



Univers Boulangerie

Evènement incontournable de la rentrée, **Univers Boulangerie**, université d'automne de la profession, 12 ans après sa création, revient sur les terres de ses débuts : **le Palais des Congrès du Futuroscope**.

Le thème de cette nouvelle édition : « **La Boulangerie, entre héritage et innovation** ». Des intervenants de renom développeront ce thème au cours de conférences/débats pendant lesquelles les participants pourront intervenir, réagir par SMS.

Découvrez le programme complet sur le site www.universboulangerie.fr et inscrivez-vous sans plus tarder !

Résultats de la 3^{ème} étude de l'Agence Nationale de Sécurité Alimentaire (ANSES) sur les consommations et les habitudes alimentaires de la population française, INCA 3 (12 juillet 2017)

Malgré les disparités individuelles de comportements (notamment en fonction du sexe, de l'âge et du niveau socio-économique), il se dégage de l'étude que les Français consomment **trop de sel, pas assez de fibres**, plus d'aliments transformés, de denrées animales crues et de compléments alimentaires. La situation est préoccupante sur le statut pondéral, l'activité physique et la sédentarité.

Concernant **le sel**, les apports restent supérieurs aux recommandations (9 g/j vs 8 g/j en moyenne pour les hommes et 7 g/j vs 6,5 g/j pour les femmes). **Les principaux aliments contributeurs sont les pains et les produits de panification sèche**, les sandwiches, pizzas et pâtisseries salées, les condiments et sauces, les soupes et les charcuteries. L'ANSES conclut qu'il **convient de poursuivre et d'amplifier l'effort de réduction des teneurs en sel des aliments engagé par les secteurs professionnels concernés**.

Enfin, une information intéressante concernant **les lieux d'achat** des produits alimentaires : **une grande majorité des ménages achète le pain et les pâtisseries et viennoiseries en boulangerie (78 % et 66 % respectivement)**.

Hausse du prix du beurre

Entre mai 2016 et juin 2017, le cours du beurre a quasiment doublé en France, sachant qu'il avait déjà connu une hausse de l'ordre de 45 % entre 2015 et 2016. Il se situe désormais à des prix jamais atteints.

La demande du consommateur en matières grasses d'origine végétale est aujourd'hui en net recul. En conséquence, la demande en volume pour le beurre connaît une forte hausse tant au plan national qu'international, entraînant une augmentation importante de son cours.

Ces dernières années, la filière laitière s'est appuyée sur la génétique pour privilégier des troupeaux de vaches produisant un lait moins gras qui ne permet plus de produire autant de beurre que précédemment. On invoque également le réchauffement climatique, lequel aurait un impact sur le taux de graisse du lait.

Face à la crise traversée par le secteur laitier depuis deux ans, les éleveurs français et européens, encouragés par les aides de l'Union Européenne, ont diminué leur production.

L'offre de beurre est donc aujourd'hui insuffisante alors que sa demande ne cesse de croître, avec l'apparition de nouveaux clients à l'international, notamment la Chine et le Japon dont les modes de consommation alimentaires se rapprochent de ceux des pays occidentaux.

S'ajoutent à ces difficultés, pour les prochains mois, des risques de pénurie et donc de ruptures d'approvisionnement car l'Union Européenne ne détient actuellement aucun stock de beurre à injecter sur le marché pour faire baisser les cours.

Vous êtes directement impactés par cette situation.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française vous rappelle combien il est important de vérifier le coût de revient de vos produits et, partant, l'équilibre de votre compte de résultat, prenant ainsi en considération, non seulement, l'évolution du coût de vos matières premières mais également celle de l'ensemble de vos charges.
