

## Publireportage

### MERAND Mécapâte : l'expert de la pâte qui a tout compris... même quand l'espace vient à manquer !

Depuis 1954, MERAND Mécapâte pétrit son savoir-faire pour devenir une référence mondiale de la mise en forme de la pâte. Spécialiste reconnu, l'entreprise conçoit et commercialise des machines modernes, évolutives et surtout pensées pour les boulangers d'aujourd'hui (et de demain). Chez MERAND, la pâte est sacrée, mais la proximité avec les artisans l'est tout autant: avec une trentaine de collaborateurs, l'entreprise cultive un esprit familial, basé sur la solidarité, le respect et l'écoute. Présente sur les cinq continents, MERAND accompagne les boulangers à chaque étape de la panification: division, détente, façonnage, boulage... Son champ d'expertise couvre un large éventail de machines: diviseuses, bouleuses, façonneuses, chambres de repos et lignes automatiques. Des solutions fiables, innovantes, pensées

pour être fonctionnelles, faciles à entretenir, et surtout respectueuses de la pâte. Et justement, parlons-en, de la détente...

Le Mini PAGE: mini en taille, maxi en performance. Repose-pâtons PAGE, c'est un peu le coin sieste des pâtons. Avec leurs poches en Nyltex® exclusives, conçues par MERAND pour éviter le collage et favoriser une détente optimale, ces repose-pâtons manuels sont devenus un incontournable dans les fournils. Leur conception hygiénique avec des tôles intérieures planes facilite le nettoyage et évite toute infiltration de farine. Bref, du confort pour les pâtons... et pour les boulangers. Mais parfois, même les pâtons doivent faire un peu de place. Face aux nombreuses demandes de professionnels travaillant dans des espaces ré-

duits, MERAND a levé le voile (de farine) sur son Mini PAGE, petit dernier de la famille. Ce repose-pâtons compact conserve toutes les qualités de ses aînés, tout en affichant 40 cm de moins en largeur. Même design ergonomique, même efficacité, mais un encombrement réduit qui change la donne pour les petits fournils. En plus de tout ça, MERAND a développé une nouvelle option maligne pour ses repose-pâtons: GoFirst. Cette fonction innovante permet de désigner une balancelle à tout moment et de la retrouver automatiquement, sans avoir à maintenir un bouton appuyé.

Les avantages sont à la fois simples et redoutablement efficaces:

- Fini les temps d'attente pour retrouver la première balancelle;



- Moins d'usure localisée, grâce à une répartition homogène de l'utilisation des balancelles.

Un vrai coup de boost pour l'efficacité en boulangerie artisanale comme en production plus soutenue: GoFirst, c'est du temps en plus, sans effort en trop.

Avec le Mini PAGE, MERAND prouve qu'on peut être petit, malin et costaud. Un repose-pâtons à la hauteur des exigences des artisans, même quand les mètres carrés sont comptés.

Contact presse: Oksana Logvynenko – Responsable marketing et Communication – 02 99 04 15 49

Contact commercial: Thierry Clausse – Directeur Général – 02 99 04 15 30

## Boucherie

### L'équipe de France remporte le World Butchers Challenge

C'est encore une belle réussite pour l'artisanat français, et plus particulièrement pour les métiers de bouche. Après l'Équipe de France de Boulangerie en 2024, c'est au tour des bouchers français de se faire remarquer à l'international. En effet, ces derniers ont remporté le World Butchers Challenge 2025 – l'équivalent de notre Coupe du Monde – une compétition prestigieuse qui a pour but de valoriser l'art et la technique des bouchers. Elle a réuni plus de 200 participants venus de 18 pays différents.

Cette victoire est d'autant plus symbolique et savoureuse que c'était la première fois qu'elle était organisée sur le territoire français. Les représentants tricolores ont su impressionner le jury par leur maîtrise technique, leur créativité et leur rapidité d'exécution. La profession a décidément le vent en poupe car cette performance intervient quelques mois après la reconnaissance de la boucherie comme patrimoine culturel français.

