
NIAP, by Coucou ! Le pain

La chaîne You Tube qui présente des vidéos pour sourire sur le pain, à destination des jeunes, compte désormais 13 000 abonnés et totalise + de 1, 2 million de vues.

Les vidéos sont classées par rubriques :

- Les métiers du pain,
- Vidéos populaires,
- Recettes et bons conseils,
- Ils partagent le pain.

Une nouvelle vidéo vient d'être mise en ligne : Emy et Virginie, métier boulangère : <https://www.youtube.com/watch?v=PwU35-rTweA>

Visionnez ce nouveau film et parlez de cette chaîne à vos clients !

Salon EUROPAIN 2018

Le Salon EUROPAIN 2018 se tiendra du **samedi 3 au mardi 6 février** au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte. Il aura lieu dans l'intégralité du **hall 6**.

EUROPAIN innove en 2018 pour être plus que jamais le salon référent de la filière boulangerie-pâtisserie-chocolaterie :

- Une **nouvelle sectorisation** autour des grands enjeux clients : **FABRIQUER/VENDRE /GERER** : Pour les visiteurs, c'est la promesse d'un parcours adapté à votre recherche de solutions.
- Un nouvel espace d'échanges en pros et experts, **le Forum Européen** : 4 jours d'échanges et d'interventions en français et en anglais sur les thématiques d'actualité de tous les métiers de la Filière.
- Des labs d'animation encore plus vivants, pédagogiques et concrets : **Lab du boulanger, Lab Intersuc, Boutique Restaurant**.
- Des concours exceptionnels qui réunissent les talents établis ou en devenir et enthousiasment les visiteurs : **Masters de la Boulangerie, Mondial des Arts Sucrés, Coupe de France des Ecoles**.
- De **nouveaux dispositifs innovations** pour ne rater aucun des produits nouveaux et innovants présentés sur le salon par les exposants.

La nouvelle sectorisation :

- **FABRIQUER** : Equipements et matériels du site de production, équipements et matériels de la cuisine, équipements et matériels du fournil, équipements et matériels du laboratoire, fournitures, petit matériel du fournil et du laboratoire...
- **VENDRE** : Agencement de magasins, vitrines, arts de la table, jetables, boissons alcoolisées et non alcoolisées, confiserie, emballages, matériels de snacking, mobilier, décoration, nouvelles technologies, réseaux sociaux...
- **GERER** : Assurances, banques, organismes financiers, communication, fédérations, syndicats professionnels, formation, enseignement, gestion, immobilier, presse, recrutement, services...

Retenez d'ores et déjà les dates dans votre agenda 2018 !

Fête du Pain

Faire la Fête du Pain c'est bien, encore faut-il le faire savoir !

Depuis quelques mois, le site www.fetedupain.com s'actualise régulièrement. Dès la page d'accueil, une carte de France présente les différents lieux où les internautes pourront faire la Fête, qu'il s'agisse d'opérations hors boulangerie ou d'actions conduites dans votre magasin.

Dans votre boulangerie, faire la Fête c'est bien, mais encore faut-il le faire savoir !

Vous pouvez annoncer votre participation et le programme de vos actions grâce à la rubrique « Je fais la Fête, je le fais savoir ! ». **C'est gratuit !** Une fois votre boulangerie inscrite, un outil de géolocalisation permettra très facilement aux internautes de vous trouver.

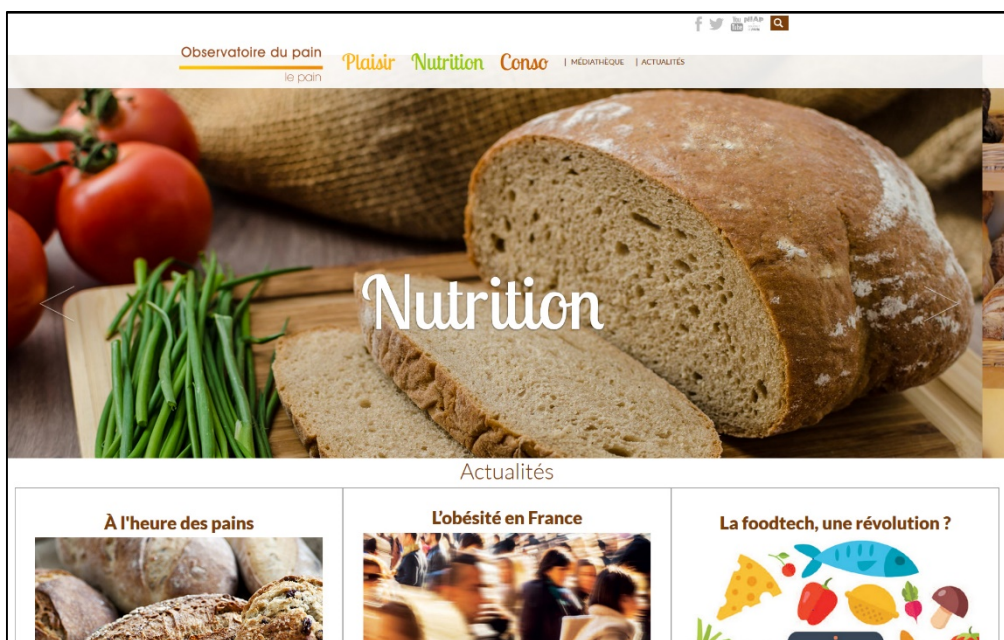
Vous pouvez aussi vous inscrire en retournant le bulletin à découper reproduit dans plusieurs numéros du journal LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE.

Inscrivez-vous dès maintenant !

Retrouvez toute l'actualité de la Fête du Pain sur la **page Facebook** :

<https://www.facebook.com/lafetedupain>

Le tout nouveau site de l'Observatoire du pain est en ligne !



www.observatoiredupain.fr
