

## SUCCÈS DE LA RENCONTRE CEBP DU 8 OCTOBRE À L'EPMT PARIS

Malgré la conjoncture particulière de cette rentrée 2020, le CEBP avait décidé — en accord avec ses hôtes de l'EPMT Paris — de maintenir sa Rencontre du 8 octobre dernier consacrée aux "Nouveaux Visages et Concepts de la Boulangerie-Pâtisserie". Et ce fut avec un plaisir non dissimulé — même s'il fut masqué — que 80 professionnels de la filière blé-farine-pain se sont retrouvés autour d'une thématique ô combien intéressante et qui a suscité de nombreux échanges entre les participants et nos intervenants. Nous souhaitons d'ailleurs remercier très chaleureusement ceux qui ont accepté de venir présenter leur expertise et leurs concepts : Domitille Flichy (Farinez'vous), Bernard Boutboul (Gira Conseil), Jean-François Bandet (Bo&Mie), Guillaume Lopez-Marcoux (L'atelier Papilles), Rodolphe et Yoshimi Landemaine (Land&Monkeys, Maison Landemaine) et Pascal Pubert (La Boulangère). Un moment privilégié que de recevoir ces experts et entrepreneurs de notre secteur dans cette période troublée, et de partager également un excellent déjeuner concocté par des élèves de l'EPMT. Nous étions malheureusement désolé de n'avoir pu accueillir toutes les demandes de participations à cette rencontre, en raison des restrictions sanitaires... Mais promis, en 2021, nous vous proposerons une nouvelle "promotion" d'entrepreneurs avec, nous l'espérons, la possibilité de ne plus avoir de limitation ! Avant cela, nous vous donnons rendez-vous le jeudi 26 novembre prochain pour une visite exceptionnelle chez METRO France à Nanterre (Hauts-de-Seine). Malheureusement, une fois de plus, dans une jauge limite de 50 personnes maximum. Donc, ne tardez pas à vous inscrire. A bientôt !

Philippe Legendre



## LA VIE DU CEBP

### L'AGENDA DU CEBP

Voici nos prochains rendez-vous à ne pas manquer dans les prochains mois

EN 2021  
(Dates à préciser  
selon les conditions sanitaires)

Visite chez METRO France à Nanterre  
Visite chez Bimbo QSR  
Anniversaire 30 ans CEBP  
Visite chez Limagrain

### LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

LES 4 ET 5 NOVEMBRE 2020  
71<sup>ES</sup> JTIC INTERNATIONALES  
Au Palais des Congrès de Tours

Reporté en 2021

LES 7 ET 8 AVRIL 2021  
SANDWICH & SNACK SHOW  
au Parc Expo Paris Porte de Versailles

DU 29 MAI AU 2 JUIN 2021  
SIRHA LYON  
Au Parc Eurexpo Lyon

### L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

## PASCAL PELTIER NOUVEAU DG DE METRO FRANCE



Pascal Peltier sera nommé Directeur Général de METRO France à compter du 1er janvier 2021, en remplacement de Benoît Feytit qui continuera d'accompagner METRO dans ses décisions stratégiques et opportunités de synergie. Pascal Peltier a démarré sa carrière au sein du géant néerlandais de la bière, Heineken, en France, où il occupe des postes de marketing avant de devenir responsable compte clé des clients Carrefour, Système U et Metro Cash & Carry. Après 4 années à la Direction Marketing d'Heineken Suisse, il rejoint METRO France, en juin 2013, en tant que Directeur Marketing et Communication, avant de prendre ses fonctions actuelles en janvier 2017. « Après mon expérience au marketing et aux opérations, je suis très heureux et fier de prendre la relève à la tête de cette magnifique entreprise et poursuivre son développement et sa transformation avec toutes les équipes qui font chaque jour un travail fabuleux », déclare Pascal Peltier.

## LES JTIC ET LE SANDWICH & SNACK SHOW 2021 REPORTÉS

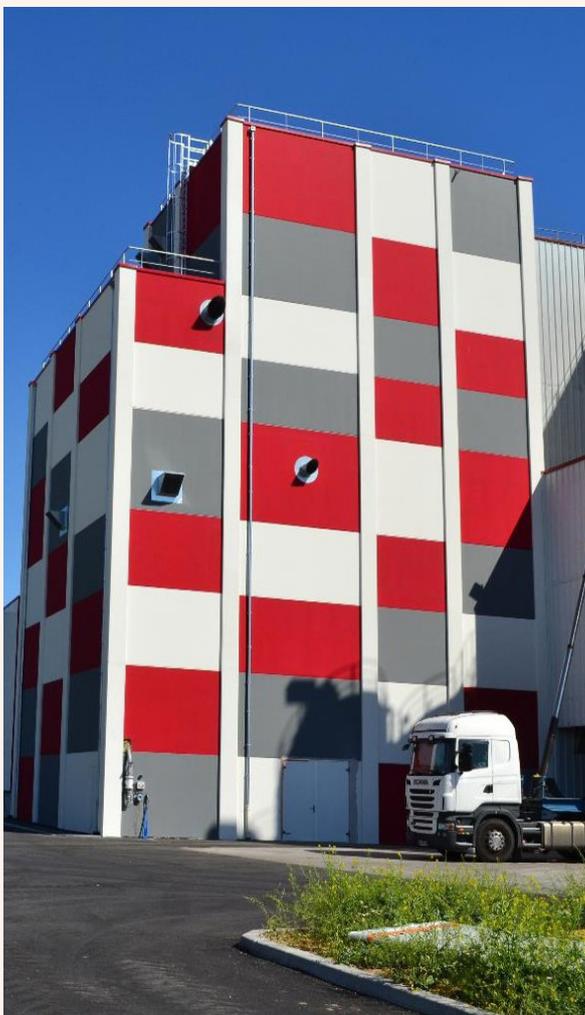
Les Journées Techniques des Industries Céréalières qui devaient se tenir les 4 et 5 novembre à Tours ont été reportées en 2021, et les salons Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Show — initialement prévus du 31 mars au 1<sup>er</sup> avril — sont reportés au 7 et 8 avril 2021.

## UNIGRAINS FORMALISE SA DÉMARCHE RSE

Unigrains, société d'investissement spécialiste de l'agroalimentaire et l'agro-industrie, formalise sa démarche RSE autour de sa vision d'une agriculture durable et d'entreprises responsables engagées pour le bien-être de tous et annonce la nomination d'Anne Perrot au poste de Responsable RSE. Afin de promouvoir cette vision d'une agriculture durable et d'entreprises responsables engagées pour le bien-être de tous, Unigrains structure son approche autour de 5 axes : implication au sein de la filière ; investissement responsable ; plateforme d'échange des meilleures pratiques ; soutien de FERT, agri-agence créée il y a 40 ans à l'initiative des céréaliers français ; et lancement de l'Initiative Unigrains Solidaire auprès du milieu associatif français.

## BO&MIE OUVRE SA NOUVELLE BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE LOUVRE-RIVOLI

La Boulangerie Bo&Mie, qui fêtera ses 3 ans prochainement, et dont les fondateurs Jean-François Bandet et Magali Szekula étaient présents à notre dernière rencontre CEBP à l'EPMT Paris, a inauguré le 22 octobre dernier son troisième point de vente dans la Capitale, au 91 rue de Rivoli. Il s'agit d'une étape importante dans la vie du jeune concept. Bo&Mie Louvre Rivoli est tout simplement la plus grande Boulangerie de Paris : avec plus de 400 m<sup>2</sup> de surface répartis sur 3 étages —dont 250 m<sup>2</sup> dédiés à l'accueil et à la vente et plus de 80 places assises— dans un cadre magique juste en face du Musée du Louvre. Toute l'équipe Bo&Mie est heureuse de relever un challenge particulièrement passionnant : être capable de proposer en plein cœur de Paris et dans un endroit très touristique, une offre de Boulangerie-Pâtisserie 100 % artisanale au sein d'une cadre exceptionnel et à des prix raisonnables. Pour relever ce défi, Jean-François Bandet et Magali Szekula ont décidé de renforcer les équipes en recrutant notamment un nouveau chef Pâtissier, Nicolas Wickart, qui aura pour mission de faire monter d'encore un cran la qualité de l'offre en pâtisserie. « Cette nouvelle boulangerie est un véritable défi pour nos équipes, une étape particulièrement importante et stratégique pour notre développement. Nous avons étoffé nos équipes pour pouvoir y répondre », affirme Jean-François Bandet. Rappelons que Bo&Mie est un concept de boulangerie-pâtisserie "créative" qui a vu le jour en novembre 2017, imaginé par Magali Szekula, ancienne juriste au sein des Hôpitaux de Paris et par Jean-François Bandet, co-créateur de la marque de sport de combat Venum. Un exemple réussi de reconversion !



## LIMAGRAIN INGRÉDIENTS INAUGURE UNE NOUVELLE LIGNE DE PRODUCTION DE FARINES FONCTIONNELLES

Engagé depuis plus de 30 ans dans la démarche Clean Label, Limagrain Ingrédients, leader européen des farines fonctionnelles, développe de façon significative sa capacité de production. Les farines fonctionnelles naissent d'une synergie entre l'expertise céréalière de Limagrain Ingrédients, via la sélection variétale, et l'expertise de ses procédés hydro-thermiques. Sa gamme 100 % Clean Label est notamment une solution alternative aux épaississants et amidons, pour apporter une texture Clean Label aux plats préparés, soupes, pains, pâtisseries, produits laitiers avec une déclaration « farine » tout simplement. Avec un investissement de plus de 9 millions d'euros sur son site d'Arques (Pas-de-Calais), 20 mois de travaux, Limagrain Ingrédients a réalisé une extension des bâtiments existants et la mise en place d'une nouvelle ligne permettant une production supplémentaire de près de 15 000 tonnes de farines fonctionnelles. Cette nouvelle ligne a été inaugurée le 7 octobre dernier et développera l'activité farines fonctionnelles de Limagrain Ingrédients, atteignant un volume annuel de 45 000 tonnes/an, pour toujours mieux accompagner ses clients industriels Européens dans leurs progressions notamment autour de démarches Clean Label. Elle permet d'atteindre des niveaux de qualité, de régularité des produits et de sécurité alimentaire répondants aux exigences les plus hautes d'aujourd'hui et de demain de l'agro-industrie. Limagrain Limagrain Ingrédients peut ainsi répondre en toute flexibilité et naturalité aux attentes de l'agro-industrie, notamment en termes d'ingrédients sans gluten, sans allergène, aux caractéristiques microbiologiques optimum, avec une granulométrie ultra maîtrisée allant vers du 0 poussière !

*Vous connaissez quelqu'un  
qui veut rejoindre le CEBP ?*

***Parrainez un nouvel adhérent !**  
et bénéficiez d'une remise de 30 %  
sur votre adhésion 2021<sup>(1)</sup>*

*Votre filleul profitera d'une remise de 20 %  
sur sa 1<sup>ère</sup> cotisation annuelle<sup>(2)</sup>*

**Le Parrain :**

Raison Sociale : .....

Personne référente : .....

Contact e-mail : .....

**Le Filleul :**

Raison Sociale : .....

Personne référente : .....

Contact e-mail : .....

(1) soit 1000 € HT, au lieu de 1430 € HT, pour une formule UNO, à compter du règlement de l'adhésion de l'entreprise filleule

(2) Soit 1144 €, au lieu de 1430 €, pour une formule UNO