

Participez aux Pépites de la Boulangerie 2024 avec la FEB

[View this email in your browser](#)



Candidatez aux Trophées des Pépites de la Boulangerie !

C'est une nouvelle édition des prestigieux trophées **Pépites de la Boulangerie** qui s'annonce, organisée par le magazine **Honoré Le Mag** et son portail internet **boulangerie-bakery.com**. L'objectif : valoriser la **créativité**, la **qualité** et l'**innovation** dans un univers de la boulangerie-pâtisserie en pleine réinvention. Les lauréats 2024 se verront ainsi offrir une vitrine d'exposition exceptionnelle afin de surfer sur la voie du succès... Cette 5e édition du concours, en partenariat avec la **Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB)**, aura alors à cœur de mettre en lumière les entreprises innovantes, TPE, PME comme grands groupes !

Ces **prix alimentaires et équipements**, qui seront attribués par un jury spécialisé de boulangers, chaînés, distributeurs et experts, couvriront l'ensemble du spectre de la profession : boulangerie, pâtisserie, confiserie, cuisine boulangère et bien-sûr snacking qui ne cesse de progresser. Les gagnants seront notamment exposés sur le salon **SIRHA FOOD à Lyon** en janvier prochain. A vos candidatures...

ATTENTION : DATE LIMITE DE DEPOT DES DOSSIERS - 16 septembre 2024 !

[Postulez !](#)



Des retombées chez SIRHA Food, Metro, Transgourmet...

Outre la large visibilité offerte aux lauréats dans les colonnes d'**Honoré Le Mag**, sur le portail **boulangerie-bakery.com** et sur les newsletters **Honoré Infos**, les lauréats pourront profiter de retombées concrètes auprès des partenaires de l'opération. Ils bénéficieront ainsi d'une fenêtre d'exposition exceptionnelle puisqu'ils seront présentés sur l'espace innovations du salon **Sirha Food Lyon**, soutien des Pépites de la Boulangerie, du 23 au 27 janvier 2025. Par ailleurs, des mises en relation seront également organisées entre les lauréats et **les acheteurs des distributeurs Metro et Transgourmet** qui accompagnent cette 5e édition du concours des Pépites de la Boulangerie.



Un jury de gala !

Une vingtaine de Pépites seront distinguées cette année par un jury d'experts du secteur. Ainsi, après que les fournisseurs eurent candidaté pour un ou plusieurs produits, la plupart des innovations « alimentaires » seront alors testées par des artisans boulangers, réseaux de boulangerie et distributeurs dans leurs propres établissements respectifs, fournils ou laboratoires. Les équipements, nouvelles technologies et emballages seront, quant à eux, jugés sur dossier et échantillonnage lors d'un grand jury collégial. Une vraie étude de marché pour l'ensemble des candidats donc ! Car parmi les membres du jury, on retrouve de vraies pointures aux profils divers. Des artisans d'abord comme Christophe Girardet de Victor & Cie, Maxime Lefèbvre de Mamatte ou Samba Hamadou des boulangeries Le Moulin, ainsi que des représentants des réseaux Boulangerie Ange, Feuillette, L'atelier Papilles et La Mie Câline...

Postulez !

ATTENTION : DATE LIMITE DE DEPOT DES DOSSIERS - 16
SEPTEMBRE 2024

En partenariat avec :



Et avec le soutien de :

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

