

Brécé. À 65 ans, la société Mérand inaugure un baking lab

Il s'agit d'un centre de démonstration de machines pour boulangerie. La société MERAND Mécapâte en fabrique depuis 65 ans. Elle propose une visite de ses 220 m², mercredi 23 et jeudi 24 octobre 2019, à Brécé.

Une belle histoire de pain

La société MERAND Mécapâte est née vers 1925. Elle s'appelait alors Guibert et fabriquait des brûleurs pour des fours de boulangerie. Elle fabriquera ensuite des pétrins.

En 1954, la société sort son premier modèle de façonneuse horizontale à baguettes: Sprint, dont on fête aujourd'hui les 65 ans. Dans les années 1960, l'entreprise complète sa gamme d'équipement pour boulangerie, en fabriquant des diviseuses hydrauliques (qui servent à séparer la pâte sortie du pétrin) et autres modèles de façonneuses.

Des machines pour la boulangerie industrielle

Dans les années 1970, Alex Mérand rachète la société, qui sort les premiers modèles de chambre de détente et balancelles et accentue sa spécialisation dans la mécanisation des pâtes et l'automatisation de la panification.

Elle fabrique des lignes automatiques pour les boulangeries semi-industrielles et commercialise à l'export.

En 1993, un commercial reprend l'affaire. Pascal Gérard, collaborateur depuis les années 1960, succède, avec son fils Yannick, à Alex MERAND. Yannick Gérard accentuera le développement de la société Mérand à l'export, en cessant de fabriquer des machines d'autres marques et en développant des collaborations avec des distributeurs dans de nombreux pays.

En 1998, l'entreprise prend le nom de Mérand Mécapâte.

Aujourd'hui, l'entreprise emploie 28 personnes dont huit commerciaux. L'export représente 65 % du chiffre d'affaires de l'entreprise, qui est spécialisée depuis vingt-cinq ans dans la mécanisation des pâtes.



Les baking days

De plus en plus de clients souhaitent venir tester les machines et lignes de production de pains avant d'investir, d'où l'intérêt pour MERAND Mécapâte de se doter d'un centre de démonstration correspondant aux standards de la boulangerie industrielle.

Pendant deux jours, les invités pourront assister à des démonstrations de lignes automatiques pour la fabrication de pains, baguettes, brioches, burgers et échanger avec différents acteurs majeurs de la boulangerie.

Mercredi 23 et jeudi 24 octobre 2019, sur invitation. La Turbanière, à Brécé.