



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^{res} 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^{er} livre INBP (thématique vente).
- **1986** 1^{er} accueil de la finale du Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France, classe boulangerie. Organisation du 1^{er} 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^{re} participation à la Cérémonie de remise de la galette des rois au président de la République (fabrication confiée à l'INBP).
Edition du 1^{er} 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^{res} études techniques et scientifiques.
- **1994** Emménagement dans un nouveau siège de 4800 m², 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^{res} actions de formation intra, directement dans les entreprises en France.
1^{ers} 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^{er} Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et développement des formations sur ce thème.
Sortie du 1^{er} livre de recettes INBP.
- **1998** Lancement de "Initiation/recyclage à la boulangerie et à la pâtisserie".
Création d'un studio graphique intégré et 1^{er} site Internet de l'INBP.
- **1999** 1^{ers} 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'atout 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^{er} 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^e 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^e 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^{er} concours *Chocolat et Talents*, en partenariat avec Rouen Expo Evénements.
- **2016** Expérimentation d'une plateforme prototype e-learning.
Accueil de la 4^e 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^{re} session CQP tourier.
Création de la baguette l'Insolite à l'occasion de la 23^e 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.
- **2021** L'INBP reçoit la certification qualité QUALIOP1 délivrée au titre de ses actions de formation, des actions permettant de valider des acquis de l'expérience et des actions de formation par apprentissage (via son CFA BPF).
- **2022** Lancement du BTM pâtissier et du BP boulanger en apprentissage.
Changement de direction : Marius Sourdon.
- **2023** Lancement du BM boulanger en apprentissage.
- **2024** 50 ans de la fondation INBP
Lancement du BM Pâtissier en apprentissage.

