

Gennevilliers, le 10 juillet 2026

Panzani Solutions inaugure le Durum Lab, un laboratoire unique dédié à l'analyse du blé dur et à ses applications



Inauguration du Durum Lab, en présence d'Albert Mathieu, PDG du groupe Panzani, Thomas Prothon, directeur général de Panzani Solutions et Clémence Toniutti, responsable du Durum Center.

Le Durum Lab, nouveau laboratoire de Panzani Solutions, analyse les ingrédients à base de blé dur, évalue leurs caractéristiques dans les applications et développe des solutions adaptées aux besoins des industriels. Opérationnelle depuis quelques semaines cette plateforme, implantée à Gennevilliers (92), est portée par le groupe Panzani et vient renforcer les activités du Durum Center.

« Le Durum Lab représente un investissement important dans les solutions techniques de l'entreprise. Il nous permet de porter un langage scientifique commun avec nos clients », explique Thomas Prothon, directeur général de Panzani Solutions. Le laboratoire dispose d'équipements de dernière génération pour accompagner l'évolution des marchés et proposer à ses clients actuels et potentiels des solutions toujours plus adaptées à leurs enjeux.

De la caractérisation à l'évaluation

Comme toutes les céréales, le blé dur peut varier selon les récoltes et les usages. Les industriels ont besoin de recommandations techniques fiables et réactives pour exploiter au mieux les propriétés du blé dur dans leurs applications et accélérer leurs développements. Pour répondre aux besoins des clients, le Durum Lab s'organise en deux parties : caractériser les ingrédients à base de blé dur et évaluer leur comportement dans les applications.

Côté matières premières, le laboratoire analyse les blés durs et les farines grâce à un alvéographe de Chopin et un spectromètre infrarouge (Inframatic). Ces équipements servent à évaluer les propriétés des ingrédients à base de blé dur et d'affiner la connaissance de leur comportement.

Pour le volet applicatif, le laboratoire est équipé d'un texturomètre, d'un consistomètre de Bostwick, d'un viscosimètre, d'un RVA (Rapid Visco Analyser), d'un Aw-mètre et d'un pH-mètre. Ces appareils analysent les ingrédients dans différentes matrices alimentaires et mesurent leur impact sur la texture, la viscosité, la stabilité et la conservation des produits. Le laboratoire participe aussi au développement de formulations adaptées aux besoins spécifiques des clients. De plus, les atouts techniques du Durum Lab contribuent à rendre l'entreprise plus réactive, notamment sur la recherche et l'innovation.

Des applications pour plusieurs marchés

Le Durum Lab aide à mettre au point des produits - des solutions d'enrobage et des ingrédients fonctionnels - pour des applications en boulangerie, en agroalimentaire ou dans le secteur céréalier.

En boulangerie, le texturomètre mesure le moelleux, la fermeté et l'évolution de la texture des produits au cours de leur durée de vie. Panzani Solutions s'appuie sur ces données pour développer notamment des améliorants plus adaptés aux besoins clients.

Le RVA et le viscosimètre caractérisent les propriétés des solutions et des suspensions pour les applications de coating et de produits panés. Ces appareils contribuent à l'évaluation du procédé d'enrobage, de l'adhérence des panures et de la régularité des produits finis.

Grâce à l'Aw-mètre, Panzani Solutions accompagne les industriels dans la maîtrise de l'activité de l'eau, un paramètre qui a un impact sur la texture, la stabilité et la conservation des pâtes jaunes, des biscuits, des cakes et d'autres produits céréaliers.

Les équipes peuvent ainsi comparer les matières premières, ajuster les formulations, valider les performances des ingrédients et formuler des recommandations techniques à partir de données mesurées.

Des données au service des industriels

Les capacités de caractérisation du Durum Lab répondent aux standards techniques attendus par les acteurs de la boulangerie, des produits céréaliers et des solutions d'enrobage. Elles permettent à Panzani Solutions d'échanger avec ses clients actuels et futurs sur la base d'indicateurs techniques reconnus et d'engager de nouveaux partenariats sur ces marchés. Ce dialogue technique soutient aussi le développement commercial de Panzani Solutions.

« Nos clients évoluent sur des marchés aux besoins très différents. Grâce au Durum Lab, nous pouvons mobiliser les outils les plus pertinents selon leurs problématiques, caractériser précisément les matières premières et affiner nos recommandations techniques afin de développer des solutions adaptées à chaque application », précise Clémence Toniutti, responsable du Durum Center.

Avec le Durum Lab, Panzani Solutions marque sa volonté d'investir en complétant les expertises du Durum Center dans la caractérisation des matières premières, l'évaluation des applications et l'accompagnement au développement de solutions à base de blé dur.

À PROPOS DE PANZANI SOLUTIONS

Expert de la filière depuis près de 50 ans, Panzani Solutions valorise le blé dur 100% français au service des professionnels de la BVP et de l'industrie. L'entreprise développe des ingrédients naturels, fonctionnels et clean label, plaçant l'innovation et la performance au cœur de sa stratégie.