



Informez vos clients que vous avez réduit le taux de sel de vos pains pour préserver leur santé

Si, conformément à la recommandation faite en 2002 par l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) et à l'engagement collectif pris par la profession en février 2014, vous avez réduit la quantité de sel dans vos pains à 18g par kilo de farine, n'hésitez pas à le faire savoir à votre clientèle en apposant dans votre magasin l'affiche disponible auprès de votre groupement professionnel départemental. Ainsi vos clients sauront que vous êtes soucieux de leur santé.



Téléthon 2015, un compteur exceptionnel !

Avec plus de 30 heures de marathon, le Téléthon 2015 s'est achevé sur un formidable résultat : 80 251 183 euros !

Un compteur exceptionnel qui exprime la mobilisation des partenaires, dont les boulangers-pâtisseries, et de millions de citoyens aux côtés de l'AFM-TELETHON.

Ce soutien populaire prend une résonance toute particulière cette année. Il témoigne de la fidélité renouvelée des Français à travers 20 000 événements partagés dans plus d'une ville sur trois. Il reflète l'énergie, l'enthousiasme et la créativité des bénévoles.

Le soutien des boulangers-pâtisseries est précieux et indispensable

pour l'AFM-TELETHON, il rend l'Association encore plus forte, plus responsable et plus déterminée à mener son combat jusqu'au bout.

Faites un don au 3637 ou sur TELETHON.FR.



Salon EUROPAIN & INTERSUC

Le Salon mondial de la Boulangerie-Pâtisserie Glacerie Chocolaterie et Confiserie – **Europain & Intersuc** – se tiendra **du vendredi 5 au mardi 9 février 2016** au Parc des Expositions **Paris Nord Villepinte**. Sont attendus 800 exposants et marques (fabricants, distributeurs français et internationaux en produits, ingrédients,

matériels et équipements), mais aussi 80 000 professionnels de toutes les filières.

Le salon sera organisé en 5 secteurs :

- Boulangerie,
- Intersuc,
- Rue des Ecoles,
- Equipement pour l'industrie,
- Le Cube.

3 espaces d'animations seront mis en place dans le Cube :

- La Coupe du Monde de la Boulangerie,
- Le Mondial des Arts sucrés,
- La Coupe de France des Ecoles.

Le Salon accueillera de nouvelles animations notamment :

- Le Lab' du boulanger : 30 ateliers interactifs pour échanger avec des boulangers en action,
- Le Restaurant du boulanger : toutes les tendances, les nouveautés et les solutions de la restauration boulangère et du snacking.

La Rue des Ecoles accueillera les organismes de formation.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française disposera dans le Hall 5 d'un stand constitué de 2 modules en vis-à-vis (5P80 et 5R80). Elle accueillera les co exposants suivants :

- LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE,
- Les Risques Civils de la Boulangerie et la MAPA,
- Le RSI,
- La Boutique du Boulanger,
- Le FAF CEA,
- L'Ag2r La Mondiale,
- Le Syndicat patronal des boulangers pâtisseries du Grand Paris.

La Confédération disposera de plusieurs espaces d'accueil :

- Un espace pour renseigner les visiteurs en matière de droit social, réglementation, formation, concours, communication,
- Un espace Regain,
- Un espace Univers Boulangerie,
- Une allée Fête du Pain,
- Un espace Fournil.

Le Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires (LEMPA) assurera des permanences sur l'accueil de la Confédération pour présenter ses activités.

Compte tenu de la thématique de la Fête du Pain 2016 « Fête des pains, variez les plaisirs ! », l'espace Fournil organisera des démonstrations de fabrication et dégustations de pains spéciaux. L'espace sera animé par des formateurs de l'INBP et des boulangers issus de 5 régions de France.

Demandez votre badge gratuit sur www.europain.com, cliquez dans l'onglet « demandez votre badge » et enregistrez-vous avec le code invitation : SABPF.
