

# EUROPAIN PARIS

11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

*Entreprendre en Boulangerie-Pâtisserie*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Janvier 2020

## LES PRIX NOUVEAUTÉ EUROPAIN 2020 : 9 LAUREATS POUR UNE BOULANGERIE-PATISSERIE RESPONSABLE

Mercredi 4 décembre, le comité des experts, composé de professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie et de la presse spécialisée a distingué 7 lauréats (4 en catégorie « Je fabrique » et 3 en catégorie « Je vends ») parmi les 20 dossiers nominés. Les visiteurs ont décerné leurs deux coups de cœur par leurs votes en ligne. La remise des prix a eu lieu sur le Forum Européen le samedi 11 janvier à 13h00 à Paris Expo Porte de Versailles Hall 1.

Le comité des experts a tenu à primer les innovations les plus engagées dans la voie d'une boulangerie-pâtisserie responsable, connectée à son environnement ainsi qu'aux enjeux de son époque. L'unanimité s'est faite autour de la table pour souligner qu'un fournisseur de la boulangerie-pâtisserie se doit d'avoir une démarche RSE pour concevoir des nouveaux produits (Sofinor, Euralux) ou faire évoluer les produits existants (Gilac) afin de conquérir de nouveaux clients. Il s'agit bien d'accompagner la boulangerie de demain, de plus en plus connectée, afin de faciliter la maintenance et l'interface utilisateur (VMI, OCF) ou proposer aux boulangers des nouveaux ingrédients toujours plus traçables sans oublier d'être originaux (Bellevue).

Le comité des experts :

Anthony BOSSON – Boulangeries Pâtisseries L'ESSENTIEL  
Jean-Pierre DELORON – Magazine LE MONDE DES BOULANGERS  
Laurent ESTEBE – Magazine HONORÉ LE MAG  
Pierre Tristan FLEURY - LEMPA  
Christophe GIRARDET – Boulangeries VICTOR & CIE  
Thomas PARIS – Boulangerie MONTGOLFIERE  
Gérard SABY – Magazine LA TRIBUNE DES METIERS

## Lauréats catégorie « Je fabrique »

### SOFINOR - MEUBLE DE DÉBARRASSAGE AVEC PESEE INTEGREE - STAND 1P50

Contact : Nathalie BLARY – 03 20 10 24 37 - [nblary@sofinor.com](mailto:nblary@sofinor.com)

Plus qu'un simple outil de gestion des déchets, le meuble de tri des déchets avec pesée intégrée SOFINOR se révèle être un véritable moyen de sensibilisation des consommateurs à limiter le gaspillage alimentaire.

Ludique et éducatif pour les jeunes, il permet également aux professionnels de la restauration de piloter à distance la gestion du tri des déchets et de récupérer les poids jetés par service, par semaine, par année...

Utile pour optimiser la composition des menus, le meuble de tri Sofinor aide également les professionnels à respecter les normes relatives au tri et à la gestion des déchets en restauration collective.



### GILAC PROFESSIONNEL - PREMIERS BACS A DIVISEUSE GILAC EN MATIERE BIOSOURCEE – STAND 1N20

Contact : Patrick VINCENT - 06 17 70 19 68 - [patrick.vincent@gilac.com](mailto:patrick.vincent@gilac.com)

GILAC présente ses 1ers bacs à diviseuse fabriqués en matière biosourcée, provenant de ressources naturelles & renouvelables. Fabricant français responsable, GILAC souhaite proposer des alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité et de sécurité alimentaire optimal. La matière biosourcée a été sélectionnée avec beaucoup d'attention pour répondre aux normes d'exigence GILAC.

Les bacs à diviseuse en matière biosourcée sont parfaitement adaptés à une utilisation quotidienne intensive dans des environnements professionnels alimentaires exigeants. Comme les bacs à diviseuse en PEHD traditionnel, ils présentent des zones de rétention limitées en privilégiant les angles arrondis pour faciliter le nettoyage et ils offrent une forte résistance aux chocs. D'aspect blanc sans colorant, les bacs à diviseuse sont personnalisables, notamment avec une IML pour un marquage inaltérable.



### VMI - PETRIN GENIUS EV AVEC INTERFACE DE CONTROLE DIGY – STAND 1 R68

Contact : Claire AUFFREDOU - 02 51 45 35 54 - [cauffredou@vmi.fr](mailto:cauffredou@vmi.fr)

Le nouveau pupitre de contrôle tactile Digy permet de commander et contrôler toutes les étapes de la fabrication de la pâte : programmation des recettes, exécution, suivi... La prise en main de Digy est immédiate grâce à un design intuitif, épuré, reprenant les codes de navigation des objets connectés du quotidien. L'interface Digy a été conçue spécifiquement pour les besoins des boulangers et pâtisseries et leur environnement. L'écran et sa façade assurent résistance aux chocs et étanchéité contre l'humidité et les poussières de farine (norme internationale électrotechnique IP65). Digy reprend avec une grande simplicité d'utilisation les deux modes de fonctionnement du pétrin GENIUS EV : manuel ou automatique.



## BELLEVUE INGREDIENTS & SOLUTIONS - EXPERT GOLD GEM 280F – STAND 1G48

**Contact :** Eléonore KERR - 06 20 68 24 78 - ekerr@panzani.fr

La GEM 280F est une farine de blé dur « complète ». Fraction identifiée pour ses caractéristiques nutritionnelles intéressantes, l'utilisation adéquate de GEM 280F peut permettre à votre produit d'obtenir une allégation « source » ou « riche » en fibres. Les fibres sont principalement apportées par les couches extérieures du blé dur (enveloppes externes ou son). Le son de blé dur est plus neutre et moins astringent que le son de blé tendre. Autrement dit, l'enrichissement nutritionnel du produit ne se fait pas au détriment de la qualité organoleptique du produit fini. Particulièrement intéressante en pain de mie, sa présence peut permettre d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un produit globalement bien accepté (en termes de goût et de texture) par la plupart des consommateurs et plus particulièrement pour les populations moins familières avec la consommation de pain à croûte.



## Lauréats catégorie « Je vends »

## OCF – SERINITY CONNECT – STAND 1F50

**Contact Presse :** Guillaume ZANLORENZI - 06 76 50 13 87 - gzanlorenzi@ocf.fr

Avec son système innovant SERINITY CONNECT (SC), OCF propose une maintenance préventive et prédictive contrôlant le fonctionnement des vitrines et leur entretien sereinement depuis un Smartphone. L'application donne accès à toutes les informations pertinentes et au pilotage des boutons de commandes des vitrines : réglage de la température, fonctionnement compresseur et ventilateur, activation/désactivation de la vitrine, gestion de la lumière, dégivrage forcé et désembuage.

Réception de notifications sur votre application pour effectuer la maintenance régulière des vitrines (nettoyage ventilateur et condenseur, coupure hebdomadaire pour dégivrage complet, points de contrôle annuels). Ces notifications arriveront selon une fréquence programmée pour garantir des performances au quotidien.



## EURALUX - COUVERCLES EN VERRE SIMPLE OU DOUBLE-VITRAGE, RELEVANT, LIBRE-SERVICE, A DIMENSION STANDARD D'UN BAC 1GN - STAND 1C49

**Contact Presse :** Liza ZILBERG - 06 09 58 65 66 - liza.zilberg@euralux.fr

Euralux propose un système de couvercles en verre relevant, pour verre simple ou double-vitrage, avec retenue à l'ouverture et ralentisseur à la fermeture pour service traditionnel ou libre-service. Ce système, sans cadre aluminium, calé sur la dimension d'un bac GN de 325 x 530 mm, peut se juxtaposer à d'autres couvercles identiques afin de recouvrir l'intégralité de la vitrine alimentaire tout en permettant une grande flexibilité d'accès bac par bac. Ce système donne l'outil nécessaire pour fermer vos meubles froids dans un souci de conservation et d'économie d'énergie tout en gardant une grande fonctionnalité.

L'angle d'ouverture est limité à 70° ce qui permet de se servir librement sans se cogner tout en laissant le plateau ouvert à une distance confortable afin de pouvoir le refermer aisément. La fermeture à retenue s'applique dès les 65° et est encore ralentie à partir dès 15° pour se refermer tout en douceur.



## OCF – PERSPECTIVE – STAND 1F50

**Contact Presse :** Guillaume ZANLORENZI - 06 76 50 13 87 - [gzanlorenzi@ocf.fr](mailto:gzanlorenzi@ocf.fr)

Sublimier vos produits et rendre la vitrine invisible pour laisser à vos créations toute la place qu'elles méritent, tel était l'objectif de nos équipes en créant PERSPECTIVE. PERSPECTIVE, vitrine aérienne se fond dans le décor de la boutique, apporte de la convivialité à la relation avec les clients et une réelle différenciation à l'exposition des gourmandises. Et pour mettre en lumière les talents, PERSPECTIVE est équipée d'éclairage breveté OCF. Une lumière douce, qui ne chauffe pas les produits et qui réduit les zones d'ombres. Avec PERSPECTIVE, les pâtisseries attireront tous les regards et attiseront toutes les gourmandises.



## Lauréats Prix Visiteurs

### PANEM INTERNATIONAL – TOUR NEGATIF VENTILE – STAND 1P58

**Contact Presse :** Sébastien LARCHER - 05 49 25 06 64- [sebastien.larcher@panem.fr](mailto:sebastien.larcher@panem.fr)

Ce véritable tour négatif ventilé avec un air ventilé gainé qui assure une homogénéité des températures et une protection optimale des produits possède la plus grande capacité du marché avec ses 10 plaques 400x600 par portillon. L'innovation réside dans la distribution de l'air ventilé qui est assurée par un gainage multiple pour une homogénéité parfaite des températures dans le tour. De plus, la production de froid est positionnée en dehors de l'espace de stockage pour ne pas dégrader la qualité des produits. Les avantages du tour PANEM sont nombreux. Tout d'abord, il possède un froid non desséchant grâce à sa surface d'échange optimisée.



### MOULINS DE CHERISY – LE VERTUCHOK – STAND 1L68

**Contact Presse :** Paul BARYLA - 06 32 64 88 51 - [paul.baryla@lesmoulinsfamiliaux.com](mailto:paul.baryla@lesmoulinsfamiliaux.com)

Les fibres de blé et les fibres de betterave améliorent la fraîcheur et le moelleux du pain. De plus, une consommation d'au moins 10g par jour contribue à accélérer le transit intestinal.

100g de Vertuchok = 6 Sg de fibres soit 1/4 des apports recommandés par jour.

Le petit-déjeuner et la collation sont deux repas qu'il ne faut pas négliger !

En effet, le petit-déjeuner permet d'apporter la satiété nécessaire tout au long de la matinée pour éviter les fringales et les baisses de concentration. Le goûter quant à lui permet de tenir jusqu'au dîner afin d'échapper aux grignotages sucrés.

De plus, le Vertuchok est allégé en matières grasses afin de prendre soin de votre ligne tout en vous faisant plaisir !



## EUROPAIN

Europain, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

11 - 14 janvier 2020 / Hall 1 / Paris Expo, Porte de Versailles / France

Toute l'actualité Européain sur la [Pressroom en ligne](#)

[www.europain.com](http://www.europain.com)

@Europain @EuropainFrance #europain



**Contacts presse AB3C**

Jean-Patrick BLIN - +33 (0)1 53 30 74 01 - [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)

Bourlaye CISSÉ - +33 (0)1 53 30 74 32 - [bourlaye@ab3c.com](mailto:bourlaye@ab3c.com)