



Versailles

FRANCE

25 - 28 MAI 2017

WELCOME

XXXV

CONGRESS





**XXXV CONGRESS
VERSAILLES
25. MAY – 28. MAY 2017**

LE PAIN ET LE BAKE-OFF

**Comment anticiper
les attentes des
consommateurs**



Mesdames, Messieurs, chers collègues, chers invités,

Je suis très fier et très heureux de vous convier au XXXVème Congrès de l'AIBI, qui se tiendra cette année à Versailles. Cette ville d'histoire, dont le château royal rayonne sur le monde entier, vous réservera un cadre d'exception durant toute la durée de votre séjour.

« Le pain et le bake-off, comment anticiper les attentes des consommateurs », sera le thème de notre congrès. Les réponses qu'apporteront les nombreux conférenciers attendus, ainsi que les avis et expériences partagés par l'ensemble des participants, trouveront un écho tout particulier au pays de la baguette et du croissant. Le goût de la tradition peut accompagner avec succès les voies de la modernité.

Il faut rester confiant dans notre avenir, et j'espère que ce rendez-vous nous permettra de nous rendre plus forts encore. J'en profite pour remercier ici tous nos sponsors, qui nous permettent d'avancer avec audace et réussite dans nos entreprises, et aussi, d'organiser un congrès aussi prestigieux.

Bienvenue à Versailles !

Jean-Manuel LEVEQUE
Président de l'AIBI



DU GOÛT ET BIEN PLUS


LIVENDO®


LIVENDO®

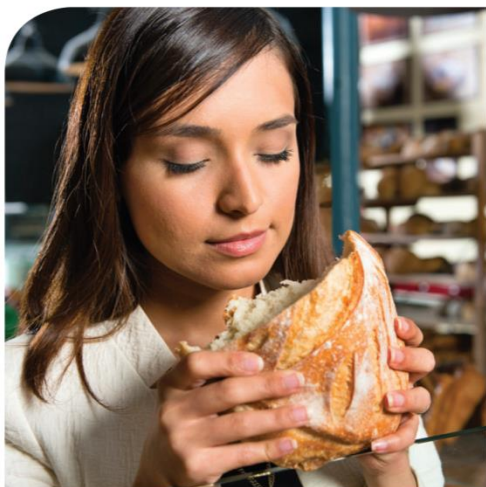


UNE LARGE GAMME DE
LEVAINS DÉVITALISÉS
**POUR VOUS DONNER
LE MEILLEUR DU LEVAIN**



livendo-lesaffre.com

LESAFFRE 



Sapore

Our flavours, Your taste

— The quest for —
SOURDOUGH

www.thequestforsourdough.com



PROGRAMME GENERAL

Jeudi 25 Mai 2017

- 14h00-19h30** Enregistrement au bureau d'accueil AIBI de l'Hôtel Trianon Palace
Retrait des documents du congrès
- 20h00-23h00** Cocktail de bienvenue et dîner à la française à l'Hôtel Trianon Palace

Vendredi 26 Mai 2017

- 07h00-09h00** Petit déjeuner buffet à l'Hôtel Trianon Palace
- 09h00-13h00** Congrès (Salle Colbert)
City tour et shopping libre à Paris (accompagnants)
- 13h00-14h00** Déjeuner à l'hôtel
- 14h30-18h00** Visite du Château de Versailles
- 19h00-19h30** Transfert pour le dîner
- 19h30-23h00** Dîner-croisière sur la Seine

Samedi 27 Mai 2017

- 07h00-09h00** Petit déjeuner buffet à l'Hôtel Trianon Palace
- 09h30-13h00** Congrès (Salle Colbert)
Animations sur l'art de vivre à la française (accompagnants)
- 13h00-14h00** Déjeuner à l'hôtel
- 14h30-18h00** Transfert et visite de la Fondation Louis Vuitton
- 19h00-19h30** Transfert à pied jusqu'aux Grandes Ecuries du Château de Versailles
- 19h30-23h00** Dîner de gala à l'Académie du Spectacle Equestre

Dimanche 28 Mai 2017

- 07h00-10h00** Petit déjeuner buffet à l'Hôtel Trianon Palace
Check out avant 10h

PROGRAMME DU CONGRES

Vendredi 26 Mai 2017

- 09h00** Assemblée générale
- 10h00** Accueil et introduction du président sortant Jean-Manuel Lévêque sur « Bake-off »
-> *Histoire, évolution industrielle, évolution du marché, maturité et nouvelles tendances*
- 10h15** Anne Fremaux du Gira
-> *Statistiques européennes du bake-off sur le marché de détail*
- 10h50** Présentation de Puratos (sponsor)
- 11h00** Pause café
- 11h30** Table ronde -> *Les perspectives technologiques du boulanger*
- 12h50** Présentation de Lesaffre (sponsor)
- 13h00** Déjeuner à l'hôtel

Samedi 27 Mai 2017

- 09h30** Introduction
- 09h40** Les principales chaines de vente au détail en Europe : Les développements récents du « bake-off » dans les supermarchés
- 10h10** Présentation de Mecatherm (sponsor)
- 10h30** Pause café
- 11h00** Table ronde -> *Pain frais : Dans quelle mesure le bake-off peut-il inclure les futurs besoins des consommateurs*
- *Interactions entre le précuit et les autres technologies boulangères*
 - *La perspective du consommateur sur le précuit mais aussi sur le pré-emballé*
 - *Point de vue consommateur : restauration, distribution, artisanat*
 - *Point de vue depuis différents continents*
- 12h30** Allocution de clôture par le président élu
- 13h00** Déjeuner à l'hôtel

 **MECATHERM** 

 **MECATHERM** 

 **MECATHERM** 

In-store baking means gaining customers.



Perfecting the art of in-store baking to suit your needs is our motivation. It has been for over 40 years.



WIESHEU GmbH
Schleifwiesenstr. 27
71723 Großbottwar
Germany

Tel. +49 7148 1629-0
Fax +49 7148 1629-111
info@wiesheu.de

WIESHEU

www.wiesheu.de

INFORMATIONS GENERALES

Organisation du congrès

Nord Sud Aventure

Loriane Teirlynck

+33 (0)3 20 03 10 24

loriane.t@nord-sud-aventure.com

Lieu du congrès

Hôtel Trianon Palace

1 boulevard de la Reine

78000 Versailles / France

+33 (0)1 30 84 50 00

www.trianonpalace.fr

Langues

Toutes les conférences et interventions seront traduites simultanément en anglais, français et allemand.

Des interprètes seront présents tout au long du congrès.

Dress Code

Durant le congrès :

Costume d'affaires

Visites :

Une tenue confortable et de bonnes chaussures

Dîner de Gala :

Nous recommandons aux dames d'éviter les chaussures à talon

Tarifs du congrès

550,00€HT - Inscription pour les délégués

Le tarif d'inscription pour les délégués comprend l'entrée à toutes les sessions, les pauses café, les repas, les transferts (hors transferts aéroports-gares/hôtel et hôtel/aéroports-gares à votre charge), la réception, le dîner de gala et le programme détente.

490,00€HT – Inscription pour les accompagnants

Les accompagnants n'assistent pas aux réunions professionnelles. Le tarif ci-dessous comprend le programme accompagnants, les repas, les transferts (hors transferts aéroports-gares/hôtel et hôtel/aéroports-gares à leur charge) la réception et le dîner de gala.

INFORMATIONS GENERALES

Réservation d'hôtel

Toutes les réservations doivent être faites en ligne sur le site : <http://jp.sitefeb.com> (ne pas réserver directement à l'hôtel). Les chambres d'hôtel sont réservées à un tarif préférentiel pour tous les participants.

Tarifs des chambres (petit-déjeuner compris) Hôtel Trianon Palace

- Chambre classique individuelle [Pavillon] : 295€HT par nuit
- Chambre classique double [Pavillon] : 315€HT par nuit
- Chambre luxe individuelle [Palace] : 330€HT par nuit
- Chambre luxe double [Palace] : 350€HT par nuit

Information pour l'inscription

Enregistrement en ligne sur <http://jp.sitefeb.com>

Après votre enregistrement en ligne, vous recevrez une confirmation d'inscription par email.

Demande de précisions

Nord Sud Aventure

Loriane Teirlynck

+33 (0)3 20 03 10 24

loriane.t@nord-sud-aventure.com

Règlement

Tout règlement se fait par carte bancaire ou virement bancaire en euros sur le compte

FEBP Services

IBAN : FR 76 1027 8060 2700 0204 9710 168 / BIC : CMCIFR2A

Objet : AIBI 2017 / Nom / Entreprise

Adresse de la banque : CCM Paris 19 Flandre, 86 avenue de Flandre, 75019 Paris, France

Merci d'indiquer votre nom et entreprise sur votre règlement

Annulation

Avant le 1^{er} mars 2017 : remboursement de 100% moins 150€ par personne pour frais administratifs

Avant le 1^{er} avril 2017 : remboursement de 50% du montant total

A partir du 1^{er} avril 2017 : aucun remboursement ne sera effectué

La levure Bio, tout simplement !



AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

- Pains & pains spéciaux
 - Pâtes sucrées
- Sac de 10 kg



LEVAIN D'ÉPEAUTRE COMPLET DÉVITALISÉ

Sac de 10 kg



LEVAIN VIVANT LIQUIDE

Bidon de 5 kg



LEVURE DE PANIFICATION

Carton de 2,5 kg



BEYOND
THE FROZEN
CHALLENGE

Expert solutions & support
for quality bake-off





TRIANON PALACE HOTEL - VERSAILLES

 **MECATHERM** 

 **MECATHERM** 

 **MECATHERM** 



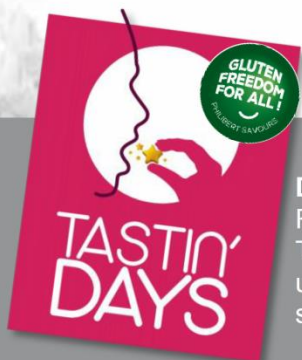
SECRET
INGREDIENTS
BY PHILIBERT
SAVOURS



YOUR
HOW-KNOW
& YOUR
PASSION



SUCCESS GUARANTEED
FOR YOUR PRODUCTS



Delight your customers!

For you, Philibert Savours has imagined its Tastin' Days. These days are exclusively dedicated to creating the unique new gustative signature that will ensure the success of your future products.

PHILIBERT SAVOURS
ZA La Fontaine - 01290 Crottet - FRANCE
T: +33 385 231 206
info@philibertsavours.com
philibertsavours.com



Designer & engineer
in the food
manufacturing industry

**More than
just a tray...**

**A new generation
of non-stick
coatings**



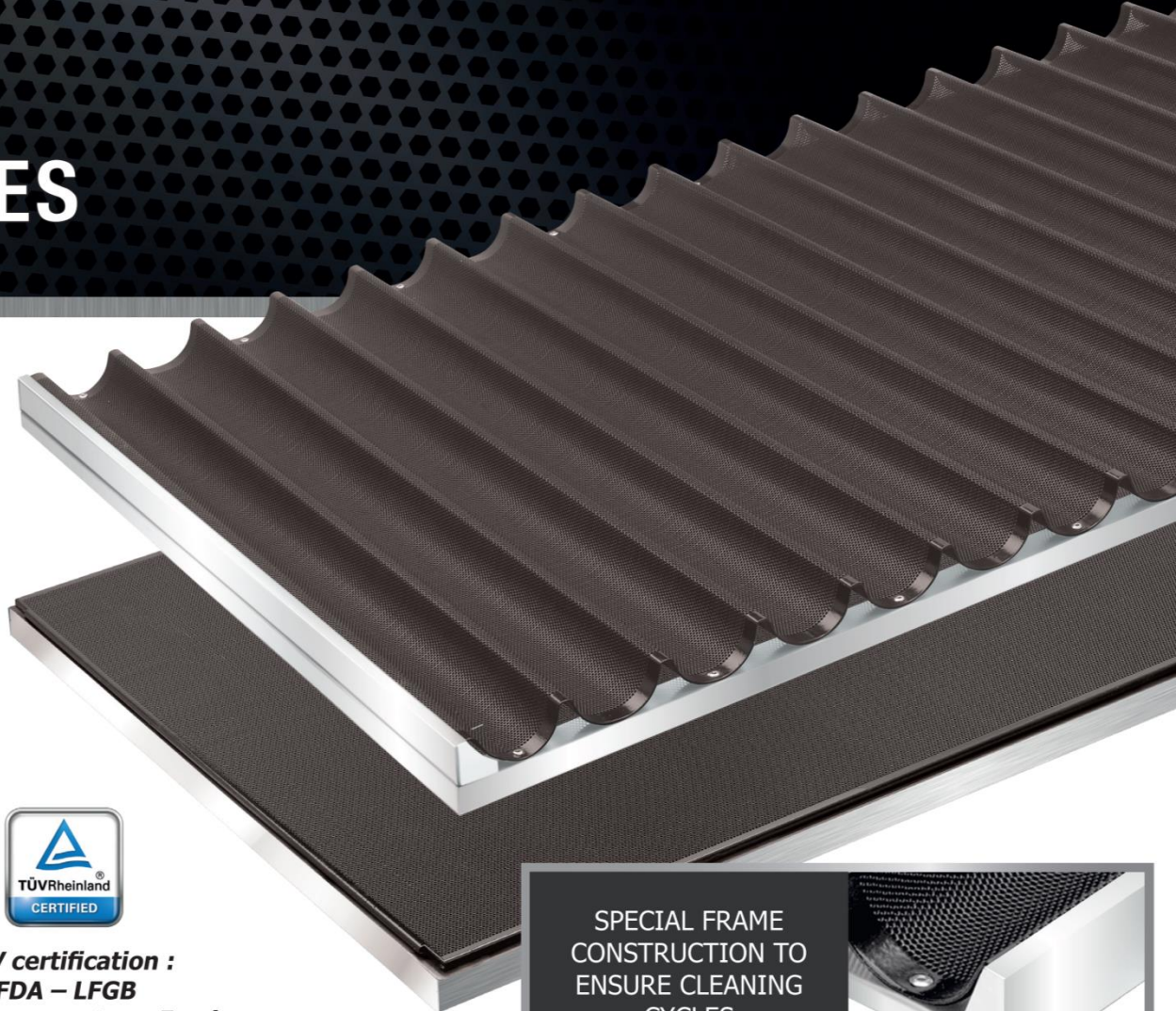
**Three silicone
elastomer layers**



**Three fluoropolymer
PTFE / PFA layers
with ceramic**



**TÜV certification :
FDA – LFGB
Tested parameters: Food
contact and metal migration**



**SPECIAL FRAME
CONSTRUCTION TO
ENSURE CLEANING
CYCLES**



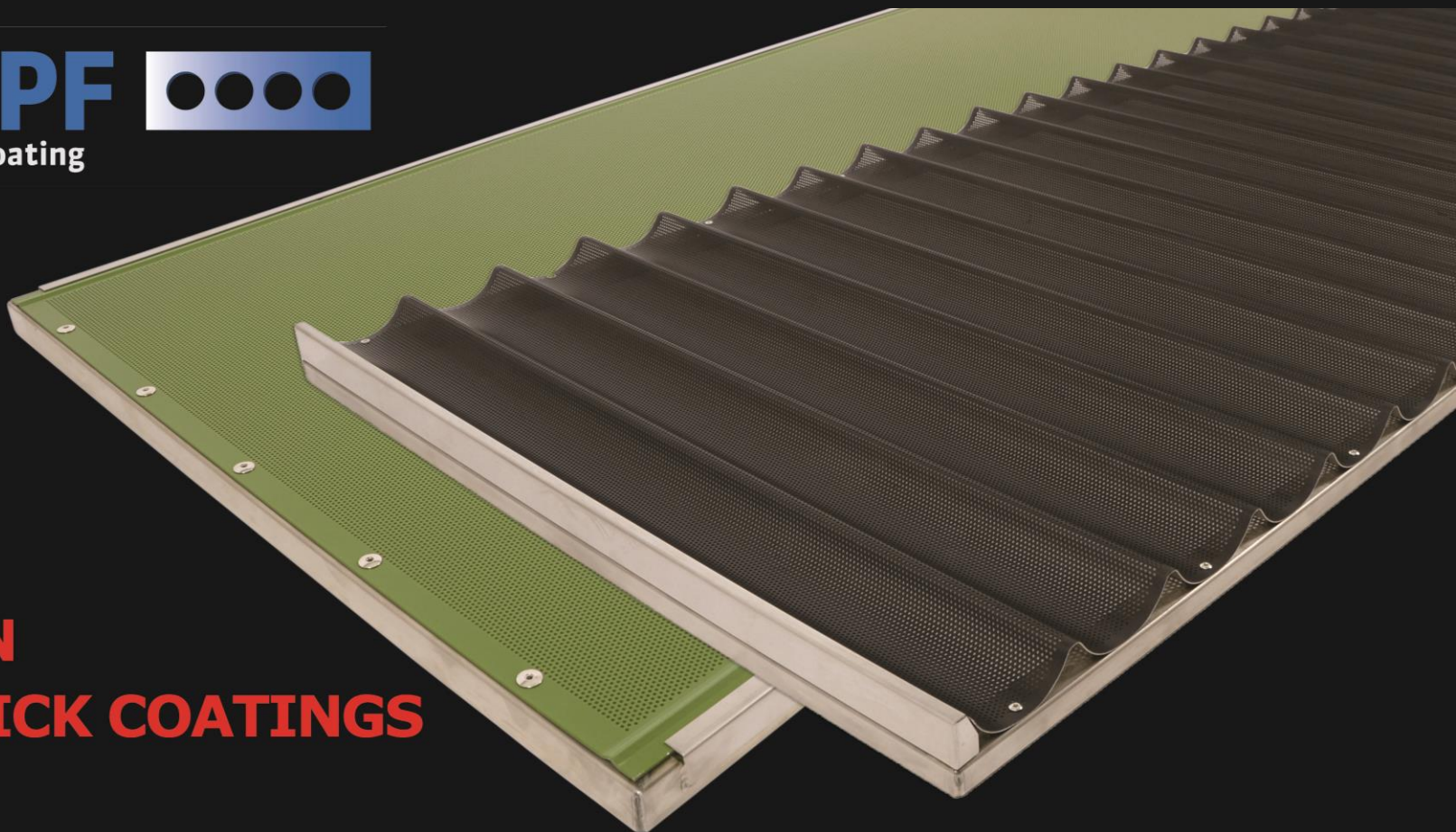
Discover our full range of products : WWW.DIANE-INDUSTRIES.COM



CHÂTEAU DE VERSAILLES

KEMPF

bakeware and coating



KG-FLON NON-STICK COATINGS

Advantages:

- Perfect release of baked goods due to excellent non-stick features
- Long life and numerous baking cycles thanks to outstanding abrasion resistance
- Cost reduction by eliminating release and cleaning agents
- Great product appearance and quality by eliminating oil and grease from the baking process
- Complies with all food safety regulations



KEMPF GMBH bakeware&coatings

Carl-Benz-Straße 3, 85296 Rohrbach, Tel: +49-8442-9669-0
info@kempfgmbh.de, www.kempfgmbh.de

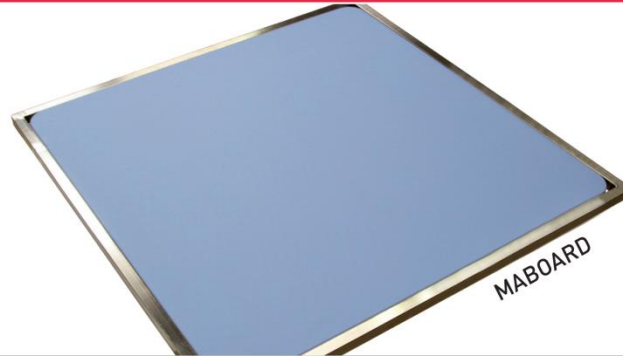
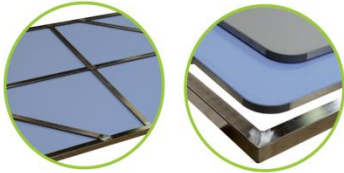


DINNER CRUISE ON THE SEINE

SOLUTIONS FOR BAKING INDUSTRY



PROOFING



Large offering of
standard products



Tailor-made
developments

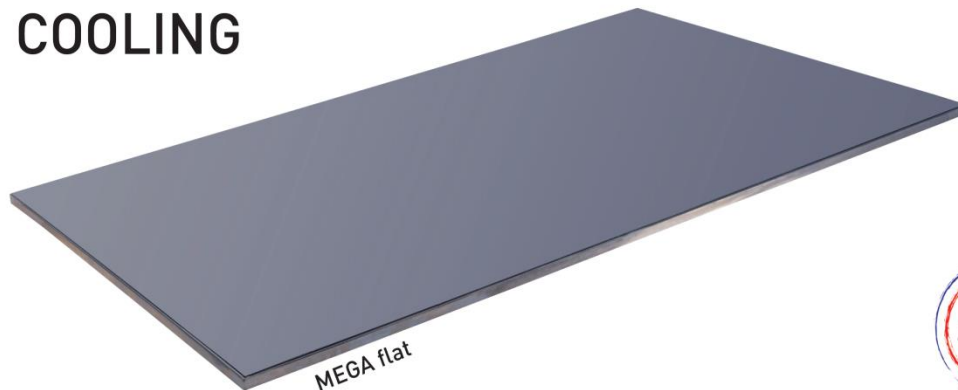


A **SASA** solution for
each process

BAKING



COOLING



inFinium®

The best coating solutions by **sasa**

YOUR PRODUCTS



601

N°1 silicone
solution

301

Optimized
PTFE coating

101

Dedicated
PFA coating

High release life : 4000 cycles +



Download the catalog!



ZI n°1 - route de Pommereuil - BP9 - 59360 Le Cateau-Cambrésis - France
☎ +33 (0)3 27 84 23 38 - ✉ +33 (0)3 27 84 63 11



LOUIS VUITTON FOUNDATION

PASSION FOR DOUGH

FRITSCH

**WE BRING
YOUR IDEAS
TO LIFE**

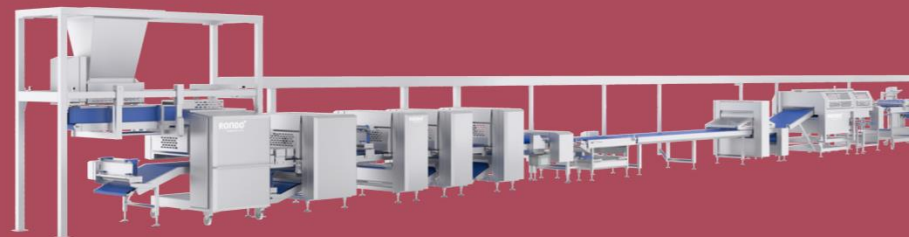
CUSTOM SOLUTIONS FROM PLANNING
THROUGH TO INSTALLATION



RONDO
Dough-how & more.

RONDO Industrial Solutions

- 30 Years of Experience and more than 3,000 Installations world-wide
- Swiss Precision Engineering
- Highest Performance and Capacity (IBA Innovation Award 2015)
- Ground-breaking Hygiene Standard (ASTec)
- Ready for "Industry 4.0"



www.rondo-online.com



ACADÉMIE EQUESTRE DE VERSAILLES



ENTRE NOUS, ON SE COMPREND

—
AG2R LA MONDIALE, le premier partenaire des métiers de l'alimentaire.

Avec 33 accords de branche, AG2R LA MONDIALE protège aujourd'hui 1 million de salariés et retraités et 115 000 entreprises de la filière alimentaire en France. Chaque jour, notre équipe experte de la protection sociale et patrimoniale liée à vos métiers s'implique pour vous apporter toute l'expertise d'un groupe de référence en assurance de la personne (retraite complémentaire, prévoyance, santé, épargne salariale, assurances de dommages, passifs sociaux, activités sociales...). Nos actions de prévention santé sont primées par les trophées de l'innovation paritaire et mutualiste de l'Argus de l'assurance en 2012, 2013 et 2015.

Pour en savoir plus, contactez-nous au **0 825 800 105**
(0,15 euro TTC/min).



AG2R LA MONDIALE

le contraire de seul au monde

**PRÉVOYANCE
SANTÉ
ÉPARGNE
RETRAITE
ENGAGEMENT SOCIAL**



XXXV CONGRESS VERSAILLES 25. MAY – 28. MAY 2017

ORGANISER

AIBI – International Association of Plant Bakers

Grand Place 10

1000 Bruxelles / Belgium

Tel. +32 (0)2 361 1900

Email : info@aibi.eu

www.aibi.eu

FEB – Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie

34 Quai de la Loire

75019 Paris / France

Tel. +33 (0)1 53 20 70 35

Email : contact@febpf.fr

www.sitefeb.com

CONGRESS ORGANISER

Nord Sud Aventure

BP 20025

59008 Lille Cedex

Tel. +33 (0)3 20 03 10 24

loriane.t@nord-sud-aventure.com

