



LA BOULANGERIE ENGAGÉE S'EXPOSE À SIRHA EUROPAIN

SYMBOLE DU BON GOÛT ET DE LA TRADITION FRANÇAISE, LA BOULANGERIE – ET PLUS PARTICULIÈREMENT LA BAGUETTE – EST L'OBJET DE TOUTES LES DISCUSSIONS EN CE DÉBUT D'ANNÉE : PRIX CASSÉS, INFLATION DES TARIFS DES MATIÈRES PREMIÈRES, MÉTHODES DE PRODUCTION, STANDARDISATION, SURGÉLATION... AUTANT DE SUJETS QUI INVITENT AU DÉBAT PENDANT SIRHA EUROPAIN EN MARS 2022.

Porté par son ambition de promouvoir et valoriser ce savoir-faire typiquement français, reconnu en France et qui s'exporte à travers le monde, **Sirha Européen affiche, du 26 au 29 mars prochains, une offre exposants étendue et une programmation forte**, alliant technique et innovation mais surtout une réflexion sur les mutations du marché de la French Bakery.

Conférences, interventions, success stories... pendant Sirha Européen, les visiteurs trouveront des réponses sur tous les sujets d'actualité : **les ingrédients** (semences, matières premières, levures...), **les préoccupations environnementales** (RSE, 3R, circuits courts...), **les femmes et hommes du métier** (recrutement, formation, vocation, fidélisation, femmes en boulangerie...). 4 jours durant, grands spécialistes et figures montantes, institutionnels et entreprises de référence, seront présents pour célébrer la French Bakery.

Sirha Européen propose, sur le **Sirha Européen Forum** et la **Scène Boulangerie-Snacking**, une programmation axée sur une boulangerie responsable, moderne et engagée.



Anthony Courteille
(Boulangerie Sain)

Sur le **Sirha Européen Forum**, des intervenants de renom aborderont les grandes thématiques d'actualité, notamment autour de l'environnement : savoir-faire artisanal et local, sourcing, éco responsabilité et réemploi. C'est aussi l'occasion d'engager une réflexion autour des femmes et hommes qui composent le métier, du bien-être des artisans et du personnel.

La **Scène Boulangerie-Snacking** se consacre quant à elle aux fondamentaux (démarches responsables, recettes et méthodes) et aux produits locaux et naturels (agriculture biologique, farine locale, levain naturel).

AU PROGRAMME :

SAMEDI 26 MARS

Sirha Européen Forum

- *Comment valoriser mes initiatives RSE auprès de ma clientèle ?* **Timothée Elkihel** (R3 Impact France), **Ouasya Chaouchi** & **Jhemima Desfoux** (Urban bakery)
- *Boulangier/meunier : je fais tout !* **Henri de Pazzis** (Terre et Blé)
- *Semences paysannes, les nouveautés.* **Julien de Clédats** (Domaine des Bruyères)
- *Grand témoin : ma boulangerie 100% bio à Barcelone !* **Benjamin Brabant** (Le Pain d'Éric & Benjamin)

Scène boulangerie-snacking

- *Levain, ses recettes.* **Christel Regis** (Boulangerie Persephone)

DIMANCHE 27 MARS

Sirha Européen Forum

- *Réduction, réemploi et recyclage : se préparer au décret 3R.* **Paul Boivin** (FEB) & **Sophie Wolff** (Adelphe)
- *La boulangerie au féminin.* **Marjorie Farina**, **Pascale Bernard** (Cordon Bleu Paris) & **Christel Regis** (Boulangerie Persephone)
- *Quel boulanger en 2030 ?* **Jean-François Bandet** (Bo & Mie) & **Jean François Feuillette** (Boulangerie Feuillette)

LUNDI 28 MARS

Sirha Européen Forum

- *Circuits courts : identifier les producteurs.* **Célia Tunc** (Collège Culinaire)

Scène boulangerie-snacking

- *Semences Paysannes.* **Damien Larderet** (La Carioca)



Christel Regis
(Boulangerie Persephone)

Adriano Farano
(Pane Vivo)

BOULANGER DE FRANCE : UN GAGE DE QUALITÉ DEPUIS LA FABRICATION JUSQU'À LA VENTE

Dévoilé à Européen 2020, la marque **Boulangier de France**, créée par la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française** (CNBPF), a pour objectif de valoriser le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries qui respectent les engagements d'une Charte de qualité portant l'identité de la boulangerie artisanale (fabrication, bien-être et hygiène, accueil et accessibilité et responsabilité sociétale).

À ce jour, la marque compte près de mille artisans Boulangers de France. Pour son 2^{ème} anniversaire, un espace dédié à la marque sera présent sur le stand de la CNBPF.

- *Recruter et fidéliser son personnel en boulangerie.* **Christophe Girardet** (Victor & Compagnie) & **Pascale Solona Tremeau** (Vitaminée)
- *Volatilité du cours des matières premières.* **Virginie Ciesla-Maudet** (Assertis) & **Benjamin Bichon** (Coopérative Tricherie)

Scène boulangerie-snacking

- *La baguette 100% blé paysan.* **Anthony Courteille** (Boulangerie Sain)
- *L'oiseleur.* **Nicolas Baghdiguian-Wéber** (Pain Salvator)

MARDI 29 MARS

Sirha Européen Forum

- *Les pains bio : une demande croissante !* **Adriano Farano** (Pane Vivo) & **Anthony Bosson** (L'essentiel)

Scène boulangerie-snacking

- *La magie du levain naturel !* **Adriano Farano** (Pane Vivo)
- *Pains blés anciens "le rouge de bordeaux".* **Lucile Espeillac** (Les Moulins Familiaux)

ZOOM SUR L'OFFRE D'EXPOSANTS ENGAGÉS

Parmi les 300 exposants et marques, nombreux présenteront des produits locaux, comme le Mélange Berrouga 100% français des **Grands Moulins de Paris**, des équipements en faveur du développement durable, à l'image de **AMF** et de son four Multibake Vita avec brûleurs alimentés à l'hydrogène, ou ergonomiques pour faciliter le travail des boulangers, comme le Scaribac Neo de **Scaritech**.

Retrouver l'intégralité de l'offre des exposants :
europain.com/fr/liste-exposants

**TOUTE LA
PROGRAMMATION**