

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

ANTHONY BEUCHET

JAMAIS DEUX SANS TROIS



Anthony Beuchet

En moins de dix ans, ce Normand a repris et créé trois boulangeries dans le sud de la région parisienne.

Début janvier 2025, Anthony Beuchet inaugure sa troisième boulangerie à Autruy-sur-Juine, village de 700 habitants dans le Loiret. L'histoire n'est pas commune puisque le bâti-ment, dont la première pierre a été posée un an auparavant, a été construit à l'initiative de la mairie, propriétaire des murs : une opération de revitalisation en milieu rural. « J'ai été asso-cié au projet dès le départ, ça a commencé par

les plans, puis j'ai assisté à toutes les réunions de chantier, j'ai pu configurer comme je le souhaitais, j'ai choisi la couleur des peintures, du carrelage... » explique-t-il. « Nous avons accordé une importance particulière au fait que la boutique soit visible de la route, il y a des places de parking et la possibilité de se restaurer sur place. » Après un peu plus d'une année d'activité, les débuts sont prometteurs. Remontons le temps : Anthony naît il y a 41 ans dans le département de la Manche, où il effectue, à Coutances, son pré-apprentissage, à partir de ses 15 ans. Diplôme en poche, il part en région parisienne, d'abord

à La Celle-Saint-Cloud (78), puis aux Ullis (91), puis, pendant dix ans à Paris chez Miss Manon. Encore une année à Paris et enfin trois ans à Clamart (92) avant, en 2017, de s'installer à Étampes (91) avec son épouse Mihaela, d'origine roumaine, rencontrée trois ans plus tôt. « Notre produit phare, c'est la baguette Tradition, pour laquelle j'ai été récompensé trois fois au niveau départemental, une fois au niveau régional et une autre au niveau national. » « Le fournil d'autrefois » propose par ailleurs viennoiserie, pâtisserie, snacking, chocolat... le tout fait maison. En 2019, Anthony ouvre une deuxième structure au Mérévillois, une commune de 3 000 habitants, toujours en Essonne : « L'affaire était fermée depuis deux ans, tout était vide, il n'y avait plus de machines, rien. J'ai refait le laboratoire et tout rééquipé. » La boutique fonctionne désormais avec trois collaborateurs. Anthony est donc aujourd'hui à la tête de trois entités, qu'il visite chaque jour et pour lesquelles il se rend disponible en cas de remplacement inopiné. Un emploi du temps bien rempli, d'autant qu'il est par ailleurs membre du bureau de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du

Val d'Oise et des Yvelines, qui organise beaucoup de concours, participe à des foires, des festivals... Converti de longue date à L'hirondelle 1895, il a découvert récemment, grâce à Marceau Delafosse, promoteur des ventes Lesaffre Panification France, l'améliorant Croustilis Platinum 1%, grâce auquel « nos baguettes se gardent beaucoup plus longtemps en chambre de fermentation. » Pour lui, « Lesaffre ce sont de bons équipiers : leurs produits permettent de sublimer notre savoir-faire. »

👍 Il nous fait confiance : Anthony Beuchet utilise L'hirondelle 1895, Croustilis Platinum 1% et Ibis violet.

Le fournil d'autrefois
85 rue de la République
91150 Étampes

8 rue Jean-Jacques Rousseau 91660
Le Mérévillois

Rue de la Libération
45480 Autruy-sur-Juine

#51 | printemps 2026



DOSSIER

Pain, nutrition, santé : le cœur et la raison

Le pain est-il bon pour la santé ? Cette question suscite beaucoup d'idées reçues et de contre-vérités, relayées notamment par les réseaux sociaux. Pour y voir plus clair, Lesaffre a commandité une vaste étude internationale, dont les conclusions les plus saillantes sont commentées par Sandrine Cuisenier, responsable marketing nutrition & santé panification, dans le podcast 100% fermentation.

L'étude, réalisée en 2025, a été menée auprès de 11 000 consommateurs, dans 11 pays sur les cinq continents. Elle a été complétée par une analyse de 2 000 articles scientifiques internationaux, 68 études observationnelles et 125 études cliniques.

L'un des premiers enseignements est que plus d'une personne sur deux dans le monde (56%) consomme du pain au moins une fois par jour. « *En France, ce sont 62% des personnes qui consomment du pain régulièrement* » précise Sandrine Cuisenier.



Sandrine Cuisenier, responsable marketing nutrition & santé chez Lesaffre

et les risques pour la santé, quel que soit le type de pain. »

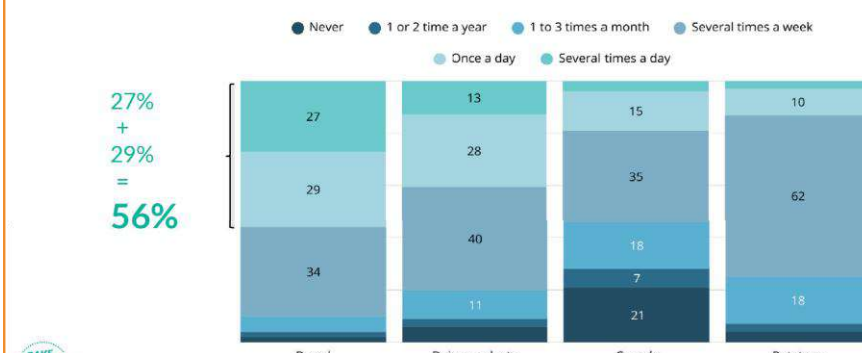
Bien au contraire, « *le pain est un contributeur indéniable à l'énergie nécessaire à chacun d'entre nous : en France, il apporte 10% des besoins quotidiens : fibres, protéines, fer, vitamines B1, B3, B9...* ». L'étude révèle aussi les attentes des consommateurs : « *72% aimeraient avoir un pain plus facile à digérer, 67% un pain bénéfique pour leur santé digestive ; ce sont des axes de recherche et d'innovation pour nous.* »



Le pain contribue de manière significative aux apports journaliers recommandés

Le pain : un aliment de base du régime alimentaire mondial

- Produit le plus consommé au monde
- 1 personne sur 2 en mange quotidiennement
- Symbole de tradition, subsistance et valeur nutritionnelle



Plus d'une personne sur deux consomme du pain dans le monde

« *Sur 1 000 personnes interrogées, 40% disent avoir augmenté leur consommation, 39% l'avoir maintenue, 26% l'avoir diminuée. Parmi les personnes qui disent avoir diminué, 40% disent que cela ne correspond plus à leurs habitudes alimentaires, 37% parce qu'elles pensent que cela fait grossir, 26% parce qu'elles pensent que le pain est trop riche en sucres, en glucides complexes, en amidon, en féculents.* » Qu'en est-il exactement ? En réalité, « *il n'y a aucune corrélation directe entre la consommation du pain*



Le goût, une dimension essentielle

Une autre dimension ressort comme essentielle aux yeux des personnes interrogées, celle du goût, « *deux fois plus important que les autres critères : le goût, la texture, la croûte, tout ce qui fait le plaisir de consommer du pain. Concilier nutrition et plaisir est l'enjeu principal : la notion de plaisir et d'émotion est omniprésente. Quand on parle d'émotion, de plaisir, c'est le cœur qui parle, quand on parle de nutrition et de santé, c'est la raison qui parle, il faut que l'on arrive à concilier les deux, c'est l'enjeu des solutions que nous devons apporter aux boulangers, et les boulangers à leurs clients. Cette évolution n'est pas une mode, c'est une tendance de fond qui va durer et perdurer : le consommateur s'informe de plus en plus, notamment via les réseaux sociaux, se questionne. Ce qui est important pour le consommateur l'est pour le boulanger, donc pour Lesaffre, dont la devise est, rappelons-le, "Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète".* »



À écouter sur :



Lesaffre France



www.lesaffre.fr

Nutrition santé

Les solutions Lesaffre Panification France

Ibis viennoiserie sans émulsifiants



Adjuvant de panification spécialement développé et adapté pour la production de la viennoiserie et du pain de mie, notamment :

- les pâtes levées feuilletées : croissant, pain au chocolat, pain au raisin...
- les produits briochés : brioche, pain brioché, bun, pain au lait, baguette viennoise...
- les produits régionaux : brioche vendéenne, pogne de Romans, kugelhopf...
- pains en moules : pain de mie, pain toast, biscotte...

- ✓ Efficacité prouvée en surgélation : notamment conseillé pour la fabrication du croissant pré-poussé surgelé
- ✓ Tenue des pâtes assurée
- ✓ Machinabilité des pâtes améliorée lors des différentes phases de laminage
- ✓ Tolérance des pâtes renforcée en fin d'apprêt
- ✓ Volume exceptionnel des produits lors de la cuisson finale
- ✓ Belle présentation des produits : croûte fine, coloration plus chaude

Ibis moelleux intense sans émulsifiants



Améliorant de panification spécialement développé et adapté pour la production de spécialités briochées : brioches, pain de mie, produits régionaux...

- ✓ Moelleux prolongé, même après plusieurs jours de mise en rayon
- ✓ Tenue parfaite en surgélation

Et aussi...

Crème de levain



Grâce à la qualité des farines sélectionnées, issues de l'agriculture biologique, ce levain vivant développe une forte activité fermentaire acidifiante et une grande richesse aromatique lors de la panification.



LE PAIN A TRAVERS LE MONDE

Singapour : délices de la « cité jardin »

À la pointe sud de la péninsule malaise, Singapour est une cité-État comptant une île principale et 63 îlots. Sur une super-ficie comparable à celle de l'agglomération lyonnaise, la population y est six fois plus nombreuse : six millions d'habitants, soit six fois plus qu'en 1950. Une densité qui explique la présence de 500 gratte-ciel mais n'empêche pas, grâce à une politique volontariste de longue date et au fait que le sol appartienne à l'État, que les espaces verts couvrent la moitié du territoire : on compte quatre réserves naturelles, 50 parcs, dont *Gardens by the bay* s'étendant sur 100 hectares, abritant 20 000 espèces différentes de plantes

et accueillant jusqu'à 50 millions de visiteurs par an. Singapour a longtemps appartenu au royaume javanais avant faire partie du domaine colonial néerlandais, de 1685 à 1811. L'île passe ensuite entre les mains des Britanniques, jusqu'à ce qu'elle obtienne son indépendance en 1965. Aujourd'hui sa population est composée majoritairement de Chinois, mais également de Malais, d'Indiens, de métis eurasiens... Son PIB par habitant est l'un des plus élevés, grâce notamment à son statut de première place financière de la planète et au fait qu'elle héberge le deuxième plus grand port à conteneurs du monde. Les spécialités culinaires sont

nombreuses : le plat typique est le *chili de crabe* baignant dans une sauce sucrée et épicée, servi avec des *mantous*, petits pains cuits à la vapeur. La *laksa* est une soupe de nouilles à base de lait de coco, de crevettes, de poisson, parfumée de curry, piment, citronnelle et coriandre. Le *char siu* est la vedette de la *street food* : des lamelles de porc lentement rôties puis marinées dans une sauce sucrée-salée. Le *roti prata* est une crêpe pliée en carré et cuite sur une plaque graissée à l'huile. Il se consomme en accompagnement ou farci de viande, oignons, œufs, épices et herbes comme la coriandre, la menthe, c'est alors un *murtabak*. À découvrir !

RECETTE



Sweet filet buns (petits pains fourrés)

Recette

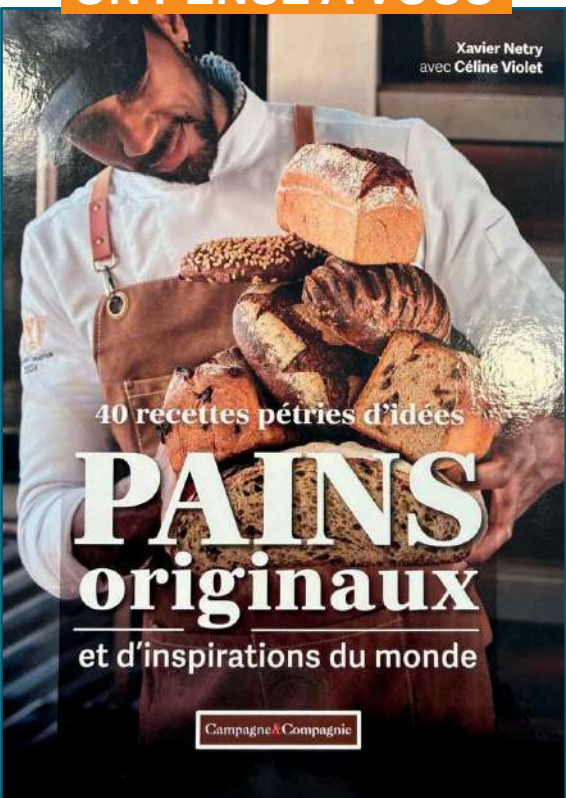
Farine de blé	1 000 g	100%
Eau	410 g	41%
Sel	7 g	0,7%
Sucre	200 g	20%
Levure l'hirondelle pâtes sucrées		
Améliorant	40g	4%
ibis violet sans E		
Lait en poudre	8g	0,8%
Beurre	20 g	2%
Total	180 g	18%
	1 962 g	

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	60°C
Pétrissage	Lente 3 + rapide 3 + beurre + lente 3 + rapide 3
T° finale de pâte	35°C +/- 1°C
Division	50 g
Façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Laminage	Aplatir la boule
Fourrage*	Placer le fourrage au centre
Façonnage	Sceller la pâte et l'étaler en lui donnant une forme ronde 90 minutes / 40°C / 75% HR
Apprêt	15 minutes / 150°C
Cuisson (four rotatif)	

* Le fourrage peut être composé de crème pâtissière, haricots rouges ou toute autre garniture sucrée. Des garnitures salées, comme du curry ou de la viande épicée, peuvent également être utilisées.

ON PENSE À VOUS



Un livre offert aux 20 premières réponses par simple demande à info.lesaffrefrance@lesaffre.com sans oublier d'indiquer l'adresse de livraison souhaitée.

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.