

## UN BILAN TRÈS RICHE EN 2023 POUR LE CEBP !

Cette année 2023 a, en effet, été particulièrement chargée pour le CEBP qui a été sur tous les fronts, et notamment de sa thématique RSE ! Dans cette dernière newsletter de l'année, vous retrouverez plus en détail les moments forts de nos Rencontres et Immersions. En 2023, nos différents événements ont permis de réunir, au total, plus de 400 participants qui ont pu découvrir une vingtaine d'intervenants que je tiens, une nouvelle fois, à remercier pour leurs expertises et expériences toujours très riches et inspirantes. Pour 2024, nous vous préparons également un programme qui devrait vous permettre, chers adhérents, de nous retrouver sur des thématiques aussi variées que les orientations nouvelles (l'Intelligence Artificielle, la Santé...), mais aussi l'envie de plus d'interactivité avec les membres, l'accélération de notre mutation digitale et de la vidéo. En tant que Présidente de cette belle association, je souhaite conforter les fondamentaux du CEBP : un cercle d'idées, une communauté, une grande famille où l'on prend le temps d'échanger, de se rencontrer, pour capter et challenger les idées qui feront la BVP de demain. Au nom du Conseil d'Administration de notre association, je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année et je vous donne rendez-vous en 2024 !

**Karine Forest, Présidente du CEBP**



## PROGRAMME PRÉVISIONNEL DU CEBP EN 2024

### LUNDI 22 JANVIER

Remise des Pépites de la Boulangerie du CEBP et de la FEB  
au SIRHA EUROPAIN à Paris Porte de Versailles à 12H30

### MARDI 23 JANVIER

Petit-Déjeuner sur le stand MATFER à 9H - Réservé Adhérents - Places limitées  
au SIRHA EUROPAIN à Paris Porte de Versailles

### MARDI 11 MARS

Rencontre sur l'Intelligence Artificielle dans la filière, à Paris

### AVRIL

Rencontre Immersion - Réservé Adhérents - Places limitées

### JEUDI 20 JUIN

Rencontre CEBP sur l'Eco-système financier dans la filière, à Paris

### MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Rencontre CEBP sur la Décarbonation dans la filière, à Paris

Toutes les infos et bulletin d'adhésion disponibles sur notre site : [cebp.fr/manifestations-CEBP.html](http://cebp.fr/manifestations-CEBP.html)

## RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS 2024

Du 21 au 24 Janvier  
Salon Sirha Européen  
à Paris Porte de Versailles

Du 12 au 14 Mars  
Salon CFIA à Rennes

Les 13 et 14 Mars  
Salons Sandwich & Snack Show -  
Parizza à Paris Porte de Versailles

Du 16 au 18 Mars  
Salon Franchise Expo Paris  
à Paris Porte de Versailles

Le 28 Juin  
Convention de la Meunerie Française  
à Blois

Du 3 au 7 Novembre  
Salon EquipHotel Paris  
à Paris Porte de Versailles

Les 6 et 7 Novembre  
Journées Techniques des Industries  
Céréalières à La Rochelle

## CARNET

## DISPARITIONS

Nous avons appris avec tristesse la disparition brutale de Claude Daniel, co-associé de MB Pack, société adhérente du CEBP de longue date. Pour les plus anciens membres du CEBP, Anne-Laure Chorand, qui nous a également quittés, leur rappellera celle qui a été de très nombreuses années, la Rédactrice en Chef du magazine spécialisé, La Toque. Nous présentons à leurs familles, amis et collaborateurs respectifs, nos plus sincères amitiés et notre soutien en ces moments douloureux.



## RENCONTRE EXCEPTIONNELLE AVEC JULIA DE FUNÈS

C'est le 8 mars dernier que le CEBP a organisé une Rencontre Phygitale exceptionnelle chez Unigrains à Paris, avec une invitée exceptionnelle en la personne de la Philosophe, Conférencière et Auteure, Julia de Funès, Nicolas Becam (Maison Becam) et Michael Ballay (Food Service Vision). La thématique sur "L'humain au cœur de l'entreprise : regards croisés de l'impact des crises sur la nouvelle donne managériale" s'est déroulée devant un parterre de 40 de nos adhérents et sympathisants en physique (rappelons que des grèves et manifestations avaient lieu à l'époque) et d'environ 50 professionnels connectés en visio-conférence. Une rencontre très riche avec un exposé toujours aussi passionnant de Julia de Funès sur sa vision de l'humain au sein de l'entreprise, soutenue par l'expertise de Michael Ballay et de l'expérience de Nicolas Becam sur le terrain, au sein de ses boulangeries.



## LE CEBP AU SIRHA LYON 2023

Notre Présidente, Karine Forest, a participé à la remise des Trophées des Pépites de la Boulangerie dont le CEBP est partenaire avec la FEB, lors d'une cérémonie au SIRHA LYON 2023 qui a eu lieu le 20 février dernier.



## LE CEBP AU SANDWICH & SNACK SHOW 2023

Une délégation du CEBP a rendu visite à certains de ses adhérents lors du salon professionnel Sandwich & Snack Show qui s'est tenu les 12 et 13 avril derniers à Paris Porte de Versailles.



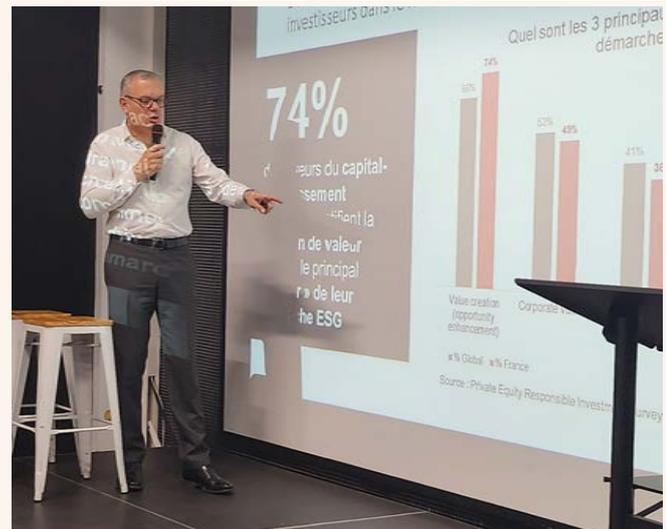
# “RENCONTRE IMMERSION” AU CAMPUS LESAFFRE DE MARC-EN-BARŒUL

Le Cercle d'Études de la Boulangerie Pâtisserie a organisé avec les équipes du Groupe Lesaffre, une exceptionnelle Rencontre-Immersion le 5 avril dernier au sein du Campus Lesaffre, à Marcq-en-Barœul, la nouvelle infrastructure R&D hébergeant la première Biofondrie d'Europe. La première thématique de cette rencontre fut : "Comment préparer demain en soutenant l'activité de la filière et comment y maintenir sa place ?" La Recherche et le Développement jouent un rôle majeur dans l'accompagnement et/ou l'anticipation de cette transformation. Des axes directeurs qui doivent être tracés et des ressources matérielles et humaines mises en face. La seconde thématique abordée lors de cette Rencontre Immersion : "Levures et Bactéries sont du monde du vivant". Comment les identifier, les élever, influencer leurs performances, personnaliser leur profil ? Quelles sont les dernières technologies développées pour gagner en vitesse et en pertinence chez Lesaffre ? Autant de questions auxquelles ont répondu des intervenants de grande qualité comme, Thomas Lesaffre (Directeur Marketing Panification Monde), Didier Colavizza (Chief Scientific Advisor, Lesaffre Institute of Science & Technology), et Stéphane La Croix (Directeur Commercial Lesaffre Panification France, Président de la CSFL). L'occasion également de mettre en lumière le groupe levurier qui compte 50 Baking Centers dans le monde pour être au plus près de ses clients et s'adapter aux recettes, matières premières et conditions de production locales. Selon Thomas Lesaffre, « 1 pain sur 3 sur la planète est estimé levé avec de la levure Lesaffre. Une offre diversifiée, illustrée par un stand impressionnant sur les Pains du Monde préparés et présentés par les équipes de boulangers du Baking Center implanté à côté du nouveau Campus. »



## RENCONTRE RSE FILIÈRE

La Rencontre du 21 juin dernier fut consacrée à "La RSE, plus qu'une stratégie une opportunité pour la filière BVP". Un « *sujet stratégique au moment où l'on vit les premiers effets du réchauffement climatique* », a commenté Karine Forest. Pour Sylvain Lambert, de Partner PWC France, le fait des exigences des institutions et de la mise en place d'indicateurs de suivi des progrès normalisés, les démarches RSE seront auditées à l'horizon 2030 au même titre que les données financières d'une entreprise. Pour les investisseurs, une telle démarche, permettant de s'adapter aux enjeux de demain, « *est un gage de résilience* ». La RSE, Mademoiselle Desserts l'a intégrée dans sa stratégie d'entreprise dès 2008. Elle a été certifiée BCorp en 2022, « *fruit d'un long travail progressif et constant* », a souligné Didier Boudy, Président du Groupe pâtissier et de la FEB. Suite à cette reconnaissance, attestant d'une démarche vertueuse, l'entreprise témoigne ainsi d'une progression sensible des candidatures des cadres et agents de maîtrise, trouvant les valeurs, le sens qu'ils recherchent, d'une vraie différence de perception par les financiers et d'une attractivité renforcée avec de nouvelles perspectives de business. Pour Valérie Frapier, Directrice RSE du Groupe Vivescia est revenue sur les enjeux climatiques et de décarbonation du groupe coopératif. Ils se jouent surtout sur les approvisionnements en matière premières, le blé pour les Grands moulins de Paris, le beurre et le chocolat pour l'industriel de la BVP, Délifrance. Céline Baudour, Responsable Opération de la Boulangerie Végétale, Land&Monkeys, s'est réjouie du développement des boulangeries franchisées qui entendent « *donner accès au plus grand monde à une alimentation 100 % végétale sans avoir à changer leurs habitudes* ».



## RENCONTRE EMBALLAGES ET RÉUTILISABLE

Cette Rencontre du 4 octobre à Paris, au siège de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, a été l'occasion de conclure notre "Cycle RSE" en 2023, par un sujet épineux : l'emballage et le réutilisable en BVP. C'est Michael Ballay de Food Service Vision, qui était notre Expert. Il a rappelé que l'enjeu des emballages pour notre filière était primordial. Il faut du réemploi (vaisselle réutilisable), une meilleure gestion des inventus, de la lutte contre le gaspillage, et des solutions digitales... pour aider à moins utiliser d'emballage. Benjamin Peri de Pyxo, start-up à la pointe de l'innovation en la matière, nous a expliqué les motivations des sociétés, et les bénéfices qu'elles peuvent en retirer, à s'emparer du sujet du réemploi : répondre à la loi AGEC ; travailler son image ; exploiter la data issue du tracking. Pyxo aide les entreprises à favoriser, exploiter le sujet du réemploi des emballages en les déchargeant de cet opérationnel qu'elles ne maîtrisent pas. De son côté, Eva Poteau de METRO France, a décrit le Pôle Innovation créé récemment : détecter, sélectionner, expérimenter. Au menu, les nouveaux emballages, l'intelligence artificielle, les bio déchets, la nouvelle filière de tri. Laurent Lemarchand, de MB Pack a, de son côté, présenté "L'Effet Vert", un outil basé sur 12 critères qui permet de mesurer l'impact environnemental d'un produit d'emballage. Le projet "horizons 2025" ambitionne de faire que leurs clients achètent leurs produits pour agir sur l'environnement. Mais, pour Jean-François Feuillette (Boulangerie Feuillette), rien n'est gagné ! « Dans nos boulangeries, nous avons beaucoup trop d'emballages. On a testé plusieurs idées autour du réemploi, mais, dans les faits, ce n'est pas encore convaincant. Nous cherchons encore d'autres solutions. » Côté Labo, la surface et son unicité de production de près de 5 000 m<sup>2</sup>, favorise la démarche RSE, pour le coup, beaucoup plus avancée, qu'en point de vente.



# RENCONTRE ATTRACTIVITÉ & CONCURRENCE

Dernière Rencontre du CEBP pour cette année 2023, notre association recevait le 6 décembre dernier, un panel d'intervenants de haut vol, pour un sujet qui a attiré en nombre nos adhérents qui étaient une centaine, venus à Paris de toute la France. Notre Expert n'était autre que Bernard Boutboul de Gira Foodservice. Il a lancé cette matinée d'échanges, animée brillamment par Philippe Montanay, sur une question cruciale : "Comment rester compétitif et attractif dans le secteur de la BVP en mutation ?" Bernard Boutboul avouait que « la boulangerie est le métier de bouche qui s'est le plus réinventé ces dernières années », grâce aux nouveaux entrants, à une offre de produits élargie vers le snacking, à de nouveaux services et modes de distribution. Mais, il avouait également que des efforts devaient encore être faits pour continuer cette « révolution », par exemple, en développant davantage l'expérience client. Lors de la table-ronde, des échanges entre Jean-Marc Conrad (Marie Blachère), Jean-Manuel Lévêque (Novepan) et Grégoire Guillemain (Délice & Création), mis à jour certains éléments essentiels pour démontrer comment rester compétitif et attractif en période de forte concurrence. Le secteur doit ainsi rester dynamique. Il s'est inspiré de la restauration pour le snacking et les services, pour désormais la dépasser en termes de performances. Si le consommateur est pressé, il sait prendre son temps quand on s'occupe de lui, il faut donc améliorer encore le parcours et l'expérience client. La crise énergétique force aussi les acteurs à repenser certains de leurs process et challenge leur supply chain, une façon de contenir une inflation difficilement évitable. Sur un secteur en tension de recrutement, cet élément devient stratégique pour rester concurrentiel et se développer. Il faut savoir attirer les talents avec du "temps choisi" plus que du "temps imposé", de la cooptation rémunérée, et de la formation. Et, bien sûr, si le "faire-savoir" (instagram...) devient un élément important, le savoir-faire reste l'élément-clé pour rester compétitif : « il ne faut pas oublier les fondamentaux du métier », a tenu à rappeler Grégoire Guillemain.

