

EXEMPLAIRE ELEVE

PROJET - EPREUVE PRATIQUE



PRESENTATION DU CONTEXTE

La création d'une boulangerie BIO

Face à la montée en puissance des produits BIO, trois étudiants qui viennent d'obtenir leur BTS MUC souhaitent ouvrir une boulangerie BIO sur la Côte d'opale. Ils ont déjà travaillé sur leur projet et connaissent la gamme de produits qu'ils souhaitent commercialiser (annexes1 et 2). Ils disposent de peu de temps et font appel à vos services pour les aider dans leur entreprise.

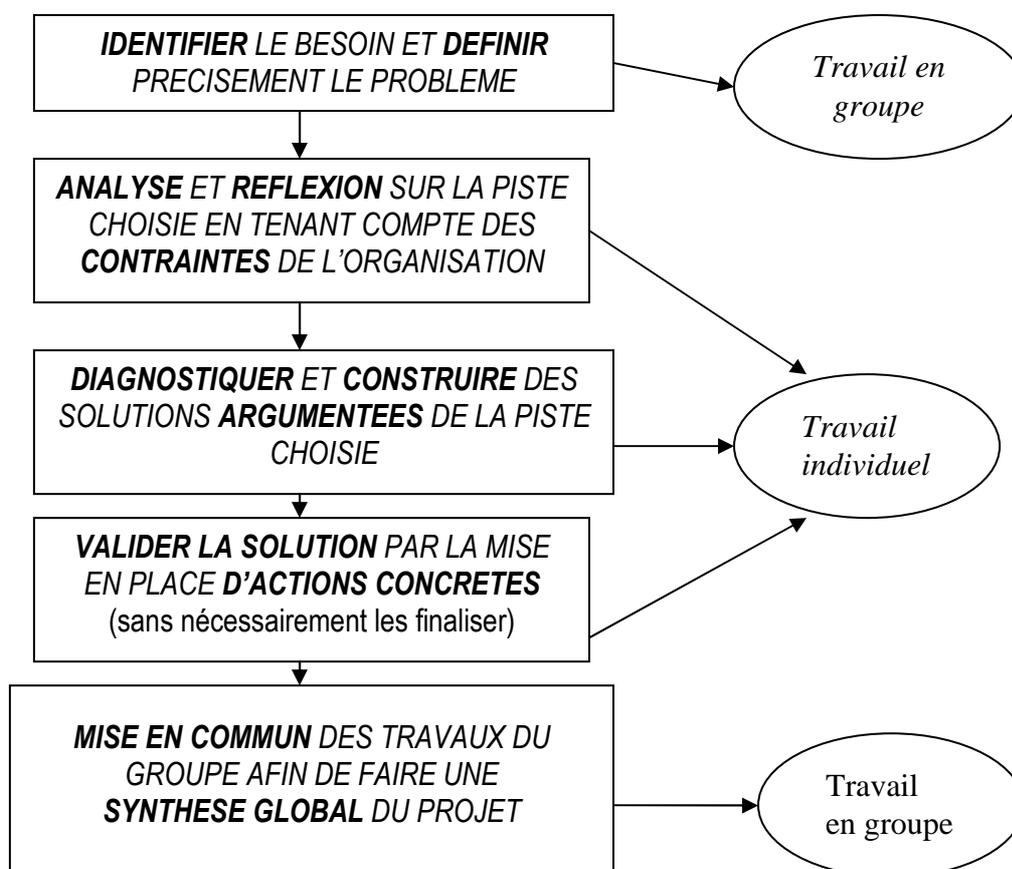
Ils connaissent peu ce marché.

Ils n'ont pas réfléchi à la cible, au nom du magasin...

Ils ne savent pas s'il y a une demande potentielle sur Calais.

Ils envisagent également de commercialiser leur pain bio dans les restaurants de Calais et n'ont pas d'argumentaire de vente.

DEMARCHE METHODOLOGIQUE GLOBALE POUR LE PROJET



NB : Objectifs de la phase mise en commun :

- permettre à chaque élève du groupe d'avoir une vue d'ensemble des travaux réalisés
- de positionner le travail personnel par rapport aux autres productions du groupe
- de faire un choix final des actions mercatiques à mettre en place ou de les hiérarchiser.

RECHERCHE DOCUMENTAIRE D'AIDE A LA REALISATION DU PROJET

➤ INTERNET

Adresse site	Contenu
http://www.ecocert.fr/	Comment certifier ses produits ?
http://www.agencebio.org/	Chargé de la promotion de l'agriculture bio

NB : ces indications ne sont nullement exhaustives

Annexe 1

Pain Complet

Farine de type 110, très goûteux, se conserve bien plusieurs jours, riche en fibre, très bien digéré.



Pain bis ou semi-complet

Composé de farine type 80, idéal pour tous les jours, c'est le pain « de base ».



Pain blanc

Farine de type 65 ; souvent utilisé comme pain de transition pour arriver tout doucement des pains conventionnels faits à la levure, au pain bio au levain.



Pain aux 9 céréales

Mélanges de farines de blé, de seigle, d'épeautre, de graines de tournesol, de lin ; sésame, millet et flocons d'avoine..., ce sont en tout 9 composant qui confèrent à ce pain sa saveur si particulière. Idéal à griller pour le petit déjeuner.



Pain au petit épeautre

Mélange de farines complètes de petit épeautre de Provence, de grand épeautre et de farine type 80, cela donne un pain de bonne conservation à la saveur délicate, très goûteux et avec un faible taux de gluten. L'épeautre est le véritable ancêtre des céréales modernes, cultivé déjà en Mésopotamie, naturellement riche en lipides, protides et glucides.

Pain au petit épeautre pur

Pain fait exclusivement à la farine de petit épeautre de Provence et sur levain de petit épeautre de Provence. Pain de très bonne conservation, très goûteux, digeste, riche en magnésium, phosphore et calcium assimilable. Bien toléré par les personnes légèrement intolérantes au gluten de blé.



Pain dit à la farine de kamut

Khorasan de son vrai nom, il est aussi appelé pain des Pharaons, car connu depuis des millénaires. C'est un blé dur, très riche en protéines (+20 à 40%), ce qui en fait un pain très nourrissant, avec une mie d'une belle couleur miel. Apporte aussi plus de vitamines (E..), de minéraux (sélénium..) Très faible taux de gluten et donc très digeste.



Pain de terroir

Farine de blé provenant des Hautes Alpes et du Dauphiné, sur meule de pierre, ce qui préserve les qualités nutritives et gustatives des céréales. Très bon pain, léger, croustillant, goût savoureux.



Pains spéciaux

Vous trouverez toute une gamme de pains pour accompagner salades, fromages ou à manger tels quels en apéritif : aux olives, noix, raisin, cumin, au thym et à huile d'olive, à la tomate avec du pèbre d'ail, aux graines de tournesol, de sésame, de lin...



Pain à la coupe

Pain de 3 kg et plus sur demande, fait avec de la farine de type 80, cuisson lente de 1h, ce qui à pour effet de développer davantage les arômes du pain, c'est le pain de campagne à l'ancienne, de très bonne conservation. De par sa taille, il est possible d'y découper de belles tranches de pain, « comme autrefois ».



Meunier d'Apt

Variété de blé ancien connue et cultivée dans le Luberon depuis très longtemps, abandonnée pour le manque de valeur boulangère de son gluten (difficile à travailler) mais très digeste, très bonne saveur ; il est remis au goût du jour pour ces qualités.



Variétés anciennes

Un peu partout en France, des cultivateurs et boulangers se sont mobilisés pour la sauvegarde et la réhabilitation de blés anciens, avec une sélection pour l'agriculture biologique et la boulangerie artisanale (moulin meule de pierre, pain au levain..) Nous participons à ces efforts pour promouvoir une nouvelle image du pain chez le consommateur en proposant des variétés avec un faible taux de gluten, plus digeste et riche en protéines...(photo : kamut, petit épeautre et « Meunier d'Apt »)

Annexe 2 :

Coût de revient du pain de 500 g

Pain	Coût de revient en euro
Pain complet	1.52
Pain semi-complet	1.52
Pain blanc	1.52
9 céréales	1.81
Pain au petit épeautre	1.81
Pain au Kamut	1.81
Pain du terroir	1.81
Pain au thym et à l'huile d'olive	1.81
Pain au miel	1.81
Pain aux olives	2.05
Pain aux tomates séchées	2.05

Reproduction effectuée par le Lycée P. de Coubertin avec l'autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands Augustins, 75006 Paris)