

2 mai 1999

Recettes : renouveler votre offre
Titres restaurant : comment s'affilier ?
Boulpat service : 2 questions fréquentes



n° 67

Rédaction

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Web : www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

Ont collaboré à ce numéro

Raphaël DEPERIERS, Sylvère HARDY, Gilles REFLOC'H, Catherine STEPHAN

Abonnements

S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur

S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N° CPPAP : 57846

Imprimeur

La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

Pâtisserie

Chococo
Quercynois
Gratiné aux fruits
Isabelle
Bergeron
Tarte créole
Tarte verger au thé
Pizza pomme

Traiteur

Chablisienne
Quiche provençale

Magasin

Les titres restaurant

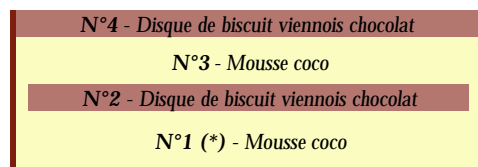
Boulpat service

Fournil et surface minimale
Revêtement des locaux

Chococo

Composition

Biscuit viennois chocolat
Mousse coco
Glaçage chocolat



N°5 - Glaçage (après avoir retourné l'entremets)



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(2 entremets de 18 cm)

Biscuit viennois chocolat (2 plaques 40/60 cm)

Poudre d'amandes	200 g
Œufs	165 g
Jaunes	95 g
Sucre	200 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g
Cacao poudre	40 g

Mousse coco

Lait	500 g
Sucre	150 g
Coco râpé	100 g
Feuilles de gélatine	8
Crème fouettée	1000 g

Glaçage chocolat

Couverture noire	100 g
Pâte à glacer	500 g
Crème fleurette	250 g
Sirop à 30°	200 g
Glucose	50 g

Réalisation

Biscuit viennois chocolat

- Mélanger la poudre d'amandes, les œufs, les jaunes et le sucre.
- Les monter au batteur à la feuille, environ 10 min.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils.
- Ajouter la farine et le cacao poudre tamisés.
- Faire cuire sur plaques à 250°C, environ 7 minutes.
- Détailler 2 disques de 16 cm et 2 disques de 18 cm.

Mousse coco

- Faire bouillir le lait et le sucre.
- Incorporer le coco râpé.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Glaçage chocolat

- Faire fondre la couverture noire et la pâte à glacer.
- Porter à ébullition la crème fleurette, le sirop et le glucose.
- Verser sur le chocolat.

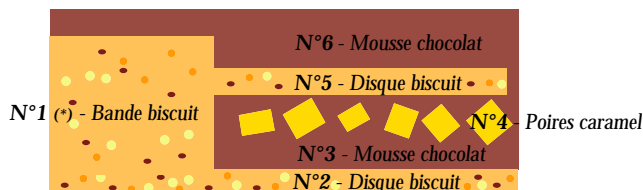
Montage (à l'envers)

- Chemiser les cercles d'une bande de rhodoïd.
- Poser les cercles sur une plaque recouverte de rhodoïd.
- Garnir à mi-hauteur de mousse coco.
- Poser un disque de biscuit viennois chocolat de 16 cm.
- Garnir de mousse coco.
- Fermer avec un disque de biscuit viennois chocolat de 18 cm.
- Passer au froid négatif.
- Retourner l'entremets.
- Décercler.
- Glacer entièrement au chocolat.
- Décorer.

Quercynois

Composition

Biscuit amandes et noix
Mousse chocolat
Poires caramel



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(2 entremets de 18 cm)

Biscuit amandes et noix (2 plaques 40/60 cm)

TPT blanc	420 g
Œufs	240 g
Farine	60 g
Blancs	390 g
Sucre	100 g
Beurre	50 g
Noix	100 g

Mousse chocolat

Sucre	80 g
Jaunes	120 g
Crème	120 g
Couverture amère	260 g
Crème fouettée	540 g

Poires caramel

Poires	200 g
Beurre	20 g
Sucre	40 g

Réalisation

Biscuit amandes et noix

- Mélanger le TPT blanc, les œufs et la farine.
- Les monter au batteur à la feuille.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils.
- Ajouter le beurre fondu froid.
- Étaler sur 2 plaques 40/60 cm.
- Parsemer de noix finement hachées.
- Faire cuire à 220°C, environ 8 minutes.
- Détailler 2 disques de 14 cm, 2 disques de 16 cm et une bande de 3 cm de hauteur.

Mousse chocolat

- Pocher au bain-marie le sucre, les jaunes et la crème.
- Faire refroidir au batteur à vitesse moyenne.
- Faire fondre la couverture amère à 50°C.
- La mélanger progressivement dans la pâte à bombe.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Poires caramel

- Eplucher et couper les poires en dés.
- Les poêler au beurre et sucrer.
- Egoutter.

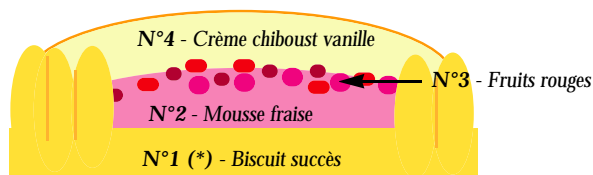
Montage

- Chemiser les cercles d'une bande de rhodoïd.
- Disposer une bande de biscuit amandes et noix autour du cercle.
- Disposer au fond un disque de 16 cm de biscuit amandes et noix.
- Garnir à mi-hauteur de mousse au chocolat.
- Répartir les poires caramel.
- Disposer un disque de 14 cm de biscuit amandes noix.
- Garnir de mousse chocolat et lisser.
- Passer le dessus de l'entremets au pistolet.
- Décorer avec de la nougatine pilée et des poires caramélisées.

Gratiné aux fruits

Composition

Biscuit succès
Mousse fraise
Crème chiboust vanille
Fruits rouges



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(2 entremets : 1 de 16 cm - 1 de 18 cm)

Biscuit succès

Blancs	250 g
Sucre	100 g
Sucre	100 g
Poudre d'amandes	200 g
Farine	75 g
Sucre glace	100 g

Mousse fraise

Pulpe de fraise	125 g
Sucre	60 g
Feuilles de gélatine	2
Crème fouettée	250 g

Crème chiboust vanille

Lait	250 g
Gousses de vanille	2
Sucre	75 g
Poudre à crème	15 g
Jaunes	4
Feuilles de gélatine	4
Sucre	250 g
Eau	110 g
Blancs	4

Fruits rouges

Fraises, framboises, groseilles	100 g
------------------------------------	-------

Réalisation

Biscuit succès

- Monter au batteur les blancs avec 100 g de sucre.
- Les serrer avec les 100 g restants de sucre.
- Mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace tamisés.
- Incorporer délicatement les blancs montés.
- Dresser à la poche 2 cercles, 1 de 16 et 1 de 18 cm :
 - faire des petits dômes sur le pourtour des cercles,
 - garnir l'intérieur en spirale.
- Faire cuire à 180-200°C, environ 20 minutes.
- Décercler après refroidissement.

Mousse fraise

- Faire tiédir 50 g de pulpe de fraise avec le sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Mélanger le reste de la pulpe de fraise.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Crème chiboust vanille

- Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille.
- Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes.
- Verser cet appareil dans le lait.
- Fouetter jusqu'à ébullition.
- Retirer les gousses de vanille.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Réserver dans un cul de poule.
- Faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Les verser sur les blancs montés.
- Mélanger très délicatement la meringue italienne avec la crème pâtissière.

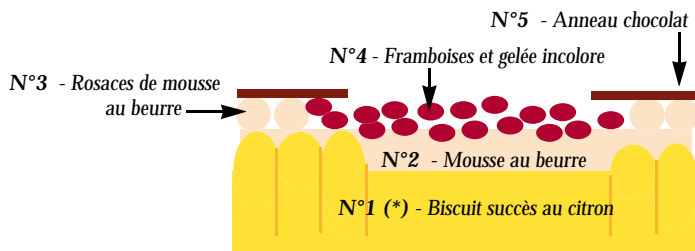
Montage

- Garnir les biscuits succès de mousse fraise, en la montant en dôme.
- Répartir les fruits rouges.
- Recouvrir le dôme de crème chiboust vanille.
- Gratiné au chalumeau.
- Décorer.

Isabelle

Composition

Biscuit succès au citron
Mousse au beurre à l'anglaise
Framboises
Gelée incolore
Disque chocolat



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(2 entremets : 1 de 16 cm - 1 de 18 cm)

Biscuit succès au citron

Blancs	250 g
Sucre	100 g
Sucre	100 g
Poudre d'amandes	200 g
Farine	75 g
Sucre glace	100 g
Zeste de citron	1

Mousse au beurre à l'anglaise

Lait	100 g
Gousse de vanille	1/2
Jaunes	90 g
Sucre	125 g
Beurre pommade	325 g
Meringue italienne	
Sucre	125 g
Eau	45 g
Blancs	2

Réalisation

Biscuit succès au citron

- Monter au batteur les blancs avec 100 g de sucre.
- Les serrer avec les 100 g restants de sucre.
- Mélanger la poudre d'amandes, la farine, le sucre glace tamisés et le zeste de citron.
- Incorporer délicatement les blancs montés.
- Dresser à la poche 2 cercles de 16 et 18 cm :
 - faire des petits dômes sur le pourtour des cercles,
 - garnir l'intérieur en spirale.
- Faire cuire à 180-200°C, environ 20 minutes.
- Décercler après refroidissement.

Mousse au beurre à l'anglaise

- Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille.
- Mélanger les jaunes et le sucre.
- Verser ce mélange dans le lait.
- Pocher la crème anglaise jusqu'à épaississement.
- Chinoiser.
- Monter au batteur.
- Ajouter le beurre pommade dans la crème anglaise refroidie.
- Laisser monter environ 5 minutes.
- Réaliser la meringue italienne : faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Les verser sur les blancs montés.
- Mélanger très délicatement la meringue italienne froide avec la crème anglaise.

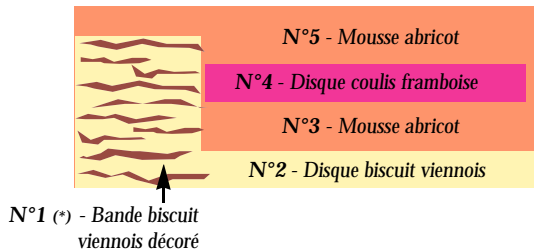
Montage

- Garnir les biscuits succès au citron d'une fine couche de mousse au beurre.
- A l'aide d'une douille cannelée, faire des rosaces de mousse au beurre sur le pourtour.
- Garnir le centre de framboises.
- Les recouvrir de gelée incolore.
- Décorer avec un anneau de chocolat préalablement passé au pistolet.
- Déposer des gouttes de chocolat, au cornet, sur l'anneau.

Bergeron

Composition

Biscuit viennois
Mousse abricot
Coulis gélifié de framboises



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(2 entremets : 1 de 18 cm et 1 de 16 cm)

Appareil à cigarette pour biscuit viennois décoré

Beurre	25 g
Sucre glace	25 g
Blancs	25 g
Farine	15 g
Cacao poudre	10 g

Biscuit viennois (2 plaques 40/60 cm)

Poudre d'amandes	200 g
Oeufs	165 g
Jaunes	95 g
Sucre	200 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

Mousse abricot

Pulpe d'abricot	750 g
Sucre	100 g
Feuilles de gélatine	8
Crème fouettée	400 g

Coulis gélifié de framboises

Pulpe de framboise	250 g
Sucre	50 g
Feuilles de gélatine	4

Réalisation

Appareil à cigarette pour biscuit viennois décoré

- Crémier le beurre et le sucre glace.
- Ajouter les blancs, la farine et le cacao poudre tamisés.
- Etaler l'appareil sur un tapis de cuisson anti-adhérent.
- Peigner à la boissette pour simuler l'effet bois.
- Mettre sur plaque 40/60 cm.
- Passer au froid négatif.
- Etaler 650 g de biscuit viennois sur le 1er appareil durci.
- Faire cuire à 250°C, environ 10 min.

Biscuit viennois

- Monter au batteur à la feuille, environ 10 min, la poudre d'amandes, les œufs, les jaunes et le sucre.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils.
- Ajouter la farine tamisée.
- Faire cuire sur 1 plaque à 250°C, environ 7 minutes. (650 g de biscuit viennois ont déjà été utilisés avec l'appareil à cigarette).
- Détailler 1 disque de 16 cm et 1 disque de 18 cm.

Mousse abricot

- Faire tiédir 250 g de pulpe d'abricot avec le sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Mélanger le reste de pulpe d'abricot.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Coulis gélifié de framboises

- Faire tiédir la pulpe de framboise et le sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Couler dans un cercle de 14 cm et un cercle de 16 cm.
- Passer au froid négatif.

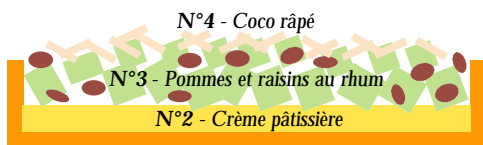
Montage

- Chemiser les cercles d'une bande de rhodoïd.
- Les chemiser d'une bande de biscuit décoré de 3 cm.
- Déposer le disque de biscuit viennois.
- Garnir à mi-hauteur de mousse abricot.
- Disposer le coulis gélifié (cercle de 14 cm pour l'entremets de 16 cm et cercle de 16 cm pour l'entremets de 18 cm).
- Finir de garnir avec la mousse abricot et lisser.
- Décercler après un passage au froid négatif et décorer.

Tarte créole

Composition

Pâte sucrée
Crème pâtissière
Pommes et raisins au rhum
Coco râpé



N°1 (*) - Pâte sucrée



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(1 tarte de 20 cm)

Pâte sucrée (recette de base)

Farine	1000 g
Eau	50 g
Sel	10 g
Œufs	200 g
Beurre	500 g
Sucre glace	300 g

200 g seront utilisés

Crème pâtissière (recette de base)

Lait	500 g
Sucre	50 g
Gousse de vanille	1/2
Jaunes	4
Sucre	75 g
Poudre à crème	40 g
Beurre	25 g

150 g seront utilisés

Pommes et raisins au rhum

Granny Smith	280 g
Raisins	100 g
Rhum	Q.S.
Coco râpé	20 g

Réalisation

Pâte sucrée

- Mettre dans la cuve du batteur l'eau, le sel, les œufs, le beurre assoupli et le sucre glace.
- Ajouter en dernier la farine.
- Pétrir à la feuille, sans corser la pâte.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Laisser reposer environ 1 heure avant utilisation.

Crème pâtissière

- Faire bouillir le lait, le sucre et la demi gousse de vanille.
- Mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
- Hors du feu, mélanger les deux préparations.
- Porter à ébullition.
- Enlever la demi-gousse de vanille.
- Après cuisson, ajouter le beurre.
- Étaler sur plaque et filmer.
- Faire refroidir rapidement au surgélateur.

Pommes et raisins au rhum

- Eplucher et couper les pommes en dés.
- Les faire macérer dans le rhum, avec les raisins, environ 10 heures.
- Remuer de temps en temps puis égoutter.

Montage

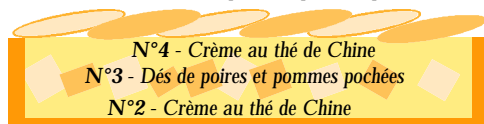
- Abaisser la pâte sucrée sur une épaisseur de 3 mm, au laminoir.
- Foncer le cercle.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Tapisser le fond de crème pâtissière.
- Répartir les pommes et raisins au rhum.
- Parsemer de coco râpé.
- Faire cuire à 180°C, environ 20 min.

Tarte verger au thé

Composition

Pâte sucrée
Crème au thé de Chine
Poires pochées au thé
Pommes pochées à la vanille

N°4 - Quartiers de poires et pommes pochées



N°1 (*) - Pâte sucrée



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(1 tarte de 20 cm)

Pâte sucrée (recette de base)

Farine	1000 g
Eau	50 g
Sel	10 g
Œufs	200 g
Beurre	500 g
Sucre glace	300 g

200 g seront utilisés

Crème au thé de Chine

Lait	500 g
Thé de Chine	30 g
Sucre	100 g
Œufs	4
Poudre à crème	30 g

Poires pochées au thé

Poires Williams	3
Eau	1 l
Sucre	500 g
Thé de Chine	50 g

Pommes pochées à la vanille

Granny smith	3
Eau	1 l
Sucre	500 g
Gousse de vanille	1

Réalisation

Pâte sucrée

- Mettre dans la cuve du batteur l'eau, le sel, les œufs, le beurre assoupli et le sucre glace.
- Ajouter en dernier la farine.
- Pétrir à la feuille, sans corser la pâte.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Laisser reposer environ 1 heure avant utilisation.

Crème au thé de Chine

- Faire bouillir le lait.
- Laisser infuser le thé dans le lait environ 3 min et chinoiser.
- Mélanger le sucre, les œufs et la poudre à crème.
- Verser une partie du lait au thé chaud sur cet appareil.
- Reverser l'ensemble dans la casserole de lait.
- Porter à ébullition.
- Étaler sur plaque et filmer.
- Refroidir rapidement au surgélateur.

Poires pochées au thé

- Eplucher et couper les poires en quartiers.
- Porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Laisser le thé infuser 2 minutes et chinoiser.
- Pocher les poires dans le sirop frémissant environ 5 min.
- Couper quelques quartiers en dés.

Pommes pochées à la vanille

- Eplucher et couper les pommes en quartiers.
- Porter à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille.
- Pocher les pommes dans le sirop frémissant environ 5 min.
- Couper quelques quartiers en dés.

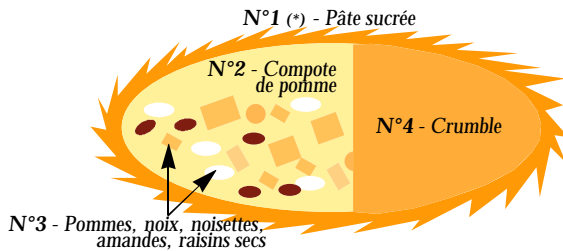
Montage

- Abaisser la pâte sucrée sur une épaisseur de 3 mm, au laminoir.
- Foncer le cercle.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Tapiser le fond de crème au thé.
- Répartir les dés de pommes et poires pochées.
- Lisser avec la crème au thé.
- Faire cuire à 200°C, environ 20 minutes.
- A la sortie du four, décercler et laisser refroidir.
- Ranger harmonieusement les poires et pommes pochées et napper.

Pizza pomme

Composition

Pâte sucrée
Compote de pomme
Pommes, noix, noisettes, amandes, raisins secs
Crumble



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(1 pizza de 26 cm)

Pâte sucrée (recette de base)

Farine	1000 g
Eau	50 g
Sel	10 g
Œufs	200 g
Beurre	500 g
Sucre glace	300 g

200 g pour le fond et 100 g pour les feuilles décor
seront utilisés

Crumble

Beurre	50 g
Sucre roux	50 g
Farine	50 g
Amandes en poudre	50 g
Cannelle	

Garniture pizza pomme

Compote de pomme	60 g
Dés de granny smith	300 g
Noix	40 g
Raisins secs pochés	40 g
Amandes effilées	Q.S.
Noisettes	Q.S.

Réalisation

Pâte sucrée

- Mettre dans la cuve du batteur l'eau, le sel, les œufs, le beurre assoupli et le sucre glace.
- Ajouter en dernier la farine.
- Pétrir à la feuille, sans corser la pâte.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Laisser reposer environ 1 heure avant utilisation.

Crumble

- Couper le beurre préalablement refroidi en petits cubes.
- Ajouter le sucre roux, la farine, les amandes en poudre et la cannelle.
- Mélanger de façon à obtenir une pâte à l'aspect très sableux.

Montage

- Abaisser la pâte sucrée sur une épaisseur de 2,5 mm, au laminoir.
- Détailler un disque de 26 cm de diamètre.
- Détailler dans l'excédent de pâte, les feuilles décoratives, à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.
- Dorer le pourtour du disque.
- Coller les feuilles de façon harmonieuse.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Etaler une couche de compote de pomme.
- Parsemer les dés de granny smith, les noix, les raisins secs, les amandes effilées et les noisettes.
- Répartir le crumble sur toute la surface.
- Faire cuire à 180°C, environ 15 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.
- Décorer.

Chablisienne

Composition

Pâte brisée
Appareil à quiche
Champignons, lardons, comté



Ingrédients

(1 quiche de 24 cm)

Pâte brisée (recette de base)

Farine	1000 g
Beurre	500 g
Sel	20 g
Œufs	100 g
Eau	200 g

250 g seront utilisés

Appareil à quiche

Crème	120 g
Lait	120 g
Œufs	2
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Muscade	Q.S.

Garniture chablisienne

Champignons de Paris	150 g
Vin blanc	100 g
Beurre	20 g
Lardons	50 g
Comté	50 g

Réalisation

Pâte brisée

- Sabler ensemble la farine, le beurre et le sel.
- Ajouter les œufs, puis l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène : ne pas corser la pâte.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Laisser reposer environ 1 heure avant utilisation.

Appareil à quiche

- Mélanger la crème et le lait.
- Fouetter les œufs.
- Bien mélanger l'ensemble.
- Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Garniture chablisienne

- Laver et émincer les champignons.
- Les faire revenir au beurre.
- Ajouter à mi-cuisson le vin blanc.
- Egoutter.
- Poêler les lardons.
- Egoutter.
- Les couper en cubes.
- Couper le comté en cubes.

Montage

- Abaisser la pâte brisée sur une épaisseur de 3,5 mm, au laminoir.
- Foncer le cercle.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faire précuire à blanc en garnissant de noyaux.
- Tapisser le fond de champignons.
- Répartir les lardons et le comté.
- Verser l'appareil à quiche.
- Faire cuire à 180°C, environ 20 min.

Quiche provençale

Composition

Pâte Brisée
Appareil à quiche
Appareil provençal



Ingrédients

(1 quiche de 22 cm)

Pâte Brisée (recette de base)

Farine	1000 g
Beurre	500 g
Sel	20 g
Œufs	100 g
Eau	200 g

225 g seront utilisés

Appareil à quiche

Crème	120 g
Lait	120 g
Œufs	2
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Muscade	Q.S.

Appareil provençal

Tomates	150 g
Oignons	25 g
Huile d'olive	10 g
Gousse d'ail	1

Sel
Poivre
Persil
Thym

Marjolaine
Origan

Réalisation

Pâte Brisée

- Sabler ensemble la farine, le beurre et le sel.
- Ajouter les œufs, puis l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène : ne pas corser la pâte.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Laisser reposer environ 1 heure avant utilisation.

Appareil à quiche

- Mélanger la crème et le lait.
- Fouetter les œufs.
- Bien mélanger l'ensemble.
- Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Appareil provençal

- Monder les tomates et les couper en morceaux.
- Ecraser l'ail.
- Emincer les oignons.
- Les faire suer dans l'huile d'olive.
- Ajouter les tomates et l'ail.
- Laisser réduire environ 10 min.
- Assaisonner de sel, de poivre, de persil et de thym en fin de cuisson.

Montage

- Abaisser la pâte Brisée sur une épaisseur de 3,5 mm, au laminoir.
- Foncer le cercle.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faire précuire à blanc en garnissant de noyaux.
- Répartir l'appareil provençal.
- Verser l'appareil à quiche.
- Décorer avec une rondelle de tomate.
- La parsemer de marjolaine et d'origan.
- Laisser cuire à 180°C, environ 20 min.



Les titres restaurant

Les autocollants titres restaurant fleurissent de plus en plus sur les vitrines des commerçants. 1,8 million d'utilisateurs quotidiens dépensent leurs titres auprès de 130 000 affiliés. En tant que boulanger-pâtissier, vous pouvez demander votre affiliation. Alors pour quoi hésiter ? Les démarches sont peu coûteuses, peu contraignantes et peuvent rapporter gros. En acceptant les titres, vous attirerez une clientèle nouvelle !

Des titres réglementés

Le Titre Restaurant est apparu en France, depuis bientôt 40 ans. Il bénéficie d'exonérations de charges sociales et fiscales, qui ont contribué à son large développement. Il est autant apprécié par les employeurs que par les salariés.

Il fait l'objet d'un statut bien particulier régi par l'ordonnance du 27 septembre 1967. La législation définit précisément ses conditions d'emploi.

Les titres restaurant ne peuvent être utilisés :

- que par les salariés de l'entreprise,
- que dans les commerces servant régulièrement un repas ou un plat cuisiné, permettant une alimentation variée : les produits en boulangerie tels que pizzas, tartes, quiches ... en font partie,
- que dans le département du lieu de travail du salarié bénéficiaire ou les départements limitrophes, sauf mention contraire sur les titres.

Ils ne sont pas utilisables les dimanches et jours fériés (sauf mention contraire apposée par l'employeur).

Un repas ne peut pas être payé avec plusieurs titres (tolérance pour deux titres à condition de ne pas rendre la monnaie).

De façon générale, il est interdit de rendre la monnaie.

Profil des 130 000 affiliés

Parmi les affiliés, on dénombre des restaurants, des cafés, des brasseries, des pizzerias, des charcuteries - traiteurs, des boucheries, des boulangeries, des viennoiseries, des selfs ...

Le trio de tête

Trois sociétés en France émettent des titres restaurant :

- Ticket Restaurant (groupe ACCOR),
- Chèque restaurant (groupe SODEXHO),
- Chèque déjeuner (groupe Chèque déjeuner).

Les trois réunies représentent 94% du marché français des titres.

Mode d'emploi de l'affiliation

Pour vous affilier à ces trois titres restaurant, en tant que boulanger ou traiteur, il vous suffit de constituer un dossier unique qui passera devant la Commission des titres restaurant.

Ce dossier doit comporter :

- une demande par écrit de votre part,
- un extrait de votre K-BIS, une photocopie de votre code APE / NAF,
- une facture de votre matériel de réchauffage portant la mention "ACQUITTE", le cachet commercial et la signature de votre fournisseur.

Les coordonnées de la commission

La commission des titres restaurant

32, rue Brison
42 300 Roanne

Tél : 04 77 23 69 30

Une fois que vous aurez obtenu l'agrément et votre numéro d'affiliation, vous recevrez des autocollants à afficher sur votre vitrine et des enveloppes destinées à renvoyer les titres que vos clients vous remettront. Les frais s'élèvent à 300 F H.T., payables une seule et unique fois.

Des remboursements au choix

Au fur et à mesure que vous recevrez vos titres, vous les tamponnez. Puis vous remplirez un bordereau de remise de titres, que la commission vous aura préalablement fourni.

Vous pourrez vous faire rembourser, au choix :

- à 7 jours avec une commission qui variera en fonction du nombre de titres (de 0,45 à 1,97%) hors délais postaux,
- à 21 jours avec une commission de 29 F H.T. par dépôt, hors délais postaux.

Carnet d'adresses

Ticket Restaurant

62, avenue de Saxe - 75 015 Paris
Tél : 01 40 61 61 00 - Web : www.ticket-restaurant.tm.fr

Chèque Restaurant

5 rue Bellini - Tour Arago - 92 806 Puteaux cedex - Tél : 08 00 08 28 28

Ticket Chèque Déjeuner Restaurant

Parc des Barbanniers - 1 allée Pierres Mayettes - BP33
92 234 Gennevilliers cedex - Tél : 01 41 85 05 40

Tous ont de nombreuses agences commerciales en France.

La CTR (Centrale de Règlement des Titres) remplit le même rôle que la commission des titres restaurant pour les restaurateurs.

CTR - 155, avenue Gallieni - 93 170 Bagnolet - Tél : 08 36 68 06 55



Boulpat service

Vous êtes maintenant nombreux à connaître l'existence de Boulpat service (*). Spécialisé dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, ce service gratuit de renseignements téléphoniques enregistre chaque jour des demandes variées. Régulièrement, nous reproduisons dans le Supplément technique vos questions les plus fréquentes, afin d'en faire profiter le plus grand nombre. Voici deux interrogations sur l'aménagement des locaux de fabrication.

Fournil et surface minimale

• Je dois racheter un fonds de commerce, qui est actuellement un restaurant. Les plans d'aménagement prévus laissent pour le fournil une surface de seulement 90 m². Est-ce suffisant ? La réglementation exige-t-elle une surface plus grande ?

Jusqu'au 5 janvier 1999, l'arrêté du 23 octobre 1967 "Construction et aménagement des boulangeries" (paru au Journal Officiel du 5 novembre 1967), fixait une obligation de surface minimale.

Article 2 - 2°) "La superficie totale du fournil et de la salle de préparation ne doit pas être inférieure à 120 mètres carrés".

Cet arrêté a été abrogé par arrêté du 5 janvier 1999 (paru au J.O. du 13 janvier 1999).

En revanche, l'arrêté du 9 mai 1995 (paru au Journal officiel du 16 mai 1995) reste en vigueur. Il est important de s'y référer.

Son champ d'application vise "tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur. Par remise directe on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation".

Ce champ d'application est donc large ; il concerne, en autres, les boulangeries-pâtisseries.

L'arrêté du 9 mai 1995 est divisé en quatre titres, subdivisés en chapitres. Le chapitre 1er du titre II est consacré aux locaux. Aucune surface minimale n'y figure. Par contre, l'article 3 précise que "les locaux [...]

doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène".

Revêtement des locaux

• Suis-je obligé de peindre les murs de mon laboratoire avec une peinture alimentaire ?

Précisons tout d'abord qu'on entend par "peinture alimentaire" une peinture qui est "apte au contact alimentaire".

Cette question revient à se poser le problème de savoir si les revêtements des murs, et par extension des sols, des locaux où sont préparés, stockés ou mis en vente des aliments doivent satisfaire à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Par avis de l'Administration du 27 octobre 1997 (paru en décembre 1997 dans le Bulletin d'Information et de Documentation n° 12 de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), les matériaux de revêtement des sols ne sont pas destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.

L'Administration considère que "le dépôt sur le sol de denrées alimentaires est proscrit", et donc qu'"il n'est pas approprié de vérifier la conformité de la composition ou du comportement d'un revêtement de sols à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires".

L'Administration fait aussi référence dans cet avis à l'arrêté du 9 mai 1995 (paru au J.O. du 16 mai 1995). Elle rappelle qu'il s'applique notamment aux artisans des métiers de bouche et cite son article 19 a) (Titre III, chapitre 1er consacré aux locaux de préparation des aliments et leurs équipements).

Article 19 a) : "Les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments".

(*) Boulpat service a été mis en place par l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie de Rouen en septembre 1996, avec le concours des Risques civils de la boulangerie. **Boulpat service : 02 35 58 17 70**



On peut donc retenir de façon générale qu'il n'y a pas d'obligation de moyens, en ce sens qu'aucun matériau n'est cité, mais une obligation de résultat.

L'Administration précise cependant à la fin de son avis, que "dans les cas, qui me semblent très limités, où la possibilité existe d'un contact entre la denrée et le revêtement des murs ou des surfaces en général, il est nécessaire de vérifier également la conformité à la

réglementation des matériaux pour contact alimentaire". Ceci est le cas, par exemple, des murs au contact des plans de travail.

Les textes réglementaires relatifs aux "Matériaux au contact des denrées alimentaires - Produits de nettoyage de ces matériaux" sont regroupés dans la brochure n° 1227, éditée par la direction des journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 Paris cedex 15.

AVIS DE L'ADMINISTRATION

97- 380 - HYGIENE ALIMENTAIRE / LOCAUX DE FABRICATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES (DG : 822)

Réglementation «hygiène» applicable aux sols, murs et plafonds des locaux de fabrication de denrées alimentaires

Suite à votre demande, vous trouverez ci-après les informations relatives aux dispositions réglementaires applicables aux sols, murs, plafonds des locaux dans lesquels sont fabriquées des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les sols, leur fonction essentielle est de permettre le déplacement des personnels et, quel que soit le soin apporté à leur nettoyage, ils sont toujours susceptibles d'être vecteurs de contamination. Considérant que le dépôt sur le sol de denrées alimentaires est proscrit, il n'est pas approprié de vérifier la conformité de la composition ou du comportement d'un revêtement de sols à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Par contre, avant d'utiliser un local dont les revêtements sont neufs, il est nécessaire de s'assurer qu'il n'y a plus aucune émission de substances volatiles provenant de ces revêtements, susceptible de contaminer les aliments. Cette constatation peut faire l'objet de recommandations à l'intention de vos clients concernant notamment l'aération des locaux dont les revêtements de sols sont neufs.

Plus généralement, pour les sols, les murs et les plafonds des locaux de fabrication des denrées alimentaires, vos clients étant des professionnels

des métiers de bouche ou des industriels de l'agroalimentaire, ils doivent respecter les dispositions des arrêtés de transposition de la directive 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'arrêté du 9 mai 1995 (J.O. du 16/05/95) relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur s'applique notamment aux artisans des métiers de bouche. Il précise dans son article 19a) les dispositions relatives aux surfaces telles que les sols, les murs des locaux et par extension, les plafonds. L'arrêté du 28 mai 1997 (J.O. du 01/06/1997) relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine précise les dispositions relatives à ces surfaces dans son article 16a).

Ces dispositions sont les suivantes : «les surfaces telles que les revêtements de sols, les surfaces murales et les portes, doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments. Si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, les sols doivent permettre une évacuation des eaux afin d'éviter les eaux stagnantes».

S'agissant des locaux de préparation des denrées animales ou d'origine animale, ils sont soumis à un agrément sanitaire délivré par les services vétérinaires. Il existe ainsi des dispositions par type de produit (viande, ovoproduits...). De façon générale l'obligation est la suivante : les sols, les murs et les plafonds doivent être «en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles».

Par ailleurs, dans les cas, qui me semblent très limités, où la possibilité existe d'un contact entre la denrée et le revêtement des murs ou des surfaces en général, il est nécessaire de vérifier également la conformité à la réglementation des matériaux pour contact alimentaire (cf la brochure n°1227 éditée par la direction des journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 Paris cedex 15).

Enfin, pour éviter le développement de moisissures dans les locaux où le taux d'humidité est élevé, certains revêtements contiennent des substances antifongiques. Conformément à la loi n° 525 du 2 novembre 1943 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole, ces revêtements sont soumis à une homologation qui est délivrée par le service de la protection des végétaux - 175, rue du Chevaleret, 75646 Paris cedex 13.

Destinataire : Une entreprise dans le Nord
Date : 27 octobre 1997