

LE CEBP PRÉPARE LA SUITE DE SON PROGRAMME DE RENCONTRES

Ce début d'année 2022 est très particulier pour tous les acteurs de notre filière.

Entre inflation galopante, explosion des prix des matières premières, de l'énergie, le conflit russo-ukrainien, nos secteurs de la meunerie, des ingrédients, des équipements et de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie sont lourdement impactés. Là encore, nos entreprises sont en première ligne et doivent s'adapter à ce contexte inédit. Cette situation peut de nouveau déstabiliser la vie de nos entreprises, leurs investissements et leurs stratégies d'approvisionnement et de développement. C'est justement ces sujets sensibles qui seront abordés lors de notre prochaine Rencontre, le 21 juin 2022. Après une "Immersion" très intéressante et appréciée le 14 avril dernier chez Bimbo QSR, au cœur d'une de leurs unités de production en région parisienne, nous nous retrouverons au siège du Groupe InVivo Soufflet à Paris, sur le thème des "Perspectives et Stratégies pour les groupes agroalimentaires face aux Défis de la filière BVP". Sera réuni un plateau prestigieux : Thierry Blandinières (Directeur Général Groupe InVivo Soufflet), Philippe Chalmin (Économiste), Anne Frémaux (GIRA), Céline Ansart-Le Run (Unigrains), et François-Xavier Quarez (Directeur filière blés groupe In Vivo). Durant cette matinée d'échanges, toutes et tous auront à cœur de décrypter les causes, les conséquences et surtout les stratégies des entreprises de la filière BVP face aux nouveaux défis qui se présentent à elles. Cette rencontre sera l'occasion également de présenter le programme du CEBP au cours du second semestre 2022. Nous préparons en effet un événement en septembre sur le "Digital au Service de la Food Tech Bakery" à Paris, une "Immersion" exceptionnelle en Vendée chez La Mie Câline en octobre, pour terminer l'année à Paris avec notre traditionnel rendez-vous sur les "Nouveaux Visages & Tendances de la Boulangerie-Pâtisserie". De beaux moments de partage en perspectives ! Au plaisir de vous retrouver en Juin.



Karine Forest, Présidente

L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

BRIDOR S'ALLIE AVEC HUMANFAB POUR LUTTER CONTRE LES TMS

Pour lutter contre les troubles musculo-squelettiques (TMS) et protéger la santé de ses salariés, Bridor (Groupe Le Duff) s'allie à l'entreprise HumanFab, centre d'expertise du sport, de la santé et de l'innovation, pour présenter le projet HUMAN. L'objectif : faire en sorte que les collaborateurs reprennent goût à l'activité physique dans l'espoir de lutter de façon durable et efficace contre les TMS. En effet, aujourd'hui, près de 60 % des salariés déclarent avoir été handicapés par des douleurs au dos et 30 % des arrêts de travail sont liés à des TMS. La généralisation du télétravail a notamment renforcé la sédentarité, augmentant le risque de développer ces troubles.

LES RENDEZ-VOUS DU CEBP

LE 21 JUIN 2022

Rencontre chez le Groupe InVivo/Soufflet et AG CEBP à Paris

LE 15 SEPTEMBRE 2022

Rencontre - Table-Ronde "Le Digital au Service de la Food Tech Start Up Bakery" à Paris

LES 14 & 15 OCTOBRE 2022

Rencontre Immersion Chez La Mie Câline à Saint-Jean-De-Monts (Vendée)

LE 30 NOVEMBRE 2022

Rencontre sur les Nouveaux Visages & Nouvelles Tendances de la Boulangerie-Pâtisserie à Paris

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

LE 7 JUIN 2022

CONGRÈS DU SNACKING au Pavillon Royal à Paris

LE 17 JUIN 2022

CONVENTION NATIONALE DE LA MEUNERIE FRANÇAISE A la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon

LES 12 & 13 OCTOBRE 2022

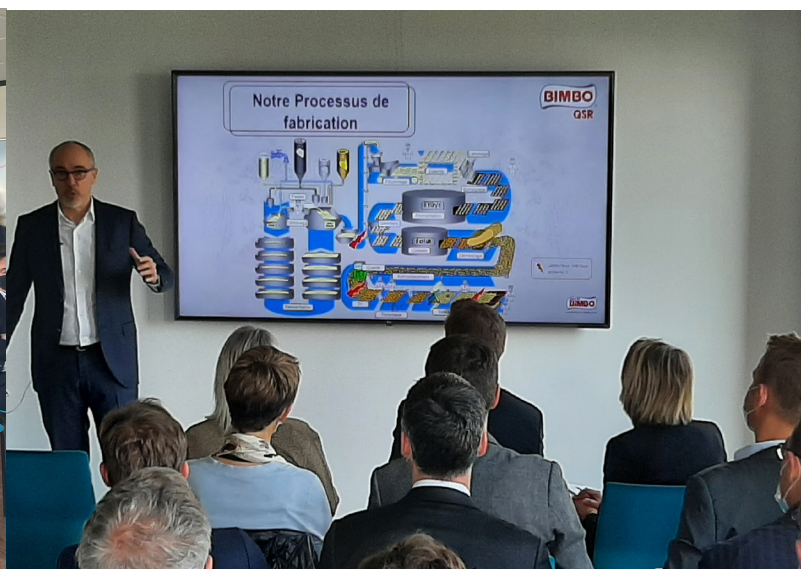
JOURNÉES TECHNIQUES DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES Au Palais des Congrès de Dijon

RENCONTRE – IMMERSION CHEZ BIMBO QSR AU PLESSIS – PÂTÉ

Le CEBP organisait le 14 avril dernier une "Rencontre Immersion" au sein de la nouvelle Unité de Production de BIMBO QSR, au Plessis-Pâté en région parisienne. L'occasion pour la quarantaine d'adhérents de notre association de découvrir cette entreprise qui appartient au leader mondial de boulangerie d'origine mexicaine, Bimbo. Notre hôte, Christophe Blaise, Directeur Général de Bimbo QSR, a présenté l'origine du groupe né en 1945. Présent dans 33 pays, avec plus de 200 usines dans le monde, Bimbo compte 3 millions de points de vente pour un chiffre d'affaires de 16 milliards de dollars. Quant à Bimbo QSR France, l'entreprise possède 3 usines à Fleury-Mérogis, Aix en Provence, et la dernière-née, en 2018, au Plessis-Pâté dans l'Essonne. La filiale de Bimbo fabrique des Buns, Hot-Dog, English Muffins et Soft Bagels pour des chaînes de restauration aussi célèbres que Burger King et McDonald's, ou en retail... Ce sont environ plus de 1,2 milliard de pains qui sont produits par an sur les 3 sites de production en France. Et justement, Christophe Blaise avait convié à notre Rencontre-Immersion, Guillaume Debeaurepaire, Manager Achats de McDonald's France, qui nous a présenté l'organisation de son système d'achats, basé sur des relations de confiance avec ses principaux fournisseurs. Une stratégie

d'achat qui repose sur 3 piliers : qualité de la relation aux filières agricoles ; qualité des matières premières et des produits ; et qualité environnementale (stratégie agroécologique). McDonald's France collabore avec plus de 3 000 exploitations agricoles qui, grâce à des contrats en cascade, sont liés à l'enseigne, lui permettant de couvrir 100 % des pommes de terre frites, de la farine de blé pour ses buns, des filets de poulets des nuggets et des pommes à croquer en origine française ! Guillaume Debeaurepaire a également profité de la présence du CEBP pour présenter sa stratégie "Filières Durables" pour la période 2020-2030. Notamment pour la filière blé, essentiellement d'origine française qui regroupe 759 agriculteurs français, 9 coopératives et négoce agricoles, 3 meuniers qui assurent l'approvisionnement des 1 517 restaurants de l'enseigne. Soit, au total, près de 32 000 tonnes de farines achetées chaque année, soit près de 40 000 tonnes de blé. Un premier accord triennal avait été signé avec le secteur blé-farine-pain en 2012, entre McDonald's, Bimbo QSR, les meuniers et les coopératives. Depuis, les volumes contractualisés sur 3 ans ont doublé ! Le cahier des charges regroupe les impératifs liés à la filière CRC® et Label Rouge. Le dernier renouvellement du contrat de 3 ans a été signé

lors du dernier Salon International de l'Agriculture, pour la dixième année consécutive. Il porte sur 17 000 tonnes de blé, 13 000 tonnes de farine, soit plus de 40 % de ses besoins, avec les coopératives Valfrance, Boisseaux, Puisseaux et les Grands Moulins de Paris. Le prix est fixe avec variable d'ajustement en indexant les prix du blé de force sur un indice IPAMPA. Guillaume Debeaurepaire a également présenté le Projet Pilote "ARA-BLÉ", qui compte deux axes : le développement de l'agroforesterie et la mise en place de pratiques d'agriculture favorisant les sols vivants. Le principe de ARA-BLÉ repose sur un accompagnement technique et financier adapté, proposé par McDonald's aux agriculteurs et coopératives pilotes sur 3 ans dès 2021. Les objectifs : identifier les freins et leviers au déploiement ; mesurer les gains, les coûts et l'implication requise pour chaque acteur à court, moyen et long terme ; et enfin, tirer des enseignements pour accompagner la transition de l'ensemble des agriculteurs sous-contrats avec McDonald's. Une matinée d'échanges et de visite de l'usine qui s'est terminée comme à l'accoutumée par un buffet déjeunatoire. Le CEBP remercie très vivement toutes les équipes de Bimbo QSR qui ont accueilli notre association et ses adhérents présents.



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

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