

*Créer et gérer
une petite minoterie ou
une boulangerie-pâtisserie*



Réussir dans l'agroalimentaire

Une collection **CTA-Gret**

Sommaire

Préface	3
À propos des auteurs et des chercheurs	5
Remerciements	7
Comment utiliser ce manuel	11
Avant-propos	13
CHAPITRE 1 : Introduction	15
CHAPITRE 2 : Les marchés des farines et des produits de boulangerie-pâtisserie	19
Faisabilité, clients, concurrence et commercialisation	19
Marchés des farines	27
Marchés des produits de boulangerie-pâtisserie	36
CHAPITRE 3 : Lancement de la production	49
Le démarrage	49
Création d'une minoterie	54
Création d'une boulangerie-pâtisserie	65
CHAPITRE 4 : Les procédés	87
Mise au point de nouveaux produits	87
Grains et farines	90
Produits de boulangerie-pâtisserie	96
CHAPITRE 5 : Assurance qualité et réglementation	135
Qu'est-ce que l'assurance qualité ?	135
Mini-minoterie	136
Boulangerie-pâtisserie	146
Aperçu de la réglementation	162

CHAPITRE 6 : Planification et gestion de la production	171
Répartition des rôles et des responsabilités dans l'entreprise	171
Planification de la production	173
Gestion de la production	176
Amélioration de la productivité	194
CHAPITRE 7 : Planification et gestion financières	201
Frais de démarrage	201
Coûts de production	203
Gestion financière	203
Aperçu de la réglementation	162
ANNEXE 1 : Aspects scientifiques de la mouture et de la boulangerie : comprendre le produit et le procédé de transformation	211
ANNEXE 2 : Institutions qui appuient les mini-minoteries, petites boulangeries et pâtisseries	225
ANNEXE 3 : Bibliographie	231
ANNEXE 4 : Glossaire	235
ANNEXE 5 : Sigles et acronymes	239
ANNEXE 6 : Index	241
Questionnaire pour le lecteur	247