



Je vous souhaite tout d'abord une bonne et heureuse année 2011.

A l'heure des bilans, celui de l'année 2010 est plutôt satisfaisant pour l'ARIA Bourgogne. Notre association a enregistré une hausse des adhésions de 17%, portant à 105 le nombre d'entreprises agroalimentaires adhérentes.

Notre équipe a accompagné une trentaine d'entreprises dans des actions individuelles sur le management de la qualité, l'hygiène et la sécurité du personnel.

L'année a également vu une progression de notre activité formation, que ce soit en interentreprise avec 36 personnes formées en 2010 - ou en intra entreprise avec 300 personnes formées.

Grâce au soutien de l'Etat et du Conseil régional de Bourgogne, l'année 2010 aura été marquée par la poursuite des actions collectives « Performance industrielle » et « Diagnostic Développement Durable », qui regroupent respectivement 5 et 9 sociétés bourguignones. La thématique « performance logistique » a été lancée lors du colloque du 16 novembre et devrait se traduire par la mise en œuvre d'une action collective début 2011. Enfin, 2010 a vu la finalisation de l'opération collective « Appui aux Très Petites Entreprises » lancée en 2008, cette action a permis à l'ARIA Bourgogne d'accompagner 12 entreprises de moins de 20 salariés.

Sur le plan de la promotion des industries alimentaires bourguignones, la Bourgogne a été fortement présente sur le SIAL 2010 avec 23 entreprises et structures participantes sur un pavillon Bourgogne de plus de 300 m². En partenariat avec Vitagora et Dijon céréales, l'agroalimentaire régional a de nouveau répondu présent sur la foire de Dijon avec un « Quartier des saveurs » de 130 m².

4 Lettres de l'industrie Alimentaire Bourguignonne ont été réalisées, avec le soutien financier de la mutuelle Radiance.

Les permanentes de l'équipe ARIA ont poursuivi leurs actions d'animation et de soutien technique à nos associations partenaires : Association des Fabricants Bourguignons de Jambon Persillé (AFBJP), Comité d'échange Bourgogne Alimentaire Qualité (CABAQ), FONDALIM Bourgogne, Groupement de Promotion du Brillat Savarin Affiné de Bourgogne (GPBSAB) et Vive la Bourgogne !



L'année passée a également été l'occasion de lancer la phase de diagnostic préalable à la rédaction du Contrat d'Appui à la Performance économique et au développement des Compétences (CAPéCO) qui sera signé cette année avec nos partenaires Etat et Conseil régional de Bourgogne.

L'assemblée générale de notre association en juin 2010 a vu le renouvellement du conseil d'administration, et l'évolution de nos statuts dans un esprit d'ouverture et d'efficacité.

Ainsi, ce début d'année est l'occasion de vous présenter les ambitions du conseil d'administration pour la mandature 2010-2013.

Notre souhait est de confirmer l'ARIA Bourgogne comme le partenaire régional représentatif de la filière agroalimentaire bourguignonne dans son ensemble et sa diversité, en travaillant sur 6 axes :

- fédérer, représenter et promouvoir les industries alimentaires bourguignones de toutes tailles et de tous secteurs,
- défendre les intérêts communs de tous nos ressortissants,
- permettre la dynamisation de la filière et son développement en jouant un rôle d'interface entre les entreprises et les partenaires privés et institutionnels,
- soutenir la compétitivité des industries alimentaires bourguignones via nos actions de conseil, de formation et d'accompagnement collectif ou individuel, avec nos compétences internalisées (hygiène, HACCP, management de la qualité, Développement Durable, Etiquetage des Produits alimentaires) ou l'appui d'experts (performance industrielle, logistique, achats...)
- par une veille sectorielle et des actions de sensibilisation, permettre aux entreprises d'anticiper les évolutions de leur environnement, qu'elles soient réglementaires, techniques ou sociétales,
- aider les entreprises concernées à surmonter des difficultés passagères pour conserver et renforcer le tissu agroalimentaire bourguignon.

Ces axes seront déclinés en un plan d'action pluriannuel et intégrés dans le CAPéCO pour l'industrie alimentaire bourguignonne qui vous sera présenté lors de notre assemblée générale, en juin prochain.

Dans l'attente, notre équipe se tient à votre disposition pour vous informer ou vous accompagner.

Etienne Genet
Président de l'ARIA Bourgogne

La vie des entreprises

La Moutarde Fallot désormais proposée en vrac ! The Fallot Mustard is now proposed in bulk in shops !



« La Moutarderie Fallot » a décidé de remettre au goût du jour un concept d'antan : La vente en vrac de ses Moutardes. Grâce à de superbes distributeurs en faïence très design et équipés d'une pompe, le consommateur peut acheter la quantité désirée et surtout ramener les contenants vides ... !!!

« La Moutarderie Fallot » decided to put back with current tastes a concept of former days : The bulk sale of its mustards. Thanks to magnificent distributors in very nice earthenware and equipped with a pump, the consumer can buy the wished quantity and return the empty packagings !!! Une démarche moderne alliant développement durable et tradition.

En vente chez certains détaillants (boutiques spécialisées, épicerie fines...).

Découvrez le plaisir de déguster une moutarde fraîchement tirée à la pompe.

(Moutarde disponible en plusieurs variétés)
A modern initiative allying sustainable development and tradition. On sale in some specialized shops (retailers, delicatessens...).

Discover the pleasure to savour a mustard pulled from the pump.

(Mustard available in several varieties)



Contact

Marc Désarménien - Tél. +33 (0)3 80 22 10 02

moutarde@fallot.com - www.fallot.com

Stand/booth : 1D37

La Fromagerie Delin s'est agrandie ! Fromagerie Delin expanded !



La Fromagerie DELIN s'est agrandie ! Après le rachat de la Fromagerie de Nuits St Georges en 2007, la Fromagerie DELIN a étendu sa gamme de fromages, en créant une nouvelle gamme de fromages à croûtes lavées, L'Eclat de Nuits affiné à l'aligoté, Vieux Chambolle affiné au marc de bourgogne, le Soumaintrain affiné ...

Les 2 sites de fabrication de la Fromagerie Delin ont remporté des médailles au Concours Général Agricole 2010. L'Eclat de Nuits a été primé 2 fois, médaille d'Or au national et d'Argent à l'export - le Brillat Savarin affiné 500g a eu l'Or à l'export - le Brillat Savarin affiné 200g l'Argent au national et pour

finir le Régal de Bourgogne aux Herbes la médaille de Bronze au National

Le grand projet de la Fromagerie Delin est une extension du site de Nuits St Georges qui regroupera les 2 gammes de fromages, produits phares de Delin : les triple crèmes et les croûtes lavées. Cela permettra d'augmenter la capacité de production, de répondre aux attentes des clients et développer encore plus le marché export !

Fromagerie DELIN expanded ! After the repurchase of the Fromagerie de Nuits Saint Georges in 2007, Fromagerie DELIN extended its cheese range, by creating a new cheese range with L'Eclat de Nuits affine à l'aligoté, Vieux Chambolle affiné au Marc de Bourgogne, Soumaintrain affiné ...

Both sites of manufacturing of the Fromagerie Delin obtained several medals with the "Concours Général Agricole 2010" in Paris : L'Eclat de Nuits was preceded 2 times, national Gold medal and Silver medal for export - Brillat



Savarin affiné 500g obtained the export gold medal - Brillat Savarin affiné 200g

the national Silver medal and Régal de Bourgogne with garlic and herbs the national Bronze medal.

The great project of Fromagerie Delin is an extension of the site of Nuits -Saint-Georges which will gather the both cheeses ranges, headlights products of Delin : triple cream cheeses and soft cheeses.

That will make it possible to increase the output, meet consumers expectations and develop even more the export market !

Contact

Philippe Delin (gérant)

Nathalie Barbier (export)

Tél. +33 (0)3 80 62 87 20

www.fromagerie-delin.com

nathalie.barbier@fromagerie-delin.com

Stand/booth : 1D37



M. Bernard FRESARD
élu président de l'AFCA CIAL
Elected a president of the AFCA CIAL

Il est actuellement PDG de la Société OXFORT/ KNZ France, dont le Siège Social est situé à Longvic-les-

Dijon (21).

L'AFCA CIAL regroupe 120 entreprises adhérentes, fabricants de compléments pour l'alimentation animale (firmes services, fabricants de prémélanges

d'additifs, d'aliments minéraux, de suppléments nutritionnels, d'aliments liquides et d'autres aliments spécialisés) ainsi que partenaires amont et aval de ces métiers.



Contact

Anne-Lise Fresard

Tél. +33 (0)3 80 66 42 53

info@oxfort-nutrition.com

www.oxfort-nutrition.com



Quand l'escargot sort de sa coquille...

When snail goes out from shell...

Bourgogne Escargots, entreprise dijonnaise, dotée d'un savoir-faire de 40 ans dans la transformation d'escargots de Bourgogne en conserve, préparés frais et surgelés, a mis au point dans le cadre de son développement destiné aux marchés de la GMS & RHF, 2 recettes à base de chairs d'escargot pour des entrées surgelées : une tarte fine à la fondue de poireaux avec crème fraîche, beurre, fond de volaille, ail, sel, poivre et muscade, déclinée en 100 gr puis une cassolette aux tomates confites avec lardons, vin blanc, crème fraîche, échalote, ail, persil, poivre, sel et maïzéna, déclinée en 120 gr.



Ces 2 préparations devraient donner un nouvel élan à l'entreprise, toujours positionnée sur le thème de la qualité.



Bourgogne Escargots, with a 40 years know-how and located close to Dijon, the heart of Burgundy region, is mainly making snails in tin boxes, prepared fresh and frozen. Because of its R&D strategy, the company has decided to develop new frozen products that you can eat as a first dish, with snail meat as tart with melted leek and cassolette with tomatoes in respectively 100 gr and 120 gr, dedicated to supermarkets and restaurant wholesalers.

Contact

Jérôme Eruimy

Tél : +33 (0)3 80 71 06 66

j.eruimy@bourgogne-escargots.fr

www.bourgogne-escargots.fr

Stand/booth : 1D37



Poivre de cassis
Une nouveauté mêlant terroir et audace

Pepper of blackcurrant : a novelty mixing country and boldness

Le bourgeon de cassis est depuis longtemps maintenant connu et reconnu chez les parfumeurs grasseois notamment, puisqu'il permet de fixer et faire durer les notes d'un parfum. Aujourd'hui, les producteurs bourguignons ont souhaité offrir une nouvelle utilisation du bourgeon de cassis : en effet si les chefs bourguignons avaient eux aussi découvert l'intérêt du bourgeon de cassis pour leurs créations culinaires, nous leur proposons aujourd'hui sous une autre forme : Le POIVRE de CASSIS



Cette poudre brune aux reflets verts et violacés libère à la fois la force d'un poivre et la douceur acidulée du cassis. Se mariant aussi bien avec le sucré qu'avec le salé, vos papilles n'en seront que plus étonnées !

The bud of blackcurrant is known for a long time now and recognized by the perfumers from GRASSE in particular, because he allows to fix and to prolong the notes of a perfume; today, the Burgundian producers wished to offer a new use of the bud of blackcurrant: indeed if the Burgundian chief had discovered too the interest of the bud of blackcurrant for their culinary creations, we propose them under another shape today: the PEPPER of BLACKCURRANT

This brown powder with green and purplish reflections frees at once (at the same time) the strength of a pepper and the slightly acid sweetness of the blackcurrant. Getting married as well to the sweet food as to the salty, your papillae will be only more amazed!

Gamme BIO: les premiers parfums de nectars de fruits Bio et coulis de fruits BIO à découvrir !

Cassis, Abricots, Mirabelles...

ORGANIC range: the first flavors of nectars of Organic fruits and coulis of ORGANIC fruits to be discovered !

Blackcurrant, Apricots, Yellow plums ...

Nectars de Bourgogne succombe à l'exotisme...et présente une nouvelle gamme : Nectar de banane, de mangue, de goyavier mais aussi jus d'oranges, de pamplemousses roses et de tomates ! Et les deux petits derniers....sirop de Cassis de Bourgogne et Sirop de Framboises!

Nectars de Bourgogne succumbs to the exoticism and presents a new range: nectar of banana, mango, guava but also juice of oranges, pink grapefruits and tomatoes! And both youngest.. .syrup of Blackcurrant of Burgundy and Syrup of Raspberries !

Contact

Emmanuelle Baillard - Tél. +33 (0)3 80 21 42 56

e.baillard@nectars-bourgogne.fr

www.nectars-bourgogne.com

Stand/booth : 1D37



Moutardes Biologiques, un choix naturellement bon ! Organic mustards, a naturally good choice !

Fort de notre savoir-faire et de notre expérience, nous produisons des moutardes biologiques Reine de Dijon, l'évidence d'un choix naturellement bon.

Notre gamme se compose de Moutarde de Dijon BIO en flacon de 200 g et de Moutarde à l'ancienne BIO en flacon de 190 g.

Nos productions biologiques sont certifiées par ECOCERT depuis 1997.

Nouveauté 2011 – la moutarde de Bourgogne Reine de Dijon IGP que nous proposons en flacon 200 g.

La moutarde de Bourgogne au vin blanc AOP Bourgogne aligoté bénéficie d'une Indication Géographique Protégée.

Fabriquée en Bourgogne avec des graines de moutardes de Bourgogne et du vin blanc AOP produit en Bourgogne elle répond à toutes les caractéristiques essentielles de cette certification.

New for 2011 – Reine de Dijon's P.G.I. Burgundy Mustard available in 200g



glass jars.

Burgundy Mustard with AOP Burgundy "Aligoté" white wine is specially certified with a "Protected Geographical Indication".

In order to benefit from this special certification, our mustard is made in Burgundy with mustard seeds grown only in Burgundy and with AOP white wine from Burgundy.

This new Burgundy Mustard complements our range and will delight you with its precious and timelessly classic flavour.

Atout supplémentaire de notre savoir-faire, la moutarde de Bourgogne ravira par sa saveur précieuse et classique revisitée.

We have used our know-how and experience to produce Reine de Dijon organic mustards, a natural choice for the best!

Our organic range is composed of Dijon mustard in a 200 g jar and whole grained mustard in a 90 g jar.

Our mustards are certified organic by ECOCERT since 1997.

Nos certifications :

REINE DE DIJON est certifiée IFS Version 5, Niveau Haut et la production répond aux critères HACCP.

Le système de management de la société est en conformité avec la norme ISO 14001 :2004.

REINE DE DIJON is certified IFS Version 5, High Level and all production processes meet HACCP criteria.

The Management System of Reine de Dijon has been found to conform to ISO 14001:2004.

Contact

Emmanuel PICARD

Tél. +33 (0)3 80 76 05 10

contact@reinededijon.fr

www.reinededijon.fr

Stand/Booth 1C39



La Fromagerie Berthaut...c'est notre histoire ! The Fromagerie Berthaut... our story !

Leader de l'Époisses depuis toujours, la Fromagerie BERTHAUT s'oriente vers le rayon libre service avec trois produits.

Sous la marque ombrelle «C'est notre histoire» vous trouvez un Epoisses Dégustation dans un boîtage aux couleurs médiévales portant la date de 1431, premiers écrits sur le fromage, accompagné par Plumeron 200 grammes, affiné au Chablis, signé 1872 époque à laquelle des fermières ont utilisé du vin pour frotter les fromages de la plaine d'Époisses.

Il nous a semblé intéressant d'utiliser notre savoir faire unique en pâte molle à croûte lavée de 60 grammes, nous vous présentons Les Echauguettes dont le fourreau carton explique toute l'histoire.

Nous avons pris le temps d'effectuer des tests consommateurs, de les écouter et de modifier les présentations (d'où par exemple le trompe l'oeil sur le couvercle Epoisses Dégustation)

Ces produits ont déjà trouvé un distributeur national et leur présentation ne laissera pas les consommateurs indifférents.

PME indépendante, la Fromagerie BERTHAUT, c'est 1 400 000 boîtes par an et 200 tonnes de Epoisses Perrière (format 900g), 70 personnes, 30 pays clients...

Leader of the Époisses cheese for a long time, the BERTHAUT cheese dairy turns to self-service with three products.

Under the brand parasol « It is our story » you find a Époisses cheese Tasting in a boîtage in the medieval colors carrying the date of 1431, first papers on the cheese, accompanied by Plumeron 200 grams, refined in Chablis, signed on 1872, period for whom the farmers used some wine to rub cheeses of the plain of Époisses cheese.

It seemed to us interesting to use our unique knowledge in soft dough with

crust washed by 60 grams, we present you The Bartizans cardboard of which the sheath explains all the story.

We took time to make consumer tests, to listen to them and to modify the presentations where from for example the trompe l'œil on the lid Époisses cheese Tasting.

These products have already found a national distributor and their presentation will not leave the indifferent consumers.

Fromagerie Berthaut is an independent SME (SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISE).

Contact

Hervé Cochard

Tél. +33 (0)3 80 96 44 44

commercial@fromagerie-berthaut.com

www.fromagerie-berthaut.com

Stand/Booth 1D37



HYDROPROCESS : Une nouvelle machine de découpe par jet d'eau

Chefcut



Constructeur français d'équipements Très Hautes Pressions, HYDROPROCESS conçoit et fabrique des machines de découpe par jet d'eau mono ou multi buses, à l'arrêt ou au défilé, pour l'agroalimentaire.

La technique de découpe par jet d'eau permet de découper en forme sans outillage spécifique, tout produit frais ou surgelé comme les pâtisseries sucrées et salées, produits traiteurs, glaces, sandwiches, pâtes de fruits, ganaches, guimauves, fromages, fruits, légumes, viandes, poissons, ...

HYDROPROCESS a développé une nouvelle machine de découpe par jet d'eau ChefCut, compacte très innovante, très facile à nettoyer et à utiliser, mise en service en moins d'une demi-journée, à chargement/déchargement en temps masqué pendant la découpe.

ChefCut, la toute dernière machine de découpe par Jet d'eau très haute pression proposée par HYDROPROCESS, peut en effet découper tous vos produits frais ou surgelés, qu'il s'agisse de pâtisseries sucrées ou salées, produits traiteurs, ganache, glaces ou bien encore de pâtes de fruits ou guimauve, à la forme que vous aurez imaginée.

Cette nouvelle machine compacte, efficace et innovante, dispose de nombreux avantages.

Un premier point fort est tout d'abord une qualité de découpe incomparable : netteté, précision, pas d'écrasement. La découpe du produit s'effectue sur une grille spécialement conçue pour éviter toute éclaboussure. Le résultat est sans appel, aucune trace d'eau à la surface des produits découpés, point primordial sur le chocolat qui chacun sait, est un des produits les plus exigeants vis-à-vis du risque d'humidité.

Le second point fort est sans aucun doute, le système de découpe, complètement repensé pour qu'il n'y ait qu'un minimum de pièces en mouvement exposées aux salissures rendant ainsi la machine extrêmement facile à nettoyer : moins de 5 minutes avec très peu d'eau à la fin de la journée.

Très facile à utiliser grâce à son interface intuitive sur écran tactile, ChefCut dispose en standard d'une bibliothèque de plus d'une vingtaine de motifs qu'il suffit de paramétrer directement au pied de la machine. A noter qu'HYDROPROCESS s'engage à enrichir continuellement sa bibliothèque et d'en faire bénéficier gratuitement tous ses clients équipés.

Grâce à ses grilles de découpe amovibles, le chargement et le déchargement des produits peuvent se faire pendant le temps de découpe réduisant ainsi les temps morts au minimum.

Enfin, précisons que cette machine ne prend que très peu de place au sol (moins de 2,5 m²) et qu'il faut moins d'une heure pour l'installer.

Fort d'une expérience acquise depuis plus de 25 ans dans le métier des très hautes pressions et de la découpe jet d'eau notamment dans l'agroalimentaire, HYDROPROCESS met son savoir-faire à la disposition des artisans, du secteur semi-industriel et des départements de R&D.



Fabriquant ses propres amplificateurs jusqu'à 6000 bar, HYDROPROCESS propose toute une gamme de générateurs standard (de 7 à 55 KW) principalement destinés aux applications de découpe par Jet d'eau pour l'agroalimentaire, les industries de découpe (caoutchouc, cuir, mousses, matières plastiques, métaux, béton, ...) et la neutralisation d'engins explosifs. Ces mêmes amplificateurs sont aussi proposés sous forme de composants à intégrer dans des applications plus spécifiques comme par exemple des systèmes de sertissage hydraulique ou des bancs de test utilisés pour le contrôle des systèmes d'injection dans l'automobile.

HYDROPROCESS réalise aussi des équipements et outillages d'hydroformage (mise en forme de matériaux).

Pour le marché de l'agroalimentaire, HYDROPROCESS propose : des équipements complets de découpe par jet d'eau mono ou multi buses, à chargement / déchargement manuel ou automatique, intégré ou non dans des lignes de fabrication, pour tout produit frais ou surgelé : pâtisserie sucrée et salée, produit traiteur, ganache, glace, pâte de fruits, guimauve, sandwich, fromage, fruit, légume, viande, poisson, ... des équipements pour la stérilisation Très Hautes Pressions (pascalisation) pour des jus de fruits, charcuterie, ...

Contact

Michèle Dereims

Tél. +33 (0)3 86 99 12 40

michele.dereims@hydroprocess.fr

www.hydroprocess.fr

Stand/Booth 1B42

A l'occasion du SIRHA, EUROGERM laisse éclater sa créativité
On the occasion of the SIRHA, EUROGERM lets burst its creativity
et propose des solutions originales, fruitées, croquantes et pleines de saveurs...



Grâce à la diversité des ingrédients proposés, toutes les combinaisons sont possibles pour laisser exploser une multitude de goûts dans les produits de panification, viennoiserie et pâtisserie.

Du 22 au 26 janvier, EUROGERM expose au SIRHA – stand 1C41 du Pavillon Bourgogne : l'occasion de présenter toute une palette de produits de personnalisation pour dynamiser vos bases et apporter des notes originales visuelles et gustatives qui séduiront les consommateurs.

La gamme CROUSTIMIX est une gamme de mélanges d'inclusions gustatives composées de céréales, fruits, légumes, herbes, épices ... De nombreuses références existent déjà : Automne, Châtaigne, Des Ducs, Légumes, Muesli, Tonic...

Le SIRHA est l'occasion de venir découvrir et déguster de nouveaux CROUSTIMIX déclinés sur un pain, LE FAMILY (saveurs salées) et sur un CAKE (saveurs sucrées) :

- CROUSTIMIX Provençal et CROUSTIMIX Olives, aux saveurs méditerranéennes typées
- CROUSTIMIX Fruttirosso (fraise/framboise/cassis/mûre) et CROUSTIMIX Fruttichoco (poire/banane/chocolat), aux saveurs douces et fruitées...

Pour personnaliser l'aspect extérieur des produits, CROUSTIMIX Flocons (blé, avoine, orge, seigle) s'applique sur la surface des pains et viennoiseries.

Il apporte un impact visuel et sensoriel, et valorise indéniablement le produit fini.

Versez votre taxe d'apprentissage à l'IFRIA BFC pour former des jeunes aux métiers de l'industrie alimentaire !

L'IFRIA BFC est le seul Centre de Formation d'Apprentis sans murs en région spécifique aux métiers des industries alimentaires et piloté paritairement par la profession.

Votre versement de taxe d'apprentissage permet le financement de la formation de 125 apprentis par an dans nos différentes sections :

- Bac pro Bio-industries de transformation
- BTS Qualité en industries alimentaires
- BTSA Sciences et technologies des aliments
- Licence Pro Management de la Production en Industries Alimentaires

et également le développement de nouveaux parcours répondant aux besoins de la profession. Sont actuellement en projet : un BTSA STA option Produits céréaliers, un BPA Transformations alimentaires, une licence pro Spécialisation agro-alimentaire pour la maintenance et les travaux neufs.



Michel HABERSTRAU ou Céline CHEVAUCHET, tél. 03 80 70 27 31. www.bourgogne-franche-comte.ifria-apprentissage.fr

En 2011, donnez du tonus à vos produits !

And propose solutions original, fruity, crunchy and full of flavours...

Thanks to the variety of the proposed ingredients, all the combinations are possible to let explode a tasteful multitude in the products of panification, croissants and similar products and cake pastry.

From 22 till 26 January, EUROGERM exposes to the SIRHA - stand 1C41 of the Detached Flag Burgundy: the opportunity to present a whole palette of products of customization to revitalize your bases and bring visual and gustative original notes which will seduce the consumers.

The range CROUSTIMIX is a range of mixtures of gustative inclusions consisted of cereal, fruits, vegetables, herbs, spices... Numerous references already exist: autumn, Sweet chestnut, Dukes, Vegetables, Muesli, Tonic...

The SIRHA is the opportunity to come to discover and to taste of new CROUSTIMIX declined on a bread, FAMILY (salty flavours) and on a CAKE (flavours Sweet):

- Provençal CROUSTIMIX and CROUSTIMIX Olive, in the typified Mediterranean flavours

- CROUSTIMIX Fruttirosso (strawberry / raspberry / blackcurrant / blackberry) and CROUSTIMIX Fruttichoco (pear / banana / chocolate), in the soft and fruity flavours...

To personalize the outside aspect of products, CROUSTIMIX Flakes (wheat, oat, barley, rye) applies to the surface of breads and croissants and similar products.

It brings a visual and sensory impact, and values unmistakably the finished product.

In 2011, give some tonus to your products!

Contact

Pascal Creusvaux

Tél. +33 (0)3 80 730 777

pcreusvaux@eurogerm.com

www.eurogerm.com

Stand/Booth 1C41

AGENDA

Les rendez-vous de l'industrie alimentaire



Le 1^{er} Février 2011

CLUBS IAA 58 et 89 : REGLEMENT INCO

Cette réunion portera sur le règlement inco (information consommateur) et sera animée par Cécile Dechelotte Petit.



Le 3 Février 2011

Colloque «Une filière agroalimentaire responsable» le 3 février 2011 à Bordeaux

Nous avons le plaisir de vous inviter au Colloque organisé par la FRCA Aquitaine, l'AFNOR et l'ARDIA, intitulé :
« Une filière agroalimentaire responsable »

Avec quels consommateurs ? Quelle distribution ? Quelle réglementation ? Quelles parties prenantes ?



Le 16 Février 2011

CLUB IAA 71 : REGLEMENT INCO

Cette réunion portera sur le règlement inco (information consommateur)

Animation par Cécile Dechelotte Petit



La Mutuelle qui va à l'essentiel

DIJON

5, place de la République / 6, rue René Char

En Bourgogne : AUTUN - AUXERRE - BOURBON LANCY CHALON S/SAONE -
CHAUFFAILLES - NEVERS - SENS



Du lundi au vendredi de 8h à 18h30

Informations pratiques

La lettre de l'industrie alimentaire bourguignonne, publiée par l'ARIA Bourgogne

Siège social : Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne,

4 bd docteur Jean Veillet, BP 46524, 21065 Dijon Cedex

Directeur de la publication : Etienne GENET

Rédacteur en chef : Cécile DECHELOTTE-PETIT

Réalisation : Jessica BORDE

ISSN 1767-9621 - Imprimeur : L'Exprimeur

Pour tout renseignement, contactez Cécile DECHELOTTE-PETIT au 03.80.70.27.22 (c.dechelotte@ariabourgogne.fr)

Retrouvez la lettre de l'industrie alimentaire bourguignonne en ligne,

ainsi que de nombreuses informations sur ce secteur sur :

www.bourgogne-iaa.com