



lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES



Laboratoire d'Essais
des Matériels et Produits Alimentaires



PARTENAIRE DE VOS INNOVATIONS EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE DEPUIS 1995

www.lempa.org

Le LEMPA, laboratoire de référence de la filière BVP

Le LEMPA réalise des analyses, mène des études variées, intervient en tant qu'expert conseil et organise des formations dans le secteur de la Boulangerie - Viennoiserie-Pâtisserie (BVP).

Notre laboratoire est situé dans les locaux de l'INBP (Institut National de la Boulangerie - Pâtisserie), un organisme de formation-conseil existant depuis 35 ans, reconnu pôle d'innovation technologique par la Direction Générale de la Compétitivité de l'Industrie et des Services (DGCIS).

Un laboratoire performant capable de répondre rapidement à vos demandes

Indépendance : nous travaillons en toute impartialité et confidentialité.

Réactivité : nous vous répondons dans les meilleurs délais.

Adaptabilité : nous sommes en mesure de répondre avec pertinence à vos demandes variées par des prestations personnalisées.

Le LEMPA, partenaire de vos projets d'innovation

De l'idée initiale au produit final, le LEMPA vous accompagne à tous les stades de votre projet d'innovation. Composée d'ingénieurs, de techniciens et d'un boulanger d'essai, notre équipe vous propose toute une gamme de services :

- Un service de « sourcing », de veille technologique et réglementaire
- Des analyses pour caractériser vos ingrédients et vos matières premières
- Une expertise de vos matériels dédiés au secteur de la BVP pour apprécier leur aptitude à l'emploi
- Des essais de panification pour contrôler vos produits existants ou développer de nouveaux produits
- De l'analyse sensorielle pour recueillir l'avis des consommateurs
- Des formations personnalisées pour former vos équipes de vente ou faire évoluer vos connaissances
- Une aide à la recherche de financement, un conseil en protection de l'innovation et une mise en relation avec des agences de communication pour valoriser vos innovations (conception d'un packaging, d'un site internet dédié, d'une vidéo de promotion, de fiches recettes, ...)

Une structure équipée pour vous aider à innover

- Un laboratoire d'analyses de farine
- Un fournil d'essais
- Un laboratoire d'analyse sensorielle équipé de 12 cabines normalisées

Le LEMPA : 1 prestation sur mesure, 1 solution adaptée à votre demande

Le LEMPA, un acteur dynamique et reconnu du secteur de la BVP !

Le goût de la recherche...

- Le LEMPA est le laboratoire de référence du secteur de la Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie de l'INBP.
- Il a piloté diverses études, notamment sur les poussières de farines en collaboration avec la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS), et l'Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS).
- D'autres projets ont également été réalisés avec les principales organisations professionnelles telles que la Confédération Nationale de la Boulangerie - Pâtisserie Française (CNBPF), l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers (APCM), le syndicat des équipementiers de Boulangerie - Pâtisserie (EKIP) et la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL).

Pour faire avancer les connaissances en BVP

- Le LEMPA rédige des articles pour la presse professionnelle spécialisée.
- Le laboratoire contribue à la rédaction des Suppléments Techniques de l'INBP, une revue bisannuelle suivie depuis 1988 sur des thématiques variées : « Analyse des farines », « Goût du pain », « L'innovation en BVP », « Conception ou rénovation d'un fournil ». Ces suppléments sont téléchargeables depuis notre site web : www.lempea.org
- Le LEMPA participe à différents groupes de travail traitant de la panification et a contribué à la révision du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Boulangerie et Pâtisserie (GBPH).
- Le LEMPA est co-organisateur de la « Coupe de France des Écoles ». L'objectif est de mettre en avant le savoir-faire des jeunes professionnels issus des écoles et CFA de boulangerie pâtisserie qui les ont formés.



Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires

PARTENAIRE DE VOS INNOVATIONS
EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE DEPUIS 1995

Meuniers, levuriers, artisans, industriels de l'agro-alimentaire,
fabricants d'améliorants, d'avant produits, d'arômes, de PAI,
distributeurs de petits matériels et consommables en BVP, GMS, nous font confiance.

LEMPA, LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE DE :



LEMPA
150, boulevard de l'Europe | 76171 Rouen Cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 75 | Fax : 02 35 58 17 86 | www.lempa.org
Mail : labo@lempa.org