



## MERAND



MERAND est un fabricant français de machines et lignes pour la boulangerie depuis 1954. Spécialiste de la division et mise en forme des pâtons avec une gamme très profonde MERAND a des solutions pour répondre aux besoins de la boulangerie artisanale, le GMS et l'industrie. 60% du C.A est réalisé à l'export. Des investissements en R&D très importants, des innovations majeures, de nombreux brevets, associés à une très grande fiabilité confèrent à MERAND une expertise reconnue dans le Monde entier.

## Baking Lab

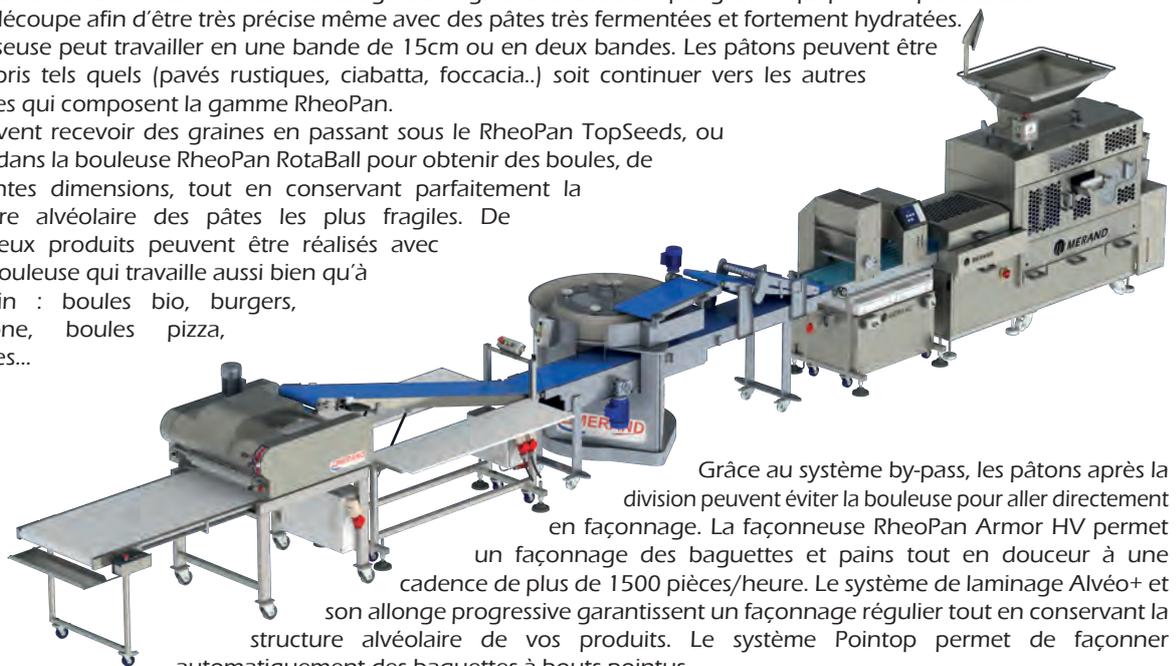


Le Baking Lab est un centre d'essais et de démonstrations à la disposition des boulangers. Situé dans notre usine de Noyal sur Vilaine, en Bretagne (FRANCE), il occupe une surface de plus de 250m<sup>2</sup>. De nombreuses machines et lignes y sont régulièrement testées par des investisseurs qui souhaitent valider leurs recettes. Le Baking Lab sert également à créer des événements qui réunissent les acteurs de la filière BVP pour des démonstrations à thèmes. Il est aussi à la disposition des meuniers, fabricants d'ingrédients qui souhaiteraient y organiser des journées de démonstrations sur leurs produits avec leur clientèle. N'hésitez pas à nous contacter pour venir tester nos machines ou pour organiser un événement : [baking-lab@merand.fr](mailto:baking-lab@merand.fr).

## Zoom Produit

### RheoPan : La ligne modulaire la plus polyvalente

La RheoPan Precision est la tête de ligne. Il s'agit d'une diviseuse par gravité qui pèse les pâtons avant et après découpe afin d'être très précise même avec des pâtes très fermentées et fortement hydratées. La diviseuse peut travailler en une bande de 15cm ou en deux bandes. Les pâtons peuvent être soit repris tels quels (pavés rustiques, ciabatta, foccacia..) soit continuer vers les autres modules qui composent la gamme RheoPan. Ils peuvent recevoir des graines en passant sous le RheoPan TopSeeds, ou entrer dans la bouleuse RheoPan RotaBall pour obtenir des boules, de différentes dimensions, tout en conservant parfaitement la structure alvéolaire des pâtes les plus fragiles. De nombreux produits peuvent être réalisés avec cette bouleuse qui travaille aussi bien qu'à la main : boules bio, burgers, panetone, boules pizza, brioches...



Grâce au système by-pass, les pâtons après la division peuvent éviter la bouleuse pour aller directement en façonnage. La façonneuse RheoPan Armor HV permet un façonnage des baguettes et pains tout en douceur à une cadence de plus de 1500 pièces/heure. Le système de laminage Alvéo+ et son allonge progressive garantissent un façonnage régulier tout en conservant la structure alvéolaire de vos produits. Le système Pointop permet de façonner automatiquement des baguettes à bouts pointus.

Il est également possible après la division de faire passer des pâtons dans la bouleuse pour un boulage léger, avant d'être façonnés dans la façonneuse, notamment pour la production de pains spéciaux, batards, pains courts et produits nécessitant un peu plus de force. La ligne RheoPan peut produire à une cadence d'environ 650Kg de pâte par heure selon les produits. Une nouvelle version avec une tête de ligne plus large devrait être disponible à partir de second semestre 2020. Elle pourra produire jusqu'à 1000Kg/heure environ.

## MERAND Baking Days



2-3 fois par an, MERAND organise des rencontres entre des acteurs majeurs de la boulangerie, tels que des meuniers, fabricants d'ingrédients et des boulangers de type boulangeries multi-boutiques et industriels. C'est l'occasion d'assister à des démonstrations de différentes lignes, tout en échangeant avec des collègues et des professionnels du secteur.

Les 23-24 Octobre 2019, se tenaient les premiers Baking Days. La Minoterie Forest, la minoterie de Suire (groupe Girardeau), Puratos et Lesaffre assuraient des démonstrations avec leurs produits (farines, mixes...). Au total plus d'une cinquantaine de sociétés s'étaient déplacées sur ces 2 jours. Chacun a apprécié l'opportunité d'échanger en petit comité avec des collègues qui vivent des problématiques semblables.

Puratos a notamment utilisé la MERAND Rolling Line, une diviseuse-bouleuse en continu avec leur mixe pour produire des burgers, des buns et des brioches.

Minoterie de Suire a produit des boules et des baguettes bio sur la ligne RheoPan, tandis que la Minoterie Forest sur la ligne EasyLine produisait des baguettes Tradition avec la farine Antic.

La levure et le levain liquide de chez Lesaffre étaient quant à eux utilisés sur la plupart des recettes.

Au-delà des démonstrations et tests de produits, ce fut l'occasion d'échanger autour des problématiques des multi-boutiques telles que la régularité des produits dans chacune des boutiques, mais aussi les difficultés à trouver du personnel qualifié, la centralisation d'une partie de la production des pâtons...Le tout dans une ambiance très conviviale.

Les prochains MERAND Baking Days auront lieu les 11 et 12 Mars 2020 (en même temps que le salon CFIA à Rennes) et les 20 et 21 Octobre 2020. Vous êtes les bienvenus, inscrivez-vous rapidement ou demandez-nous plus d'information à ce sujet : [salesdpt@merand.fr](mailto:salesdpt@merand.fr) ou 0299041530.

## Témoignage

La société Puratos qu'on ne présente plus, a participé aux derniers MERAND Baking Days. A cette occasion Jérôme GICQUEAU, Responsable Grands Comptes et Industrie était présent. Il nous livre ses impressions.

Pouvez vous nous décrire à la fois le MERAND Baking Lab et l'atmosphère durant ces 2 jours ?

” Le MERAND Baking lab est outil moderne et agréable a disposition des clients et prospects Merand. Concernant l'ambiance, c'était simple convivial, nous avons passé un bon moment.

Quels produits avez-vous testés sur la MERAND Rolling Line ? Quelles sont vos impressions sur cette machine ?

Jean, notre démonstrateur, a testé notre Tegral Burger qui est une préparation prête à l'emploi pour la réalisation des buns. Nous avons aussi testé une recette traditionnelle avec du soft'r, un améliorant pour le moelleux et la conservation. Nous avons apprécié de travailler sur cette machine. Elle est simple à utiliser et très efficace.

Quels intérêts pour vos clients voyez-vous à utiliser le MERAND Baking Lab ? Dans le cadre d'un essai sur ligne avant un achat ou bien pour essayer une nouvelle recette.

Quels produits Puratos souhaiteriez vous tester et sur quelles machines lors d'une prochaine participation ?

Nous aimerions tester un de nos O-tentic sur la Stradiavario. Il s'agit d'un levain déshydraté actif. Ce produit permet de personnaliser une gamme de pain et notamment des baguettes.



Tom OBERWEIS, patron de la célèbre boulangerie Oberweis au Luxembourg (5 points de vente au Luxembourg et emploie 380 employés) s'est déplacé jusqu'à Rennes, au MERAND Baking Lab, lors du dernier MERAND Baking Days en Octobre dernier, pour assister aux démonstrations de plusieurs machines : la diviseuse-formeuse tout automatique Stradiavario, la ligne pour petits pains Rolling Line et la ligne RheoPan.

Il a notamment pu assister aux démonstrations avec la farine bio de la Minoterie Suire sur la RheoPan Line.

Il nous livre ici ses impressions sur les MERAND Baking Days et sur la ligne RheoPan.

” J'ai particulièrement apprécié les contacts et échanges avec les divers partenaires présents aux Merand Baking Days.

En effet, je pense que c'est très enrichissant de suivre les différentes méthodes de fabrication de pains sur les machines Merand présentées.

Lors des expositions, on n'a pas autant de temps de suivre les diverses démonstrations.

Je remercie toute l'équipe de Merand pour l'organisation des Baking Days.

**Rendez-vous les 11 et 12 Mars 2020  
pour la prochaine édition des MERAND Baking Days.**