

Europain : la boulangerie fait salon

EXPOSITION ▷ Les professionnels du secteur de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie se retrouvent en février 2016 à Paris-Nord Villepinte.

Le rendez-vous des industriels et artisans de la boulangerie, pâtisserie, viennoiserie investit le Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte avec un mois d'avance par rapport aux éditions précédentes. Du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016, 80 000 visiteurs et 800 exposants français et internationaux sont attendus au salon Europain & Intersuc.

Hall dédié pour l'industrie

Le secteur industriel bénéficie d'un hall dédié et d'un cycle de débats et tables rondes sur les

tendances produits ou process au sein du Café des Conférences. Exemple avec la présentation par la Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) d'une étude sur les comportements d'achat et de consommation de pain des Français, ou encore avec une conférence en anglais animée par le magazine *European Baker* sur l'impact de la demande de produits sans gluten sur les investissements d'équipement. « Pour l'industrie, les enjeux concernent l'efficacité, la polyvalence, l'ergonomie. Intégrer des équipements durables, moins

énergivores et respectueux des ressources fait aussi partie des défis de demain », souligne Marie-Odile Fondeur, directrice d'Europain & Intersuc.

Trophées de l'innovation

Côté artisanat, un nouveau pôle « restauration boulangère » est proposé. Point de passage privilégié entre les secteurs boulangerie et Intersuc, la Rue des Écoles rassemble plus de quinze écoles nationales et internationales pour la formation initiale ou continue en boulangerie, pâtisserie, confiserie, glacerie et



Le salon Europain & Intersuc réunit tous les deux ans les professionnels du secteur.

restauration boulangère. Europain décernera ses Trophées dans quatre catégories : produits pour l'artisan et pour l'industrie, équipements pour le fournil et pour l'industrie, équipements et fournitures du magasin, et enfin services.

I. G.