



A LA UNE

BOULANGER, QUE DEVIENDRA LE MÉTIER EN 2035...

Rédigé par E. Abraham et H. Chiron

Une réflexion collaborative sur l'évolution du métier de boulanger à l'horizon 2035 a été menée sous la houlette des Compagnons du devoir. De quoi orienter la formation des futurs professionnels.

Les Compagnons du Devoir ont mis en place, dès 1998, un observatoire : le « Devenir des Métiers ». Celui-ci est destiné à porter un regard neuf et éclairé sur les professions, afin d'anticiper leur avenir pour garantir : la pertinence de la formation proposée; leur pérennité; l'acquisition des compétences. En ce qui concerne la boulangerie-pâtisserie, un institut des métiers du goût a vu le jour en 2007. Un travail collaboratif d'envergure a étudié la prospective de la profession de boulangers en 2035.

[Lire la suite](#)



DANS L'ACTU

Le Pain et les Français, cinq ans après

Quelque 87% des personnes interrogées déclarent avoir toujours du pain chez eux ! C'est ce que souligne l'enquête d'opinion "Les Français et le pain, cinq ans après", commandée par la FEB et plusieurs fédérations de la filière. Des évolutions sont à noter.

[Lire la synthèse complète](#)

Véronique du Passage rejoint le conseil de l'AIPF

Véronique du Passage a exercé 35 ans au sein de l'ADEPTA. L'association assure la promotion des équipements agroalimentaires français à l'international.

[Lire la suite](#)

VIENT DE PARAÎTRE

La Boulangerie de A à Z



"La boulangerie de A à Z" de Cédric Schaeffer, enseignant en boulangerie, se compose de 3 livres, dont 1 BD, sur la tech-

nologie boulangère. Ils sont complétés d'un accès à une plateforme numérique proposant, en autres, des vidéos. - Editions Délicéo -

[En savoir plus](#)

CARNET

Mouette Barboff s'en est allée

Mouette Barboff nous a quittés soudainement. Elle était bien connue de nos adhérents pour ses deux livres sur les pains régionaux ("*Pains d'hier et d'aujourd'hui*" et "*Pains de boulangers*"). L'AIPF lui avait aussi décerné son trophée en 2017 au titre de sa carrière dédiée aux pains authentiques.

[Lire la suite](#)

LA RECETTE

Le croissant de Damien Dedun



Damien Dedun, boulanger reconnu pour ses viennoiseries d'excellence, nous offre la recette de son croissant signature.

[Voir la recette](#)

A VOS AGENDAS !

07/10/2021

Journée technique de l'AIPF
sur le thème de la RSE

A Rennes, au siège de la société



9h-10h : **gagner des marchés et en compétitivité en structurant une démarche RSE** dans son entreprise
Thimothée Elkihel - R3 Impact France

► [Voir la vidéo](#)

10h-11h : **Démonstrations au Baking Lab Merand**

11h-11h30 : **La RSE dans une grande entreprise** - Jean-Charles Hamelin -
Responsable RSE Eurogerm

► [Voir la vidéo](#)

11h30-12h : **La RSE dans une boulangerie artisanale** - Nicolas Cadoret - Artisan
boulangier Ty Fournil

12h30-14h : Buffet / **Démonstrations au Baking Lab Merand**

14h-15h30 : **AG AIPF**

[Plus de détails](#)

23-24/11/2021

**71es Journée technique des Industries
céréalières - JTIC** à Tours

NOTRE RECETTE VOUS INSPIRE?

Envoyez-nous des photos de vos réalisations!

