



COMMUNIQUE de PRESSE
Lundi 9 mai 2011

« Regards croisés sur la Boulangerie franco-allemande »

A l'occasion de la 16ème édition de la Fête du Pain, **Jean-Pierre CROUZET**, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française s'associe à **Peter BECKER**, Président de l'Association Centrale des Artisans Boulangers Allemands et Président de l'Union Internationale de la Boulangerie (UIB) pour cette rencontre entre boulangeries française et allemande.

Lors de cet événement, les présidents Jean-Pierre CROUZET et Peter BECKER, accompagnés du Docteur **Frédéric SALDMANN**, Praticien attaché des Hôpitaux de Paris, Cardiologue et Nutritionniste, développeront les thématiques suivantes :

- boulangerie et économie (nombre de boulangeries-pâtisseries, chiffre d'affaires, nombre de salariés,...)
- boulangerie et formation (nombre d'apprentis, cursus et diplômes,...)
- boulangerie et nutrition (consommation de pain, valeurs nutritionnelles,...).

Au cours de ces présentations, de nombreuses données chiffrées illustreront les similitudes et les différences entre ces deux pays.

Pour exemple :

- **dans le domaine économique**, le chiffre d'affaires français de la boulangerie-pâtisserie en 2009 est de 11 milliards d'euros alors que celui de l'Allemagne s'élève à plus de 15 milliards d'euros. En 2010, le nombre de boulangeries en France est de 31 382 pour 14 594 en Allemagne. A noter qu'en Allemagne, les boulangeries emploient en moyenne 20 salariés contre 4 en France.
- **dans le domaine de la formation**, les deux pays se caractérisent par un objectif commun de professionnalisation de l'apprentissage en entreprise.
- **dans le domaine de la nutrition**, les pains proposés par les deux pays ont leurs propres caractéristiques ce qui explique des différences nutritionnelles. La consommation de pain est supérieure en Allemagne (150 g pour 116 g/jour pour les adultes de 19 à 79 ans - 2006). Le pain en France et en Allemagne possède une bonne image nutritionnelle.

Mais n'oublions pas avant tout, que ce qui réunit les professionnels de la Boulangerie des deux pays, c'est l'amour de leur métier.

La Fête du Pain qui commence aujourd'hui partout en France est l'occasion de rappeler tous ces éléments qui font du pain et des boulangers des références immuables et ce, à travers le monde.

Du 9 au 16 mai, c'est la Fête du Pain !

Pour toute demande d'information contacter :

Shirley MARIE - Agence Equitable

Tél : 01 53 59 70 76 - s.marie@equitable.fr

le pain
www.le-pain.fr



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

**"bou
lan
ger"**
C'est un métier.
www.boulangerie.org