



SUCRE ET CHOCOLAT



INTERSUC

## Communiqué de Presse – Bilan

### FAIRE DE CHAQUE CONTACT UNE PROMESSE D'AVENIR

Parce que nous sommes tous interdépendants, les uns au service des autres, plus que jamais dans un contexte de morosité économique, les relations de clientèles doivent s'établir dans un esprit de partenariat et d'échange :

**Une offre** fiable, performante, de **qualité**

Des **services après-vente efficaces**

Du **respect à double sens** dans la relation de clientèle

Des **relations équitables** les uns au service des autres, et l'inverse

Avoir à tout moment le sentiment profond de **construire un partenariat durable** pour chacun des partenaires

#### **CONTACTS PRESSE :**

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

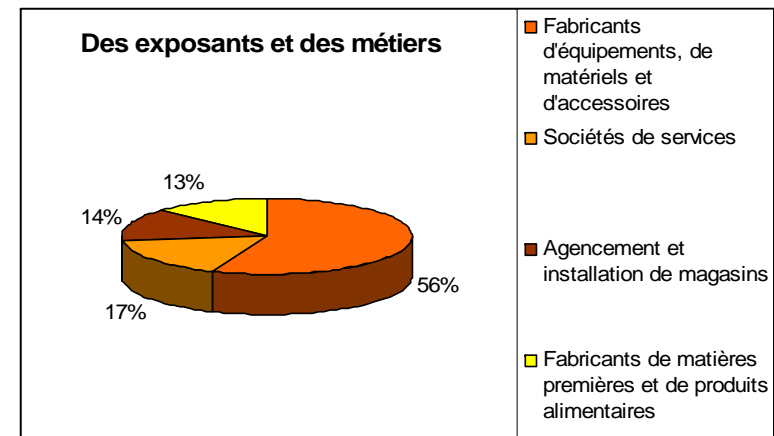
En exposant au Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc, les entreprises ont pour objectif principal :

- ◆ de prospecter de nouveaux contacts et développer de nouveaux marchés
- ◆ de réaliser nouveaux contacts commerciaux
- ◆ d'établir des contacts qui ont généré des commandes
- ◆ de développer leur chiffre d'affaires à l'export

Cette année, une offre large rassemblée sur un salon à taille humaine qui a permis à chaque exposant d'approfondir ses relations avec sa clientèle, de prendre le temps de s'occuper sa clientèle sans avoir à courir d'une personne à l'autre pour répondre aux questions.

Le salon a permis à chaque visiteur investi dans la bonne marche de son affaire de découvrir le matériel qui facilite son quotidien tout en le rendant plus efficace. Moins de stands mais l'opportunité de découvrir le matériel qui, dans un salon de plus grande taille, se serait perdu dans la multiplicité des offres.

Le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie et Intersuc, un événement qui couvre toute la profession, et qui permet au visiteur de bénéficier de tout un éventail de fournisseurs en un seul et même lieu, à un **instant T**.



#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
 Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

## UN SALON A TAILLE HUMAINE POUR DES ACHATS UTILES ET FACILES.

Le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc attire un public régional avec une large majorité de visiteurs du nord de la France, mais aussi national et francophone ...

En 2009, les visiteurs, parmi lesquels **70% d'artisans**, ont pu se faire dorloter au fil des stands dont les équipes ont pris le temps de leur présenter leurs produits en toute sérénité, d'établir des relations professionnelles durables et de mettre en place des partenariats commerciaux permettant aux uns comme aux autres d'assurer le développement de leurs entreprises.

### Une fréquentation de 16486 visiteurs

Cette édition 2009 du Salon National de la Boulangerie Pâtisserie & Intersuc a accueilli **16 486 visiteurs**

parmi lesquels :

**70%** de professionnels en provenance de **Paris et grande région parisienne**  
et **30% des régions** provinces de **l'Est, du Nord, du grand Ouest** et de **l'International**.

A **70%** les **Artisans** ont déambulé dans les allées du salon à la recherche du petit matériel qui rendra leur quotidien plus efficace, des matières premières de qualité et du gros matériel qui les aidera à faire de leur entreprise de demain, une société prospère.

#### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

## LA PRESSE : ESSENTIELLEMENT PROFESSIONNELLE, FRANÇAISE ET INTERNATIONALE

Une soixantaine de journalistes ont couvert cet événement, parmi lesquels une très large majorité de journalistes français, essentiellement de la presse professionnelle mais aussi de différents supports venus chercher l'inspiration pour rebondir sur des thèmes tels que la gastronomie dans son sens large, ou le snacking, la mode et le tourisme.

L'international était également représenté : 37% sont venus de l'étranger avec, notamment, des représentants de l'Union Européenne, de l'Europe avec La Russie et la Lettonie, du Moyen-Orient avec la Turquie par exemple, de l'Asie avec des journalistes Japonais et Chinois et enfin, l'Amérique du Nord avec quelques canadiens.

## LA PART BELLE AUX INNOVATIONS

**Sur les 130 exposants du salon, 16 entreprises ont montré que, pour elles...**

***“ Il ne peut pas y avoir de crise la semaine prochaine : mon agenda est déjà plein. ”***

**Henry Kissinger**

Tel était visiblement le mot d'ordre pour les entreprises dont nombre d'entre elles ont fait appel à la créativité de leurs équipes pour proposer solutions nouvelles, process innovants et équipements performants pour aller au devant des attentes de leur clientèle.

Des cartes réjouissantes de **CRACOCARTE** aux équipements de cuisson ou de froid les plus sophistiqués de **MIWE, WINTERHALTER, PANEM** en passant par les outils de travail ingénieux de AAA3 ou les matières premières de qualité des Minoteries **BELLOT**, les matériels sans cesse remis en question et améliorés de **DEMARLE** ou **MATFER**, pour n'en citer que quelques-uns, aux 4 coins du salon l'entrepreneur ...entreprenant, désireux d'assurer le développement de sa société, a pu trouver les réponses à ses questions.

### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32



## PLACE AUX JEUNES TALENTS ! COUPE de FRANCE des ECOLES

**Sponsorisée** par Gaz de France-Provalys

Une marque du Groupe GDF Suez



La toute première Coupe de France des Ecoles a rencontré un vif succès tant auprès du public que des participants. Ce concours comporte **3 épreuves** en **boulangerie**, **viennoiserie** et **pâtisserie**.

L'ensemble des épreuves s'est déroulé dans une **parfaite organisation** grâce à un jury parfaitement organisé, dirigé de main de maître par **Daniel Chaboissier**, une personnalité de la profession toujours heureuse de s'investir pour l'avenir de plus jeunes, accompagné de grand professionnels qui ont pris sur leur temps pour accompagner les jeunes, les aider à s'organiser, noter leur méthode de travail et les réalisations effectuées.

Comme toute nouvelle épreuve, cette première compétition va permettre aux organisateurs de peaufiner l'organisation du concours et de modifier le règlement compte tenu de cette toute première expérience d'un nouveau genre.

Au sein des équipes mixtes, composées tour à tour de 2 filles et un garçon ou de 2 garçons et une fille, une **excellente ambiance de travail** régnait. Les éventuelles différences de niveaux étaient comblées par un travail d'équipe dans un esprit d'entraide, amenant les uns et les autres à comprendre l'importance d'être une équipe soudée travaillant dans une entente respectueuse. La solidarité est donc de mise dans ses nouvelles générations de boulangers et de pâtissiers qui feront le monde de demain, bien qu'une équipe ait malheureusement déclaré forfait 3 jours avant le salon.

### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

## Une épreuve formatrice

Parmi les enseignements, « On a pu voir que les jeunes savaient travailler ce qui prouve la qualité de l'enseignement qui leur est dispensé et leur implication personnelle » a rapporté l'un des membres du jury. « Ils ont pris la mesure de l'importance du travail d'équipe, de la complémentarité des uns par rapport aux autres et de la nécessité d'être solidaire. Enfin, l'un des concurrentes a vu sa pièce cassée par une autre personne. « C'est une grosse déception pour elle mais elle a dû accepter l'évidence et cette expérience lui servira en d'autres circonstances. De plus, nous avons vu la pièce terminée ; c'est le plus important. »

Rappelons que la Coupe de France des Ecoles a pour objectif de :

- ★ Valoriser la boulangerie et la pâtisserie artisanale,
- ★ Mettre en valeur le savoir-faire des jeunes professionnels qui s'apprêtent à rentrer dans la vie professionnelle,
- ★ Susciter des vocations chez les jeunes,
- ★ Sensibiliser les professionnels à l'importance de la formation dispensée par les Centres de Formation d'Apprentis (CFA) et les écoles de boulangerie pâtisserie,
- ★ Valoriser les établissements d'enseignement.

## Composition du jury du concours :

Président de Jury : **Daniel CHABOISSIER, Formateur Pâtissier**

### Composition du Jury :

- ◆ **Jack FALAISEAU** - Représentant de la Confédération Nationale de la Boulangerie
- ◆ **Pierre BERNATETS**, Vice Président de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP)
- ◆ **Roland BILHEUX** – Formateur en Pâtisserie
- ◆ **Louis SAUVESTRE** - M.O.F - Formateur en Boulangerie
- ◆ **Michel SUREAU**, - Formateur en Boulangerie.

## CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

## Le Palmarès

Les **Lauréats** et leurs **Formateurs** et leurs **Ecoles** :

	<b>Etablissements de formation</b>	<b>Les Equipes</b>	<b>Les Formateurs</b>	<b>Notes</b>
<b>1<sup>er</sup> Prix</b>	CFA Hilaire de Chardonnet – Besançon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lydie PELLETIER</li> <li>• Victor WATIOTIENNE –</li> <li>• Nicola SENNERICH</li> </ul>	Didier ANFRAY	15,79/20
<b>2<sup>eme</sup> Prix</b>	IFI de l'Allier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiphaine PIERRE</li> <li>• Elise FLEURAT</li> <li>• Simon CAMUS</li> </ul>	Daniel BAPTISTE	14,82/20
<b>3<sup>eme</sup> Prix</b>	CFA Marcel Rudloff de Colmar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elodie KUSTER</li> <li>• Bastien PIERREUELCIN</li> <li>• Olivier HOTZ</li> </ul>	Jean-Claude HITIZ	14,60/20
<b>Prix Spécial du Jury</b>	CFA Chambre de métiers du Vaucluse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jamila LAMHAMDI</li> <li>• Asmaa FARES</li> <li>• Anthony NICOLAS</li> </ul>	Monsieur COUSTON	

Rappelons que **l'équipe concoure au nom de l'école.**

Les **gagnants sont récompensés** mais **l'école reste détentrice de la coupe.**

Informations et règlement auprès du **LEMPA, Méline DUTERTRE** - Tel + 33 (0) 2 35 58 17 75 – email : [m.dutertre@lempa.or](mailto:m.dutertre@lempa.or)

CAP sur 2010 !

Le **Salon National de la Boulangerie & Intersuc 2009**, un salon tout en douceur qui a permis de prendre le temps de donner toute l'attention requise aux visiteurs en attendant le grand rendez-vous **EUROPAIN & INTERSUC 2010 (6-10 mars au Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte)** qui promet d'être une très belle édition. [www.europain.com](http://www.europain.com)

### CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - [infos@europain.com](mailto:infos@europain.com) – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48  
 Marie-Anne Dufeu - [gouter.plaisir@neuf.fr](mailto:gouter.plaisir@neuf.fr) – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32