



DEFIBUN

COMMUNIQUE DE PRESSE

Coup double pour le Lycée Louis Guilloux de Rennes qui remporte l'or et le bronze lors du DEFIBUN 2024 !

Fleury-Mérogis, le 18 septembre 2024 – Après s'être révélé comme un concurrent de taille en raflant les deux premiers prix lors de l'édition 2023, le lycée Louis Guilloux de Rennes réitère cette belle performance en remportant les Buns d'Or et de Bronze de la 21^{ème} édition du DEFIBUN, concours pour apprentis boulangers créé en 2004 par Bimbo QSR. Le Bun d'argent 2024 revient quant à lui à l'UFA Roosevelt de Mulhouse.

11 équipes ont participé cette année au DEFIBUN, créé par Bimbo QSR, principal fournisseur de petits pains à hamburger de McDonald's France. Ce concours est destiné à encourager les boulangers de demain à travailler ce petit pain si particulier, en créant des recettes innovantes.

« Cette année encore, nous avons adapté le cadre du DEFIBUN pour être au plus proche des exigences de notre secteur. C'est grâce à notre capacité à innover dans les critères de notation que le concours reste un défi stimulant depuis tant d'années. Nous sommes déjà en réflexion pour les prochaines éditions, l'anniversaire symbolique des 25 éditions approche rapidement » Christophe Blaise, Directeur Général de Bimbo QSR France.

Nouveauté instaurée cette année, le calcul et la présentation du Nutri-Score a ainsi permis de sensibiliser les élèves en compétition aux attentes en constante mutation des consommateurs, notamment sur les enjeux nutritionnels. Le DEFIBUN poursuit ainsi son objectif d'hybridation des compétences auprès des élèves avec l'apprentissage de ce calcul primordial pour la poursuite de leur vie professionnelle.

Bun d'Or 2024



Bun d'Argent 2024



Bun de Bronze 2024



Le **Bun d'Or 2024** est décerné au **Lycée professionnel Louis Guilloux de Rennes (35)**, pour le *Tacobun's*



Le **Bun d'Argent 2024** revient à l'**UFA Roosevelt de Mulhouse (68)** pour le *Bun Sucette*



Le **Bun de Bronze 2024** est attribué au **Lycée professionnel Louis Guilloux de Rennes (35)**, pour le *Provençal*

Le jury de cette édition a départagé les créations reçues selon **5 critères** :

- la créativité / l'originalité
- l'aspect du produit
- la texture en bouche
- le goût
- la promotion de la création

Les apprentis boulangers participants se sont, une nouvelle fois, distingués par leur créativité avec des buns sucrés et salés, aux saveurs très diverses. Les buns gagnants de cette édition étaient originaux dans les saveurs et dans les formes proposées : Le *Tacobun's* a mis en avant des saveurs de chorizo tandis que le *Bun Sucette*, avec sa forme particulière, a conjugué mozzarella et basilic. Enfin, des saveurs méditerranéennes très appréciées du jury étaient proposées dans *Le Provençal*.

« Je tiens à féliciter chaleureusement les équipes gagnantes du Lycée Louis Guilloux et de l'UFA Roosevelt qui ont su nous présenter des créations uniques et savoureuses. Depuis plus de 20 ans, les élèves des écoles de boulangerie nous étonnent avec des recettes toujours plus originales » Christophe Blaise, Directeur Général de Bimbo QSR France.

Les écoles gagnantes se verront remettre des dotations à hauteur de **3 500 euros pour le Bun d'Or, 2 500 euros pour le Bun d'Argent et 1 500 euros pour le Bun de Bronze**. Les élèves recevront, quant à eux, des bons d'achat.

A propos de Bimbo QSR

Bimbo QSR est une entreprise spécialisée dans la fabrication de petits pains spéciaux pour hamburgers, appelés « buns ». Présent en France depuis 1991, Bimbo QSR compte 3 sites de production et plus de 200 salariés. Bimbo QSR produit près de 4 millions de buns par jour approvisionnant les restaurants McDonald's en France et ses autres clients de la restauration et de la grande distribution.