



décembre 2009

Smahrt 2010 : La boulangerie-pâtisserie, un secteur dynamique qui innove

Apparu des centaines d'années avant notre ère, le pain est aujourd'hui l'élément essentiel du régime alimentaire de milliards de personnes sur Terre.

En France, après avoir été montré du doigt, il retrouve depuis quelques années la place qui lui est due sur nos tables. Non seulement il conjugue saveur et bien-être, mais le pain est un aliment tendance qui répond aux nouveaux modes de consommation.

Artisans de ce retour en force : les boulangers qui, usant de la palette des différentes variétés de farines et de modes de préparation, créent de nouvelles compositions aux saveurs et aux présentations inédites.

Du 7 au 10 février 2010, la boulangerie-pâtisserie fera la preuve de son dynamisme et de sa créativité sur le Salon Smahrt, nouveau rendez-vous du grand Sud-Ouest pour tous les professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration.

Le pain, partenaire d'une alimentation équilibrée

Baguette, flûte, boule, épi, couronne, fougasse, polka, bâtard... Pain blanc, tradition, au levain, complet... Aux céréales, aux figues, aux olives... A partir de la palette de farines (plus ou moins raffinées), d'eau, de levure et de sel, auxquels il peut ajouter une variété d'ingrédients, le boulanger propose une large gamme de pains, aux formes multiples.

En exerçant son savoir-faire et son tour de main, il va jouer sur la panification, sur le temps de repos de la pâte, le mode de cuisson et se révéler bien plus qu'un artisan : un artiste.

En créant des pains qui s'accommodent aux goûts de ses clients et aux plats qu'ils accompagnent, le boulanger a joué un rôle important dans le retour en grâce du pain. Si celui-ci a retrouvé sa place sur les tables, il est également devenu un aliment tendance, sa variété se prêtant parfaitement aux nouveaux modes de consommation, comme la restauration nomade (sandwichs, vente à emporter, snacking...).

En outre, ses atouts nutritionnels étant reconnus, le pain est devenu un élément incontournable de toute alimentation équilibrée. Source de glucides complexes, il fournit une énergie sur le long terme. Source de protéines végétales (8 à 9 % selon le type de pain), il participe à la formation de la masse musculaire. Son apport en fibres alimentaires (variable selon le type de pain, 3,5 % minimum) aide à la régulation du transit intestinal. Enfin, il présente une faible teneur en lipides (de 1 à 1,8 % selon les types de pain), apporte vitamines B1 et B6, minéraux (magnésium, phosphore, potassium, calcium) et oligo-éléments (fer, cuivre, zinc).

Un marché de plus de 7 milliards d'euros

En France, les près de 44 500 boulangeries-pâtisseries sont les premières entreprises de l'artisanat alimentaire. Elles occupent 213 135 personnes, dont 176 040 sont salariées et réalisent un chiffre d'affaires de 7,5 milliards d'euros (source : CGAD).

Accueillant plus de 10 millions de personnes chaque jour, les boulangeries-pâtisseries sont également un des commerces de détail de proximité les plus fréquentés.

Il se fabrique en France chaque année 3 millions de tonnes de pain (tous secteurs de la boulangerie confondus) dont environ 65 % en boulangerie artisanale (sources : Association Nationale de la Meunerie Française - INRA - Douanes).

En 2007, la consommation quotidienne de pain des Français se situait à 138 grammes en moyenne, par personne (source : Guide Arcane mars 2008).

Pleins feux sur la Boulangerie au Smahrt 2010

Salon délibérément dimensionné à taille humaine, le Smahrt a choisi de jouer la carte de la convivialité, des rencontres et des échanges entre professionnels des métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration du grand Sud-Ouest.

Du 7 au 10 février 2010, sur plus de 8 000 m², à travers ses 150 exposants, il proposera une offre complète aux chefs, traiteurs, professionnels des métiers de bouche, mais aussi grossistes, acheteurs, professionnels des collectivités et décideurs de toutes les formes de restauration et d'hôtellerie.

Produits, matériels, tendances, le Smahrt fera la part belle à la boulangerie-pâtisserie et se fera l'écho du dynamisme du secteur à travers plusieurs événements :

Le Trophée « Le blé en Herbe »

Dans le cadre du Smahrt, se tiendra la première édition du **Trophée « Le blé en herbe »**. Réservé aux boulangers de moins de 23 ans, ce concours de niveau CFA opposera 8 duos de jeunes boulangers autour d'une série d'épreuves :

- pain de tradition française,
- pain de campagne,
- pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat),
- pâte levée (brioche),
- pain nutrition santé,
- buffet salé pour 20 personnes, avec création d'un support artistique sur le thème du mariage.

Sur deux jours, le dimanche 7 et le lundi 8 février 2010, deux fois quatre équipes de deux boulangers disposeront de huit heures, de 5h à 13h, pour réaliser l'ensemble des épreuves.

Leurs réalisations seront départagées par un jury de professionnels, placé sous la présidence de René Salut, Président des boulangers de Haute-Garonne. Ce jury sera composé de :

- Henri Poch, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie,
- M. Fabaron, Maître artisan boulanger,
- M. Rinaudot, ouvrier titulaire d'un brevet de maîtrise,
- Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Pâtissier,
- M. Yvinec, consommateur, directeur Services de la Chambre des Métiers de Haute-Garonne.

Le Trophée sera remis le lundi 8 février à 18h.

Un Prix spécial Nutrition-santé sera également décerné à cette occasion.

Conférence sur le pain nutrition-santé

Le lundi 9 février, de 14h30 à 15h30, une **conférence Nutrition et santé dans les métiers de la boulangerie**, animée par Amadio Pimenta, Meilleur Ouvrier de France, s'intéressera aux bénéfices nutritionnels du pain. Parmi les intervenants à cette conférence, on peut noter la présence du Dr Claude Remezy, de l'INRA Montferrend et du Dr Massol, nutrithérapeute.

La conférence sera illustrée par Pierre Nury, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie, qui réalisera en direct plusieurs sortes de pains.

Une classe de CFA déplacée sur le salon

Tout le mardi 10 février, journée réservée aux visites des écoles, la classe de M. Livigni, du CFA de Muret suivra ses cours sur le salon. Tous ces jeunes au travail sur le Smahrt seront à la disposition des élèves visiteurs pour répondre à toutes leurs questions concernant le métier de boulanger.

Des prestigieux noms de la boulangerie présents sur le salon

Enfin, le Smahrt devrait également accueillir Alexandre Lopez, Champion du Monde de Boulangerie, Jean-Luc Beauhaire, Amadio Pimenta, Pierre Nury et Joël Defoves, tous les quatre Meilleurs Ouvriers de France Boulangerie.



www.smahrt.com

Contact Presse AB3C - Anne Daudin - Alexandre Lopez
Tél : +33 (0)1 53 30 74 00
anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com

Contact Toulouse Expo - Agnès Bardier
Tél : +33 (0)5 62 25 45 12
a.bardier@toulouseexpo.com