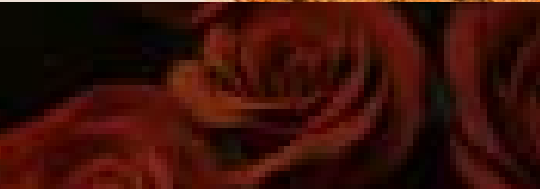




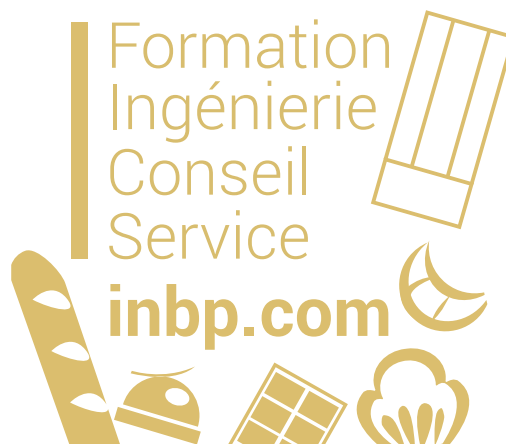
## DOSSIER DE PRESSE 2021



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

Formation  
Ingénierie  
Conseil  
Service

[inbp.com](http://inbp.com)



Rouen · France · International

***Plus qu'une école, un institut !***  
***· depuis 1974 ·***

**> PÔLE  
D'INNOVATION**  
artisanat et petites entreprises

INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

|                  |    |
|------------------|----|
| · SON IDENTITÉ   | 3  |
| · SES ACTIVITÉS  | 6  |
| · SES RESSOURCES | 9  |
| · SES PUBLICS    | 11 |
| · DATES REPÈRES  | 13 |
| · INBP EN BREF   | 16 |



Lieu de savoir, de savoir-faire, d'expertise, d'échanges et de passion autour de l'artisanat boulanger-pâtissier, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie représente pour tous les publics qui le fréquentent un **accompagnateur d'évolution**.

Depuis 1974, à Rouen, en France, à l'international, l'INBP peut se réjouir d'œuvrer à la formation et au perfectionnement de milliers d'artisans chefs d'entreprise et de leurs salariés en boulangerie-pâtisserie : le **commerce de proximité préféré** des Français !

Professionnels passionnés, grands noms de la profession, dont de nombreux Meilleurs Ouvriers de France considèrent l'INBP comme leur **référence** et **institut de cœur**.





## SON IDENTITÉ

### Origine

Dès 1974, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) et le Syndicat patronal de la boulangerie-pâtisserie de la Seine-Maritime créent, au bénéfice de l'ensemble de la profession, une *Fondation pour la Formation et la Promotion professionnelle des boulangers et pâtisseries*.  
Son but figure dans son nom : **former** et **promouvoir**.

Ainsi est né l'INBP, **Institut National de la Boulangerie Pâtisserie**, ancré dans cette volonté de former, aider et accompagner les professionnels, en les dotant d'un outil pragmatique devenu, en plus de quarante cinq ans, incontournable.

### Raison d'être

Appelé communément " l'Institut ", l'INBP est un **organisme de formation** pour adultes et de **conseil**, cité comme référence nationale, dans le secteur de la **boulangerie-pâtisserie artisanale**.

Il est aussi l'**ambassadeur** de toute la filière, promouvant les savoir-faire artisanaux, les produits maison et l'esprit de la profession au travers d'événements, de conférences ou salons, et de publications. Il accueille, en qualité de centre technique, des concours prestigieux tels que celui d'un des Meilleurs Ouvriers de France.

Enfin, il est l'**interlocuteur** de grandes institutions parmi lesquelles le ministère de l'Education Nationale, la Direction Générale de la Santé, l'Institut National de la Recherche Agronomique, ou encore l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire.

### Valeurs

L'INBP déploie ses activités en se fondant sur un socle de **3 principales valeurs** :

- **Professionalisme**
- **Accompagnement**
- **Innovation.**

L'INBP est présidé par **Jean-Paul Martin**, qui exerce son activité de boulangerie-pâtisserie sur la côte normande.

Le **conseil d'administration** se compose de 12 membres, dont le président de la CNBPF\*, un représentant du département, un représentant du rectorat et une majorité de professionnels.

Le secrétaire général est **Alain Decouflet**, lui-même ancien salarié de l'INBP. Il est entouré de responsables de services qui animent les équipes de formateurs, techniciens, ingénieurs et administratifs.

\* Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française



Jean-Paul Martin



Alain Decouflet

## Notoriété et image

Fort d'une personnalité de pionnier, l'INBP a bâti sa notoriété en France, puis à l'international, au fil des ans, mais surtout au regard du sérieux de ses actions, de sa capacité à développer son offre et à mener à bien projets et travaux au profit de la profession.

Son image, confirmée par des enquêtes menées auprès de ses publics, est perçue de **qualité**. De plus, **proximité** et **sens de l'accueil** sont des caractéristiques qui lui sont majoritairement attribuées.

Quant aux équipes passées ou actuelles qui font l'INBP, elles partagent une même **passion** pour les **métiers de bouche** et l'**artisanat** qui se traduit par un fort engagement, afin de satisfaire tous les publics.

## Partenariats et engagement

L'INBP **s'engage** après réflexion concertée.

Pour ses liens commerciaux, il privilégie des fournisseurs à taille humaine : meuniers et autres fournisseurs de matières premières, équipementiers, partenaires financiers...

Pour ses partenariats de formation, il rejoint les acteurs dont ils partagent les valeurs.

Enfin, pour joindre le geste à la parole, l'INBP **offre** régulièrement des pains et viennoiseries à des associations qu'il prend le soin de sélectionner ("*Les Restos du coeur*", "*Les Dragons vous ramènent*"...).



# Evolution et perspectives

L'INBP **adapte** son offre de formation et de conseil et ses services, au gré des **mutations du secteur** et de **l'évolution du marché artisanal** de la boulangerie viennoiserie pâtisserie, qui s'étend à la confiserie-chocolaterie, la glacerie et le snacking.

Parmi ses nombreux défis, quatre sont jugés prioritaires :

- Continuer à **aider les entreprises françaises à organiser** au mieux leur production, leur vente, leur gestion dans un contexte de concurrence renforcée et d'évolution des comportements alimentaires des consommateurs.
- Permettre à tous les acteurs du secteur, chefs d'entreprise et salariés, de **monter en compétences** pour grandir professionnellement et s'adapter aux évolutions.
- Accompagner les candidats entrepreneurs venant de tout horizon, dans leur **reconversion professionnelle** et leur projet d'**installation**.
- Faire **rayonner ce savoir-faire** typiquement français à l'international et promouvoir l'étendue des spécialités et produits artisanaux.

Pour poursuivre son développement, l'INBP continuera de cultiver son esprit créatif et sa dynamique d'équipe.

Mettre sa longue expérience au service des **intérêts de la profession** restera sa préoccupation principale.





## SES ACTIVITÉS

### Formation

Le cœur de métier de l'INBP est la **formation** spécialisée en boulangerie viennoiserie pâtisserie, et par extension en chocolaterie-confiserie, glacerie et en snacking.

Elle se distingue par des **contenus** de programme de qualité, des **progressions** pédagogiques efficaces, des **rythmes** soutenus mais bien pensés, un juste équilibre entre **pratique** et **éclairage théorique**, assurés par des équipes pédagogiques expertes et impliquées.

### Formations diplômantes à Rouen

Dès 1978, bien avant le boom de la reconversion professionnelle, l'INBP lançait sa première formation accélérée pour adultes, de courte durée, visant le CAP de l'Education nationale. Elle fut suivie d'une formation supérieure visant le Brevet de maîtrise, délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

Les formations diplômantes représentent aujourd'hui 50% de l'activité formation de l'Institut. Les **résultats** aux examens sont excellents, mais ce qui importe le plus aux formateurs, c'est de doter chacun d'un socle de connaissances solide et concrètement utile à la vie professionnelle.

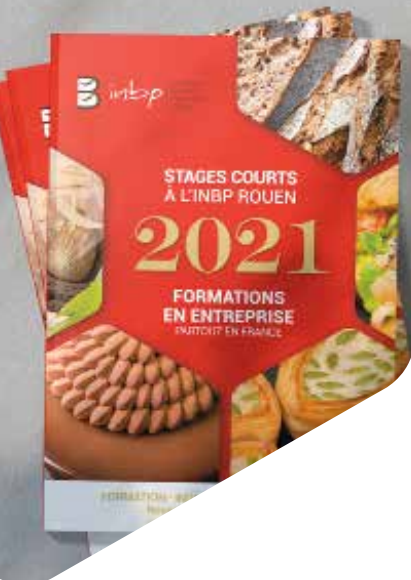


#### L'offre de formation diplômante à Rouen

- **Préparation d'adultes en reconversion professionnelle en 4,5 mois**  
aux CAP boulanger, pâtissier ou chocolatier-confiseur plus 2 ou 4 mois de stage en entreprise au CAP boulanger + Objectif chef d'entreprise.
- **Préparation de professionnels expérimentés en 6 mois**  
au Brevet de Maîtrise boulanger ou pâtissier.
- **Qualification professionnelle en 1 an**  
au travers du CQP vendeur, vendeuse conseil en boulangerie pâtisserie.
- **Qualification professionnelle en 2 mois**  
au travers du CQP tourier.
- **Préparation post-bac en apprentissage, en 1 an**,  
en alternance, au CAP de boulanger ou de pâtissier. Cette formation se déroule à l'INBP, au sein du **CFA BPF**, Centre de Formation d'Apprentis de la Boulangerie Pâtisserie Française.







## Stages courts de perfectionnement à Rouen et en France

Ils aident les professionnels à diversifier, actualiser, relever leurs connaissances et à optimiser leurs pratiques, sur des thèmes figurant au Catalogue annuel INBP.

Ces stages participent ainsi à leur évolution tout en renforçant leur capacité d'adaptation. Ils leur permettent aussi de s'extraire de leur quotidien, souvent surchargé, pour mieux réinterroger leurs habitudes. Ils stimulent enfin l'ouverture d'esprit liée aux échanges en marge des programmes.



### L'offre de perfectionnement des professionnels

- **Stages de 3 jours** à Rouen.
- **Stages de 1 journée** partout en France, directement en entreprise.
- **Stages de 1 journée**, pour un groupe constitué par un groupement professionnel.

La **centaine** de thèmes proposés concerne la production, mais aussi la vente, la réglementation et le management.

## Initiation professionnelle

Ces sessions permettent d'approcher le métier, dans des conditions professionnelles.

- **Sessions de 1 à 2 semaines** à Rouen : application de recettes, au choix en boulangerie-viennoiserie, en pâtisserie, en chocolaterie-confiserie, en glacerie ou snacking.
- **Sessions de 1 semaine** en vente spécialisée en boulangerie-pâtisserie.

## Sur-mesure

Par définition, cela concerne tous les **programmes personnalisés** établis à la demande d'un tiers, selon ses besoins particuliers.

## Découverte-plaisir

Les scolaires d'écoles primaires ou de collèges en raffolent au point où certains reviennent, des années plus tard, se former au métier (il n'y a pas d'âge pour susciter des vocations !) :

- **Atelier de sensibilisation de 2 heures** "Du grain au pain"

## Exemples de thèmes inscrits au Catalogue INBP

La boulangerie bio :  
une affaire qui marche

Les nouvelles tendances du levain

Pains de qualité 100% maison

Viennoiseries d'exception

Les grands classiques de vos boutiques

Montages et gourmandises de Pâques

Pâte à choux et tartelettes

Petits gâteaux et tartes sans gluten  
et vegan

Démarrer une activité de snacking

La boutique au cœur de l'action

Hygiène, étiquetage, sécurité

## Une offre de formation révisée régulièrement

Une fois par an, un comité expert INBP fait évoluer le Catalogue. Il s'appuie, pour cela, sur les remontées terrain des formateurs et sur son Centre de Ressources Documentaires, riche en données et études qui éclairent sur les tendances. Parallèlement, les formateurs organisent des sessions de **Recherche & Développement** au cours desquelles sont imaginés, conçus et validés les produits, qui seront reproduits dans les formations.



## Conseil, ingénierie, service

Parce qu'il est reconnu et fortement implanté dans la filière, l'INBP est régulièrement sollicité par des artisans et/ou des investisseurs pour exercer des **missions de conseil** et d'**assistance technique** sous formes variées : audit, accompagnement d'entreprise, aide au développement, à la diversification, ingénierie pédagogique...

L'Institut développe aussi des **services**.

Par exemple, il aide les boulangers-pâtisseries à répondre aux nombreuses exigences en termes d'**hygiène** et de **sécurité**, propres aux métiers de bouche.







### Ressources humaines

L'**équipe pédagogique INBP** se compose de formateurs, formatrices, intervenants, tous de haut niveau, qui ont une connaissance approfondie du terrain. Elle compte parmi elle des Meilleurs Ouvriers de France, reconnaissables à leur col de veste bleu-blanc-rouge et des Champions du monde.

Animés par la passion du métier, ils portent les **valeurs** de l'artisanat et la **fierté** de la fabrication maison. On salue, en eux, la capacité à partager, avec pédagogie et générosité, leur grand savoir et à relayer les tendances et évolutions.

Au-delà, l'**ensemble du personnel INBP** a fait, de son aptitude à conjuguer sérieux avec convivialité, une **vraie signature**.

### Equipements de formation

L'INBP met tout en œuvre pour réunir de bonnes **conditions de formation et d'accueil**.

Sur 4.800 m<sup>2</sup>, fournils et laboratoires pédagogiques spacieux et fonctionnels offrent un **matériel** de qualité.

Les **matières premières** sont sélectionnées avec attention, quant à leur qualité, leur provenance et leur juste coût.

La **résidence** Georges Charpak, juste en face, héberge les stagiaires de la formation diplômante.

#### Conditions d'accueil renforcées en temps de pandémie

Désigné dès le début de la pandémie, un référent INBP spécialisé en hygiène et réglementation a mis en œuvre des règles de prévention et de sécurité et établi les dispositifs adaptés à la continuité des activités au sein de l'INBP. Préservation de la santé, de la sécurité et protection des personnes sont au cœur du fonctionnement de l'INBP.



## SES ATOUTS COMPLÉMENTAIRES

### Centre de ressources documentaires n°1

L'INBP met à disposition de ses stagiaires, de tous les professionnels, ainsi que des journalistes et du grand public, son Centre de ressources documentaires, **numéro 1 du secteur** de la boulangerie-pâtisserie.

Son fonds se constitue d'une bibliothèque et d'une base de données enrichie en continu.

Ce patrimoine en fait un observatoire de premier plan et un veilleur de tendances en boulangerie-pâtisserie.

Par ailleurs, l'INBP rédige des articles et dossiers professionnels, conçoit périodiquement des manuels technologiques et livres de recettes et enrichit en continu depuis 1988 la collection des *Suppléments techniques INBP* devenus *Encarts techniques INBP*.



### Pôle d'innovation pour l'artisanat

L'INBP recevait dès 1993 par le Ministère des PME du commerce et de l'artisanat un premier label Pôle d'innovation devenu PIA, Pôle d'innovation pour l'artisanat en 2016. Ce label aura distingué l'INBP, attestant sa contribution à la recherche et au développement de solutions nouvelles pour mieux répondre aux mutations des métiers de la boulangerie-pâtisserie et du secteur.





### Publics français

L'INBP s'adresse à différents publics :

- Professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie, qu'ils soient artisans chefs d'entreprise ou salariés, côté production ou côté vente
- Adultes en reconversion professionnelle
- Jeunes adultes en réorientation scolaire
- Autres acteurs de la filière en quête de compétences techniques (ex. commerciaux des fournisseurs du secteur, démonstrateurs des moulins...)
- Investisseurs souhaitant connaître les bases du métier, afin d'optimiser le management de leur future équipe
- Enseignants en boulangerie et pâtisserie
- Amateurs avertis s'initiant à la pratique professionnelle
- Grand public, autour d'ateliers de découverte

Tous ces publics forment un **réseau professionnel remarquable**, qui s'enrichit au fil des années et participe à l'évolution et au dynamisme de la profession.

### Publics internationaux

L'histoire de l'INBP à l'international remonte à une première mission au Canada en 1983 ! Depuis, l'Institut a déployé des actions de formation et de conseil, en Europe et partout dans le monde. A noter que, de longue date, Japonais et Coréens font confiance à l'INBP. Sa réputation, au-delà des frontières, s'est affirmée dans le temps.



**A Rouen**, les personnes de l'étranger suivent les formations diplômantes, lorsqu'elles maîtrisent la langue française (elles représentent environ 15% des effectifs du cycle diplômant).

Les entreprises ou écoles étrangères non francophones bénéficient de programmes sur-mesure spécialisés en boulangerie pâtisserie française, en langue anglaise, ou relayés par des interprètes (parmi lesquels des anciens stagiaires de l'INBP !).

**A l'international**, les formateurs de l'INBP se déplacent dans les entreprises ou écoles pour répondre à des demandes variées : application de recettes françaises, organisation du travail, planification de la production, formation des équipes locales, suivi des programmes en partenariat d'écoles (Master Class...).

Parmi les derniers **déplacements** figurent les pays européens, mais aussi l'Argentine, la Chine, la Corée, le Japon, le Maroc, le Sénégal, le Mexique, la Russie...

L'INBP est membre de **Campus France** : l'agence nationale pour la promotion de l'enseignement supérieur français à l'étranger.

Il travaille aussi en lien avec des agences connues telles que l'**Alliance française**.



## DATES REPÈRES

L'INBP a une mémoire et le respect de son histoire.

Depuis sa création, sa vitalité se traduit par sa capacité à se renouveler et à innover dans la formation et le conseil.

Voici les dates inaugurales les plus parlantes.

### **1974-1979 Premiers pas, premières actions**

- **1974** Création par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et le Syndicat patronal de la boulangerie-pâtisserie de la Seine-Maritime d'une Fondation reconnue d'utilité publique, l'INBP, qui a pour mission la formation des enseignants des CFA naissants ainsi que la formation et la promotion professionnelle des boulangers pâtisseries.
- **1978** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP boulanger et de la formation professionnelle aux Brevet professionnel et Brevet de maîtrise boulanger.
- **1979** Lancement des stages de perfectionnement de courte durée à Rouen.

### **1980-1989 La construction en marche**

- **Années 80** 1<sup>res</sup> participations aux Salons (International et national) de la boulangerie-pâtisserie.
- **1980** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP pâtissier.
- **1982** Nouveau directeur : Gérard Brochoire succède à André de Guibert.
- **1983** Première intervention à l'international (Canada).
- **1984** Décentralisation d'actions de formation dans toute la France.  
Edition du 1<sup>er</sup> livre INBP (thématique vente).
- **1986** 1<sup>er</sup> accueil de la finale du Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France, classe boulangerie.  
Organisation du 1<sup>er</sup> Séminaire national consacré aux femmes du secteur.
- **1988** Création du Centre de ressources documentaires  
Lancement du *Supplément technique INBP*, revue professionnelle.

## **1990-1999 La montée en puissance**

- **1990** 1<sup>re</sup> participation à la Cérémonie de remise de la galette des rois au président de la République (fabrication confiée à l'INBP).  
Edition du 1<sup>er</sup> livre de technologie INBP.
- **1993** Lancement à Rouen d'une formation réservée aux créateurs et repreneurs de boulangerie-pâtisserie.  
Développement de stages spécifiques autour du pain de tradition française (défini dans le décret Pain de 1993).
- **1993** Labellisation en tant que Pôle d'innovation par le ministère du Commerce et de l'Artisanat.  
Conduite des 1<sup>res</sup> études techniques et scientifiques.
- **1994** Emménagement dans un nouveau siège de 4800 m<sup>2</sup>, en adéquation avec la forte expansion des activités.  
Création de l'animation pédagogique *Du grain au pain* (spécial scolaires).
- **1995** Lancement de la formation professionnelle supérieure au Brevet de maîtrise pâtissier.  
Création de *Boulpat service*, service de renseignements documentaires et techniques.  
1<sup>res</sup> actions de formation intra, directement dans les entreprises en France.  
1<sup>ers</sup> travaux européens de normalisation des matériels.
- **1996** Création du CFA BPF, Centre post-bac de Formation d'Apprentis de la Boulangerie-Pâtisserie Française.  
Lancement de *INBP INFO*, revue de presse de tout le secteur.
- **1997** Contribution à la rédaction du 1<sup>er</sup> Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et développement des formations sur ce thème.  
Sortie du 1<sup>er</sup> livre de recettes INBP.
- **1998** Lancement de "Initiation/recyclage à la boulangerie et à la pâtisserie".  
Création d'un studio graphique intégré et 1<sup>er</sup> site Internet de l'INBP.
- **1999** 1<sup>ers</sup> travaux sur les maladies professionnelles, en collaboration avec des centres nationaux.

## **2000-2009 La qualité reconnue, la notoriété avérée**

- **2000/2009** Une décennie marquée par :
  - la forte croissance du nombre de stagiaires et d'heures de formation dispensées,
  - le renforcement des actions à l'international,
  - la conduite d'études d'envergure nationale
  - le développement des activités de publication.
- **2000** Création de la formation à distance au CQP vente-conseil en boulangerie-pâtisserie.
- **2004** Lancement de la démarche globale de progrès dans l'entreprise de boulangerie-pâtisserie.
- **2005** Lancement de l'étude nationale d'intérêt de santé publique visant à la diminution de la teneur en sel du pain.
- **2006** Etudes relatives au pain en tant qu'aliment nutritionnel.  
Lancement de *IPI*, lettre d'info du Pôle d'innovation.



## 2010-2020 La décennie des 40 ans

- **2010** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP chocolatier-confiseur.  
Inauguration de la Résidence d'hébergement Georges Charpak destinée aux stagiaires.  
Création d'atelier de pâtisserie grand public en partenariat avec l'Office de tourisme de Rouen : *Épâtez-vous !*  
Performance du CFA BPF qui remporte la Coupe de France des écoles.
- **2011** Lancement de la formation "Objectif chef d'entreprise".  
Conduite d'études dans le cadre du PNA, Programme National pour l'Alimentation : *Bien manger, c'est l'affaire de tous !*
- **2012** Sortie du 1<sup>er</sup> livre-portraits consacré au CFA-BPF qui fête ses 15 ans  
Succession du directeur général, Gérard Brochoire, en poste depuis 30 ans.  
Accueil du 42<sup>e</sup> Concours international des Jeunes Boulangers.  
Conception de *Cavatine*, gâteau en exclusivité pour l'Opéra de Rouen Normandie.
- **2013** Lancement d'INBP-CR, logiciel d'aide à la gestion en boulangerie  
Lancement de "Initiation/recyclage en vente spécialisée".  
100<sup>e</sup> numéro de la revue *Supplément technique INBP*.  
Structuration d'un service consacré exclusivement à l'international.
- **2014** A l'occasion des 40 ans de l'INBP, enquête d'image auprès de ses publics, réaffirmant ses valeurs : *professionnalisme, accompagnement, innovation*.  
Développement de l'offre de formation en snacking.  
Lancement de "Initiation/recyclage en glacerie", "Initiation/recyclage en chocolaterie".
- **2015** Mise à disposition de MAVIMPLANT, outil de création 3D de fournils ou laboratoires, en association avec INRS.  
Lancement du 1<sup>er</sup> concours *Chocolat et Talents*, en partenariat avec Rouen Expo Événements.
- **2016** Expérimentation d'une plateforme prototype e-learning.  
Accueil de la 4<sup>e</sup> Semaine de l'Excellence Génération boulangerie en lien avec la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de la Seine-Maritime.
- **2017** Nomination du président Jean-Paul Martin et changement de direction : Alain Decouflet secrétaire général.  
INBP datadocké, c'est-à-dire référençable par les financeurs (atteste de son respect en termes d'exigences de qualité dictées par la loi).
- **2018** Lancement de la 1<sup>re</sup> session CQP tourier.  
Création de la baguette l'Insolite à l'occasion de la 23<sup>e</sup> Fête du Pain, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.  
"Label CFA numérique normand" : le CFA-BPF géré par l'INBP figure parmi les premiers à obtenir un des badges le constituant.
- **2019** Engagé dans une démarche qualité volontaire, l'INBP reçoit son certificat de qualification professionnelle ISQ-OPQF en reconnaissance de son professionnalisme.
- **2020** Développement de la digitalisation des cours.  
Mise en place d'enseignements distanciels.





Depuis **1974**,  
la référence du secteur de la  
boulangerie pâtisserie  
artisanale

## Formation Ingénierie Conseil Service

Formations diplômantes  
et reconversion professionnelle

Stages courts de perfectionnement  
tout au long de la vie professionnelle

Initiations grands débutants



Environ  
**200 000** heures stagiaires  
par an



À Rouen (4800 m²)  
en France  
à l'International



Equipe de formateurs,  
formatrices et intervenants,  
de haut niveau, connaissant  
le terrain



Parmi les anciens  
ou intervenants actuels,  
des Meilleurs Ouvriers  
de France et Champions  
du monde



**3 principales valeurs :**  
· Professionnalisme  
· Accompagnement  
· Innovation



Ce qu'apprécient en plus  
ses publics :  
· Sens de l'accueil  
· Proximité  
· Passion partagée



Labellisé :  
Pôle d'innovation  
pour l'artisanat



Datadocké :  
Référéncable par les  
financeurs de la formation  
professionnelle continue



Qualifié :  
ISQ-OPQF  
attestant son professionnalisme



*Plus qu'une école,  
un institut !*

Expert pédagogique

Centre de ressources

Création de recettes et design produits  
Centre de ressources documentaires n°1 du secteur  
Publications et études

Ambassadeur de la filière

Interlocuteur  
auprès de grandes  
institutions



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

## Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe · BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1  
Standard : 02 35 58 17 77 · Fax : 02 35 58 17 86  
Depuis l'étranger +33 2 35 58 17 77 · Fax +33 2 35 58 17 86  
Email : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

## Contact presse

**INBP - Catherine Stéphan**

[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

02.35.58.17.69



**[inbp.com](http://inbp.com)**  
Site officiel INBP



[facebook.com/inbp.rouen](https://facebook.com/inbp.rouen)



**INBPRouen**