

SIRHA

JANVIER 2017

RÉGION BOULANGERIE

9 PRÉSIDENTS

INVESTIS DANS LA BOULANGERIE
D'AUJOURD'HUI

12 DÉPARTEMENTS

LES FÉDÉRATIONS DÉPARTEMENTALES

9 PAINS A DÉCOUVRIR

DE L'ALLIER AUX PAYS DE SAVOIE,
DÉCOUVREZ LES PAINS DE LA RÉGION

DANS CE NUMÉRO

9 Présidents.....	2 - 3
Laurent SERRE, Président	
vous accueille.....	4 - 5
Les structures administratives...	6 - 7
9 Pains à découvrir.....	8 - 10
Les Centres de Formation.....	11
Notre mission.....	12

9 Présidents

Laurent SERRE, Président de la Fédération régionale de la Boulangerie-Pâtisserie Auvergne Rhône-Alpes,
Président de la Fédération départementale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Drôme



Xavier BORDET, Président de la Fédération des Artisans boulangers du Puy-de-Dôme

Bruno CABUT, Président de la Maison de la Boulangerie Loire-Rhône



Jean-Luc CHAPUIS, Président du Syndicat départemental des Maîtres Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Haute Loire

Stéphane GRATTIER, Président de la Fédération des Syndicats de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Isère



Christian MARTIN, Président du Groupement
Professionnel de la Boulangerie et Pâtisserie de
l'Ardèche



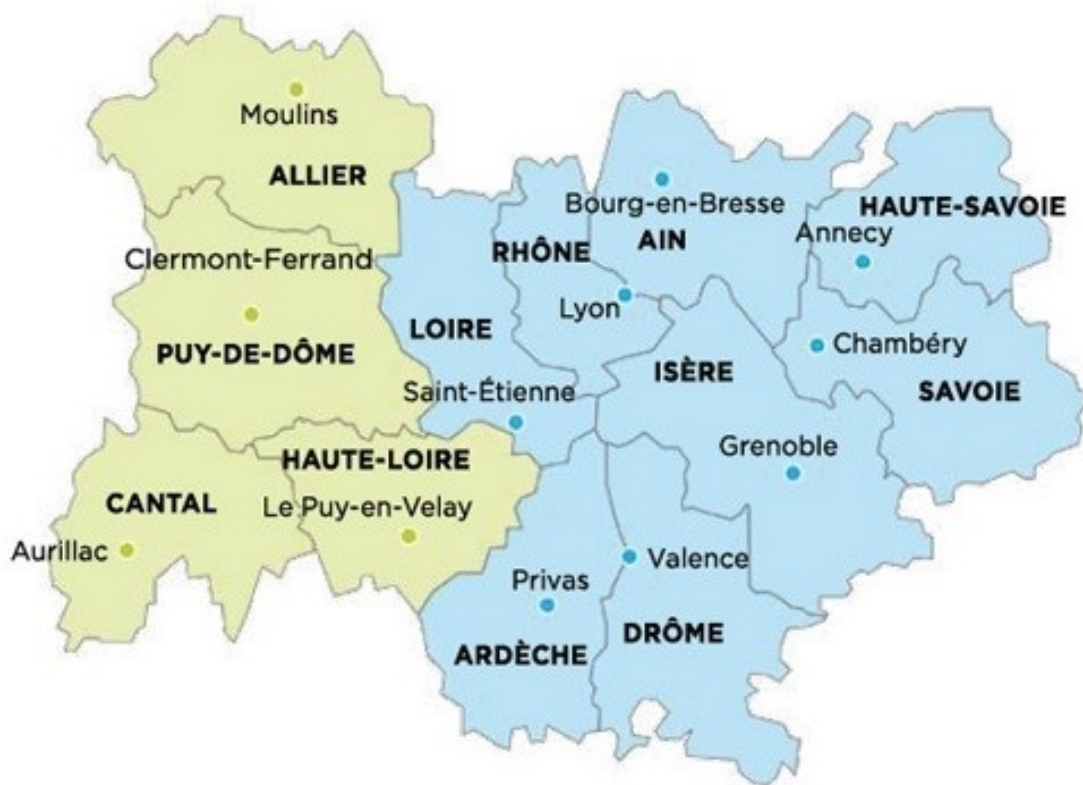
Christian VABRET, Président de la Fédération des
Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du Cantal

Alain MOSSIERE, Président de la Fédération des
Artisans Boulangers des Pays de Savoie



Patrick RIQUELME, Président du Groupement des
Artisans Boulangers de l'Ain

Tribune



AU CŒUR DE
L'ACTUALITÉ

Le Président de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Auvergne Rhône-Alpes, Laurent SERRE, vous accueille.

C'est avec grand plaisir que j'ai accepté le poste de Président de la nouvelle Région boulangère Auvergne Rhône-Alpes le 17 Mars 2016 lors de notre Assemblée Générale Constitutive à LYON.

.../...

Il est utile de rappeler que « l'union fait la force ».

Nos 12 départements sont dotés de structures administratives qui permettent aux boulangers d'être en lien avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française pour toute question d'ordre social, fiscal, juridique, etc...

Lors de la constitution de notre région boulangère, la ligne directrice annoncée fut la cohésion et l'envie d'avancer ensemble.

Notre réussite sera en grande partie liée à l'engagement quotidien de tous nos collaborateurs au service de nos boulangers autour d'actions fortes et de missions fédératrices.

Je souhaite qu'à travers ce SIRHA, chacun de vous puisse trouver, auprès de notre équipe régionale, une écoute attentive.

Vous souhaitant un bon salon, je vous prie de recevoir, mes sentiments dévoués

Le Président,
Laurent SERRE

Les structures administratives

01 L'Ain : Groupement des artisans boulangers de l'Ain

24 Avenue de Trévoux
01000 ST DENIS LES BOURG
Tél. : 04 74 21 45 07

Mail : [groupe**ment**.boulangers.01@orange.fr](mailto:groupement.boulangers.01@orange.fr)

Pdt : Patrick RIQUELME
Secrétaire : Bernadette LAGARDE

07 L'Ardèche : Groupement Professionnel de la Boulangerie et Pâtisserie de l'Ardèche

70 Allée des Ondines –
07500 GUILHERAND-GRANGES
Tél. : 04 75 07 54 53

Mail : gpt.boulangerie07@gmail.com

Pdt : Christian MARTIN
Secrétaire : Cécile TRACOL

15 Le Cantal : Fédération des boulangers et boulangers-Pâtisseries du Cantal

ZAC de Baradel II - 3 rue Lavoisier - 15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 63 48 02

Mail : n.breuil@efbpa.fr

Pdt : Christian VABRET
Secrétaire : Nathalie BREUIL

26 La Drôme: Fédération Départementale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie de la Drôme

5 Rue Faventines - 26000 VALENCE
Tél. : 04 75 43 13 64

Mail : fed.boulangerie26@wandoo.fr

Pdt : Laurent SERRE
Secrétaire : Lynda CHAPUS

38 Isère : Fédération des syndicats de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie de l'Isère

5 Rue Faventines - 26000 VALENCE -
Tél. : 04 75 43 13 64

Mail : fed.boulangerie26@wandoo.fr

Pdt : Stéphane GRATTIER
Secrétaire : Lynda CHAPUS

43 Haute-Loire : Syndicat Départemental des Maîtres Artisans

Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Haute-Loire

Chambre des Métiers - 17 boulevard Président Bertrand

43000 LE-PUY-EN-VELAY-

Tél. : 04.71.02.36.97

Mail : federation.boulangerie43@gmail.com ; labrivoise2@orange.fr

Pdt : Jean Luc CHAPUIS

Secrétaire : Jean Luc CHAPUIS

42 et 69 La Loire et le Rhône : Maison de la boulangerie Loire Rhône

Les Jardins d'Entreprise - 213 rue de Gerland – Bat E - 69007 LYON

Tél. : 04 78 72 29 70

Mail : artboulanger69@wanadoo.fr; mdl4269cecile@orange.fr

Pdt : Bruno CABUT

Secrétaire : Cécille POLLA

**63 et 03 Le Puy-de-Dôme et l'Allier : Fédération des artisans boulangers
du Puy-de-Dôme**

23 rue Fernand Forest - 63540 ROMAGNAC

Tél. : 04 73 91 41 78

Mail : fede.boulangier@wanadoo.fr

Pdt : Xavier BORDET

Secrétaire : Elisabeth LAS, Estelle MAZUEL.

**73 et 74 Les Pays de Savoie : Fédération des Artisans boulangers
des Pays de Savoie**

28 Avenue de France

Chambre de Métiers - 74000 ANNECY

Tél. : 04 50 23 92 68

Mail : artisansboulangers74@orange.fr

Pdt : Alain MOSSIERE

Secrétaire : Jacqueline CHENU

LES PAINS DE NOS DEPARTEMENTS

La Baguette Ardéchoise

La Baguette Ardéchoise : savoureux mariage du blé, du seigle et de la châtaigne.

Une baguette **100 % ardéchoise** : des matières premières à sa fabrication. Cette baguette revendique son terroir d'origine.



07 Ardèche :

69 Rhône

La Couronne Lyonnaise

La Couronne Lyonnaise est un pain blanc, rond au levain. Cette couronne est façonnée en boule que le boulanger perce avec la paume de la main. Elle est ensuite ouverte progressivement, à la manière d'une sculpture, en faisant tourner le pâton. A la cuisson, la couronne éclate mais conserve un dessus lisse et fariné.



La baguette des Gônes

Tout est déjà dedans ! Pain, Vin, Saucisson

Le Beaujolais, le saucisson Lyonnais sont 2 produits phare de la gastronomie lyonnaise. Ce pain est donc très représentatif de Lyon et du Territoire du Rhône.

Vous apprécierez son croustillant, sa mie savoureuse de couleur rosée et sa bonne conservation. Il vous étonnera tant par sa saveur que par son originalité.

C'est un pain surprenant que vous pourrez déguster seul en apéritif ou accompagné d'une salade, ou tout autre gourmandise de votre choix.

26 Drôme



Le Pain de la Drôme : Pain constitué de farine de blé, de farine de seigle et graines d'Epeautres, de la Drôme, tirant son origine du pain encorné présent sur le département depuis le début du 20^{ème} siècle.

Tradidrôme : Fabriquée à base de Farine bise T65 et de farine intégrale. Une baguette de tradition riche en fibres et en minéraux, 100 % drômoise.

La Drômoise : Baguette de tradition française bio, fabriquée avec de la farine type 80, issue de blé bio cultivé et transformé dans la Drôme.



73 - 74 : Pays de Savoie



Pain aux noix

Pain au levain, aux noix de Grenoble torréfiées, idéal pour accompagner le St Marcellin !!



Le Savouet est un pain 100 % d'origine Pays de Savoie

La saveur légèrement grillée du Savouet et son croustillant résultent du savoir-faire des artisans savoyards qui proposent un pain sain avec des grandes qualités nutritionnelles.

Le Savouet est un pain fait à base de farine T80 qui contribue à l'équilibre alimentaire, en apportant un maximum de fibres et glucides lents. La farine ne contient aucun additif ou améliorant car elle répond aux spécificités de la farine de tradition française.

38 Isère



LES PAINS DE NOS DEPARTEMENTS

63 Haute - Loire :



Lou Seiglou

Chaque boulanger travaille à partir de levain naturel. Le mélange de farine de seigle et de blé est hydraté avec une eau très chaude sans adjonction de levure avec une dose de sel appropriée. Puis, c'est la fermentation de la pâte pendant 2 bonnes heures. Vient ensuite le louchage, c'est-à-dire la mise en banneton ou « paillat ». Après un temps de repos de 10 minutes dans son berceau d'osier, les tourtes sont enfournées à four vif pour une heure et demie de cuisson dégressive.

63 Puy-de-Dôme

Elaborée en partenariat avec la chambre patronale des boulangers de l'Allier, cette farine est fabriquée à partir d'un blé camp Rémy auquel est ajouté 1 % de germe de blé de l'Abbaye de Sept Fond. Sa panification sur levain naturel fournit un pain traditionnel de grande qualité ayant une excellente conservation.

Sous forme de tourte, il présente une mie serrée, assez dense avec des saveurs de miel, cannelle ou pain d'épices qui s'associent délicieusement avec les fromages d'Auvergne, fruits de mer, noix ou fruits secs.

15 Cantal



Seigle auvergnat

03 Allier :



LES CENTRES DE FORMATION

- 01 - AIN** CFA du CECOF - Ambérieu en Bugey
<http://www.cecuf.asso.fr/>
- 03 - ALLIER** Institut de Formation Interprofessionnel de l'Allier - AVERMES
<http://www.ifio3.fr/>
- 07 - ARDECHE** CFA André FARGIER - LANAS -
<http://www.cfa-ardecche-meridionale.fr/>
CFA Ardèche Nord - ANNONAY - <http://www.sepr.edu/>
- 15 - CANTAL** Ecole Française de Boulangerie-Pâtisserie d'Aurillac - AURILLAC
<http://www.efbpa.fr>
Institut de Formation Professionnelle et Permanente - AURILLAC
<http://www.ifpp15.com/>
- 26 - DRÔME** Centre Formation Multi-pro Drôme-Ardèche - LIVRON
<http://www.cfmda.fr/>
- 38 - ISÈRE** Institut des Métiers et des Techniques - GRENOBLE
<http://www.imt-grenoble.fr/>
Espace Formation des Métiers et de l'Artisanat - GRENOBLE
<http://www.cma-isere.fr/univers-efma/>
Lycée professionnel Les Portes de Chartreuse - VOREPPE
<http://www.portesdechartreuse.org/>
- 42 - LOIRE** CFA Les Mouliniers - SAINT-ETIENNE -
<http://www.cfa-mouliniers.com/>
CFA du Roannais - MABLY - <http://www.cfa.fr/>
- 43 - HAUTE-LOIRE** Institut de Formation Professionnelle - BAINS
<http://www.ifp43.fr/>
- 63 - PUY-DE-DOME** Institut des Métiers - CLERMONT FERRAND
<http://www.idm63.com/>
Centre de Formation Jean PAQUET - ROMAGNAT
<http://www.federation-boulangers63.fr/>
CFA d'AMBERT - AMBERT - <http://www.cfambert.org/>
- 69 - RHÔNE** Lycée CFA François RABELAIS - DARDILLY
<http://www.ecoledelhotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu/>
- 73 - 74 - LES PAYS DE SAVOIE** CFA de GROISY - GROISY
<http://www.cfa-groisy.com/>



MISSION DE VOTRE FÉDÉRATION RÉGIONALE

- ◆ Assurer la défense des intérêts généraux, matériels et moraux de la Boulangerie-Pâtisserie dans la Région Auvergne Rhône-Alpes
- ◆ Faciliter les relations et créer des liens de confraternité entre les groupements professionnels départementaux/interdépartementaux de la Boulangerie-Pâtisserie
- ◆ Représenter la Boulangerie-Pâtisserie auprès de toutes les instances régionales
- ◆ Etudier et suivre auprès de toutes les autorités régionales concernées les dossiers de formation professionnelle des boulangers-pâtisseries
- ◆ Mettre en place et animer les commissions paritaires régionales de la Boulangerie-Pâtisserie conformément aux dispositions de l'avenant n°111 de la Convention Collective Nationale du 11 juin 2015
- ◆ Organiser toute action de communication ayant pour but de valoriser l'image de la Boulangerie-Pâtisserie artisanale

Fédération Régionale de la
Boulangerie et Boulangerie-
Pâtisserie Auvergne
Rhône-Alpes
Les Jardins d'Entreprise
213 Rue de Gerland
Bât. E
69007 LYON

Téléphone : 04 75 07 54 53
04 75 43 13 64
Messagerie :
boulangerieaura@gmail.com



www.regionboulangerieaura.jimdo.com