

AVRIL 1989 - 2008 : 19^{ÈME} ANNIVERSAIRE D'EUROGERM

CAP SUR L'INTERNATIONAL

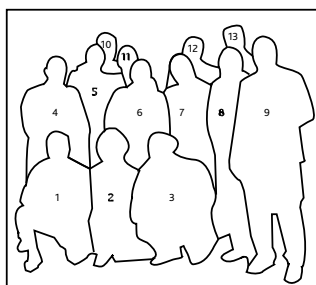
AVRIL 2008 - Meeting annuel des filiales Eurogerm

Comme chaque année, la veille de l'anniversaire Eurogerm, les « patrons » de filiales et les dirigeants se retrouvent en séminaire, une occasion pour tous d'échanger et de s'informer des récents développements de l'entreprise dans tous les domaines. Ainsi, le 3 avril dernier, le programme était particulièrement dense et intéressant : Qualitec Nutrition : l'analyse nutritionnelle d'Eurogerm, les normes de sécurité alimentaire : IFS et ISO 22000, la nouvelle communication Eurogerm, présentation de la filiale Eurogerm au Maroc, présentation de LEAG (Espagne), les blés argentins, un nouvel appareil d'analyses du blé : le Mixolab...

Une mise à jour indispensable qui crée une cohésion et des attitudes homogènes sur nos marchés si différents, 2 journées de synergies qui permettent à tous de parler le même langage, de se comprendre et de progresser ensuite ensemble au service de nos clients nationaux et internationaux.



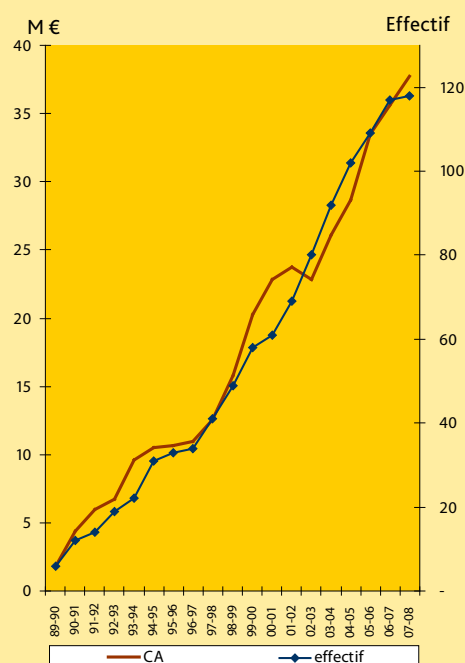
- 1 - Mauricio SANDRI - Responsable Brésil
- 2 - Olga GIRONA - Directrice Général LEAG Espagne
- 3 - Jean-Philippe GIRARD - Président-Directeur Général
- 4 - Daniel LUNA - Directeur Technique Pérou
- 5 - Amadou SECK - Directeur Général Sénégal
- 6 - Cristian LUNA - Directeur Général Pérou
- 7 - Serge MOMUS - Directeur Export
- 8 - Benoît HUVET - Directeur Général Eurogerm
- 9 - Abdelkader RAOUROUA - Directeur Général Algérie
- 10 - Olivier DUVERNOY - Directeur Meunerie
- 11 - Philippe LELOUP - Directeur Général Maroc
- 12 - Roberto BARRANCO - Directeur Général Mexique
- 13 - Gilles BROTTIN - Directeur Boulangerie Industrielle



Jean-Philippe GIRARD,
Président Directeur Général
d'Eurogerm

« Réussir en faisant réussir
nos clients, nos collaborateurs,
nos associés... »

CAP SUR DE NOUVEAUX PROJETS



CAP SUR DE NOUVELLES PARTICIPATIONS

Eurogerm entre à 40% dans le capital de IDS Condipoudre (89)

Eurogerm vient de prendre une participation de 40% dans la société IDS Condipoudre, spécialiste du conditionnement à façon de produits alimentaires poudres, granulés et liquides. Dotée d'un savoir-faire et d'une expérience de plus de 25 ans dans le domaine de l'ensachage, IDS Condipoudre est en mesure de répondre à tout type de besoin concernant le conditionnement de produits alimentaires poudres, granulés et liquides.

Grâce à un parc machines constitué de nombreuses ensacheuses horizontales, verticales, flowpack, stickpack et de lignes de conditionnement liquides, les équipes d'IDS Condipoudre couvre un large éventail de prestations dans le domaine du conditionnement à façon d'un dosage inférieur à 1g jusqu'à 2 kg pour les poudres et granulés et de 1ml à 10 litres pour le liquide. Un nouveau site industriel vient de voir le jour à Maligny (89), conçu pour répondre aux attentes des industriels agroalimentaires, en terme de qualité et sécurité alimentaire notamment.

INSTITUT ARPÈGES

Résultats des 3^{èmes} Trophées de l'Innovation EPIX D'OR 2008

Lundi 31 mars 2008, à l'occasion du salon EUROPAIN, Arpèges, l'institut Eurogerm à vocation scientifique et pédagogique a récompensé les meilleurs projets concourant pour les 3^{èmes} Trophées de l'Innovation EPIX D'OR 2008 sur le thème : le 6^{ème} sens des céréales. Dans ces 7 projets qui ont tous pour objectif la valorisation de la filière, on retrouve les grands axes qui permettent à nos métiers d'innover et donc de progresser :

- l'amélioration du travail en boulangerie au profit de la qualité,
- l'implication du consommateur et la réponse à ses attentes,
- la préservation du patrimoine et du terroir,
- la synergie entre tous les professionnels du secteur...

EPIX D'OR 2008 : C. ZUNIC - concept Pack à Polish®

Système d'emballage permettant de contenir un dosage précis d'ingrédients pulvérulents et liquides. Il s'agit d'une déclinaison de la recette traditionnelle de la célèbre polish au sein d'un emballage novateur mis au point et déposé par la société SMAC.

EPIX D'ARGENT 2008 : F. BELLAN, V. FORESTIER et E. PITMAN - l'Alvéol'ère :

Système favorisant l'hydratation et l'optimisation de la qualité des produits de boulangerie, tant en artisanat, qu'en industrie.

EPIX DE BRONZE 2008 : C. GODARD – les Solos

Elaboration de substituts de repas grâce à un indice de satiété : le pain devient repas...

4 prix spéciaux ont également été remis, illustrant aussi bien l'esprit que le dynamisme de la filière blé-farine-pain.



SALON EUROPAIN

Franc succès pour cette édition 2008

Europain s'est révélé particulièrement prolifique pour l'ensemble des activités d'Eurogerm : Meunerie, Panification, Industries Agro-alimentaires. Les clients et prospects venus du monde entier ont apprécié la convivialité du stand Eurogerm, conçu à l'image de la nouvelle communication du groupe. Chacun a pu (re)découvrir l'offre produits et services et déguster de nouveaux concepts ethniques sur le thème des pains du monde : une sélection innovante de pain broché de cinq couleurs différentes, en référence aux cinq continents et aux nouvelles couleurs des activités Eurogerm, avec des saveurs étonnantes : chocolat/banane, menthe verte/chocolat, cactus/kiwi, pêche/mangue, cranberries/fruits rouges.

Pour illustrer cette offre et notre expertise internationale, les visiteurs ont reçu un livret intitulé «la route des pains», véritable voyage dans le quotidien du pain, réalisé en partenariat avec Sophie de Courtivron, ex attachée de presse à la Confédération de la Boulangerie Pâtisserie. A l'occasion de la soirée de remise des Epix, Sophie était présente pour expliquer son projet et dédicacer le carnet de route.

La totalité des filiales étaient présentes sur le stand, avec pour la première fois, la participation de Leag, nouvelle filiale Espagne, du Maroc, du Brésil et de la Grèce. Une ambiance très cosmopolite, dans la ligne générale d'Europain, rendez-vous mondial de la filière blé-farine-pain et en parfaite adéquation avec le développement à l'international du groupe Eurogerm.



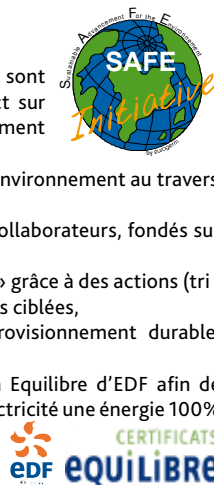
DEVELOPPEMENT DURABLE ... ET RENTABLE

Safe Initiative

Eurogerm souhaite aussi investir dans le respect des valeurs qui lui sont chères en ayant, au quotidien, des réflexes durables qui ont un impact sur l'environnement et sur la maîtrise des coûts. La politique de développement durable d'Eurogerm est basée sur les actions suivantes :

- promouvoir des projets respectueux de l'homme, de ses valeurs et de l'environnement au travers de gammes de produits responsables,
- préserver une cohésion sociale, l'équité et un climat de sécurité à ses collaborateurs, fondés sur le dialogue et la reconnaissance,
- sensibiliser l'ensemble des acteurs aux « comportements responsables » grâce à des actions (tri et collecte des déchets : piles, papier/carton, verre...) et communications ciblées,
- développer avec ses partenaires et fournisseurs une logique d'approvisionnement durable, de croissance partagée et de comportement éthique.

C'est dans cet esprit que s'inscrit l'adhésion d'Eurogerm à l'offre kWh Equilibre d'EDF afin de maîtriser sa consommation énergétique, d'utiliser pour sa fourniture d'électricité une énergie 100% verte, et de s'impliquer davantage dans une stratégie de développement durable.



LUTTE CONTRE LA FAIM ET LA MALNUTRITION

Eurogerm met en place deux programmes spécifiques

A l'international, Eurogerm se positionne comme un véritable acteur du développement dans les pays où elle est présente par le biais de ses filiales notamment. S'appuyant sur sa connaissance des ingrédients et son expertise en formulation, Eurogerm intervient sur deux axes principaux :

- le pain solidaire : l'objectif est de promouvoir les céréales cultivées localement.
- la supplémentation : enrichir les farines grâce à des mix nutritionnels composés de minéraux et/ou de vitamines.

Une nouvelle façon pour Eurogerm de proposer à ses clients de «réussir, ensemble» pour un avenir durable et solidaire.

NOUVELLE USINE Phase 2 : extension des bâtiments



EUROGERM SA

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

www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com

