



lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES



INSTITUT NATIONAL ET LYCEE PROFESSIONNEL
DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

LABORATOIRE
NATIONAL
DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE

FRANCE

www.lempa.org





Accéder à la marque « Qualité - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ® - LEMPA »

Objectif de la marque : validation indépendante des qualités supérieures des ingrédients et matériels destinés aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie, et maintien de cette garantie de qualité dans le temps.

1. Principe de l'Offre

Le LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ® propose aux fabricants une **évaluation en deux étapes** :

1. **Étape initiale d'évaluation payante** :
 - Objectif : à la demande du client, vérifier la véracité des arguments commerciaux attestant d'une qualité supérieure.
 - **Si et seulement si** cette qualité est avérée, le fabricant peut utiliser la marque « Qualité Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie » à un tarif hybride (cotisation fixe + variable + contrôle qualité pour les ingrédients).
2. **Valorisation via la marque selon un modèle tarifaire hybride** (après validation initiale) :
 - Une **cotisation fixe mensuelle** de CFM € HT.
 - Une **cotisation variable CV** basée sur des règles spécifiques
 - Pour les ingrédients, un **contrôle qualité** à une fréquence convenue

2. Étape Initiale d'Évaluation Payante

Montant : Devis sur demande incluant :

Pour des ingrédients : les analyses suffisantes et nécessaires pour valider la qualité supérieure ou l'adéquation à la réglementation.

Exemple : farine à faible volatilité (limite l'allergie des boulangers au fournil) : **X € H.T.**

24/12/25

Pour du matériel : l'analyse des arguments commerciaux (brochure commerciale, site internet), les tests préliminaires au fournil du LEMPA pour valider la qualité supérieure revendiquée (selon protocoles internes ou cahiers des charges de référence), le rapport d'évaluation initiale (confidentiel).

Exemple 1 : aspirateur à faible émission de farine : **Y € H.T.**

Exemple 2 : diviseuse à faible émission de farine : **Z € H.T.**

Résultat :

- **Si la qualité est confirmée** : Accès à l'usage de la marque.
- **Sinon** : Rapport détaillé avec recommandations.

3. Cotisation Fixe Mensuelle (*après validation initiale*)

- **Proratisation la première année** : Seuls les mois restants après la validation initiale sont facturés. *Exemple* : Si le test est concluant en septembre, seuls octobre, novembre et décembre sont facturés (soit **3 x CFM € HT**).
- **Facturation annuelle globale ensuite** (soit **12 x CFM € HT**), facturée ensuite en début d'année.

4. Cotisation Variable (*après validation initiale*)

Type	Cotisation Variable (Plafonnée à 10 k€)	Contrôle qualité	Homologation ouvrant droit à une subvention CARSAT
Ingrédients (farine, levain, etc.)			
Farine	0,0003 x CA année N-1	Mensuel + Audit annuel	Non
Farine à faible volatilité	Offerte	Trimestriel	Oui
Levain	0,0003 x CA année N-1	Mensuel à DDM	Non
Autres	Nous consulter	A définir	Non
Matériels (pétrins, diviseuses, aspirateurs)			
Aspirateurs et diviseuses	0,0003 x CA année N-1	Non	Oui
Autres	Nous consulter	Non	Nous consulter

24/12/25

Pour un meunier réalisant un CA de X M€ (année N-1), et souhaitant mettre en avant "1 farine premium" le montant acquitté sur 12 mois est :

- Évaluation initiale de la farine comptant pour le premier mois : **A €**
- 4 Filth test par an : **4 x B €** (et l'obligation de la mise en place d'un plan de suivi sanitaire)
- Cotisation fixe : **12 x CFM €**
- Cotisation variable : **0,0003 x CA année N-1**
- Cout d'un audit annuel **C €** + frais de déplacement au forfait **D €**
- Coût des analyses mensuelles de suivi : **12 x A €**
- **Total (€ HT) : (12 x A) + (4 x B) + (12 x CFM) + (0,0003 x CA année N-1) + C + D**

Pour un fabricant de farine à faible volatilité, efficace pour limiter les allergies en boulangerie, testée en septembre le montant acquitté la 1ère année est :

- Évaluation initiale : **A € valable pour le trimestre**
- Cotisation fixe (proratisée) : **3 x CFM €**
- Cotisation variable (offerte) : **0 €**
- **Total (€ HT) : A + (3 x CFM)**

La 2^e année : $(4 \times A) + (12 \times \text{CFM}) + (12 \times 0)$

Pour un fabricant d'aspirateurs (CA 5,3 M€ année N-1), dont l'aspirateur est testé en septembre le montant acquitté la 1ère année est :

- Évaluation initiale : **A €**
- Cotisation fixe (proratisée) : **3 x CFM €**
- Cotisation variable (proratisée) : **400 €**
- **Total (€ HT) : A + (3 x CFM) + 400**

La 2^e année : $(0 \times A) + (12 \times \text{CFM}) + (1 \times 1600)$

L'acquiescement du test initial, de la cotisation variable, de la cotisation fixe et du contrôle qualité, inclus :

- La validation des supports de communication évoquant la marque
- Le référencement sur le site <https://www.lempea.org/la-marque/> à la liste des ingrédients et matériel homologués.

NB : si une même entreprise, homologue plusieurs ingrédients et/ou plusieurs matériels 1 Cotisation Fixe par ingrédient et/ou matériel est requise mais une Cotisation Variable Unique est requise.

5. Avantages du Modèle

- **Rigueur** : Seuls les produits de qualité supérieure sont homologués.
 - **Flexibilité** : Proratisation la première année, puis facturation annuelle simple.
 - **Crédibilité** : Renforce la confiance des professionnels.
 - **Levier commercial** : Subventions CARSAT pour les farines à faible volatilité, aspirateurs et diviseuses homologués.
-

6. Modalités Pratiques

- **Facturation** :
 - Étape initiale : facturée avant les tests.
 - Cotisation fixe : proratisée la première année, puis facturée annuellement en début d'année.
 - Cotisation variable : proratisée la première année, puis facturée annuellement en début d'année.
 - **Paiement** : Virement bancaire (30 jours net).
 - **Arrêt** : par lettre recommandée envoyée minimum 3 mois avant la fin d'année calendaire avec attestation de retrait du logo et de toute référence à la marque sur tout support y faisant référence. Engagement de destruction de tout support papier y faisant référence dans les 3 mois à date de l'envoi du courrier.
-

7. Contact et Souscription

Pour souscrire ou obtenir un devis :

- **Email** : labo@lempa.org
- **Téléphone** : +33 (0)2 35 58 17 75
- **Site web** : www.lempa.org



LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

150 Boulevard de l'Europe
76171 Rouen Cedex 1

Plus d'infos :
+33 (0)2 35 58 17 75
labo@lempa.org

Coordonnées GPS :
Latitude : 49.4324637
Longitude : 1.0790894
LEMPA

ROUEN France INTERNATIONAL

Partenaire de vos innovations
en boulangerie viennoiserie pâtisserie
depuis 1995



www.lempa.org

