

BAKE  
in  
PARIS

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018  
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2017  
[www.europain.com](http://www.europain.com)  
#Europain

## EUROPAIN 2018 : AU SERVICE DES ENTREPRENEURS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Avec 1 340 créations d'entreprise en 2016, le secteur de la boulangerie a le vent en poupe. Ce chiffre, en hausse de 3,8 % par rapport à 2014 (source INSEE) montre l'intérêt des entrepreneurs pour le secteur de la boulangerie pâtisserie. Stratégie de lancement, équipements de production, modèle de vente, financement, outil de gestion, merchandising : toutes les solutions indispensables au développement, à la création ou à l'optimisation d'un business sont représentées sur Europain.

Qu'ils soient artisans, commerçants, industriels ou en reconversion professionnelle, tous les entrepreneurs de la boulangerie et de la pâtisserie convergent vers Paris pour rejoindre le salon majeur de la filière, du 3 au 6 février 2018.

### LE TÉMOIGNAGE DU PROFESSIONNEL

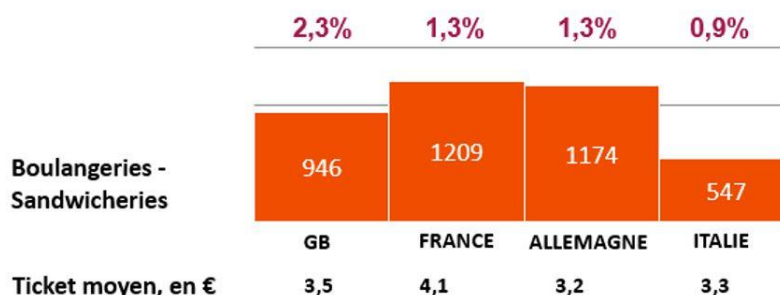
Joël DEFIVES, Chef Boulanger, Meilleur Ouvrier de France

« Les chiffres de créations d'entreprise et d'emploi sont positifs aujourd'hui dans le secteur de la boulangerie. C'est le signe que la boulangerie se transforme, il y a tous les jours des boutiques qui disparaissent, mais de nouvelles se créent en suivant les déplacements physiques et les attentes des consommateurs. C'est un mouvement porté par des créateurs et des investisseurs qui créent l'émulation chez les professionnels et l'envie chez leurs clients. Et c'est pour détecter ces changements que les entrepreneurs de la boulangerie doivent venir sur les salons professionnels : pour échanger avec leurs pairs, rencontrer la confédération ou des spécialistes qui peuvent les accompagner dans leurs challenges de tous les jours. »

### UN MARCHÉ PORTEUR EN EUROPE

La fréquentation des boulangeries-sandwicheries est en croissance en Europe. Particulièrement en France, où la fréquentation et le panier moyen sont les plus élevés.

Visites en million, CAM Juin 2017 et évolutions en visites, % vs N-1



## EUROPAIN, LE LIEU OÙ LES ENTREPRENEURS PARTAGENT ET DÉCOUVRENT...

Durant 4 jours, animations, démonstrations, conférences, permettront aux visiteurs d'Europain de vivre une expérience passionnante, pleine d'enseignements pratiques, de rencontres efficaces et de découvertes utiles pour leur business. Rencontrer les meilleurs professionnels, découvrir les tours de main les plus créatifs, consulter les avis des experts les plus compétents : tout est possible au détour des allées d'Europain.

### NOUVEAU

Au cœur de l'événement, le **Forum** proposera 4 jours d'échanges : une quarantaine de thématiques, débats et éclairages seront animés par 80 intervenants français et internationaux venus du monde entier. A travers leurs analyses, ils permettront à tous les entrepreneurs de profiter de leur expertise, de découvrir de nouveaux modèles, de trouver des solutions à leurs préoccupations de sourcing, de fabrication, de vente ou de gestion. Parmi les thèmes abordés :

- Un zoom sur les opportunités de 4 marchés internationaux : Amérique du Nord, Afrique, Amérique du Sud et Asie par le biais de témoignages d'acteurs locaux comme **Michel SUAZ**, San Francisco Baking Institute et **Pascal RIGO**, fondateur de La Boulange pour le marché américain
- Retour sur une réussite entrepreneuriale à l'international, **Eric KAYSER**
- Des initiatives pour produire local, avec l'exemple de Robins des Champs développé par **Christophe GIRARDET** et son agriculteur **Gilbert BERNACHON**

## EUROPAIN : EN UN LIEU, TOUT L'UNIVERS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, GLACERIE

Durant 4 jours, les 48 000 m<sup>2</sup> du Hall 6 regroupent près de 500 exposants et tous les acteurs stratégiques intervenant sur la filière boulangerie et pâtisserie dans le monde. La sectorisation s'articule désormais autour de trois thématiques, pertinentes pour tous les visiteurs, quels que soient le format ou la taille de leur établissement ou le volume de leur production :

### Je fabrique

Dans cette zone dédiée à la création et la production, les professionnels trouvent les équipements et ingrédients qui leur permettent de créer dans toutes les quantités et toutes les variétés.

### Je vends

Les entrepreneurs du pain, de la pâtisserie ou de la chocolaterie ont accès, ici, aux meilleures solutions pour proposer leurs produits à la vente, sur place ou à emporter.

### Je gère

Pour les managers que sont tous les entrepreneurs, cette zone rassemble toutes les aides à la gestion: financement, aide juridique, outils de recrutement, assurance...

### EUROPAIN, CONCENTRÉ DES NOUVEAUTÉS DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

Dans un monde agroalimentaire en pleine mutation, et un marché très concurrentiel, les opportunités offertes par les nouveaux équipements et ingrédients sont la clé des succès de demain ; c'est pourquoi Europain s'est donné comme priorité de **mettre en lumière toutes les nouveautés du secteur**. Pour permettre aux visiteurs de les identifier rapidement, les nouveautés seront mises en avant dans les allées du salon, sur le site web, au travers de l'appli et également grâce aux documents mis à disposition des visiteurs et aux parcours de visite thématiques. Des **Prix Nouveautés** et **Prix du Visiteur** couronneront les plus innovantes.

## EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

3 - 6 février 2018 / Paris-Nord Villepinte / France

Toute l'actualité Europain sur la Pressroom en ligne



#Europain

[www.europain.com](http://www.europain.com)

### Contacts presse AB3C

Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 01 - [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)

Bourlaye Cisse - +33 (0)1 53 30 74 32 - [bourlaye@ab3c.com](mailto:bourlaye@ab3c.com)

