



# Les Nouvelles

de la **Boulangerie Pâtisserie**

Bimensuel n° 762  
15 juin 2009

**Meuniers**  
Moulins de Chars p.12



Au terme d'un long travail, les Moulins de Chars sont parvenus à obtenir la certification ISO 22000.

**Formation**  
CAP en 5 mois à l'INBP p.16



Le CAP boulanger ou pâtissier en cinq mois, une formule accélérée qui a déjà fait ses preuves.

**Recette**  
Pyramide Soleil p.17



Fraîche et acidulée, moelleuse et croquante, voilà le secret de la pyramide !

**La levure, d'origine naturelle !**

- ✓ Donne vie au pain
- ✓ Présente dans la nature, partout
- ✓ A haute valeur nutritionnelle
- ✓ Produite en préservant l'environnement

**Didier CHEVAL**  
chef boulanger et D.U. "Le pain au levain, première approche"

**Jean-Michel LEMAITRE**  
châtrier pâtisseries et Pâtisseries Pâtisseries en Ligne "Le levain, source première des pains et pâtisseries"

**Magali du Brest, pâtisseries**  
"Le levain : une pâte blanche qui permet un grand air naturel"

**Robert CHEVAL**  
chef boulanger et D.U. "Le pain au levain, première approche"

**Philippe FERRIER**  
chef boulanger et D.U. "Le pain au levain, première approche"

## Campagne d'information

# La levure, d'origine naturelle

### Bobigny

## Le Campus des Métiers et de l'Entreprise ouvre en septembre



### Transmission/reprise

## Ghislaine et Jean-Jacques Thomas, en route pour l'excellence

## ■ MÉTIER

## Diriger

- 20<sup>e</sup> Semaine du Goût,  
du 6 au 18 octobre 2009 4
- A propos de la date des congés payés 6
- Fiche pratique du pôle d'Innovation :  
le levain 6
- Ghislaine et Jean-Jacques Thomas  
sur les chemins de Saint-Jacques 7
- Univers Boulangerie 2009 au  
Futuroscope 8
- Lesaffre : le pain et la levure vus  
par des enfants 10

## Former/Se former

- Dates de stages 14

## Recettes

- 7

## ■ LES ENTREPRISES COMMUNIQUENT

- 12

## ■ RÉGIONS

- 20

## ■ PETITES ANNONCES

- 25

## Encart :

- Chambre syndicale de la levure
- CNIEL (suite)
- Affiche canicule (suite)
- Univers Boulangerie



Bimensuel édité par la S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
« LES TALEMELIERS »

S.A. au capital de 45 735 €  
27, avenue d'Eylau - 75782 PARIS  
Cedex 16 - Tél. : 01.53.70.16.25

Président-Directeur Général  
Jean-Pierre CROUZET

Principaux actionnaires  
LES RISQUES CIVILS, Yves COURVILLE,  
G. DELESSARD

DIRECTION-ADMINISTRATION

Directeur Général,

Directeur de la Publication

Jean-Pierre CROUZET

Directeur Général Délégué

Philippe MAUPU

Directeur

Olivier GONDARD

ABONNEMENT

S'adresser à S.O.T.A.L.

C.C.P. : Paris 1098981 A

Tél. : 01.53.70.16.25 - Fax : 01.47.27.65.71

e-mail : SOTAL@boulangerie.org

Site internet : www.boulangerie.org

PUBLICITÉ PETITES ANNONCES

Au journal 27, avenue d'Eylau

75782 PARIS - Cedex 16

Tél. : 01.53.70.16.25 - Fax : 01.47.27.65.71

e-mail : sotal@boulangerie.org

Mis en page MIP

IMPRIMERIE Sib Imprimerie

62205 Boulogne-sur-Mer Cedex

CPPAP n° 0911. T88408 - N°ISSN :

1776-0674

Dépôt légal à Parution.

Prix au numéro : 2,10 € T.T.C.

Abonnement d'un an 47 € T.T.C.



## Campagne d'information

## La levure, d'origine naturelle

La Chambre Syndicale Française de la Levure lance une campagne de Communication, sur le thème « la levure, d'origine naturelle ». Cette campagne a été lancée au Press Club de France, par le président de la CSFL Gérard Blin, en présence de Stéphane Pucel (Lesaffre), Nicolas Bord, (Lallemand), Emmanuel Tertrais (AB Maury France) et Olivier Neyreneuf (GB Ingrédients France).

« Par cette communication, nous souhaitons réaffirmer l'origine naturelle de la levure. La levure, donne vie au pain, sans levure, point de pain, elle est présente partout dans la nature, elle est produite en préservant l'environnement et elle possède une haute valeur nutritionnelle ! » a lancé le président de la Chambre Syndicale Française de la Levure Gérard Blin.

La CSFL a demandé à trois scientifiques et deux utilisateurs de présenter leur point de vue sur la levure. Pour Béatrice de Reynal, nutritionniste, « la levure est une petite cellule qui permet un grand pas nutritionnel ».

« La richesse aromatique du pain provient en grande partie de la levure » a précisé Hubert Chiron, chercheur à l'Institut National de la Recherche Agronomique.

« La levure de boulangerie participe à l'amélioration de l'index glycémique du pain » a ajouté le médecin nutritionniste Jean-Michel Lecerf.

Du côté des utilisateurs, Serge Pasquier, PDG du groupe Pasquier, insiste sur le fait que « la levure reste un ingrédient vivant et naturel par excellence » et pour Didier Chouet, artisan boulanger MOF, « la levure est une matière première essentielle dans la réalisation de tous nos produits de boulangerie ».

## Une campagne en plusieurs étapes

La première étape de la campagne de Communication de la CSFL consiste en la diffusion auprès des boulangers d'une plaquette de quatre pages, encartée dans ce numéro des *Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie*.

Cette plaquette est aussi téléchargeable sur le site Internet :

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

Les étapes suivantes consisteront en des actions plus ciblées vers les nouvelles générations de boulangers au sein des organismes de formation.

Au niveau européen, des campagnes de communications similaires vont être réalisées par les autres membres

**La levure, d'origine naturelle !**

- ✓ Donne vie au pain
- ✓ Présente dans la nature, partout
- ✓ A haute valeur nutritionnelle
- ✓ Produite en préservant l'environnement

**Béatrice de Reynal,**  
nutritionniste  
"La levure : une petite cellule qui permet un grand pas nutritionnel"

**Hubert CHIRON,**  
chercheur INRA et co-auteur du livre « Les pains Français »  
"La richesse aromatique du pain provient en grande partie du type de levure"

**Jean-Michel Lecerf,**  
médecin nutritionniste à l'Institut Pasteur de Lille  
"Les levures sont présentes partout dans la nature"

**Didier CHOUET,**  
artisan boulanger MOF.  
"C'est une matière première essentielle"

**Serge Pasquier,**  
Président Directeur Général du groupe Pasquier  
"La levure d'origine naturelle est en évolution constante"

La première étape de cette campagne en direction des artisans boulangers, consiste en l'encartage de cette plaquette dans notre journal.

de COFALEC (Confédération des Fabricants de Levure de l'UE).

Gérard Blin, également Président de COFALEC souligne : « Cette campagne de communication coïncide avec l'organisation à Paris du Congrès des 50 ans de COFALEC ».

Ce Congrès permettra de revenir sur les changements majeurs qu'a vécus l'industrie de la levure au cours des 50 dernières années.

Ces évolutions ont amené l'Europe à devenir le leader mondial de la levure. 30% de la production européenne est

exportée sur le marché mondial.

Lors d'une conférence sur le thème "Les matières premières agricoles : les défis à venir", les experts Jean Martin, Roy Chung, Eric Giry, Patrick Derenne et Michel Coomans analyseront les enjeux qui se présentent à l'industrie de la levure dans un avenir proche.

L'accès aux matières premières agricoles que sont la mélasse et le sucre, revêt un rôle primordial pour maintenir la compétitivité de l'industrie de la levure. ●