

Marne (51)

Journée du pain à la 66^e Foire de Châlons-en-Champagne

Le mercredi 5 septembre était la Journée du Pain de la 66^e foire de Châlons-en-Champagne, au programme : une conférence de Philippe Gabilliet, professeur à l'ESCP-Europe (Ecole Supérieure de Commerce de Paris) intitulée « Quand les enthousiasmes font bouger le monde », la remise du chèque à l'association « Vaincre la mucoviscidose » et la remise des prix aux Meilleurs Jeunes Boulangers de la Marne.



Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Marne Grégory Piraux s'est adressé aux élus locaux. « La situation économique de la Boulangerie artisanale est stable mais néanmoins fragile ; malgré la stabilité des chiffres d'affaires, les marges

Gabilliet, « Quand les enthousiasmes font bouger le monde ».

Après la conférence, le Professeur Michel Abely, Responsable du centre



Inaugurant la Foire de Châlons-en-Champagne le 31 août, le Président de la République François Hollande a été accueilli sur le stand de la Fédération de la Boulangerie par Michel Bressy et Grégory Piraux.

de ressources et de compétences sur la mucoviscidose au CHU de Reims, a donné des explications sur cette maladie et les progrès qui sont réalisés grâce à la recherche.

Pour clôturer cette Journée du pain, le président de la fédération de la boulangerie-pâtisserie de la Marne, Gré-



De gauche à droite, Jean-Pierre Crouzet, Pierre Cheval, viticulteur et président de l'Association Paysages du Champagne et Michel Bressy.



Remise des prix aux Meilleurs Jeunes Boulangers de la Marne (de gauche à droite) : Romaric Chevallier, ouvrier boulanger au Fournil de Sainte-Anne à Reims, 1^{er} au BP Boulanger, Marc Driot, apprenti chez Bruno Driot à Esternay, 1^{er} de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée, Quentin Nottelet, ouvrier boulanger chez David Brochard à Betheny, 1^{er} du CAP Boulanger.

gory Piraux, a remis les récompenses aux Meilleurs Jeunes Boulangers de la Marne : Romaric Chevallier, Marc Driot et Quentin Nottelet.  Aunis

La Fédération de la Boulangerie avait choisi un stand dans le hall 3 du nouveau parc des expositions. Dans un fournil complet, les boulangers volontaires ont fabriqué des produits qui ont été vendus par les boulangères au profit de l'association « Vaincre la mucoviscidose ». On notait la participation du Meilleur Ouvrier de France Pascal Tepper, toujours fidèle à ce premier rendez-vous de rentrée de la Boulangerie marnaise avec son public. En présence du Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Jean-Pierre Crouzet, le président de la

bénéficiaires se réduisent du fait de la hausse des coûts supportés par les entreprises. Le phénomène devrait s'amplifier ces prochaines semaines en raison du maintien à un niveau élevé du cours du blé » a-t-il indiqué. « La Boulangerie en zone rurale souffre en plus de la concurrence sur les prix avec la grande distribution et se trouve contrainte, de plus en plus fréquemment, d'abandonner des tournées en raison du manque de rentabilité ». De nombreux boulangers et boulangères ont assisté à la conférence du professeur de l'ESCP Europe Philippe


Quand les enthousiasmes font bouger le monde

elon une étude du réseau Gallup International menée auprès de 51 pays, les Français sont plus pessimistes que les Nigériens ou les Irakiens en matière d'économie. Ainsi, la morosité n'en finit plus de faire la une des médias et devient le principal sujet de conversation dans les chaumières. Il devient urgent de remettre à l'ordre du jour l'antidote n° 1 à tous les désespoirs : l'optimisme.

Lors de d'une conférence organisée à l'attention des boulangers et des boulangères pendant la Journée du Pain à la foire de Châlons-en-Champagne, Philippe Gabilliet a fait l'éloge de l'optimisme et de l'enthousiasme comme moteur pour faire bouger les choses.

« Cette capacité est présente en chacun de nous ; à nous d'en comprendre la nature et le fonctionnement afin de l'utiliser de efficace et durable dans notre vie personnelle ou pro-



fessionnelle. Les grands optimistes sont des machines à fabriquer de la chance. Ils attirent davantage d'opportunités que les pessimistes. Trouver des opportunités exige que l'on soit prêt, intellectuellement et émotionnellement, à les recevoir. L'optimiste pense en permanence à ce qu'il aimerait faire, à ce qu'il est possible de réussir. Par son comportement, plus curieux et plus attentif que la moyenne, il est plus ouvert aux possibilités qui se présentent de réaliser une bonne affaire ou de monter un projet d'avenir. 

La Boulangerie soutient la candidature à l'inscription de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco

La Fédération Régionale de la Boulangerie de Champagne-Ardenne, avec la participation des meuniers régionaux, apporte son soutien à la candidature des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco.

Avec la participation des meuniers, 1200 000 sacs à baguettes seront diffusés par les 750 boulangeries de la région vers les consommateurs. Ces sacs sont porteur du message « Comme mon artisan boulanger, je dis oui à la candidature à l'Unesco ». Le patrimoine mondial est une appellation attribuée par l'Unesco à des lieux ou des biens possédant une valeur universelle exceptionnelle, digne d'intéresser l'humanité toute



De gauche à droite, Jean-Pierre Crouzet, Pierre Cheval, viticulteur et président de l'Association Paysages du Champagne et Michel Bressy.

entière et sans équivalent dans le Monde. L'ensemble « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » n'est pas un paysage viticole classique, il est différent et unique et il a donné naissance à ce vin mondialement reconnu qu'est le Champagne. C'est la base même de sa valeur universelle exceptionnelle. 