

# Boulangers

## Bourgogne Franche-Comté

### UN ÉPI GOURMAND P. 29



L'AGENDA DE  
VOTRE RÉGION  
P. 4

LES GOURMANDISES  
NIVERNAISES  
P. 38



FARINES BIO  
ET PRÉPARATIONS  
SANS GLUTEN P. 8

## PROMO EXCEPTIONNELLE



**Aspirateur boulangerie acheté**

**et pour 1€ de plus**  
**1 Aspirateur Boutique offert**



Le lot  
 à **990€<sup>ht</sup>**

Réf: PRHPHA 35L50A

Aspirateur spécial four :

- Aspirateur 2 moteurs
- Livré avec kit antistatique + kit four + filtre four
- Cuve 50 litres
- Filtre polyester traité PTFE
- Puissance : 2600 W – 230 V
- Dim : L 470 x P 470 x H 930 mm



Aspirateur Boutique :

- Aspirateur poussiére
- Cuve en polypropylène 20 litres
- Idéal pour nettoyage d'espaces réduits
- Puissance : 1300 W
- Dim : L 370 x P 370 x H 620 mm

**1000mat.com**

**Le nouveau catalogue 2015-2016 est arrivé !**



**4 000 références et toujours plus de choix et de conseils à portée de main**

**Le catalogue est gratuit !**  
 Demandez-le en composant  
**le 0825 89 1000**

Offre valable du 1 Juin au 30 Juin 2015, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com). Photos non contractuelles.

**www.1000mat.com**



**0 825 89 1000**

Du lundi au jeudi : 9h-13h / 14h-18h - Vendredi : 9h-13h / 14h-17h - 0,15€ ttc/min

## MON ACTUALITÉ



- 4 Agenda
- 6 Boulangerie Tresse, Saint-Apollinaire : la boulangerie au féminin
- 7 Lods : un village pittoresque
- 34 Meunerie : du champ à la baguette
- 38 Les gourmandises nivernaises : du Negus au Chapeau Morvandiau

## ENTREPRISES



- 26 Casio France : des produits adaptés à vos activités

## PETITES ANNONCES

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

## ANNONCEURS

1000MAT	2	CS CONCEPT	12 - 30	PANIRECORD	24
AGENCE BOULANGERIE	37	EQUIP LABO FROID	39	POLIN	26
ARTISAL / CSM BAKERY		EUROMAG	36	POLYPANEL	18
SOLUTIONS	9	JAC	19	RIETMANN FRANCE	11
BADOIT	5	LCM	36	SALON IBA	29
BCR	21	LABO FOUR DIFFUSION	7	SOREMA	17
BWT WATER + MORE	20	LOGRAM	13	STAF	15
CASIO	27	MAINE AGROTEC	28	TAGLIAVINI	23
CHRONO	40	MAP FOURS	31	VALOREX	22
CREATION-BOULANGERIE.		MOULINS BOURGEOIS	16	VANNERIE DE VILLAINES	14
COM	35	PANIMATIC	25		

## DOSSIER



**8 FARINES BIO  
ET PRÉPARATIONS  
SANS GLUTEN**  
Les produits de demain ?

## P RATIQUE



- 25 Focaccia aux fraises de France et mozzarella
- 29 L'épi auvergnat
- 30 Juridique : la gestion des ressources humaines dans une boulangerie/pâtisserie
- 32 La bibliothèque des professionnels

## DITO



Pascal Saby

## Chers Lecteurs,

Pour ce dernier numéro avant l'été (pas de parution en juillet et août), nous avons développé un thème toujours autant sollicité par les consommateurs : le bio. Nous en avons profité pour étendre le sujet à un autre produit tout aussi tendance, mais qui vous préoccupe beaucoup actuellement puisqu'il touche la santé de vos clients : les préparations « sans gluten ». Nous avons articulé notre dossier sur ces gammes de produits qui évoluent et s'adaptent aux modes de consommation d'aujourd'hui. N'hésitez pas à vous diversifier si vous souhaitez répondre aux demandes de ces deux tendances en devenir.

Pour rester connecté à l'actualité de la profession pendant l'été, vos applications *Le Monde des Boulanger*s et *Le Monde des Pâtissiers* sont disponibles sur Apple et désormais sur Android !

Si vous souhaitez les installer, rendez-vous directement sur le site, cliquez sur la bannière publicitaire et laissez-vous guider.

En attendant de vous retrouver à la rentrée, nous vous souhaitons un très bel été à tous, en famille ou en pleine saison estivale ! Bonne lecture.



***Le Monde des Boulanger Bourgogne Franche-Comté* n° 106-5** supplément du *Monde des Artisans* n° 106 de mai-juin 2015. Site : [www.lemondedesboulangiers.fr](http://www.lemondedesboulangiers.fr).

Directeur de la publication : François Grandidier. Directeur commercial et technique : Pascal Saby. Rédacteur en chef : Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale : Christine Léger. Administratif : Nano Saby. Régie commerciale : Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél. : 04 50 32 17 43 - E-mail : [contact@leseditionsgourmandes.fr](mailto:contact@leseditionsgourmandes.fr). Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *Le Monde des Boulanger*s 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. Photo de couverture : © Vincent Clerice, Festival des pains. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : [jpdeloron@noos.fr](mailto:jpdeloron@noos.fr). Ce magazine contient les encarts jetés suivants : Lavinox sur le fichier des distributeurs de matériels, Logram sur le fichier des artisans des départements : 14, 16, 17, 22, 29, 33, 35, 36, 37, 41, 44, 45, 49, 50, 53, 56, 58, 61, 71, 72, 75, 78, 85, 86, 87, 89, 91, 92, 93, 94 et 95.



## Du 26 au 28 juin Mervans (71)

### EUROPOPCORN 20<sup>e</sup> ÉDITION



C'est grâce à l'association MIAM (Manifestations internationales et artistiques de Mervans) créée en 1997 qui, avec une vingtaine de membres permanents et à 80 bénévoles motivés qui s'activent toute l'année, que le festival peut avoir lieu tous les ans. Retrouvez des groupes locaux et bien d'autres en concert les vendredi 26 et samedi 27. Le dimanche, un grand spectacle sous chapiteau mettra en scène la Compagnie Scènes (conte et musique) et la King Size Company (acrobaties burlesques). [Plus de renseignements sur www.europopcorn.fr.](http://www.europopcorn.fr) Entrée à partir de 5 € le dimanche.

## Du 7 au 11 juillet Nuits Saint Georges (21)

### FESTIVAL SONS D'UNE NUIT D'ÉTÉ 11<sup>e</sup> ÉDITION



Le Festival Sons d'une Nuit d'Été regroupe plusieurs artistes de renom grâce à deux associations « les Amis de Dansité » et « Round'MiNuits ». C'est le magnifique parc du Château des Domaines Albert Bichot qui accueille cet événement dans son écrin de verdure. Cette année venez applaudir le 7 juillet Yvan Le Bolloc'h, le 8 juillet Axelle Red, le 9 juillet Michel Fugain, le 10 juillet: Liane Foly et enfin, le 11 juillet Ben l'Oncle Soul.

Pour obtenir plus d'information rendez-vous sur [www.festivalnuits.fr.](http://www.festivalnuits.fr)

## À Chablis (89)

### DÉCOUVERTE DU TERRITOIRE ET DU VIGNOBLE DE CHABLIS À VÉLO



Organisé sur trois jours autour de la ville de Chablis, porte d'or de la Bourgogne, vous pourrez allier activités sportive, culturelle et gastronomique en une seule et même expédition. Vous laissez votre voiture dans le garage de l'hôtel pendant ces 3 jours et visiterez ainsi à la force de vos mollets nombre de monuments historiques et autres caves, ponctués par des dégustations de grands crus chablisiens. [Renseignements et réservations à France Vélo au 03 86 42 35 96 \(100 places maximum\).](http://www.francevelo.com)



© A.KORN

## FOIRES ET MARCHÉS D'ÉTÉ

Et comme l'été nous aimons tous flâner au gré des marchés locaux et des foires d'été voici quelques dates à ne pas rater...

### 25/DOUBS

- Mouthier-Haute-Pierre: marchés nocturnes de produits régionaux jusqu'en septembre.
- Chamesol: marchés festifs jusqu'en septembre.
- Pontarlier: foire de la Saint Jean le 11 juin.
- Vandoncourt: foire paysanne le 04 juillet.

### 39/JURA

- Bletterans: marché alimentaire de producteurs jusqu'en septembre.
- Lons-le-Saunier: 13<sup>e</sup> Mobil'rétro jurassien le 14 juin.
- Quintigny: fête du pétillant le 19 juillet.
- Nozeroy: foire d'été le 5 août.

### 70/ HAUTE-SAÔNE

- Marnay: marché de producteurs le 27 juin.
- Ancier: Foir'fête le 28 juin.
- Lure: Luro'gourmet le 14 juillet.
- Vesoul: Zen vitamines - Salon bien-être du 25 au 26 juillet.

### 90/ TERRITOIRE DE BELFORT

- Châtenoy-les-Forges: Alpha 2015 – Salon du modélisme du 13 au 14 juin.
- Belfort: marché des résidences les mercredis de 7h à 12h.



NOUVEAU  
FORMAT  
CANETTE



**BADOIT ROUGE**  
DIABLEMENT PÉTILLANTE

## Boulangerie Tresse, Saint-Apollinaire LA BOULANGERIE AU FÉMININ

Lorsqu'Anne et Nathalie Tresse reprennent la boulangerie familiale, elles n'arrivent pas à retrouver un boulanger et un pâtissier avec qui bien travailler. Elles décident alors de se former « sur le tas » et ça leur a réussi. Il paraît que l'on n'est jamais si bien servi que par soi-même...

**T**rois femmes pour une boulangerie, ça marche bien ! En 2004, Anne Tresse s'installe avec Nathalie Tresse dans la boulangerie familiale qu'elle a reprise quelques années plus tôt. Le boulanger et le pâtissier qui travaillaient pour Nathalie depuis de nombreuses années, partent alors à la retraite. Ni boulangère, ni pâtissière, l'une et l'autre, elles se forment « sur le tas » comme l'avoue Anne Tresse : « *À la base, j'ai une formation de coiffeuse, puis d'éducatrice et Nathalie une formation dans la gestion d'entreprise. Nous n'arrivions pas toujours à avoir ce que nous souhaitions de nos boulangers. Nous avons donc décidé de nous former pour pouvoir gérer nous-mêmes nos productions.* » Anne devient alors boulangère et Nathalie Tresse pâtissière en 2009. Fondée il y a 40 ans, l'entreprise, située dans la ville de Dijon fonctionne bien. Cependant, avec un chiffre d'affaires de 500 000 € par an, le magasin devient trop petit. Les deux femmes ont alors le projet de trouver un local plus grand. Elles en parlent avec leur conseiller de l'entreprise Labo four diffusion, spécialisée dans le matériel de pâtisserie et de boulangerie à Dijon. « *Ils étaient déjà présents lorsque Nathalie a repris l'entreprise en 1991 : ils assuraient le dépannage de nos machines. Ils étaient toujours disponibles lorsque nous en avions besoin. Nous leur avons parlé de notre projet et ils ont été très à l'écoute de nos attentes. Ils nous ont même aidées à trouver notre nouveau magasin* », raconte la boulangère.



Nathalie Tresse a appris la pâtisserie « sur le tas ».

### Une collaboration fructueuse

En effet, une station-service est à vendre à Saint-Apollinaire dans la banlieue de Dijon. Le local de 150 m<sup>2</sup> a un parking, « *un de nos critères de sélection* ». En décembre 2014, la boulangerie-pâtisserie Tresse déménage et s'installe dans ce local plus grand.

Anne s'occupe de la boulangerie, Nathalie de la pâtisserie et Alexia, la fille d'Anne, de la vente. Pour s'équiper, la boulangerie passe alors uniquement par Labo four diffusion.

la fille d'Anne, de la vente. Pour s'équiper, la boulangerie passe alors uniquement par Labo four diffusion.

Du four au frigo, en passant par la chambre de pousse, tout le matériel est fourni par l'entreprise. « *Ils nous ont bien conseillées et ils vendent du matériel de qualité. De plus, ils proposent la réparation et le service après-vente de tout le matériel froid et chaud. Nous n'avons pas hésité* », explique Anne Tresse.

Un vrai avantage, Labo four diffusion se déplace dans un rayon de 150 km autour de Dijon 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

Aujourd'hui, le magasin a trouvé ses clients. La boulangerie marche si bien qu'ils ont employé un jeune boulanger et qu'Anne forme le mari d'Alexia au métier de boulanger.

**A. Cotens**



Leur nouveau local leur permet d'accueillir plus de clients.

Matériel de boulangerie, pâtisserie, traiteur, climatisation

## MÉCANISATION DE LA PÂTE



CUISSON

PÉTRISSAGE

MAGASIN



LIGNES DE VENTE

DÉPANNAGE

FROID

## Notre métier : servir le vôtre

Matériel pour les métiers de bouche  
boulangerie, pâtisserie, traiteur  
climatisation



SAV 7j/7 et 24h /24

Interventions facturées à la minute  
(nuit, week-end et jours fériés au même tarif)

Devis rapides

[www.labofour-diffusion.com](http://www.labofour-diffusion.com)

labo-four-diffusion@wanadoo.fr

TÉL. 03 80 70 93 38 - FAX. 03 80 70 93 44



58, rue du Point du Jour - CHEVIGNY SAINT SAUVEUR

## Coups à découvrir Région

### Lods

## UN VILLAGE PITTORESQUE

**S**itué dans le Doubs (25), Lods – membre de l'association des Plus Beaux Villages de France – est situé dans la vallée de la Loue, rivière qui a permis à cette commune de développer les métiers de la forge et de la vigne par le passé. Aujourd'hui, l'atmosphère est plus calme, bercée par le clapotis de l'eau, le travail de la vigne et de la forge ayant cessé au début du XX<sup>e</sup> siècle mais dont les installations nous révèlent une riche activité.

Vous pourrez visiter son Musée de la Vigne et du Vin et l'église Saint-Théodule du XVIII<sup>e</sup>. L'office de tourisme pourra vous fournir un dépliant proposant un parcours ethnologique (du 15/06 au 15/09).

## SÉLECTIONNÉ POUR « LE VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS »



Pour l'édition 2015 de cette émission chère aux Français, Lods représentera la région dans le cadre du programme diffusé sur France 2 et annoncé en prime time fin juin 2015.



© STUDIO ZEBUON



© MILLBAKER

# FARINES BIO ET PRÉPARATIONS SANS GLUTEN

## LES PRODUITS DE DEMAIN ?

Pour répondre aux attentes des consommateurs, les artisans boulangers-pâtissiers sont de plus en plus nombreux à fabriquer du pain bio ou proposer des pains et des préparations « sans gluten » à leurs clients. Aujourd’hui, si le bio est devenu une tendance de fond, le « sans gluten » est en revanche un nouveau défi pour les professionnels de l’alimentaire. Un Français sur 100 serait intolérant au gluten !

**L**e « bio » comme le « sans gluten » sont deux marchés en plein essor. Le premier a démarré dans les années 80 avec les farines Borsa et Lemaire. Aujourd’hui, des dizaines de meuniers français fabriquent des farines bio à partir de blés biologiques. 42 % des consommateurs de produits bio achètent du pain bio. Pour Jean-Louis Dupuy de la minoterie Dupuy Couturier : « *Être un producteur bio ne rime pas avec bobo-écolo !* » L’alimentation bio se doit avant tout

d’être inventive et toujours autant rigoureuse sur la qualité de ses produits. Fabriquer bio oblige à un respect strict de la réglementation et une maîtrise des techniques de fabrication. « *La filière bio doit aussi pouvoir se répandre auprès du plus grand nombre* », explique Jean-Louis Dupuy. Consommer bio, c’est encourager la filière agriculture biologique à se développer en convertissant de plus en plus d’agriculteurs traditionnels. En 2015, la culture biologique a atteint une certaine renommée !

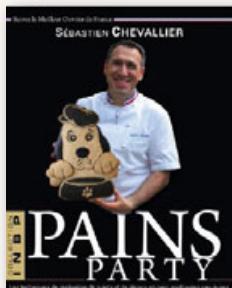
L’an dernier, la consommation de produits bio a progressé de 9 % en France. Nul n’ignore qu’elle est garant de la santé du consommateur, qu’elle permet une traçabilité totale et qu’elle protège l’environnement !

### Farines T80 et 110 les plus utilisées

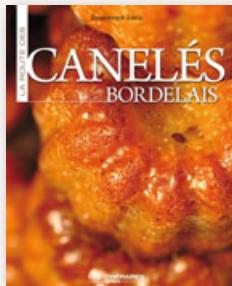
En 2011, FranceAgriMer, à la demande de l’Association nationale de la meunerie française (ANMF), a réalisé une enquête dont l’objectif était de mesurer la proportion

# NOUVEAUTÉS

## Les Itinéraires



**Sébastien Chevallier**  
**PAINS PARTY**  
 160 pages illustrées en couleur.  
 20 x 25 cm - plus de 200 photos.  
**26,90 € TTC\***



**Dominique Lega**  
**LA ROUTE DES CANELÉS BORDELAIS**  
 196 pages illustrées en couleur.  
 20 x 25 cm – plus de 200 photos.  
**26,90 € TTC\***

**La sortie des livres « Pains party » et « La Route des canelés bordelais » a été retardée et est programmée pour mi-juin. Nous nous excusons pour ce décalage tout à fait indépendant de notre volonté.**

## Terre Vivante

### Marie Chioca



**LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO**  
**22 € TTC\***

### Laurence Garde



**JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES**  
**12 € TTC\***

### Marie Chioca et Delphine Paslin



**JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN**  
**12 € TTC\***



**MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS**  
**14 € TTC\***

## BON DE COMMANDE

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

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

Raison sociale : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Tél. : .....

Adresse : .....

Code postal : .....

Ville : .....

E-mail : .....

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

Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs valables en France métropolitaine et Dom-Tom uniquement selon TVA en vigueur. Pour l'étranger, nous consulter au +33(0)387691818. Offre valable jusqu'au 31/12/2015. Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de notre part, cochez cette case  . Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case  .

\* tarifs port compris  
 12 JOURS  
 LIVRAISON SOUS

OUVRAGES	Prix TTC port compris	
	FRANCE	DOM/TOM
PAINS PARTY	26,90	37,30
LA ROUTE DES CANELÉS BORDELAIS	26,90	37,30
LA ROUTE DES PAINS	26,90	37,30
RÉUSSIR SA FORMATION EN BOULANGERIE – PÂTISSERIE – TRAITEUR	35,00	40,00
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES	12,00	12,00
MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS	14,00	14,00
LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO	22,00	22,00
PASSION BOULANGE	54,70	64,50
GORMANDISES SALÉES	88,30	105,80
VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	91,30	100,30
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS	91,30	100,30
TENDANCE CROQUEMBOUCHE	91,30	100,30
SAVEURS CHOCOLATÉES	109,60	118,60
TENTATION PETITS GÂTEAUX	90,00	100,00
ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION	104,50	114,50
L'ART DES PETITS FOURS	39,60	58,10
PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES	104,50	114,50
APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS	103,00	132,00
INSPIRATIONS ET CRÉATIONS	90,00	100,00
FÉERIE EN SUCRE D'ART	96,40	109,40
L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	86,30	101,30
IMAGINATION IV	91,30	121,30
PAINS AUTOUR DU MONDE	20,90	36,10
PAINS ! TOUT UN MONDE	18,00	34,00
<b>LES DEUX LIVRES DES AMBASSADEURS</b>	<b>22,00</b>	<b>43,00</b>
TOTAL (frais de port compris)	France	DOM-TOM

## Meunerie

# DU CHAMP À LA BAGUETTE

Le groupe Dijon Céréales dispose de deux filiales meunerie : Dijon Céréales Meunerie et Decollogne, consacrée au Bio.

Dijon Céréales Meunerie, la filiale du groupe coopératif Dijon Céréales, comporte deux moulins, situés à Vincelles dans le Jura (Franche-Comté) et à Saint-Maurice-sous-les-Côtes dans la Meuse (Lorraine). Le site de Vincelles est habilité à produire de la farine Label Rouge. Les deux structures transforment chaque année 102 000 tonnes de blés régionaux. Au total, 79 000 tonnes de farines sont commercialisées auprès de 1 000 artisans boulangers en Bourgogne, Franche-Comté, Lorraine, Rhône-Alpes. Compte tenu de l'implantation de ces deux moulins, Dijon Céréales Meunerie rayonne en effet sur toute la moitié Est de la France. Dijon Céréales Meunerie a développé deux marques : Le petit Mitron et Festival des Pains.

Du côté des actualités, la filiale a lancé en septembre 2014 une nouvelle baguette : la Natur'O'lin, riche en oméga 3 et labellisée dans le cadre de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Fabriquée avec des ingrédients d'origine France et Bourgogne, elle est tracée du champ à l'assiette.

Dijon Céréales et Dijon Céréales Meunerie sont partenaires du Pôle de Compétitivité Vitagora « goût, nutrition, santé », dont les travaux ont déjà porté leurs fruits. Le premier pain innovant issu de Farine+, le projet de R&D labellisé par le pôle de compétitivité « Goût-Nutrition-Santé » Vitagora® est en effet né en 2012 : il s'agit d'un pain « alicament » destiné aux seniors. Il présente une composition et des qualités nutritionnelles spécifiques destinées à lutter contre la dénutrition des seniors. Baptisé G-Nutrition, il a élaboré en partenariat avec Cérelab et sa commercialisation a débuté en 2013. Première au



© PHOTO & CAFETERA

La mise en route en 2012 du moulin d'Aiserey, doté d'une capacité d'écrasement de 25 000 tonnes par an, a propulsé la Bourgogne dans les premières régions de production de farine bio.

monde permettant de lutter contre la dénutrition des seniors, ce pain est fabriqué dans le Doubs. La vente de sept millions de pains est attendue à travers un réseau d'établissements spécialisés d'ici trois ans. Le marché des seniors, au potentiel économique considérable (le Credoc estime que plus de 54 % de la consommation émanera des plus de 50 ans en 2050), représente un axe prioritaire pour Vitagora.

### Un véritable pôle Bio

Dijon céréales est aussi engagé dans la meunerie bio avec Decollogne. Cette structure dispose de deux moulins ; un à Précy-sur-Marne en Seine-et-Marne, d'une capacité de production de 12 000 tonnes sur meules de pierre et cylindres, et depuis 2012, d'un moulin 100 % bio à Aiserey en Côte d'Or. Doté d'une capacité d'écrasement de 25 000 tonnes par an avec deux lignes sur meules de pierre et sur cylindres, sa mise en route a propulsé la Bourgogne au rang des premières régions de production de farine bio.

L'année 2014 a été celle de la structuration et du développement pour Decollogne. À Aiserey, en Côte d'Or, le meunier est désormais installé au cœur d'un véritable pôle Bio

qui rassemble le stockage, la transformation et la Recherche & Développement. Après la mise en place du stockage bio de 3 000 tonnes en 2013, l'équipe Bio du groupe Dijon céréales s'est installée en 2014 à Aiserey. L'objectif affiché est de construire une véritable filière du champ au consommateur. Les marques Bio One, Meule de Légende et Decollogne Spécialités sont les signatures des Moulins Decollogne. Côté innovation, l'année 2014 a été marquée pour Decollogne par le lancement de « Ma dose de farine » : un packaging de farine en tube de 100 g seulement destiné au consommateur souhaitant avoir la juste dose – pour allonger une sauce par exemple. Du côté des professionnels, Decollogne confirme son engagement auprès des boulangers. Le boulanger de Monge, accompagné d'Oliver Picard, responsable commercial boulangerie artisanale, a décroché une troisième place pour sa première participation au concours du meilleur pain bio « Paris et régions » organisé par le syndicat de la Boulangerie. Un pain concocté avec les farines Decollogne, meule bio épeautre blanc seigle et perle de meule crème (blé).

E.T.



© CERELAB

Le premier pain innovant issu de Farine+, le projet de R&D labellisé par le pôle de compétitivité « Goût-Nutrition-Santé » Vitagora® est un pain « alicament » destiné aux seniors.

## VENTE FONDS DE COMMERCE

### FORT POTENTIEL



### BORDEAUX (33).

Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m<sup>2</sup>

d'activités. Cinéma. Hôtels. Fort passage. Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m<sup>2</sup> ou plus. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan expérimenté.

**Appelez au 06 80 58 30 98**

### TRÈS BON POTENTIEL



### BORDEAUX CUB (33).

Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central

TRÈS PASSANT. Fort

résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m<sup>2</sup> réservée. Parking. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant.

**Appelez au 06 80 58 30 98**

### FORT POTENTIEL



### PROCHE LIMOGES (87).

Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m<sup>2</sup> sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie

à forte tendance snacking. Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage : plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé.

**Réservez dès maintenant**

**au 06 80 58 30 98**

### VENDS BOULANGERIE-SNACK AUX USA CÔTE EST.

CA \$330 000 ; Prix \$250 000 (possibilité développement). Idéal première expatriation pour couple avec expérience. Apport financier obligatoire. Assistance implantation USA-Visa.

**Contact : info@reussirusa.com ou par téléphone depuis la France (-6h) : 09 70 46 46 35**

emplacements disponibles - accompagnement assuré

### Créez votre boulangerie

à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest.

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

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

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



### TOULOUSE (31).

BOULANGERIE À CRÉER à proximité d'une moyenne surface commerciale dans ensemble résidentiel récent. Surface environ

200 m<sup>2</sup>. À louer seul. Parking. Bonne visibilité. Disponible dès maintenant pour création immédiate.

**Réservez au 06 80 58 30 98**

### TRÈS BON POTENTIEL



### TOULOUSE SUD (31).

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ À CRÉER sur 100 m<sup>2</sup>. À côté d'une BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR en cours

de création. Synergies commerciales à prévoir. Fort passage. Grand parking. Loyer modéré. Travaux d'aménagement à réaliser. **Réserver dès maintenant pour ouverture cet été, au 06 80 58 30 98**

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

## DEMANDE D'EMPLOI

- Boulanger avec beaucoup d'expérience recherche place en CDI en Bretagne.

Tél. 06 72 54 05 81

- Recherche place en pâtisserie boulangerie sur Dieppe (76) ou aux alentours.

Tél. 09 84 53 06 60

- Boulanger Tourier recherche emploi - région 27 et 76 - Etudie toutes propositions.

Tél. 06 14 69 01 02



**Euromag**  
VÉHICULES MAGASINS  
Véhicules NEUFS  
ou OCCASION  
Tél. 04 77 28 65 33  
[www.euromag-magasin.com](http://www.euromag-magasin.com)

## VENTE VÉHICULES OCCASIONS



**VENDS FIAT DUCATO, 110 CV JTD,** Véhicule neuf disponible. Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. **Tél. 04 77 28 65 33**

**VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM.** Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix: 12300 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



**VENDS CITROËN JUMPER HDI 110 CV.** Véhicule neuf disponible. Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix: 39000 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



**VENDS RENAULT MASTER 2.3 DCI L1H2.** Fourgon aménagé neuf. Agencement avec ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 3 grilles 60x40, tiroir-caisse contact client, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains fils. Meuble lavabo. Prix: nous consulter. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS CITROËN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.** Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo. Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS PEUGEOT BOXER DE 2010 AMÉNAGÉ, 90 500 KM.** Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo... Prix: 20000 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 85 000 KM,** aménagé en boulangerie. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains. Meuble lavabo. Prix: 12500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS MASTER NEUF AMÉNAGÉ, FOOD TRUCK SANDWICHERIE/ SALON DE THÉ.** Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré. Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VDS CITROËN JUMPER DE 2007 AMÉNAGÉ, 90 000 KM.** Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo, dans l'état. Prix: 14500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

**LCM LE CAMION MAGASIN** Vente / Achat de véhicules aménagés

[www.le-camion-magasin.fr](http://www.le-camion-magasin.fr) / [lcm.fresse@wanadoo.fr](mailto:lcm.fresse@wanadoo.fr)

**Tél. 03 84 63 32 55**



Consultez toutes nos petites annonces en ligne sur notre site internet:

[www.lemondedesboulanger.fr](http://www.lemondedesboulanger.fr)





## Les gourmandises nivernaises

# DU NEGUS AU CHAPEAU MORVANDIAU

Si la Bourgogne est mondialement réputée pour ses grands crus et sa viande bovine, ses autres spécialités, un peu moins connues certes, n'en sont pas moins délicieuses. Celles-ci méritent un petit détour, notamment par la ville de Nevers.



Parmi les petites douceurs sucrées que vous trouverez à Nevers il est un caramel mou au chocolat délicatement enrobé d'un sucre cuit appelé le Négus. Si ce nom sonne comme celui d'un notable romain de l'antiquité, en réalité, cette friandise a été créée pour saluer la visite à Nevers d'un roi éthiopien au début du XX<sup>e</sup> siècle (Négus étant un titre de noblesse éthiopien, équivalent de roi). Tous les amateurs de caramels vous le diront... celui-là est à fondre ! Sa forme bombée est parfaitement adaptée au palais, il se dévoile progressivement : la coque de caramel fond doucement dans la bouche pour laisser place aux notes de chocolat et à la texture crémeuse du caramel mou contenu à l'intérieur... un délice ! Le Négus a été décliné par la suite dans une version au café à la couleur un peu plus claire : l'Abyssin (de l'ancien nom de l'Éthiopie : l'Abyssinie) souvent proposé avec le Négus, sous forme d'assortiment. À découvrir également sans hésiter.

Autre confiserie prisée par les souverains, la Nougatine. Inventée par M. Bourumeau, elle fut particulièrement appréciée par l'impératrice Eugénie lors d'un voyage à Nevers en 1862 en compagnie de son époux Napoléon III. Ce petit bonbon devint célèbre jusqu'à Paris grâce aux énormes commandes passées par l'impératrice suite à ce voyage.

Côté pâtisserie, Nevers n'est pas en reste. Tout d'abord le Chapeau Morvandiau, délicieux entremets à base

de crème glacée vanille et chocolat sur une nougatine chocolatée et un ruban chocolat et qui doit son appellation à sa forme : un chapeau. Cette pâtisserie créée dans les années 50 avait disparu à notre grand dam. Heureusement, Thierry Cagnat a su la remettre à l'ordre du jour et vous pourrez trouver cette merveille de nouveau à Nevers, dans sa boutique.



## MÉNÉLIK, EMPEREUR D'ABYSSINIE ET INSPIRATEUR NIVERNAIS

Charles Grelier, confiseur à Nevers, avait pour habitude de créer chaque fin d'année une nouvelle confiserie qu'il baptisait en fonction d'un fait marquant de l'année passée. L'un des événements en France en 1901 fut la visite officielle de Ménélik II, Négus d'Éthiopie (le Négus n'est pas une confiserie en Éthiopie... mais un titre de noblesse). L'année suivante, Charles Grelier déposa donc sa nouvelle invention : « Le Négus de Nevers », un caramel mou au chocolat enrobé dans une coque de sucre cuit, dont la couleur était censée rappeler le teint de la peau du souverain éthiopien...

Depuis 1909, de père en fils, c'est la famille Lyron qui perpétue l'héritage du Négus. La recette de fabrication demeure inchangée et ces friandises sont toujours fabriquées artisanalement.

✓ Votre agenceur spécialisé des métiers de bouche

Magasins



Laboratoires



**Equip'LaboFROID**  
MATERIEL POUR LES METIERS DE BOUCHE

*Vous souhaitez :*

- **DÉVELOPPER**  
*la fréquentation*
- **AMÉLIORER**  
*la fidélité*
- **AUGMENTER**  
*le panier*
- **ACCROÎTRE**  
*la marge et donc vos ventes et votre rentabilité,*

*Alors,  
CONTACTEZ-NOUS !*



**EQUIP'LABO FROID**

3 rue Combe d'Enfer  
ZAE du Bois Guillaume  
21850 SAINT-APOLLINAIRE

Tél. +33 (0)3 80 53 67 00  
Fax +33 (0)3 80 53 67 01  
E-mail [contact@equiplabofroid.com](mailto:contact@equiplabofroid.com)

[www.equiplabofroid.com](http://www.equiplabofroid.com)



Toile de lin

Réf. T3/600

Rouleau de 50 m  
Largeur 600 mm

1 ROULEAU  
ACHETÉ  
Le deuxième à  
-50%  
234 € H.T.  
L'unité

Toile enfourneur adaptable BONGARD

3 sangles

3 boucles

1 barre plate rivetée  
1 barre ronde aplatie rivetée

Réf. L4/BON268x70 / Dimensions : 2680x705

Grilles  
pâtissières  
400x600  
INOX



8,69 € H.T.  
L'unité

Réf. GRI02

Nos échelles sont équipées de barres de blocage pour le transport



195 € H.T.  
L'unité



335 € H.T.  
Le LOT de 2

Réf. EC8/D  
Échelle basse démontable  
600 x 400 mm - 8 niveaux

Réf. EC8/D2  
Lot de 2 échelles basses démontables  
600 x 400 mm - 8 niveaux



363 € H.T.  
Le LOT de 2

Réf. EC8/D3  
Lot de 1 échelle basse démontable  
600 x 400 mm - 8 niveaux + 1 échelle  
pâtissière démontable 600 x 400 mm -  
20 niveaux



221 € H.T.  
L'unité



395 € H.T.  
Le LOT de 2

Réf. ECH20/D  
Échelle pâtissière démontable  
600 x 400 mm - 20 niveaux

Réf. ECH20/D2  
Lot de 2 échelles pâtissières démontables  
600 x 400 mm - 20 niveaux



585 € H.T.  
Le LOT de 3

Réf. ECH20/D3  
Lot de 3 échelles pâtissières démontables  
600 x 400 mm - 20 niveaux

**Commandez 24h/24h sur nos sites :**



**Votre Code Promo : JUIN15**

[www.chrono-pieces.com](http://www.chrono-pieces.com)

01 39 35 84 84

[www.chrono-mat.com](http://www.chrono-mat.com)

01 39 35 16 60

[www.chrono-emballage.com](http://www.chrono-emballage.com)

01 39 91 52 50