

LE LEMPA, UN LIEU RECONNU ET INDÉPENDANT POUR LA PROMOTION DE VOS INGRÉDIENTS

Le Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires, est reconnu laboratoire de référence par la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie, et le syndicat des équipementiers en boulangerie pâtisserie EKIP.

Le LEMPA est également labellisé Centres de Ressources Technologiques (C.R.T.) par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.



MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

A ce titre, il constitue un lieu unique pour promouvoir vos ingrédients et les faire connaître. Dans ce but, nous vous proposons 4 options cumulatives :

OPTION 1 : UTILISER VOS INGRÉDIENTS DANS NOS FORMULATIONS

DANS NOS
FORMULATIONS

(Option gratuite)

Régulièrement amenés à élaborer de nouveaux produits pour nos clients, nous réalisons un **sourcing** permanent des ingrédients susceptibles de nous permettre de répondre à leurs attentes. Profitez de cette opportunité et faites nous parvenir des échantillons de vos nouveaux ingrédients.

Réception de l'ingrédient et de sa documentation technique
(fiche technique – argumentaire commercial – document de présentation –
préconisations d'incorporation – dosages)

Référencement de l'ingrédient dans notre échantillothèque interne

Utilisation de votre ingrédient en fonction de la bonne adéquation
de ses propriétés avec la fonctionnalité technologique recherchée
dans nos formulations

Tous les 2 ans, le LEMPA organise « La Coupe de France des Ecoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie » les « Trophées de l'Innovation » et les « Collections Intersuc », événements majeurs du salon « Européen ». Nous envoyer vos échantillons c'est également avoir plus de chances d'être identifié pour concourir et vous faire connaître lors de ces événements. Le salon mondial du pain, c'est 800 exposants issus de 30 pays et 80000 visiteurs venant du monde entier.



OPTION 2 : INTÉGRER VOS INGRÉDIENTS DANS NOS FORMATIONS

DANS NOS
FORMATIONS

(Option payante)

Le LEMPA est reconnu organisme de formation. Nos formations prévoient ¼ de théorie et ¾ de pratique. Les thèmes abordés apportent des solutions concrètes aux acteurs du secteur : meuniers, ingrédientistes, industriels de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, distributeurs, Grandes et Moyennes Surfaces... Reconnus pour notre approche pédagogique efficace, nous vous offrons la possibilité de faire connaître vos ingrédients dans le cadre de nos sessions de formation.

Réception de l'ingrédient et de sa documentation technique
(fiche technique – argumentaire commercial – document de présentation – préconisations d'incorporation – dosages)

Mise en œuvre dans notre fournil pour validation de l'argumentaire commercial associé (protocole d'essai adapté par nos soins)

Référencement de l'ingrédient dans notre échantillothèque interne

Edition d'un **Avis de validation de l'argumentation commerciale** (tout ou partie selon les essais réalisés et les conclusions obtenues). **Cet Avis est public et accessible à tous sur simple demande auprès du LEMPA.**

Intégration du nom commercial de votre ingrédient dans nos supports de formations en fonction des résultats obtenus lors de la mise en application.
A la demande du stagiaire nous pouvons fournir un contact commercial de votre société pour une mise en relation directe.

Si d'autres ingrédients sont référencés dans un même thème de formation, vous pouvez présenter votre ingrédient et partager votre expertise lors de la partie théorique de notre formation pendant un temps équivalent à celui alloué aux autres intervenants.

Mise en œuvre dans notre fournil pour validation de l'argumentaire commercial associé (protocole d'essai adapté par nos soins)

Afin de préserver notre indépendance et notre notoriété, aucun partenariat exclusif n'est envisageable.

OPTION 3 : VALORISER VOS INGRÉDIENTS GRÂCE À NOTRE MARQUE

VIA NOTRE
MARQUE

(Option payante)

Vous cherchez un moyen de vous démarquer de la concurrence ? Nous pouvons envisager une labellisation de votre ingrédient à notre marque « **Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie** ® ». Sa mise en place est simple. Elle implique un **contrôle mensuel** de ce dernier par notre laboratoire selon un cahier des charges adapté par nos soins. Un **audit qualité** de votre structure de production a lieu au démarrage puis annuellement et en cas de besoin. Une **redevance annuelle** est perçue afin de faire rayonner notre marque dans votre intérêt. Notre label n'est apposé que sur l'ingrédient testé. Un ingrédient labélisé est automatiquement intégré à notre échantillothèque et à nos formations.



OPTION 4 : COMMUNIQUER SUR NOS SUPPORTS D'INFORMATION

VIA NOTRE
KIT MÉDIA

(Option payante)

Les options 2 et/ou 3 vous donnent la possibilité de communiquer dans nos supports de communication : notre **Catalogue de formation** (500 destinataires), notre **Newsletter** (5000 destinataires) et notre **Site internet** selon les conditions définies dans notre **Kit media**.