

STAGES

C'est au programme...

Viennoiserie le lundi 23 Février : Revoir les bases de la viennoiserie et de la brioche. Réalisation de dérivés avec ces différentes pâtes dont la brioche feuilletée.

Feuilletage le lundi 20 Avril : découverte des pâtisseries boulangères. Réalisation d'allumettes, palmiers, napolitains...



Gâteaux de voyage le mercredi 13 Mai et le lundi 15 Juin : madeleines, friands, cakes sucrés salés... sont au programme. Venez découvrir ou redécouvrir ces gâteaux qui ont bercé l'enfance de vos clients.

Ne pas oublier les règles d'affichage des prix

Une organisation de consommateurs a affirmé sur la base d'une étude qu'elle a réalisée que de nombreuses boulangeries seraient en infraction quant à leurs obligations d'affichage des prix.



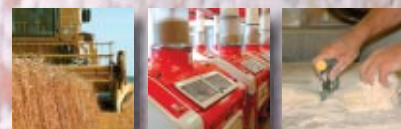
Cette affirmation est d'autant plus surprenante que les administrations chargées du contrôle de l'application de ces obligations d'affichage n'ont pas signalé dernièrement un quelconque relâchement des boulangers sur ce point. Toutefois, on peut rappeler que les obligations d'affichage des prix qui visent à assurer une information claire aux consommateurs résultent d'un arrêté n°78-89/P du 9 août 1978 modifié par un arrêté n°78-110/P du 3 novembre 1978 et par un arrêté n°81-10A du 10 mars 1981.

Ces textes fixent très précisément les dimensions, lieux d'apposition, les mentions obligatoires et la taille minimale des caractères des affiches et écriteaux obligatoires.

Trois éléments constituent l'obligation d'affichage.

1. Un écriteau, à proximité de chaque catégorie de pain exposée à la vue du public
2. Une affiche, apposée dans tout point de vente de pains à une hauteur maximale de 2 m du sol et sans qu'un obstacle puisse gêner la vue des consommateurs.
3. Enfin, une affiche similaire à la précédente, mais dont les dimensions et les caractères peuvent être réduits de moitié, doit être apposée en vitrine et être lisible de l'extérieur.

N'hésitez pas à demander des affiches à votre représentant.



MINOTERIES VIRON
CHARTRES

Flash

Opération Filibus

Dans le cadre de la semaine du goût, la société Filibus de Chartres, les boulangers RETRODOR de Chartres et les minoteries Viron se sont associés pour proposer aux passagers une demi baguette RETRODOR. Nos animatrices ont sillonné le réseau et ont permis aux gens de découvrir ou redécouvrir la Rétrodor.

Le saviez-vous

La parisienne, édition 2008



Le 5, 6, 7 Septembre, plus de 10 000 femmes ont relevé le défi de la course à pied « La Parisienne » sur un parcours de 6 Km. Bravo à Madame Doué qui a terminé 3904^{ème}.

Parce que le pain occupe une place majeure dans l'équilibre alimentaire, Les Minoteries VIRON ont participé activement à cette épreuve de course à pied féminine en fournissant des baguettes RETRODOR pour le pique-nique champêtre organisé sur les pelouses du Champs de Mars

Un large public a pu apprécier, le goût, le croustillant et les qualités nutritionnelles de RETRODOR

La valeur nutritionnelle des pains mise en exergue par l'Observatoire du Pain

L'Observatoire du Pain, conscient de la nécessité de disposer de données de référence, a conduit une étude dont les résultats permettent de publier la première table de composition nutritionnelle des pains français selon une base de données commune fiable et scientifiquement établie.



Aujourd'hui, il est indispensable d'informer les consommateurs. Il désire savoir de plus en plus ce qu'il consomme. 10 pains ont été analysés : baguette courante, baguette de tradition française, baguette farine T80, pain complet, pain au levain, pain de campagne, pain au son, pain de seigle, pain bio et baguette aux céréales et graines.

Les résultats mettent en avant des arguments « santé » et un concentré de qualités en un seul produit : un apport calorique homogène (de 232 Kcal à 264 kcal/100g), une source intéressante de protéines végétales et de glucides complexes, une faible teneur en lipides, un apport en fibres, en micronutriments, en vitamines et minéraux.

Pour conclure, cette analyse met en avant une recommandation précise et pertinente, une consommation quotidienne 2/3 à 3/4 de baguette pour les femmes (apport calorique 2 000 Kcal/jour) et 3/4 à 1 baguette pour les hommes (apport calorique 2 500/jour).

Pour plus d'information : www.observatoiredupain.fr. Vous y retrouverez des éléments détaillés sur les principaux types de pains.



Accès professionnel

Les minoteries mettent à votre disposition sur le site des Minoteries Viron un nouveau service.



Il s'agit d'une base documentaire accessible depuis internet où vous pourrez retrouver nos fiches de recettes, le programme de nos stages, des visuels de pains et de Rétrodor, de PLV, de fabrication, de pains...

Pour cela, rendez vous sur le site www.minoterieviron.fr pour vous inscrire. En retour, nous vous ferons parvenir un identifiant et un mot de passe pour vous connecter.

La Lettre de mon moulin

LETTRE CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Je profite de cette tribune pour souhaiter tous mes vœux 2009 aux lecteurs. Et n'oublions pas que tout peut arriver en 2009, même de belles choses.

Depuis plusieurs mois, nous entendons des mots nouveaux ou même des concepts innovants : « l'économie réelle », « l'économie vraie », « la récession », je vous en passe et des meilleures. Mais une chose est sûre et même bien réelle, rien ne change pour « notre économie » !

Seul le travail et la qualité de ce travail font la différence et nous permettent d'imaginer l'avenir avec plus de sérénité que certains métiers. Votre clientèle ne vient pas tous les jours par obligation, elle a le choix !

Seule votre compétence engendre la clientèle du lendemain et c'est pourquoi en 2008, nous avons souhaité vous accompagner dans la formation et la transmission de nouveaux produits ou de nouvelles techniques.

Nous avons souhaité vous accompagner dans la voie de la qualité des produits, de l'innovation, par le développement de gammes nouvelles attendues par les consommateurs.

Sachez qu'à l'aube de 2009 nous nous engageons à rester votre partenaire qualité, tant pour les produits et la formation que pour les services et les aides à la vente ou les animations.

Nos métiers deviennent de plus en plus complexes avec de nouvelles règles et normes. Nos clients attendent beaucoup de nous en terme de sécurité alimentaire, d'indication nutritionnelle. Nous ne pouvons et ne devons pas l'ignorer.



Nous devons nous mettre à la page et tout mettre en œuvre pour vous aider à la mise en place. Nous en servir pour rebondir et progresser. Pour cela, nous nous engageons à vous accompagner afin de mieux répondre aux évolutions.

Alexandre Viron

21^{ème} concours de la galette aux amandes M. Vacavant, Lauréat !

Plus de 300 boulangers pâtisseries franciliens ont participé au 21^{ème} concours de la galette aux amandes. Rencontre avec l'heureux lauréat, déjà primé en 2005, M. Vacavant.

Récompensé en 2005, vous voilà de nouveau primé en 2009.

Quel est votre secret ?

Je suis un adepte du « viennois ». Ma spécialité, c'est la pâte levée. Pour la galette, je soigne la garniture, la travaille avec des ingrédients de qualité, puis je laisse le gâteau reposer 24 heures. Je veille à ce que l'équilibre et la cuisson soient parfaits. Et je donne de la couleur à la galette !

Etes-vous satisfait de ce résultat ?

Ma plus grande reconnaissance, ce sont les clients eux-mêmes qui l'apportent par leur fidélité. J'associe mes gars et mon épouse à ce succès. Au quotidien, c'est ensemble que nous avons à cœur d'apporter satisfaction à notre clientèle, par la qualité des produits que nous leur vendons, par l'accueil, l'attention, que nous leur réservons. Le travail ne manque pas et nous continuons sur la même lignée sans faillir à la tâche avec la même exigence chaque jour.

Votre équipe a-t-elle participé au concours ?

Oui, trois d'entre eux. Ils sont arrivés respectivement à la seconde, la troisième et sixième place. Je les félicite pour leur talent !

Le trophée vous permet-il d'augmenter vos ventes ?

Pour parler en terme de ventes de galettes, oui. Moins, en ce qui concerne les autres produits. Cependant, les clients qui achètent une galette reviennent pour goûter autre chose. Le résultat est très positif.

Univers de la Boulangerie 2008

L'avenir en confiance

Certes en toile de fond, le contexte économique est tourmenté. Mais l'optimisme était à l'honneur lors de l'Univers de la Boulangerie 2008. Cette nouvelle édition placée sous le signe de « l'avenir en confiance » s'est déroulée avec succès le 13 octobre dernier au Futuroscope de Poitiers.

Notre filière face aux évolutions

« La boulangerie doit s'inscrire dans les mutations économiques et même les précéder » a précisé Jean-Pierre Crouzet, le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie, en évoquant le statut d'auto entrepreneur.

Premier volet de cette journée : l'agriculture comme maillon du développement durable « Il va falloir produire plus et mieux » a souligné Yvon Parayre, agriculteur. Parce que l'agriculture est source de solutions, elle revient au cœur de nos sociétés.

Le discours du Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), Joseph Nicot s'est voulu fédérateur, il faut croire en l'avenir, il « (...) est entre nos mains à tous, acteurs de la filière blé, farine, pain ». Il nous a rassemblé pour faire face aux défis et aux enjeux de demain et s'est montré rassurant « le Français continue à avoir la culture du pain (...) pour lui, il sera (...) toujours important de chercher le meilleur boulanger où il ira s'approvisionner chaque jour ». Le pain est « un produit merveilleux non discutable (...) atout nutritionnel par excellence ».

Qualité, diversité, convictions

La qualité comme valeur fondamentale, la spécificité comme va-

leur ajoutée, Jean-Pierre Crouzet a rappelé l'importance de pérenniser nos spécificités régionales. Construire l'avenir autrement, oui, avec des convictions. Pour Michel Godet, Professeur au Conservatoire national des Arts et Métiers, « il faut partir de soi, transformer ses faiblesses en forces et les contraintes en opportunités ».

Si notre savoir-faire est reconnu par le public, le Docteur Frédéric Saldmann a rappelé combien il est important d'informer nos consommateurs vis-à-vis de l'hygiène, des allergies alimentaires, de la nutrition pour lever certains freins psychologiques.

Le rôle des porteurs d'espoir

Tous les participants ont raisonné à l'échelle nationale. Quel est l'état de la France, son avenir ? Si la France est un beau pays, une belle marque, Jacques Marseille, Professeur à l'Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne l'a démontré, notre pays « a des atouts, que nous nous acharnons à ne pas voir », sa démographie, sa logistique, son emplacement. La jeunesse a besoin d'espérer. Mais si l'on en croit le témoignage assuré et passionné des jeunes apprentis du CFA d'Hagueneau (Bas-Rhin) « s'il y a la passion, on arrive à tout » la relève semble assurée, soyons rassurés.

Informez nos clients, du pain sur la planche

Les consommateurs ont besoin d'être rassurés d'un point de vue nutritionnel, sur l'utilisation du sel, sur le plan de l'hygiène ou des allergies alimentaires.

Communiquer avec transparence...et astuce

Transparence et information sont fondamentales aujourd'hui. Pour le Docteur Frédéric Saldmann, spécialiste reconnu en matière d'hygiène alimentaire, « il faut continuer à chercher des solutions et (...) apporter des réponses aux 'hypertendus' soient 5 millions de personnes en France, aux diabétiques largement représentés à l'échelle de la population et aux allergiques (...) ». L'idée ? Instaurer un dialogue avec vos clients. Et si vos plus fidèles habitués devenaient vos meilleurs porte-parole ? Et si la pédagogie la plus simple passait par le jeu ? Pourquoi ne pas organiser, au sein de votre boutique, un mini quizz permettant de tester les connaissances de vos habitués. Voici quelques exemples :

Le pain, est un allié contre le mauvais cholestérol, vrai ou faux ?
Vrai. Consommer 1/4 de baguette à chaque repas (4 au total avec le goûter) est une solution simple pour rééquilibrer son alimentation vers plus de glucides complexes et moins de gras*.

Au petit-déjeuner, le pain aide à lutter contre les « coups de pompe » de la matinée, vrai ou faux ?

Vrai. Son fort contenu en glucides complexes et à sa teneur en fibres a un effet rassasiant*.

Un régime sans pain est un régime sans faim vrai ou faux ?
Faux. Riche en glucides complexes, source de fibres surtout lorsqu'il est complet ou aux céréales, d'index glycémique modéré (baguette de tradition française), le pain est un aliment « longue satiété »*.

* Source Observatoire du pain.fr

Pour les enfants gourmands, le pain est idéal pour un goûter équilibré, vrai ou faux ?

Le pain a sa place au goûter, il permet de recharger l'organisme en glucides et en énergie avant le dîner et évite les grignotages*.

Mettez notre grain de sel...avec mesure

Au goût, nous avons tous l'impression que le pain est un produit peu salé. Il l'est effectivement beaucoup moins que certains autres produits alimentaires, mais le fait que sa consommation soit régulière en fait un important vecteur de sel. Les études disponibles sur la perception salée chez l'homme tendent à prouver une bonne acceptabilité des produits alimentaires moins salés. Un résultat encourageant avait été obtenu lors d'un test consommateur réalisé par la revue "Que choisir" en 2001. Il consistait à faire goûter à des hommes et à des femmes de tous âges des baguettes ayant reçu différents dosages de sel et ayant été fabriquées avec des processus courts ou longs (pétrissage amélioré, fermentations longues). C'est la baguette dont le taux de sel a été diminué de 21 % et qui a bénéficié d'une lente fabrication qui a reçu la meilleure note. Diminuer la dose de sel dans le pain, est-ce une gageure ? Rappelons-le notre recette de Rétro dor tradition française comporte 18 grammes de sel par kg de farine soit 1,42g de sel pour 100g de pain. Nous sommes sur la bonne voie. Nous avons, par ailleurs, choisi d'imprimer un tableau nutritionnel sur les sacs en papier emballant nos produits. Une particularité largement plébiscitée par le public en manque et en demande de repère.

Les Délices Saint-André

Bienheureux les passionnés !

La boutique porte son nom à merveille. Le Saint-André, c'est une spécialité de Nicolas Guillotin, un biscuit macaron, au croquant praliné et à la crème de citron.

Nicolas est un pâtissier passionné. Il a été formé chez un de nos plus fidèle client, Monsieur Hervé Paulin. Son épouse, Olivia, est amoureuse de son métier, la vente. Ils ont ouvert leur boulangerie en août 2006. Au départ, ils avaient une inquiétude, leurs prix, un peu plus chers que la normale, mais les clients ont suivi sans hésitation. Aujourd'hui, leur affaire, boulangerie et pâtisserie fine est florissante, l'équipe s'est agrandie et compte désormais 8 personnes. La qualité est une évidence, la clientèle le sait.

« Mon mari met un point d'honneur à tout faire lui-même, c'est pour moi une grande joie de vendre nos produits, j'apprécie de faire plaisir à nos clients, leur offrir le meilleur ». Chaque détail compte. Le parfum des macarons,

par exemple, qui varie selon les saisons ou encore la gamme de pains qui satisfait tous les goûts, spéciaux, Rétro, Raboliot, campagnard, pain au levain et pain à la patate, fait de farine blanche et de purée de pommes de terre, « un peu sucré, il se déguste grillé au petit-déjeuner ou il peut être servi nature avec de la charcuterie » nous précise Olivia. Olivia et Nicolas se disent gentiment « fêlés », « nous nous investissons à fond, en famille, pour tenir le cap face à la concurrence. Il faut en vouloir. Mais tout est possible si l'on s'en donne les moyens ». Se lever à trois heures, même parfois à une heure, c'est le quotidien de Nicolas. Olivia peaufine la présentation de ses produits et donne toujours des conseils de dégustation. Un petit plus, très apprécié. Il semble que Koë, leur fils, partage, du haut de ses quatre ans, « la douce folie » de ses parents, une graine de passionné qui ne demande qu'à pousser. On leur souhaite tout le succès mérité.



Les délices de Saint-André
Nicolas et Olivia Guillotin
53 rue Chanoine Boulogne
27220 SAINT ANDRE DE L'EURE

Les Galopins

Itinéraire d'une femme motivée

Suzie Dubois a commencé comme vendeuse en boulangerie, métier qu'elle a exercé pendant 6 ans. Et puis, un jour, elle saute le pas.

Encouragée dans son élan par son patron d'alors, elle se lance dans l'aventure « boulangerie ». Aujourd'hui, après un an d'existence, son entreprise compte 4 personnes. Des moyens modestes mais une grande volonté, Suzie a cherché à agrandir l'espace en modifiant l'organisation de sa boutique simplement, « les grands travaux seront pour plus tard ». « Le gros chantier est la reconquête des clients déçus par le propriétaire précédent », il lui faut instaurer un climat de confiance. La qualité est au rendez-vous, le choix indéniable, l'accueil irréprochable. Suzie l'a bien compris, « un sourire fait revenir les clients ». Les clients, eux, vont déguster, Suzie leur fait découvrir chaque semaine l'un de ses produits. Et cela fonctionne, sa clientèle varie les plaisirs, Rétro-

dor, multi-graines, sésame, pavot, pains spéciaux aux céréales, complet, son, boule au levain, Raboliot, Chateaugrain, noix, figues, pommes et choco orange.

De temps à autre, Suzie passe au fournil l'après-midi, « je rassure mes clients lorsqu'ils me voient en blouse et tablier blancs, je ne joue pas à la dinette » précise-t-elle non sans humour. Une femme boulangère ? « Pourquoi pas, le métier a connu des innovations qui le rendent accessible aux femmes, les sacs ne sont plus aussi lourds ». Suzie « a appris sur le tas » le dimanche auprès de son ancien patron. Ses clients sont aussi friands des animations et des jeux-concours organisés avec les Minoteries Viron. Suzie compte un peu sur « le bouche à oreille ». Gageons qu'elle a bien raison d'être confiante.

Les Galopins

10 rue des Volontaires - Paris 15
01 47 83 77 37

