

Décliq

La Lettre des métiers de bouche en Limousin

n° 24 - Juin 2010



Actualités



La marque

« produit en Limousin »

L'association limousine des entreprises agroalimentaires (ALIA) composée d'une vingtaine d'entreprises du Limousin a lancé en février 2010, la marque «**Produit en Limousin**». Un véritable événement pour la filière agroalimentaire limousine qui souhaite s'appuyer sur cette nouvelle démarche pour faire connaître les produits régionaux et conquérir de nouvelles parts de marché. De nombreux partenaires y sont associés : le Conseil Régional du Limousin, la DRAAF Limousin, Limousin Expansion, le CREPAL, les CCI, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, les Chambres d'agriculture et Coop de France Limousin. L'entreprise désireuse de porter la marque Produit en Limousin doit demander son adhésion à l'ALIA, payer une redevance, s'engager à signer une charte et à participer à la vie de l'association et aux actions de communication mises en place (salons professionnels, conventions d'affaire...).

Au sommaire

DOSSIER TECHNIQUE : L'éclairage

Les tendances et évolutions DU MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Du nouveau dans l'utilisation des titres restaurants
- Quels sont les changements apportés par le nouvel arrêté Commerce de détail ?
- Encourager l'utilisation de farine T80 dans les pains
- La nutrition bientôt obligatoire dans les cantines scolaires
- Le marché de la restauration rapide en France



Votre contact : Elsa EBRARD
Tél. : 05 55 79 45 02
Courriel : e.ebrard@crma-limousin.fr

Directeur de la publication :
Jean-Claude PIERRE

Responsables de la rédaction :
Claude BARRIÈRE, Elsa EBRARD

Un document de la **CHAMBRE RÉGIONALE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN**

14 rue de Belfort CS 71300 87060 Limoges Cedex
Tél. : 05 55 79 45 02 - Fax : 05 55 79 30 29

Courriel : contact@crma-limousin.fr
Web : www.crma-limousin.fr



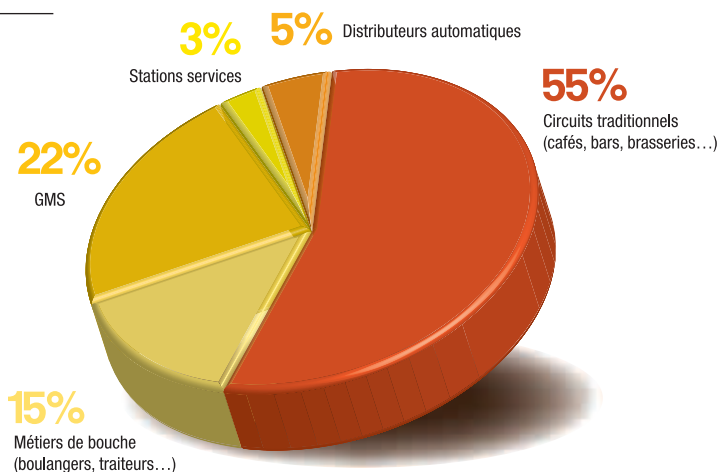


Le marché de la restauration rapide

en France

Le marché de la restauration rapide se porte bien même s'il a connu en 2009 son premier ralentissement (croissance de 9% alors qu'elle était de 11% en 2008). En 2009, cinq acteurs principaux de la restauration rapide se sont partagé un chiffre d'affaires total de 6,33 milliards d'euros.

Le marché de la restauration rapide en 2009



Prix moyen 2009 du jambon-beurre par circuits de distribution

- Stations services : 3,19 €
- Cafés, bars, brasseries : 3,05 €
- Sandwicheriers : 2,85 €
- Boulangeries indépendantes : 2,74 €
- Supérettes : 2,09 €
- Hypermarchés /supermarchés : 1,74 €

Les cinq villes françaises où le sandwich jambon-beurre est le plus cher

- 2,98€ à Clermont Ferrand (Auvergne)
- 2,88€ à Aurillac (Auvergne)
- 2,875€ à Epinal (Lorraine)
- 2,86€ à Corte (Corse)
- 2,82€ à Tulle (Limousin).

Les circuits alimentaires alternatifs (métiers de bouche, magasins, cinémas, pétroliers et plus récemment la GMS) progressent en parts de marché.

La boulangerie s'impose comme l'acteur majeur de la restauration rapide avec ses 44 500 boutiques, sa légitimité, sa proximité et sa bonne image. **Le boulanger représente pour les français le circuit qui arrive largement en tête en matière de sécurité et de crédibilité dans les enquêtes d'images, loin devant les GMS.**

Les métiers de bouche constitués principalement par les boulangeries, les terminaux de cuisson et les traiteurs détenaient 15 % du marché en 2009 alors qu'en 2002, les boulangeries détenaient à elles seules 22 % du marché !

131 millions de sandwiches ont été vendus par les boulangeries en 2009, soit un chiffre d'affaires de 362 millions d'euros (près de 15% de leur chiffre d'affaires global). Elles proposent en moyenne 8,2 variétés de sandwiches.

43 % des français déclarent manger dans la rue

au moins une fois par semaine avec un temps de repas moyen qui se réduit (31 minutes alors qu'il était de 1h38min en 1975). Le traditionnel sandwich est privilégié (1,960 milliards de sandwiches consommés en 2009) notamment celui à base de baguette (70 % des ventes).

L'indice jambon beurre, inauguré en 2008, a pour objectif d'obtenir un indice des prix de ce produit leader de la restauration rapide.

Avec un prix moyen de 2,57 € en fin d'année 2009, le sandwich voit ses prix baisser de 3 % en 2009. La baisse du prix du jambon-beurre (2,61€ contre 2,75€ au 1er semestre 2009) est plus marquée dans les villes de + de 50 000 habitants que dans les agglomérations plus petites. Au final, les clients des grandes villes paient dans l'ensemble leurs sandwiches jambon-beurre 3,1% plus cher que ceux des villes de moins de 50 000 habitants.

Les boulangeries indépendantes sont les seules à avoir augmenté leur prix de 3.7% en 2009 mais elles n'ont pas bénéficié de la baisse de la TVA comme les sandwicheriers et les cafés, bars, brasseries.

Sources :
Sandwich & Snack Show 2010 – Gira Conseil
Valeurs Boulangères n°21 – mars 2010
Process n°1266 – janv 2010
Process n°1267 – fev 2010

DOSSIER technique

L'éclairage



L'éclairage doit être pensé, conçu et réalisé comme un élément à part entière de l'investissement lors de la création ou de la rénovation des locaux de l'entreprise. Il s'agit d'un élément important pour le confort des salariés au laboratoire et à la vente, pour l'esthétique de la boutique et la mise en valeur des produits mais aussi pour la facture d'électricité (l'éclairage représenterait 20 à 25 % de la facture !).

Quelle technologie d'éclairage choisir ?

Pour faire face aux dépenses d'énergie, la Commission Européenne a décidé de supprimer complètement les ampoules à incandescence. Leur disparition progressive d'ici au 1er septembre 2012 oblige désormais à choisir entre trois technologies : les lampes halogènes haute efficacité, les lampes fluo compactes et les LED. Ces dernières semblent être la solution d'avenir mais restent encore chères à l'achat.

Ampoules	Coût d'achat	Durée de vie	Coût d'utilisation	Coût total	Gain par rapport à une ampoule à incandescence
Incandescence	1 €	1 000 h	108 €	123 €	-
Fluo-compacte « grand public »	8 €	8 000 h	21,60 €	37,60 €	85,40 €
Fluo compacte « professionnelle »	15 €	15 000 h	21,60 €	36,60 €	86,40 €

Adapter l'éclairage à ses besoins

Règlementation

« Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant. »
(Règlement 852/2004 – Annexe II)

« L'éclairage doit être conçu et réalisé de manière à éviter la fatigue visuelle [...] Les locaux de travail doivent autant que possible disposer d'une lumière naturelle suffisante »
(Art. R4223-2 et R4223-3 du code du travail).

L'éclairage des locaux de travail doit être suffisant et adapté aux besoins du personnel pour lui permettre de travailler dans de bonnes conditions. L'essentiel est de privilégier une source de lumière naturelle, de prévoir une puissance lumineuse suffisante et adaptée à chaque local et activité, d'installer des équipements de maintenance aisée et de prévoir des dispositifs de protection des ampoules et néons en cas d'éclatement.

Le Code du Travail fixe les valeurs minimales d'éclairage

(exprimé en Lux, unité de mesure de l'éclairage)

vestiaires et sanitaires

min = 120 lux, idéal = 200 lux

escaliers et couloirs

min = 60 lux, idéal = 200 lux

chambres froides et réserves : idéal = 300 lux

laboratoires de cuisson : idéal = 300 lux

laboratoire de préparation des viandes

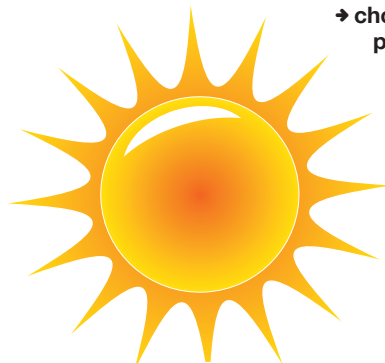
idéal = 500 lux.

Pour l'éclairage d'accentuation et de mise en scène, il est conseillé de ne pas utiliser les spots halogènes basse tension trop gourmands en énergie et très calorifères et de préférer des teintes intermédiaires comprises entre 4 000 et 5 000 K. L'usage des filtres et des lumières colorées est à proscrire car ils dénaturent les produits. Pour rappel : il est interdit de déformer la couleur réelle du produit.

À partir de septembre 2010, de nouvelles indications doivent figurer sur les emballages la température de couleur des ampoules, le nombre de cycles d'allumage et d'extinctions possibles, le temps nécessaire pour atteindre 60% du flux lumineux, la possibilité ou non d'installer un variateur et la quantité de mercure contenu ou non dans l'ampoule.

Les bonnes pratiques de l'éclairage

- choisir l'éclairage naturel avant tout,
- fermer les interrupteurs en quittant les pièces,
- choisir des va-et-vient ou détecteurs de présence pour les couloirs et escaliers,
- adapter les puissances aux besoins d'éclairage,
- faire installer des ballasts électroniques sur les tubes fluorescents (1 ballast pour 2 tubes) soit 22% d'économies d'énergie, 50% de la durée de vie en plus et une lumière visuelle plus stable,
- dépoussiérer vos éclairages une fois par an,
- remplacer les éclairages incandescents et choisissez des ampoules basse consommation.



Les tendances et évolutions

Les dernières innovations des industriels...

Les nouveaux produits de l'agro-alimentaire, vus pour vous dans les revues professionnelles

→ **Valtero en Bleu Blanc Cœur** Valtero développe son offre de produits enrichis en oméga 3 issus de la filière Bleu Blanc Cœur en lançant une gamme de saucisserie associée à une promesse de réduction de sel (- 25 %). Quatre références sont disponibles : chipolatas, saucisses de Toulouse, steaks hachés de bœuf Label Rouge et références de découpe de porc frais.

→ **Les bouchées de Fleury Michon** Cette nouvelle gamme de bouchées de viande hachée en format 2x100g, est disponible en trois recettes jambon-fromage, bolognaise (bœuf et porc) et kefta (bœuf et agneau) - PVC= 2,99 €.

→ **Alsa innove en lançant deux préparations :**

• une pour sorbets : sucre avec gélifiants à mélanger avec 500g de fruits mixés pour obtenir 900g de glace, sans sorbetière - PVC = 2,99 €.

• une autre pour yaourts : ferments lactiques en sachet pour l'ensemencement du lait dans la yaourtière. Chaque sachet permet de réaliser 8 yaourts - PVC = 2,75€.

La marque continue aussi de développer des desserts à préparer : macarons au chocolat - PVC = 4,20 €, rochers coco, génoise moelleuse...



Les nouvelles glaces pour l'été 2010

→ Avec plus de fruits : Andros se lance dans les glaces liégeoises : fruits pommes-fruits rouges et pommes-fruits exotiques - PVC = 2,30 € les 4 coupes de 120 ml. Häagen-dazs propose un sorbet fraise-crème glacée banane. Materne présente 3 glaces en gourdes Pom'Potes (pomme nature, pomme-fraise et pomme-abricot - PVC = 2,50 € les 4x70ml.

→ Toujours du chocolat : les crèmes glacées Crack à la menthe et au chocolat de la marque Mio contiennent des brisures de meringues chocolatées recouvertes d'une couche de chocolat au lait. Magnum a choisi la menthe blanche pour son nouveau panachage confiserie comprenant 2 bâtonnets Classic et deux bâtonnets Dark. Carte d'Or ajoute deux nouvelles références en 900ml : rêves de chocolat blanc-coulis de fruits rouges et trésor praliné-éclats de noisettes croquantes.

→ En format bâtonnets : Candia propose 4 références au Cœur de Mousse et deux recettes de bâtonnets bio. En format 110 ml, Magnum lance une série limitée Gold : de la glace à la vanille, enrobée de chocolat au lait doré, marbrée de sauce caramel avec une pointe de sel.

Mais aussi des macarons surgelés (Erhard, 1848...) et des liégeois qui reviennent en force avec les recettes phares : poire belle Hélène et pêche melba et des mousses liégeoises de Candia (chocolat, vanille, café) - PVC = 2,50 € les 4x110ml.

Du nouveau dans l'utilisation des titres restaurants

Les titres restaurants sont désormais incontournables pour les artisans de l'alimentaire. Ils permettent une fidélisation de la clientèle. Leur utilisation vient d'être étendue aux détaillants en fruits et légumes afin de favoriser une alimentation variée (décret du 03/03/10). Parallèlement, et suite à nombreux abus, leur utilisation dans les supermarchés est plus sévèrement encadrée depuis le 1^{er} mars 2010. Toutes les grandes et moyennes surfaces se sont engagées, en signant une charte en février 2009, à respecter la réglementation. Les catégories de produits pouvant faire l'objet d'un paiement par ticket-restaurant (sandwichs, plats cuisinés frais, surgelés ou en conserve, salades préparées et salades composées) sont définies par la charte et une limite de deux tickets par passage en caisse est imposée. En cas de non-respect de ces nouvelles dispositions, les grandes surfaces en infraction n'auront tout simplement plus le droit d'accepter les tickets-restaurants.

Quels sont les changements apportés par le nouvel arrêté Commerce de détail ?

L'arrêté du 21/12/09 communément appelé « arrêté commerce de détail », reprend les grandes lignes des règlements européens du Paquet Hygiène. Principales dispositions issues de cet arrêté et applicable dans vos entreprises :

Nature des denrées	Température max. des denrées alimentaires
Glaces/ crème glacée	-18°C
Viandes hachées, préparations de viande	
Produits de la pêche congelés	
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C
Produits de la pêche frais ou décongelés	+ 2°C
Viandes hachées ou séparées mécaniquement	
Abats	+ 3°C
Produits culinaires élaborés à l'avance	
Préparations de viandes	+ 4°C
Viandes de volailles et de gibier	
Ovo produits - Lait cru	+ 4°C
Autres denrées TRÈS périssables	
Autres denrées périssables	+ 8°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	
Liaison chaude	Min +63°C

La déclaration de congélation disparaît.

DU MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Encourager l'utilisation de farine T80 dans les pains

En 2009, la CRMA a demandé à Nutriconcept de faire une étude sur l'offre et la demande en matière de nutrition dans le secteur de la boulangerie pâtisserie. Suite à cette étude, Nutriconcept a proposé différentes pistes pour proposer plus de produits nutritionnellement corrects à la vente et ainsi faire gagner des parts de marché aux artisans : par exemple, les boulangers pourraient utiliser plus souvent la farine T80.

Les mesures gouvernementales se multiplient pour l'accès à une offre alimentaire sûre, diversifiée et comportant de bonnes qualités nutritionnelles. Parmi les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé), outre le fameux « manger 5 fruits et légumes par jour », il existe un repère de consommation pour les féculents : « pains, céréales...à chaque repas et favoriser les aliments céréaliers complets ou le pain bis ». A cela s'ajoute les règles nutritionnelles bientôt obligatoires dans les cantines scolaires recommandant l'utilisation de farine T80 dans le pain.

Pourquoi utiliser une farine T80 ?

La farine T80 (d'une teneur en minéraux variant de 0,75 à 0,90 %) présente, en effet, de nombreux avantages nutritionnels comparée à une farine « blanche » : plus de fibres, de phosphore, de magnésium, de potassium, plus de certaines vitamines B.

Comment l'utiliser ?

L'utilisation de cette farine bise n'est pas plus contraignante qu'une farine ordinaire, elle nécessite juste quelques adaptations. Plus réactive, elle permet d'utiliser moins de levure mais nécessite une fermentation plus longue. L'idéal est de la travailler en « froid masse » sur pâte fermentée, levain préparé la veille, avec une autolyse d'une heure. Il faut l'hydrater suffisamment, la laisser pointer une bonne heure et ne pas l'enfourner trop vite.

Cette farine apporte de la coloration et une intensité aromatique intéressante qui facilite le travail de réduction du taux de sel.

Quel est l'intérêt pour l'artisan d'utiliser une farine T80 ?

L'utilisation de la farine T80 représente une opportunité commerciale pour les artisans boulangers :

- ➔ elle permet de travailler l'image de marque de l'artisan en affichant sa préoccupation pour la santé de ses clients (diabète, cholestérol, transit...),
- ➔ elle permet de proposer des produits avec une réelle valeur ajoutée nutritionnelle pour lequel le consommateur sera prêt à dépenser plus...,
- ➔ la farine T80 peut aussi être valorisée via l'axe tradition avec les références écrasées à la meule de pierre,
- ➔ elle permet de pénétrer de nouveaux marchés dont celui de la restauration scolaire.

Source : Etude de Nutriconcept pour la CRMA Limousin – avril 2010



La nutrition bientôt obligatoire dans les cantines scolaires

Le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) adopté le 29 mai dernier par les sénateurs prévoit de rendre obligatoire les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) en restauration scolaire. L'enjeu est de taille car 6 millions d'enfants fréquentent les cantines de la maternelle au lycée, soit environ 1 milliard de repas par an.

Un texte, à paraître prochainement, devrait retenir trois points obligatoires : les critères nutritionnels, la fréquence d'apparition sur 20 repas successifs et le grammage ainsi que la réalisation de fiches techniques par les fournisseurs indiquant les valeurs nutritionnelles de leurs produits.

Ces nouvelles exigences constituent un enjeu pour les fournisseurs qui devront retravailler certaines recettes, revoir certains grammages, et compliquer l'établissement des menus notamment pour les cantines scolaires autogérées qui ne bénéficieront d'aucune aide financière pour travailler avec des diététiciennes et pour acheter des produits de bonne qualité. Les grandes entreprises de restauration collective pourraient se voir concéder une partie de la restauration scolaire jusqu'ici en majorité autogérée.



Le dispositif de financement de la Formation Continue des Artisans

Vos formations prises en charge jusqu'à 100 % !

Bénéficiaires:
Chefs d'entreprises non salariés
Conjoints collaborateurs, associés,
auxiliaires familiaux

Priorités de formation:

- Formations diplômantes, qualifiantes: BM, BMS, ADEA, GEA, ...
- Formations liées au développement et la gestion de l'entreprise,
- Formations visant à accroître le développement personnel pour la performance de l'entreprise,
- Formations en faveur des créateurs repreneurs
- Formations des élus Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

Modalités de prise en charge:

- 100% des dépenses moins les autres ressources éventuelles,
- Plafonnée à 40 euros de l'heure stagiaire,
- Fixée à 100 euros pour les créateurs repreneurs ayant suivi le Stage de Préparation à l'Installation (SPI) et qui s'installent dans les 6 mois suivant la fin du stage,
- Plafonnée à 40 heures/an/stagiaire pour les formations liées au développement personnel,
- Exclusion des formations fournisseurs,
- Exclusion des formations individuelles liées à l'informatique et/ou comptabilité de base,
- Pas de prise en charge des frais de déplacement et d'hébergement.

Comment procéder ?

La demande de financement doit être:

- faite par l'organisme de formation que vous avez choisi pour réaliser votre formation,
- transmise avant le début de la formation à :

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Limousin
Financement de la Formation Continue
14 rue de Belfort - CS 71 300
87 060 LIMOGES
Tel : 05.55.79.45.02
Email: contact@crma-limousin.fr

Les ressources de ce dispositif sont constituées par vos contributions, alors n'hésitez pas à vous former en les utilisant !

Les formations techniques ne sont pas éligibles. S'adresser au:
FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprises Artisanales) :
Métiers et Services: 01 45 23 48 58
Alimentation et bâtiment: 01 49 70 85 70



La présente opération est cofinancée par la Région Limousin

DÉCLIQ UNE PUBLICATION DE LA CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN