



EUROGERM L'INGRÉDIENT PAR NATURE



Les 43 collaborateurs d'Eurogerm, entreprise certifiée ISO 9001, exercent une profession peu commune : la recherche, la formulation, la commercialisation d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques naturels. Composant privilégié : le germe de blé. Leur rôle ? remplacer les additifs chimiques ; optimiser et améliorer le goût et la saveur de la nourriture, ainsi que le croustillant, la fraîcheur et la conservation des aliments cuits. Les clients ? principalement issus de la filière blé-farine-pain, autrement dit la meunerie, la boulangerie-viennoiserie et la biscuiterie.

"On est un peu comme un médecin : les clients nous envoient un échantillon pour diagnostic, on l'analyse, on en donne les qualités et les défauts, on préconise un remède appelé "conception", plus exactement un médicament naturel pour corriger les défauts de cette farine ou de ce pain, et, derrière, notre laboratoire valide l'efficacité du médicament", explique Jean-Philippe Girard, PDG-fondateur, qui précise : "Pour l'amont, nous disposons d'une structure de recherche qui s'appelle Développement et Assistance Scientifique ; notre équipe, une quinzaine de jeunes de très haut niveau encadrés par trois ingénieurs, est directement connectée avec les Universités de Bourgogne, avec Bourgogne Technologies, et avec l'Agence Nationale pour la Valorisation de la Recherche (ANVAR). Cette partie amont

constitue notre spécificité. En aval, nous avons des filiales, parmi lesquelles Eurogerm Ingrédients, dirigée par Benoît Huvet, qui développe nos "conceptions" et nos formulations chez les non-céréaliéristes ; c'est ce qu'on appelle le domaine des céréales techniques, principalement destinées aux secteurs du lait, du yaourt, de la glace et de la diététique, auxquels s'ajoutent les professions alimentaires intermédiaires (PAI)".

Rapidité et réactivité sont garanties grâce à d'autres inventions-maison : "Nos clients, principalement la meunerie et les producteurs de blé, nous envoient un échantillon par Chronopost, et, après analyse, nous leur transmettons sous 24 heures les résultats et le diagnostic enregistrés sur la fiche Chronotec", argumente J-Marie Poncey, associé et Directeur commercial France.

"Nous sommes indépendants mais avons des commettants", des partenaires matières premières, auxquels nous fournissons nos cahiers des charges et qui produisent à façon pour nous : des exemples ? Multiforsa, spécialisée dans les germes et extraits de germe de blé, Suwelack pour les levains et les céréales aromatisées, Röhm pour les enzymes naturels, Amylum pour les protéines végétales".

Eurogerm réalise au total un chiffre d'affaires consolidé de 85 MF, dont 18% à l'export : plusieurs pays d'Europe, le Canada et les États-Unis bénéficient de leur médecine naturelle. "La baguette est très particulière en matière de texture de la mie et de la croûte, et notre savoir-faire en croustillant est particulièrement apprécié !",

souligne Bruno Vésignié, associé et Directeur commercial export.

L'avenir ? innovation toujours : "nous venons de mettre au point un nouvel ingrédient naturel qui s'appelle Émulnat, destiné à remplacer la lécithine de soja. C'est un très gros marché dans le secteur de la panification fine en Europe et dans le monde entier".

De plus, Eurogerm vient d'obtenir la certification ECOCERT, ce qui ajoute la formulation d'ingrédients biologiques à son expertise. "Le bio, C'est le marché qui bouge le plus aujourd'hui, c'est le plus santé / qualité !", s'enthousiasme le PDG.

Autant d'éléments qui justifient la devise-maison : "conjuguer le 100% naturel avec le 100% fonctionnel et le 100% nutritionnel". Tout un programme pour cette entreprise qui fêtera ses 10 ans l'année prochaine.



EUROGERM

5 rue des Artisans
21800 QUETIGNY

Tel : 03 80 73 07 77

Fax : 03 80 73 07 70

http: www.eurogerm.com