



Centre
d'Expertises
au service de votre
développement



Jean Philippe GIRARD
Président Fondateur EUROGERM

« Lorsque j'ai créé ARPEGES en 2001, je n'aurais imaginé un tel rayonnement et un tel succès.

L'idée de concentrer les savoir-faire d'EUROGERM au sein d'un centre d'expertises unique au service de chaque client, de chaque collaborateur et de notre développement a largement dépassé le cadre français pour devenir international ».

Dynamisés désormais par une équipe professionnelle et engagée, ses quatre pôles permettent au Groupe, spécialiste des ingrédients et solutions pour la filière blé, farine, pain, d'être à la pointe de l'innovation et de développer une relation privilégiée avec ses clients ou partenaires.

Avec ARPEGES, EUROGERM a pour but de donner une vision prospective de son métier, sa structure, ses marchés afin de s'adapter et d'anticiper les tendances de demain, en France comme à l'international.

arpeges

De l'idée à la réalité

ARPEGES vous accompagne dans la concrétisation de vos projets et de vos ambitions !

OPTIMISER vos recettes,

DÉVELOPPER une nouvelle gamme,

CRÉER l'innovation de demain,

ORGANISER des séminaires sur-mesure, des tables rondes thématiques,

FORMER et **MOTIVER** vos équipes, autant d'enjeux indispensables à votre évolution.

Des enjeux placés au cœur d'ARPEGES, le centre d'expertise d'Eurogerm, animé par des spécialistes chevronnés de la filière blé farine pain pâtisserie.

Grâce à la complémentarité de ses quatre pôles d'actions, Arpeges permet à tout porteur de projet de passer de l'idée à la réalité.

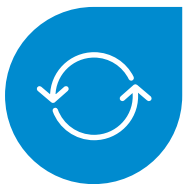
4 PÔLES

- arpeges co-développement
- arpeges formation
- arpeges innovation
- arpeges incentive

Laure BICHER
Coordinatrice ARPEGES

Jean-Charles HAMELIN
Responsable ARPEGES





arpeges co-développement

Accroître votre compétitivité

Le pôle CO-DÉVELOPPEMENT :

Une opportunité unique d'amélioration continue et de progrès.

Concrétisez votre projet par le biais du contrat de co-développement et de confidentialité :

Cibler vos objectifs, proposer des réponses sur-mesure, accompagner votre évolution, ARPEGES met en œuvre des moyens humains, matériels et technologiques personnalisés pour atteindre le résultat visé.

Créer de nouvelles formulations d'ingrédients, définir de nouveaux process, optimiser les recettes, développer de nouveaux produits, autant de champs possibles pour progresser et devenir plus compétitifs sur vos marchés.

Notre **expertise transversale**, du sourcing à la conception, des analyses rhéologiques, sensorielles et nutritionnelles à l'assemblage à façon, garantissent une réponse optimale à vos demandes les plus exigeantes.

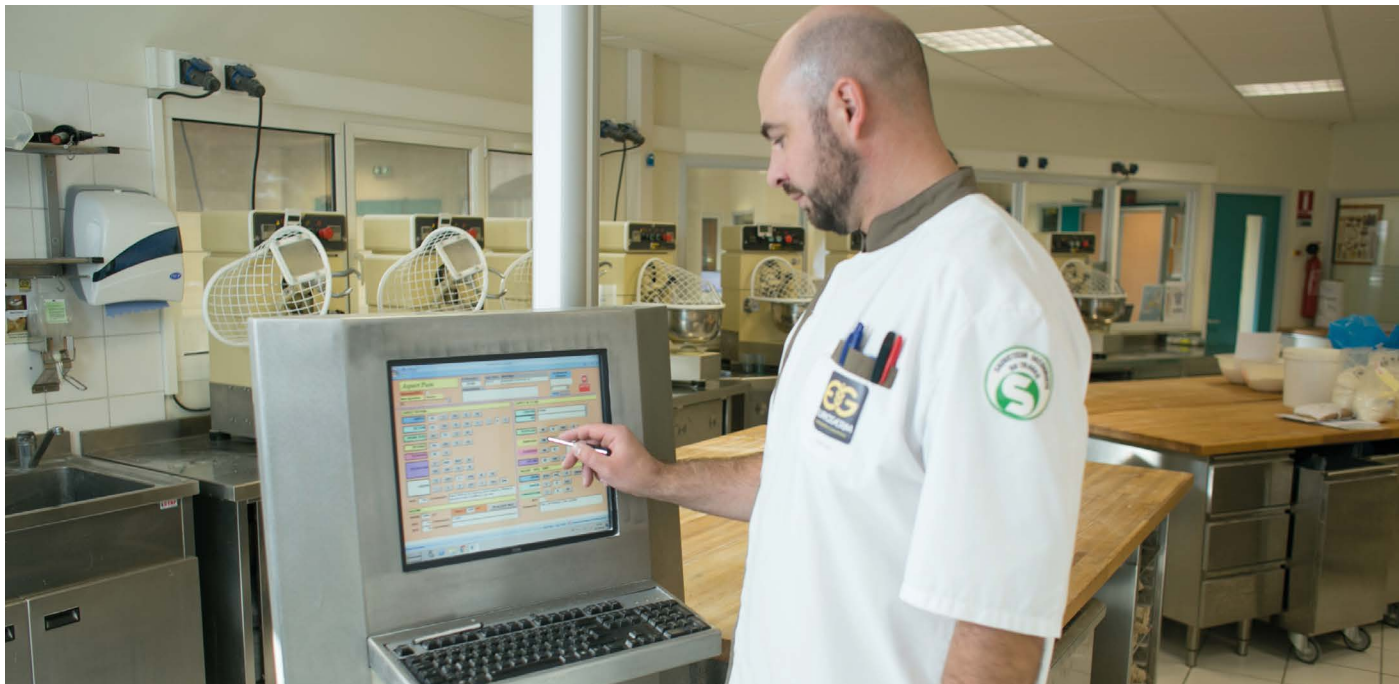
VOTRE DEMANDE

Se positionner vis-à-vis du marché
Identifier de nouvelles opportunités
Optimiser ses gammes

NOTRE RÉPONSE

Cartographie des produits
d'un même segment
Show-room nouveautés
Reformulation









arpeges formation
Gagner en performance

Le pôle FORMATION :

Une approche métier pour développer des compétences sur-mesure.

ARPEGES fait appel à son panel d'experts pour vous transmettre les **connaissances et savoir-faire** adaptés à votre métier.

Grâce à cette approche, chaque élément théorique est suivi d'une application pratique. Les acquis de la formation sont immédiatement exploitables et transposables dans vos missions quotidiennes.

En **individuel ou en équipe**, les formations s'articulent selon quatre thématiques principales, du niveau de base à expert : les fondamentaux, les journées techniques, les approches commerciales & produits, spécial boulangerie.

Notre **expertise en ingénierie de formation** nous permet de répondre à vos problématiques spécifiques et de vous proposer des formations sur-mesure adaptées à vos besoins.

Au sein du pôle FORMATION, des **séminaires** sont organisés en **France et à l'international**, avec l'appui de nos filiales et de nos partenaires sur des thématiques filières. Des moments privilégiés d'échanges et de partage entre professionnels.

LES FORMATIONS INCONTOURNABLES

Du blé au pain
Réglementation et étiquetage
Les enzymes en panification
Évaluation sensorielle

UN FOURNIL D'ESSAIS

UN LABORATOIRE D'ANALYSES SENSORIELLES

UN LABORATOIRE PHYSICO - CHIMIQUE

UNE ÉQUIPE DE FORMATEURS PLURIDISCIPLINAIRES



arpeges innovation

Créer les marchés de demain

Le pôle INNOVATION :

Un laboratoire de créativité pour anticiper les tendances.

Veille & benchmark, stratégie marketing, études de marchés : ARPEGES vous accompagne dans votre processus **d'innovation** pour vous inscrire dans les **tendances futures** et développer vos produits de demain.

Innovation produits

Tendances alimentaires, mutations des marchés, nouveaux modes de consommation, évolution des pratiques alimentaires, préoccupations sociétales et environnementales, autant d'opportunités d'innovation pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Innovation filière

ARPEGES organise les **Trophées de l'Innovation** EPIX D'OR et récompense les meilleures idées autour de thématiques liées à la filière. Son comité d'experts examine et sélectionne les projets d'avenir selon des critères spécifiques (originalité, faisabilité industrielle, développement durable, RSE...).

Un concours ouvert à tous les professionnels de la filière et aux grandes écoles de l'agroalimentaire, agronomie, design, commerce et boulangerie.

VOTRE DEMANDE

Définir vos concepts nouveaux produits

Positionner vos produits
et cibler les tendances

Satisfaire les **nouvelles
attentes des consommateurs**

NOTRE RÉPONSE

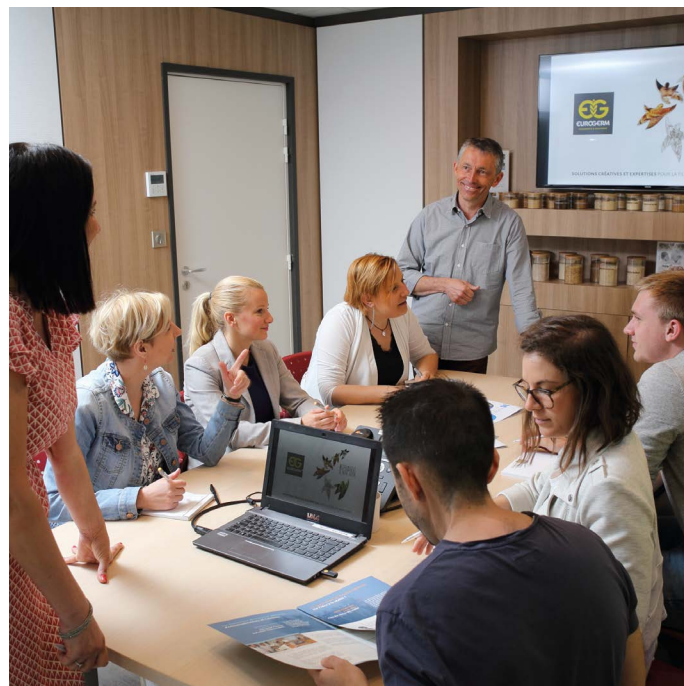
Journées innovation

Carnets de tendances

Cartographies marché









arpeges incentive

Développer votre potentiel

Le pôle INCENTIVE :

Un espace dédié à la créativité et à la cohésion d'équipes.

ARPEGES vous propose l'**organisation clé en main d'évènements** sur mesure adaptés à vos objectifs.

Un programme est établi ensemble à partir de votre cahier des charges, alternant des séquences de travail et des moments de convivialité.

Les intervenants sont sélectionnés selon des critères ciblés, en adéquation avec vos attentes tant sur le contenu que sur le déroulé de cet événement.

Un bilan est effectué post-évènement pour mesurer votre **satisfaction** et celle de vos équipes.

Fort de son expérience, ARPEGES vous donne les moyens de **renforcer le potentiel créatif** de vos équipes lors d'un **évènement incentive inédit**.

OBJECTIFS CLÉS

Motiver et améliorer la cohésion de vos équipes

Créer des liens forts avec vos collaborateurs

Partager des projets et un langage communs

ORGANISATIONS
CLÉ EN MAIN

CRÉATIVITÉ
& COHÉSION D'ÉQUIPES

MOTIVATION
INNOVATION



ARPEGES - Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 80 739 856 - Fax +33 (0)3 80 739 853 - E-mail : contact@arpeges-expertises.com - www.arpeges-expertises.com
Organisme de Formation n°26.21.01.993.21

