



FAÇONNEUSES: DERRIÈRE LA TRADITION, L'INNOVATION DES MARQUES

Démocratisé à partir des années 1950, cet outil s'est imposé dans les fournils français pour la production de baguettes blanches. Les différents modèles ont su évoluer et s'adapter à la demande des consommateurs, en particulier pour le façonnage de baguettes de tradition française et au levain. Quels sont leurs avantages ? Quels sont les points forts des grandes marques ? Notre décryptage.



1. Un patrimoine national industriel... et artisanal
2. L'Euro 2000 SR de Bertrand Puma
3. La Trégor de Merand
4. L'Ultima de JAC
5. La Major de Bongard



1. Un patrimoine national industriel... et artisanal

Les façonneuses actuelles sont issues d'un long processus d'innovation qui remonte aux années 1950. Autrefois synonymes de progrès, elles ont porté la boulangerie artisanale vers la modernité. Aujourd'hui, elles incarnent pleinement la tradition boulangère artisanale à la française.

Les façonneuses mécaniques reproduisent la gestuelle complexe des mains du boulanger pour la mise en forme des baguettes. En trois étapes successives (laminage, enroulement et allongement), elles assurent ainsi le calibrage des pâtons, la soudure de la clé, le maintien des gaz dans la pâte et la bonne orientation du réseau de gluten. Le tout en deux ou trois secondes. Elles ont donc le gros avantage d'accélérer la cadence de production (jusqu'à 1 500 baguettes par heure) tout en allégeant considérablement la pénibilité physique. Pour que chacune de ces opérations s'effectue à la perfection en un temps aussi court, rien n'est laissé au hasard. Les dimensions et la qualité du feutre des tapis coursiers (entraînés), la conception du tapis "lourd" (enrouleur), la surface des rouleaux de laminage, le moteur et la vitesse d'entraînement, le réglage des écartements... tout est méticuleusement étudié.

A l'ère du progrès

La technologie actuelle est en réalité la résultante d'innovations de rupture et d'un processus d'amélioration continue, qui démarrent véritablement dans les années 1950, décennie de grande dynamique industrielle ayant notamment vu arriver dans les fournils la méthode "pain blanc" et le pétrissage intensif. Avec les premières façonneuses (qualifiées plus tard

d'horizontales), l'allongement des pâtons s'effectuait entre un tapis entraîné supérieur et une table fixe inférieure mimant fidèlement le geste de finition du boulanger.

À cette époque, une vingtaine de marques se partageaient le marché français (Marchand, Matfour, Guibert, Bertrand, Hersan, Capdepont, Audubert, etc.) et cette concurrence industrielle a rapidement fait évoluer la technologie tricolore. En 1953, Puma lance la première façonneuse verticale – ou oblique –, dont l'étape d'allongement repose sur deux tapis tournant en sens opposé de manière inclinée (le pâton est maintenu en suspension entre un tapis ascendant et un tapis descendant). Plus compacte et plus efficace, cette façonneuse d'un nouveau genre relancera la dynamique concurrentielle, et la technologie verticale supplantera l'horizontale dans les années 1970.

Le meilleur de ce savoir-faire industriel a été intégralement transmis aux constructeurs actuels (Bertrand Puma, Merand, Jac, notamment) au gré de la concentration du marché (Matfour acheté par Jac Machines, Guibert par Merand Mécapâte, Puma par Machines Bertrand, etc.). Pour autant, les façonneuses ont aussi évolué avec leur temps, en phase avec les attentes de consommation (pains de tradition, au levain, aux graines, par exemple) et avec les évolutions socioprofessionnelles et réglementaires pour ce qui relève de la sécurité, de l'ergonomie, de l'hygiène et de la qualité de vie au travail. Aussi, la différence entre les marques se situe surtout au niveau du confort à l'usage : protection de l'opérateur, ergonomie des manettes





LA FAÇONNEUSE ACTUELLE EST LA RÉSU­LTANTE D'INNOVATIONS DE RUPTURE ET D'UN PROCESSUS D'AMÉLIORATION CONTINUE [...]. LES FAÇONNEUSES ONT AUSSI ÉVOLUÉ AVEC LEUR TEMPS ET LES ATTENTES DE CONSOMMATION

de réglage, niveau sonore du moteur, facilité de nettoyage et d'entretien... Malgré ces avancées, le poste de travail reste relativement éprouvant pour l'organisme, surtout si l'installation de la façonneuse a été mal pensée. Rappelons que les transferts des pâtes entre la diviseuse, le repose pâtons, la façonneuse et le dépôt sur couches/filets doivent se faire avec un minimum de contraintes pour le dos et le tronc.

Pour toutes les bonnes pâtes

Si les versions verticales sont toujours largement préférées pour leur polyvalence et leur compacité, les façonneuses horizontales ont aussi leurs adeptes. Elles assurent un façonnage plus soft, tout en douceur, sans échauffement et sans dégazage. Elles sont particulièrement recommandées pour les pâtes fragiles, très hydratées ou longuement fermentées, et donc dans les *process* de pousse lente sur levain liquide et farines faibles (blés paysans ou anciens). Les façonneuses verticales, qui exercent une tension légèrement plus forte sur le pâton, sont mieux adaptées aux pâtes plus tenaces conduites sur levure et farines classiques. Toutefois, les modèles de dernière génération permettent aussi d'ob-



tenir de très bons résultats sur des pâtes très hydratées et pointées, grâce à des possibilités de réglages étendues. Évidemment, les pâtes trop visqueuses ou trop douces, souvent cuites en moules et dépourvues de gluten fort, auront plus de mal à passer.

Le poids des pâtons accepté est situé entre 50 g et 1,5 kg (la fourchette est variable selon les marques), ce qui permet de produire une grande variété de pièces, au format allongé ou plus trapu. Notez que pour obtenir des baguettes longues au calibre parfait, la maîtrise du pétrissage et du pointage est impérative afin d'obtenir la plasticité requise (extensibilité, élasticité, ténacité). Des pâtes trop fortes, trop fermes ou croûtées donneront de mauvais résultats (retraits, cintrages, déchirements, par exemple) tout comme des pâtes trop molles, extensibles ou collantes. L'acquisition d'une façonneuse ne permet donc pas de combler un manque de compétences ou de main-d'œuvre qualifiée. Au contraire, les boulangers qui (re)viennent à ce *process* cherchent bien souvent à améliorer et à revaloriser un patrimoine artisanal et historique (de renommée mondiale), celui de la baguette à la française. 

Armand Tandeau

À gauche : Le modèle horizontal Sprint du constructeur Guibert en 1954 (société rachetée par Merand Mécapâte en 1970).

À droite : Indissociables de la diviseuse et du repose pâtons, les façonneuses contemporaines ont beaucoup progressé en termes de confort de travail.



Pour visionner le dossier



FLASHEZ LE QR CODE



La façonneuse Euro 2000 SR est utilisée par Léo Forest-Agostini pour la production de baguettes de tradition bio au levain.

2. L'Euro 2000 SR de Bertrand Puma

L'unique modèle de Bertrand Puma est un grand classique. Simple à utiliser, robuste et efficace, cette façonneuse tout-terrain est conçue pour durer et pour s'adapter à toutes les pâtes. Présentation.

La façonneuse Euro 2000 SR accepte des pâtons de 100 g à 1,2 kg et peut façonner jusqu'à 1 500 pièces de 250 g par heure (1 100 pièces de 400 g par heure). D'une conception robuste et compacte, elle est dotée d'une goulotte de centrage articulée (reliée au coupe-circuit), de deux cylindres de laminage en plastique alimentaire (avec leur racleur), d'un rouleau supplémentaire assurant l'approche du pâton, de deux tapis coursiers en feutre synthétique (longueur : 800 mm) et d'un tapis lourd en feutre et mailles inox.

La machine peut se poser sur table, sur repose pâtons (Eclipse) ou sur pied (inox réglable en hauteur en option). Elle s'intègre facilement à un groupe automatique via un tapis d'introduction (en option) et un tapis d'évacuation (en option aussi). L'habillage inox est disponible, là encore en option.  **Armand Tandeau**

L'AVIS DE Léo Forest-Agostini, gérant du Fournil de Pepette aux Sables-d'Olonne, en Vendée

« Notre concept de boulangerie repose sur une panification bio au levain naturel avec pétrissage mécanisé, à l'aide d'un pétrin à bras plongeants et façonnage manuel. Pour répondre aux attentes, marginales, de notre clientèle, nous produisons aussi quelques baguettes à base de farine bio T65 et de levain liquide – et d'un peu de levure. Pour ce produit, nous avons fait le choix d'acquérir une façonneuse Bertrand Puma, avec un repose pâtons et une diviseuse. L'ensemble du poste de travail est peu encombrant et confortable. La façonneuse est relativement simple à utiliser et donne des résultats réguliers et précis, ce qui répond totalement à nos attentes. Cela dit, nous ne sommes pas de grands experts de la baguette ni du façonnage mécanisé, car nous produisons essentiellement des grosses pièces, des pains moulés ou des tourtes à base de farines de blé bise ou complètes, de farines sans gluten ou de céréales anciennes. »



LE PLUS DE LA RÉDACTION

Une machine qui s'inscrit dans un savoir-faire historique pour une régularité et une productivité garanties. Nouveauté : la position "soft" permet de façonner des pâtes douces au pointage long.



Le dernier modèle Trégor présenté lors du salon Sirha 2025, organisé à Lyon au mois de janvier.

3. La Trégor de Merand

La façonneuse verticale de Merand est un best-seller et une valeur sûre qui n'a cessé d'évoluer au fil du temps. Présentation de la dernière version.

Cette machine se distingue par sa robustesse, sa fiabilité et son ergonomie. La structure est renforcée par des flancs en aluminium alimentaire de 12 mm.

Les tapis coursiers sont épais (7 mm, densité 2,7 kg/m²), en laine de haute qualité (tissée, foulée et pressée sur une triple trame synthétique) et changeables rapidement (en trente minutes). Les pièces mécaniques sont traitées contre la corrosion.

La fiabilité du façonnage est apportée par un dispositif de pré-laminage progressif à trois rouleaux (PPR), un tapis lourd ajustable et des tapis coursiers résistants.

Les commandes sont ergonomiques et le capot avant s'ouvre en tirant (fixation aimantée). Le faible niveau sonore (inférieur à 60 dB) garantit un environnement de travail silencieux. 

A.T.

LAVIS DE Jean-Maurice Monnier, gérant du Fournil de la Grange à La Mézière, en Ille-et-Vilaine

« Je connais la marque depuis des années. Le dernier modèle de la Trégor a été encore amélioré avec un capot métallique, et non en plastique comme auparavant. La mécanique est toujours bien conçue, précise et appréciable au quotidien, que ce soit pour les baguettes de tradition ou blanches. J'ai opté pour des rouleaux simples, sans alvéoles, pour conserver une bonne régularité au façonnage des baguettes blanches. Les manettes de réglage sont solides et tiennent bien dans la main. La machine est plutôt silencieuse – ronronnement – et peut demander un graissage des roulements lors de son entretien annuel. Autrement, aucune panne à déplorer. Les tapis en feutre ont une grande longévité. Je n'ai jamais eu besoin de les changer ni constaté la présence de moisissures. Je conseille toutefois de mettre les rouleaux en position écartée afin que l'intérieur puisse sécher. »



LE PLUS DE LA RÉDACTION

Un modèle emblématique (depuis 1976) qui présente des évolutions récentes pertinentes en option : rouleau de pré-laminage avec alvéoles pour limiter le dégazage des pâtes tradition (Alvéo+), tapis pour baguettes à bouts pointus (Pointop), guide pour pain de mie (technique du twist), habillage en inox, etc.



Innovation pertinente du dernier modèle Ultima : la variation de vitesse sur l'allongement.

4. L'Ultima de Jac

Le dernier modèle de façonneuse verticale du constructeur franco-belge présente des améliorations assez remarquables, avec notamment un dispositif de contrôle de l'allongement, pour plus de précision et de polyvalence.

Cette façonneuse de dernière génération se caractérise par un habillage inox de série, des manettes ergonomiques et précises, trois rouleaux de laminage en plastique alimentaire, des tapis à remplacement rapide (1 heure) et un variateur de vitesse sur le tapis d'allongement.

Cette fonction innovante permet d'affiner l'allongement et la force du façonnage. En accélérant, on favorise l'allongement et la régularité du pâton, idéal pour des baguettes blanches sur levure. En ralentissant, on se rapproche d'un façonnage manuel (idéal pour baguettes de tradition sur levain).

Différentes options sont disponibles sur ce modèle : chargement automatique, tapis pour bouts pointus, tapis d'alimentation, tapis de sortie motorisé...

Armand Tandeau

L'AVIS DE Bertrand Ouvrard, artisan boulanger à Sèvremoine, dans le Maine-et-Loire

« Côté productivité, régularité ou polyvalence, c'est parfait. La machine façonne avec précision toutes sortes de pâtes : blanches ou de tradition, douces ou fermes, petites et grosses pièces... Le gros atout de cette façonneuse tient à la variation de vitesse à l'allongement, qui apporte un réel confort à l'usage. Plus on accélère, plus la pâte séjourne dans le couloir d'allongement, et plus elle est serrée et allongée. On peut ainsi très facilement adapter cette étape de finition à la qualité des pâtes : hydratation, pointage, force... La fonction est aussi très utile pour façonner en douceur les pâtes tradition sur fermentation longue. Les poignées offrent une prise très confortable, et un réglage sans effort sécurisé. Le capot s'ouvre facilement pour le nettoyage des rouleaux et des racleurs – chaque jour –, de même que l'habillage latéral pour regraisser les chaînes d'entraînement – chaque année, d'après le constructeur. Ce dernier pourrait peut-être améliorer encore le niveau sonore de la machine. »



LE PLUS DE LA RÉDACTION

Un modèle particulièrement polyvalent, qui assure des résultats parfaits sur une très large gamme de pâtes, de formats et de poids (de 50 g à 1,2 kg).



Le faible niveau sonore de la Major apporte un réel confort de travail.

5. La Major de Bongard

Cette façonneuse verticale et compacte offre un confort de travail maximal, ainsi qu'une productivité et une régularité élevées. Présentation de la Major Manu.

Cette façonneuse à chargement manuel est particulièrement silencieuse (58 dBA), robuste (bâti en aluminium) et sécurisée (goulotte d'alimentation haute dotée d'une barre coupe-circuit).

Avec ce modèle, il est possible de façonner des pâtons de 80 g à 1 kg avec une régularité parfaite, une productivité élevée (jusqu'à 1500 pièces/heure) et une bonne polyvalence (pâtes blanches ou tradition, fermes ou douces, pièces longues ou courtes). La Major Manu peut être posée sur pieds, sur table et sur repose pâtons, ou sur tapis convoyeur évacuateur.

Les modèles Auto et Mada sont adaptables aux chambres de repos manuelles ou semi-automatiques (Mada 2 ou Medio). Pour un plus grand confort de travail avec la version Manu, le constructeur recommande le repose pâtons et conseille de bien positionner les deux équipements de manière que la tablette de sortie de la façonneuse couvre en partie l'ouverture d'accès aux balancelles du repose pâtons. **A.T.**

L'AVIS DE Thierry Dubois, gérant de L'Atelier d'Alex à Seiches-sur-le-Loir, en Maine-et-Loire

« J'apprécie la Major pour sa polyvalence, sa productivité et sa régularité. Nous façonnons toutes nos baguettes – blanches ordinaires, tradition française La Parisse, campagnes, graines... – et nous avons, pour chaque produit, nos réglages définis : allongement, laminage. Le calibrage est très fiable, ce qui nous permet de sortir des pâtons parfaitement réguliers. Si la pâte peut varier au niveau de son extensibilité et de sa force, nous avons toujours la possibilité d'affiner les réglages au dernier moment. Le nettoyage est également aisé – le capot s'ouvre à l'aide d'une clé – et, pour ma part, un simple nettoyage des racleurs et un coup de balayette suffisent : je préfère ne pas démonter les rouleaux. À noter que le confort auditif est assez remarquable. C'est simple : on ne se rend pas compte quand elle est en fonctionnement. »



LE PLUS DE LA RÉDACTION

Un modèle compétitif particulièrement adapté aux fournils contemporains, cherchant à concilier productivité, régularité des produits et qualité de vie au travail.