Les Actualités du CEBP

www.cebp.fr

Adhérez au CEBP c'est s'intégrer dans la filière

LETTRE D'INFORMATION DU CERCLE D'ÉTUDES DE LA BOULANGERIE & PÂTISSERIE N°29 Décembre 2022

UN PROGRAMME 2023 TOUJOURS PLUS RICHE ET PLUS VARIÉ !

Nous terminons une année 2022 particulièrement éprouvante avec des challenges qui vont se poursuivre en 2023. Une raison supplémentaire de garder le contact avec la filière et les entrepreneurs de nos secteurs. Plus que jamais, nous ne devons pas rester seuls pour affronter les défis qui se présentent à nous.
En 2022, le CEBP a réuni au total plus de 400 professionnels : Webinaire sur le Snacking et les nouvelles exigences des consommateurs, Immersion chez Bimbo QSR, Rencontre InVivo-Soufflet sur les Perspectives et Stratégies dans la BVP, Thématique autour du Digital dans la BVP, Immersion chez La Mie Câline… Autant d'opportunités pour se rencontrer et partager. L'année 2023 sera tout aussi riche et variée : Réfléchir, échanger, débattre, découvrir, partager son expertise et son expérience… C'est la raison d'être de notre Cercle. En 2023, nous vous proposons des Rencontres à Paris mais aussi en Province. Le premier rendez-vous aura lieu au salon SIRHA à Lyon le 20 janvier prochain, pour se poursuivre tout au long de l'année avec des rencontres et immersions qui apporteront des éclairages, des décodages et des perspectives. Vous trouverez dans cette newsletter l'ensemble des dates retenues et nous vous communiquerons les thèmes abordés prochainement. Nous tenons aussi particulièrement à faire de nos rencontres des moments de convivialité tellement importante dans le contexte actuel. Je profite de cet édito pour vous adresser mes meilleurs vœux de santé, de satisfaction et de plaisir à l'approche de cette nouvelle année et vous souhaite à toutes et tous de passer de bons moments festifs avec vos proches. Au plaisir de vous retrouver à la rentrée.

Karine Forest, Présidente du CEBP

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS EN 2023

DU 19 AU 23 JANVIER 2023
SIRHA LYON à Eurexpo Lyon

LES 5 ET 6 MARS 2023
COMPTOIR FOURNIL PRO à La Rochelle Espace Encan

DU 14 AU 16 MARS 2023
CFIA RENNES à Rennes Parc Expo

DU 19 AU 22 MARS 2023
FRANCHISE EXPO PARIS à Paris Porte de Versailles

LES 12 ET 13 AVRIL 2023
SANDWICH & SNACK SHOW ET PARIZZA à Paris Porte de Versailles

LE 16 JUIN 2023
CONVENTION DE LA MEUNERIE FRANÇAISE à Paris

L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

PRÉVISION PROGRAMME 2023

LE 20 JANVIER 20023
— SIRHA LYON —
9H00
Petit-Déjeuner chez Délice & Création
11H30
Remise des Trophées
des Pépites de la Boulangerie

LE 8 MARS 2023
Rencontre CEBP à Paris

LE 5 AVRIL 2023
Rencontre Immersion au Campus Lesaffre à Marcq-en-Barœul

LE 21JUIN 2023
Rencontre CEBP à Paris sur le Thème "Les Étapes Clés pour réussir sa Démarche RSE"

LE 4 OCTOBRE 2023
Rencontre sur le Thème "Faire Face à la Révolution de l'Emballage en Boulangerie Pâtisserie et Snacking"

LE 6 DÉCEMBRE 2023
Rencontre "Les Nouveaux Visages et Nouvelles Tendances de la Boulangerie Pâtisserie Snacking à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon

BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS !

En cette fin d'année, notre association a le plaisir d'accueillir de nouveaux adhérents :
HENGEL CSE GROUP représenté par Charles Dubouchet et Boris Barbanchon et la Société PELLE EQUIPEMENTS, représentée par Philippe Pelle.

"RENCONTRE IMMERSION" AU SIÈGE DE LA MIE CÂLINE À SAINT-JEAN-DE-MONTS

Le Cercle d'Études de la Boulangerie Pâtisserie a organisé les 14 et 15 octobre dernier une "Rencontre Immersion" chez Monts Fournil/La Mie Câline, au siège de l'entreprise à Saint-Jean-de-Monts (Vendée). Une quarantaine de professionnels de la filière ont été accueillis par David Giraudeau, Directeur Général, et ont ainsi découvert l'unité de production qui alimente les 240 magasins répartis dans toute la France. Par ailleurs, Sylvia Touboulic-Barreteau, Directrice Générale Déléguée et Responsable des Services Développement & RSE, a présenté aux adhérents et sympathisants du CEBP présents à Saint-Jean-de-Monts, la démarche RSE de l'entreprise, très en pointe dans ce domaine. Sensibles aux enjeux de la RSE, l'enseigne a en effet lancé en 2019 son programme "A Coeur d'Agir" pour inscrire son engagement dans une démarche d'amélioration continue. Depuis l'obtention en 2018 du Label Enseigne Responsable, La Mie Câline renforce ses efforts pour encore plus de plaisir responsable. Ses trois engagements : "Les bons produits font les bons amis" ; "Prendre soin des humains autant que du bon pain" ; "La planète a aussi besoin de douceurs". Le CEBP a pu en effet découvrir des exemples concrets de RSE, comme la mise en place de panneaux photovoltaïques et de membranes solaires, une toiture végétalisée sur 600 m2, la construction d'une station d'épuration constituée en lagune et roseaux, la mise en place d'un système de vapeur sèche pour le nettoyage des lignes de production et des sols qui limite l'utilisation de détergents, ou encore le montage d'une pompe à chaleur en complément d'une récupération de chaleur pour le chauffage des bureaux de la plateforme logistique. Cette Rencontre du CEBP a été conclue par un événement unique qui a eu lieu le lendemain aux Sables d'Olonnes pour les Adhérents toujours présents. A savoir le baptême du tout nouvel Imoca La Mie Câline du skipper Arnaud Boissières qui a franchi en seizième position la ligne d'arrivée à Pointe-à-Pitre de la douzième édition de la Route du Rhum-Destination Guadeloupe (Son temps de course est de 13 jours, 19 heures 37 minutes et 20 secondes). Il s'alignera en 2024 pour le Vendée Globe Challenge.

RENCONTRE SUR LES NOUVEAUX VISAGES ET NOUVELLES TENDANCES DE LA BVP

Comme de coutume, le CEBP a formidablement terminé l'année 2022 par sa traditionnelle Rencontre sur les Nouveaux Visages et Nouvelles Tendances de la Boulangerie Pâtisserie au Newcap Event Center à Paris, tout proche de la Tour Eiffel. L'occasion de découvrir ou redécouvrir des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et de la restauration boulangère qui on fait partager à la soixantaine d'adhérents et sympathisants présents, leurs expériences et expertise pour développer leurs concepts. L'occasion également de se rendre compte de la pluralité voire de l'hybridation de la boulangerie-pâtisserie française, avec des concepts très différents des uns et des autres. Ce fut particulièrement le cas pour "Levain et Le Vin" créé par Christophe Fertillet à Paris, un concept de Bar à Vin et Bar à Pain qui a ouvert son deuxième établissement à Bordeaux. Même décalage pour Philippe Lapidus, co-fondateur des Boulangeries-Bistrots "Merci Jérôme" qui propose une offre décalé en forme de brasserie-boulagerie, avec notamment un Bar à Sandwich. Les professionnels présents ont particulièrement apprécié le dynamisme de Maxime Lefebvre qui a d'ailleurs annoncé le changement de nom de son enseigne (Maxime Boulangerie devient), la stratégie de croissance de la jeune pâtissière Anaïs Hody (Hody Academy), ou encore découvrir pour certains, Alain Panou qui a dévoilé la stratégie de la Grande Boulangerie de Paris. Une entreprise semi-artisanale qui fournit la restauration commerciale et collective et qui a fait le choix des farines Label Rouge ou encore la démarche Bleu Blanc Cœur dans sa stratégie de vente de pains premium. Sans oublier bien sûr Louis Tortochot, boulanger dijonnais, qui a transmis sa passion du beau et du bon et présenter sa nouvelle stratégie de croissance dans la fabrication de produits pour les entreprises et de proposer également une alternative aux produits industriels en proposant aux artisans une gamme de produits premium en B2B. La rencontre s'est terminée, comme à l'accoutumée, par des échanges et des contacts professionnels et conviviaux autour d'un buffet.