



UNE MARQUE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ



Dossier de presse
SIRHA 2017
LANCEMENT

1/ COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®,
une marque, un gage de maturité

2/ MÉTIERS ET EXPERTISES

À qui nous adressons-nous ?

Que proposons-nous ?

3/ FAITS ET CHIFFRES

Lempa, c'est ça et bien plus encore depuis 1995

4/ L'ÉQUIPE LEMPA

- 🍌 Une équipe expérimentée
- 🍌 Une structure équipée
- 🍌 Un organisme reconnu par l'État

5/ CONTACT PRESSE

Annexes, documentation, matériel

- 🍌 Plaquette Lempa
- 🍌 Logo « Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® »

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE® UNE MARQUE, UN GAGE DE MATURITÉ

Depuis 1995, **Lempa** est connu et reconnu pour son expertise dans la mise au point de méthodes et de protocoles d'essais permettant le contrôle qualité dans l'univers de la **Boulangerie Viennoise Pâtisserie (BVP)**.

Une solide expérience et une équipe accessible font de Lempa une **entreprise performante qui s'appuie depuis plus de 20 ans sur des valeurs humaines et une technicité performante et experte**.

Objectivité, indépendance, loyauté, empathie et passion balisent le périmètre d'action de Lempa qui opère aujourd'hui un important déploiement stratégique de l'entreprise pour se mettre toujours plus au service de la profession.

En lançant la marque **Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®**, Lempa affirme une volonté majeure de permettre à ses clients de mettre en avant leur démarche de contrôle auprès d'un organisme de référence (Lempa est le laboratoire de référence de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie et du syndicat Les équipementiers du Goût EKIP) et reconnu par l'État depuis 2 ans comme le Centre de Ressources Technologiques du Ministère de l'Éducation Nationale et de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

Cette caution impartiale, s'appuyant sur des techniques analytiques éprouvées, est loin des simples atours marketing.

La marque fait effectivement appel au savoir-faire endémique de Lempa. Elle répond aux attentes grandissantes des industries de la meunerie, de la boulangerie, des Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI), des équipementiers mais surtout des consommateurs, d'aller vers des **produits sûrs dans lesquels le souci du goût et de la qualité sont déterminants**.

Cette marque viendra donc sanctionner des démarches en lien avec la qualité et sera apposée sur les produits des entreprises qui, sur la base du volontariat, feront appel aux services de Lempa.

Cette stratégie entrepreneuriale fait écho au marché global de l'agroalimentaire dans lequel les préoccupations sanitaires et qualité ne font nullement ombrage au désir de produits respectant les **sensations autour du goût et le respect des traditions**.

Prochainement, un **logo épuré (pour l'aspect statutaire) et végétal (évoquant un grain de blé)** pour la référence à l'univers de la BVP sera mis à disposition de la communication des entreprises partenaires.

Cette marque est la résultante d'une réflexion de Pierre-Tristan Fleury, Directeur de Lempa, qui souhaite désormais permettre à ses clients de valoriser l'innovation et la maîtrise de la qualité en leur donnant la possibilité de mettre en avant et de promouvoir leurs innovations :

« Cette démarche de valorisation s'adresse à chaque entreprise, groupe ou groupement qui pourra ainsi avoir un moyen impartial, sûr et reconnu, pour valoriser ses efforts d'innovation dans le respect de la qualité et pour le plus grand plaisir de l'utilisateur final. »

La marque et l'entreprise Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® sont nées et s'installeront progressivement dans l'univers de la BVP. Révélée dans le cadre du SIRHA 2017 à Lyon, elle aura une vitesse de croissance déclarée, mesurée et sûre.

*« Il n'est pas question d'imposer cette marque, mais de **trouver l'agrément progressif de nos clients** en répondant au plus juste à leurs attentes en matière de cahiers des charges, de protocoles, de contrôle et d'analyse, tout en leur offrant un axe de communication fort car crédible et différenciant, au service du consommateur final. »*

MÉTIERS ET EXPERTISES



À QUI NOUS ADRESSONS-NOUS ?

Lempa, le **Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie**® s'adresse globalement à l'ensemble des métiers de la BVP :

- Meuniers
- Groupement de meuniers
- Equipementiers
- Boulangers - Pâtisseries
- Levuriers
- Fabricant d'avant-produits, d'ingrédients, de mixes
- ...

Quel que soit le métier exercé et selon les problématiques, Lempa, **Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie**® est en capacité à proposer un dispositif de contrôle du process ou du produit fini afin d'en garantir la qualité.

QUE PROPOSONS-NOUS ?

Lempa, partenaire privilégié des innovateurs en BVP, propose toute une gamme de services :

- Des **analyses** pour caractériser les ingrédients et les matières premières
- Des essais et du **conseil** pour contrôler les produits existants ou développer de nouveaux produits
- Des **tests consommateurs** pour recueillir leurs avis
- Une **expertise des matériels** dédiés au secteur de la BVP pour apprécier leur aptitude à l'emploi
- Un service d'**audit** selon différents cahiers des charges qualité : Label Rouge®, Blé de nos Campagnes®, Pain Normand®, audits de process industriels pour la GMS...
- Des **formations** personnalisées pour former les équipes de vente ou faire évoluer leurs connaissances
- Une aide à la **recherche de financement** pour l'accompagnement à l'innovation
- L'organisation de **concours** (Coupe de France des Ecoles de BVP, Trophées de l'Innovation du salon Européen...), de conférences techniques, de happenings lors d'assemblées générales, pour promouvoir les savoirs et l'innovation au sein de la filière

FAITS ET CHIFFRES



DATE DE CRÉATION :

1995

DIRECTEUR :

Pierre-Tristan Fleury

NOMBRE DE COLLABORATEUR(S) :

5 à 7

PRINCIPAUX ASSOCIÉS :

Ekip, les équipementiers du Goût

<http://ekip.com/accueil/>

Confédération Nationale de la Boulangerie
Pâtisserie Française

<http://www.boulangerie.org/>







RECONNAISSANCES :

C.R.T. (Centre de Ressources Technologiques), label décerné par le Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

PRINCIPAUX CLIENTS :

Les structures innovantes de la filière blé-farine-pain

PRINCIPALES PRESTATIONS ET SERVICES :

-  Analyses
-  Tests consommateurs
-  Formations
-  Conseils
-  Audits
-  Events

L'ÉQUIPE LEMPA



LE LEMPA ...

... UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE

Composée d'ingénieurs, de techniciens et d'experts en boulangerie-pâtisserie, elle présente une forte expérience dans le domaine en France et à l'étranger et cumule des diplômes aussi variés que :

- Brevet de Maîtrise en Boulangerie
- Ingénieur en biochimie des industries agro-alimentaires
- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques)
- Licence en Bio-Informatique
- Certificat d'Aptitude Professionnelle en Pâtisserie
- Brevet de Technicien Supérieur en Meunerie et Industries Céréalières
- Spécialisation en Gestion de Production des Industries Céréalières
- Certificat d'Aptitude Professionnelle en Boulangerie
- Ingénieur en Biologie Appliquée à La Nutrition et à l'Alimentation
- Mastère spécialisé en Ingénierie de Produits à l'Interface Cuisine-Industrie

... UNE STRUCTURE ÉQUIPÉE

Véritable plateforme technologique, Lempa dispose de 3 laboratoires distincts et complémentaires :

- Un laboratoire entièrement équipé et spécialisé dans l'analyse de farine et de blé
- Un fournil d'essais permettant différents modes de pétrissage et de cuisson
- Un laboratoire d'analyse sensorielle mitoyen équipé de 12 cabines normalisées

... UN ORGANISME RECONNU PAR L'ÉTAT

Lempa a obtenu en 2015 le Label C.R.T. (Centre de Ressources Technologiques) du Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

Un Centre de Ressources Technologiques, ou C.R.T., est un label qualité français pour une structure d'appui technologique aux entreprises.

La procédure de reconnaissance C.R.T., visant à la qualification des structures d'appui technologique aux entreprises, a été mise en place en 1996 conjointement par le ministère chargé de la recherche et le ministère chargé de l'industrie. Elle est instruite par l'AFNOR. Elle a pour objectif de fournir aux PME-PMI la garantie que la structure à laquelle ils s'adressent est capable de leur apporter des réponses adaptées et de qualité en matière de prestation technologique sur mesure.

Le Label déclenche automatiquement l'obtention de l'agrément C.I.R. (Crédit Impôt Recherche) pour les opérations de recherche qui sont confiées aux organismes labélisés.

CONTACTS PRESSE



PIERRE-TRISTAN FLEURY

Directeur du LEMPA
Tel : +33 (0)2 35 58 17 75
Port : +33 (0)6 60 35 17 85
pt.fleury@lempa.org

COORDONNÉES GPS :

Latitude : 49.4324637
Longitude : 1.0790894

LEMPA

150 Boulevard de l'Europe
76171 Rouen Cedex 1

LEMPA, LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE DE :



Partenaire de vos innovations en boulangerie viennoiserie pâtisserie depuis 1995
ROUEN France INTERNATIONAL

WWW.LEMPA.ORG