

## 5<sup>ème</sup> Semaine de l'Excellence

Les concours « 8<sup>ème</sup> Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie » et « 37<sup>ème</sup> Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers » de France se sont déroulés, dans le cadre de la 5<sup>ème</sup> Semaine de l'Excellence, à l'Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac, dans le département du Cantal, du 21 au 23 novembre 2017.

### Les résultats du 8<sup>ème</sup> Trophée des Talents du Conseil et de la vente en Boulangerie-Pâtisserie sont :

- 1<sup>ère</sup>** Justine BERMOSER – Région Grand-Est
- 2<sup>ème</sup>** Dorian GERMOND – Région Centre Val de Loire
- 3<sup>ème</sup>** Chloé BAUDRILLIER – Région Pays de la Loire
- 4<sup>èmes</sup> ex-aequo**
  - Marine BASNIER – Région Normandie
  - Anaïs DURAND – Région Auvergne Rhône Alpes
  - Marion FERREIRA DA SILVA – Région Nouvelle aquitaine
  - Gwenaëlle GIRARDOT – Région Bourgogne Franche Comté
  - Alexandra GOMES BATISTA – Région Ile de France
  - Dorianne SCHNEIDER – Région Grand Est

### Les résultats du 37<sup>ème</sup> concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France sont :

Deux des 3 premiers finalistes représenteront l'Equipe de France lors du Concours International des jeunes Boulangers 2018 au printemps prochain à Valencia (Espagne)

- 1<sup>er</sup>** Guillaume CAUMEL – Région Pays de la Loire
- 2<sup>ème</sup>** Jade GENIN – Région Auvergne Rhône Alpes
- 3<sup>ème</sup>** Maëlle DOMININ – Région Occitanie
- 4<sup>èmes</sup> ex-aequo**
  - Benoît CHAUVET – Région Centre Val de Loire
  - Axelle DIAZ – Région Bourgogne Franche Comté
  - Emile JEANNENOT – Région Bourgogne Franche Comté
  - Justine LE LIBOUX – Région Bretagne
  - Matthieu MORVANT – Région Ile de France

Tous les titrés se rendront au Palais de l'Elysée pour la cérémonie de remise de la galette de l'Epiphanie aux hautes autorités de l'Etat, en janvier prochain. Les 2 premiers « MJB » et la première « Trophée » seront présents sur la scène des « RABELAIS DES JEUNES TALENTS », cérémonie organisée par la CGAD en novembre 2018.



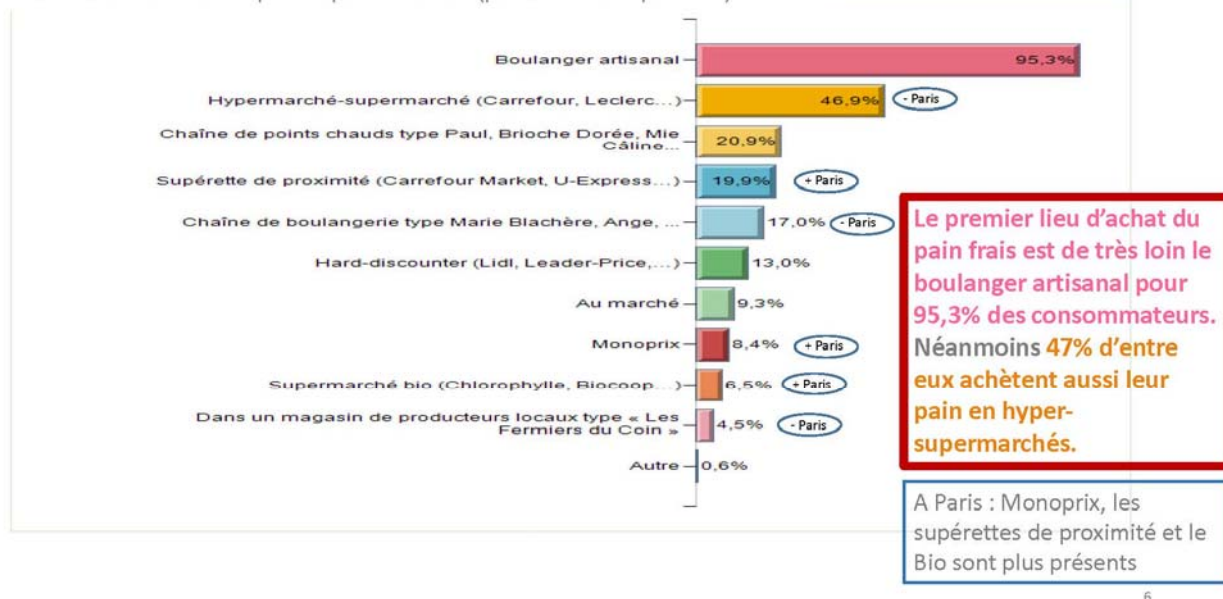
La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a fait conduire une étude sur la Boulangerie par Fanny et Olivier Mével.

1 500 interviews sur toute la France ont été réalisées en septembre et octobre 2017, auprès des personnes qui réalisent les achats alimentaires du foyer.

Vous trouverez ci-dessous les principaux résultats de cette étude.

## Les lieux d'achat

Où achetez-vous votre pain le plus souvent? (plusieurs choix possible)



6



### Du 10 janvier au 17 février 2018, soutenez les Pièces Jaunes !

Les centimes que vous rendez à vos clients continuent de réaliser des rêves ! Cette année encore, le Petit Nicolas, parrain de l'opération Pièces Jaunes, vous invite à participer à cette grande collecte pour que nos petites pièces continuent de réaliser de grands projets !

Créée il y a 28 ans par la Fondation Hôpitaux de Paris-Hôpitaux de France, l'opération Pièces Jaunes permet de financer des projets proposés au Comité d'orientation de la Fondation par le personnel soignant des services pédiatriques.

Depuis la création de Pièces Jaunes, 8 610 projets en faveur des enfants et des adolescents hospitalisés ont pu être menés à bien grâce à la générosité des donateurs et partenaires pour un montant total de 93 000 000 €.

Vous jouez un rôle précieux pour la collecte des dons alors, poursuivez l'effort !

+ d'infos sur [www.piecesjaunes.fr](http://www.piecesjaunes.fr)

EUROPAIN est au service des boulangers-pâtisseries. Equipements de production, stratégie de lancement, modèles de vente, financements, outils de gestion et de marketing, vous allez découvrir à EUROPAIN toutes les solutions indispensables au développement de votre boulangerie.

3 secteurs vous attendent :

- **JE FABRIQUE** : Les derniers équipements et ingrédients pour fabriquer toutes les quantités et toutes les variétés.
- **JE VENDS** : Agencement, décoration, accessoires, outils de communication, les meilleures solutions pour la vente, sur place ou à emporter.
- **JE GÈRE** : Tous les nouveaux outils de gestion : financement, formation, aide juridique, outils de recrutement, assurances ...

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie et ses co-exposants vous accueilleront dans le hall 6, sur le stand 6 E114 et 6 F 114.

Rendez-vous sur [www.europain.com](http://www.europain.com) pour organiser votre visite ou réserver votre badge avec le code invitation : SECPN.

---

### Le site d'information de la filière pain

L'Espace Pain Information (EPI) dispose d'un site Internet composé de 2 espaces dédiés. Un espace **Grand Public** et un espace **Copain** pour les enfants.

L'espace **Copain**, ce sont :

- Du contenu adapté pour les enfants concernant le blé, la farine et le pain.
- Des jeux autour de la filière blé-farine-pain, pour apprendre en s'amusant !
- Des brochures sur le pain, consultables en ligne, téléchargeables et imprimables.
- Un espace « kit pédagogique » pour jouer au quiz en ligne et tenter de le gagner !
- Des films sur le blé, la farine, le pain.



Visitez le site avec des enfants : [www.espace-pain-info.com](http://www.espace-pain-info.com)

---