

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	p 3
• Espace boulangerie	p 4
• Espace boucherie	p 4
• Espace pâtisserie	p 5
• Espace fromagerie	p 6
• Ateliers/démonstrations	p 6
• Ateliers « dégustations à l'aveugle »	p 7
Les acteurs & partenaires	p 8

Le 15 novembre 2018

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 (boulangers, pâtisseries, bouchers, fromagers) 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, encore plus de démonstrations et d'ateliers culinaires proposés sur l'espace « Toques & talents » par la Chambre de métiers et de l'artisanat, son Centre de formation d'apprentis et les artisans de l'alimentation.

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 !

■ L'ESPACE ARTISANAT : animations & démonstrations de savoir-faire



Des métiers savoureux en constante évolution

L'artisanat de l'alimentation regroupe des métiers liés à la fabrication de produits quotidiens et traditionnels mais aussi des produits spécifiques et innovants.

Ces professions traditionnelles se modernisent pour répondre aux évolutions des modes de vie des consommateurs. Les artisans de l'alimentation font de la qualité leur priorité, anticipant ainsi les attentes des consommateurs. Le plus souvent près du terroir, sélectionnant eux-mêmes l'ensemble des denrées qu'ils vont transformer et préparer, ils connaissent l'origine des produits qu'ils proposent.

Les Français entretiennent une relation affective avec les artisans de l'alimentation qu'ils jugent détenteurs d'un véritable savoir-faire et qui sont à la fois proches de chez eux. D'ailleurs, les consommateurs n'hésitent pas recommander « leur artisan » à leurs proches !

Emploi salarié, reprise ou création d'entreprise artisanale : les possibilités sont nombreuses dans un secteur où la plupart des métiers proposent des embauches immédiates. On accède à ces métiers par une formation en alternance, dans un CFA et en entreprise artisanales.

Confiance, proximité, savoir-faire, accueil, service, ... autant de qualités qui caractérisent les artisans des métiers de l'alimentation.

C'est pourquoi, les artisans boulangers, pâtisseries, bouchers et fromagers, présents sur l'espace artisanat de la CMA Loiret, 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 par les artisans boulangers

Reconstitution d'un fournil de boulangerie grandeur nature pour la fabrication des pains et viennoiseries.

Les artisans boulangers proposent dégustations et ventes de baguettes de tradition et de consommation, de pains spéciaux, de brioches, de fougasses, de cakes salés... à emporter ou à déguster sur place sur l'espace snacking.

► Promotion des artisans labellisés « Viennoiseries 100 % maison »

Envie de déguster des viennoiseries 100% faites maison par les artisans, venez les découvrir sur le stand.

Liste des boulangeries-pâtisseries du Loiret labellisées disponibles sur cma45.fr

► Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant

concours organisés par l'organisation professionnelle pour les artisans et les apprentis boulangers

→ **Le vendredi 23 novembre, de 13h30 à 18h**
sur l'espace "Toques & talents/CMA".

► Atelier Pâte à pain pour les enfants

animé par les artisans boulangers

→ **le samedi 23 novembre, de 11h à 12h**
→ **le dimanche 24 novembre, de 11h à 12h**
sur l'espace "Toques & talents / CMA"

Espace Boucherie

► Préparation et découpe de viandes par les artisans bouchers

Les artisans bouchers feront découvrir les différents morceaux de viandes et races bovines et leurs préparations devant le public pour permettre de d'expliquer les différentes filières et appellations de viandes françaises.

► Espace restauration

(déjeuners et dîners du vendredi soir au lundi midi).

Pour les amateurs et/ou connaisseurs de viandes de qualité, les artisans bouchers accueilleront le public sur l'espace Restauration de la boucherie.

► Démonstration de « cuisson de viandes barbecue » et dégustation

animé par les artisans bouchers

→ **le lundi 26 novembre, de 11h à 13h**
sur l'espace "Toques & talents/CMA"

Espace Pâtisserie

► Présentation d'assortiment de pâtisseries par les artisans pâtissiers glaciers-chocolatiers

Les artisans pâtissiers proposent des découvertes gustatives de pâtisseries (**Pithiviers fondant, madeleine, canelés, rocher coco, ...**) que les visiteurs pourront 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.

NOUVEAUTÉ

► Animation/démonstration par les apprentis du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Des apprentis en Mention complémentaire pâtisserie et BTM **pâtissiers** réaliseront des démonstrations en sucré tiré et confiserie, sous la conduite de Frédéric Ballanger, professeur de pâtisserie **avec en point d'orgue la création d'une pièce artistique d'envergure de plus de 1 m 50.**



► 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 en croquembouche sur le thème « **de la Nouvelle Orléans** ».

- **Le samedi 24 novembre, de 14h à 17h00,**
 - **Le dimanche 25 novembre, de 13h à 16h00,**
- sur l'espace "Toques & talents/CMA".

REMISE DES PRIX - le dimanche 25 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

► Promotion des fromages

Les fromagers feront découvrir des fromages et spécialités fromagères aux saveurs différentes qui révèlent ainsi tous leurs caractères et forces du terroir, gage de leur origine.



Ateliers/démonstrations

► Démonstrations culinaires

Les apprentis cuisiniers du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret participeront aux démonstrations lors des ateliers culinaires sur l'Espace "Toques & talents / CMA".

► Ateliers « spécial bagels/brunch »

animé Elise Pescher, professeur de cuisine et les apprentis cuisiniers du CFA de la CMA Loiret

→ **Samedi 24 et dimanche 25 novembre**

de 11h à 12h, sur l'espace "Toques & talents/CMA"

► Atelier culinaire « des bords de Loire... à la Nouvelle-Orléans »

« Crème de haricots rouges et chips de viandes,
Hamburger de silure fumé & fromage d'Olivet »

animé Elise Pescher, professeur de cuisine et les apprentis cuisiniers du CFA de la CMA Loiret

→ **Samedi 24 novembre**

de 14h à 17h, sur l'espace "Toques & talents/CMA"

► Show culinaire de Bernard Vaussion, ancien Chef des cuisines du Palais de l'Elysée

accompagné de Florent Doittée, professeur de cuisine et les apprentis cuisiniers du CFA de la CMA Loiret

→ **Dimanche 25 novembre**

de 14h à 17h, sur l'espace "Toques & talents/CMA"

► Atelier « sculpture sur légumes »

animé Fabien Migeon, professeur de boucherie et les apprentis bouchers du CFA de la CMA Loiret

→ **Lundi 26 novembre**

de 14h à 16h, sur l'espace "Toques & talents/CMA"

Ateliers « Dégustations à l'aveugle »

► (RE)Découvrir les saveurs

La Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret et les artisans boulangers, bouchers et pâtisseries, en partenariat avec l'application **MuOoh**, proposent aux visiteurs de (re)découvrir les saveurs gustatives des produits artisanaux lors d'une séance de dégustation à l'aveugle.

► 3 Ateliers « Dégustation à l'aveugle » - Espace CMA Loiret

Dégustation des produits réalisés par les artisans boulangers, bouchers et pâtisseries de l'espace artisanat de la CMA Loiret

- Entrée apéritive
- Assortiment de pièces de viandes
- Assortiment de pâtisseries, accompagnés d'un verre de vin/eau

→ **Vendredi 23 novembre
et Samedi 24 novembre
de 18h30 h à 19h30,**
sur l'espace "CMA Loiret"

- Assortiment de viennoiseries,
- Assortiment de pâtisseries
accompagnés de café/thé

→ **Dimanche 25 novembre
de 15h30 h à 16h30,**
sur l'espace "CMA Loiret"

>> **10 €/personne**
Inscription directement sur le salon,



MuOoh, c'est une application mobile qui permet aux professionnels de l'alimentation de faire connaître leurs offres promotionnelles via une solution digitale afin de renforcer le lien avec les consommateurs.

■ 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 - 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 - 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 - 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
Tél : 02 38 83 52 52 - upabl@wanadoo.fr

Fédération régionale des fromagers

www.fromagersdefrance.com

■ LES PARTENAIRES DE L'ESPACE ARTISANAT

Cet espace artisanat est soutenu financièrement par



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

