

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

ALAN ET JORDAN HUON

« WE ARE FAMILY* »



Au fond, Alan et Jordan Huon.

Comme dans cet emblématique titre des années disco, les Huon travaillent en famille : les jumeaux Alan et Jordan sont accompagnés par leur mère Lucie.

Alan et Jordan naissent le même jour, il y a 25 ans, à Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor). Leurs parents tiennent une boulangerie, « on est nés dans un fournil » dit Alan. Jumeaux jusque dans leur formations, ils passent un CAP, puis un Bac pro, puis une mention spécialisée à Rennes, chacun en alternance dans une entreprise différente. Alan devient salarié à Trégastel, puis à Prat, puis à Rennes (Ille-et-Vilaine). Mais l'entrepreneuriat le démange, il se met en quête, avec sa mère, d'une affaire à reprendre. Après six mois de recherche, ils trouvent leur bonheur à Plénan, près de Saint-Brieuc... un retour aux sources ! « C'est un beau projet, notre mère responsable des ventes (et crêpière !), mon frère en pâtisserie, moi en boulangerie » résume Alan. La Maison Jumeaux ouvre à l'été 2024. « On a complètement renouvelé la gamme : baguette Tradition, pains spéciaux au levain, farines bio... au début les gens

n'étaient pas habitués, on s'est créé une nouvelle clientèle. » Même vent frais du côté de chez Jordan : « J'ai revisité l'offre avec des produits de saison, 100% faits maison, je propose régulièrement des nouveautés. » En fin d'année 2024, les jumeaux deviennent lauréats de la Bourse Lesaffre 1^{re} installation : « Au-delà de l'apport financier, nous avons noué des contacts et reçu une formation au Baking center : je ne connaissais que L'hirondelle, je croyais que toutes les levures se ressemblaient, j'ai découvert que chacune a ses caractéristiques, j'ai également découvert les améliorants. » Après un an d'activité, la Maison Jumeaux affiche un bilan plus que flatteur : la clientèle est au rendez-vous, grâce à la qualité des produits et aussi au coup de pouce procuré par « La meilleure boulangerie de France » sur M6 (cf. « L'Envol » n° 47) : « L'émission a été tournée en mars et diffusée en mai, nous avons été les lauréats d'abord pour les Côtes-d'Armor puis la Bretagne, ça nous amène vraiment beaucoup de monde, pour l'instant nous avons deux fois plus de clients » qui resteront fidèles, n'en doutons pas, tant l'enthousiasme et la

créativité des jumeaux sont débordants. Les projets ? « Déjà bien faire tourner la boutique, les deux premières années on est des apprentis patrons. Les effectifs ont plus que doublé, on n'a pas de mal à recruter en pâtisserie — c'est l'effet télé et réseaux sociaux, beaucoup de candidatures féminines — ni en vente, mais c'est plus compliqué en boulangerie » constatent en chœur les jumeaux. Lesaffre ? « En dépit de sa grande taille, cela reste une entreprise familiale, créative, toujours dans l'échange et le partage. » Bon vent à la Maison Jumeaux !

* « Nous sommes une famille », © Sister Sledge / 1979

👍 Il nous fait confiance : Alan utilise L'hirondelle bleue, la 1895, L'hirondelle Or, Croustilis et Ibis violet.

Maison Jumeaux
1 rue du Challonge
22 960 Plédran
📱 @maison.jumeaux
www.maisonjumeaux.fr

DOSSIER

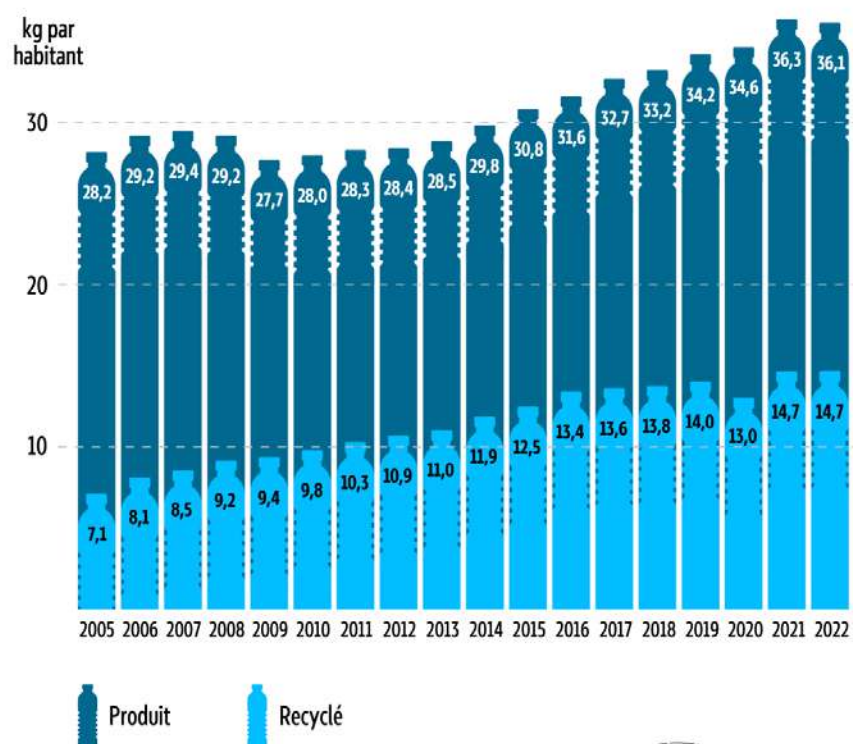
Emballages recyclables : une responsabilité environnementale



Dans 5 ans les boulangers, comme tous les autres professionnels, auront l'obligation d'utiliser des produits dont les emballages sont recyclables. Lesaffre, qui travaille sur le sujet depuis 2022, a pris une longueur d'avance en proposant de tels emballages dès cet été 2025.

Chaque habitant de l'Union européenne a produit en moyenne 36,1 kilos de déchets d'emballages plastiques en 2022. Le volume de déchets d'emballages plastiques générés par habitant a augmenté de presque 8 kilos par personne entre 2012 et 2022. En moyenne, 40% ont été recyclés. La Commission européenne a pris le sujet à bras le corps et élaboré le règlement PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation = règlement sur les emballages et les déchets d'emballages) qui a été adopté en décembre 2024 et entrera en vigueur à l'été 2026, soit dans exactement un an.

Déchets d'emballages plastiques produits et recyclés dans l'UE



Source: Eurostat [env_waspac] - données les plus récentes disponibles (2022)



Les obligations contenues dans le règlement PPWR :

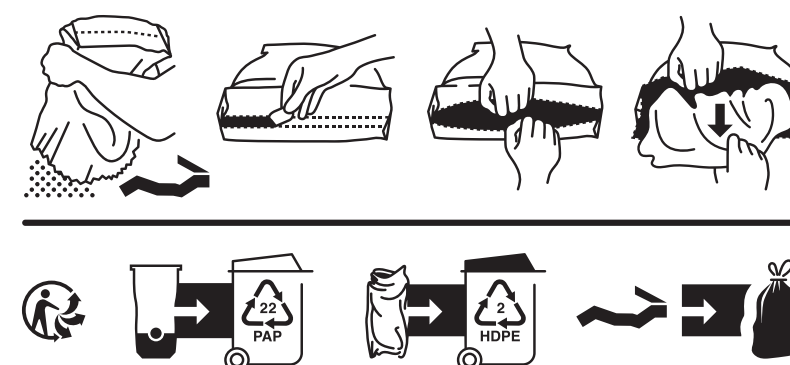
- >>> réduction des emballages via l'éco-conception,
- >>> intégration de matériaux recyclés,
- >>> instauration d'objectifs de réemploi,
- >>> dès 2030, tous les emballages devront être conçus pour être recyclables.

L'association professionnelle européenne FEDIMA, qui regroupe 200 entreprises, dont Lesaffre, a anticipé cette nouvelle législation : dès 2022, ses membres se sont engagés à ce qu'à l'horizon 2025 l'ensemble de leurs ingrédients de panification soit commercialisé dans des emballages recyclables. C'est chose faite dès cet été pour les améliorants Lesaffre Croustilis et Ibis.



« Nous avons mis en place un groupe de travail début 2024 pour faire un état des lieux de tous nos emballages à l'échelle européenne » explique Édouard Gestat, directeur marketing ingrédients du groupe Lesaffre. « Le gros chantier a porté sur les sacs bi-couches, à savoir une couche en polyéthylène à l'intérieur et un sac kraft autour. Pour être totalement recyclables, ces deux matières doivent être séparées, pour récupérer le polyéthylène avec le plastique, le kraft avec le papier. Nous avons soumis notre cahier des charges à plusieurs fournisseurs, tous européens et pour la plupart

français, qui nous ont proposé un sac strippable : même forme, même taille, mêmes qualités de conservation, même composition, mais la grande différence réside dans la languette en bas du sac que l'on déchire et qui permet de séparer, d'un geste simple et rapide, la poche polyéthylène de la poche kraft. »



« Tout cela s'inscrit dans la démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises) de Lesaffre. Une option était de conserver la même présentation visuelle des sacs, mais cela n'aurait pas été responsable car d'une part le papier était blanchi par un process à base de chlore, d'autre part nous utilisons beaucoup d'encre. Nous avons travaillé avec les équipes marketing et décidé de passer aux sacs en kraft brut, c'est-à-dire sans blanchiment au chlore. Lesquels sacs sont certifiés soit PEFC® soit FSC®, labels qui garantissent une gestion durable des forêts. Un autre point essentiel concerne les encres : non seulement nous avons réduit la surface imprimée de 60 % mais en plus nous n'utilisons plus qu'une seule couleur en plus du gris. »

Aperçu de la nouvelle gamme Croustilis et Ibis



« Ces nouveaux sacs sont en cours de déploiement en Europe depuis le printemps et en France depuis cet été. Nous avons également travaillé sur les ingrédients en poudres et en pâtes conditionnés en seaux et bidons, un autre casse-tête car si ces derniers étaient recyclables, l'anse des seaux et la collerette de sécurité du bouchon des bidons ne l'étaient pas ! Nous avons trouvé des solutions avec nos fournisseurs. Nous travaillons également sur nos étiquettes, car elles ne sont actuellement pas recyclables lorsqu'elles sont sur des emballages plastiques ; la colle ne l'est pas non plus : c'est en cours de mise au point. » Il n'y a pas qu'en France et en Europe que Lesaffre prend à cœur son rôle de leader responsable : « Comme nous avons des usines dans le monde entier, nous allons déployer ces mêmes technologies de sacs dans tous les pays à partir de la fin de cette année, alors même que la réglementation ne nous y oblige pas. Partout les notions de valeur environnementale émergent de plus en plus, et se révèlent significativement dans le comportement des consommateurs. »



LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Cap-Vert : d'Afrique et d'Europe

Au large des côtes du Sénégal et de la Mauritanie, le Cap-Vert est un archipel de dix îles volcaniques posé sur l'océan Atlantique. Le pays est inhabité jusqu'à l'arrivée des explorateurs portugais en 1456 : cette première colonie européenne dans les tropiques sert de tête de pont à la traite des esclaves et au commerce triangulaire. Au XIX^e siècle, elle devient une escale sur les routes maritimes menant aux Indes orientales et à l'Australie. L'accession du Portugal à la démocratie en 1974 après 40 ans de dictature engendre l'indépendance du Cap-Vert l'année suivante. Depuis, l'alternance régulière entre deux partis en fait un pays considéré comme l'un des

plus démocratiques au monde. Les différents gouvernements ont développé les énergies renouvelables (éolien et solaire) et l'écotourisme. La population — 700 000 ressortissants vivant à l'étranger, 520 000 résidents — étant issue d'un métissage entre descendants de colons et d'esclaves, la culture se nourrit d'influences européennes et africaines, comme en témoignent les différents genres de musique parmi lesquels la morna rendue mondialement célèbre par « la diva aux pieds nus » Cesária Évora (1941-2011). La gastronomie locale est tout aussi métissée. Les poissons et fruits de mer — langouste, mérrou, murène, poulpe, requin, thon... — sont

au cœur de la cuisine capverdienne : ils sont servis grillés, en ragoût, en soupe ou sous forme de beignet. Le plat national, la *cachupa*, est un ragoût à base de maïs, de haricots, de viande ou de poisson, mijotant pendant plusieurs heures. Le *caldo de peixe* est une soupe de poisson épicée, le *feijão* une soupe de haricots rouges. Quant aux pastels, il s'agit de beignets fourrés à la viande, aux légumes et aux fruits de mer. Côté pain, le *pao doce* (pain doux), est une recette traditionnelle située entre le pain au lait et le pain de mie. On le trouve sous forme allongée ou de boules collées entre elles pour avoir un minimum de croûte et conserver le moelleux : *boa degustação* !

RECETTE



Pao doce

Ingrédients

| | | |
|----------------------------|---------|-------|
| Farine de blé | 1 000 g | 100 % |
| Eau | 500 g | 50 % |
| Sel | 15 g | 1,5 % |
| L'hirondelle pâtes sucrées | 25 g | 2,5 % |
| IBIS direct/froid | 5 g | 0,5 % |
| Sucre | 100 g | 10 % |
| Margarine | 20 g | 2 % |
| Œufs | 20 g | 2 % |
| Lait en poudre | 10 g | 1 % |
| Total | 1 695 g | |

Process

| | |
|----------------------|--|
| Type de pétrin | Spirale |
| T° de base | 65°C |
| Pétrissage | Lente 3 + Rapide 10 |
| T° finale de pâte | 30°C +/- 1°C |
| Division | 70 à 150 g |
| Détente | 5 minutes |
| Façonnage | Forme longue ou ronde |
| Apprêt | 90 minutes / 30°C |
| Dorure à l'œuf | Optionnelle |
| Cuisson four rotatif | 12 à 20' |
| | selon la taille 180 °C / buée (si pas de dorure) |

ON PENSE À VOUS

Et les Gants!

Une touche d'élégance, avec Lesaffre, du 8 septembre au 10 octobre 2025.

Pour l'achat d'une référence*,

LESAFFRE VOUS OFFRE UNE PAIRE DE GANTS !

Scannez, via l'appli Lesaffre&moi, le QR code de votre produit pour recevoir votre dotation ou demandez votre cadeau auprès de votre distributeur.

* Dans la gamme d'ingrédients, levains et améliorants (hors IBIS Viennoiserie 5 kg et Fournée du Monde). Dans la limite des stocks disponibles, offre limitée à 1 paire par boutique, valable uniquement pour la boulangerie artisanale code NAF 3073C.

LESAGRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX
T.01 49 77 19 01 - www.lesaffre.fr