



PANEMEX

**CRÉATEUR**

de solutions d'ingrédients  
pour **inclusions** et **décors**

**Boulangerie**

**Pâtisserie**

**Viennoiserie**

**Snacking**



# Nos RECETTES

GOURMANDISE | TEXTURE | GOÛT | VISUEL



**MÉLANGES  
À FAÇON  
ET PRÉMIXES**



**GRAINES  
BOULANGÈRES**



**FRUITS  
SÉCHÉS**

**INCLUSIONS  
ET DÉCORS  
SUCRÉS**



**CÉRÉALES  
ET FLOCONS  
EXTRUDÉS**



# Notre SAVOIR-FAIRE



Agriculture conventionnelle  
ou biologique



Expert en préparation de solutions végétales  
pour les produits de panification

Forte de ses origines, PANEMEX est **une PME familiale et indépendante, basée en Bretagne**. Il y a plus de 35 ans, l'entreprise s'est diversifiée et **spécialisée en préparation de graines et de céréales, de fruits séchés et autres ingrédients**, pour répondre aux besoins de nos partenaires, en France et à l'international.



**Industries  
agroalimentaires**



**Meuniers**

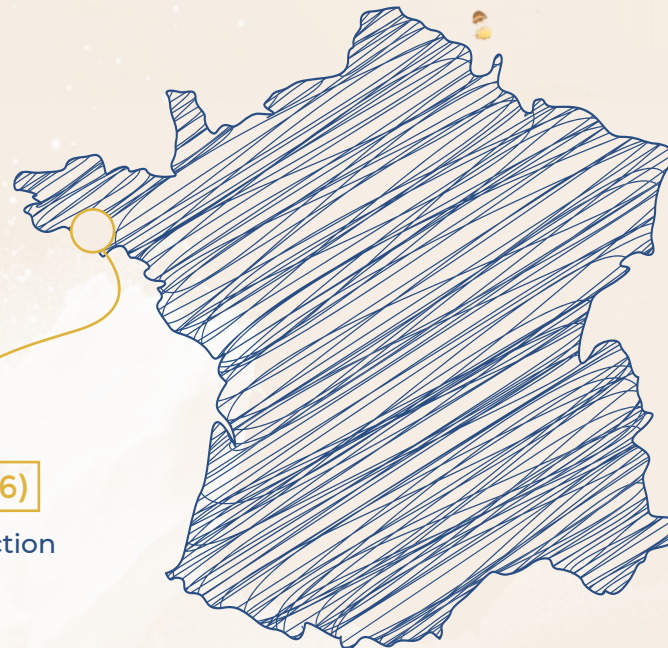


**Grossistes  
Distributeurs**



**Caden (56)**

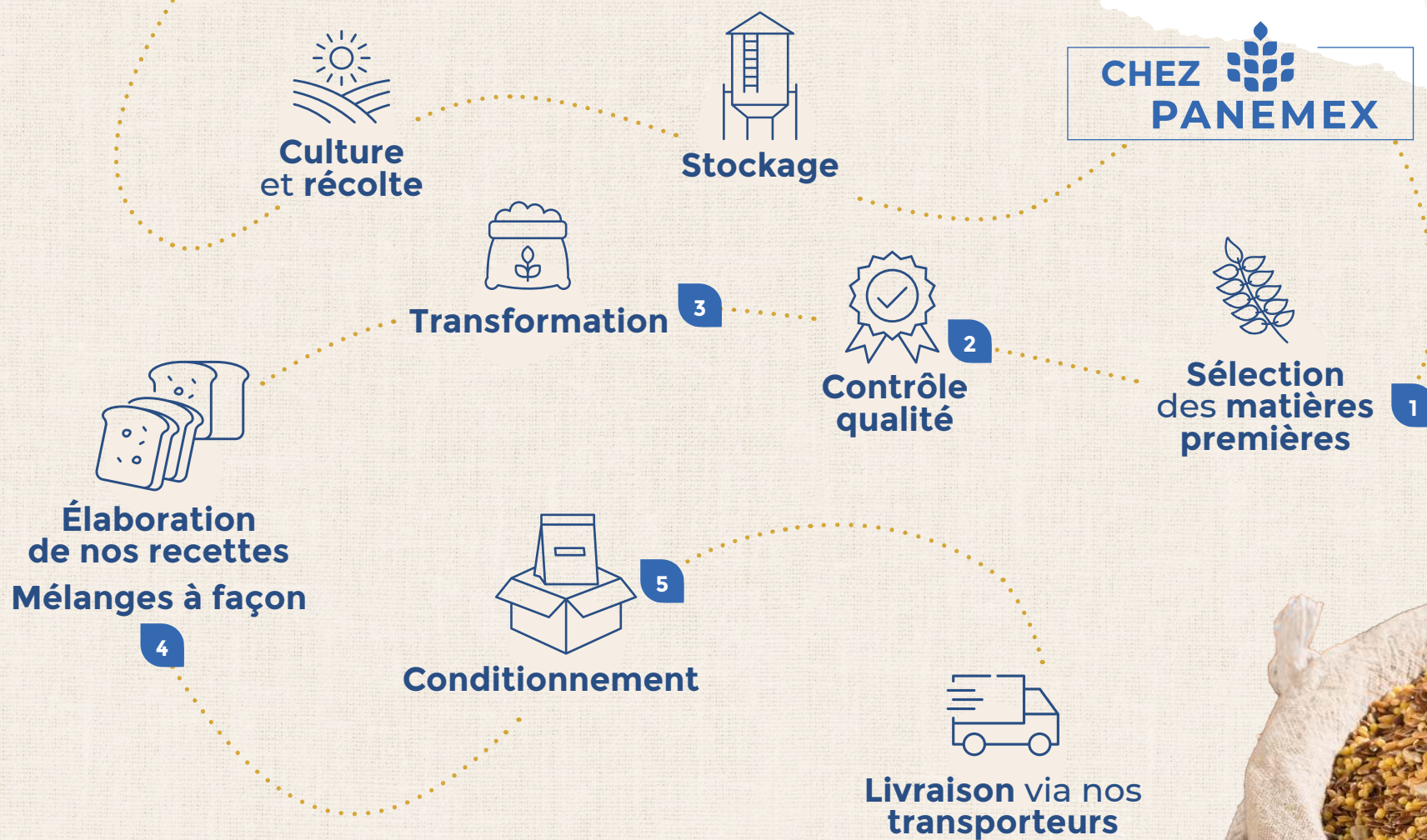
Site de production





## LES ÉTAPES

CHEZ  
PANEMEX





# Démarche QUALITÉ & TRAÇABILITÉ

## CHEZ PANEMEX

La qualité est au cœur de notre métier, nous sommes certifiés depuis plus de 10 ans selon le référentiel qualité IFS food, niveau supérieur.

Nous portons une attention particulière à l'agréege de nos matières premières. Cette phase est cruciale pour **proposer des produits de haute qualité**, afin de sélectionner les lots que nous allons produire et proposer à nos partenaires :

- **Approvisionnement des lots** validés, contrôlés.
- **Contrôle des spécifications** de chaque lot : standards qualité, allergènes, techniques.
- **Vérification des spécificités** demandées par nos clients.
- **Strict respect des réglementations** applicables, suivi et surveillance des réglementations en études.



L'ensemble de notre process est intégralement numérisé, des matières premières aux produits finis. C'est la garantie **d'assurer une maîtrise complète et précise de la traçabilité des produits** que nous travaillons et fournissons à chacun de nos clients.



# INNOVATION, RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT



En veille permanente sur les dernières  
tendances du marché

Nous développons constamment des nouvelles recettes et des solutions ingrédients pour accompagner nos clients à la réussite de leurs créations.

Nos recettes ont pour finalité de susciter l'envie de gourmandise et de plaisir.

PANEMEX, c'est aussi du sur-mesure pour nos clients désirant des mélanges à façon.



Notre fournil d'essai, véritable laboratoire d'idées, est parfaitement **adapté pour faciliter l'élaboration de recettes**, en reproduisant les conditions « en réel » d'une véritable boulangerie.







# Panemex ENGAGÉE & RESPONSABLE

PANEMEX a pour vision de contribuer à une alimentation végétale saine et une production durable, avec **des produits à 99.99% d'origine végétale.**



Depuis toujours attachée à **des valeurs de proximité et de responsabilité sociétale**, PANEMEX est depuis ses débuts implantés localement sur le lieu d'origine du moulin familial.

**La structuration d'une démarche RSE a été lancée dès 2022 pour mettre en lumière nos** pratiques sociales et environnementales, mais aussi pour renforcer nos actions d'entreprise engagée et responsable.

- **Formalisation de 4 politiques** : environnementale, achats responsables, éthique et RH.
- **ECOVADIS** : évaluation de nos pratiques par un organisme indépendant.
- **Mesure annuelle de notre empreinte carbone** : réalisation du bilan BEGES scope 1 jusqu'au scope 3.
- **Plan d'action annuel** pour réduire nos émissions et accentuer la durabilité de nos pratiques.



**PANEMEX**

Route de Limerzel  
Caden 56220, France

**+33 (0)2 97 66 16 18**  
**info@panemex.com**

**[www.panemex.com](http://www.panemex.com)**