

# 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.



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.



**Services Analyses**  
Notre démarche diagnostic-conception-contrôle, s'appuie sur des analyses mises au point par Eurogerm. Elles sont proposées à tous nos clients pour les aider à progresser dans leur processus de fabrication : CHRONOTEC, QUALITEC, QUALITEC PASTA, QUALITEC NUTRITION.



**Services Applications**  
Notre expertise se décline dans toutes les applications de la filière blé-farine-pain. Eurogerm se propose de partager le savoir-faire acquis dans la maîtrise des cahiers des charges de fabrication : pain de mie, pain, viennoiserie briochée, viennoiserie feuilletée, beignet/doughnut...



**Services Certifications et filières tracées**  
Pour répondre à des garanties spécifiques de fabrication : CRC®, biologique, équitable... nos équipes conçoivent des formules permettant de réaliser des produits en conformité avec ces contraintes, et valident l'environnement du produit.



**Services Accompagnement client**  
Institut Arpèges : l'Institut EUROGERM à vocation scientifique et pédagogique. Assistance Technique : les équipes techniques et scientifiques d'EUROGERM interviennent sur le site de production de leurs clients pour les accompagner jusqu'au bout de la démarche industrielle.

## Accompagnement :



### Centre d'essais de panification

Il est composé de deux fournils d'application : un fournil orienté sur le contrôle et le développement, un autre dédié à la formation. Les tests de panification sont pratiqués par des experts boulangers disposant d'équipements professionnels : pétrins de type oblique, spirale, batteur, high speed ; chambres de fermentation ; fours de cuisson à soles et air pulsé ; chambre de stockage froid positif et négatif ; surgélateur à moins 30° ; différents matériels de panification étrangère. 1500 essais de panification sont réalisés par mois, avec pour objectif de qualifier les blés et farines, évaluer les caractéristiques des pâtes et des pains, afin de concevoir les correcteurs et améliorants les plus adaptés.

### Laboratoire physico-chimique

Ce laboratoire réalise d'une part des analyses sur les échantillons de blés et de farines en provenance des clients, ainsi que sur les produits finis fabriqués par Eurogerm.

Il assure d'autre part, le contrôle des matières premières, suivant un cahier des charges rigoureux répondant aux exigences de nos certifications qualité (iso 9001) et sécurité des aliments (iso 22000).

### Laboratoire d'analyses sensorielles Evalsens

Conçu aux normes AFNOR V09-105, le laboratoire d'analyses sensorielles permet de positionner le profil sensoriel et marketing des produits de panification et viennoiserie. Les analyses sont réalisées par des jurys experts et consommateurs, formés et entraînés à l'évaluation des produits croustillants ou moelleux.

### Institut Arpèges

A vocation scientifique et pédagogique, l'institut Arpèges constitue un pôle de recherche et de développement au service de la filière blé-farine-pain. Différentes prestations sont proposées :

Formation ; co-développement ; ingénierie ; veille marchés, produits et réglementation ; trophées de l'innovation ; aide au marketing.

### Assistance technique

Une équipe de technico-commerciaux, techniciens boulangers et scientifiques est mise à disposition des clients afin d'apporter sur site une réponse adaptée, intégrant des corrections sur leurs lignes de production, leurs matières premières, leurs recettes ou leurs produits finis. Par sa grande réactivité, cette équipe apporte sur le lieu même de production du client, une solution complète lui permettant d'optimiser sa production, de répondre à ses contraintes de flux tendus, à sa nécessité de productivité et à la qualité et la diversité de son offre.

Ces missions, réalisables partout dans le monde, peuvent s'étaler sur plusieurs semaines et en cas d'urgence, être engagées en moins de 48 h.



### 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