

Décliq

La Lettre des métiers de bouche en Limousin

n° 18

Actualités

Le centre de ressources de la CRMA a réalisé une monographie sectorielle sur « les métiers de bouche en Limousin ».

Si vous souhaitez en savoir plus sur : les Français et l'alimentation, les tendances alimentaires, le marché de la boulangerie pâtisserie, de la boucherie charcuterie traiteur, l'artisanat des métiers de bouche en Limousin, **contactez nous pour la recevoir.**



Entre le 1^{er} janvier et le 21 avril 2008, dans le cadre des aides aux entreprises du Contrat de Progrès Métiers de Bouche, 29 dossiers ont été déposés (14 en Corrèze, 7 en Creuse et 8 en Haute-Vienne) et 25 dossiers ont été instruits et présentés en Comité de Labellisation (12 en Corrèze, 6 en Creuse et 7 en Haute-Vienne).

N'hésitez pas à contacter Elsa EBRARD (nouvelle chargée de mission Métiers de Bouche) au 05 55 79 45 02.

Au sommaire

DOSSIER TECHNIQUE

- Traçabilité
- Dérogation d'agrément

Les tendances et évolutions DU MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Les dernières innovations des industriels
- Le point sur le marché

Les pages NUTRITION

Le repas boulanger

et ENCORE...

- Sandwiches : l'offre se diversifie
- Les artisans gourmands du Limousin
- Programme des salons pour 2008 et début 2009



Votre contact : Elsa EBRARD
Tél. : 05 55 79 45 02
Courriel : e.ebrard@crm-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 87100 LIMOGES
Tél. : 05 55 79 45 02 - Fax : 05 55 79 30 29

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



Les pages NUTRITION

Groupes de travail "nutrition" en Limousin

Comme nous vous l'avions annoncé, la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Limousin met en place en 2008 des groupes de travail pour mettre au point des produits ayant des avantages nutritionnels intéressants, en collaboration avec un expert nutritionniste.

L'objectif étant de créer 1 produit par corps de métier : boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie ; et de proposer à tous les artisans qui le souhaitent de fabriquer ce produit en appliquant le cahier des charges élaboré (démarche de mise au point de produit collectif appliquée pour la création de la gamme de sandwiches artisanaux 'Panis du Limousin', ou la spécialité charcuterie «le Cabossé»).

Une communication sera alors faite auprès du grand public, afin de faire savoir au consommateur que les artisans peuvent proposer des produits répondant aux attentes du marché.

4 à 5 réunions de travail auront lieu :

- définition des produits à améliorer et à concevoir
- essai de recette
- amélioration de la recette
- mise au point du cahier des charges...

Si vous êtes intéressé pour participer à ces groupes de travail, merci de nous contacter au 05 55 79 45 02.

Le concept nutri-rapide des boulangers : le repas boulanger

La nutrition, l'équilibre, le bien-être, tout le monde en parle et tous vos clients en rêvent. Un nouveau concept de repas équilibré à base de sandwich a été inventé : **le Repas Boulanger**.

Fruit d'un travail entre un spécialiste de la nutrition et des professionnels de la boulangerie, le Repas Boulanger est une solution « clé en main » et facile à appliquer pour les artisans qui souhaitent proposer plus qu'un sandwich traditionnel, tout en se démarquant de la concurrence et des classiques formules du midi.

Il s'agit de 5 menus équilibrés (chaque menu affiche son nombre de calories) basés prioritairement sur des ingrédients céréaliers, comprenant une entrée, un sandwich et un dessert. Pour chaque menu acheté, un fruit est offert.



Chaque boulanger adhérent reçoit régulièrement un recueil de recettes équilibrées ainsi que des supports de promotion à placer en boutique

Trois bonnes raisons de proposer le Repas Boulanger dans vos magasins :

- plus de ¾ des actifs se restaurent le midi hors du domicile et de nombreuses franchises investissent ce marché de la restauration hors foyer (RHF),
- c'est un moyen de se démarquer tout en aidant sa clientèle à trouver tous les midis des repas équilibrés,
- enfin, pour ne pas passer à côté du marché de la nutrition qui représente une opportunité financière pour vous.

Vous êtes intéressé, vous souhaitez avoir plus d'informations :

www.lerepasboulanger.com

ou contactez

Pierre-Tristan Fleury au 02 35 58 17 58