

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

ADRIEN OZANEUX

BOULANGER, MAIS PAS SEULEMENT



© Frédéric Vielcanet

Doté d'un palmarès déjà impressionnant pour son âge, Adrien ne se contente pas de collectionner les trophées ; la santé et l'environnement font également partie de ses combats quotidiens.

« De la farine, du sel, de la levure, un peu de beurre... mais surtout beaucoup d'amour, c'est l'ingrédient secret ! » : dans une vidéo vue plus d'un million de fois sur les réseaux sociaux¹, Adrien Ozaneux, lauréat en 2021 du concours du meilleur croissant de France, dévoile sa recette. Également lauréat, à plusieurs reprises, du concours de la meilleure baguette Tradition de l'Essonne, il remporte en 2023 celui d'Île-de-France. Concernant ce dernier trophée, il dévoile un autre secret : « J'ai utilisé le levain liquide Livendo de Lesaffre, cela a donné du caractère à ma baguette. » Au-delà du plaisir de la compétition, les concours sont pour lui un moyen d'attirer de nouveaux clients mais aussi des collaborateurs de qualité. À seulement 31 ans, Adrien a déjà un long parcours derrière lui : adolescent, il travaille avec ses parents sur les marchés de Saint-Germain-en-Laye

(Yvelines). Quand vient le froid hivernal, il apprécie la chaleur de la boulangerie du coin. Il y fait son apprentissage, puis BEP à l'école Ferrandi, puis BAC Pro chez Romaric à Nanterre. En 2018, ses parents ayant abandonné les fruits et légumes pour se reconvertir, la famille reprend une affaire à Épinay-sur-Orge (Essonne) : son père Jean-Marc en pâtisserie, sa mère France à la vente, Adrien en boulangerie. Il y développe notamment une gamme de pains bio, au levain, à l'épeautre, à la farine de blé ancien... « Le bio est une véritable valeur ajoutée, on est référencé dans un annuaire spécifique sur internet, cela apporte un autre type de clientèle. La nutrition santé m'intéresse de plus en plus : avoir une bonne alimentation réduit le risque de pathologies. » Le fait que sa femme Adeline travaille dans le secteur médical — elle est aide-soignante à domicile — n'est sans doute pas pour rien dans l'intérêt qu'il porte à ces questions. Autre préoccupation, la lutte contre le gaspillage. Il a pour cela trouvé un allié efficace avec Too good to go² : cette application lancée en France en 2016 compte aujourd'hui 160 000

entreprises partenaires et 95 millions d'utilisateurs dans 18 pays. Pour Les délices d'Épinay, le fonctionnement est simple : « Nous fermons à 19 h 30. À 18 h 45, ma mère regarde ce qu'il reste comme invendus. Nous faisons des paniers de 12 € vendus 4 € sur lesquels l'appli prend 1 €. Les abonnés reçoivent une alerte sur leur téléphone et viennent, avec leurs propres emballages, récupérer leur commande, 10 minutes avant la fermeture. » Les petits ruisseaux faisant les grandes rivières, Too good to go annonce avoir ainsi sauvé 120 millions de repas en 2023. Un petit pas pour Les délices d'Épinay, un grand pas pour la planète.

🌱 **Il nous fait confiance** : Adrien utilise les levures Springer, L'hirondelle 1895 et Or, le levain liquide Livendo, les améliorants Croustilis et Ibis violet.

Aux délices d'Épinay
14 Grande rue - 91360 Épinay/s/Orge
📷 adrienozoneaux

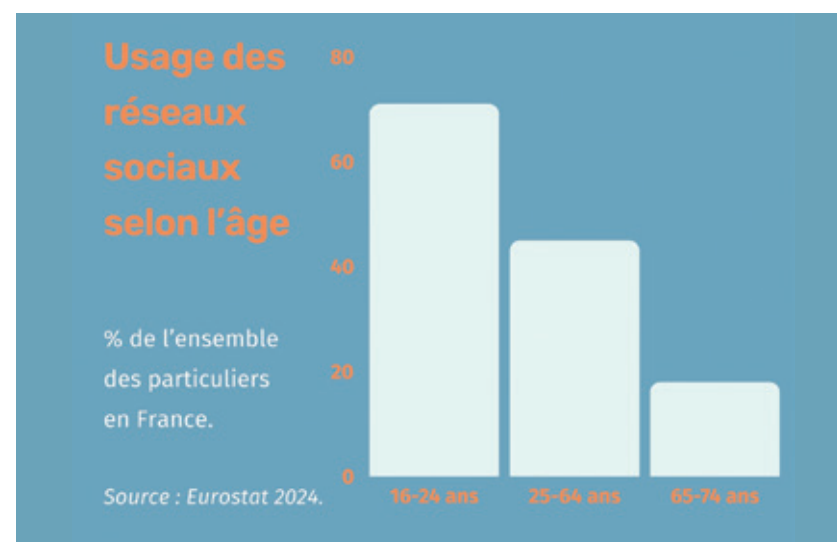
1- www.neo.tv

2- <https://www.toogoodtogo.com/fr/>

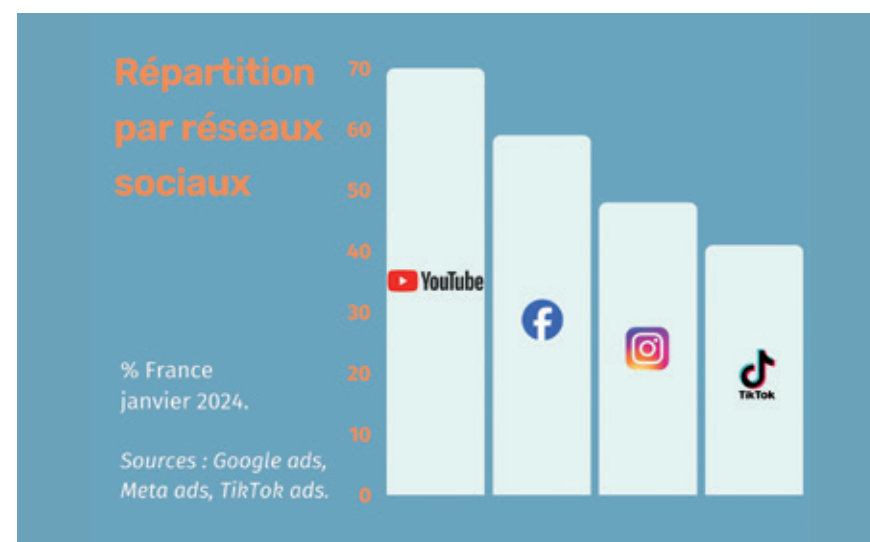
DOSSIER

Lesaffre Panification France à vos côtés 24 h sur 24

Le XXI^e siècle sera digital ou ne sera pas : professionnels comme particuliers, nous ne pouvons plus nous passer des réseaux sociaux. Lesaffre s'en est emparé pour mieux vous accompagner.



Embryonnaires voire inexistantes au début de ce siècle, les réseaux sociaux font aujourd'hui partie de notre quotidien, quel que soit notre âge : 52 millions de Français utilisent les réseaux sociaux, soit 8 sur 10. Parmi ceux-ci, 70% consultent YouTube, 59% Facebook, 48% Instagram et 41% TikTok. Les internautes passent en moyenne plus de deux heures par jour sur les réseaux sociaux.



Dans son souci constant de conseiller au plus près ses clients, Lesaffre Panification France ne pouvait pas ignorer le phénomène et a en conséquence déployé une large palette d'outils numériques au service des artisans boulangers.

Revue de détail.

lesaffre&moi

Les plus anciens clients de Lesaffre ont connu « Le pacte fidélité », catalogue papier qui permettait de choisir des cadeaux en fonction des points accumulés. Beaucoup plus pratique (et sans papier !), l'appli lesaffre&moi, si vous ne la connaissez pas encore, va rapidement devenir une inséparable compagne.



Rien de plus simple :

- > téléchargez l'application ;
- > renseignez votre numéro de SIRET, l'appli vous identifie automatiquement ;
- > scannez les QR codes des produits Lesaffre qui vous sont livrés ;
- > l'appli calcule le nombre de points fidélité que vous accumulez ;
- > commandez directement vos cadeaux.



Mais ce n'est pas tout !

Sur l'appli vous trouverez également :

- > des informations sur tous nos produits ;
- > des tutoriels vidéo détaillés ;
- > des conseils pratiques pour perfectionner vos compétences et celles de votre équipe : maîtriser de nouvelles techniques de pétrissage, explorer des méthodes de cuisson innovantes, s'informer des nouvelles tendances...
- > des offres et des jeux pour gagner encore plus de points ;
- > le distributeur le plus proche, grâce à l'outil de géolocalisation ;
- > de nombreuses recettes de pains, viennoiseries, snacking et autres spécialités, élaborées par nos experts du secteur.



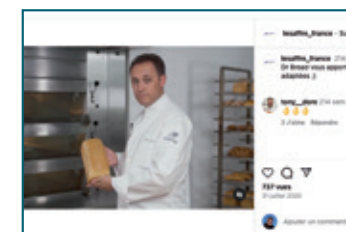
YouTube Pour tout savoir en quelques minutes sur la tourte au seigle bio, les pains aux levains

développés, la technique du croissant pré-poussé surgelé... suivez @Lesaffre France sur YouTube : une série de tutoriels simples et didactiques pour faciliter votre quotidien.



Facebook De l'actu, des recettes, des conseils marketing, des portraits de boulangers à travers la France, la présentation de nouveaux produits et services... la page @Lesaffre Panification France sur Facebook compte déjà

3 500 abonnés. Dont vous ?



Instagram Tout aussi active que celle de Facebook, la communauté @lesaffre_france sur Instagram : des recettes toujours, de l'actu, des événements, des tutoriels

dont ceux du bon Dr Bread (« Comment rendre moins volumineux mon pain de mie », par exemple)...



TikTok Depuis le mois de mai, Lesaffre_Panification_France est sur TikTok : vous y trouverez des tutoriels ludiques, des recettes innovantes et des informations pour mieux connaître nos produits. Rejoignez-nous dès maintenant pour ne rien manquer de nos dernières vidéos.



Sur le site internet www.lesaffre.fr, vous trouverez les rubriques :

- > « Nos produits » : des descriptions détaillées de nos solutions en panification, viennoiserie et fermentation ;
- > « Nos services » : outils pratiques, conseils d'experts, formations pour optimiser votre production...

> « Actualités » : articles sur les dernières tendances, événements à venir, innovations technologiques Lesaffre...



Vous voulez tout savoir sur le moelleux en panification, la diversité des levures boulangères ou encore l'analyse sensorielle au service des recettes en boulangerie ? Le podcast **100% fermentation**, conçu par Lesaffre Panification France et hébergé par

la plateforme Ausha, est fait pour vous ! Au programme, des émissions courtes (15 à 30 minutes), animées par des experts abordant des thématiques clés.

Écoutez le podcast



En tant qu'artisan, vous vendez régulièrement de la levure de boulangerie sous forme de cubes L'hirondelle. Vous pouvez désormais parler à vos clients de la nouvelle initiative Lesaffre : www.faiteslevervosidees.fr, site collaboratif que l'on trouve également sur

YouTube, Facebook, Instagram et Pinterest. Ils y trouveront des astuces de professionnels, des recettes telles celles du pain au fromage et aux herbes ou de la brioche suédoise à la pistache. Mieux : ils pourront également partager leurs propres recettes ; collaboratif, vous dit-on ! Un nouvel outil mis à votre disposition par Lesaffre pour fidéliser votre clientèle.



Mont Kilimandjaro

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Tanzanie : retour aux sources

En 1979, une expédition archéologique découvre près des gorges d'Olduvai des empreintes de pas d'hominidés remontant à plus de 3,5 millions d'années. C'est ainsi que la Tanzanie est considérée comme l'un des « berceaux de l'humanité ». Depuis cette période, l'histoire du pays — deux pays, en réalité : Tanganika et Zanzibar fusionnent en 1964 — est mouvementée. Dès l'Antiquité, cette terre d'Afrique de l'est attire la convoitise des marchands arabes, perses et indiens pour ses métaux précieux et, plus tard, ses esclaves. Le territoire est sous domination du Portugal au XVI^e et XVII^e siècle, puis du sultanat d'Oman au XVIII^e. Au XIX^e, le Tanganika passe sous

protectorat allemand, Zanzibar sous protectorat britannique. Le 1^{er} prend son indépendance en 1962, le second en 1963, jusqu'à la fusion de 1964. De nos jours la Tanzanie est mondialement connue grâce au Kilimandjaro, « le toit de l'Afrique » avec ses 5 892 mètres d'altitude ; au parc naturel de Serengeti, grand comme la moitié de la Belgique et accueillant par milliers buffles, éléphants, girafes, impalas ou lions... ; aux paradisiaques plages de Zanzibar et son envoûtante capitale Stone Town. La cuisine est naturellement une combinaison d'influences arabes, perses et indiennes : ainsi du *pilau* (riz, cannelle, cardamome, clous de girofle, coriandre, cumin, lait de coco) ;

du *ndizi na nyama* (ragoût de viande de bœuf, bananes plantains vertes et épices) ; du *mchuzi wa kamba* (crevettes poêlées, lait de coco, gingembre, épices). Originaire d'Inde, le pain *chapati* (galette de farine cuite dans l'huile) accompagne souvent les plats. Mais la vedette revient sans conteste aux *mandazi* : il s'agit de beignets à base de farine, levure, œuf, sucre, auxquels s'ajoutent épices et lait de coco, parfois arachides et amandes moulues. À déguster au petit déjeuner, en accompagnement ou en en-cas, en méditant ce proverbe local : « *Si vous voulez connaître les secrets d'un homme, asseyez-vous et mangez avec lui.* »

ON PENSE À VOUS



Sur www.lesaffre.fr
l'appli [lesaffre&moi](#)
et
nos réseaux sociaux
(voir page 3)

Nous sommes heureux de vous présenter **Lesaffre Zen**, une nouvelle rubrique dédiée au bien-être des artisans boulangers et de leurs équipes. Animée par Anne-Laure Benattar, experte bien-être et thérapeute psycho-corporelle, cette initiative vise à vous accompagner dans la prise en charge de votre « mieux être » psychique et physique au travail.

À travers des contenus inspirants et pratiques, Lesaffre Zen vous proposera des outils et des réflexions pour favoriser un environnement de travail épanouissant et serein. Une équipe épanouie dans son environnement sera une équipe stable et unie !

Restez connectés pour découvrir des conseils qui vous aideront à prendre soin de vous et de votre équipe.

L'Envol est une publication de Lesaffre Panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : Depositphotos / DR. • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

