



Panem International développe son laboratoire en R&D et l'ouvre à la filière boulangerie-pâtisserie

mardi 12 mars 2019, par [lpe](#)

La Crèche, près de Niort - L'industriel Panem International a refait à neuf son laboratoire dédié à la recherche et au développement d'équipements « froid » participant au processus de fabrication de pains et des viennoiseries françaises. Un outil historiquement au service de son bureau d'études (12 personnes). Un espace également de formation des collaborateurs, des distributeurs, ainsi que des utilisateurs des produits de la marque Panem.

Désormais, l'ambition de l'industriel - à l'origine du procédé de fermentation contrôlée de la pâte à pain en 1968 - est d'en faire un lieu d'échanges de la filière boulangerie-pâtisserie.

« Panem entretient une relation particulière avec les acteurs de la boulangerie et de la pâtisserie au regard de son histoire. Notre laboratoire est depuis toujours au service de nos équipes, clients et partenaires. Conséquemment sa remise à neuf permet d'ouvrir le champ des possibles au service de la recherche et du développement d'une fabrication boulangère française de qualité » indique Serge Valadou, président de Panem International et directeur général de [l'association professionnelle EKIP](#).

300 m2 dédiés à la R&D des process de fabrication de produits de boulangerie

Un pétrin, une diviseuse, une façonneuse, un laminoir, un four complètent les équipements Panem dédiés à la maîtrise des températures (froid positif et négatif) ainsi que de l'hygrométrie dans le process de fabrication des produits de boulangerie et de l'agro-alimentaire. Ces équipements de dernière génération sont connectés pour permettre un contrôle et une gestion à distance des données et programmations. Ainsi le bureau d'études y conçoit du pain, des viennoiseries selon des recettes et process de fabrication imposés.

Objectifs : amélioration continue de solutions existantes, tests et essais sur des équipements en cours de conception.

Un lieu d'échanges pour la profession en Nouvelle-Aquitaine

Boulangers locaux utilisateurs de matériels Panem, Meilleurs Ouvriers de France curieux des dernières technologies actuelles ou à venir, experts de la profession (ingénieurs INRA, ingénieur ENSMIC)... Panem organise depuis de nombreuses années des rencontres entre spécialistes pour échanger et partager sur les pratiques aussi bien gustatives que techniques. Ce nouveau laboratoire est l'occasion d'améliorer la qualité des rencontres. Pour l'équipe de Panem il s'agit également d'identifier les pistes d'innovation à développer dans le futur.

Les partenaires - parmi lesquels des minotiers, des boulangers, des sociétés spécialisées dans la vente d'ingrédients ou de levure - souhaitant faire des essais comparatifs, des démonstrations, ou encore des mises au point de nouvelles machines et applications dans le domaine de la panification ou de l'agro-alimentaire et dans des conditions réelles d'utilisation sont invités à venir les faire dans le laboratoire de

Panem.

Un espace dédié à la formation

Afin de développer les compétences des équipes techniques de son réseau de distribution, plusieurs programmes de formation sont proposés :

- Formation froid à destination des collaborateurs de l'entreprise
- Formation aux solutions PANEM adaptée aux utilisateurs
- Formation boulanger conçue pour les distributeurs

PANEM INTERNATIONAL en bref :

Chaque année, 2000 équipements intégrant la maîtrise du froid quittent les ateliers de La Crèche (79) à destination de près de 60 pays. L'intégralité de sa gamme d'équipements froid et de linéaires de vente est labellisée Origine France Garantie.

Ce label garantit aux consommateurs que les produits sont transformés et fabriqués au sein de l'entreprise à plus de 50 % de matériaux et main d'œuvre français. Pour Panem, le ratio est de 90 à 95% en fonction des références. L'entreprise emploie 70 personnes. Son chiffre d'affaires 2018 s'élève à 11,5 millions d'euros. 40% de l'activité de la société est réalisée à l'export.

www.panem.fr