

Notre rencontre inédite au Luxembourg

## Panelux, un vrai modèle familial

En acceptant la demande du CEBP, le groupe luxembourgeois PANELUX a offert aux participants de cette rencontre inédite de découvrir une belle entreprise familiale de l'intérieur.

Visite guidée d'un magasin (Panelux en possède 70, dont une dizaine en France), visite du site de production à Mendsdorf, visite du moulin situé à Kleinbettigen, Carole et Patrick Muller, du CEO, et Frédéric Baijot, directeur des moulins, ont ouvert grand les portes de leurs sites stratégiques où se décline un savoir-faire tout particulier. Le groupe assure l'emploi de plus de 900 salariés. Chaque jour, il écrase 60 tonnes de farine.

Une visite sur deux jours, agrémentée de moments conviviaux et d'échanges avec la famille dirigeante de Panelux, fière d'une histoire désormais séculaire. Et nous avons pu découvrir le tout nouveau logo que nous avons inauguré à notre manière !



### They did it !



Quand les femmes prennent la boulangerie - pâtisserie en main... Récits d'une révolution de velours

Le 28 novembre 2019, de 9h30 à 14 heures  
**Quand les femmes prennent la boulangerie -pâtisserie en main...**

Les femmes sont en train de marquer l'avenir de la boulangerie... elles occupent de plus en plus des places de direction, et pas seulement au marketing ou à la communication, fonction déjà largement féminisée, y compris en BVP... Elles sont désormais entrepreneuses, créatrices d'entreprise, de produits, dans la boulangerie, artisanale comme industrielle, mais aussi la pâtisserie, la meunerie, les équipements...

...Récits d'une révolution de velours au travers de témoignages, dont ceux de celles qui ont déjà répondu « présente », Karine Forest (Minoterie Forest), Alexandra Lavergne (Victor & Hugo), Odile Rigaut (EBP), Camille Rosso (Boulangerie Basso), Nelly Julien (Douceurs et Traditions)... Cette rencontre est organisée avec la complicité de l'association *Elles sont Food*. Géraldine Porcher, par ailleurs fondatrice de Mets Conseils, co-animera les échanges.

➔ Rendez-vous le 28 novembre 2019 auditorium de l'AG2R La Mondiale, 26 rue Montholon Paris 9<sup>e</sup>, de 9h30 à 14 heures. Inscriptions obligatoires : philippe.godard@cebp.fr ou sur le site [www.cebp.fr](http://www.cebp.fr)



➔ ADHERER AU CEBP, POUR MIEUX S'INTEGRER DANS LA FILIERE



### Cibm 2019 :

#### Le CEBP à nouveau partenaire

La 3<sup>e</sup> édition de la Convention Internationale de la Boulangerie Moderne (CIBM), organisée par *Honoré Le Mag*, avec le soutien de France Snacking, se tient à Paris le 19 novembre prochain, dans l'enceinte des Pavillons des Etangs (Bois de Boulogne).

Cette manifestation qui avait réuni l'an dernier plus de 250 professionnels aura pour partenaires Bridor, Crisallid, Délifrance, Europain, Lattiz, Lesaffre, Pepsico et Metro. Elle est organisée avec le soutien de l'AEMIC, de l'AIBI, de l'AIPF, de l'ANMF, du CEBP, d'EKIP, de la FEB, du GECO, du SIRHA, du Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse et de Elles sont Food !

Dans le cadre de notre partenariat, les adhérents du CEBP bénéficient d'un tarif préférentiel, soit une remise de 20%, et ce, sans limite de date d'inscription avec le code [cebp-2019](http://www.cebp.fr).

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.cibm.fr](http://www.cibm.fr)

### [www.cebp.fr](http://www.cebp.fr)

Du nouveau sur le site internet !

- Retrouvez le site internet des adhérents en cliquant directement sur leur logo !
- Retrouvez les présentations des rencontres passées
  - Possibilité de se pré-inscrire pour la prochaine rencontre
- Formulaire d'adhésion