

Ensemble, réussir.



CORRECTEURS
DE MEUNERIE

AMÉLIORANTS
DE PANIFICATION

PRÉMIX
PAINS SPÉCIAUX
VIENNOISERIE- CONCEPTS

INGRÉDIENTS
TECHNOLOGIQUES ET
DE PERSONNALISATION

SERVICES
ET ACCOMPAGNEMENT CLIENT



Les sites de production Eurogerm : une technologie de pointe offrant une sécurité et une réactivité maximales

Une même énergie portée par chacun

Eurogerm : les ingrédients de la réussite

Réunis pour réussir

Bienvenue dans l'univers de la passion.

Passion pour un métier, pour une filière, où les mots céréales, farines, pains et ingrédients prennent tout leur sens et tout leur éclat.

Passion pour la performance, l'innovation, le service et l'accompagnement personnalisés.

Passion pour un monde de solutions plus fonctionnelles, plus sensorielles et plus nutritionnelles.

Enfin, passion responsable sur un plan social, sociétal et environnemental.

Vous l'avez compris, nous sommes passionnés. Et impatients de vous rencontrer.



Jean-Philippe GIRARD, président-directeur général et Benoît HUVET, directeur général d'Eurogerm

L'excellence et la performance Ingrédients & Solutions pour la filière blé-farine-pain

Pour faire face à des consommateurs de plus en plus exigeants, à des modes de consommation en plein bouleversement et à de fortes fluctuations sur le prix des matières premières, les acteurs de la meunerie, de la boulangerie industrielle et de l'agroalimentaire peuvent compter sur un partenaire impliqué dans leur conquête de marchés : **Eurogerm, spécialiste des ingrédients céréaliers et des solutions complètes à valeur ajoutée pour la filière blé-farine-pain-viennoiserie.**

Aider nos clients à réussir sur leurs marchés

Depuis sa création en 1989, Eurogerm se positionne comme un partenaire de confiance capable d'accompagner ses clients dans chacune de leurs évolutions : assistance technologique, gains de productivité et de compétitivité, optimisation de la qualité des produits finis, extension de gammes de produits et mutation vers de nouveaux métiers. Le savoir-faire et la capacité d'innovation d'Eurogerm sont largement reconnus en France et en Europe, et commencent à conquérir les industriels du monde entier. La recette ? **Une formidable énergie déployée par toute l'entreprise pour gagner la confiance de chaque client, associée à des réponses très réactives et d'une grande qualité technique.**

Des ingrédients basiques aux formulations les plus complexes, de la vente d'ingrédients céréaliers ou de matières premières sélectionnées au partenariat inscrit dans le long terme, Eurogerm

définit avec chaque client le type de collaboration optimale.

Depuis l'ingrédient jusqu'à la solution complète sur site assurant une bonne intégration des produits dans leur processus de production, chaque prestation d'Eurogerm se déroule dans une démarche de qualité, de sécurité et d'innovation qui rassure les industriels et leur permet de répondre aux exigences légitimes du consommateur.

La dynamique du succès partagé

L'une des clés de la réussite d'Eurogerm tient dans son organisation en centres d'expertises : bureau de conception, laboratoire physico-chimique, fourniture d'essais, laboratoire d'analyse sensorielle, recherche et développement, assistance technico-commerciale.



Chez Eurogerm, chacun travaille à la fois avec la réactivité d'unités indépendantes et dans une synergie quotidienne au service du client.

Implication des équipes, excellence des produits et services : Eurogerm propose à chacun de ses clients d'entrer dans une véritable dynamique du succès partagé.

Reconnu expert en croustillant, moelleux, goût et texture, Eurogerm partage sa passion du pain et de la viennoiserie, pour des produits beaux, bons et sains, sources de satisfaction et de plaisir.

Une expertise plurielle

Expertise Meunière

Eurogerm analyse chaque mois 500 blés et farines en provenance du monde entier. En période de récolte, Eurogerm publie une étude des blés qui aide la meunerie à établir une stratégie d'achat. Ces données, compilées dans une base informatique, permettent aux techniciens d'Eurogerm d'établir des diagnostics fiables.

Expertise Ingrédients

Le sourcing, la maîtrise, la conception et l'assemblage des ingrédients est au cœur du savoir-faire Eurogerm. Une base de données totalisant plus de 2 000 formulations de mélange, élaborée en 20 ans d'expérience, confère à l'entreprise une expertise rare sur le marché.

Expertise Boulangère

1 500 tests de panification sont réalisés par mois dans le centre d'essais d'Eurogerm. Objectifs : mesurer les caractéristiques des produits et mettre en adéquation les farines et les pains.

Expertise Évaluation Sensorielle

Le laboratoire d'analyse sensorielle intégré d'Eurogerm établit chaque mois le profil marketing et sensoriel de plus de 100 produits de panification et de viennoiserie/brioche.

Expertise Marketing

À travers sa veille produits et marchés, Eurogerm informe ses clients sur les tendances "blé-farine-pain-viennoiserie" et sur l'apparition de nouveaux produits et de nouvelles technologies, afin de leur permettre d'anticiper et de se développer.

Expertise Technique

Les équipes techniques et scientifiques d'Eurogerm sont capables d'intervenir sur le site de production de leurs clients, à tout moment et partout dans le monde, pour les accompagner jusqu'au bout de la démarche industrielle et fabriquer un produit fini conforme aux exigences.





Les recettes de la réussite

Une gamme de produits et services performants

CORRECTEURS DE MEUNERIE

Formulés en fonction des blés et des cahiers des charges farine, **les correcteurs Eurogerm permettent d'assurer la régularité et la qualité de la farine.** Selon les demandes des utilisateurs ou les besoins du marché, ils apportent de la force boulangère, de la souplesse, de l'extensibilité et améliorent la fonctionnalité de la farine dans son utilisation en aval. Le meunier peut ainsi travailler avec une palette de blés plus large.

AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

L'incorporation d'améliorants Eurogerm permet de personnaliser le produit fini, d'améliorer ses caractéristiques (moelleux, croustillant, texture, saveur...) et de maîtriser les process industriels ou artisanaux. Les améliorants répondent ainsi à une tendance forte du marché visant **la différenciation des produits de boulangerie et de viennoiserie**, afin de mieux satisfaire le goût des consommateurs et de s'adapter aux divers modes de production et de distribution.

PRÉMIX PAINS SPÉCIAUX - VIENNOISERIE - CONCEPTS

Composés d'ingrédients "goût, couleur, texture" (maïs, orge, avoine, sésame, tournesol, millet, flocons de céréales, cubes de fruits ou de légumes...), les prémix Eurogerm sont des mélanges élaborés qui simplifient le processus de fabrication, en boulangerie artisanale comme en industrie. Ils permettent de **réaliser, de manière simple, rapide et avec un résultat garanti**, une grande variété de produits finis, tels que pains de campagne, aux céréales, au seigle, aux graines, viennoiseries...

INGRÉDIENTS TECHNOLOGIQUES ET DE PERSONNALISATION

Les ingrédients Eurogerm offrent différentes fonctions : **amélioration de la performance** des farines et des produits finis (glutens techniques, enzymes), **optimisation du goût et de la couleur** (farines de céréales torrifiées, germes de blé) et **compléments nutritionnels** (fibres, vitamines, minéraux...). Les ingrédients Eurogerm s'appliquent à une grande variété de produits alimentaires, tels que les barres céréalières, les jus de fruits, les yaourts.

SERVICES ET ACCOMPAGNEMENT CLIENT

Partie intégrante du métier d'Eurogerm et complément naturel de l'offre produits, l'offre services est constituée **d'analyses, de diagnostics, de préconisations et de conseils en production et marketing.** Un accompagnement est proposé aux clients d'Eurogerm sous la forme d'assistance technique sur site, de formation, de co-développement et de veille marchés ou réglementaire.



À la pointe de la qualité et de la sécurité alimentaire, le site de Saint-Apollinaire est certifié ISO 9001 et 22000

L'intelligence de la qualité

L'art de créer et d'assembler les ingrédients

Un outil de production performant

En France, Eurogerm dispose de 2 sites de production dont la capacité cumulée s'élève à 60 000 tonnes par an. L'organisation des usines offre une grande souplesse et permet de répondre à toute demande client dans les meilleurs délais : automate programmable, station manuelle, lignes dédiées industries de panification, conditionnement du 1 kg au big bag. Les installations de production ont été conçues pour répondre aux plus hauts standards de qualité et sécurité.



Une traçabilité à toute épreuve

Le système de traçabilité ascendante et descendante élaboré par Eurogerm assure le pilotage fiable des flux, de la réception à l'expédition. Il garantit la rapidité d'accès aux informations et sécurise les approvisionnements et les fabrications.



Laboratoire d'analyses physico-chimiques : l'approche scientifique, complément indispensable du savoir-faire de l'homme

Certifications et sécurité alimentaire

Priorité au quotidien, la politique de qualité des produits et services fait partie de la culture d'Eurogerm et représente une valeur-clé de son développement.



Eurogerm est certifiée ISO 9001 et ISO 22 000, suite logique de la démarche HACCP entreprise depuis plusieurs années.



Les produits issus de l'agriculture biologique sont certifiés par ECOCERT FR- BIO-01.

Une qualité sous contrôle

Eurogerm dispose de plusieurs laboratoires qui contrôlent les matières premières et développent de nouveaux produits finis à la demande : analyses physico-chimiques (500 échantillons analysés par mois), essais de panification (1 500 tests mensuels) et analyses sensorielles (100 évaluations par mois).



Les "baroques", une création originale qui réinvente le goût, la forme et la manière de consommer du pain



Un professionnalisme reconnu au service de la sécurité, une passion partagée au service du produit



Avec ses jurys d'experts et de consommateurs, le laboratoire d'évaluation sensorielle EVALSENS® aide les clients à bien positionner leurs produits

La culture du service

Anticiper les tendances, développer les compétences

Recherche et développement, innovation

Sa capacité d'innovation est devenue l'image de marque d'Eurogerm. Sa forte valeur ajoutée créative se retrouve dans de nombreux produits et services, parmi lesquels :

- Les pains à offrir "Créations et Tendances",
- La Céréale Attitude®, un plan de valorisation des céréales qui s'inscrit dans le Programme National Nutrition Santé,
- Optimatin®, un pain ligne et plaisir.

Avec son expertise nutritionnelle transversale et en partenariat avec les industriels et les universités, le service R&D d'Eurogerm travaille en permanence à la création de nouveaux produits et au développement de nouveaux ingrédients et céréales techniques.

Accompagnement et développement

Au-delà de la créativité et des produits, Eurogerm apporte à ses clients une large gamme de services qui les accompagnent à chaque étape et dans chaque domaine de leur développement.

INSTITUT ARPÈGES

Arpèges, l'institut à vocation scientifique et pédagogique d'Eurogerm, propose des programmes de formation, de co-développement, de veille et d'innovation. Arpèges offre ainsi de nombreuses possibilités personnalisées et flexibles pour activer les compétences des clients : approfondir ses connaissances de la filière blé-farine-pain, développer un savoir-faire, maîtriser un process, situer un produit sur son marché et évaluer son devenir, apprécier une tendance de consommation.

De plus, l'Institut Arpèges organise les EPIX D'OR qui récompensent les meilleures initiatives de valorisation de la filière.

ARPEGES
Institut à vocation scientifique et pédagogique

CHRONOTEC

Chronotec® est un service qui analyse les caractéristiques des farines ou des blés et donne des conseils d'optimisation. Cet outil, très apprécié par toute la filière, optimise les coûts de correction et d'amélioration des farines. Il permet aussi à Eurogerm de tester de nouvelles recettes et de vérifier de manière objective l'efficacité de ses produits.

QUALITEC

Outil de diagnostic précieux pour les clients, Qualitec® dresse les profils sensoriels des produits finis et les positionne par rapport aux différentes offres. De même, il anticipe les goûts des consommateurs et les tendances du marché. Qualitec Nutrition®, lui, dresse le profil nutritionnel des produits.



L'international au plus près du terrain

Épouser les cultures alimentaires locales

Depuis plusieurs années, Eurogerm a engagé une stratégie de croissance internationale vers l'Union Européenne et les autres pays du monde. La part du chiffre d'affaires réalisé à l'exportation est ainsi en progression constante.

La réussite d'Eurogerm est d'avoir créé un modèle de développement à l'international, fondé sur l'ouverture de filiales en association systématique avec un partenaire local.

Cette expansion géographique par l'implantation de filiales offre trois avantages : elle permet de satisfaire au mieux les besoins des marchés en répondant aux contraintes techniques et économiques locales et en créant de vrais produits ethniques. Ensuite, la présence sur place permet de gagner en réactivité, en productivité et en compétitivité. Enfin, Eurogerm participe au développement économique des pays où elle s'installe en créant de l'emploi durable.

Depuis qu'Eurogerm a entrepris cette démarche, une dizaine de filiales ont été créées en Europe, en Afrique, en Amérique et en Asie.

Ce réseau multiculturel permet à Eurogerm de faire bénéficier ses clients de cette ouverture sur "tous les pains du monde", source de créativité produits et d'innovation technologique. Eurogerm poursuit sa stratégie de croissance à l'international avec pour objectif d'implanter de nouvelles filiales dans les pays à fort potentiel. Les moyens mis en œuvre sont à la hauteur de l'ambition : veille internationale, études de marchés ciblées, sélection d'intervenants locaux et recrutement de responsables de marchés de haut niveau.



"Think global, eat local : créer des synergies techniques tout en respectant les traditions alimentaires locales, tel est l'axe de la démarche export d'Eurogerm".

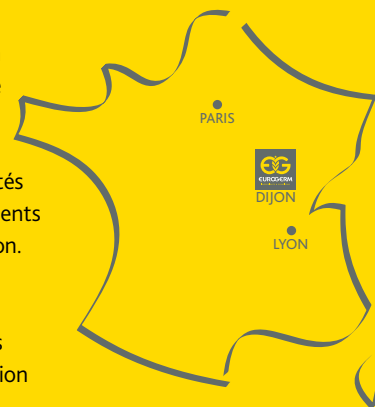
Serge MOMUS, directeur Grand Export



Eurogerm est née en Côte-d'Or, à Dijon, capitale de la région Bourgogne qui possède l'une des traditions gastronomiques les plus riches d'Europe.

Le siège et le principal site de production sont situés au cœur de VITAGORA®, pôle de compétitivité goût-nutrition-santé de dimension européenne qui regroupe plus de 200 entreprises industrielles, unités de recherches, laboratoires et établissements d'enseignement supérieur ou de formation.

Son expertise reconnue positionne naturellement Eurogerm comme l'un des acteurs majeurs de la filière blé-panification de VITAGORA®.



Parc d'activités bois Guillaume
2 rue champ doré
21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 80 730 777
Fax +33 (0)3 80 730 770
contact@eurogerm.com

www.eurogerm.com