

# CSM START

ACCÉLÉRATEUR DE SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE

2

## Infos produits

- LES AGENTS DE DÉMOULAGE
- LE MIXE MUFFIN NATURE

3

## Reportage usine

- AU CŒUR DE DELMENHORST

4

## Infos CSM industrie

- LES TAM À VOTRE ÉCOUTE
- L'AGENDA
- L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

## Édito

Cette première newsletter de l'année met en lumière une catégorie de produits dont le rôle est parfois sous-estimé : les agents de démoulage. Leur qualité est pourtant capitale pour l'aspect final d'une grande partie des aliments nécessitant une phase de cuisson. De nombreux critères techniques doivent être pris en compte pour choisir la solution la mieux adaptée : type d'application, outils, process... Notre article en page suivante saura, je l'espère, vous éclairer !



Pour bénéficier de notre expertise en la matière, vous pouvez contacter nos TAM. Ces interlocuteurs de référence sont à votre service pour vous aider à résoudre vos problématiques. Leurs missions : vous conseiller dans la sélection ou la mise en œuvre d'un produit, développer des solutions adaptées à vos besoins...

Pour en savoir plus sur cet accompagnement précieux, sur nos agents de démoulage ou tout autre sujet, venez nous rencontrer au prochain CFIA qui se tiendra à Rennes du 8 au 10 mars prochain. Nul doute que ce rendez-vous incontournable vous sera profitable !

**Carole Guérit**

Directeur Commercial Industrie

## Actualité > LES TEXTURES TENDANCE

Comment séduire des consommateurs demandeurs de nouvelles expériences sensorielles ? La tendance : jouer sur la richesse des textures pour procurer de nouveaux plaisirs de dégustation.

De nombreux artisans pâtisiers veillent à respecter une règle d'or dans leurs réalisations : **associer moelleux, fondant et croustillant**. Idéalement, le consommateur doit pouvoir déguster ces trois textures en **une seule bouchée**. Les industriels ont tout à gagner à s'en inspirer pour favoriser le succès de leurs viennoiseries, tartes, entremets, biscuits...



## DES SOLUTIONS POUR TOUTES LES ASSOCIATIONS

Pour obtenir le moelleux parfait, CSM France Industrie propose des **mixes génoise** et des **mixes pâtisseries**. Le fondant sera idéalement

## Plutôt crouquant ou croustillant ?

Il n'est pas toujours aisé de décrire la texture d'un produit. Pour éviter toute confusion, CSM France Industrie effectue **des analyses de l'échantillon** de référence fourni par son client afin de **reproduire la texture souhaitée avec la plus grande fidélité**.

apporté par nos **crèmes pâtisseries**, nos **pâtes d'amande**, **pralins**, **fourrages chocolat** ou **aux fruits**. Pour le croustillant, vous pouvez avoir recours au **praliné en poudre**, aux **fruits secs** ou, bien sûr, à la texture originale de nos **crouquants**.

Une autre tendance venue d'Asie consiste à inclure une **texture gélatineuse**, via des fourrages aux fruits gélifiés par exemple, pour surprendre les papilles. **Pour des recettes aux textures uniques**, faites appel à nos TAM (lire article page 4) : ils sauront vous conseiller et vous accompagner vers la réussite ! ●



## Zoom sur > LES COATINGS

CSM Industrie est reconnu en Europe pour son expertise en coatings pour cakes, donuts ou encore gaufrettes à glace. Ses pâtes à glacer sont fabriquées à base de **matières grasses végétales non hydrogénées** et privilégient les **ingrédients issus de filières durables** (comme l'huile de palme RSPO Mass Balance ou la poudre de cacao certifié UTZ). Conçues notamment pour apporter

une finition nette et une saveur spécifique (cacao, vanille, fraise...), elles peuvent aussi intégrer **des colorants naturels d'une grande stabilité** dans le temps. Utilisés dans une crème glacée, nos coatings peuvent aussi être pulvérisés sur un biscuit (ex: cône) et offrir ainsi l'avantage supplémentaire de **préserver son croustillant** en évitant le transfert d'humidité. Autre type

d'application : **les coatings pour donuts** qui allient stabilité à la congélation/décongélation, surface lisse, et parfaite adhérence... Pour en savoir plus, venez **découvrir nos coatings au prochain salon CFIA** ou contactez **Lucile Gehin**.

✉ : [lucile.gehin@csmbakerysolutions.com](mailto:lucile.gehin@csmbakerysolutions.com) ●

# Infos produits

## Les essentiels > LES AGENTS DE DÉMOULAGE

Les industriels des différents secteurs de l'agro-alimentaire tels que la biscuiterie, pâtisserie, charcuterie, confiserie sont confrontés tous les jours aux problèmes d'adhérence lors du démoulage et du transfert de leurs produits. Invisibles à l'œil nu et souvent peu connus de nos clients, les agents de démoulage garantissent pourtant d'obtenir une qualité de produit optimale.



Dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, de la biscuiterie industrielle et de la confiserie, CSM France Industrie propose une large gamme de solutions d'agents de démoulage pour satisfaire vos besoins dont deux marques phares, Boeson Trennwax et Trennol.

### QUATRE QUESTIONS CLEFS À SE POSER :

**1 Quelle est l'application finale ?** En effet, certaines applications nécessitent un agent de démoulage plus puissant que d'autres. C'est notamment le cas pour les produits contenant une forte teneur en sucre ou en protéines comme le blanc d'œuf (muffins, meringue...), en opposition aux baguettes et autres pains qui requièrent un agent de démoulage plus "basique". Il existe pour la confiserie (caramels, gommés, réglisses etc.),



#### Bon à savoir

CSM France Industrie et ses experts sont à votre disposition pour répondre à vos questions concernant les agents de démoulage et leur utilisation. N'hésitez pas à contacter : Lauranne Roux [lauranne.roux@csmbakerysolutions.com](mailto:lauranne.roux@csmbakerysolutions.com)



une gamme spécifique d'agents de démoulage adaptés au besoin de ce secteur.

### 2 Quel est votre support de cuisson ?

Si vous fabriquez par exemple des biscuits cuits dans un four avec des bandes en acier, nos experts vous préconiseront l'agent de démoulage Boeson-Trennwax® Liquid ML. Nous ne vous conseillerons pas le même type d'agent de démoulage si vous optez pour des moules de cuisson dotés de revêtements anti-adhésifs ou en aluminium. De plus, l'utilisation de moules de cuisson peut nécessiter l'emploi d'agent de démoulage à viscosité élevée afin d'assurer une bonne tenue sur les parois du moule.

### 3 Comment est appliqué cet agent de démoulage ?

En effet votre système de pulvérisation rentre aussi en considération dans le choix de l'agent de démoulage. Par exemple si vous avez recours à un système de pulvérisation avec ou sans pression d'air, la solution envisagée peut être différente.

### 4 Quelle est la durée de vie de votre produit ?

Si vous fabriquez des produits à longue durée de vie, nous vous conseillerons des agents de démoulage spécifiques présentant une excellente stabilité dans le temps afin

d'éviter toute détérioration organoleptique.

### LES POINTS FORTS DE NOS AGENTS DE DÉMOULAGE :

- Ils présentent l'avantage d'une **faible polymérisation**, ce qui permet d'éviter l'encrassement des supports.
- Leur **bonne résistance à l'oxydation** est intéressante pour les produits à longue durée de vie.
- Nos agents de démoulage bénéficient d'une **bonne distribution sur votre support de cuisson**, en assurant une couche fine et uniforme, tout en adhérant parfaitement aux parois des moules ou tapis de cuisson.
- Ils sont **certifiés casher et halal**.
- Pour plus de praticité, nous proposons de multiples solutions de packagings (aérosols, bidons de 8kg, fûts de 200L, conteneur...).
- Ce sont tous des **produits 100% d'origine végétale**.
- La majorité de notre gamme d'agents de démoulage est certifiée **RSPO Mass Balance**, ce qui signifie que l'huile de palme employée pour leur fabrication est durable. ●

## Solutions CSM France Industrie > LE MIXE MUFFIN NATURE

Les pâtisseries américaines ont le vent en poupe, à commencer par les muffins. Nous avons développé une solution qui permet aux industriels de surfer sur cette tendance en évitant les contraintes liées à la complexité de la recette. Notre mixe muffin nature offre une mise en œuvre à la fois simple et économique. Chaque préparation nécessite l'utilisation de **10% de produit seulement**, auquel on ajoutera de la farine, de l'eau, du sucre, des œufs entiers et de l'huile. Les muffins obtenus se caractérisent par leur moelleux, leur bonne

conservation et leur stabilité à la surgélation. Dotée d'un **arôme naturel de vanille**, la recette peut être **aromatisée** et agrémentée d'**inclusions** qui seront idéalement réparties grâce à la viscosité optimale de la pâte. Ce nouveau mixe, disponible en sac de 25 kg, constitue la base idéale pour **décliner les muffins dans un large éventail de saveurs gourmandes** ! Besoin d'informations complémentaires ? Contactez **Lauranne Roux**.

✉ : [lauranne.roux@csmbakerysolutions.com](mailto:lauranne.roux@csmbakerysolutions.com)





# Reportage usine

## Le site de production de Delmenhorst



L'usine de Delmenhorst, située en Allemagne près de Brême, est un site de production d'ingrédients pour la boulangerie et de produits pâtisiers. Fondé en 1910, le site de Delmenhorst s'étend aujourd'hui sur 40 000m<sup>2</sup>. Près de 390 personnes travaillent quotidiennement la fabrication de produits destinés aux artisans et aux industriels, dont 25 en assurance qualité. Forte de sa capacité de production, environ 80 000 tonnes par an, l'usine possède aujourd'hui des clients présents dans toute l'Europe.



### Un laboratoire microbiologique au sein du site

Le site de Delmenhorst dispose d'un **laboratoire microbiologique**, où de nombreux examens peuvent être réalisés pour garantir une qualité optimale des produits. Ces derniers sont soumis à des tests microbiologiques, au même titre que les matières premières et les machines. Nous vérifions les propriétés microbiologiques des produits destinés à la fabrication de glaces par exemple car il n'y a pas de pasteurisation avant la consommation finale. **Les règles sanitaires sont très strictes pour protéger les consommateurs et nous y veillons de près !**

#### Ses avantages

Avoir un tel laboratoire en interne permet de réaliser des analyses microbiologiques rapides. Cela permet de commercialiser les produits à temps tout en garantissant leur fraîcheur.



### L'OFFRE

L'usine fabrique majoritairement des ingrédients tels que des margarines et corps gras, agents de démoulage, pâtes et coatings\*... Sont également produits des donuts ou autres spécialités (beignets, viennoiseries...). **L'un des points forts du site de Delmenhorst réside dans sa capacité à faire de nombreuses couleurs de coatings.** Chaque référence est unique car ce site s'emploie à faire pour chaque client du « **sur-mesure** ».

### LES ATOUTS DU SITE

**Forte de 14 lignes de production**, l'usine a récemment investi plus de 10 millions d'euros dans une nouvelle ligne pour la fabrication et la décoration des donuts Sunfry Baking®, contenant 40 % de matière grasse en moins par rapport à la moyenne des donuts présents sur le marché.

### LES CERTIFICATIONS

De nombreuses certifications reflètent également le souci d'excellence et de qualité ●

- |                            |             |
|----------------------------|-------------|
| • ISO 9001:2008            | • ISO 50001 |
| • HACCP                    | • Halal     |
| • BRC 6 (catégorie B)      | • Kasher    |
| • IFS 6 (niveau supérieur) | • RSPO      |
|                            | • UTZ       |

\* Voir article page 1



# Infos CSM industrie

## Tendance > LES TAM À VOTRE ÉCOUTE



**Qui sont les TAM ?** Les TAM (pour Technical Application Manager) ou ingénieurs R&D sont vos partenaires privilégiés au sein de CSM France Industrie. Leur rôle : vous apporter le soutien technique nécessaire dans l'utilisation des produits du groupe. Tel ou tel ingrédient est-il stable en cuisson, a-t-il la bonne viscosité, n'est-il pas trop fluide ou trop épais ? Autant de questions que vous vous posez parfois concernant nos produits et auxquelles les TAM seront ravis de répondre. Mais pas seulement !

### CONSEIL

Ces interlocuteurs vous conseillent sur la mise en œuvre des solutions CSM dans votre produit final. Ils peuvent également intervenir sur votre ligne de fabrication afin d'optimiser l'utilisation des ingrédients CSM. En effet, ils possèdent une expertise technique pour vous permettre d'obtenir le meilleur résultat possible. Dans le cadre d'un essai industriel concernant l'élaboration de crème pâtissière par exemple, ils pourront vous accompagner afin de paramétrer l'ordre d'incorporation des ingrédients, la température, ou encore le temps de mélange.

### INNOVATION

Les TAM partagent avec vous le goût de l'innovation. Ils peuvent donc se montrer force de proposition et vous délivrer leurs bonnes idées pour améliorer sans cesse la qualité de vos produits. Imaginons le cas où une problématique se présente à vous, les TAM la résoudreont au mieux. En effet, ils sont dédiés à votre projet, qu'il s'agisse d'un nouveau produit ou de la reformulation d'un produit existant. Volonté d'augmenter la durée de consommation d'une brioche ou de tendre vers une recette "clean label" ? Vous savez désormais vers qui

vous tourner pour trouver des solutions en respect avec votre cahier des charges.

### DU SUR MESURE

Le développement de solutions « tailor made »\* est une pratique en vigueur au sein de CSM. Ainsi, à partir d'une formule existante, votre partenaire pourra adapter la couleur ou le goût de celle-ci pour répondre au mieux à vos attentes.

### SERVICE APRÈS-VENTE

Ils jouent un rôle important en cas de souci technique. Essayer de comprendre avec vous quel est le problème et savoir quelle en est la cause, votre partenaire dédié est à vos côtés pour ce type de problématiques.



## Une dimension européenne

En cas de demande très spécifique de votre part, les TAM peuvent aussi s'appuyer sur un réseau d'experts européen, dont les compétences viennent compléter les leurs. Chacun des membres composant ce noyau d'experts est référent européen sur une gamme d'application produit spécifique. L'idée est ingénieuse : elle vise à partager des connaissances pointues sur telle ou telle gamme au sein du groupe CSM pour que chaque conseiller puisse répondre avec précision à vos attentes.

### GÉNÉRAL

Par ailleurs, ils disposent d'une expertise générale sur toutes les gammes de produits CSM vendues en France. Un portefeuille large qui demande une grande connaissance technique et une très bonne vision globale, allant du choix du produit en fonction de votre besoin et de l'outil industriel jusqu'à la réalisation du produit fini. ●

\*En fonction d'un volume minimum.

## Où nous rencontrer ?

**CFIA de Rennes**  
du 8 au 10 mars 2016  
Parc des Expositions  
de Rennes  
Hall 8 - C16



Retrouvez l'équipe de CSM France Industrie sur notre stand. Et pour bénéficier d'invitation au salon, contactez-nous en scannant le QR code ci-contre ou par mail à l'adresse suivante :



✉ carole.guerit@csmbakerysolutions.com

## Nous contacter

Vous avez un nouveau projet à développer, une formulation à perfectionner, un challenge technique à relever ?

### N'hésitez pas à nous consulter !

Résoudre votre problématique et accélérer votre business sont nos priorités.

Pour ce faire, contactez :  
Carole Guérit

### CSM START

Directrice de la publication : Melis Zeren

Comité de rédaction : Melis Zeren, Lucile Gehin  
Carole Guérit, Florence Lechopier, Lauranne Roux.

Conception-rédaction, création graphique :  
2s3v COMMUNICATION

Crédits photographiques :

• CSM France / Studio Pygmalion /  
thinkstockphotos.fr



connecting the  
world of baking™

## L'équipe à votre service



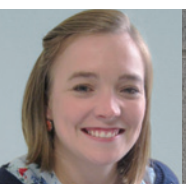
**Carole Guérit**  
Directeur Commercial  
Industrie  
carole.guerit@  
csmbakerysolutions.com  
06 12 29 08 59



**Claudie Augereau**  
Responsable  
comptes clefs  
claudie.augereau@  
csmbakerysolutions.com  
06 16 74 52 22



**Bruno Cariot**  
Responsable  
comptes clefs  
bruno.cariot@  
csmbakerysolutions.com  
06 23 56 37 33



**Lucile Gehin**  
Ingénieur r&d Ingrédients  
lucile.gehin@  
csmbakerysolutions.com  
06 18 35 00 72



**Florence Lechopier**  
Ingénieur r&d Ingrédients  
florence.lechopier@  
csmbakerysolutions.com  
06 46 43 75 14



**Lauranne Roux**  
Ingénieur r&d Ingrédients  
lauranne.roux@  
csmbakerysolutions.com  
06 18 35 00 72