

# PAINS SERVICES GATEAUX



TRAITEURS

BOULANGERS PÂTISSIERS

numéro 67 mars 2007

*Hier et aujourd'hui  
la même passion !*



G.J. BELLOUET sur le stand Pains Services Gâteaux - Salon National, Paris



Connectez-vous sur  
[pasty.com](http://pasty.com)

## Premier concept nutri-rapide en boulangerie

**S**ur l'Espace Forum, l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie de Rouen a proposé aux artisans boulangers de mettre en place un nouveau concept de restauration. Il s'agit de 5 menus équilibrés dont les recettes ont été élaborées par des Meilleurs Ouvriers de France et un

spécialiste en nutrition. Ils sont constitués d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à base d'ingrédients céréaliers. Ce nouveau concept s'adresse à tous les artisans qui veulent étoffer leur activité sandwich ou snacking. Pour aider le boulanger, un kit complet de matériel d'information et de promotion est à sa disposition. Afin d'équili-

brer cette formule, pour tout achat d'un repas, un fruit est offert. Manger équilibré, c'est avant tout manger varié. L'entrée, le plat et le dessert sont logés dans un emballage entièrement recyclable. En cadeau, le boulanger offre un magnet aux couleurs du concept.



## Des aides financières pour réduire les poussières de farine

**S**itué dans le hall 4, le stand « Halte aux poussières de farine » a présenté des moyens efficaces pour diminuer les poussières de farine dans le fournil en agissant sur les pratiques professionnelles et sur les matériels. Les visiteurs ont pris connaissance des matériels qui émettent peu de poussières et répondent aux engagements pris par les constructeurs lors de la charte de partenariat signée entre la CNAMTS, la CNBPF, l'INBP et l'UFFEB. Ce réseau de prévention des risques professionnels propose une aide financière pour l'achat de matériels limitant le dégagement de poussières comme la diviseuse anti-projection de farine et l'aspirateur professionnel. Par rapport au balai, il reste le seul moyen efficace, hygiénique et rapide de nettoyer les sols et les machines dans le fournil.

euros et de 1 000 euros pour une diviseuse anti-projection de farine. Les boulangers doivent être à jour de leurs cotisations salariales, employer au moins un salarié et avoir un établissement classé dans le code risque sécurité sociale 15.8 CA (boulangerie), 15.8 CB ou 15.8 DA (pâtisserie). La demande doit être faite auprès de la Caisse régionale d'assurance maladie dont dépend l'établissement. Une convention est alors établie entre la caisse régionale et l'entreprise indiquant le montant de la subvention, la marque du matériel et la date avant laquelle doit s'effectuer l'achat.

Il est recommandé d'ouvrir le sac de farine à l'aide d'un ciseau, de retourner le sac au fond de la cuve et de vider le sac avec soin en le remontant doucement vers le corps. Il est indispensable de ne pas secouer le sac et de le plier doucement avant de le mettre à la poubelle.

Il n'est pas souhaitable de conserver les sacs de farine vides, véritables nids à poussière. Pour le fleurage, qui se pratique généralement à la volée à toutes les étapes de fabrication du pain, certains boulangers utilisent un tamis ou étalent la farine à la main sans la projeter et en quantité modérée. Pour ramasser le surplus de farine, mieux vaut utiliser le coupe-pâte.



### Les marques bénéficiaires

Aujourd'hui, la subvention est valable pour l'achat d'un aspirateur Kärcher NT 361 ECO, ou CFM 118 et 127 boulangerie. Pour les diviseuses anti-projection de farine, la subvention concerne la marque SEBP D24 ou D1224 EV2 ainsi que JAC avec sa diviseuse DIV-R.

### 300 et 1000 ?

Pour l'achat d'un aspirateur professionnel, la subvention est de 300

### Règles à respecter

Pour le vidage du sac,

Une campagne pour des outils plus sûrs en boulangerie-pâtisserie artisanale menée par la CNAM

