



EXPERIENCE  
CPI  
MEDIA

ACCUEIL

Abonnés

Code abonné

E-mail

OK

Dernière info

Toutes les infos

Tous les produits

LE MAGAZINE

Filière n°127 en pdf



Sommaire

LES ARCHIVES

Consultez nos archives

Tapez un mot clé

OK

LA NEWSLETTER

S'abonner

L'AGENDA

France

Etranger

LA LIBRAIRIE

▼ PUBLICITE

VOS CLIENTS LISENT LA PRESSE PRO

TOUTES LES INFOS

## Repas boulanger L'INBP s'attaque au snack

10/03/2006

Face à la relative baisse de parts de marché des artisans-boulangers par rapport aux autres segments de la restauration hors domicile en snacking, l'INBP vient de dévoiler son projet de « repas boulanger »

Entrée+plat+dessert+boisson : dévoilé la semaine dernière sur l'European Sandwich & Snack Show, le projet de solutions-repas entamé par l'INBP compte dynamiser les ventes snacking en boulangerie. « Alors qu'un tiers des adultes actifs sautent un repas par jour en France, le pain reste une source riche en glucides complexes et participe à la diversité nutritionnelle des repas », précisait Pierre-Tristan Fleury, chargé de mission à l'INBP, lors d'une table ronde, jouant de l'atout incontestable de la profession quant au sandwich. Cette solution complète comportera donc une entrée, un plat, un dessert et une boisson. Pour mener à bien ce programme, l'INBP s'est entouré de Christian Rémy, nutritionniste et directeur de recherche à l'Inra de Clermont-Ferrand, d'une ingénierie nutritionniste du Crit d'Evreux ainsi que de sept boulangers. Réuni pour la première fois hier à la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie, ce comité doit maintenant élaborer différentes recettes et construire ces repas boulangers en fonction des contraintes nutritionnelles, financières et de fabrication. « A terme, ce sont cinq repas qui seront proposés d'ici le mois de septembre 2006 à l'ensemble des boulangers ». Le prix de vente n'a pas encore été fixé mais devrait osciller dans une fourchette comprise entre six et dix euros. Bref, pour le moment, la boulangerie artisanale compte bien s'appuyer sur son savoir faire mais aussi sur la richesse de ses emplacements - souvent les meilleurs au cœur des quartiers - pour défendre ses produits.

### A toute heure

A l'occasion de cette table ronde, Luigi Tommasini, dg d'Illycafé France a aussi annoncé la création d'un autre concept qui devrait prochainement faire son apparition en France. A l'instar des café italien, « Espresso illy » devrait allier les trois facettes café-bar-snack pou offrir tout au long de la journée une consommation sur le pouce, riche en pains, dérivés de pains, viennoiserie, pâtisserie, et autres choses à picorer, en sucré et en salé. « Le Food représentera plus de 60% de l'offre de ses établissements. En cela, nous nous démarquons largement des autres cafés à la française mais aussi des boulangeries classiques puisque notre métier de cœur reste la torréfaction », souligne Luigi Tommasini. Les premiers commerces devaient ouvrir leurs postes dans les deux prochains mois dans le centre de Paris.

Tous les quinze jours  
newsletter économique

▼ PUBLICITE  
EURO  
PAGES

Europages

.com

1<sup>er</sup>

simplificateur  
de