

## 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 :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



**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 :

- ❖ \_\_\_\_\_
- ❖ \_\_\_\_\_
- ❖ \_\_\_\_\_
- ❖ \_\_\_\_\_
- ❖ \_\_\_\_\_

