

L'innovation en boulangerie-pâtisserie accessible à tous

Un site rénové toujours plus pratique

Le site du Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie au service des boulangers-pâtisseries

Plus facile d'accès et plus complet, le site du Pôle Innovation www.inbpinnov.com évolue pour être au plus près des boulangers-pâtisseries.

Sa vocation

Il a pour vocation de communiquer sur l'activité du Pôle auprès de tous et de mettre à disposition des boulangers-pâtisseries des outils et informations pratiques permettant de les aider au quotidien.

Ses richesses

A titre d'exemples, vous trouverez sur le site, des affiches d'hygiène, des fiches d'enregistrements de température, le Document Unique de Sécurité, des informations sur l'étiquetage, des idées d'innovations dans le secteur ou les projets de recherche et développement de la profession.

Actualisé régulièrement et riche en informations, ce site permettra aux professionnels de dénicher de nouvelles idées pour leur activité.

Un sommaire plus pratique

Assistance technique :

toutes les informations utiles sur nos prestations et services.

Documentation :

affiches, posters, outils et informations pratiques à votre intention.

Nos projets :

présentation de l'ensemble des projets menés par le Pôle Innovation.

La démarche de progrès :

synthèse des audits réalisés dans vos entreprises.

Ils innovent :

zoom sur les professionnels créateurs de nouvelles idées.

L'actualité en direct

Toutes les informations utiles sur les salons et les concours du moment.

Nos sites favoris

Accédez directement aux sites réalisés par le Pôle Innovation :
Le repas boulanger, alto et l'Observatoire éco-responsable des boulangers-pâtisseries.

Venez également découvrir les sites de nos partenaires.



The screenshot shows the website interface with a red header containing navigation links: PLAN D'ACCÈS | CONTACTEZ-NOUS | EMAIL. The main content area is divided into several sections: EDITO, QUI SOMMES-NOUS, ASSISTANCE TECHNIQUE, DOCUMENTATION, NOS PROJETS, LA DÉMARCHE DE PROGRÈS, ILS INNOVENT, PARTENAIRES, and CONTACTS. The 'ACTUALITÉS' section is highlighted with a green background and lists events like 'PIZZA ET PASTA EXPO' and 'COUPE DU MONDE LA PÂTISSERIE'. The footer contains contact information for the Pôle Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie.

L'INBP en quelques lignes

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, est une fondation reconnue d'utilité publique créée en 1974 à Rouen et qui emploie aujourd'hui environ 50 personnes (formateurs, chercheurs, techniciens, ingénieurs et administratifs).

Son cœur de métier est la formation et le conseil depuis plus de 35 ans, tant au niveau national qu'international pour un public de professionnels et d'adultes en reconversion.

Ses 25 formateurs, des Meilleurs Ouvriers de France, des vacataires et experts professionnels forment 8000 stagiaires par an.

L'offre de formation couvre l'ensemble des besoins des professionnels tout en s'adaptant en permanence aux mutations du secteur.

Au delà de la formation et du conseil.

Labellisé Pôle d'innovation dès 1993 par la DGCIS (Direction Générale de Compétitivité de l'Industrie et des Services), l'INBP contribue à la recherche et au développement du secteur de la boulangerie-pâtisserie par le biais notamment d'avancées matérielles, commerciales et techniques.

Par ailleurs, à travers le LEMPA, l'INBP dispose d'un laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires.

L'INBP c'est aussi le premier centre de ressources documentaires spécialisé dans le secteur et un auteur-éditeur d'ouvrages (recettes, technologies, revues techniques et supports pédagogiques).

Le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP

Un pôle innovation est un centre de ressources capable d'identifier les solutions adaptées aux besoins des petites entreprises afin de les accompagner dans leurs démarches de développement par les technologies et l'innovation.

Dans ce cadre, le pôle d'innovation technologique de l'INBP fait le lien entre le monde de la recherche et celui des boulangers-pâtisseries, à travers des missions tel que :

Assistance directe aux boulangers-pâtisseries :

- Etude de plans et conseils pour l'aménagement des locaux de fabrication,
- Diagnostic d'entreprise à partir d'un référentiel métier et mise au point d'un plan d'action,
- Diagnostic nutritionnel des produits de boulangerie-pâtisserie,
- Conseils et modèles de documents en matière d'hygiène et de sécurité.

Etudes et projets de recherche :

- PNA : Programme National pour l'Alimentation : projet sur la baisse du sel et l'augmentation des fibres dans le pain,
- Asthme du boulanger,
- Carie du pâtissier,
- Acides gras Trans et viennoiseries,
- Empreinte écologique.

Contact presse

Lucille LEFEBVRE
Responsable du Pôle d'Innovation Technologique
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76 171 ROUEN CEDEX 1
Tel : 02 35 58 17 58
Mail : l.lefebvre@inbp.com