

Univers

BOULANGERIE

2013

*La Boulangerie
sur tous les fronts...!*

Dimanche 13 et lundi 14 octobre 2013
MAISON DE LA CHIMIE
28 Bis rue Saint Dominique - Paris 7e

B "bou
lan
ger"
C'est un métier.

Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française
www.boulangerie.org

DIMANCHE
13 OCTOBRE
2013

Ouverture des travaux

16 h30

Vendre, c'est d'abord susciter l'envie !



Ralph HABABOU

Directeur Général de PBRH Conseil, auteur et conférencier

En 28 ans, Ralph Hababou est devenu une référence dans l'étude du service client et de la relation client. Depuis la sortie de son livre « Service Compris » en 1986, ce diplômé de l'ESSEC, multiplie les ouvrages (parmi lesquels « Service compris, quoi de neuf ? », « Service gagnant – Les secrets des entreprises qui créent la différence », « Les secrets des lauréats - Élu Service Client de l'Année 2012 ») et les réussites. En 1994, il introduit en France le concept d'expresso bar et crée l'enseigne Columbus Café.

Fort de ce parcours extraordinaire, il transmet son expérience et sa vision au travers de conférences qu'il anime pour les plus grandes entreprises françaises et européennes.



André RENAUDIN

*Directeur Général
d'AG2R LA MONDIALE*



Frédéric CHANNAC

*Directeur Général
de la MAPA*



Jean-Pierre HERVÉ

*Directeur des Relations Externes
Direction Clients Habitats et
Professionnels
Branche Energie Europe GDF SUEZ*



Michel ROUX

*Directeur du Développement
Banques Populaires*



Michel CLERC

Directeur Général de Médicis

Santé, nutrition et sécurité alimentaire : la Boulangerie s'engage...

18 h 30



Guillaume **GAROT***

*Ministre délégué
auprès du Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt,
chargé de l'Agroalimentaire*



Laurent **SERRE**

*Président-adjoint de la Confédération
Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française*



Pascale **HÉBEL**

*Directrice du département
Consommation au CRÉDOC*



Patrick **DEHAUMONT***

*Directeur Général de l'Alimentation
Ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt*



Bernard **VALLUIS**

*Président du CIFAP
(Centre d'Information des FARINES et du Pain)
Co-Président de l'Observatoire du pain*



Jean-Marie **BOURRE**

*Docteur en médecine
Membre de l'Académie Nationale
de Médecine
Membre de l'Académie d'Agriculture*



Table ronde animée par
Mathieu VIDARD

Animateur-Producteur
de l'émission "La tête au
carré" sur France Inter

20 h 00
Buffet
dinatoire

LUNDI
14 OCTOBRE
2013

Café
accueil
8 h 30

9 h 00



Questions d'actualité

Michel **SAPIN***

Ministre du Travail, de l'Emploi,
de la Formation professionnelle et du Dialogue social

Jean-Pierre **CROUZET**

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Le management des équipes :
un outil d'excellence !

10 h 00



Bertrand Nivard est un meneur-né, un meneur d'hommes et un homme de performances !

Si les Mirages F1 ou les Alphajet sont des bijoux de technologie, la qualité et l'envergure du pilote se doivent d'être tout aussi exceptionnelles. Ingénieur en aéronautique, commandant d'escadrille, aujourd'hui pilote de ligne sur Boeing 737, l'ambassadeur des « ailes françaises » a particulièrement étudié et développé la question du leadership, de l'esprit d'équipe et des valeurs humaines. Car dans les airs comme sur terre, la cohésion d'équipe et le management sont, sans aucun doute, les clés pour aller plus haut et plus loin.

Bertrand **NIVARD**

Ex leader de la Patrouille de France



Claudine
PEIRONE

Boulangère
à Montauban



Stéphanie
DUBREUCQ

Boulangère
à Digne-les-Bains



Dominique
MELLINGER

Boulangier
à Metz



Jérôme
GIRALDI

Boulangier
à Bayonne

Valoriser notre savoir-faire à l'International

11 h30



Nicole **BRICQ***
Ministre du Commerce Extérieur



Pierre **SILVE**
Avocat à la Cour



Sophie **AUCONIE**
Députée européenne



Antoine **BAULE**
*Directeur Général de la société
LESAFFRE & COMPAGNIE*



Pascal **BARILLON**
Boulangier



Michel **GALLOYER**
Boulangier



Eric **KAYSER**
Boulangier



Dominique **SAIBRON**
Boulangier

13 h00

Buffet
déjeunatoire

14h30

Génération Boulangerie : des valeurs et une passion à partager !



Sylvia **PINEL***

*Ministre de l'Artisanat,
du Commerce et du Tourisme*

Jean-Pierre **CROUZET**

*Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française*



Elise **BEDIN**

*Apprentie boulangère
CFA de Vesoul*

Lauréate du Trophée 2012 des Talents du Conseil
et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie



Sophie **RICHARD**

*Apprentie boulangère
Lycée Laplace à Caen*

Lauréate 2013 des Rabelais des Jeunes
Talents catégorie Boulangerie, deuxième
au Concours des Meilleurs Jeunes
Boulangers de France 2012



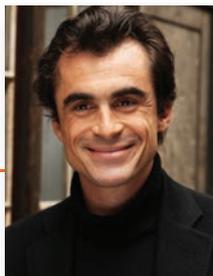
Viviane **MAGRA**

*Apprentie boulangère
Centre de Formation d'Apprentis
d'Eschau à Illkirch*

Lauréate 2013 des Rabelais des Jeunes Talents
catégorie Boulangerie, première au Concours des
Meilleurs Jeunes Boulangers de France 2012

15 h00

Complexité et mutations au sein de l'Entreprise



Raphaël Enthoven est un intellectuel, un homme de lettres, né de parents écrivains, journaliste et éditeur, lui est, entre autres, et sans être exhaustif : professeur de lettres et de philosophie (Université de Jussieu-Paris VII, université populaire de Caen), maître de conférences (IEP de Paris, École polytechnique) animateur à France Culture, journaliste, chroniqueur pour Philosophie Magazine et l'Express

Auteur de nombreux ouvrages, son dernier livre « Matière Première » (publié chez Gallimard) décrypte notre société au travers des objets de consommation courante de l'iPhone à la carte de fidélité en passant par... la baguette de tradition française ! Après Bertrand Nivard, on n'a pas fini de prendre de la hauteur !

Raphaël ENTHOVEN

Philosophe, animateur de radio et de télévision.



Jean-Pierre CROUZET

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



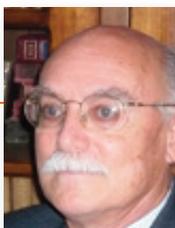
Jean-François GLEIZES

*Président de Passion Céréales
Secrétaire général-adjoint
de l'Association Générale des Producteurs de Blé*



Joseph NICOT

Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française



Gérard BLIN

Président de la Chambre Syndicale Française de la Levure



Patrice JACQUELIN

*Vice-Président d'EKIP
Président du Conseil d'Administration
du groupe Sasa Industrie*

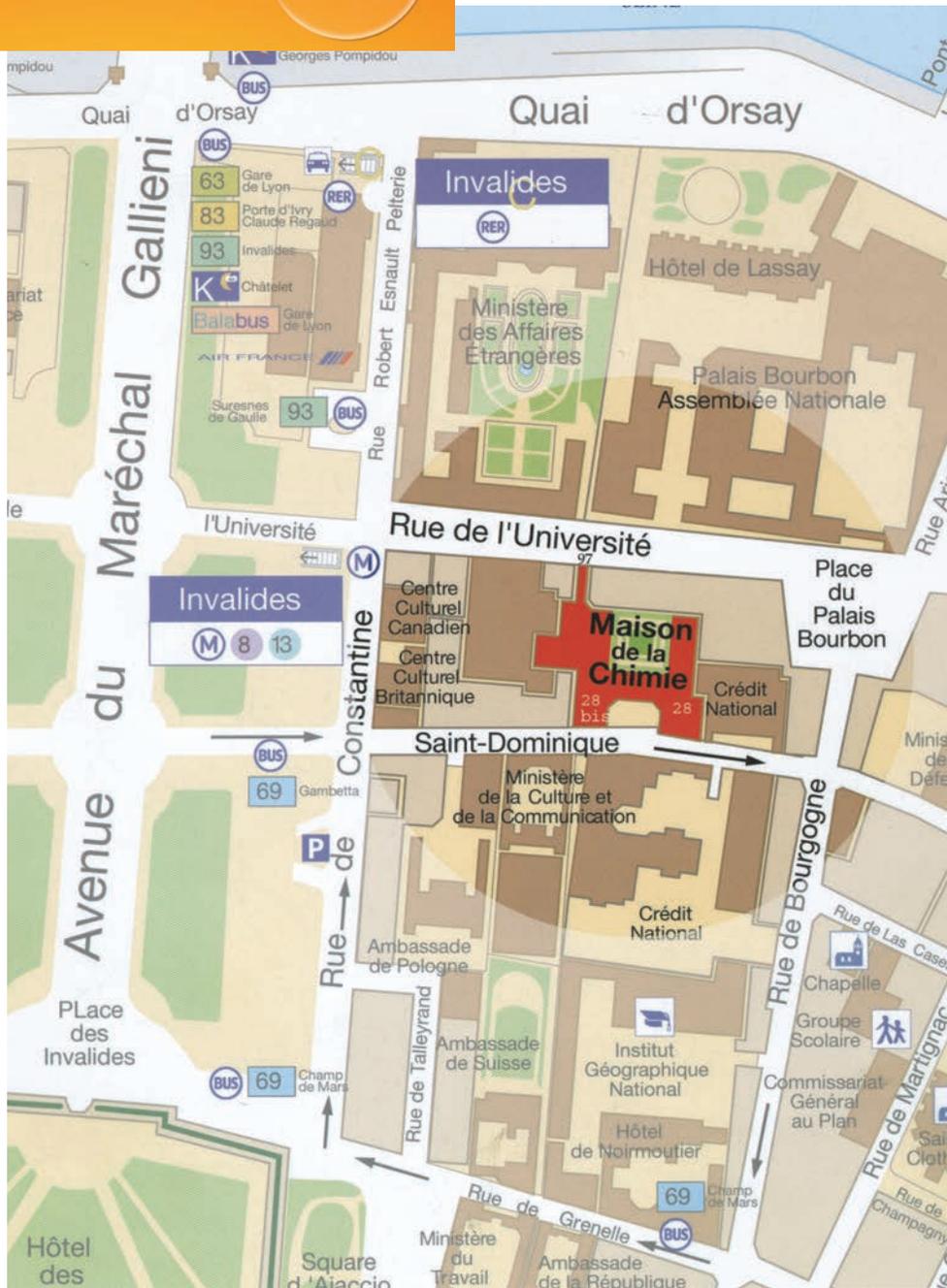
16 h30

Conclusion par Jean-Pierre CROUZET

Les débats seront animés par Jean-Marie Épaillard, Directeur de l'agence Espace Communication.

PLAN

MAISON DE LA CHIMIE
28 Bis rue Saint Dominique
Paris 7e



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il appartient à chaque participant de réserver et de régler son hébergement et son transport.

Conditions d'accès

Univers Boulangerie est réservé aux entreprises dont le code NAF est 1071 C, soumises aux dispositions de la Convention Collective Nationale des entreprises de boulangerie (Code IDCC 0843) et à leurs fournisseurs : meuniers, levuriers, équipementiers, banquiers, assureurs,...

Conditions d'inscription :

L'inscription ne sera définitive qu'après validation et acceptation par la CNBF qui pourra sélectionner les demandes. Pour être soumis à la validation de la CNBF, le formulaire d'inscription devra être intégralement renseigné et accompagné du moyen de paiement correspondant à cette inscription sollicitée.

Compte tenu de l'image que l'organisateur entend donner à Univers Boulangerie et de l'importance des débats (publication et reproduction pour diffusion pouvant être faites), la CNBF se réserve, en sa qualité d'éditeur, responsable de la publication et producteur de la manifestation, la possibilité de ne pas retenir l'inscription d'entreprise et /ou de représentant d'entreprise ou de personnalité pour tout motif.

Seul l'envoi de l'accusé de réception de l'inscription par la CNBF après paiement effectif et définitif emportera validation de l'inscription. En cas de non inscription, le moyen de paiement ou les sommes seront retournés intégralement au candidat qui ne pourra participer à la manifestation.

Coût

Frais d'inscription : 50€/participant. Si vous êtes adhérent de votre groupement professionnel départemental de la Boulangerie Pâtisserie, une remise de 20€ par personne vous est consentie. L'inscription comprend le buffet dinatoire du dimanche 13 octobre, les travaux et le buffet déjeunatoire du lundi 14 octobre.

Participation

Participation, accompagnée du règlement, à retourner à la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française au plus tard le 30 septembre 2013.

Un courrier de confirmation d'inscription accompagné de la note de débit acquittée, vous sera adressé ultérieurement.

Cette manifestation ayant un caractère professionnel, les frais engagés à cette occasion peuvent être passés en charges d'exploitation.

NB : Seuls seront pris en considération les bulletins accompagnés du règlement.

Accueil des participants

Le dimanche 13 octobre : 15 h 30.

Le lundi 14 octobre : 8 h 30.

Pour info

Réservez votre hôtel.

4 hôtels à proximité :

Hôtel Saint-Dominique **, 62 rue Saint Dominique 75007 Paris - 01 47 05 51 44

Hôtel Amélie **, 5 rue Amélie 75007 Paris - 01 45 51 74 75

Hôtel de Varenne ***, 44 rue de Bourgogne 75007 Paris - 01 45 51 45 55

Hôtel du Palais Bourbon ***, 49 rue de Bougogne 75007 Paris - 01 44 11 30 70



Confédération Nationale
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau - 75782 Paris cedex 16
Tél.: 01 53 70 16 25 - Fax : 01 47 27 15 77
www.boulangerie.org

LES PARTENAIRES



Confédération Nationale
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau - 75782 Paris cedex 16
Tél.: 01 53 70 16 25 - Fax : 01 47 27 15 77
www.boulangerie.org