

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

LAURENCE
ET JULIEN PÊTRE

LE « FAIT MAISON »,
ÇA MARCHE !



Lauréats de la Bourse 1^{re} installation Lesaffre, ils développent leurs deux établissements grâce au « fait maison » et à une communication étudiée.

Aux portes du parc naturel du Morvan, Corbigny, 1 600 âmes. C'est ici que naît Julien, ici qu'il fait, quelques années plus tard, son apprentissage en pâtisserie. Il est ensuite apprenti en boulangerie un peu plus loin, à Clamecy, toujours dans la Nièvre. En 2005, il commence à travailler en grande distribution. Il y développe le « fait maison ». Il y reste 16 ans. Est-ce la lassitude ? Le Covid ? Les deux sans doute. Toujours est-il qu'en 2021 lui vient une irrésistible envie de changement. L'envie d'entreprendre, d'avoir un projet avec son épouse Laurence, elle aussi originaire du village mais qui a passé quelques années en région parisienne pour travailler dans un établissement culturel. Laurence et Julien jettent leur dévolu non pas sur un, mais deux établissements à reprendre : la boulangerie-pâtisserie dans laquelle Julien a fait, collégien, son stage

de découverte en entreprise (!) et une pâtisserie – dépôt de pain à Lormes, à 12 kilomètres. D'entrée, deux décisions sont prises : passer l'intégralité de la production en « fait maison » et harmoniser la présentation des deux boutiques (signalétique, vêtements) : « La clientèle ne savait pas forcément que c'était la même maison » explique Laurence. Toujours en 2021, le SIRHA est décalé en septembre pour cause de pandémie. Sur le stand Lesaffre, le couple se renseigne sur la Bourse 1^{re} installation. Il tente sa chance et... fait partie des lauréats 2022 ! « Grâce aux 10 000 €, on a pu voir l'avenir plus sereinement : à l'époque on annonçait déjà des hausses des tarifs d'électricité et du coût des matières premières. On a mis la somme de côté en attendant le jour où on allait devoir investir dans du matériel » précise Julien. Autre volet de la Bourse, un formateur Lesaffre va intervenir in situ durant deux jours cet automne : « On va travailler sur la viennoiserie et développer une recette pour avoir un produit spécifique » se réjouit Julien. Côté marketing, une

visite à l'usine Lesaffre de Marcq-en-Barœul s'est avérée riche d'enseignements : « L'équipe nous a donné des conseils pour dynamiser la visibilité de la boutique, notamment via les réseaux sociaux. » Résultat : une page Facebook et un compte Instagram qui mettent en avant nouveautés, promotions et autres offres spéciales. Avec une remarquable efficacité : « Il y a quelques temps, nous avons créé des New York rolls... des gens faisaient jusqu'à 40 kilomètres pour venir en acheter ! Pour l'instant, on poste surtout des affiches et des photos, mais on va se tourner de plus en plus vers la vidéo avec montage, par exemple pour montrer comment on fabrique nos croissants. » En deux ans, le chiffre d'affaires a augmenté de 80%, les effectifs sont passés de 13 à 19 salariés. Et Laurence et Julien sont devenus ambassadeurs de la Bourse Lesaffre : « L'un de nos employés s'est installé à Pouilly/s/Loire, on l'a encouragé à candidater et on lui a fait un courrier de recommandation. »

 [boulangeriechezpetre](#)

DOSSIER

Bourse Lesaffre 1^{re} installation Prendre son envol



Les lauréats 2022

Depuis sa création, la Bourse Lesaffre a soutenu 60 projets de création ou de reprise de boulangeries artisanales, sur tout le territoire national. Gros plan sur un dispositif unique.



Marie et Mickaël Chesnouard
(Trélazé, Maine-et-Loire),
lauréats 2019

En 2017, la direction générale de Lesaffre décide d'aider les artisans boulangers dans un double contexte : une forte concurrence de la boulangerie industrielle et un nombre croissant de nouveaux venus issus de reconversions professionnelles. Une cellule de réflexion regroupant la direction de la communication groupe, la direction commerciale et le marketing de Lesaffre Panification France se met en place et étudie plusieurs pistes. C'est finalement l'idée d'une opération de mécénat auprès des candidats à une 1^{re} installation qui emporte l'adhésion. « Nous avons pensé que les boulangers ouvrant leur 2^e ou 3^e boutique avaient déjà leurs sources de financement et avaient moins besoin d'accompagnement » explique Stéphane Pucel, responsable marketing. Plusieurs critères sont retenus : les candidats devront présenter un business plan avec photos de produits, de la boutique ou de la future boutique, une lettre de motivation ainsi qu'une lettre de recommandation. Mais le contact humain étant essentiel, un oral de présentation est aussi instauré. D'une



Jessica et Christian Straboni
(Canale-di-Verde, Haute-Corse),
lauréats 2020

durée d'environ 20 minutes, il permet au candidat d'exposer son projet et de répondre à une série de questions portant sur les produits, la clientèle, le quartier, l'évolution à 5 ans... en toute bienveillance, car « nous ne sommes pas là pour juger mais pour accompagner » précise Stéphane Pucel.

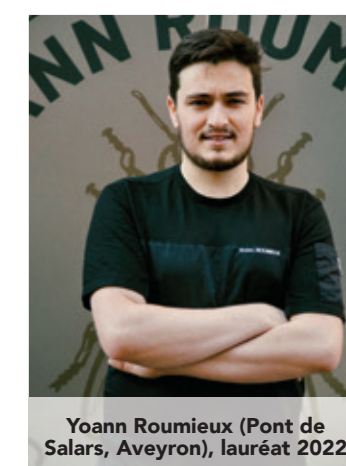
Le jury, qui reçoit entre 25 et 30 dossiers de candidature par édition, est renouvelé chaque année. En font partie un spécialiste des questions financières afin de jauger la viabilité économique des projets, un représentant du Baking Center™ et plusieurs collaborateurs de Lesaffre Panification France. Un boulanger à la retraite, ayant été à la tête d'une importante affaire, est membre permanent : « Il est important d'avoir à nos côtés quelqu'un qui a une longue expérience, qui connaît les contraintes, les pièges à éviter » insiste Stéphane Pucel.



Marion et Richard Viel (Questembert, Morbihan), lauréats 2021

Dès la 1^{re} édition de la Bourse Lesaffre, chacun des 10 lauréats se voit remettre un chèque de 10 000 euros, bénéficie de 3 mois de levure offerte, se voit proposer une formation dans son entreprise sur la fermentation par un boulanger Lesaffre, ainsi qu'un accompagnement professionnel pendant un an : « Le parrain, issu de l'équipe Lesaffre, assiste le lauréat pour toute question qu'elle soit d'ordre technique (par exemple des croissants ayant un mauvais feuilletage), commercial (par exemple la mise en place d'une nouvelle recette) ou autre » précise Stéphane Pucel. « Au-delà de l'aide financière, cet accompagnement est extrêmement apprécié, surtout de la part des nouveaux venus en reconversion qui découvrent le métier. » Lesquels nouveaux venus « enrichissent le paysage de la boulangerie, apportent du sang neuf et renforcent la qualité de la profession » juge-t-il. Quant aux candidats qui ne sont pas retenus, ils ne perdent pas tout puisqu'ils se voient offrir une formation sur les fondamentaux de la panification ou tout autre sujet qui leur tient à cœur.

Bienvenue au Club !



Yoann Roumieux (Pont de Salars, Aveyron), lauréat 2022

L'édition 2023 de la Bourse Lesaffre est marquée par une innovation : la création d'un « Club des boursiers », officiellement lancé le 17 septembre lors d'une soirée parisienne. « Ce sont des lauréats qui nous ont soufflé l'idée : ils nous ont fait part de leur envie d'échanger avec leurs collègues, de partager leurs problématiques, leurs réussites, leurs recettes... Les artisans ont besoin de se fédérer pour être plus forts encore dans leur démarche entrepreneuriale » dit Stéphane Pucel. Il est envisagé de réunir annuellement les membres du Club pour échanger sur les problématiques de la profession. « Avec leur énergie et leur enthousiasme, les boursiers sont une bouffée d'oxygène et délivrent un message d'optimisme dans un contexte économique compliqué » conclut Stéphane Pucel.

POINT DE VUE



CORINNE WALLAERT
directrice de la communication
du groupe Lesaffre

« La Bourse s'inscrit entièrement dans les valeurs de Lesaffre : entrepreneuriat, passion, respect, confiance, humilité.

- Elle favorise l'entrepreneuriat en aidant les 1^{re} installations et en contribuant à leur

développement. En donnant une somme d'un montant significatif, nous renforçons la crédibilité des projets vis-à-vis des organismes financiers.

- La passion : s'il y a un métier de passion, c'est bien celui de boulanger !

On se lève tôt, on travaille dur, beaucoup se rémunèrent peu au départ pour pérenniser leur affaire. On ne peut être qu'admiratif de cette implication que mettent les artisans dans l'exercice de leur métier.

- Le respect : pour Lesaffre, aider les artisans c'est montrer le respect que nous leur portons en les aidant à se développer. De leur côté, les boulangers se doivent de respecter leurs salariés et leur environnement.

- La confiance : entre le lauréat et le parrain Lesaffre qui le suit pendant un an, une relation basée sur la confiance s'instaure.

- Et enfin une valeur qui n'est pas très répandue dans les entreprises : l'humilité ! Travailler cet organisme vivant qu'est la levure, nous le savons au quotidien, rend humble. Je suis toujours impressionnée par l'humilité qu'ont les boulangers, qui rejoint celle des collaborateurs de Lesaffre.

De plus, la Bourse répond parfaitement à la mission de Lesaffre qui est « *Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète* ». « Ensemble », cela englobe les collaborateurs de Lesaffre mais aussi les boulangers. Il s'agit de mieux nourrir les gens pour qu'ils aient des produits sains, pétris sur place.

Un village ou une petite ville sans boulangerie perd son âme : il est vraiment important de permettre à des boulangeries de s'installer ou de rester dans des endroits où il y a de moins en moins de commerces en centre-ville. En France, les boulangeries sont essentielles : ce sont des lieux de rencontres, de convivialité... des lieux de vie ! »

AGENDA

Janvier à juin : dépôt des candidatures en ligne

Septembre : pré-sélection par le jury

Mi-octobre : oraux de présentation à Maisons-Alfort

Fin novembre : remise des prix au Baking center™ de Marquette-lez-Lille



www.bourselesaffre.fr



Le Cap

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Afrique du Sud : cuisine « arc-en-ciel »

Quel rapport entre « *Le seigneur des anneaux* » et la voiture la plus vendue au monde ? Leur créateur, J.R.R. Tolkien et Elon Musk, sont tous deux nés en Afrique du Sud. Comme les prix Nobel de la paix Nelson Mandela et Desmond Tutu — archevêque inventeur du terme « *nation arc-en-ciel* », désignant la diversité d'un pays qui compte 11 langues officielles. Comme les chanteurs Miriam Makeba et Johnny Clegg, l'explorateur Mike Horn, l'actrice Charlize Theron ou la navigatrice Kristen Neuschäfer, 1^{re} femme à remporter un tour du monde à la voile¹. Et, pour rester dans le domaine sportif, les membres de l'équipe nationale de rugby à XV, trois fois championne du monde.

Peuplé aujourd'hui de 60 millions d'habitants, le pays voit les Européens s'implanter dès 1652 : tout d'abord des Hollandais, puis des Britanniques. En 1688, des huguenots² charentais et languedociens s'installent et développent la viticulture. Avec un certain succès puisque l'Afrique du Sud est aujourd'hui le 8^e producteur mondial de vin³. La cuisine est elle aussi « *arc-en-ciel* », mélange d'influences à la fois africaines, asiatiques et européennes. Parmi les incontournables, on trouve le *pap*, bouillie à base de farine de maïs, qui accompagne des plats comme le *boerewors*, saucisse assaisonnée de coriandre, muscade ou poivre ; le *bobotie* est un gratin de viande hachée,

sauce tomate, chutney, raisins secs, œuf et pain imbibé de lait, le *biltong* une viande séchée marinée dans le vinaigre. Les pains sont souvent cuisinés, à l'instar du *bunny chow* (pain blanc fourré au curry d'agneau, de mouton ou de poulet), du *potbrood* (pain complet garni d'oignons, persil, fromage et œuf, cuit en pot), ou du *vetkoek* (pain frit, farci au bœuf haché, garni de confiture, miel ou sirop). Quant au *mosbolletjies*, autre héritage des huguenots, il s'agit d'une brioche sucrée à l'anis et au jus de raisin qui, une fois séchée, fait aussi office de biscotte.

- 1- Golden globe race 2022-23.
2- Protestants des royaumes de France et de Navarre.
3- Le *Chemin blanc* 2013 ayant été élu meilleur vin blanc du monde en 2015.

RECETTE



Roosterbrood ou roosterkoek

Ingrédients	Poids (g)	
Farine T55	1 000	100%
Eau	700	70%
Sel	10	1%
L'hirondelle bleue	25	2,5%
Huile d'olive	30	3%
Sucre	20	2%
Total	1 785	

A déguster chaud en mettant du beurre salé + jambon et cheddar ou beurre + confiture.

Méthode de travail
Pétrissage : à la main.
Détente : 15 min.
Pétrissage à la main pour lissage de la pâte.
Détente : 30 min.
Diviser en boule de 70 à 100g.

Façonnage : aplatir au rouleau en forme de rectangle sur une surface bien farinée jusqu'à 1 cm d'épaisseur.

Apprêt : 10 à 15 min.

Cuisson : 20 min sur le barbecue (10 min de chaque côté).

ON PENSE À VOUS

Dépêchez-vous !

Du 11 Septembre
Au 6 Octobre 2023

Pour l'achat d'une référence*,
**LESAFFRE OFFRE
UNE DOUDOUNE !**

POUR RECEVOIR VOTRE CADEAU,
scannez, via l'appli Lesaffre&moi, le QR code de votre produit ou auprès de votre distributeur.

* Dans la gamme d'ingrédients, levains et améliorants (hors flocs viennoiserie 5 kg).
1 gilet doudoune offert pour le boulanger (tailles : L - XXL).
Dans la limite des stocks disponibles, offre limitée à 1 seul gilet par boulangerie.

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

LESAFFRE
PANIFICATION
FRANCE

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 : Adobe Stock / DR. / Jean-Christophe Hecquet • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.