

Agenda

► STAGES DE 3 JOURS

Public concerné : artisan, salarié(e)

Lieu : Rouen

Inscription : INBP – Pauline Gressent

au 02.35.58.17.59

Boulangerie

Du 29 au 31 octobre 2007

Gamme rustique et authentique

Philippe Hermenier

Du 12 au 14 novembre 2007

Qualité, originalité et rationalisation du travail

Patrick Castagna

Pâtisserie

Du 22 au 24 octobre 2007

Les macarons

Frédéric Liard

Du 29 au 31 octobre 2007

Confiseries de Noël

Sébastien Odet

Vitrines/Vente

Du 15 au 17 octobre 2007

Mise en scène

Fabienne Mouillet

“Le repas boulanger” Demain chez vous

“Le repas boulanger” entre en saison 2, automne-hiver. Ce qui change ? Des recettes simplifiées et un accompagnement personnalisé pour assurer un lancement réussi dans votre boutique.



Entrée-salade, plat, dessert : c'est ça “Le repas boulanger”. Les recettes de la saison 2 sont simples, rapides à réaliser et... nutritionnellement correctes !

01 “Le repas boulanger” en quelques mots

Pour rappel, ce concept a vu le jour à l'INBP et concerne tous les boulangers-pâtisseries qui souhaitent se démarquer dans leur activité snacking-sandwicherie. La formule



“Le repas boulanger” est remis dans une boîte cartonnée, 100% recyclable

consiste à proposer aux consommateurs des repas équilibrés et variés. Les menus ont été élaborés par une équipe de l'INBP : Philippe Hermenier, Sébastien Odet et Pierre-Tristan Fleury, respectivement formateurs et nutritionniste. Dans un « Repas boulanger », tout est pesé, tout est compté. Ce concept répond à une attente réelle de la part des clients, de plus en plus soucieux de leur santé et de plus en plus contraints de déjeuner à l'extérieur.

02 De la saison 1 à la saison 2 : les évolutions

Lancé en février 2007, “Le repas boulanger” vient déjà de subir un lifting, tout à son avantage. Une enquête menée auprès des boulangers qui l'avaient adopté, a fait ressortir deux types de remarques. « Les recettes sont trop longues à réaliser », « difficile pour un non spécialiste de mettre en avant l'avantage nutritionnel de ce repas ». En réponse à ces deux préoccupations, l'INBP a entièrement modifié l'offre : toutes les recettes sont nouvelles et rapides à fabriquer. Au total, 5 repas différents sont construits autour d'une entrée-salade, d'un sandwich garni et d'un dessert maison. L'ensemble est remis au consommateur dans une jolie boîte cartonnée. Pour aider le boulanger à “bien savoir le vendre”, un manuel pratique lui est remis, comportant les fiches de fabrication associées à des arguments destinés aux équipes de vente. De plus, des dépliants consommateurs et une affiche aident à le promouvoir dans le magasin.



Vous vous lancez dans “Le repas boulanger” : affichez-le ! Vous disposez en plus d'un kit promotionnel.

marché de la RHF, la restauration hors foyer. L'enjeu est d'importance car plus de trois quarts des actifs se restaurent le midi, hors du domicile. « Le repas boulanger » a été développé spécifiquement à l'intention des artisans qui souhaitent offrir plus qu'un traditionnel sandwich. Plus complet, il repose sur des principes d'équilibre nutritionnel sérieux. Chaque menu affiche son nombre de calories, assurant de la transparence auprès du consommateur. “Le repas boulanger” permet de gagner en parts de marché et de se démarquer. ●

Ça s'est passé à l'INBP



Ils ont tous un projet d'installation. Ils ont suivi, pendant 5 jours, la formation « spécial Reprise » : interventions de nombreux experts plus quelques heures de pratique avec Philippe Hermenier et Rose-Marie Lefetey.



Stage de 3 jours « Pains spéciaux 100% maison », animé par Thomas Marie



Initiation, pendant 2 jours, à la fabrication du pain avec Guénael Boudeau : des administratifs et des commerciaux des sociétés (noms à venir) ont fait leur premier pas au fournil



Le moulin du lac a adopté “Le repas boulanger”.

EN SAVOIR PLUS

www.lerepasboulanger.com ou Pierre-Tristan Fleury au 02 35 58 17 58 Il vous présentera les modalités de l'adhésion et peut, sur simple demande, vous mettre en relation avec des artisans qui ont déjà adopté “Le repas boulanger”.

03 “Le repas boulanger” : pourquoi adhérer ?

“Pour rester dans la course”, serait-on tenté de répondre. Depuis un an, de nombreuses franchises investissent le