

LA FILIÈRE « BLÉ, FARINE, PAIN »

Les acteurs de la filière :



INTRODUCTION

La filière « Blé, farine, pain » est l'ensemble des personnes qui interviennent dans la réalisation du pain et ce, depuis le commencement (on plante du blé) jusqu'à la fin (on vend le pain).



DANS LA PARTIE « BLÉ », nous retrouvons :

- ❖ _____ :
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- ❖ _____ :
- _____
- _____

DANS LA PARTIE « FARINE », nous retrouvons :

- ❖ _____ :
- _____
- _____
- _____

Quelques exemples connus :

- _____
- _____
- _____
- _____



DANS LA PARTIE « PAIN », nous retrouvons :

On compte environ 31 500 Boulangeries en France.
Il existe 2 grands types de boulangerie artisanale :

- ❖ _____ :
- Ces boulangeries sont implantées au centre des villes et villages.
Le boulanger artisan pétrir, façonne et cuit toutes les sortes de pains qu'il souhaite sur le lieu de vente.

- ❖ _____ :
- Ce sont des boulangeries Artisanales associées à la marque d'un moulin*. (*sans être une franchisées)
Elles sont obligées de répondre à un cahier des charges sur la fabrication de certains pains (dont la baguette de tradition).

Quelques exemples connus :

- _____
- _____
- _____
- _____



❖ _____ :

Ce sont plusieurs boutiques qui se ressemblent à travers toute la France.
Elles sont surtout implantées au centre des grandes villes et des centres commerciaux.
On retrouve les mêmes productions de pains dans toutes les boulangeries du même nom.



Quelques exemples connus :

- _____ ○ _____
- _____ ○ _____

❖ _____ :

On compte environ 3600 Terminaux de cuisson en France.
Les plus importants sont des terminaux de cuisson franchisés.
Ils sont implantés surtout au centre des grandes villes et des centres commerciaux.
Ce sont des boutiques qui reçoivent tout en surgelé et n'assurent que la cuisson, la préparation de sandwichs et la vente de produit de boulangerie/pâtisserie.

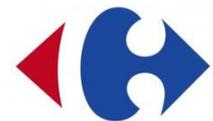


Quelques exemples connus :

- _____ ○ _____
- _____ ○ _____

❖ _____ :

On compte environ 1900 Hypermarchés en France.
Elles sont implantées en périphérie et au centre des grandes villes.
Les GSA les plus importantes, pétrissent, façonnent et cuisent sur le lieu de vente.
Nombreuses d'entre elles font dépôt de pains ou terminal de cuisson.



Quelques exemples connus :

- _____ ○ _____
- _____ ○ _____

❖ _____ :

Grosses Entreprises qui fabriquent des produits surgelés crus, précuits ou cuit vendus en sachets.
Ils livrent les supermarchés, les collectivités et des terminaux de cuisson ...



Quelques exemples connus :

- _____ ○ _____
- _____ ○ _____