



74^{ème} JTIC
6 - 7 NOVEMBRE 2024
ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES



📍 150 Bd de l'Europe
76000 ROUEN

☎ +33 (0)2 35 58 17 75

✉ labo@lempa.org

🌐 www.lempa.org



FRANCE / FRANCE

👤 **Pierre Tristan FLEURY**
Directeur / Director

LEMPA

LEMPA - LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE ®.

Meuniers, artisans, industriels de l'agro-alimentaire et de la BVP, GMS, sont autant de partenaires pour lesquels nous intervenons.

✓ **ANALYSER**

- Analyse technologiques sur blés et sur farines
- Tests microbiologiques
- Dosages des contaminants
- Essais de panification

✓ **TESTER**

- Tests consommateurs sur produits finis
- Tests comparatifs d'ingrédients
- Boulangers-Pâtisseries Testeurs ® : panel-pro

✓ **PROMOUVOIR**

Lempa propose désormais sa marque : Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie ®. Apposée sur des ingrédients ou du matériels testés au laboratoire elle permet à nos clients de promouvoir leurs innovations.

✓ **CONSEILLER**

Concevoir et mettre en oeuvre des cahiers des charges de contrôle : suivi d'un process industriel, conception d'un produit régional ...

✓ **AUDITER**

Audit-conseil pour la mise en place d'une démarche qualité :

- Label Rouge (Farine de Tradition, Farine de Meule ...)
- CRC (Blés de nos Campagnes) ...
- EPV (Entreprises du Patrimoine Vivant)

✓ **FORMER**

Lempa propose des formations spécifiques à la meunerie en formulation de farines, hygiène, sécurité et qualité (catalogue de formation disponible sur demande).

✓ **ANIMER LA FILIERE**

Au service de l'innovation et de l'intérêt général dans la filière, LEMPA est reconnu comme le Centre de Ressources Technologiques de l'Etat Français.

PARTNER OF YOUR INNOVATIONS IN BAKING AND PASTRY-MAKING SINCE 1995

The LEMPA is the French National Laboratory of Bakery and Pastry making.

Composed of engineers, technicians and testing bakers, our team provides a wide range of services. The laboratory realizes analysis, leads varied studies, developed new products, intervenes as a consultant, and organizes trainings and auditing in the bread and pastry-making area.

Millers, yeast makers, craftsmen, food-processing industrials, improver, pre-nished product, aroma manufacturers, distributors of small equipments and consumables in the bread and pastymaking area, ... trust us (www.lempa.org).

