



Bulletin de Veille des Métiers de bouche n°17

Période du 12/03 au 22/04/08

Le Bulletin de Veille des Métiers de Bouche est réalisé par le centre de ressources de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Limousin, dans le cadre du Contrat de Progrès des Métiers de Bouche élaboré par les Organisations Professionnelles et le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat. L'objectif est de mettre à votre disposition des informations sur les évolutions qui concernent les entreprises artisanales des métiers de bouche.

Vous souhaitez lire l'intégralité de l'article ?

Cochez devant le résumé de l'article qui vous intéresse et retournez ce bulletin par fax au 05 55 79 30 29 ou à la CRMA Limousin-14 rue de Belfort - 87100 Limoges.

Si vous souhaitez recevoir les copies d'articles, identifiez-vous :

.....
Vous souhaitez recevoir les copies d'articles : par Courrier ou par Fax
n° Fax :

Réglementation

La nouvelle dispense d'agrément sanitaire, un an déjà ! Rappel des conditions d'obtention de cette dispense d'agrément suite à la parution d'une note de service de la direction générale de l'alimentation (DGAI) : qui peut en bénéficier ? Quelles sont les conditions ? Quelles sont les démarches administratives ?
La Boucherie Française n°7 - mars

Hygiène du fournil : aspirez les poussières ! L'objectif est de nettoyer les machines et le sol dans le fournil sans soulever les poussières. Pourquoi utiliser un aspirateur plutôt qu'un balai pour le nettoyage ? Quel aspirateur professionnel choisir ? Une aide financière peut être octroyée pour l'achat d'un aspirateur professionnel.
Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie n°734 - 15/03/08

Changement de codes APE depuis le 1^{er} janvier : présentation des anciens et nouveaux codes, le changement est automatique mais il est important de vérifier ce nouveau code, quelles incidences pour vous ?...
Charcuterie et Gastronomie n°323 – avril 2008

Compte tenu de leurs impacts sur l'environnement, la réglementation concernant les fluides réfrigérants a évolué. La DSV veille au respect de cette réglementation. L'entreprise doit désormais connaître la nature des fluides utilisés dans son système réfrigérant mais aussi l'afficher explicitement. La surveillance des installations doit être assurée par un opérateur extérieur agréé par la préfecture.
Le Populaire 12/04/08

Enquête sur les levains et produits apparentés auprès des fabricants et distributeurs de levain. Après une phase de recensement des différents produits, les caractéristiques des levains et pains issus de leur utilisation seront vérifiées ainsi que leur conformité à l'article 3 du décret Pain. Présentation des objectifs de l'enquête et de la démarche ainsi qu'une première synthèse des produits déjà recensés.
Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie n°735 – 01/04/08

Actualités des Métiers de Bouche

○ **Ca bouge sur Brive** : l'ouverture début décembre d'un nouvel abattoir devrait faciliter la vie des bouchers abatteurs locaux. Les professionnels attendent également la création d'un pôle viande : implantation de plusieurs entreprises agroalimentaires dont celle de Caviar, unité spéciale dans la découpe.

La Boucherie Française n°710- fev 2008

○ **Europain : du 29 mars au 2 avril à Paris**. Présentation des principaux produits que l'on peut voir sur les stands pâtisserie de ce salon international.

Le journal du Pâtissier n°327 – fev 2008

○ **La boulangerie artisanale : en pleine restructuration dynamique**. Cette activité de commerce de proximité a résisté au développement des grandes surfaces et à la concurrence des chaînes industrielles de sandwicheries-viennoiseries. La filière a misé, entre autres, sur la qualité et l'offre d'une gamme de produits plus large. Au sommaire :- La profession se modernise- La boulangerie artisanale sur la marché du pain-Europain : un salon pour tout voir.

Le Monde des artisans n°63- mars/avril 2008

○ **Bières-23 : made in Creuse**. A St Etienne de Fursac, un couple d'anglais a créé en 2006 une brasserie artisanale.

Le Populaire 24/03/08

○ **Le tribunal autorise des enseignes à ouvrir 7 jours sur 7, une première en Haute-Vienne**. « Parneix », « Pat à Pain » ou « 7 à pain » étaient poursuivis parce qu'ils ouvraient sans interruption, 7 jour sur 7. Le tribunal de police de Limoges les a relaxés et a jugé l'arrêté préfectoral de 2001 illégal. Ces enseignes ont expliqué qu'elles devaient être considérées comme des enseignes de restauration rapide et qu'à ce titre, elles bénéficient d'une autorisation d'ouverture 7 jours sur 7. Le syndicat des boulangers de la Haute-Vienne a vivement réagi face à cette décision.

Le Populaire 06/03/08

○ **AG des pâtissiers de la Haute-Vienne**.

Le Populaire 14/04/08

○ **Anais Boisseau-Jabraud**, du Moulin Rabaud, finit 4ème ex aequo à la **finale du Meilleur Apprenti de France en pâtisserie**.

Le Populaire 11/04/08

○ **Des bouchers-charcutiers si rares et bien difficiles à recruter. La prochaine bataille des enseignes** s'annonce sur le terrain des ressources humaines avec pour cible les métiers de bouche et notamment les bouchers-charcutiers. Au sommaire : les arguments de la grande distribution pour le recrutement, faire appel à des artisans...

LSA n°2038 – 03/04/08

○ **Une sandwicherie « Subway »** vient d'ouvrir place de la Motte à Limoges dans laquelle le client peut composer son sandwich : choix du pain, de la viande, de la garniture.

Le Populaire 12/03/08

<http://world.subway.com/Countries/frmMainPage.aspx?CC=FRA>

○ **2ème édition de « 24 h chez mon Boucher » les 6 et 7 juin 2008** pour sensibiliser les jeunes au métier et attirer de nouveaux clients. En 2007, 600 bouchers ont participé à cette opération proposant diverses manifestations : démonstrations, visites de laboratoire, jeux-concours...

Site de la CFBCT

<http://www.boucherie-france.org/>

Nouveaux Produits

○ **L'offre alimentaire ethnique, diversifiée et élaborée.** Basique à l'origine, elle devient de plus en plus sophistiquée, pour s'adapter aux modes de vie des nouvelles générations. L'essentiel des ventes de produits communautaires est réalisé dans les circuits traditionnels (80%). L'offre de produits halal est de plus en plus présente dans la grande distribution alors que l'offre de produits d'Afrique noire, de produits asiatiques...est très peu présente.

LSA n°2037 – 27/03/08

○ **L'union des boulangers nantais fait recette.** Présentation d'un groupement de boulangers de Loire-Atlantique mis en place pour mutualiser la création et la fabrication du pain Bonébel en respectant les recommandations de l'INRA.

Place des réseaux newsletter- 01/02/2008

<http://www.placedesreseaux.com/Interviews/boulangers-nantais1.htm>

○ **Filet de poulet au pesto par Fleury Michon,** cuit et préparé en salaison. Conservation assurée par des bouillons de légumes. Prix : 2,29 €.

RIA n°689 – avril 2008

○ **Valtero lance un coffret de 8 minis pavés de viande de bœuf attendrie marinée de 50 g** avec 4 saveurs différentes : à l'échalote, aux trois poivres, au gingembre et citron et au thym, basilic et romarin. A poêler ou à cuire au barbecue.

RIA n°689 – avril 2008

○ **Raconte-moi des salades : nouvelle gamme de salades traiteur avec 9 recettes multicouches :** tartare de concombre au saumon, carottes râpés aux abricots et betteraves aux baies de cassis, risotto aux cèpes, penne au poulet et parmesan...

RIA n°689 – avril 2008

○ **Les aides culinaires de Charal :** des sauces pour cuisiner la viande (fondue d'échalote et fond de veau) et deux préparations alliant viande de bœuf, sauce et garniture (bœuf bolognaise, bœuf carbonara).

RIA n°688 – mars 2008

○ Lancement en Angleterre de **wrap végétarien à la japonaise** vendue dans des barquettes en plastique.

RIA n°688 – mars 2008

○ **Hachés de poulet cuits** de Maître Coq, non frits, non panés à réchauffer au four à micro-ondes ou à la poêle. Moins de 10% de matière grasse : hachés de poulet rôtis, hachés de poulet rôtis gratinés à l'emmental fondu et mini hachés de poulet légumes du soleil (2,30 €).

RIA n°687 – fev 2008

Tendances de Consommation et des Marchés

○ **Les Français sont les plus grands adeptes de chocolat noir d'Europe** (57% en France contre 43% de moyenne en Europe), selon une étude réalisée par l'institut Ipsos pour Barry Callebaut. L'étude indique également que les français sont les seuls à vraiment se préoccuper de la teneur en cacao au moment de l'achat, qu'ils sont intéressés par les vertus thérapeutiques du chocolat qui stimulerait le moral et la mémoire et qu'ils accordent une grande importance aux vertus cardiaques du chocolat.

Communiqué de presse Barry Callebaut – 27/02/08

http://www.barry-callebaut.com/download.dhtml?url=/cms_files/N-4040-

[File.pdf,filename=PRR_survey_FR_FINAL.pdf,logniv1=Home,logniv2=Investors,logniv3=News%20releases,logniv4=Chocolate%20lovers%20want%20functional%20chocolate%20with%20proven%20health%20benefits!,level1=7,level2=51](http://www.barry-callebaut.com/download.dhtml?url=/cms_files/N-4040-File.pdf,filename=PRR_survey_FR_FINAL.pdf,logniv1=Home,logniv2=Investors,logniv3=News%20releases,logniv4=Chocolate%20lovers%20want%20functional%20chocolate%20with%20proven%20health%20benefits!,level1=7,level2=51)

○ **Le marché des glaces en France : un marché atypique qui ne demande qu'à se développer.** Les français sont les plus petits consommateurs européens et contrairement au reste du monde 70% à 80% des ventes sont réalisées en grande surface. Présentation des tendances.

Le journal du Pâtissier n°327 – fev 2008

○ **La consommation de porc ne cesse de baisser en 2008.** Ce changement sensible de consommation suscite la crise dans les porcheries au point que certains éleveurs du Limousin envisagent de mettre la clé sous la porte.

Le Populaire 14/01/08

○ **Comment vos clients mangeront-ils dans 20 ans ?** : une autre façon de faire les courses, des repas simplifiés, des diners qui changent d'heure, un maintien du repas comme lien social, davantage de produits transformés.

Charcuterie et Gastronomie n°323 – avril 2008

○ **Dans le milieu du chocolat, les designers arrivent !** Présentation de « R'Pure » qui a notamment travaillé avec Yvon Berthelot, chocolatier à Noyon.

Chocolat et confiserie magazine n°425 - avril 2008

○ **Alimentation : se nourrir d'abord, se faire du bien ensuite.** Résultats d'une enquête sur la perception alimentaire des Français. Les résultats révèlent que pour un Français sur cinq, se nourrir est d'abord une nécessité. La recherche du plaisir arrive en deuxième position mais, désormais, elle est presque rattrapée par une préoccupation : l'incidence de l'alimentation sur la santé.

Consommation et modes de vie n°209 - 01/02/2008

<http://www.credoc.fr/pdf/4p/209.pdf>

○ **Favoriser la consommation sur place, permettre aux clients de manger leurs viennoiseries ou sandwiches sur place entraîne une augmentation des ventes.** Mais comment bien s'y prendre pour créer un lieu de restauration en intérieur ? Quelques astuces.

La Toque Magazine n°179 – mars 2008

Nutrition / Santé

○ **Nutrition et santé, les 10 tendances phares de la nutrition** : la santé digestive (la plus grosse opportunité de marché), les fruits (notamment cranberry, açai, grenade...), le marketing du « naturellement sain », les aliments beauté, la gestion du poids (maintien du poids), l'alimentation humeur (mood food) avec des produits ayant des effets sur le moral, la « premiumisation » de la santé (avec des prix de 100 à 800% supérieurs à ceux de l'aliment standard !), le développement du snacking sain pour les jeunes, la nutrition pour les enfants et enfin les antioxydants.

Process n°1245- fev 2008

○ **Comment jouer la carte de la nutrition santé en boulangerie-pâtisserie ?** Pour attirer la clientèle et la fidéliser, utiliser la carte de la nutrition santé est un atout gagnant, même si tous les coups ne sont pas permis. La publicité sur le lieu de vente et par le biais de l'étiquetage est en effet soumise à une réglementation rigoureuse. Alors attention à bien respecter les règles du jeu. Présentation des allégations applicables.

La Toque Magazine n°179 – mars 2008

○ **Les nouvelles mesures dans le domaine de la nutrition-santé** : les annonceurs s'engagent à supprimer la publicité de certains aliments pendant les programmes télévisés destinés aux enfants, incitation au retrait des confiseries et des sucreries aux caisses, nouvelles recommandations nutrition appliquées à la restauration scolaire et mise en place d'un Observatoire de la Qualité Alimentaire qui permettra de suivre l'évolution de l'offre alimentaire ainsi que les engagements des différents acteurs économiques impliqués.

Ministère de la Santé, de la jeunesse et des sports – Dossier de presse 04/02/08

<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/index.htm>

Technologie / Techniques / Qualité

○ **La démarche « Outil plus sûr » dont les artisans bouchers charcutiers peuvent bénéficier, est de nouveau proposée par la CNAM en 2008.** L'objectif est d'aider les professionnels, via des subventions à investir dans du matériel destiné à améliorer les conditions de travail : des chariots de manutention des viandes pour les professionnels de la viande. Présentation des conditions et modalités d'attribution de l'aide.

La Boucherie Française n°710- fev 2008

○ **Présentation des nouvelles générations de diviseuses** conçues pour répondre aux risques liés aux poussières de farine, responsable d'asthme chez les boulangers.

Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie n°735 – 01/04/08

○ **Le refroidissement rapide** est aujourd'hui devenu un outil indispensable pour satisfaire les exigences des consommateurs en matière de qualité des produits et de durée de vie. Présentation et avantage de cette technique.

Charcuterie et Gastronomie n°323 – avril 2008

