

LE CEBP SE PRÉPARE ACTIVEMENT POUR SES ÉVÉNEMENTS 2021

Malgré l'environnement anxiogène pour le CEBP et ses adhérents, votre association n'est pas restée inactive sur les premiers mois de 2021. Et le programme à venir est copieux et séduisant ! Après la FEB en 2020, le CEBP est en 2021 le Partenaire Officiel des "Pépites de la Boulangerie" lancées en mars par le magazine Honoré le Mag. Ces Trophées ont pour vocation de désigner les produits de l'année dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie-restauration boulangère. Deux grandes catégories sont identifiées : les "Produits Alimentaires" et les "Équipements et Emballages". Le principe est simple, les producteurs et fournisseurs sont appelés à faire acte de candidature pour un ou plusieurs produits qui passeront par le filtre d'un jury d'experts. Des artisans boulangers, réseaux de boulangerie et distributeurs testeront les produits alimentaires dans leurs fournitures ou leurs laboratoires tandis les produits dédiés aux équipements et emballages seront jugés sur dossier. Nos lecteurs voteront aussi par Internet après la sélection du jury. Près d'une quinzaine de Trophées "Pépites de la Boulangerie® en partenariat avec le CEBP" seront alors décernés au SIRHA LYON 2021. Le CEBP est également Partenaire de la grande enquête QualiQuanti sur "Les Français et le Pain, 5 ans après" aux côtés de la FEB, d'Intercéréales..... C'est une étude très attendue par toute la profession qui sera présentée à l'occasion de la Rencontre CEBP du jeudi 15 avril prochain* de 10 h à 12h30. Tandis que les auditeurs seront en distanciel, nous organiserons une Table Ronde en présentiel, dans les locaux de la Meunerie Française à Paris, qui rassemblera un très beau panel de Grands Témoins de notre filière : Hubert Chiron (INRA et AIPF), Dominique Anract (Président Confédération de la Boulangerie-Pâtisserie Française), Magali Filhuc (FEB), Jean-François Loiseau (ANMF, Intercéréales, Axiane), Magali Poulaillon (Groupe Poulaillon), Nicolas Becam (Maison Becam), Patrice Buchard (Directeur Filière BVP Système U), Jean-Manuel Lévêque (Novepan et Bionatis) et Patrick Gaillardon (QualiQuanti). Ce dernier, Directeur d'Études chez QualiQuanti, nous présentera la synthèse sur cette étude avant la Table Ronde qui sera animée par Laurent Estèbe (CEBP) et Hubert Chiron. Nous vous espérons nombreux pour découvrir ce que pensent les Français dans cette enquête. Puis, si la situation sanitaire le permet, nous terminerons ce premier semestre 2021 avec une visite chez LIMAGRAIN à Riom (Puy-de-Dôme) les 23 et 24 juin prochain. Pour la rentrée de septembre, nous vous donnons rendez-vous pour la 3^e édition de la très attendue et appréciée Rencontre sur les "Nouveaux Visages et Concepts de la Boulangerie-Pâtisserie", qui vous fera découvrir des professionnels innovants, passionnés et impliqués dans leurs entreprises. Viendra ensuite notre Rencontre chez METRO et nous clôturerons cette année 2021 par un moment festif et convivial en fêtant les 30 ans du CEBP dans un lieu prestigieux à Paris. Comme vous pouvez le constater, plus que jamais le CEBP reste le partenaire privilégié de la filière Blé-Farine-Pain par ces Rencontres créatives et attractives. A très vite !

*pour toute information et inscription : michel.guilmoto@cebp.fr

Philippe Legendre

LA VIE DU CEBP

L'AGENDA DU CEBP

LE 15 AVRIL 2021

Table-Ronde en distanciel interactif sur le thème de l'Étude QualiQuanti "Le Pain et les Français, 5 ans après !"

23 & 24 JUIN 2021

Visite chez Limagrain à Riom

Septembre 2021

3^e Rencontre sur les "Nouveaux Visages et Concepts de la Boulangerie"

Octobre 2021

Anniversaire 30 ans du CEBP
Visite METRO France à Nanterre

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

DU 8 AU 10 JUIN 2021

CFIA RENNES

Au Parc Expo Rennes Aéroport

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021

SIRHA LYON

Au Parc Eurexpo Lyon

DU 17 AU 20 OCTOBRE 2021

SERBOTEL

Au Parc des Expositions de Nantes

L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

ÉRIC MICHAUD ÉLU PRÉSIDENT DU SYFAB



Éric Michaud, Directeur Général de Puratos France et Administrateur du CEBP, a été élu à la présidence du SYFAB (Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie). Le nouveau Président du Syfab, espère que l'année 2021 se place pour la filière « dans un esprit de reconquête, après une année 2020 très complexe à gérer pour un certain nombre d'acteurs de la profession. » Il évoque des éléments positifs à retirer de cette crise : « Il y a beaucoup d'espoir pour l'avenir du pain, mais aussi de l'ensemble de la filière boulangerie et pâtisserie. En effet, cette crise a démultiplié les aspirations du consommateur : des produits plus sains avec du goût, de la fraîcheur et ce, quel que soit le canal de distribution. » L'ensemble des entreprises du SYFAB travaillent sur ces éléments pour proposer à leurs clients des solutions qui satisferont ces attentes consommateurs.

DES NOUVEAUX ADHÉRENTS EN 2021

Malgré un contexte difficile qui nous empêche de faire vivre notre association dans des conditions normales, le CEBP accueille en ce début d'année de nouveaux adhérents. Nous souhaitons donc la bienvenue à Domitille Flichy (Boulangerie Farinez'vous), à Virginie Hebert (DGF), Guillaume Lopez-Marcoux (l'Atelier Papilles) et à Pascal Pubert (La Boulangère & Co). D'autres entreprises devraient également valider leur arrivée durant ce premier semestre 2021.

PURATOS LANCE UN INCUBATEUR DE STARTUPS AVEC SPARKALIS

Puratos, le fabricant international d'ingrédients pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, lance Sparkalis qui vise à soutenir, d'une part, le développement de produits, de services et d'ingrédients révolutionnaires et à favoriser d'autre part la collaboration avec les jeunes entreprises et les PME. Véritable incubateur de startups, Sparkalis opérera également des investissements directs. Son approche flexible offrira un soutien modulable pour doper la croissance des entreprises innovantes dans le domaine de la food tech.

UNE BIBLIOTHÈQUE NUMÉRIQUE DÉDIÉE AU SAVOIR-FAIRE MEUNIER

Plébiscitée par les consommateurs en 2020, la farine a rappelé son rôle essentiel dans l'offre alimentaire. Aujourd'hui, le savoir-faire unique des meuniers français pour la fabrication de ce produit d'excellence est au cœur de la création d'une bibliothèque numérique intelligente. Piloté par l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française), cet outil inédit dessine de nouvelles perspectives pour la transmission des savoirs en meunerie. « *La création de la première bibliothèque numérique et intelligente des savoir-faire meuniers constitue un formidable défi que nous avons relevé collectivement* », se félicite Jean-François Loiseau, Président de l'ANMF. Cette base de données unique en France repose sur un travail de cartographie complet des six étapes clés de la production de farine. Initié conjointement par l'ANMF et l'AEMIC (Association des anciens Elèves des écoles et des Métiers des Industries Céréalières), ce projet a nécessité un minutieux travail de recensement confié au CEA List (Commissariat à l'Énergie Atomique et aux Énergies Alternatives). « *Les directeurs techniques de moulins de différentes tailles ainsi que des experts meuniers ont été interrogés afin de collecter un maximum de connaissances scientifiques, techniques et empiriques, essentielles à la prise de décision dans un moulin* », souligne Flavie Souply, coordinatrice du projet et Responsable du Développement durable à l'ANMF. La diversité des métiers de la meunerie, relève d'une multitude de connaissances et de retours d'expériences complémentaires qui pourront désormais être partagés par l'ensemble de la profession ainsi que l'enseignement spécialisé. Deux solutions digitales seront développées. La première est une application logicielle pour aider à la prise de décision au sein des moulins et contribuer à la formation ou au perfectionnement, elle sera disponible pour l'ensemble des minoteries et écoles concernées en mai 2021. Le second axe de développement de la bibliothèque proposera une solution d'e-learning avec la création de modules et parcours de formations digitales. Ils seront accessibles pour l'ensemble des minoteries, écoles et personnes en recherche d'emploi dans la meunerie au cours du second semestre 2021.



LA BAGUETTE FRANÇAISE SUR LE CHEMIN DE L'UNESCO

Depuis près de quatre ans, les boulangers se mobilisent pour inscrire "les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain" à l'UNESCO. Le Ministère de la Culture a annoncé que ce dossier est celui qui a été choisi pour représenter la France. Il sera donc transmis aux instances délibératives de l'UNESCO. Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) —forte de ses 33 000 entreprises artisanales— se réjouit de « *l'aboutissement de cette étape de la candidature. Les boulangers ont pu s'appuyer sur l'ensemble des composantes de la filière (céréaliers, meuniers, producteurs de levure, formateurs, équipementiers, etc.), sur un comité de soutien présidé par Catherine Dumas, Sénatrice de Paris, et sur un comité scientifique présidé par Bruno Laurieux, président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.* » Cette candidature, emblématique d'un savoir-faire unique et à préserver, portée par la communauté des boulangers, est aussi la candidature de tous les Français. Fédératrice, elle met en avant les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social véhiculés par la baguette de pain. Chaque jour, plus de 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et le fait maison fait partie de nos exigences quotidiennes. Le dossier fait la part belle à la transmission des savoir-faire par l'apprentissage (24 000 personnes pour la boulangerie-pâtisserie en 2020) dans toute la France. Il a pour but de sensibiliser à la richesse des savoir-faire liés à la préparation de la baguette et à l'importance de leur transmission aux générations à venir. L'UNESCO rendra sa décision à la fin de l'année 2022. Pour rappel, La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, représente les 33 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie pâtisserie employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC.

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

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

*Votre filleul profitera d'une remise de 20 %
sur sa 1^{ère} cotisation annuelle⁽²⁾*

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