



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

Le 10 novembre 2017

Dossier de presse

LES ARTISANS DE L'ALIMENTATION AU SALON DE LA GASTRONOMIE

►► ESPACE ARTISANAT

de la Chambre de métiers et de l'artisanat
& des organisations professionnelles de l'alimentation



Sommaire

| | |
|-----------------------------|-----|
| Communiqué de presse | p 2 |
| Animations & démonstrations | |
| • Espace boulangerie | p 3 |
| • Espace boucherie | p 3 |
| • Espace pâtisserie | p 4 |
| • Espace fromagerie | p 5 |
| Les acteurs | p 6 |
| Les partenaires | p 7 |

Contact Presse

Le 10 novembre 2017

Communiqué de presse

ESPACE ARTISANAT

présenté par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
& les organisations professionnelles de l'alimentation

4 jours pour déguster, goûter, savourer
et rencontrer les artisans des métiers de l'alimentation, « défenseurs » du goût !

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, son Centre de formation d'apprentis et les Organisations professionnelles des métiers de l'alimentation seront présents au Salon de la Gastronomie et des Vins, sur un espace réservé à la promotion des savoir-faire et à la présentation des spécialités artisanales.

Des métiers à valoriser

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, les organisations professionnelles des métiers de l'alimentation animeront un « **ESPACE ARTISANAT** » de plus de 400 m².

Cet espace constitue une belle occasion de valoriser les métiers de bouche et de présenter, à la fois au public et en particulier aux jeunes, l'étendue et la diversité des activités professionnelles.

Chaque artisan possède une spécialité gourmande qui mérite d'être connue et défendue. Elaborées à partir de produits locaux, ces spécialités deviennent les ambassadeurs d'un département ou d'une région. Gardiens des traditions, les artisans de l'alimentaire savent également s'adapter au nouveau mode de consommation, en proposant des produits aux valeurs nutritives plus équilibrées... où en proposant des produits plus anciens mais revisités grâce aux talents de nos chefs qui font preuve de créativité et d'imagination.

Les artisans du département des métiers de l'alimentation exposeront leurs produits et présenteront leur savoir-faire grâce à un concept basé sur la relation directe « artisan/consommateur » avec dégustation gratuite et vente à emporter, synonyme de convivialité et d'authenticité.

Nouveauté, cette année, un espace réservé à la promotion des crémiers-fromagers qui, suite au décret du 3 juin 2015, peuvent se prévaloir du statut d'artisan. Ils peuvent ainsi mieux valoriser leur travail de transformation.

N'hésitez pas à venir les rencontrer sur l'ESPACE ARTISANAT pour découvrir et déguster les spécialités artisanales aux véritables saveurs gustatives...

**Les artisans de l'alimentation sont présents sur le salon
pour défendre le savoir-faire artisanal !**

■ ANIMATIONS & DÉMONSTRATIONS DE L'ESPACE ARTISANAT

Les artisans boulangers, pâtisseries et bouchers ont réservé au public une multitude d'animations pour promouvoir leurs savoir-faire et la qualité de leurs produits.

Espace Boulangerie

- ▶ **Fabrication et dégustation de pains spéciaux par les artisans boulangers**
Dégustation et vente de baguettes de tradition et de consommation, de pains spéciaux, de brioches, de fougasses, de cakes salés...
- ▶ **Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant**
Concours organisés par l'organisation professionnelle pour les artisans et les apprentis boulangers,
→ **Le vendredi 24 novembre, de 13h30 à 17h**, l'espace "Toques & talents/CMA".
- ▶ **Promotion des artisans labellisés « Viennoiseries 100 % maison »**
Vous avez envie de déguster des viennoiseries 100% faites maison par nos artisans ?
Venez les découvrir sur le stand.

Pour retrouver la liste des boulangeries-pâtisseries adhérentes du Loiret,
un flyer sera distribué sur le salon.
- ▶ **Animation sur l'espace "Concours et démonstrations CMA"**
→ Atelier de boulangerie "pâtes en décors", **le vendredi 24 novembre**.



Espace Boucherie

- ▶ **Préparation et découpe de viandes**
Les artisans bouchers feront découvrir les différents morceaux de viandes et leurs préparations.
- ▶ **Jeux et animations** sur les viandes, ses races, ses appellations...
- ▶ **Espace restauration** ouvert aux visiteurs pour les déjeuners et dîners du vendredi soir au lundi midi.
- ▶ **Démonstration sur l'espace "Concours et démonstrations CMA"**
→ Dégustation de viandes à l'aveugle : **le vendredi 24 novembre à 18h30 à 19h30**
→ Dégustation de viandes à l'aveugle : **le lundi 27 novembre, de 11h à 13h**
le lundi 27 novembre, de 15h30 à 16h00

Espace Pâtisserie

► Espace présentation des spécialités des artisans pâtissiers, glaciers-chocolatiers

Les artisans pâtissiers revisitent leur espace en proposant des découvertes gustatives aux visiteurs. Chaque artisan présentera sa spécialité phare que chaque client pourra ensuite retrouver en boutique.

L'objectif étant de faire partager leur passion, d'échanger sur leur métier et sur la fabrication de leurs produits avec des matières premières de qualité.

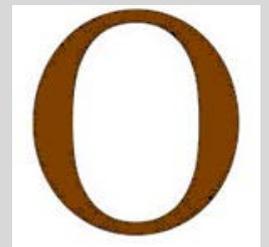
A l'approche des fêtes de Noël, chacun pourra apprécier leur savoir-faire.

- ▶ Pâtisserie Michel AUGER, à La-Ferté-St-Aubin
- ▶ Pâtisserie Bruno CORDIER, à Orléans
- ▶ Fabrication de glaces « B. GLACIER », Marie-Noëlle LECOINTE, à Orléans

NOUVEAUTÉ

► Animation « spécial chocolat » par les apprentis du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Les apprentis de Mention complémentaire pâtisserie spécialisée réaliseront **différents chocolats** (pralinés, truffes, gianduja...) et la **création de sucettes en chocolat noisette reprenant le « O » des lettres géantes** installées place du Martroi et place de la Loire à Orléans.



► Concours des apprentis pâtissiers du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Les apprentis de 2^{ème} année de Brevet technique des métiers (BTM) réaliseront, devant le public, des pièces artistiques d'envergure sur le thème « **Les métiers de l'artisanat** ».

→ **Le samedi 25 novembre, de 13h à 16h30**, sur l'espace "Concours et démonstrations CMA".

→ **Le dimanche 26 novembre, de 13h à 16h30**, sur l'espace "Concours et démonstrations CMA".

REMISE DES PRIX - le dimanche 26 novembre

17h - Remise des prix de la meilleure baguette et du meilleur croissant du Loiret

18h - Remise des prix du concours des apprentis pâtissiers du CFA de la CMA du Loiret

Espace Fromagerie

► Espace de promotion des fromages

De plus en plus de jeunes et de personnes en reconversion se tournent vers le métier de crémier-fromager.

Le métier, les gestes, son savoir-faire, sa sauvegarde du patrimoine fromager français, ses spécialités, sa qualité et son authenticité attirent et rassurent. Pivots entre producteurs et consommateurs, les crémiers-fromagers sont les représentants d'une tradition fromagère et garants d'un art culinaire unique au monde.

L'intelligence de la main des Crémiers-Fromagers est enfin reconnue avec la création du statut d'Artisan Crémier-Fromager, suite au décret de juin 2015.

Cette décision marque une évolution non seulement pour les milliers de professionnels impliqués au quotidien dans une démarche d'exigence mais également pour la gastronomie et le patrimoine culturel français...

C'est pourquoi, cette année, la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret a souhaité mettre en avant cette profession, en partenariat avec la Fédération des fromagers.

Ainsi, les visiteurs pourront découvrir le travail de ces crémiers-fromagers qui effectuent des actes de transformation du produit : affinage, soins spécifiques apportés aux fromages, créations ou fabrications maison...

Ce savoir-faire permet aux consommateurs de découvrir des fromages travaillés, aux saveurs différentes qui révèlent ainsi tous leurs caractères et forces du produit.



Fédération des fromagers de France
www.fromagersdefrance.com



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

Le 10 novembre 2017

■ LES ACTEURS DE L'ESPACE ARTISANAT

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret

28 rue du Faubourg Bourgogne – CS 22249

45012 ORLEANS CEDEX 1

Tél : 02 38 68 08 68 Fax 02 38 54 66 76

www.cma45.fr

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

5 rue Charles Péguy

45000 ORLEANS

Tél. : 02 38 62 75 29 Fax 02 38 77 27 04

cfa@cfacm45.fr

Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret

Président : M. Thierry VILLARD

Résidence Val de Loire - 7 rue Lemoyne de Bienville - Bâtiment.C

45100 Orléans

Tél : 02 38 56 38 49 Fax 02 38 51 88 95

boulangerie.loiret@wanadoo.fr

Union départementale des pâtisseries du Loiret

Président : M. Michel AUGER

24 Rue du Général Leclerc

45240 La Ferté Saint-Aubin

Tél : 02 38 76 52 61

Union Professionnelle des Artisans Bouchers du Loiret

Président : M. Grégory LEBAGOUSSE

41 rue de Curembourg

45400 Fleury les Aubrais

Tél : 02 38 83 52 52 Fax 02 38 54 95 18

upabl@wanadoo.fr

■ LES PARTENAIRES DE L'ESPACE ARTISANAT

Cet espace artisanat est soutenu financièrement par

- la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret,
- les Organisations professionnelles,
- le Conseil régional du Centre-Val de Loire,
- L'Union Européenne, avec le Fonds européen de développement régional (FEDER)
- la Banque Populaire Val de France.



Cette action est co-financée
par L'Union Européenne.
L'Europe s'engage en
région Centre-Val de Loire
avec le FEDER



> Information

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret
☎ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr