

Zoom
sur....

Des boulangers généreux!

Octobre 2013 :

Le pain est le signe du partage :

- c'est pour un retour aux origines qu'un boulanger d'Aquitaine a décidé de créer le concept de la baguette suspendue. Chaque client peut acheter deux baguettes et choisir que la deuxième soit offerte à une personne dans le besoin ;
- quant à un boulanger de Montpellier, il rêvait d'ouvrir une boulangerie d'insertion et éco responsable : un rêve devenu réalité !

Pour de petits moments de transversalité :

En sciences appliquées : la levure et le pain

En économie : évolution du marché de la baguette, marché des céréales

En droit : Décret du pain

En boulangerie : l'observatoire du pain, les différents types de farine, lexique professionnel, concours mondial du pain

En anglais : la meilleure baguette de New York

En espagnol : le marché du pain en Espagne

En restaurant : les pains du monde

A consulter :

<http://aquitaine.france3.fr/2013/10/30/la-baguette-solidaire-d-un-boulangier-bordelais-348631.html>

<http://www.chefdentreprise.com/Breves/Drole-de-pain-la-boulangerie-montpellieraine-solidaire-53522.htm>

<http://www.touturlalevure.fr/article/la-levure-et-le-pain>

<http://www.planetoscope.com/Autre/957-consommation-de-baguettes-de-pain-en-france.html>

<http://www.meuneriefraançaise.com/content.asp?IDD=33584>

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000727617>

<http://www.observatoiredupain.fr/pro.asp?IDR=111567>

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/17131/133101/file/11%20-%20Enqu%C3%AAtes%20sur%20les%20types%20de%20farine.pdf>

<http://www.mondialdupain.fr/index.php/fr/selection.html>

<http://lepetitboulangier.com/lexiqueprofessionnel/index.htm>

<http://newyork.seriousseats.com/2011/05/the-best-baguette-in-new-york.html>

<http://www.baarty.com/articulos/pinceladas-del-mercado-del-pan-en-espana#sabes-cuanto-pan-se-consume-en-espana>

<http://letourdumondeen80pains.com/categorie-de-pains/>

S.B pour le CRNHR