemondedesboulangers.fr

TOUTE L'ACTUALITÉ DE VOTRE
UNIVERS PROFESSIONNEL !

Site Internet, newsletter...
**2 façons d'accéder
à toute l'information
de votre secteur !**

Toutes les infos de la profession
en live sur le site Internet

Une veille régulière sur l'actualité
du secteur en vous inscrivant
à notre newsletter

@BoulangPat
Suivez-nous !

LSM

edikio

Imprimez en toute autonomie
VOS ÉTIQUETTES DE PRIX
pour vos vitrines et panetières !

Format spécial étiquettes de pains :
50 x 150 mm

Pain aux Céréales 300g

Allergènes : Gluten, fruits à coques

Le Kilo :
6,00 €

La Pièce :
1,80 €

Quiche Lorraine

Contient du Gluten, de l'œuf,
du Sel de Céleri et du Lait

3,70 € / Pce

54 x 86 mm



54 x 86 mm
Pliée
en chevalet

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

42,5 x 54 mm

Chocolat Noir
70% de cacao
28 x 54 mm

**6 Macarons
au Chocolat**
5,50 €

57 x 54 mm

6 FORMATS D'ÉTIQUETTES :

PVC BLANC ou NOIR MAT style ardoise
ou couleurs (Argent, Doré, Vert BIO, Rouge, Jaune, Bleu,...)

EXCLUSIVITÉ EDIKIO FLEX :

Impression tous formats d'étiquettes :
Jusqu'à 50 x 120 mm et 50 x 150 mm

À PARTIR DE 590 € HT

(windows 7 et supérieur):

Imprimante **EDIKIO ACCESS** +100 cartes 54 x 86 mm
+ 1 ruban d'impression + Logiciel de création LITE

Boutique en ligne :
WWW.LSMLINEAIRE.FR

ACCESSOIRES

- Sacoche de transport - Clips adhésifs pour badges -
- Plieuse d'étiquettes de prix -
- Valisette de rangement (86 étiquettes) -



PORTE-ÉTIQUETTES

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



ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE FESTIVAL DES PAINS MET LA MAIN À LA PÂTE

Depuis plus de 30 ans,
Festival des Pains s'engage avec
ses meuniers à servir la boulangerie
artisanale. Aujourd'hui, l'École de
Boulangerie Artisanale est la réponse
aux questions de nombreux artisans
soucieux de se former aux enjeux
de demain. Explications de Franck
Pichard, responsable de la structure.

EN CRÉANT UNE ÉCOLE DE BOULANGERIE, QUELS ONT ÉTÉ VOS OBJECTIFS ?

Franck Pichard : Festival des Pains a souhaité réunir tous ses atouts afin de former des artisans boulangers entrepreneurs, au sein d'un campus dédié à la boulangerie et présentant tout

un éventail de disciplines : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, réglementation, hygiène, sécurité, gestion financière, marketing, techniques de commercialisation, management du personnel, etc. L'École de Boulangerie Artisanale est un carrefour de tous les savoirs,

capable de vous former pour répondre aux nouveaux enjeux du métier d'artisan boulanger. L'école est un organisme de formation agréé (n° 24410020141). Nos formations sont financables, et nous nous occupons de toutes les démarches administratives.

5 FORMATEURS À VOTRE SERVICE

► Eddy Pitman

Formateur Festival des Pains, Eddy est un artiste du pain. Pétrissage, façonnage, autolyse et fermentation n'ont plus de secret pour lui.



► Sylvie Reynaud

Installée pendant plus de douze ans, elle partage à présent son expérience et donne une vision nouvelle du magasin.

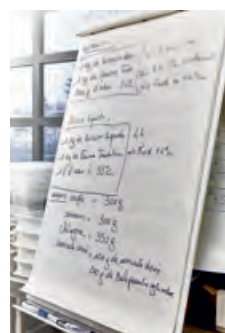


QUEL EST LE CONTENU DE VOTRE FORMATION CAP BOULANGERIE ?

F.P. : Cette formation ne se prend pas à la légère ! C'est un atout majeur pour votre avenir et pour celui de la profession. Chaque promotion est limitée à douze places. Vous bénéficierez du savoir-faire de nos formateurs expérimentés (techniques de boulangerie, technologie, hygiène, vente, gestion, management). En quelques mois, vous appréhenderez toutes les facettes du métier. Durée de la formation : six mois, découpés en 97 jours en centre et 28 jours de stage.

DANS QUELLES AUTRES DISCIPLINES PROPOSEZ-VOUS DES STAGES DE FORMATION ?

F.P. : Avant toute chose, il faut être passionné de boulangerie ! Pour ceux qui veulent s'installer, il existe un stage de cinq jours (conseils techniques, astuces de vente, connaissances en gestion). Tout ce qu'il vous faut savoir pour démarrer sereinement votre projet. Plus de dix stages par an sont prévus ! Pour ceux qui veulent se perfectionner dans le métier, les stages perfectionnement répondront à leurs besoins (deux jours de formation). Les stages accompagnement magasin et/ou fournil sont destinés à vous améliorer grâce à une analyse sereine. Prenez le recul indispensable à vos choix stratégiques, tant sur



le plan de la production que sur celui de l'activité commerciale, en faisant faire des diagnostics fournil et magasin par des professionnels spécialistes dans leur domaine.

PROPOSEZ-VOUS DE LA FORMATION SUR MESURE ?

F.P. : Que ce soit au fournil ou en magasin, optez pour une forma-

tion quasi individualisée. Notre objectif : vous accompagner et vous donner les clés du succès pour vendre plus et dégager de la marge, à travers des formations variées pour le fournil comme pour le magasin. La durée de la formation est à la carte.

École de Boulangerie Artisanale,
41600 Lamotte-Beuvron.
Tél. : 02 54 96 40 45

◀ Rodolphe Caillault

Expert-comptable, Rodolphe enseigne comment optimiser la gestion de votre affaire. Bilan et compte de résultat ne seront plus un mystère pour vous !

▶ Franck Pichard

Responsable de L'École de Boulangerie Artisanale. Fort de sa pratique dans la vente ainsi que dans la formation et le diagnostic, il vous transmettra son expérience, renforcée au quotidien par une présence régulière sur le terrain.



▶ Stéphanie Pichard

Titulaire d'une maîtrise en ressources humaines (RH), Stéphanie vous donnera les clés d'une bonne gestion du temps de travail et de la mise en place efficace d'entretiens d'embauche.





PANIVENDING

LE PREMIER DISTRIBUTEUR-CUISEUR AUTOMATIQUE DU MARCHÉ

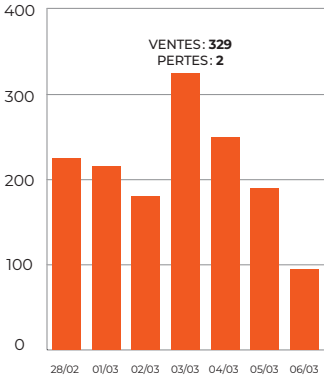
Imaginez si pouviez vendre votre propre production de baguettes artisanales 24 heures/24 et 7 jours/7, et générer plusieurs dizaines de milliers d'euros supplémentaires de chiffre d'affaires par an... Explications.

EXEMPLES DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 20 MOIS

TOTAL DES VENTES



VENTES RÉCENTES



Dernière occurrence : 6 mars 2019 à 14h07 (heure locale de l'équipement).

En quelques secondes, et 24 heures/24, le distributeur-cuiseur automatique Panivending renfermant vos baguettes de pain prêtes à cuire délivrera votre produit artisanal, doré, chaud et croustillant, à votre client ou à votre futur client. Premier distributeur-cuiseur du marché, cet appareil automatique pourra être adossé à votre boulangerie-pâtisserie ou installé en nomade sur votre parking, pour des ventes lorsque votre commerce est fermé ou encore dans un village proche. Vous avez certainement déjà des idées d'emplacement ? Ne les laissez pas aux autres !

LAURÉAT DU CONCOURS LÉPINE 2014

Lauréate du concours Lépine 2014, cette invention répond aux

demandes de la consommation actuelle, qui privilégie l'achat de produits alimentaires tout au long de la journée et même pendant la nuit. Une fois votre magasin équipé d'un distributeur automatique de baguettes, vos clients apprécieront le service, et vous serez dans l'air du temps ! La distribution automatique progresse chaque année, et dans tous les circuits de distribution. Ce sera également une image de modernité pour les habitués de votre boutique. Panivending est un véritable terminal de cuisson high-tech d'une capacité de 180 pièces. Il a été créé et imaginé par Jean-Louis Hecht, un boulanger soucieux de faire progresser son chiffre d'affaires. Déjà plus de 150 machines ont été installées en France ! En location à partir de 590 euros HT par mois.

INVITATION

DISTRIBUTEUR



BACK EUROPE FRANCE

Chacun d'entre nous est unique,
mais c'est une même passion qui nous anime.

10^{ème} SALON Professionnel DES MÉTIERS DE BOUCHE

24 | 25 | 26 JUIN 2019

— *Avignon** —



BOULANGERIE | PÂTISSERIE | SNACKING | RESTAURATION | HYGIÈNE | PETIT MATÉRIEL | EMBALLAGE

* **Groupe ROUBY** - ZI Courtine - 275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon www.rouby.fr

LEO2



L'efficacité au bout des doigts

1° logiciel certifié NF525 Plus de 32.000 utilisateurs !



Balances,
Commandes,
Comptes Clients,
Fidélité en ligne,
e-Boutique connectée
Statistiques et stock en ligne,

SMS,
Stocks,
Etiquetage
Gestion de Lots,
Bornes & Monnayeurs,
Exports compta automatiques,

LEO2 sait tout faire !



Nouveau Glory CI-5