



30 OCT > 3 NOV 24

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

# RESPONSABLES ET PERFORMANTS, LES OUTILS PROFESSIONNELS DE DEMAIN SE DÉVOILENT AU VILLAGE B2B DU SALON DU CHOCOLAT !

Les spécialistes de la gastronomie du monde entier se retrouvent désormais au Salon du Chocolat de Paris pour imaginer le futur de leurs techniques, laboratoires et pratiques métier. Au travers de riches échanges avec les fournisseurs de la filière et de contenus dédiés, ils bâtissent ensemble les solutions vouées à répondre à leurs enjeux actuels et à venir. Au-delà de satisfaire la gourmandise de leurs clients, les pâtissiers et chocolatiers doivent démontrer leur respect de la terre et des hommes pour fidéliser leurs équipes, tout en assurant productivité et régularité afin de garantir la pérennité de leurs entreprises. Qu'il s'agisse de fabriquer du chocolat de la fève à la tablette (bean-to-bar), de concevoir des gourmandises aux formats singuliers, de sélectionner les meilleures matières premières ou encore de concevoir des emballages responsables et de jolis écrins, les dernières innovations seront représentées au cœur du Village B2B du Salon du Chocolat, à découvrir du 30 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024.

Le chocolat n'a jamais été aussi plébiscité qu'aujourd'hui... avec l'opportunité d'être encore plus intense demain. Cette affirmation est le fruit de l'effort conjugué de l'ensemble des acteurs de la gastronomie sucrée. Pour accompagner les entreprises de la filière sucrée dans l'évolution de leur offre autant que de leurs méthodes, les équipementiers et fournisseurs de matières premières n'ont de cesse de développer des solutions toujours plus pointues. La maîtrise technologique et la compréhension accrue des réactions qui sous-tendent la fabrication du chocolat et des pâtisseries sont deux éléments décisifs, lesquels prennent place dans chaque innovation du secteur. Également, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est devenue un axe majeur de développement pour les partenaires de la filière sucrée. Cela se concrétise notamment par la mise au point de machines déchargeant toujours mieux les collaborateurs de tâches répétitives à faible valeur ajoutée, ainsi que par des emballages éco-conçus, tout en préservant le geste humain, le savoir-faire et la maîtrise des artisans.

# ACCENTUER LA MÉCANISATION DES MÉTIERS DU SUCRÉ, UNE DYNAMIQUE AU SERVICE DU GOÛT ET DES HOMMES.

Dans les laboratoires, un subtil équilibre entre la sensibilité de la main de l'homme et l'efficacité de la machine se construit et se questionne chaque jour. Les gestes cruciaux, comme le pochage d'une crème ou le décor précis d'un bonbon de chocolat, demeurent réservés aux professionnels, qui transmettent à leurs pairs, un savoir-faire incontesté. D'autres étapes peuvent, à l'inverse, être automatisées et permettre aux chefs de se concentrer sur la création, tout en attirant les nouvelles générations.

Ainsi, la découpe à jet d'eau haute pression - qui s'applique en pâtisserie autant qu'en chocolaterie - s'impose progressivement comme un standard pour les professionnels. Régularité, possibilité de réaliser de nouvelles formes et décors différenciants, simplicité opérationnelle... Les équipements proposés par Hydroprocess, Metronics et Waterjet rendent accessible cette technologie de pointe aux artisans, qui bénéficient de machines toujours plus compactes et silencieuses.

**HYDROPROCESS**, entreprise française implantée en région Bourgogne Franche-Comté, a développé dès 2011 la machine ChefCut®, déjà vendue à plus de 500 exemplaires, dont une machine sur trois à l'export. À l'occasion du Salon du Chocolat, elle dévoilera la ChefCut CC3507 et proposera des démonstrations de découpe au public ! Cette nouvelle référence est équipée d'un système de vision, permettant le scan des produits et des découpes encore plus optimisés.

**AWEMA**

Pour continuer à gagner en efficacité tout en améliorant la qualité de leurs fabrications, les chocolatiers ont désormais recours à des techniques de pointe, telles que le « One Shot ». Cela permet le moulage et le fourrage (ganache, caramel, praliné...) en simultané de produits tels que des bonbons, pastilles, tablettes, palets... avec la garantie d'un résultat parfait et régulier, offrant à la clientèle le plaisir d'un enrobage fin et craquant. La société suisse **AWEMA**

s'est spécialisée dans cette technologie et propose de nombreux équipements pour automatiser la production en chocolaterie, avec notamment des bras de robot pour réaliser les tâches les plus délicates.

Le fabricant français **Alimat Tremblay** continue de moderniser ses outils et présente sa nouvelle gamme de tempéreuses SL, dotée d'un nouveau design et de fonctionnalités enrichies. Cette entreprise familiale, réputée pour la qualité de son service après-vente, distribue également les équipements de la marque Pomati, dont les solutions sont adaptées à tous les volumes de production.

**watercut®**

Pour les unités de production réalisant d'importants volumes, **Watercut** a mis au point une découpeuse à jet d'eau permettant d'accueillir trois postes de travail et un processus de chargement/déchargement rapide. La « Magnifica » bénéficie des dernières innovations de l'entreprise italienne, à l'image de la technologie ServoTM, qui permet d'obtenir une économie d'énergie de 37 % grâce à une pompe à intensification hybride à haut rendement.

Si le chocolat « de la fève à la tablette » (bean-to-bar) a connu un essor fulgurant ces dernières années, c'est grâce au travail continu des spécialistes des machines de chocolaterie tels que Selmi. Ce partenaire incurable de la filière cacao a en effet adapté, pour une production artisanale, la taille des équipements nécessaires à la fabrication du chocolat (comme le torréfacteur, la conche...), ce qui a permis à de petits laboratoires d'investir et de développer leur activité.

# LES MATIÈRES PREMIÈRES, NOUVELLES STARS DE LA SCÈNE GOURMANDE

La culture du produit se développe dans la création sucrée : le respect de la saisonnalité ou la sélection des meilleures origines de fruits, produits laitiers et naturellement de cacao font partie des fondamentaux d'une nouvelle génération de pâtissiers et chocolatiers. Ils prennent ainsi en compte l'ensemble des facettes de la matière première (mode de culture, de transport, rémunération des producteurs...), avec une forte conscience environnementale et la ferme volonté de participer à l'amélioration de l'impact de leurs activités.

**INARU**

Les chocolats mis au point par les sœurs Janett and Erika Liriano répondent pleinement aux attentes de transparence et d'éthique du marché. Avec leur marque **Inaru**, elles participent à valoriser le cacao produit en République Dominicaine au travers d'une approche intégrée de la filière, avec en toile de fond la mise en œuvre de pratiques d'agriculture régénératrice. Ce modèle vertueux permet d'obtenir des produits aux arômes riches et profonds, exprimant toutes les spécificités du terroir dominicain.

Les chocolats mis au point par les sœurs Janett and Erika Liriano répondent pleinement aux attentes de transparence et d'éthique du marché. Avec leur marque **Inaru**, elles participent à valoriser le cacao produit en République Dominicaine

Entretenir des relations en filière courte avec les producteurs, identifier les meilleurs terroirs et transformer chaque ingrédient avec respect, c'est le métier de l'entreprise française **Food Biotic**. Fondée par Alexis Lepers, la structure est propriétaire de champs de safran en Iran, ce qui lui permet d'offrir une épice de grande qualité. Elle propose également une grande variété d'origines de pistache : Iran, USA, Turquie... Les meilleurs lots sont sélectionnés et rigoureusement analysés. La gamme est complétée par des produits tels que la vanille de Madagascar, la rose de Damas ou encore les baies séchées d'épine vinette.

Au cœur de la vallée des Langhe, dans la région du Piémont italien, la famille **Benviduto** entretient depuis plusieurs générations un riche savoir-faire dans la sélection et la transformation des fruits secs. Si la fameuse noisette IGP du Piémont compte parmi ses références les plus prisées, les amandes, pistaches, noix ou encore pignons de pins bénéficient de la même exigence. Qu'ils soient entiers, en poudre ou en pâte, chacun des produits révèle toutes les nuances aromatiques de ces ingrédients incontournables de la filière sucrée.



## DE LA BOUTIQUE À L'EMBALLAGE, DES EXPÉRIENCES TOUJOURS PLUS MÉMORABLES POUR ACCOMPAGNER CHOCOLATS ET PÂTISSERIES !

Pour fidéliser les consommateurs, les professionnels de la gastronomie sucrée doivent développer une identité forte et distinctive. Cela se concrétise dans la conception de leurs espaces de vente autant que des emballages, où les couleurs et visuels propres à chaque entreprise tiennent une place centrale. Cet effort de différenciation ne se conçoit cependant pas au détriment des impératifs de durabilité de l'époque : boîtes recyclables, supports et lumières éco-conçus... Chaque élément de l'expérience sucrée prend désormais en compte la nécessité de satisfaire les clients autant que leur soif d'éthique.

**EUROTEXILE**  
CRÉATION & PRODUCTION SUR MESURE

Des coffrets aux sacs en passant par les trousse, l'équipe **d'Eurotextile** a bâti depuis 1977 une expertise pluridisciplinaire qui permet de créer des contenants personnalisés et reflétant l'identité de chaque client. La transition écologique fait partie intégrante de la stratégie de l'entreprise : elle a fixé des objectifs ambitieux en termes de RSE et de décarbonation, attestés par une médaille d'argent décernée par l'organisme Greenly et une médaille de platine à l'évaluation Ecovadis. Leurs solutions sont élégantes et responsables.

En associant efficacité, productivité et maîtrise des coûts, les solutions **Kevipack** ont séduit un grand nombre d'entreprises : depuis sa création, la structure familiale a produit plus de 15 millions de boîtes rigides, dont une bonne part à destination de chocolatiers et pâtissiers renommés. Grâce à un équipement complet, **Kevipack** est en mesure de fabriquer 12 000 à 15 000 emballages par jour, ce qui garantit un parfait respect des délais sans jamais négliger les options de personnalisation ou la qualité du résultat.



Pour mettre en valeur le caractère haut de gamme de leurs créations, les spécialistes de la gastronomie sucrée ont besoin de partenaires développant le même sens de l'expertise et de l'innovation. C'est le cas de **Be pack**.

L'entreprise réinvente l'emballage de luxe au travers d'une gamme de packagings alliant raffinement et durabilité. La dorure à chaud, symbole de prestige, illumine des supports éco-responsables à la fois esthétiques et innovants, en intégrant du papier recyclé et des fibres naturelles de cacao ou de maïs.

Spécialiste de la conception de mobilier, comptoir et vitrines réfrigérés pour les commerces de bouche, **FORUM Design** accompagne les professionnels pour créer des boutiques fonctionnelles et mettant en valeur tant que possible leurs créations. Implantée dans l'Orne (61), l'entreprise transmet son savoir-faire de fabricant, ce qui permet une totale réactivité autant qu'une adaptation aux nouveaux besoins de la filière.



## UNE OFFRE DE CONTENUS INSPIRANTE POUR TOUS LES PROFESSIONNELS

Une offre de contenus (conférences, masterclasses et ateliers) spécifique a été développée à destination de ce public exigeant : maîtrise du temps dans la production de chocolat, transport à la voile du cacao, enjeux liés à la déforestation, bonnes pratiques en termes de torréfaction, usages du cacao en boisson, éléments clé du sourcing de fèves... Toutes les thématiques qui animent la filière chocolat seront abordés par des spécialistes, tels que le chef consultant Nicolas Botomisy, l'entreprise Belco (sourceur en café et cacao), l'avocate Laure Monnier ou encore Laurie Roubas, Responsable du pôle Producteurs, Standards et Impacts au sein du label de commerce équitable Max Havelar.

Bien plus qu'un simple espace rassemblant des fournisseurs de la filière sucrée, le Village BtoB du Salon du Chocolat est plus que jamais une véritable boîte à outils pour les professionnels. Ce vivier

d'expertises les accompagne dans le renouvellement constant de leur produits et méthodes, devenu une dynamique indispensable dans un marché toujours plus concurrentiel.

Vous l'aurez compris, le Salon du Chocolat est une manifestation qui permet aussi à tous les professionnels d'échanger autour de leurs problématiques métiers qui seront vraisemblablement les défis de demain. L'exigence de ses discussions et la préciosité des informations échangées pourront se faire dans un espace Lounge qui leur a été entièrement dédié, un lieu calme idéal pour des rendez-vous business et des événements networking. Bien entendu, toutes ces parties prenantes auront également accès à tous les autres espaces du Salon et pourront ainsi se mêler à l'effervescence et l'émerveillement du grand public. Le rendez-vous est donné du 30 octobre au 3 novembre prochain.



## CONTACTS PRESSE : AGENCE 14 SEPTEMBRE

[salonduchocolat@14septembre.com](mailto:salonduchocolat@14septembre.com)

ANDREIA MESQUITA | 06 11 35 18 09

FANETTE LAMBERT | 06 38 65 39 84

JULIE ADAM | 07 86 82 60 61

JUSTINE GODANI | 01 55 28 38 28

### À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public couvrant plus de 10 secteurs d'activité, comme SIAL, Paris Retail Week, Foire de Paris ou Rétromobile. Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an.

Au-delà des événements qu'il organise, Comexposium est un créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, qui permet aux communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

[www.comexposium.com](http://www.comexposium.com)



[WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM)