

BAKE
in
PARIS

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
OCTOBRE 2017
www.europain.com
#Europain

NOUVEAUX OUTILS DE FABRICATION POUR NOUVELLES ATTENTES CLIENTS ? TOUTES LES RÉPONSES SONT À EUROPAIN

Face aux exigences de plus en plus élevées et variées de consommateurs, les professionnels de la boulangerie - pâtisserie doivent chaque jour repenser leur offre, leur organisation, leur technique de fabrication, pour répondre efficacement à ces nouvelles attentes, sans impacter leur productivité.

Parmi les trois grandes thématiques « Je Fabrique - Je Vends - Je Gère », mises en avant par Europain cette année, le secteur Je Fabrique démontre en particulier toute la créativité et l'innovation qui sont mises en œuvre pour répondre à un marché en pleine mutation. Nouveaux équipements, nouveaux process, nouveaux ingrédients, toutes les solutions sont présentées sur Europain pour répondre aux attentes de variété, de qualité et de santé des clients d'aujourd'hui et de demain.

DE NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Les règles du jeu ont changé. Dans le monde boulanger et pâtissier d'aujourd'hui, c'est plus que jamais le consommateur qui fixe les règles, et qui va désormais chercher son pain ou ses gâteaux dans tous les types de points de vente et à toute heure.

Aujourd'hui, l'offre doit proposer un maximum de variété et de flexibilité, voire une production à la carte, presque sur-mesure pour répondre aux exigences croissantes du client : pouvoir goûter régulièrement des pains différents et nouveaux, de grande qualité gustative, mais aussi des recettes qui apportent bien-être et santé, avec une transparence totale sur l'origine des ingrédients, en plus des régimes spécifiques (sans gluten, végétarien ou pauvre en sel).

« Avant, les boulangers cuisaient la nuit, pour proposer une journée de pain chaud le matin. Mais aujourd'hui le client veut du pain frais à n'importe quelle heure, donc nous devons cuire toute la journée, plus souvent, et en plus petites quantités. Nous devons nous organiser pour ça, avec le matériel adapté et l'organisation d'équipe qui va avec. »
Joël Defives, MOF 2004, Chef boulanger, La Boulangerie Thierry Marx, Paris.

Résultat : toutes les boulangeries - pâtisseries se transforment, développent leur offre et leurs espaces, la vente à emporter ou la restauration – et adaptent leur production. Jamais le besoin en investissements, en nouveaux ingrédients, équipements ou recettes, n'a été aussi fort.

« Pour nos 3 (bientôt 4) adresses, nous produisons les viennoiseries ou pâtisseries dans un laboratoire central, tandis que le pain est en grande partie préparé et cuit dans chaque boutique. Nous continuons à faire tous nos pains au levain, sans améliorants ni prémix – et dans le même temps j’ai investi dans une diviseuse Merand qui nous permet de produire plus vite, en plus grande quantité, avec une équipe moins importante. Il faut constamment s’adapter » François Pozzoli, MOF Boulanger, Maison Pozzoli, Lyon.

PRODUIRE MIEUX, MEILLEUR, ET PLUS EFFICACEMENT

Europain rassemble aujourd’hui en un espace toutes les solutions proposées dans cet univers en pleine révolution.

Du côté des outils de production, les dernières solutions ergonomiques optimisant le temps et l’espace seront mises en action devant les visiteurs. Par exemple, les fours compacts *Wiesheu* (modèle *Dibas Blue 64*) qui reconnaissent les quantités à cuire, adaptent leur température, simple et rapide d’utilisation ou d’autres fours comme le *MerryChef d’Enodis* qui permettent désormais de cuire en une seule fournée gros pains et baguettes à sandwiches.

Du côté des ingrédients, où l’effervescence est forte, le choix proposé à Europain est unique, rassemblant une immense variété de farine de blé ancien ou contemporain, mais aussi tous les produits nécessaires à la pâtisserie, et de nombreuses innovations comme l’*IBIS SR 30 de LESAFFRE*, un nouveau substitut de sel qui permet de baisser la dose de sel de 30 % sans altérer la perception salée du pain. Les meuniers en particulier présenteront leurs nouveautés produits mais aussi leurs services et conseils aux entrepreneurs et créateurs de la filière.

« En tant que meuniers, bien que nous ne soyons pas en lien quotidien direct avec les consommateurs, nous étudions et analysons les évolutions des comportements alimentaires. Aussi, nous nous devons d’innover pour répondre aux nouvelles attentes en accompagnant les boulangers dans l’élaboration de nouveaux produits. Nous sommes toute une filière dont chaque maillon s’intéresse à l’activité de son amont et de son aval. Cela est fondamental pour accompagner au mieux tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. » Lionel Deloingce, président de l’Association nationale de la meunerie française

EUROPAIN, LE LIEU DE TOUTES LES IDEES ET SOLUTIONS

En plus de rassembler les acteurs, les produits et les équipements du secteur, Europain fait office de véritable Think Tank de la profession. Le visiteur trouve sur le salon des idées et des solutions, qui lui permettront d’envisager ses développements et de faire des choix éclairés.

NOUVEAU

Le Forum Europain

Pendant quatre jours, des thématiques transversales traitées par des professionnels, des experts, et des médias nationaux et internationaux, seront abordées et partagées avec les visiteurs. Autour des problématiques de production, les thèmes et intervenants sont nombreux, par exemple :

- **Les blés anciens et les blés modernes** et leurs caractéristiques par Jean-François Berthelot, spécialiste du blé ancien et Alain Bonjean, consultant expert en semences modernes ;
- **Un laboratoire de demain, véritable concentration d’innovations intelligentes**, sera présenté par François Bidoux (Matfer), Laure Ginesty (Inspection du Travail) et Pierre Canetto, (expert en acoustique à l’INRS) ;

- Pour la première fois en France le spécialiste mondial du pain de mie Stanley P. Cauvain donnera un éclairage sur l'explosion de **la croissance du pain de mie et du pain burger dans le monde**;
- **Les nouveaux process de fabrication** seront passés en revue et analysés par le magazine European Baker et des représentants de l'industrie BVP.

Les Labs

Sources d'inspiration, de savoir-faire, de créativité, les labs Européen permettent aux visiteurs de vivre au plus près les nouvelles pratiques et technologies de la boulangerie pâtisserie, et les recettes qui répondent aux nouvelles attentes clients :

- Le Lab du Boulanger, et la Boutique Restaurant présenteront un fournil innovant entièrement opérationnel et une véritable restauration sur place, avec une solution de commande digitale inédite (en co-production avec l'école Cuisine Mode d'Emploi(s))
- Le Lab Bien-Être et Naturalité proposera des conférences et démonstrations en boulangerie, pâtisserie et restauration autour des recettes « santé » qui attirent les consommateurs d'aujourd'hui (en co-production avec les Boulangeries BOREA)
- Le Lab Intersuc accueillera les démonstrations de pâtisserie, chocolaterie, ou glacerie des plus grands pâtisseries actuels (dont Stéphane Glacier, Jean-Thomas Schneider, Cyril Gaidella ou encore Stephan Peurotte) et sur les thèmes comme la pâtisserie sans gluten, chocolat sans sucre ni beurre ...

Tous les programmes et intervenants sont à retrouver sur www.europain.com

Nouveautés dans toutes les allées

Toutes les nouveautés du secteur seront plus que jamais au cœur de cette édition d'Europain : **identifiées sur chaque stand**, elles seront également classées dans **des parcours thématiques** via le site web et la toute **nouvelle application**.

Les professionnels pourront également élire **le Prix Visiteurs Européen**, parmi les sélectionnés pour les **Prix Nouveautés Européen**, qui couronneront les produits et services les plus innovants.

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 Européen sur la [Pressroom en ligne](#)



#Europain
www.europain.com

Contacts presse AB3C

Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 01 - jeanpatrick@ab3c.com
Bourlaye CISSE - +33 (0)1 53 30 74 32 - bourlaye@ab3c.com

