

# DOSSIER DE PRESSE



- ▶ Boulangeries artisanales
- ▶ Boulangeries industrielles
- ▶ Industries agro-alimentaires
- ▶ Linéaires de vente

**Contact presse**  
Agence B17 - Audrey Ruel  
Mail : [audrey.ruel@b17.fr](mailto:audrey.ruel@b17.fr)  
Tél. : 02 40 89 49 24

Fabricant historique d'équipements intégrant la maîtrise du froid, le groupe Panem International met son expertise au service des industries agro-alimentaires, et plus largement, de tout type de production faisant appel à la gestion des températures.

À travers un réseau de plus de 120 distributeurs en France et dans le monde, la société implantée dans les Deux-Sèvres propose des gammes innovantes composées d'éléments de stockage positif, de surgélation, de croûtage, de fermentation, etc. En parallèle, Panem complète son offre froid avec la réalisation de linéaires de présentation à la fois esthétiques, et fournissant la garantie d'une chaîne du froid parfaitement maîtrisée.

## SOMMAIRE

### **I - Le groupe Panem International : un savoir-faire historique dans la régulation des froids**

- a - Fabricant des premières armoires de fermentation à destination des boulangeries
- b - De 1969 à 2014 : repères historiques
- c - Positionnement et chiffres clés

### **II - Panem International : œuvrer pour la qualité du produit fini**

- a - Une chaîne de valeur unique dans le monde, garantie 100% française
- b - Innover pour s'adapter aux évolutions des méthodes de travail des professionnels
- c - Export : un développement en pleine croissance

### **III - Panem International : quatre segments de marchés distincts**

- a - Les solutions froid pour boulangeries artisanales
- b - Les solutions froid pour boulangeries industrielles
- b - Les solutions froid pour les industries comme les IAA
- c - Une gamme de linéaires de ventes pour les commerces de proximité

# I - Le groupe Panem International : un savoir-faire historique dans la régulation des froids

## a - Fabricant des premières armoires de fermentation à destination des boulangeries

### *Un lancement remarqué*

1968, Norbet Cosmao artisan frigoriste français, invente le procédé permettant de différer le temps de fermentation de la pâte à pain. Destinée aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie, cette avancée technologique révolutionne le métier, tant en termes de confort de travail que de régularité de production. En France, les premiers appareils séduisent rapidement les artisans. A l'étranger, c'est en Allemagne que les premières exportations ont lieu fin des années 70.



Ce succès permet au fabricant Panem, de décrocher la médaille d'or du 19<sup>ème</sup> salon international des inventeurs de Bruxelles en 1970, ainsi que le Laurier d'or international de la création et de l'innovation technique, en 1983.

En complément des équipements de fermentation contrôlée, une gamme de surgélateurs-conservateurs fait rapidement son entrée dans le catalogue de la société implantée en Poitou-Charentes. Suivront les tables et tours réfrigérées, puis les premières vitrines. **Une gamme de linéaires de vente à destination des boulangers sera développée à partir de 1990.**

### *Changement de direction et nouvelles ambitions*

**1996, Serge Valadou se positionne comme repreneur de la société** avec quatre autres salariés. Ils rebaptisent alors la société Panem International, 20% de l'activité étant déjà réalisée à l'export. Ce chiffre passera à 40% quinze ans plus tard.

La société emploie alors une quarantaine de collaborateurs, et réalise 4 millions d'euros de chiffre d'affaires.



Au début des années 2000, alors que la gamme d'équipements s'adresse essentiellement aux artisans boulangers, la nouvelle direction se donne pour objectif de séduire les artisans progressistes et les semi-industriels.

2004, le groupe Panem International fait évoluer son activité de linéaires de vente à destination des artisans boulangers, avec le rachat d'un atelier de menuiserie traditionnelle situé à Chauray, près de Niort. Rebaptisée Menuiseries 2P, cette filiale rejoindra le site de production principal situé à La Crèche (79) en décembre 2012.

### *La diversification des compétences et re-dimensionnement du site de production*

2008, Panem International fait son entrée officielle sur le segment des IAA (industries agro-alimentaires) en participant pour la première fois au salon CFIA de Rennes. Le fabricant dévoile alors une première gamme de cellules de surgélation et de refroidissement rapide dédiée.

**2012/2013 : le groupe Panem International prend une nouvelle dimension en investissant 1,5 million d'euros dans son site de production de la Crèche, dans les Deux-Sèvres.** Nouveau bâtiment, extension de la structure existante et réorganisation de la production, sont autant d'initiatives prises afin d'accompagner le développement de Panem International sur les segments de marché linéaires de vente et industries agro-alimentaires, en plein essor.

## b - De 1969 à 2014 : repères historiques

Date	Élément clé
1969	Création de Panem International pour la fabrication et la distribution des premières armoires de fermentation contrôlée de marque Panem, auprès d'une cible de boulangers artisans.
1978	Premières exportations en Allemagne. La gamme Panem s'étoffe avec des congélateurs et des surgélateurs.
1990	Lancement de la première gamme de linéaires de vente.
1996	Serge Valadou prend la direction de Panem International. La société réalise 4 millions d'euros de chiffre d'affaires, emploie une quarantaine de collaborateurs et réalise 20% de son activité à l'export.
2002	Panem International élargit son offre aux artisans progressistes et aux semi-industriels.
2004	Rachat d'un atelier de menuiserie traditionnelle situé à Chauray, près de Niort, rebaptisé Menuiseries 2P.
2008	Panem International fait son entrée officielle sur le segment des IAA.
2013	1,5 million d'euros ont été investis pour redimensionner le site de production historique
2014	Panem International entame une nouvelle étape dans sa stratégie de développement avec la réorganisation de ses ressources humaines

## c - Positionnement et chiffres clés

Quel que soit son domaine d'application, le froid positif ou négatif intervient dans de nombreuses étapes de fabrication. Depuis quatre décennies, le groupe Panem International conçoit et développe, avec le plus grand soin, des solutions adaptées aux besoins de leurs utilisateurs.

L'entreprise s'est structurée autour de quatre segments de marchés : les boulangeries artisanales, les boulangeries industrielles, les IAA et autres industries multi-sectorielles, les linéaires. Toutes les solutions de la marque Panem bénéficient de la souplesse et de la réactivité d'une PMI.

► **Le groupe Panem International a réalisé un chiffre d'affaires de 9,5 millions d'euros sur l'exercice 2013/2014, et emploie 70 personnes. 45% de l'activité du groupe est réalisée à l'export dans près de 60 pays.**



Chaque année,  
Panem International  
produit 2 000  
équipements,  
au sein d'un site de  
production de  
8 000 m<sup>2</sup> couverts.

## II - Panem International : œuvrer pour la qualité du produit fini

### a - Une chaîne de valeur unique dans le monde, garantie 100% française

Chaque projet, au sein de Panem International, est pris en charge par une équipe d'une dizaine de spécialistes aux compétences additionnelles. Responsable du bureau d'étude, frigoristes, électriciens, électroniciens, tôliers, serruriers, menuisiers, monteurs ... donnent forme aux solutions de froid.

La conception d'une solution froid nécessite en premier lieu de connaître le produit final. Nature, rythme, température d'entrée, et de sortie, sont autant d'informations qui permettent de définir un premier schéma de régulation du froid.

Une fois le bilan frigorifique posé, la conception de la structure et de la solution froid adaptée qu'elle accueille, sont élaborés dans un souci de complète personnalisation. Lorsque la phase opérationnelle est entamée, l'étape des essais techniques des régulations des programmes s'avère décisive. Les essais sont effectués par les équipes Panem ou via son réseau de distributeurs partenaires précédemment formé.

**Le groupe est en effet centre de formation agréé** ce qui lui permet de former directement l'ensemble du personnel qui a la charge de distribuer et d'installer les solutions Panem.

**Panem International dispose d'un outil de production de 8 000 m<sup>2</sup>, où phases automatisées, et contrôles individualisés, garantissent une parfaite mise en œuvre des équipements.**



**Panem International c'est également une conception, une fabrication et une production 100% française.** Les équipements de la gamme respectent un haut niveau de finition : qualité des matériaux utilisés avec le choix du "tout inox" par exemple, ou bien standardisation de certaines finitions pour les modèles d'entrée de gamme (cf. accessoires de régulations, évaporateurs traités...), permettant au fabricant de faire la différence sur son marché.

**Ainsi, début 2014 l'entreprise a obtenu le label *Origine France Garantie*** pour l'intégralité de sa gamme d'équipements froid et de linéaires de vente. Edité par le groupe AFNOR\*, ce label garantit aux consommateurs que **les produits Panem sont transformés et fabriqués au sein de son usine à hauteur de 92% de matériaux et main d'œuvre français.** Il démontre également l'engagement de Panem à délivrer une information fiable et transparente sur l'origine réelle de ses produits, tout en affirmant son ancrage territorial et sa volonté de promouvoir sa fabrication "Made in France".



\*Le Groupe AFNOR participe à l'élaboration des normes françaises, européennes et internationales atteste, par le biais de la certification 14111.

## b - Innover pour s'adapter aux évolutions des méthodes de travail des professionnels

Depuis sa création, Panem International n'a eu de cesse de développer des solutions qui apportent fiabilité, praticité et rentabilité à leurs utilisateurs. La notion d'innovation est un autre élément clé du succès des équipements Panem. Pour ce faire, **le groupe dispose de deux bureaux d'études dédiés aux équipements froids d'une part, et aux linéaires d'autre part.**



Aménagement, choix des matériels, réglages du froid, sont étudiés en partenariat avec les professionnels utilisateurs afin de réaliser l'équipement en mesure de répondre de façon pertinente à leurs problématiques.

**Grâce à son laboratoire, Panem expérimente ses solutions afin d'améliorer la performance et l'ergonomie des équipements.**

## c - Export : un développement en pleine croissance

Panem International exporte son savoir-faire unique aux quatre coins du monde. Historiquement implanté en Allemagne depuis la fin des années 70, puis au Japon, au début des années 80, **la PMI est aujourd'hui représentée dans 60 pays à travers un réseau de distributeurs toujours en évolution.** L'activité internationale du groupe représente actuellement 45% du chiffre d'affaires.

Parmi les plus gros importateurs des solutions Panem International, on retrouve : l'Océanie, l'Asie, et le Moyen-Orient.

Dans le cadre de sa stratégie de développement à l'export, Panem International entend renforcer à terme sa présence dans les pays suivants :

Zone Asie : le Japon et l'Inde.

Zone Europe : le Royaume-Uni et les pays de l'Est.

Zone Amérique du Sud : le Chili et la Colombie.

Zone Afrique : l'Afrique occidentale.

Zone Moyen Orient : l'Iran.





### III - Panem International : trois segments de marchés distincts

#### a - Les solutions froid pour boulangeries artisanales....

##### *Le contrôle de fermentation*

Par sa maîtrise des températures et de l'hygrométrie, le gainage des flux d'air, Panem assure un contrôle permanent de la fermentation, quel que soit le diagramme de panification utilisé.

Solutions Panem pour les artisans boulangers-pâtisseries :

- Armoires de fermentation contrôlée
- Chambres de fermentation contrôlée
- Armoires et chambres de blocage en pâtes en bac.



*Armoire de fermentation contrôlée 2 portillons à double régulation.*

##### *Le stockage froid positif*

Panem adapte la production de froid en fonction des produits à préserver :

- du froid statique pour le stockage de matières premières dans des tours réfrigérées statiques.
- du froid ventilé gainé dans ces mêmes tours pour le stockage de gâteaux prêts à consommer (avec ventilation intermittente) ou pour le stockage de la pâte avant fermentation (avec ventilation continue).
- température et hygrométrie contrôlées (15/16°C - 55%HR) pour le stockage du chocolat dans des tours ou armoires ventilées.

##### *La surgélation / conservation positif ou négatif*

Panem autorise toutes les situations : obtenir des températures de conservation positives ou négatives dans des délais brefs, stabiliser un produit à une température donnée, surgeler de façon homogène...

#### .... comme pour les industriels

Selon le process de fabrication adopté, les solutions fournies pour les industriels peuvent varier. Il convient donc, avant toute recommandation de bien identifier les process et leur besoin d'évolution de montée en puissance, ainsi que de bien connaître le volume de production souhaité et l'exigence de qualité requise.

*Surgélateur conservateur 4 portillons*



## b - Les solutions froid pour les industries comme les IAA

Industries agro-alimentaires mais aussi chimie industrielle, recherche... il n'est pas un secteur d'activité où le froid n'intervienne.

Panem International conçoit, teste et met en œuvre des solutions sur-mesure selon les besoins de ses clients : enceinte température contrôlée, enceinte choc thermique, cellule de croûtage, cellule de surgélation, cellule de refroidissement rapide...



*3 cellules de surgélation et de refroidissement rapide*

## c - Une gamme de linéaires de ventes pour les commerces de proximité

Panem propose une gamme complète de meubles et modules de présentation pour donner au point de vente toute sa valeur.

Avec son outil de menuiserie intégré Menuiseries 2P, complété par sa longue expérience du froid ventilé, Panem assure la maîtrise de ses fabrications de linéaires de vente dans tous les domaines techniques.

**Aujourd'hui, quatre grandes gammes de produits sont proposés pour la conception de linéaires de présentation : Laser, Colonnade, Colonnade Evolution, Vision.**

Pour chacune d'elles, l'entreprise a sélectionné des matériaux haut de gamme : mélaminé hydrofuge, profil aluminium design, potences alu ton or... Ces quatre gammes proposent un aménagement standard qu'il est possible de personnaliser à volonté, afin d'obtenir l'ergonomie et l'esthétique désirées. Pour cela, un large choix de revêtements et de matériaux sur nuanciers est mis à disposition du client.



Panem International s'engage sur une volonté d'écoute toute particulière des attentes du client. **Les valeurs artisanales fortes soulignent la philosophie de travail de la société : respect du cahier des charges, utilisation de matériaux nobles, exécution maîtrisée.**

**Groupe Panem International**  
ZA 34, allée des Grands-Champs  
79260 La Crèche  
Tél. : 05 49 25 50 04