



Le repas boulanger



Place aux Repas Boulanger!

La nutrition, l'équilibre, le bien-être. Tout le monde en parle, et tous les clients en rêvent. Mais concrètement, comment traduire ces belles paroles en actes dans le domaine de la boulangerie pâtisserie? L'institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), en France, propose une solution simple à mettre en place dès le retour des beaux jours de printemps: Le repas boulanger.

Le concept est très simple. Il s'agit de cinq menus équilibrés, imaginés par des boulangers pâtisseries Meilleurs Ouvriers de France, et pensés par une spécialiste en nutrition. Ils sont constitués d'une entrée, d'un plat et d'un dessert basés prioritairement sur des ingrédients céréaliers. Les boulangers pâtisseries peuvent ainsi proposer à leur clientèle un repas équilibré à emporter et différent chaque jour de la semaine. L'emballage recyclable prend en considération l'environnement et est spécifiquement développé pour le concept, aux couleurs du repas boulanger. L'entrée, le plat et le dessert peuvent s'y loger aisément. Avec son adhésion au concept, le marchand reçoit

le manuel pratique du repas boulanger, comprenant des connaissances de base en nutrition, les consignes de fabrication et les recettes détaillées. Les commerces adhérant au concept sont facilement repérables grâce à un ensemble complet de matériel d'information et de promotion sur le lieu de vente, à l'identité visuelle fraîche. Le site Internet permet même aux boulangers pâtisseries d'adhérer, de télécharger les nouvelles recettes et de poser des questions. De son côté, le consommateur peut y découvrir l'équipe de boulangers qui a participé à l'élaboration des recettes, connaître les bienfaits nutritionnels des menus et donner son avis sur le concept.

Qu'apporte ce nouveau concept? Il permet à toute la profession boulangère de se souder face à la concurrence. Depuis 2005, la part de marché des sandwicheries dépasse celle des boulangeries-pâtisseries. Les chaînes de restauration rapide et de repas à emporter se multiplient. Enfin, des concepts innovants de livraison de sandwiches à domicile ou sur le lieu de travail voient le jour un peu partout. ■

Info: www.lerepasboulanger.com



