



Saint-Apollinaire, le 18 septembre 2026

EUROGERM dévoile sa Collection #13 « La transparence est dans l'assiette » répondant aux enjeux de consommation

Aujourd'hui, le consommateur ne se contente plus de savourer : il questionne, décrypte et évalue l'impact de chaque bouchée. Dans un monde en quête de repères, la création de valeur ne se joue plus seulement sur le prix ou la notoriété, mais sur la vérité du produit, garante d'une confiance durable. À l'heure où les applications de notation et la surabondance d'informations redéfinissent profondément l'acte d'achat, la transparence s'érige en standard incontournable pour la filière blé - farine - pain – pâtisserie - traiteur.

Chez EUROGERM, nous faisons de cette attente sociétale un engagement concret et une source d'inspiration. La Collection #13 s'inscrit pleinement dans cette dynamique : **« La transparence est dans l'assiette »**.

Guidés par une démarche clean label, par le souci de la clarté et de la responsabilité, les experts d'EUROGERM développent des solutions capables d'anticiper les évolutions du marché. Cette exigence de clarté s'articule autour de **trois piliers fondamentaux** :



Pour illustrer ces trois piliers et répondre concrètement aux attentes des professionnels, EUROGERM met en lumière trois innovations phares issues de cette nouvelle collection :

MY CRUSH CHOC



On s'tape une barre ! Sans emballage

Alliant gourmandise, démarche bas carbone et réduction des déchets, ce prémix permet la confection artisanale de barres céréalières d'exception conçues pour la vente sans emballage individuel jetable. Sa formulation clean label et sans additifs offre un profil gustatif intense : spécifiquement étudiée pour se marier aux pépites de chocolat noir, elle met parfaitement en valeur un mélange gourmand de noix, amandes, graines, figues et cranberries.

ADDIGERM PARBAKED BREAD WAA&AC 2%



Pain précuit surgelé sans acide ascorbique et sans acérola

Conçu pour concilier exigence 100 % clean label et performance boulangère, cet améliorant est dédié à la réalisation de baguettes et pains précuits surgelés. Formulé strictement sans acide ascorbique et sans acérola, il ne contient aucun additif à déclarer sur l'étiquette et intègre un levain de blé dévitalisé de la gamme LEVAROM pour une identité aromatique exclusive, tout en garantissant une mie alvéolée et une croûte dorée.

MIX GAUFRES DE LIEGE



La perle rare pour la confection de gaufres liégeoises !

Mariant harmonie gourmande et bien-être, ce mix tout-en-un clean label permet la confection de gaufres liégeoises aussi bien sucrées que salées. Il intègre du jus d'acérola comme alternative naturelle aux additifs de synthèse et s'appuie sur un levain de blé dur dévitalisé de la gamme LEVAROM produit en France pour ses notes fermentées et beurrées, tout en garantissant le moelleux incomparable de la pâte liégeoise et une mâche fondante.

En misant sur l'efficacité de ses solutions technologiques, nutritionnelles et sensorielles, EUROGERM donne aux professionnels de la filière BVP les clés pour transformer cette exigence de clarté en un avantage compétitif majeur. À travers la Collection #13, le Groupe réaffirme son rôle de partenaire de confiance pour accompagner chaque acteur selon ses priorités.

Découvrez l'ensemble des nouveautés et faites le choix d'une création de valeur durable, où la transparence est dans l'assiette !

Le saviez-vous ?

En 2024, EUROGERM devient producteur-créateur et lance son Programme Bio-fermentation avec ETIC (EUROGERM Technological Innovation Center, un centre R&D composé d'un laboratoire et d'un pilote) et l'ouverture en France d'une usine dédiée à la bio-fermentation.

La gamme LEVAROM est entièrement imaginée, créée et produite dans notre usine au cœur de la Bourgogne.

À propos d'EUROGERM

Fondé en 1989, EUROGERM est un groupe agroalimentaire spécialisé dans la conception, la fabrication et la commercialisation d'ingrédients & solutions technologiques, sensoriels et nutritionnels pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie-traiteur.

Le Groupe se déploie dans le monde entier et emploie 794 personnes, réparties entre le siège français et un réseau multiculturel de 15 filiales en Europe, Afrique, Amériques et Asie.

Innovation, amélioration continue, engagement responsable, 100 % orienté diversité, éthique et inclusion : ces axes prioritaires inspirent EUROGERM au quotidien pour garantir à ses clients, ses partenaires et ses collaborateurs un accompagnement personnalisé dans une dynamique de réussite durable et partagée.

Le Groupe en chiffres :

CA (au 31/12/2025) = 204 M€ – 794 collaborateurs – 15 filiales dans le monde

Site groupe : www.eurogerm.com

Site France : www.eurogerm-france.com

Contact Presse : EUROGERM - Nancie PERQUIN

Tél +33 (0)3 80 730 777 - email : communication@eurogerm.com

Groupe EUROGERM

Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré

21850 SAINT-APOLLINAIRE – France

