



> Infos produits

- L'HUILE DE PALME DURABLE
- LA CRÈME PÂTISSIÈRE
- VOUS FACILITER LA DÉMARCHE RSPO

2

> Reportage usine

- DÉCOUVERTE DE L'USINE DE BISCHHEIM

3

> Infos CSM industrie

- AU CŒUR DE L'ENTREPRISE
- L'AGENDA
- L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

4

Édito



CSM France Industrie, que j'anime depuis sa création en 2005, est le spécialiste reconnu des corps gras et de la crème pâtissière. Notre savoir-faire s'étend également à bien d'autres produits : mixés pâtisseries (génoise, beignets, frangipane...), nappages, fondants, fourrages, et, bien entendu, les pâtes d'amande et pralins. Nous proposons des solutions sur mesure, évolutives, garantissant qualité, sécurité et traçabilité.

Vous donner de nos nouvelles à travers cette newsletter, faire état de nos forces et compétences, c'est vous informer des solutions que nous vous offrons, mais aussi vous inviter à y prendre une part active. N'hésitez pas à nous confier ces problématiques qui vous préoccupent, nous unirons ainsi nos forces pour y trouver une solution adaptée.

Notre réussite passant par la vôtre, nos équipes sont organisées pour pouvoir répondre avec efficacité à vos experts, et anticiper avec eux les évolutions de vos marchés spécifiques. Une passion du métier à votre service, un client considéré comme un partenaire pour une production plus performante ; voilà nos engagements. Bonne lecture,

Philippe Legendre

Directeur Business Unit Industrie France

Actualité > HUILE DE PALME DURABLE



CSM DANS LE TOP DE LA WWF

La World Wildlife Fund, la célèbre Organisation Non Gouvernementale, classe CSM parmi les meilleures entreprises européennes pour l'utilisation responsable de l'huile de palme en 2011. Une reconnaissance de notre action engagée depuis 2005 avec la RSPO, récompensée en juillet par l'obtention de la licence pour la nouvelle marque RSPO déposée 2011. **CSM est l'une des premières entreprises au niveau mondial à pouvoir utiliser ses logos**, apposables uniquement sur des produits alimentaires contenant de l'huile de palme durable. Nous apportons ainsi une réponse

concrète aux attentes de vos consommateurs, et facilitons la commercialisation de vos produits. CSM affirme ainsi son leadership de groupe industriel doté d'une vision à long terme sur les questions de production, en direction de clients et de consommateurs avertis.

Notre engagement en faveur de l'huile de palme durable s'inscrit dans notre philosophie d'entreprise. Non seulement nous réduisons concrètement notre propre impact sur l'environnement, mais avec et pour vous, nous créons des produits qui participent aux efforts de préservation de la planète.

Agir durablement et dans le respect de notre planète et des peuples, c'est choisir l'huile de palme durable, contactez notre expert, **Vivian Mayoral**.

✉ : vivian.mayoral@csmglobal.com

RSPO en bref...

Initiée en 2004 par une association à but non lucratif pour enrayer la déforestation des forêts tropicales, la Table Ronde pour une Huile de Palme Durable (RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil) promeut les modes de production respectueux de normes sociales et environnementales strictes à travers la définition de normes standard crédible et l'engagement des acteurs de la filière.

Zoom sur > LES LOGOS RSPO

Choisir nos produits, c'est aussi communiquer à vos clients et vos consommateurs votre engagement environnemental. Nous vous proposons deux niveaux de certification RSPO identifiés par des logos à apposer sur vos produits et leurs emballages.



Certifiée : 95% de l'huile de palme contenue dans votre produit provient d'un système d'approvisionnement ségrégué : l'huile de palme durable certifiée est isolée pour son déplacement,

son stockage et sa transformation (totale intégrité de la chaîne garantie).



Mixte : 95% de l'huile de palme contenue dans le produit doit provenir d'un système d'approvisionnement « Mass Balance » : l'huile de palme durable provenant de plantations certifiées peut être

mélangée à de l'huile de palme standard. La chaîne logistique, les points de stockage et les phases de transformation sont soumises à des contrôles administratifs poussés

Infos produits

Au cœur de l'huile de palme

D'où vient-elle ?

A 75% elle est produite en Indonésie et Malaisie, on en trouve aussi en Afrique, d'où est originaire le palmier à huile dont elle est extraite, et dans les régions tropicales en général.

Qui l'utilise ?

Ingrédient traditionnel des cuisines d'Afrique ou d'Amérique du Sud, c'est l'huile végétale la plus consommée dans le monde. L'Inde, la Chine et l'Europe en sont les plus gros importateurs pour les productions en agroalimentaire et les produits d'hygiène et de beauté.

Pourquoi ce succès ?

Comparé à d'autres cultures, son rendement est très haut, 7000 Kg / Hectare. Ses avantages industriels sont nombreux : goût neutre, stabilité à la cuisson, consistance solide à température ambiante, résistance à l'oxydation.

Quelles conséquences pour la santé ?



Sa teneur en acides gras saturés (50%) augmente les risques cardiovasculaires, il convient de la consommer avec modération, comme toutes les graisses et matières grasses. En revanche, elle contient des vitamines A et E, ainsi que de « bons » acides gras polyinsaturés (10%).

Quel est son impact environnemental ?

Comme toutes les cultures très rentables, elle est un facteur de déforestation. Pour y remédier, depuis 2004, la RSPO promeut la production d'huile de palme durable, respectueuse de clauses de protection environnementales et sociales ■

Les essentiels > LA CRÈME PÂTISSIÈRE



Avec plus de 90 ans d'expérience, CSM France Industrie dispose d'un **savoir-faire complet dans les crèmes pâtisseries**. Sélection et préparation des ingrédients, dosage et process, l'expertise développée à tous les stades vous garantit **un produit en totale adéquation avec vos besoins**. Viennoiseries, pâtes fraîches ou surgelées, DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) longues ou courtes... Quelque soit votre problématique, nous avons des solutions à vous proposer !

Pour ce faire, nous vous proposons des solutions entièrement sur mesure, des prémixes à base d'amidon, des crèmes pâtisseries à froid, le tout sur une base « pur beurre » ou végétale.

Notre offre en crèmes pâtisseries est conçue pour répondre au mieux à vos attentes:

- **Qualité régulière et constante**, parfaitement adaptée à des outils de production industrielle.
- **Textures variées** : crémeuse pour des éclairs onctueux, à la tenue impeccable pour des millefeuilles savoureux, ou encore dotée d'une élasticité spécifique, comme la spéciale cuisson, idéale pour des viennoiseries aux raisins...
- **Applications pour tous les usages**, garniture ou cuisson, à froid ou à chaud.
- **Goût inimitable**, délicat et fin, pour toujours plus de fondant en bouche.

Pour garantir ces performances, CSM France Industrie dispose d'appareils de précision, capables de mesurer en statique et en dynamique la courbe de texture de la crème pâtissière. Cette maîtrise constante des process nous permet de nous mettre en situation réelle et vérifier ainsi la **parfaite adéquation de nos produits avec votre cahier des charges**.

Besoin de formulations spécifiques pour répondre à une problématique particulière ? Pour cela, contactez notre expert, **Philippe Pignault**.
✉ : philippe.pignault@csmglobal.com ■

Bon à savoir

- **Excellez dans vos viennoiseries avec notre crème pâtissière spéciale cuisson.**
- **Évitez mélanges supplémentaires et risques de marquants noirs sur votre ligne de production en utilisant notre crème pâtissière au chocolat ou cacao.**
- **Testez notre crème pâtissière à froid, dont la qualité s'approche très clairement des crèmes à chaud artisanales.**

Solution CSM France Industrie > VOUS FACILITER LA DÉMARCHE

RSPO
Roundtable on Sustainable Palm Oil



Grâce à notre expertise, nous pouvons vous **guider dans votre démarche RSPO**. Lors d'une présentation, notre spécialiste évoquera avec vous les différents aspects de la démarche RSPO, les répercussions concrètes sur votre entreprise et la manière de communiquer sur le sujet. Il vous donnera également une **méthode** vous permettant d'accéder à la certification, et des **contacts** et noms d'interlocuteurs dans les organismes concernés.

CSM met à disposition de l'ensemble de ses clients son expertise pour les aider à appréhender un processus parfois complexe. Ce service est une nouvelle preuve de notre engagement en tant que partenaires à vos côtés, une véritable valeur ajoutée pour votre entreprise ■

Contactez notre spécialiste :

Vivian Mayoral

✉ : vivian.mayoral@csmglobal.com

Reportage Usine

Bischheim

CSM France Industrie dispose de sept sites de production pour répondre à vos besoins. Tous ont une histoire propre et des atouts spécifiques. Dans cette première newsletter, plan large sur notre usine de Bischheim en Alsace, entre tradition et recherche de pointe.



PREMIER ABORD

Située à quelques minutes de Strasbourg, notre plus ancienne usine s'est taillée une solide réputation au cours de ses 90 ans d'existence. Initialement sous le nom de Produits Marguerite, son expertise dans la pâte d'amandes et le praliné était déjà démontrée et reconnue. Aujourd'hui, son savoir-faire s'étend à une grande variété de mixes, comme les très reconnues crèmes pâtisseries.

*«Un savoir-faire historique,
une production toujours
optimisée pour vous»*



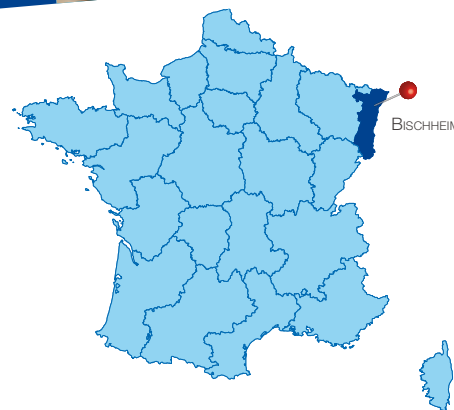
PRODUITS PHARES

Le succès de nos crèmes pâtisseries ne doit pas masquer une autre réussite de CSM France dans cette usine : la génoise. Elle est stable, dotée d'une qualité constante et présente un attrait compétitif.

PRINCIPAUX ATOUTS DU SITE :

Nos performances :

- Nouvelle ligne automatisée de mélange et de conditionnement : production multipliée par deux pour les mixes.
- Nouveau palettiseur automatique en sortie de ligne : gain de productivité.
- Gestion à flux tendu : D.L.U.O. de dernière minute.



Nos solutions :

- Conditionnements multiples (du seau de 2 Kg au Big-bag » d'une tonne).
- Ingrédients produits à façon : formulation, conditionnement et packaging sont adaptés à votre outil de production et besoin.
- Gestion sur mesure.

Nos garanties :

- 36 audits de sécurité par an.
- Contrôles qualité réguliers.
- Formation hygiène et sécurité alimentaire de nos personnels chaque année.
- Test qualité en sortie d'usine pour chaque produit selon son cahier des charges avant de vous le livrer ■

Centre de Développement R&D des ingrédients de pâtisseries et sucrés

Pour vous aider à anticiper les nouvelles tendances du marché, répondre à des besoins spécifiques, mettre au point des recettes ou optimiser les produits sur ligne, un Centre de Développement est en place à Bischheim. Doté d'une équipe de six ingénieurs et techniciens formulant de nouvelles recettes et veillant au respect du cahier des charges dans son ensemble.

Un aperçu des moyens techniques :

RVA : pour tester la viscosité d'un produit
TAXT2 : pour mesurer la texture d'un produit

Certification



- IFS version 5, niveau supérieur
- Iso 9001 version 2008
- CSM Requirement

Infos CSM France industrie

Au cœur de l'entreprise



CSM France Industrie s'appuie sur un **savoir-faire et une expertise reconnue** pour vous proposer des solutions innovantes dans trois familles de produits : **matières grasses végétales, ingrédients de pâtisserie et ingrédients de boulangerie et viennoiserie**. Le groupe CSM, fondé en 1919, est le plus grand fournisseur mondial de produits pour boulangeries, et le leader de la conservation naturelle d'aliments et des produits chimiques verts.

« Notre triple engagement : Passion, Partenariat et Performance »

Vous connaissez probablement nos matières grasses végétales et nos crèmes pâtisseries, ingrédients phares de CSM France Industrie. Hors ces points d'excellence, nous développons également bien d'autres **ingrédients de pâtisserie et de boulangerie et viennoiserie** : fourrages, nappages, glaçages et fondants, pralins, pâtes d'amandes... Ils peuvent être,

comme tous nos produits, ajustés à vos besoins et demandes spécifiques.

A l'écoute de vos problématiques, nous vous proposons également des **produits toujours plus novateurs et en phase avec l'actualité**.

Qu'il s'agisse de produits, de technologies ou de services, **qualité et durabilité constituent la base de nos partenariats**. Un binôme, constitué d'un commercial et d'un ingénieur R&D, est dédié à chaque client pour identifier ses besoins et développer avec lui les meilleurs produits. Vos **ingrédients sont alors créés sur mesure** pour vous permettre d'**optimiser vos performances, de réagir aux évolutions technologiques et réglementaires** mais également d'**être proactif** sur les tendances du marché.

Vous **apporter des solutions et accélérer votre business** sont nos objectifs quotidiens ■

Infos clefs

- Leader sur les marchés Matières grasses végétales et Crèmes pâtisseries.
- Partenariat placé au cœur de la relation avec le client industriel.
- 90 ans d'expérience et de savoir-faire dans les ingrédients de pâtisserie et ingrédients de boulangerie et viennoiserie.

Où nous rencontrer ?

Europain

3 - 7 mars 2012
Paris-Nord Villepinte
Retrouvez toute l'équipe de CSM France Industrie, Hall 5, stand S146.



Cfia Rennes

13 - 15 mars 2012
Parc des Expositions de Rennes.
Retrouvez Franck Clavier, Vivian Mayoral et Caroline Hennequin sur notre stand, Hall 7- allée C-stand 21.



www.standconcept.fr

L'équipe à votre service



Philippe Legendre
Directeur division industrie
philippe.legendre@
csmglobal.com
06 14 34 62 39



Franck Clavier
Responsable comptes clés régionaux
franck.clavier@
csmglobal.com
06 18 05 64 39



Nathalie Fages
Assistante de dir. resp. administration des ventes
nathalie.fages@
csmglobal.com
01 30 09 30 77



Caroline Hennequin
Ingénieur r&d matières grasses, pain et mixes
caroline.hennequin@
csmglobal.com
06 18 83 20 57



Florence Lechopier
Ingénieur r&d pâtisserie
florence.lechopier@
csmglobal.com
06 46 43 75 14



Vivian Mayoral
Responsable comptes clés nationaux matières grasses
vivian.mayoral@
csmglobal.com
06 18 97 30 84



Philippe Pignault
Directeur des ventes
philippe.pignault@
csmglobal.com
06 16 87 15 44



Raphaël Savin
Responsable comptes clés régionaux
raphael.savin@
csmglobal.com
06 16 74 52 22

Nous contacter

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

N'hésitez pas à nous contacter !

Résoudre votre problématique et accélérer votre business est notre priorité.

Pour ce faire, contactez :

Nathalie Fages

✉ nathalie.fages@csmglobal.com
Tél. : 01 30 09 30 77

CSMSTART

Directeur de la publication : Philippe Legendre

Comité de rédaction : Aurélie Dévant, Caroline Hennequin, Philippe Legendre, Vivian Mayoral, Philippe Pignault

Conception-rédaction, création graphique : 2s3v COMMUNICATION

Crédits photographiques : CSM France / Studio Pygmalion



ACCÉLÉRATEUR DE SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE