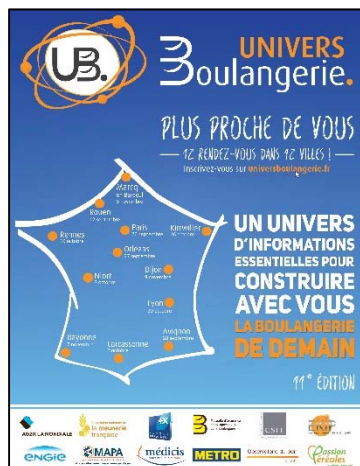




Univers Boulangerie 2016

Depuis 2006, Univers Boulangerie rassemble les professionnels et vous propose des outils et du temps de réflexion. Depuis 10 ans, Univers Boulangerie relève des défis : développer l'apprentissage, devancer la concurrence, se battre et protéger son métier, savoir gérer son entreprise, anticiper les évolutions, adapter son offre à la demande du marché... 10 ans de rassemblement de toute la profession !

Pour 2016, Univers Boulangerie devient un évènement de proximité pour toucher l'ensemble du territoire, l'ensemble des boulangers.

Univers Boulangerie 2016 c'est 12 régions, 12 rendez-vous...

Pour savoir plus et vous inscrire : <http://www.universboulangerie.fr/>



L'essentiel sur votre santé et votre prévoyance en quelques clics - Découvrez vos garanties "Boulangers" !

Dans le cadre de la Convention Collective Nationale, votre complémentaire santé met à votre disposition une application pour y trouver des informations pratiques, simples et personnalisées, sur la prise en charge de vos dépenses de santé ainsi que de nombreux services.

Par son biais, vous pouvez, notamment :

- Obtenir en temps réel une réponse en ligne pour votre devis dentaire ou hospitalisation,
- Consulter le suivi de vos remboursements en ligne,
- Prendre connaissance de vos garanties prévoyance,
- Connaître les actions de prévention initiées par la profession (santé bucco-dentaire, allergie respiratoires, diabète, ...).

Retrouvez le nouvel outil créé par votre profession : <http://www.lesboulangers.ag2rlamondiale.fr/#/>

Fête de la Gastronomie 2016

Elle se tiendra **les 23, 24 et 25 septembre**.

L'opération a été officiellement lancée le 23 juin, par Martine PINVILLE, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Solidaire.

Une nouvelle dimension est donnée à cette opération en faisant le choix d'une thématique qui touche toute la population : « **Les cuisines du quotidien, du plaisir et de l'imaginaire** ». Des cuisines qui valorisent les produits régionaux, les savoir-faire, dans lesquelles les pains jouent un rôle essentiel.

Compte tenu de cette thématique, il est judicieux de vous associer à cette opération. Pendant 3 jours, vous pourrez inciter vos clients à faire des tartines originales à partir des différentes variétés de pains que vous fabriquez et vendez dans votre boulangerie

L'Espace Pain Information (EPI) sera partenaire de l'opération en mettant à la disposition du grand public des recettes originales de différentes variétés de pains en harmonie avec les mets qui composent les tartines. Ces tartines seront disponibles sur le site www.espace-pain-info.com dans la rubrique « Trucs et pain » dans l'espace « recettes » et une actualité sera créée sur la page d'accueil.

L'opération sera présentée sur le site <http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie> avec un lien vers le site EPI.

Pour participer, il vous suffira d'apposer une affiche sur la porte de votre boutique « **Fête de la Gastronomie – Festins de pains !** », incitant les clients à consulter les recettes de tartines sur le site Internet EPI et à vous acheter les pains pour les concevoir.

Cette affiche sera encartée dans les numéros de la revue LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE des 1^{er} et 15 septembre, elle sera également disponible sur simple demande auprès du groupement professionnel de la boulangerie de votre département.

La Fête de la Gastronomie 2015 s'est déroulée autour de plus de 11 000 événements, a rassemblé 2 millions de visiteurs et 300 000 professionnels, vous pouvez vous aussi contribuer au succès de cette édition 2016.

Le pain reste central à tous les âges (*) :

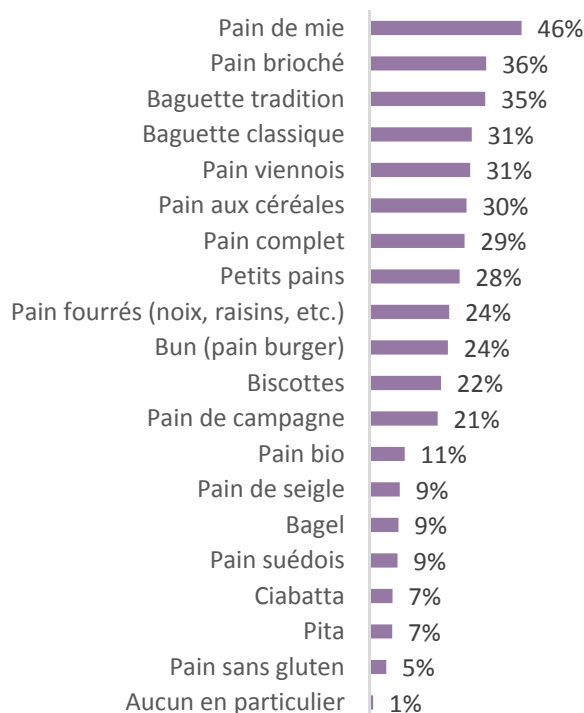
. Les « **Foyers avec enfants** » consomment beaucoup de pains parce qu'ils doivent contenter des goûts divers.

. Les « **Jeunes autonomes** » sont, à la fois, conditionnés par les habitudes de leurs parents, en recherche de pains adaptés à leur situation (petites quantités, longue conservation, congelables) et proactifs dans la découverte (pains du monde, pains gourmands).

. Les « **Séniors** » apprécient la qualité artisanale. Ils privilégient les pains réputés meilleurs pour leur santé. Comme les plus jeunes, ils sont seuls ou en couples et ont besoin de petites quantités, de longue conservation. Ils pratiquent la congélation pour ne pas gâcher et avoir toujours du pain à disposition. Ils s'intéressent aux nouveautés pour renouveler leurs tables festives et faire plaisir à leurs petits-enfants.

. Les « **enfants** » affichent une consommation différente...même si les parents affirment effectuer un contrôle strict sur la qualité des pains (beaucoup moins sur les quantités !). Il faut reconnaître que les céréales gagnent la partie dans le match qui les oppose au pain au petit déjeuner (elles dominent dans 52% des cas, contre 43% pour les tartines).

Quel(s) type(s) de pain achetez-vous spécialement pour votre ou vos enfants ? (Plusieurs réponses possibles)



(*) Extrait de l'étude QUALIQUANTI « Les français et le pain » octobre/décembre 2015 ».