



Le 28 novembre 2019, auditorium de l'AG2R La Mondiale à Paris

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

Pour notre dernière rencontre de l'année, qui a été dense en terme de sujets abordés, et d'entreprises visitées, nous vous proposons une respiration plus féminine ... mais pas anodine. Ce que l'on appelle un signal faible est devenu une marque forte : les femmes s'imposent et se réalisent dans la profession !

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...

...Venez écouter les récits d'une révolution de velours au travers de témoignages, Karine Forest (Minoterie Forest), Alexandra Lavergne (Hugo & Victor), Odile Rigaut (Ecole de la Boulangerie de Paris), Camille Rosso (Boulangerie Basso), Nelly Julien (Douceurs et Traditions), Marie-Odile Fondeur (DG de la division Food service chez GL Events)... 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 Monthonol Paris 9<sup>e</sup>, de 9h30 à 14 heures. Inscriptions obligatoires : philippe.godard@cebp.fr ou sur www.cebp.fr



Vous connaissez quelqu'un qui veut rejoindre le CEBP ?

**Parrainez un nouvel adhérent!**

et bénéficiez d'une remise de 30% sur votre adhésion 2019<sup>(1)</sup>  
Votre filleul profitera d'une remise de 20% sur sa 1<sup>re</sup> cotisation annuelle<sup>(2)</sup>



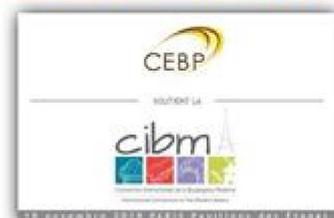
### Tous partenaires, plus forts ensemble !

Le mot « réseau » n'est pas un mot creux, si l'on se réfère à l'opération montée par MERAND Mécapâte pour inaugurer son nouveau **Baking Lab**, à côté de Rennes, les 23 et 24 octobre derniers ... Les démonstrations ont pu être réalisées avec les partenariats de Puratos, Minoterie Forest, Lesaffre, sociétés



toutes adhérentes au CEBP, ou que l'on retrouve à certaines de nos rencontres, comme la Minoterie Girardeau... Trop forts, tous ensemble !

➔ ADHÉRER AU CEBP, POUR MIEUX S'INTÉGRER DANS LA FILIÈRE



### Cibm 2019 :

#### Bénéficiez du partenariat du CEBP

Vous pouvez encore participer à 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*, en bénéficiant d'une remise de 20% grâce à notre partenariat.

Cette 3<sup>e</sup> convention 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, Crisalid, 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 !

Pour bénéficier de la remise, faites le code cebp-2019 en vous inscrivant sur internet.

SPONSORISER LA COUPE DE FRANCE DES ECOLES DE Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie sur Européain 2020 (11-14 janvier-Porte de Versailles), c'est encore possible ! Contactez Pierre-Tristan Fleury à [labo@lenipa.org](mailto:labo@lenipa.org)

