

SIRH/+ EUROPAIN

CRUSTY CELEBRATION*
22-25 JANVIER 2022
PARIS PORTE DE VERSAILLES

*FÊTE CROUSTILLANTE

europain.com

sirhafood.com

Matthieu Latry - Semaphore & co - Hula Hoop - hula-hoop.fr

SOMMAIRE

MATÉRIEL – EQUIPEMENT POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING			
<i>Nom société</i>	<i>Nom innovation</i>	<i>Stand</i>	<i>Page</i>
ALMA PRO	Moulin Mélia	E58	4
AMF BAKERY EUROPE	AMF Solution de saupoudrage Intelligent	M79	5
	Nouveau Four Tunnel Multibake VITA		6
ASTREIA	Olivia Voisin	K51	7
DUNE	La Cérès	P34	8
EURALUX VIELER FRANCE	Type 1300 Système coulissant avec verres suspendus	G88	9
	Puits de lumière naturelle d'intérieur		10
	Type 22 système relevant pour plateau en verre ou verre en L		11
GILAC	Bac à pâtons GN 1/1 (530 x 325 x 90 mm)	H19	12
	Bac à ingrédients 80 l		13
	Boîte hermétique spécial consigne – vente à emporter		14
HUBERT CLOIX	Combi-Glace "Technologie" série ST	P27	15
JAC	Nouvelle gamme de Tradilevain	S68	16
MECATHERM SAS	La diviseuse M-NS, une solution pour les pains croustillants et la Baguette Authentik	J27	17
NACUT	NACUT	N58	18
OCF	Vitrine MUSE Brevet INPI en cours	F42	19
PANEM INTERNATIONAL	AP1X1B1	N58	20
PANIBAG	PANIMAN La manne à pain, hygiénique, pratique et écologique, aux couleurs acidulées	D30	21
SCARITECH INTERNATIONAL	Scaribac 20 l	L52	22
	Capuchon ergonomique pour grignette verte & grignette signature SCARITECH		
SOFINOR	Plaque de maintien en température à technologie plasma easytemp	J69	23
SPIRAL FRANCE	Découpe à ultrasons PICO	K19	24
VMI	Batteur planétaire Phebus	N68	25
PRODUITS-BOISSONS-INGRÉDIENTS POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING			
<i>Nom société</i>	<i>Nom innovation</i>	<i>Stand</i>	<i>Page</i>
BRIDOR	Roulé au chocolat Milka®	K82	27
	Brioche Feuilletée DIY		28
GRANDS MOULINS DE PARIS	Mélange Berrouga	R50	29
	Cœur d'Epi		30
LESAFFRE	Un Grain De Plaisir	J42	31
SOMAPRO	Mix pour cake	J41	32
TECHNOLOGIES - SERVICES POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING			
<i>Nom société</i>	<i>Nom innovation</i>	<i>Stand</i>	<i>Page</i>
CASHMAG	CashMag - Box ticket	J68	34
	CashMag - 5F		35
DUNE	Visiodune	P34	36
FEB	Traace	R70-R74	37
HENGEL INDUSTRIE	Bi-Tronic SLIDE	P20	38
TOPORDER	Smartcollect by Toporder	H77	39

MATÉRIEL – ÉQUIPEMENT POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING



ALMA PRO FAITES VOS FARINES

Ville : SAINT DONAT SUR L'HERBASSE

Site web : www.moulinsalma.pro/fr

Contact : Manuel GARCIA

Tél. : +33 (0)7 69 23 42 05

Email : manuel@moulins-alma.pro

Stand : E58

MOULIN MELIA

Date de lancement : 21/01/2022

Nous sommes concepteurs et fabricants de moulins sur meule de pierre depuis deux générations.

Nous lançons cette année une nouvelle gamme nommée MELIA composée de 3 moulins au design hybride et vigoureux alliant les codes de la tradition et de la modernité.

Une écoconception imprégnée par l'alliance de savoir-faire locaux et l'assemblage harmonieux de matériaux soigneusement sélectionnés : l'inox, le bois et la pierre.

Cette nouvelle gamme a été spécialement conçue pour les Boulangers, et Cuisiniers pour leurs permettre de maîtriser l'outil qui sublimera leurs savoir-faire tout en ayant un impact positif sur l'environnement, leur business et les personnes (usagers et consommateurs).

Grâce à cette innovation technique, on met ainsi « la main du meunier » à disposition de tous. Une ergonomie et des paramètres simples ont été pensés afin de rendre accessibles les meules et leurs réglages. Ils permettent ainsi d'obtenir des mesures chiffrées, répétables mais surtout qualitatives !

Ces nouveaux moulins à farine vertueux ont ainsi pour vocation d'être mis en lumière et à la vue de tous afin de valoriser le cycle des artisans du goût.





AMF BAKERY EUROPE

Ville : GORINCHEM

Site web : <https://youtu.be/1jnMTtzl9Rk>

Contact : Eric TELLIER

Tél. : +33 (0)6 27 47 06 18

Email : etellier@amfbakery.com

Stand : M79

AMF

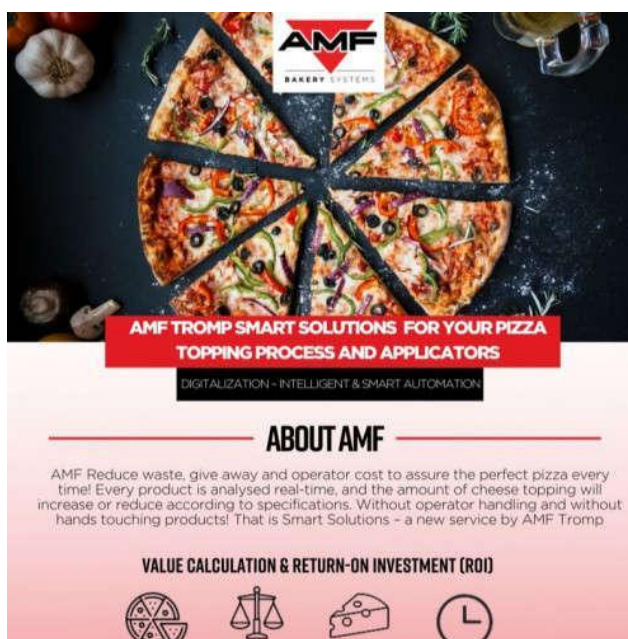
SOLUTION DE SAUPOUDRAGE INTELLIGENT

Date de lancement : 13/05/2021

Nos solutions ajusteront les paramètres de votre saupoudreur/graineur en temps réel pour optimiser votre production.

AMF développe des solutions en phase avec les attentes actuelles et les visions de nos clients pour réduire leurs consommations d'énergie et émissions de CO2, mais aussi les déchets et surconsommations de matières en production.

Utilisation de l'Intelligence Artificielle pour aider à contrôler efficacement les consommations de matières saupoudrées sur vos produits et réduire le gaspillage de matières coûteuses. Nos solutions ajusteront les paramètres de votre saupoudreur/graineur en temps réel pour optimiser votre production.





AMF BAKERY EUROPE

Ville : GORINCHEM

Site web : <https://youtu.be/1jnMTtzl9Rk>

Contact : Eric TELLIER

Tél. : +33 (0)6 27 47 06 18

Email : etellier@amfbakery.com

Stand : M79

FOUR TUNNEL MULTIBAKE VITA AVEC BRÛLEURS ALIMENTÉS À L'HYDROGÈNE

Date de lancement : 05/01/2021

AMF Den Boer propose une large gamme de fours tunnel tous développés sous le modèle Multibake®, avec différentes méthodes de cuisson, afin de garantir la meilleure qualité de produit final.

De nombreuses entreprises du secteur agroalimentaire ont également des objectifs de développement durable, d'amélioration de leur empreinte écologique et de réduction de consommation d'énergie, et / ou d'utilisation de plus d'énergie provenant de sources renouvelables, l'énergie verte.

Les industriels ont aujourd'hui l'opportunité d'évoluer vers une cuisson économe en énergie, sans émission et d'utiliser des sources d'énergie renouvelables.

Le four joue un rôle central dans l'usine, il détermine la qualité, l'aspect, le goût, l'odeur et la fraîcheur des produits cuits. Historiquement, la plupart des fours tunnel brûlent et consomment du gaz naturel, ce qui produit une forte concentration de CO² tout au long du processus de cuisson.

Les fours tunnel ou les fours à bande sont développés pour une qualité de cuisson constante, plus de productivité, un processus de cuisson en ligne et un débit plus élevé sur une ligne de production. Les fours Den Boer sont de construction modulaire, préassemblés en usine et conçus sur mesure pour s'adapter à votre méthode de production.

Stocker le surplus d'énergie solaire et éolienne des entreprises équipées en hydrogène est la clé d'une infrastructure énergétique durable et flexible et d'un possible système dotée d'une autoproduction énergétique.





Stand : S68

ASTREIA L'AUTHENTIQUE MOULIN

Ville : PERRONAS

web : www.moulin-astreia.com/moulin-a-meules-pierre-boulangerie

Contact : Olivia VOISIN

Tél. : +33(0)6 30 92 60 07

Email : partage@moulin-astreia.com

MOULIN A MEULES

Date de lancement : 01/09/21

Le moulin dans votre boulangerie c'est un moulin simple avec un faible encombrement 1m². Un moulin éducatif authentique tout en transparence. Un rendement de 17kg de farine intégrale / heure. Une formation à la panification avec la farine ASTREIA. Augmentez votre chiffre d'affaires avec une animation dans votre boutique !

Notre moulin Boulangerie est un véritable facteur de différenciation en boutique : les clients aiment voir le moulin fonctionner, apprendre dans un moment de partage.

C'est un véritable outil de communication pour une mise en avant du savoir-faire du boulanger sur son point de vente. Il permet de créer une animation avec un joli moulin à meules de pierre authentique, éducatif, tout en transparence.

Il permet de travailler une farine d'excellence.

Ce moulin en boulangerie offre une meilleure rentabilité pour votre boutique tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs avec un pain d'excellente qualité, digeste, sain et nutritif.





NOTRE MÉTIER :
L'EMBALLAGE DU PAIN

Stand : P34

DUNE

Ville : SAINT PRIEST

Site web : <https://youtu.be/7N9PHZ3ejSo>

Contact : Sarah FRANCO

Tél. : +33(0)6 14 62 09 20

Email : sarah.franco@dune-sa.fr

LA CÉRÈS

Date de lancement : 24/02/2021

La CÉRÈS est une machine unique en France créée afin d'automatiser la mise en sachet et l'étiquetage des viennoiseries en GMS et supprimer les boîtes plastiques au profit d'un emballage éco-conçu avec 97% de plastique en moins. Jusqu'alors effectué à la main, l'industrialisation du process divise par deux le temps dédié à ces opérations laborieuses optimisant à la fois les méthodes de travail et les coûts fixes. Lancée en avril 2021, la CÉRÈS est en place dans plus d'une trentaine de GMS.

La machine permet d'automatiser la mise en sachet et l'étiquetage des viennoiseries dans un emballage éco-conçu avec jusqu'à 97% de plastique en moins.

L'ensacheuse semi-automatique permet de conditionner jusqu'à 250 sachets/heure dans 5 différents formats pour emballer toutes les viennoiseries ainsi qu'une partie du snacking et des pâtisseries.

L'utilisation de LA CERES associée à notre packaging éco-conçu VISIODUNE permet de réduire de 4 à 10 tonnes par an les déchets plastique dans le rayon viennoiseries d'un hypermarché. Sur l'ensemble des GMS en France on peut compter sur 5000 à 10 000 tonnes de plastique en moins par an.





EURALUX VIELER FRANCE

Ville : FONTENAY SOUS BOIS

Site web : euralux.fr

Contact : Liza ZIELBERG

Tél. : +33 (0)6 09 58 65 66

Email : liza.zilberg@euralux.fr

Stand : G88

**TYPE 1300 SYSTÈME COULISSANT AVEC
VERRES SUSPENDUS**

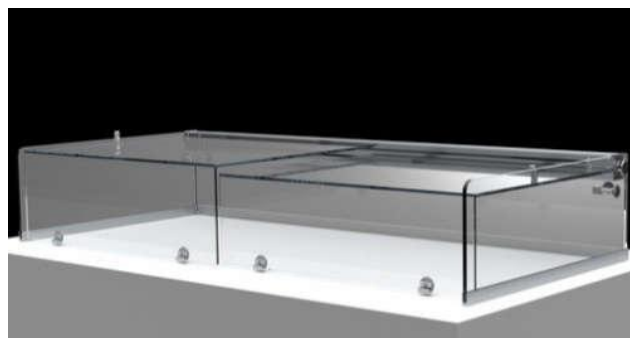
Date de lancement : 01/01/2022

Ce nouveau mécanisme pour verres coulissants de grandes dimensions permet de réaliser des vitrines alimentaires extrêmement épurées tout en répondant aux problématiques d'hygiène et de nettoyage. Son système ingénieux permet, grâce à sa pièce standard, de suspendre les verres verticaux ou inclinés et, grâce à sa pièce spéciale, de guider des verres en L, sans que les miettes ou autres aliments ne puissent tomber dans les rainures du profil.

Le système suspendu, appliqué à la vitrine alimentaire, permet d'éviter tout rainurage ou profilé en partie basse, là où tombe régulièrement les miettes ou aliments qui entravent l'ouverture et la fermeture du système. En pied des vitrages, afin de permettre le glissement des modules vitrée, de petites roulettes sont prévues mais peuvent être remplacées par une simple bande de téflon éventuellement encastrée dans le plan de travail.

Ce mécanisme peut supporter des verres de 1270mm de long et intègre un système de ralentisseur, permettant une fermeture amortie, douce et complète du système. Les vitrines coulissantes utilisées en chocolaterie, boulangerie, pâtisseries et autres commerces sont habituellement conçues en partie basse avec un profil rail coulissant sur lequel les miettes, aliments et poussières peuvent tomber, ce qui peut de fait gêner le bon fonctionnement du système. Le principe même d'un système suspendu, permet d'éviter ce genre de désagrément et permet un nettoyage très facile du plan de travail.

Le verre étant fixé à la patte, elle-même suspendue dans le rail, aucun déraillement de verre n'est possible. Son système d'amortisseur intégré permet au verre de s'arrêter tout en douceur jusqu'à la fin de sa course assurant ainsi une fermeture complète, amortie et sécurisée.





EURALUX VIELER FRANCE (SUITE)

Ville : FONTENAY SOUS BOIS

Site web : euralux.fr

Contact : Liza ZIELBERG

Tél. : +33 (0)6 09 58 65 66

Email : liza.zilberg@euralux.fr

Stand : G88

PUITS DE LUMIÈRE NATURELLE D'INTÉRIEUR

Date de lancement : 01/06/2021

Le puits de lumière vous permet de créer une lumière naturelle "d'intérieur" grâce aux leds à spectre complet et un contrôle intelligent de la lumière du jour. Les effets de la lumière du jour sont étonnamment réels. La commande intelligente de l'éclairage permet le rythme de 24 heures, si nécessaire analogue aux différents fuseaux horaires dans le monde entier.

La lumière du jour a un impact énorme sur le bien-être. Ce luminaire apporte le soleil partout où il est nécessaire. L'ambiance de lumière du jour est réalisée par le ciel 3D simulé et illuminé et le rayonnement solaire connectable. En raison de la Sunlike-LED utilisée, le rendu des couleurs est $Ra > 95$, il en va de même pour la valeur R9.

L'apparence des couleurs peut être ajustée en continu de 2 700 K à 10 000 K à l'aide du panneau de configuration ou de l'application. L'intensité lumineuse est de 3 000 lux (600x600 mm) et de 4 500 lux (600x1200 mm) à une hauteur de 3 mètres. Jusqu'à 64 luminaires peuvent être commandés et allumés en parallèle.

Le puits de lumière naturelle d'intérieur vous permet de ramener de la lumière du soleil dans vos pièces sombres et mal éclairées. D'abord conceptualisé pour le milieu médical, ce système est mis en application maintenant pour les agencements intérieurs des commerces, salle de restauration, ateliers, laboratoires ou fournils... Ce dispositif permet de ramener de la lumière du soleil dans votre pièce de travail dépourvues de fenêtres.

Il peut être simplement commandé par un interrupteur si vous souhaitez pouvoir disposer de cette lumière naturelle à tout moment de la journée. Il peut aussi être paramétré suivant le fuseau horaire de votre ville afin de reproduire le cycle de soleil identique à celui que vous vivez dans les autres pièces éclairées naturellement.

Apporter la lumière du jour dans vos pièces sans ouverture a un impact énorme sur votre bien-être et celui de vos équipes.





EURALUX VIELER FRANCE (FIN)

Ville : FONTENAY SOUS BOIS

Site web : euralux.fr

Contact : Liza ZIELBERG

Tél. : +33 (0)6 09 58 65 66

Email : liza.zilberg@euralux.fr

Stand : G88

**TYPE 22 SYSTÈME RELEVANT POUR PLATEAU
EN VERRE OU VERRE EN L**

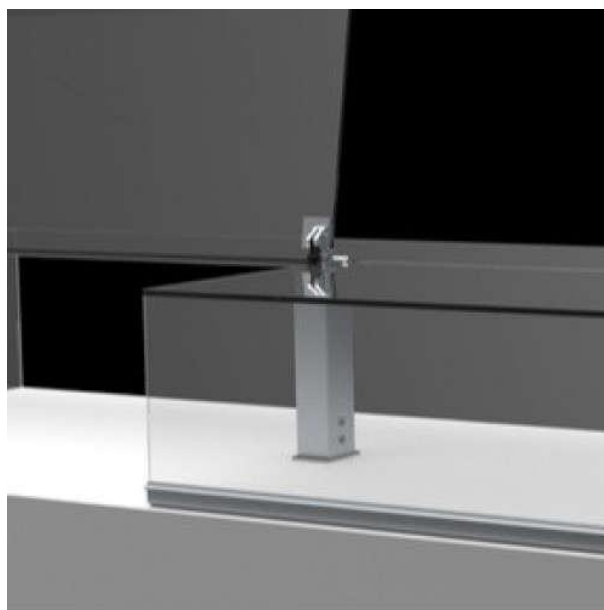
Date de lancement : 01/09/2021

Le Type 22 est un système de montant relevant à piston permettant de relever facilement des verres plats ou des verres en L. Ce système se veut performant et très épuré.

- par son ouverture non-déportée du vitrage, le verre s'ouvrant dans son propre gabarit sans débordement à l'arrière, vous avez la possibilité de mettre ce mécanisme contre un mur ou de mettre deux systèmes dos à dos.
- de simples boutons tiennent le verre, pas de profil mâchoire filant permettant un épurement maximal de la vitrine.
- les pistons sont invisibles car cachés à l'intérieur des montants ; ils permettent de vous soulager du poids des verres lors de l'ouverture et la fermeture de vitrine.
- pour des questions d'ergonomie, possible de régler l'angle d'ouverture de la vitrine : selon la taille du verre, l'angle d'ouverture peut aller de 50 à 100° pour permettre une prise de main aisée des vitrages même en position haute.

Ce système est extrêmement épuré, pas de profils filants pinçant le verre mais 2 boutons qui le pincent. Il s'ouvre sans débattement vers l'arrière ce qui est très rare et qui permet beaucoup plus de possibilités d'agencements.

L'ajustement possible de l'angle d'ouverture est aussi une nouveauté qui va permettre aux fabricants de meubles et agenceurs de travailler l'ergonomie des vitrines afin de pouvoir ajuster la hauteur du verre en position ouverte.





GILAC

Ville : CHARBONNIERES LES BAINS

Site web : <https://www.gilac.com/fr>

Contact : Patrick VINCENT

Tél. : +33 (0)4 74 73 22 00

Email : patrick.vincent@gilac.com

Stand : H19

BAC À PATONS GN 1/1 (530 X 325 X 90 MM)

Date de lancement : 31/12/2021

Le bac à pâtons au format GN 1/1 est idéal pour le stockage des pâtons dans les meubles gastronomes. Ses dimensions (530 x 325 mm) en font une caisse de stockage parfaite, sa petite taille permet d'optimiser l'espace de travail dans les espaces restreints. Empilable avec et sans couvercle, il offre une grande capacité d'empilement en hauteur.

Comme toute la gamme de bacs à pâtons, il est pensé pour un usage professionnel et adopte un nouveau design : un fond et des angles arrondis pour un nettoyage facile, des parois verticales sans rebord intérieur pour rendre toute la surface du bac exploitable. Son fond plat permet d'éviter toute perte de matière et ses angles extérieurs arrondis garantissent un environnement de travail sans dommage. Il est personnalisable sur les 4 faces (logo). Il vient compléter la gamme des 14 références de bacs à pâtons (600 x 400 et 400 x 300 mm).

Comme tous les produits Gilac, le bac GN 1/1 est fabriqué en France, apte au contact alimentaire et un certificat d'alimentarité, téléchargeable sur le site www.gilac.com vous assure la conformité totale avec l'ensemble des normes alimentaires françaises et européennes.

GN 1/1



Gilac



Stand : H19

BAC À INGREDIENTS 80 L

Date de lancement : 31/12/2021

Le bac à ingrédients 80 L est polyvalent et de grande contenance. Avec son couvercle à rabat, il garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Il existe en version 4 roues pour faciliter le déplacement et la manutention ou avec 4 patins pour le faire glisser aisément.

Pour faciliter l'utilisation du bac, le couvercle tient seul en position ouverte et permet d'accéder facilement au contenu tout en gardant les mains libres. 7 coloris de couvercles sont disponibles et personnalisables avec un marquage spécifique. Pour plus de polyvalence, le bac 80 L adopte le même couvercle que le bac 40 L. Ainsi ce dernier s'empile parfaitement sur le bac 80 L et permet d'optimiser l'espace de travail.

Comme tous les produits Gilac, le bac à ingrédients 80 L est fabriqué en France, certifié apte au contact alimentaire et un certificat d'alimentarité est téléchargeable sur www.gilac.com pour vous assurer la conformité totale avec toutes les normes alimentaires en vigueur.

Gilac répond, avec ce bac, à une demande des utilisateurs pour un bac à ingrédient de grande capacité, pratique à déplacer et permettant de facilement accéder au contenu

GILAC (SUITE)

Ville : CHARBONNIERE LES BAINS

Site web : <https://www.gilac.com/fr>

Contact : Patrick VINCENT

Tél. : +33 (0) 4 74 73 22 00

Email : patrick.vincent@gilac.com





Stand : H19

BOITE HERMÉTIQUE SPÉCIALE CONSIGNE – VAE

Date de lancement : 31/03/2021

GILAC présente une solution de réemploi des contenants pour les services de vente à emporter et de livraison : des boîtes hermétiques réutilisables en plastique alimentaire, durables et 100% recyclables.

Les boîtes hermétiques sont la solution idéale pour répondre à ce mode de consommation émergent :

- Conçues en plastique alimentaire, elles offrent une solution réutilisable et durable. Contrairement au verre qui casse et peut s'avérer lourd au quotidien pour le transport, elles sont légères, très solides et résistantes au lavage et à un usage intensif.
- En partie translucides, elles laissent le contenu visible, ce qui est pratique lors de la préparation des repas avant la distribution. Le couvercle souple et hermétique permet d'assurer la bonne fermeture de la boîte lors du transport.
- Pour gagner en praticité, les boîtes existent en différents formats et peuvent être empilées de manière très stable.
- Selon les modèles, une étiquette expliquant que la boîte est consignée est fournie pour coller sur le couvercle et ce dernier peut être personnalisé avec une étiquette réinscriptible injectée dans la matière.

Les boîtes hermétiques sont fabriquées en France, aptes au contact alimentaire et un certificat d'alimentarité, téléchargeable sur le site www.gilac.com vous assure la conformité totale avec l'ensemble des normes alimentaires françaises et européennes.

GILAC (FIN)

Ville : CHARBONNIERES LES BAINS

Site web : <https://www.gilac.com/fr>

Contact : Patrick VINCENT

Tél. : +33 (0) 4 74 73 22 00

Email : patrick.vincent@gilac.com



Gilac



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

HUBERT CLOIX

Ville : SAINT MAUR DES FOSSES

Site web : <https://www.hubertcloix.com>

Stand : P27

Contact : Maximilien CLOIX

Tél. : +33(0)6 29 39 02 39

Email : maximilien.cloix@hubertcloix.com

COMBI-GLACE "TECHNOLOGIE" SÉRIE ST

Date de lancement : 24/01/2022

Le Combi-Glace "Technologie" est la machine la plus aboutie de la gamme Hubert Cloix.

Cette machine multifonction de pâtisserie - glacerie est très simple d'utilisation mais renferme une capacité de personnalisation très élevée :

- Ajout de palier en chauffe ou froid
 - Création de recette de A à Z
 - Création d'une liste favorite
 - Classement par catégorie
 - Alertes automatiques en cas de panne composant
 - Plage d'utilisation de -10°C à +120°C dans un encombrement très réduit
 - Refroidissement à air pour économiser les énergies fossiles
- Vanne et couvercle démontables pour un gain de temps.

Partie matériel

- Couvercle, racleur et vanne démontables pour une hygiène parfaite.
- Refroidissement par air pour des économies d'énergies et un respect de la planète renforcé.
- Dalle tactile avec écran Kyocera capacitif haut-de-gamme ultra réactif pour une expérience client améliorée
- Possibilité de changer uniquement le verre de la dalle tactile dans un souci environnemental d'économie des matières premières.

Partie logiciel

- Panel recette très complet
- Température de chauffe, de cuisson, de refroidissement et vitesses de rotations modifiables pour chaque cycle.
- Mode création de recettes
- Possibilité d'ajouter des paliers en chaud et froid pour ajouter les ingrédients au bon moment.
- Accès rapide aux recettes favorites

Le nombre de précommandes enregistrées nous montrent bien que cette machine va rencontrer un franc succès.





JAC

Ville : LIEGE - BELGIQUE

web : www.jac-machines.com/fr

Contact : Pierre-Yves DORSIMONT

Tél. : +32 498879715

Email : p.dorsimont@jac-machines.com

Stand : S68

NOUVELLE GAMME TRADILEVAIN

Date de lancement : 25/09/2021

Parce que l'innovation est notre raison d'exister, cette nouvelle génération de Tradilevain s'appuie sur de nombreuses avancées technologiques.

Automix : Ce système de gestion automatique des agitations en fonction des activités fermentaires rend le Tradilevain plus intelligent. Il déclenche ses cycles d'agitation uniquement lorsque cela est nécessaire en analysant le niveau de fermentation. Moins d'agitations, le levain est de meilleure qualité. Finies les programmations de cycles compliquées.

Variospeed : Le Tradilevain va ajuster la vitesse d'agitation en fonction du volume de levain présent pour le brasser sans l'endommager.

Minicare : En plus d'être équipé d'un système anti-débordement, le Tradilevain est équipé d'un système d'alerte de niveau bas paramétrable selon votre production : le Minicare. Ainsi vous avez la certitude d'avoir toujours un minimum de levain mère intact dans le fond de la cuve.

Thermasoft : JAC a développé un système de chaleur douce qui permet de maintenir la température lors de longs cycles de fermentation ou d'ajuster de quelques degrés une température d'eau imprécise lors du rafraîchi.





MECATHERM

Ville : SCHIRMECK

Site web : www.mecatherm.fr/equipements/

Tél. : +33 (0)3 88 47 56 65

Stand : J27

**LA DIVISEUSE M-NS, UNE SOLUTION POUR
LES PAINS CROUSTILLANTS ET LA BAGUETTE
AUTHENTIK**

Date de lancement : 13/05/2021

La Baguette Authentik développée par Mecatherm se veut une alternative à la baguette classique et la baguette de type "artisan". En effet, pour les boulangers industriels, force est de constater qu'il existe une demande pour un produit qui répond à la fois aux exigences des consommateurs (qualité, durabilité, prix abordable) et des distributeurs (simplicité de mise en œuvre, durabilité, qualité maîtrisée). C'est pour satisfaire ces attentes que Mecatherm a mis au point le processus industriel qui a donné naissance à la Baguette Authentik : une recette simple et naturelle, pour un produit qualitatif proche du travail réalisé par un artisan boulanger.

La Diviseuse M-NS de Mecatherm est particulièrement adaptée à la production de pains croustillants premium et de la Baguette Authentik : la future référence du marché. En effet, sa technologie « No-Stretch », permet de réaliser des pâtons sans les déchirer et sans stresser la pâte, en la manipulant délicatement tout au long du processus. Pour réaliser des pâtons réguliers, une haute précision de mesure est requise. C'est pourquoi la M-NS mesure en permanence l'évolution de la densité de la pâte afin d'ajuster la découpe du pâton au bon volume et au bon poids.

Pour un industriel produisant déjà de la baguette classique, il suffira de remplacer sa diviseuse volumétrique existante par une diviseuse M-NS. Cette solution lui permettra de produire sur une même ligne la Baguette Authentik ainsi que d'autres gammes de baguettes.





NACUT

Ville : CHATEAUNEUF DE GALAURE

Site web : <https://www.nacut.fr/>

Contact : Alexis BAIN

Tél. : +33 (0)6 68 81 63 99

Email : alexis.bain@nacut.fr

Stand : N58

NACUT

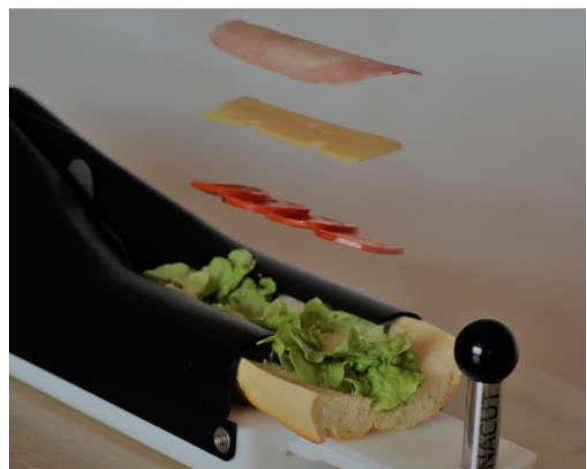
Date de lancement : 01/06/2021

Vous savez faire des sandwichs, mais savez-vous comment gagner en productivité et en sécurité en les confectionnant ? C'est pour répondre à ce double objectif qu'Alexis Bain a inventé NACUT, un outil innovant, lauréat des "pépites de la boulangerie" 2020.

A l'époque, il constate qu'il existe 2 problématiques : l'ouverture des baguettes, qui est la première cause d'accidents de travail dans les sandwicheries malgré les recommandations du port du gant de sécurité, et la confection des sandwichs qui prend beaucoup de temps.

Alexis Bain décide alors d'optimiser la préparation des sandwichs pour les professionnels. Il invente ainsi un outil de coupe révolutionnaire. NACUT, qui non seulement permet de couper plus rapidement et en toute sécurité les baguettes, mais aussi d'avoir les mains libres lors du garnissage du sandwich.

30 % de gain de productivité, plus de sécurité et finir le gaspillage alimentaire avec NACUT. L'expression "on a du pain sur la planche" n'a plus cours !





Stand : F42

OCF

Ville : SIGOURNAIS

Site web : <https://www.ocf.fr>

Contact : Guillaume ZANLORENZI

Tél. : +33 (0)6 76 50 13 87

Email : gzanlorenzi@ocf.fr

VITRINE MUSE

Date de lancement : 20/09/2021

« La Muse » est née d'une réflexion et travail de notre équipe R & D durant deux années. Écouter nos clients parler de leurs créations nous a conduit à leur proposer un écrin pour mettre en lumière leur produit phare tout en continuant à le préserver grâce à la technologie du froid. Cette recherche nous a amené à penser la lumière différemment et à travailler sur l'adaptabilité du froid dans une petite surface.

Grâce à un faisceau de lumière LED blanc chaud adapté, l'œuvre gourmande devient le centre de tous les regards dès que le client entre dans la boutique. En effet chaque filtre est calibré pour éclairer l'entremet, selon ses dimensions et sa forme.

Outre l'absorption/diffraction de la lumière, nous avons travaillé sur un froid statique, avec une température d'évaporation la plus haute possible pour garder l'humidité des pâtisseries, ce qui induit leur brillance et esthétique. Notre ambiance de 4/5°C permet d'exposer de véritables pâtisseries sans avoir recours aux coûteuses élaborations de pâtisseries factices. Afin d'éviter toute condensation sur le vitrage de façade traité en double anti-reflet, il a été intégré un désembuage par air réchauffé ventilé.

Prise standard secteur 220V 50hz ou 115V 60hz vs les pays. Tous les composants de notre vitrine fonctionnent en 24V CC afin de faciliter les ventes export et sécuriser les utilisateurs. (Groupe froid, ventilateurs de désembuage, régulation de T°C) Notre transformateur 220/115V 24C est agréé IEC et UL - Brevet INPI en cours.





PANEM INTERNATIONAL

Ville : LA CRECHE

Site web : <https://www.panem.fr/>

Contact : Christophe BATANERO

Tél. : +33 (0)6 73 26 19 89

Email : christophe.batanero@panem.fr

Stand : N58

AP1X1B1

Date de lancement : 01/12/2021

Le AP1X1B1 est un équipement à destination de tous les boulangers et pâtisseries. Avec un nombre total de 376 baguettes, cet équipement offre à ses utilisateurs le meilleur ratio chargement/encombrement avec son espace au sol de moins d'1m². Equipé d'un chariot conçu et fabriqué par PANEM, indissociable de l'armoire, il permet ainsi le chargement de supports de 600x800 mm ou 600x900 mm.

Afin de protéger le chariot, l'agencement intérieur a été équipé de guides chariots en profil inox ainsi que de protection sur les huisseries. Une régularité de la pousse de la pâte ainsi qu'un risque de croûtage quasiment inexistant sont rendus possible grâce à une diffusion complète d'air canalisée, issu du brevet d'origine PANEM.

De plus, l'ergonomie du chariot spécifique PANEM permet de protéger du mouvement de l'air les produits. Son intérieur en inox permet également tout risque de corrosion interne due à l'ambiance brouillard salin. Le ferrage de porte, pouvant être positionné à droite ou à gauche suivant la configuration du fournil, permet une adaptabilité à l'espace de travail. Sur le plan technique, nous avons doté cet équipement d'un groupe frigorifique performant, d'une puissance de chauffe de 750W et d'un tableau de contrôle en face avant simple d'utilisation avec la possibilité de fonction « stop pousse ».





PANIBAG

Ville : SERANON

Site web : <http://www.panibag-innovation.com>

Contact : Ludovic REY

Tél. : +33 (0)6 99 43 09 64

Email : contact@panibag-innovation.com

Stand : D30

PANIMAN LA MANNE À PAIN, HYGIÉNIQUE, PRATIQUE ET ÉCOLOGIQUE, AUX COULEURS ACIDULÉES

Date de lancement : 04/04/2022

PANIMAN, c'est la nouvelle, gamme de manne à pain, hygiénique, pratique, et écologique, aux couleurs acidulées, à destination des professionnels de la boulangerie et de l'alimentaire, qui vient faciliter et simplifier leur métier. Elle est optimisée pour être utilisée avec la housse PANIBAG. Écologie, pratique & économique. Par son design épuré, la manne à pain PANIMAN a été pensée pour utiliser un minimum de matière première, ce qui la rend plus légère et maniable avec une utilisation au quotidien facilitée. Moins de plastique signifie moins de surface en contact avec les salissures, donc un entretien et une fréquence de nettoyage diminuée, ce qui se traduit par un gain de temps et d'argent. Des couleurs acidulées.

La manne à pain entre dans une nouvelle ère, et se positionne comme un élément design qui fait partie intégrante de l'aménagement d'une boutique ou d'une boulangerie. Parmi le large choix de coloris, il est facile de s'harmoniser avec l'identité visuelle de chacun.

PANIMAN reste dans la veine de l'ADN Panibag, pour un gain de temps, d'argent, et d'énergie significatif, avec un design élégant, tout en diminuant son empreinte carbone. Ses dimensions standards lui permettent d'être utilisée avec les mannes à pain traditionnelles, empilables, en vue d'un rajeunissement progressif du parc. Utiliser la manne à pain PANIMAN avec la housse pratique & hygiénique PANIBAG, c'est mettre en avant le respect de son travail, de ses collaborateurs et de ses clients.





SCARITECH INTERNATIONAL

Ville : BELFORT

Site web : <http://www.scaritech.com/>

Contact : Meryem RUZGAR

Tél. : +33 (0)3 84 21 83 40

Email : meryem@scaritech.com

Stand : L52

SCARIBAC NEO 20L

Date de lancement : 22/01/2022

Grâce à sa forme exclusive et innovante il permet de sortir facilement la pâte du bac.

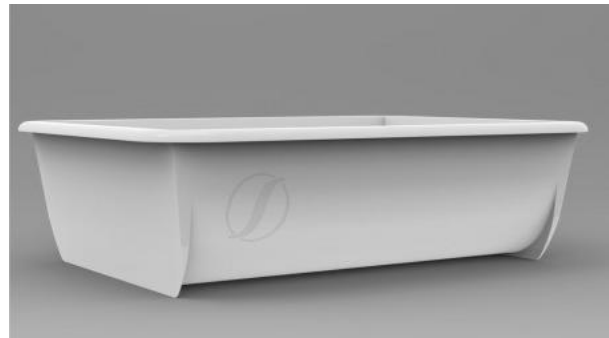
- Design innovant : Suppression des angles internes.
- Hygiène renforcée : Pas d'accumulation de matière dans les angles ce qui facilite le nettoyage du bac.
- Stockage : Compatible avec toutes les échelles d'entrée 400 mm

Utilisable avec le couvercle de bac 20L Scaritech.

Utilisable avec les nouvelles toiles silicone pour fond de bac Scaribac Néo. Plusieurs coloris disponibles.

Contenance : 20L

Forme inspirée du pétrin traditionnel en bois



CAPUCHON ERGONOMIQUE POUR GRIGNETTE VERTE & GRIGNETTE SIGNATURE SCARITECH

Date de lancement : 22/01/2022

2 POSITIONS DE CAPUCHON :

- POSITION BASSE : Protection de la lame.
- POSITION AU CENTRE DE LA GRIGNETTE :

Permet une meilleure préhension.

L'utilisation du capuchon donne naturellement un angle à 45° améliorant ainsi la qualité et la précision de l'opération de grigne du pain.

CAPUCHON ERGONOMIQUE :

L'ergonomie du capuchon limite la fatigue et les risques liés aux gestes répétitifs (Troubles Musculo-squelettiques (TMS))

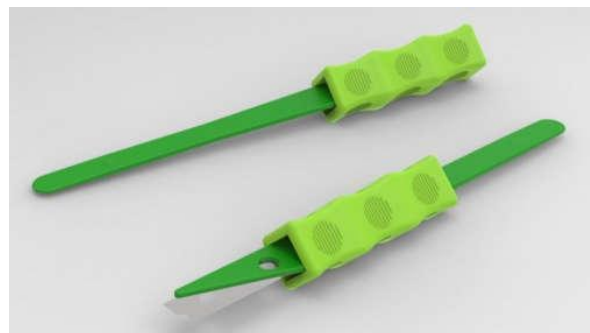
AIMANT AU DOS DU CAPUCHON :

Rangement sur tous supports métalliques

L'ergonomie du capuchon limite la fatigue et les risques liés aux gestes répétitifs (Troubles Musculo-squelettiques (TMS))

Permet une meilleure préhension : L'utilisation du capuchon donne naturellement un angle à 45° améliorant ainsi la qualité et la précision de l'opération de grigne du pain.

Protection de la lame.





Stand : J69

SOFINOR

Ville : BOIS-GRENIER

Site web : <https://easytemp.fr/>

Contact : Camille MENISSEZ

Tél. : +33 (0)7 86 60 25 34

Email : cmenissez@sofinor.com

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE A TECHNOLOGIE PLASMA EASYTEMP

Date de lancement : 22/01/2022

Les plaques de maintien en température EasyTemp se doivent de respecter la qualité des aliments que vous travaillez au quotidien. Grâce à une conduction homogène de la température et un rayonnement uniforme sur les plats, les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées. Le traitement plasma qui consiste à déposer une couche nanométrique de métal parfaitement homogène sur une plaque de verre, est une innovation majeure et unique pour la qualité du maintien au chaud et pour les économies d'énergie. En effet, une plaque EASYTEMP consomme jusqu'à 35% de moins à résultats équivalents. Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées sans consommer plus. Une révolution face à toutes les autres solutions du marché. Nos plaques se déclinent en 2 gammes : A POSER et A ENCASTRER, également elles-mêmes déclinées en 2 tailles chacune : TAILLE GN1/1 et TAILLE GN2/1

Elles sont en construction tout inox AISI 304L avec un dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7) Afin d'adapter au mieux cette technologie tout en facilitant son utilisation, les plaques EASYTEMP possèdent 2 boutons d'utilisation (PETITE PUISSANCE et GRANDE PUISSANCE) L'ensemble des composants (verre, inox, carte électronique, etc...) sont conçus et fabriqués en FRANCE et sont recyclable à 98%.

La technologie PLASMA à infrarouges longs : En appliquant un traitement plasma sur du verre, notre système de maintien en température génère des infrarouges (IR) lointain et assure ainsi un taux de rayonnement exceptionnel. Le rayonnement génère une chaleur douce, comparable à celle des rayons du soleil. Les infrarouges lointains réchauffent directement les aliments sans réchauffer l'air ambiant. Cela permet de ne pas dessécher les produits mais également de réaliser de vraies économies d'énergie.

Le procédé de traitement plasma, permet le dépôt d'une nano couche métallique sur du verre trempé.

Il s'agit d'une technologie et d'un procédé breveté, développée par des chercheurs du CNRS.





Stand : K19

SPIRALE FRANCE

Ville : ZA LES PETITS PARTENAIS

Site web : <https://www.spiral-france.com/Industriels/72>

Contact : Maxime GARNIER

Tél. : +33 (0)2 47 73 13 09

Email : maxime.garnier@spiral-france.com

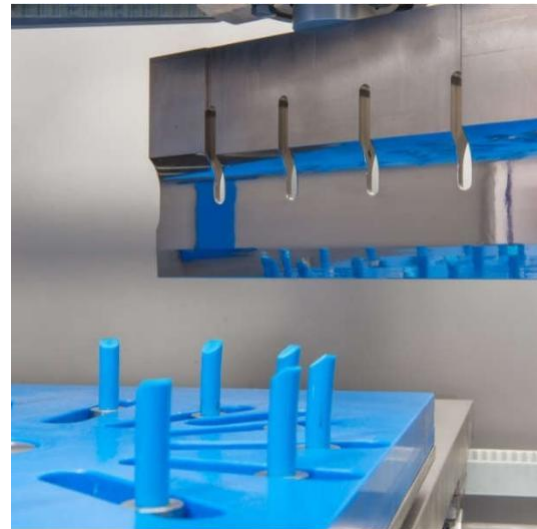
DECOUPE A ULTRASONS PICO

Date de lancement : 01/12/2021

Les machines de découpe à ultrasons sont conçues pour couper les gâteaux, tartes, entremets, mille-feuilles et autres préparations frais ou surgelés.

Elles existent en trois modèles de tailles différents :
COMPACT – NANO – PICO.

La découpe est rapide, nette et précise grâce à la servo-technologie.





VMI

Ville : MONTAIGU-VENDEE

Site web : https://youtu.be/QT_CTmjhr-o

Contact : Mickaël PAUL

Tél. : +33(0)6 08 48 59 82

Email : mpaul@vmi.fr

Stand : N68

BATTEUR PLANÉTAIRE PHEBUS

Date de lancement : 22/01/2022

Le batteur planétaire Phebus a été conçu pour une manipulation simplifiée et un confort au quotidien du poste de travail, pour des mélanges allant jusqu'à 200 litres. L'action planétaire de l'outil et le racleur assurent un mélange efficace.

Plusieurs outils sont disponibles pour réaliser différents types de préparations :

- Palette pour les pâtes collantes, types biscuits (outil inclus)
- Spirale pour les pâtes à pain (option)
- Fouet pour les pâtes jaunes et les crèmes (option)

Ce nouveau batteur facilite les opérations quotidiennes. La cuve sur roulette est amovible. La montée et le verrouillage de la cuve sont automatiques. La montée et la descente de la tête du batteur sont assistées et sécurisées.

L'interface de contrôle tactile Digy assure la diversité et la régularité des recettes. Le mélange peut être géré en mode manuel ou automatique. L'interface permet d'enregistrer jusqu'à 100 recettes.

La conception et les matériaux hygiéniques protègent des contaminations croisées et assurent une sécurité alimentaire maximale. Le satellite affleurant et étanche, ainsi que le poste de travail, sans zone de rétention, sont faciles à nettoyer.

Livré avec une palette et un racleur en inox, les autres outils (spirale et fouet en option) sont rapidement interchangeables grâce au système d'attache rapide. Equipé de l'interface tactile Digy, l'utilisateur peut programmer la vitesse et la durée du mélange.

Jusqu'à 100 recettes, de 20 phases chacune, sont enregistrables.

La conception du batteur planétaire a été pensée pour le confort de travail au quotidien : hauteur de cuve adaptée, cuve sur roulette, pieds asymétriques pour une zone de travail optimisée, montée et verrouillages automatiques de la cuve, montée et descente assistées de la tête, capot avec trappe d'ajout d'ingrédients.

Les formes du mélangeur ont été optimisées pour limiter les zones de rétention. Tout en inox, le Phebus est nettoyable simplement au jet d'eau. Un bouchon de vidange en fond de cuve permet de simplifier la phase de nettoyage.

Pour préserver l'environnement, la majorité des composants du batteur sont recyclables.



PRODUITS – BOISSONS – INGRÉDIENTS POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING



BRIDOR

Ville : SERVON SUR VILAINE

web : www.bridor.com/fr-fr/collection/MaxiGourmande

Contact : Alice DALLA COSTA

Tél. : +33 (0)6 21 81 07 95

Email : alice.dalla-costa@bcw-global.com

Stand : K82

ROULÉ AU CHOCOLAT MILKA®

Date de lancement : 01/01/2022

Fondez pour cette délicieuse viennoiserie réalisée avec des pépites de chocolat Milka® !

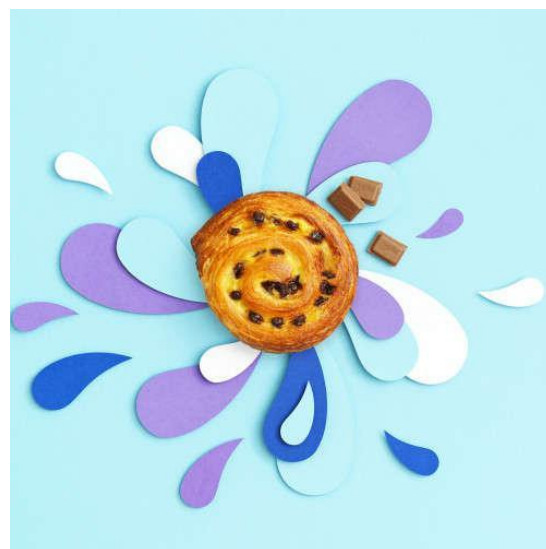
Ce Roulé pur beurre très gourmand prêt-à-cuire associe une crème pâtissière onctueuse à des pépites de chocolat Milka® au goût unique, doux et crémeux.

Milka® est la première marque de chocolat auprès des familles (45 % de pénétration). Cette viennoiserie au comble de la gourmandise sera ainsi le produit idéal pour une pause sucrée à tout moment de la journée, notamment pour le goûter des enfants.

Cette innovation produit est proposée en exclusivité au réseau Food Service en France, avec un dispositif d'aide à la vente complet. Ainsi, les cartons de 66 roulés contiendront également des sachets à destination des consommateurs et une petite vitrophanie pour valoriser l'utilisation du chocolat Milka® dans cette viennoiserie.

Le Roulé aux pépites de chocolat Milka® associe une crème pâtissière onctueuse à des pépites de chocolat Milka® au goût unique, doux et crémeux. C'est une viennoiserie proposée sous un format généreux de 95g, qui plait particulièrement aux plus gourmands.

Cette innovation produit est proposée avec un dispositif complet d'aide à la vente aux couleurs de la marque Milka®. Ainsi, les cartons de 66 roulés contiendront des sachets à destination des consommateurs et une petite vitrophanie pour valoriser l'utilisation du chocolat Milka® dans cette viennoiserie.





Stand : K82

BRIDOR (SUITE ET FIN)

Ville : SERVON SUR VILAINE

web : <https://www.bridor.com/fr-fr/Catalogue/Famille/Toutes-nos-gammes-de-viennoiseries-surgelees-pour-professionnels/Brioche-feuilletee-Spirale-295g/p/39849>

Contact : Alice DALLA COSTA

Tél. : +33 (0)6 21 81 07 95

Email : alice.dalla-costa@bcw-global.com

BRIOCHE FEUILLETÉE DIY

Date de lancement : 01/01/2022

Cette nouvelle Brioche Feuilletée Do It Yourself pur beurre est réalisée à partir d'une pâte à brioche feuilletée pour un visuel étonnant et une texture croustillante.

Un produit prêt-à-pousser, gourmand qui mixe deux univers : réalisée avec du beurre et des œufs dans la détrempe. Du beurre est également ajouté entre les couches de pâte comme pour le tourage d'un croissant pour avoir un effet de feuilletage.

C'est ce mariage des savoir-faire qui permet de créer un savoureux mélange de textures, à la fois croustillant sur le dessus et moelleux à l'intérieur. Cette innovation est prête-à-pousser, donc adaptée aux clients disposant d'une chambre de pousse.

Cette technologie permet de personnaliser cette brioche, et donc de rendre le produit original et unique. Il est en effet possible d'y ajouter des toppings (pépites de chocolat, sucre perlé, pralines roses, ...) ou des nappages avant ou après cuisson pour différencier davantage cette offre. Les roulés peuvent également être placés dans d'autres moules pour créer d'autres formats, individuels par exemple.

Le conditionnement est optimisé, avec en tout, : 72 roulés et 24 moules par carton, pour créer 24 brioches feuilletées. Beau visuel feuilleté réalisé dans un format généreux de 330g, idéal pour les petits-déjeuners et les goûters gourmands. Recette est certifiée Clean Label Bridor.





GRANDS MOULINS DE PARIS

Ville : IVRY SUR SEINE

web : www.grandsmoulinsdeparis.com/pain-berrouga-melange-equilibre-pour-la-fabrication-de-pain-aux-legumineuses.html

Contact : Lisa MARQUES

Tél. : +33 (0)6 70 67 95 25

Email : lisa.marques@grandsmoulinsdeparis.com

Stand : R50

MÉLANGE BERROUGA

Date de lancement : 18/07/2021

Mélange meunier riche en protéines végétales, pour pain rustique. À base de farine de blé 100 % Française, ses inclusions régionales soigneusement sélectionnées renforcent son ancrage territorial : lentilles vertes du Berry IGP et Label Rouge, petit épeautre du Berry, pois cassés et lentilles beluga du Val de Loire (21 % de légumineuses).

Le caractère innovant du Berrouga réside dans la sélection régionale des ingrédients et l'inclusion de légumineuses dans un pain qui permet de remettre en lumière cette famille de plantes. Ainsi que dans sa richesse en protéines végétales, tout en restant un pain rustique ancré dans la tradition Française. Pour les artisans boulangers, le Berrouga permet de diversifier l'offre en boutique tout en affirmant ses engagements responsables dans la transition alimentaire, avec des ingrédients sélectionnés avec soin, dont l'origine est transparente, tout en étant facile à remettre en œuvre.

Pour le consommateur, le Berrouga permet d'équilibrer son alimentation par un apport en protéines végétales tout en consommant un pain ancré dans la tradition Française, au goût authentique et aux ingrédients régionaux.

Le Berrouga réinvente le mélange meunier traditionnel permettant de réaliser facilement des pains, en répondant au nouveau besoin exprimé d'apport en protéines végétales ! Il se distingue également par la transparence sur l'origine de ses ingrédients, rigoureusement sélectionnés.



Grands Moulins de Paris

Groupe VIVESCIA

GRANDS MOULINS DE PARIS (SUITE ET FIN)

Ville : IVRY SUR SEINE

web :

<https://www.grandsmoulinsdeparis.com/coeur-d-epi-agriculture-de-conservation-entretien-avec-deux-agriculteurs-engages-dans-la-filiere.html>

Contact : Lisa MARQUES

Tél. : +33 (0)6 70 67 95 25

Email : lisa.marques@grandsmoulinsdeparis.com

Stand : R50

CŒUR D'EPI

Date de lancement : 15/09/2021

Nouvelle farine pour pain de tradition française, issue de blés de la filière Cœur d'Epi, développée conjointement par les Grands Moulins de Paris et leur coopérative Vivescia.

La culture des blés de cette filière repose sur le principe d'agriculture de conservation des sols. Une méthode qui préserve le rôle nourricier des sols et qui favorise le stockage du carbone grâce à des pratiques culturales plus respectueuses (diminution du labour, protection des cultures raisonnée, couverts végétaux, utilisation d'arbres de décision). Les blés issus de cette filière sont cultivés à moins de 100 km du moulin de Brienne le château, dans l'Aube, où ils sont écrasés pour devenir de la farine à destination des artisans boulangers. Pour cette filière 100 % groupe, un partenariat long terme avec les agriculteurs-coopérateur a été mis en place. Pour les artisans boulangers, l'utilisation de cette farine permet d'affirmer ses engagements en prenant part à une filière plus durable.

Pour le consommateur soucieux de l'avenir de la planète et de l'agriculture en France acheter un pain issu de la filière Cœur d'Epi c'est l'assurance de blés cultivés selon de bonnes pratiques agricoles, du respect de la biodiversité et d'un partenariat long terme avec les agriculteurs.





LESAFFRE

Ville : MAISONS ALFORT

web : <https://ungraindeplaisir.fr/>

Contact : Sergine VAUBOURGEIX

Tél. : +33 (0)6 19 42 15 70

Email : s.vaubourgeix@cma-hautsdefrance.fr

Stand : J42

UN GRAIN DE PLAISIR

Date de lancement : 08/11/2021

Les consommateurs sont toujours plus attirés par l'amélioration nutritionnelle de leur alimentation. Cependant l'offre est complexe à mettre en place chez les artisans.

Pour maintenir la position des artisans, la CMA des Hauts-de-France pilote depuis 2018 un consortium d'acteurs tournés vers l'avenir de la boulangerie artisanale associant Lesaffre, UniLaSalle, Sasa Demarle, les organisations professionnelles Syntra West et le Pom WVL, soutenu par le programme européen INTERREG FWVL.

Le projet AVENIRS a abouti à la création de la gamme « un Grain de Plaisir », marque de la CMA, pour compléter l'offre artisanale en répondant aux attentes des consommateurs avec des produits plus équilibrés et adaptés à des contraintes nutritionnelles (diabète, surpoids, maladies cardiovasculaires...).

La gamme "Un Grain de Plaisir" allie des qualités nutritionnelles ciblées et allégées, conformément à la réglementation, à un savoir-faire artisanal. L'ensemble des recettes sont mises à la disposition des artisans régionaux qui s'engagent à respecter les formulations établies afin de garantir les bénéfices nutritionnels recherchés par le consommateur.

La gamme se compose de 12 produits et 64 artisans des Hauts-de-France et de Flandres ont déjà reçu un accompagnement technique et commercial, pour présenter leurs produits en boutique.





SOMAPRO

Ville : REIMS

web : <https://www.somapro.fr/>

Contact : Anaïs LE LOCAT

Tél. : +33(0)7 76 19 75 34

Email : anais.lelocat@somapro.fr

Stand : J41

MIX POUR CAKE

Date de lancement : 15/12/2021

Notre cake neutre séduira bon nombre de professionnels grâce à ses nombreux atouts. Premièrement, notre mix a un double mode d'emploi, l'un salé, l'autre sucré, que vous pouvez décliner à l'infini et utiliser toute l'année pour réaliser de nombreuses préparations personnalisées ! Belle croute dorée, texture moelleuse et bonne répartition des inclusions... l'essentiel est offert pour permettre aux utilisateurs de développer une offre snacking gourmande et originale en toute simplicité. Ce mix est une base indispensable pour réduire votre espace de stockage et limiter vos produits périssables.

Deuxièmement, il est vendu dans un emballage recyclable sur lequel se trouve une nouvelle marque Française. C'est avec le souhait de chambouler les choses que la marque AVEC CECI intègre le marché en ayant pour objectif d'offrir à ses clients des produits gourmands, plus clean et fabriqués par une PME Française experte de la restauration depuis plus de 30 ans.

Notre cake neutre est innovant par les fonctionnalités qu'il offre à ses utilisateurs et par les valeurs qu'il véhicule. Il est une base parfaite pour réaliser de nombreuses préparations salées comme sucrées, une excellente solution pour proposer une offre snacking différenciante et gourmande. Il permet de limiter le gaspillage alimentaire, est proposé dans un emballage recyclable et enfin est fabriqué par une PME Française. Et ça ce n'est pas neutre !



TECHNOLOGIES – SERVICES POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING



CASHMAG

Ville : CUERS

web : www.cashmag.fr

Contact : Matthieu LIMON

Tél. : +33 (0)4 94 28 50 50

Email : m.limon@cashmag.fr

Stand : J68

CASHMAG - BOX TICKET

Date de lancement : 18/07/2021

La gestion des titres de paiement, comme les chèques vacances ou les tickets restaurant, représentent une lourdeur significative pour les boutiques. En effet, la possibilité de réutilisation des tickets ou chèques, le manque de sécurité lors de l'encaissement ou encore la perte de temps sont monnaie courante pour les entreprises acceptant ces modes de paiement, très prisés de leurs clients. Nous avons donc pris le parti de vous proposer un produit simple d'utilisation, rapide, avec un vrai gain de temps pour vos encaissements en titres de paiement.

La Box Ticket sécurise vos encaissements en titre de paiement en un éclair ! Après vérification, le titre est endossé automatiquement puis, sécurisé dans la Box. Différentes serrures protègent l'accès.

La force de La Box Ticket est sa capacité à se partager entre plusieurs points d'encaissement. Ainsi, votre nouvel allié prendra en charge tous les encaissements par titres de paiement sur l'ensemble de votre boutique.

Grâce à la technologie CashMag CONNECT, la Box Ticket est compatible avec tous les systèmes d'encaissement, sans développement. Cela permet une installation simple et un accompagnement durable.





Stand : J68

CASHMAG (SUITE ET FIN)

Ville : CUERS

web : www.cashmag.fr

Contact : Matthieu LIMON

Tél. : +33 (0)4 94 28 50 50

Email : m.limon@cashmag.fr

CASHMAG - 5F

Date de lancement : 18/07/2021

Le 5F a été conçu de telle façon, qu'il s'installe facilement et rapidement dans votre ligne de vente et vous offre plusieurs possibilités d'agencement : installation côté client, côté vendeur, avec ou sans agencement.

On a soigneusement étudié ses dimensions pour que le monnayeur 5F s'intègre dans d'éventuelles installations préexistantes, sans réaliser de travaux d'agencement. Un support (en option) vient compléter l'automate afin de le rehausser au besoin pour s'adapter à la hauteur de la plupart des comptoirs.

Réalisé en acier de 2 mm ultra résistant, le 5F est robuste et fiable. Sa technologie permet de proposer un temps de rendu monnaie de 4 secondes. C'est l'un des monnayeurs les plus rapides du marché. Non seulement le CashMag 5F peut contenir jusqu'à 780 billets et jusqu'à 4000 pièces mais, il intègre un algorithme de rendu monnaie intelligent qui permet de gérer le stock et le flux des pièces. Plus simplement, cela veut dire que vous ne perdez plus votre temps à délester ou remplir l'automate. De plus, le CashMag 5F, intègre une technologie unique qui permet de rendre l'automate compatible avec tous les logiciels d'encaissement sous Windows, peu importe le secteur d'activité, sans développement ! Disponible en 2 ou 4 valeurs recyclables, avec ou sans support.





Stand : P34

VISIODUNE

Date de lancement : 25/022021

VISIODUNE est un packaging éco-conçu avec 97% de plastique en moins pour emballer les viennoiseries autrement en éradiquant les boîtes cristal. Cet emballage vertueux avec jusqu'à 97% de plastique en moins, est composé majoritairement de papier et de carton. La face avant, en polypropylène offre une pleine visibilité du produit. L'association papier, carton, transparence confère un caractère artisanal et gourmand aux produits emballés. Grâce à VISIODUNE, le rayon viennoiseries est réinventé et optimisé.

L'emballage VISIODUNE met fin au trop fameuses boîtes plastique pour emballer les viennoiseries, avec jusqu'à 97 % de plastique en moins. Il permet de réduire de 4 à 10 tonnes / an la consommation de plastique dans les GMS.

La fenêtre du sachet en polypropylène (3 %) offre une pleine visibilité des produits.

Les produits sont disposés sur une barquette carton qui peut servir de présentoir sur la table.

L'association papier, carton, transparence confère aux viennoiseries un aspect artisanal et gourmand ce qui représente un impératif non négociable pour un rayon viennoiseries régi par des achats d'impulsion.

5 formats de sachet permettent d'emballer toutes les viennoiseries mais aussi une partie du snacking et certaines pâtisseries.

VISIODUNE réinvente et optimise le rayon BVP. Aujourd'hui, plus d'une trentaine de GMS ont déjà adopté le concept.

VISIODUNE est une innovation technique issue d'un process global. Le packaging est assemblé et étiqueté avec l'utilisation de notre machine LA CÉRÈS.

DUNE

Ville : SAINT PRIEST

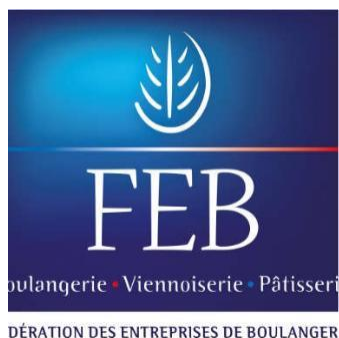
web : <https://youtu.be/NqRlrmemlZo>

Contact : Sarah FRANCO

Tél. : +33 (0)6 14 62 09 20

Email : sarah.franco@dune-sa.fr





**FEDERATION DES ENTREPRISES DE
BOULANGERIE**

Ville : PARIS

web : www.traace.co

Contact : Aurélie GIRARD de VASSON

Tél. : +33 (0)6 89 21 48 33

Email : agirard@febpf.fr

Stand : R70/R74

TRAACE

Date de lancement : 04/02/2021

Concrètement, le logiciel sur abonnement permet aux entreprises de réaliser leur bilan carbone, d'analyser de manière très fine les sources d'émission carbone qui correspondent à leurs différentes activités ou à leurs différents sites opérationnels, mais aussi de mettre en place et de suivre un plan d'action de réduction d'émissions.

La collaboration FEB x Traace a permis la standardisation du suivi carbone au sein de la profession boulangère, en établissant un standard de calcul des émissions selon le type d'adhérents (scope 1, 2 & 3), en élaborant un catalogue d'actions de réduction d'émissions carbones adaptées à la profession, et en simplifiant le suivi des émissions carbones au travers d'une visualisation facilitée des émissions d'une boulangerie et d'une duplication du format de l'année passée pour réaliser les bilans suivants en toute autonomie. Par ailleurs, nous avons mis en avant auprès des adhérents l'accès à l'aide gouvernementale « Tremplin pour la transition écologique des PME », qui leur permet de recevoir une subvention pour leurs projets de transitions à hauteur de 80 % (à partir de 5000 €).

Grâce à cette collaboration, toute entreprise de boulangerie désireuse de calculer, suivre et réduire son empreinte carbone a devant elle une solution technologique intuitive et précise, lui permettant de participer, à son échelle, à la limitation du réchauffement climatique.





HENGEL

Ville : COMMELLE VERNAY

web : www.hengel.com

Contact : P. GRIMAUD

Tél. : +33 (0)4 94 28 50 50

Email : p.grimaud@hengel.com

Stand : P20

BI-TRONIC SLIDE

Date de lancement : 22/01/2022

Nos utilisateurs sont au cœur de notre attention, avec une volonté constante d'amélioration de l'expérience et du quotidien. C'est dans cette dynamique que nous avons créé la nouvelle régulation Bi-tronic SLIDE, une interface intelligente, intuitive et rapide.

- Une interface intuitive permettant de lancer vos cycles quotidiens personnalisés en « slidant » d'un programme à un autre sur la surface tactile.
- Un environnement technologique de pointe et une intelligence évolutive qui s'adapte aux process et aux exigences produits.
- Des touches simplifiées et un guidage visuel dans l'ensemble des choix et actions pour aller à l'essentiel et rester focus sur son métier.
- Une solution connectée à distance permettant une vision sur l'état et le fonctionnement de son parc pour une optimisation continue de sa production.
- Plus de sérénité quotidienne grâce à un système d'alerte visuel en cas de défaut lors d'un cycle en cours.
- Une surface ultra résistante et étanche, pour lancer vos cycles en toutes circonstances sans crainte d'usures.
- Un système de montage magnétique inédit « clip & play » permettant en un clin d'œil de relier la Bi-tronic SLIDE à votre matériel, et à l'inverse d'accéder facilement aux raccordements.

La nouveauté la plus importante réside dans la connectivité que confère ce système de régulation. La Bi-tronic SLIDE offre un contrôle à distance ainsi que la consultation des données d'un parc de plusieurs matériels HENGEL, jusqu'à 32, en simultané. Cette solution connectée permet d'avoir une vision et des données directes sur l'état et le fonctionnement de son parc, permettant, notamment pour les industries, de piloter et optimiser au mieux leur production.





Stand : H77

TOPORDER

Ville : LYON

web : <https://smartcollect.app/>

Contact : Mikael BLANCHARD

Tél. : +33 (0)6 63 26 48 48

Email : mickael.blanchard@toporder.fr

SMARTCOLLECT BY TOPORDER

Date de lancement : 01/02/2021

Depuis l'écosystème Toporder, la fonctionnalité de Click and Collect offre aux commerçants un site de vente en ligne directement connecté avec la solution d'encaissement. Cette solution digitale aide au développement des commerces de proximité et en particulier les métiers de bouche.

SmartCollect apporte des avantages dans la gestion des commerces : diminution des files d'attente durant les heures de fortes affluences, augmentation des ventes et du panier moyen des clients grâce à ce nouveau parcours d'achats, et mise en place d'un outil qui réponds aux besoins des clients avec sa solution de click and collect.

L'application est disponible gratuitement depuis les plateformes de téléchargement (App Store et Google Play) et depuis Internet. Cette solution digitale rend l'accès à vos points de vente plus facile pour vos acheteurs.

Notre solution click and collect apporte aussi des avantages pour les commerces de proximité : gagnez du temps, gagnez en logistique, améliorez la gestion des stocks en fonction des commandes. Gagnez des places de marché. Passer d'un magasin physique exclusivement à un commerce multicanal permet aussi d'améliorer son taux de conversion (convertir un utilisateur en acheteur). Enfin, cette marketplace permet d'éviter les processus complexes de référencement naturel des moteurs de recherche.





+ SIRHA EUROPAIN DÉCERNE 8 SIRHA EUROPAIN AWARDS, SYMBOLES D'UNE BOULANGERIE PATISSERIE INNOVANTE

JEUDI 16 DÉCEMBRE 2021, UN JURY D'EXPERTS, DE PROFESSIONNELS ET DE JOURNALISTES SPÉCIALISÉS DANS LE DOMAINE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE A RÉCOMPENSÉ 8 INNOVATIONS PARMI LES 35 DOSSIERS PRÉSENTÉS PAR LES EXPOSANTS DE SIRHA EUROPAIN. CES HUIT SIRHA EUROPAIN AWARDS SONT À RETROUVER DU 22 AU 25 JANVIER 2022 À PARIS PORTE DE VERSAILLES.

Si la période Covid a permis aux métiers de bouche d'attirer une clientèle qui ne pouvait plus aller au restaurant, les boulangers et pâtisseries ont particulièrement tiré leur épingle du jeu. Près de 9 mois après la réouverture des restaurants et lieux de vie, **Sirha Européen en janvier 2022** est l'occasion pour les exposants et professionnels de toute la filière de proposer une offre toujours plus innovante.

Éco-responsabilité, ergonomie, et théâtralisation du lieu de vente ont été particulièrement plébiscitées parmi les candidats aux **Sirha Européen Awards**, également exposants du salon de la boulangerie-pâtisserie. Le jury a tenu à récompenser les innovations les plus engagées qui facilitent le quotidien des boulangers au niveau ergonomie (**Scaritech**) ou

confort au travail (**Euralux**) ; qui participent à une boulangerie durable (**AMF, Sofinor, Dune**), mais qui permettent aussi aux boulangers de proposer des recettes nouvelles et nutritionnelles (**Alma, Lesaffre et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts de France, Les Grands Moulins de Paris**).

LAURÉATS DANS LA CATÉGORIE MATÉRIEL/EQUIPEMENT POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING :

Scaribac Neo de SCARITECH : bac au design innovant et à l'hygiène renforcée, inspiré du pétrin traditionnel en bois et permettant un meilleur stockage, car compatible avec toutes les échelles d'entrée 400mm.

Plaque de maintien en température de SOFINOR : plaques chauffantes qui

permettent le maintien au chaud des aliments sans les dénaturer, grâce à une technologie et un procédé brevetés et développés par des chercheurs du CNRS.

Puit de lumière naturelle d'intérieur d'EURALUX : pour permettre aux espaces sans ouverture sur l'extérieur de bénéficier d'un éclairage respectant le rythme d'un cycle de 24h et les fuseaux horaires du monde entier.



Moulin Melia de ALMA PRO : sa compacité lui permet d'intégrer la boutique et de montrer au consommateur final la transformation complète de son alimentation par l'artisan. Éco-conception et savoir-faire local pour cette nouvelle gamme.

Four tunnel Multibake Vita avec bruleurs alimentés à l'hydrogène d'AMF : nouveau four à chaleur tournante répondant aux objectifs de développement durable, d'amélioration de l'empreinte écologique et de réduction de la consommation d'énergie.



LAURÉAT DANS LA CATEGORIE TECHNOLOGIES / SERVICES POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING :

Visiodune de DUNE : 97% de plastique en moins pour cet emballage éco-conçu, qui permet de supprimer les boîtes en plastique des

viennoiseries, tout en conservant une pleine visibilité des produits grâce à une fenêtre en polypropylène.



LAURÉATS DANS LA CATEGORIE PRODUITS / BOISSONS / INGREDIENTS POUR LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE-SNACKING :

Mélange Berrouga de GRANDS MOULINS DE PARIS : mélange meunier riche en protéines végétales pour pain rustique. Farine de blé 100% française et inclusion de légumineuses régionales font de ce nouveau mélange une vraie innovation territoriale.

Un grain de Plaisir de CMA DES HAUTS DE FRANCE/LESAFFRE :

gamme de pains et pâtisseries artisanale valorisée par des allégations nutritionnelles ou de santé, composée de 12 produits et de recettes mises à la disposition de

l'ensemble des artisans régionaux.

LE JURY :

- Anthony BOSSON
Boulangeries Pâtisseries L'ESSENTIEL
- Laurent ESTEBE
HONORÉ LE MAG
- Pierre Tristan FLEURY
LEMPA
- Joël DEFIVES
Boulangerie BAPTISTE
- Thomas PARIS
Boulangier Consultant
- Gérard SABY
LA TRIBUNE DES METIERS
- Le Thi Mai ALLAFORT
LA TOQUE MAGAZINE
- Joël CORROYER
LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE
- Sébastien MAUVIEUX
Boulangerie PAIN PAIN

Les 8 lauréats des Sirha Européen Awards 2022 seront récompensés lors de la **remise des prix le samedi 22 janvier à 16h**, pendant le salon.

Retrouvez l'ensemble des nouveautés et innovations dans le cahier des nouveautés, sur le site europain.com, et du **22 au 25 janvier pendant Sirha Européen**.



CMA HDF -
LESAFFRE



SCARITECH



Food Service sur le portail