L'HISTOIRE DE LA BOULANGERIE ET SON ÉVOLUTION

L'évolution des produits de Boulangerie :

Les produits de panification et de viennoiserie proposés à la vente

LES PRODUITS DE PANIFICATION :

Pendant de nombreuses années, les boulangers fabriquaient du pain dit « classique ».
Depuis ces 10 dernières années, pour se démarquer de ses concurrents, de nouveaux produits sont arrivés sur le marché :

Pains dit « classique » :

- ✓ _____
  _____
- ✓ _____

Pains spéciaux « classique » :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Depuis ces dernières années, la clientèle est plus soucieuse de son équilibre alimentaire.
Elle recherche des produits plus sains pour la santé :

- _____
- _____
- _____
  _____

Grâce aux émissions télévisées et aux nombreux documents sur internet, le consommateur est plus informé des produits nocifs que peut contenir le pain :

_____

- _____
- _____

Certaines personnes sont allergiques à la farine de blé et plus précisément au gluten.
Pour cela, les meuniers travaillent sans relâche à l'élaboration de nouvelle gamme de produits :

- _____
- _____

techno.boulangerie.free.fr

LES PRODUITS DE VIENNOISERIE :

On trouve 2 sortes de viennoiserie.
De ces 2 sortes, une multitude de produits en découle :

_____	_____
✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____	✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____ ✓ _____

La restauration Boulangère

Aussi appelée « Snacking » ou « traiteur », nombreuses sont les boulangeries à proposer à leur client des produits à consommer, souvent rapidement, pour le repas du midi :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

techno.boulangerie.free.fr