

SUCCÈS DE LA RENCONTRE DU CEBP SUR "LE PAIN ET LES FRANÇAIS"

La rencontre webinar organisée par notre association le 15 avril dernier au siège de l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française) à Paris, a enregistré plus de 200 connections. Pour une première, c'est un vrai succès ! Malgré une situation sanitaire encore très incertaine à cette époque, nous avons réuni un plateau prestigieux en semi-présentiel : Jean-François Loiseau (Président de l'ANMF, d'Intercéréales et d'Axiane), Magali Filhuc (Déléguée Générale de la FEB), Dominique Anract (Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française), Magali Poulaillon (Groupe Poulaillon), Patrice Buchard (Responsable BVP Système U), Jean-Manuel Lévêque (Novepan Bionatis), Hubert Chiron (Inrae/AIPF) et Nicolas Becam (Boulangerie Maison Becam). Ce fut un moment d'échanges unique qui portait notamment sur la synthèse de l'étude QualiQuanti dévoilée par la FEB quelques jours auparavant sur le thème "Le Pain et les Français, 5 ans après". Cet événement marquait aussi la reprise plus "intense" des activités "physiques" du CEBP pour cette fin d'année 2021. Nous vous donnons d'ailleurs rendez-vous avant cet été les 23 et 24 juin prochain pour une rencontre exceptionnelle chez Limagrains Ingrédients à Riom et notre "Rencontre-Assemblée Générale" qui se déroulera le 7 juillet prochain à Paris. A bientôt !

Philippe Legendre



LA VIE DU CEBP

L'AGENDA DU CEBP

LES 23 ET 24 JUIN 2021

Rencontre chez Limagrains Ingrédients à Riom

LE 7 JUILLET 2021

Rencontre CEBP sur le thème "L'excellence Française fragilisée par la Crise Covid ?" à Paris

Le 13 Octobre 2021

Soirée anniversaire des 30 ans du CEBP au Cercle de l'Union Interalliée à Paris

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

DU 9 AU 11 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 DE LA FILIÈRE

BRIDOR ET PIERRE HERMÉ PARIS S'ASSOCIENT

Bridor (Groupe Le Duff) a annoncé cette semaine le lancement d'une collection de viennoiseries d'exception développée en partenariat avec le pâtissier Pierre Hermé : Mini Croissant et Pain au Chocolat de Madagascar, Croissant fourré Amande Pistache, Croissant fourré Amande Citron, Triangle Pomme Cannelle de Ceylan. Un soin particulier a également été apporté à la sélection des matières premières. Ainsi, toute la collection de viennoiseries est réalisée avec du blé français et du beurre breton. Quant au chocolat, le choix s'est porté sur un chocolat d'exception pure origine Madagascar développé exclusivement pour Pierre Hermé.

RAPPROCHEMENT DE NOVEPAN BIONATIS ET ATELIERS DU PAIN

Dans la continuité du développement de leurs entreprises et afin de répondre aux attentes fortes des consommateurs à la recherche de produits de panification toujours plus qualitatifs et authentiques, Jean-Manuel Lévêque, à la tête de Novepan, et la famille Caussade, fondatrice d'Ateliers du Pain 81, ont décidé de réunir leurs compétences et leurs savoir-faire. Ateliers du Pain 81, implantée à Montans dans le Tarn, a développé un processus de panification unique basé sur des fermentations longues et le travail de pâtes très hydratées, permettant d'obtenir des produits de très grande qualité, avec une coloration artisanale. Il enregistre depuis sa création en 2013 une forte croissance. Julien et Vincent Caussade, les deux fils du fondateur, Philippe Caussade, resteront fortement impliqués opérationnellement dans le nouvel ensemble. La famille Caussade devient un actionnaire significatif du groupe Novepan.

DÉSIGNATION DE DOMINIQUE ANRACT AU CESE

Lors du renouvellement des 175 nouveaux membres du CESE (Conseil économique, social et environnemental) pour la prochaine mandature, Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française a été désigné Conseiller de cette assemblée par l'U2P. Il rejoindra le Groupe Artisanat et Professions Libérales qui est présidé par Jean-Christophe Repon, Président de la CAPEB.



LES LAURÉATS DES PÉPITES DE LA BOULANGERIE 2021

Le CEBP est partenaire du magazine Honoré le Mag qui organise le Concours des Pépites de la Boulangerie, qui a rendu son verdict cette semaine pour sa deuxième édition. L'objectif de ce concours est de valoriser les produits, équipements ou concepts les mieux adaptés à l'univers de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie. Après examen des plus de 50 dossiers candidats, le jury composé d'un collège de boulangers artisans, de réseaux, mais aussi de distributeurs partenaires (METRO France et Transgourmet) et de plusieurs experts, a choisi de récompenser 20 lauréats Pépites de la Boulangerie 2021. Tous les produits lauréats seront exposés lors du salon SIRHA 2021 et une cérémonie de remise de prix officielle à laquelle le CEBP sera associée aura lieu également lors du salon lyonnais en septembre prochain.

LAURÉAT PANIFICATION BIOFOURNIL



Pain Signature Tourte Rustique

LAURÉAT PÂTISSERIES ET DESSERTS COMPAGNIE DES DESSERTS



Panier Pécan

LAURÉAT VIENNOISERIE DÉLIFRANCE (ex aequo)



Croissant Le Passionné

LAURÉAT VIENNOISERIE ARYZTA (ex aequo)



Couronne Feuilletée Pépites de Chocolat

LAURÉAT IMPULSION MADEMOISELLE DESSERTS



Cookie Extra Topping Chocolat au Lait et Pécan

LAURÉAT BASES À GARNIR NOVEPAN



Pâton Pizza à l'Épinard

LES LAURÉATS DES PÉPITES DE LA BOULANGERIE 2021

LAURÉAT MIXES ET PRÉPARATIONS PHILIBERT SAVOURS



Prémix Scandinave

LAURÉAT INGRÉDIENTS PREMIUM CHEF



Gousses de Vanille Bourbon Madagascar Bio

LAURÉAT FARINES GRANDS MOULINS DE PARIS



Mélange Meunier Berrouga

LAURÉAT AMÉLIORANTS ET LEVURES LESAFFRE



Livendo Levain de blé dur

LAURÉAT RESTAURATION BOULANGÈRE BRIDOR



Gamme Mini Snacks Salés

LAURÉAT APPAREIL DE PRÉPARATION SCARITECH



Fendeur à Sandwich Kikoop

LAURÉAT MATÉRIEL DE CUISSON BARTSCHER



Snackjet 200

LAURÉAT NOUVELLES TECHNOLOGIES CASH SYSTEMES INDUSTRIE - CSI



Solution d'Encaissement Next

LES LAURÉATS DES PÉPITES DE LA BOULANGERIE 2021

LAURÉAT EMBALLAGE ALPHAFORM (ex aequo)



Luxifood 900 ml

LAURÉAT EMBALLAGE LE LU (ex aequo)



Boîte de Pliage Fleur de Lotus

PRIX SPÉCIAL DU JURY ALIMENTAIRE ST MICHEL



Bouchée Salée Curry Coco

PRIX SPÉCIAL DU JURY NON-ALIMENTAIRE DEGLON



Gamme Service Push and Pull

COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION COMPAGNIE DES PÂTISSIERS



Flan Pâtissier à l'Ancienne

PRIX DÉVELOPPEMENT DURABLE GREENDOZ



Superfarine Verte



*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