

FOCUS | TECHNOLOGIE

Des fournils connectés, pour un futur toujours plus branché

Parvenir à garantir la qualité autant que la régularité des produits de boulangerie est devenu une tâche aussi complexe qu'indispensable... Pour progresser sur ces deux aspects, les professionnels peuvent désormais compter sur des machines devenant de véritables concentrés de technologie. À chaque étape de fabrication, les boulangers sont accompagnés dans leurs manipulations et le suivi des recettes. Prendre soin des hommes et du produit, sans jamais perdre en savoir-faire. C'est la complexe équation que doivent résoudre chaque jour les boulangers dans leurs fournils respectifs. Soumise à de fortes contraintes en termes de recrutement mais aussi de maîtrise des coûts, la filière se tourne désormais vers des solutions de pointe, bâtissant un savoureux équilibre entre tradition et modernité. MERAND imagine des solutions accompagnant ces transformations, avec la fiabilité et l'ergonomie appréciées de longue date sur ses équipements.

Le pétrissage, un point clé de la régularité

La structure de la pâte fait beaucoup de la qualité du produit fini. C'est sur la base de ce constat que l'équipementier breton a souhaité apporter des solutions permettant un contrôle permanent des paramètres liés au pétrissage. Le pétrin intelligent SpiFix permet ainsi de guider l'utilisateur tout au long du processus, avec un écran tactile gérant tout type de recette (avec prise en compte



Le pétrin intelligent SpiFix.



© Valrhona Sélection

de l'autolyse, du frasage, de l'incorporation du beurre ou encore des rabats), un suivi fiable de la température de la pâte, ainsi qu'une pesée précise des ingrédients insérés dans la cuve. Les risques d'erreur se trouvent ainsi drastiquement limités.

Renouveler l'étape du façonnage

Lors de la fabrication des baguettes, produit à fort volume et rotation par excellence, l'étape de division puis de façonnage est particulièrement critique : elle occupe de l'espace et s'avère chronophage, de par les temps de repos et d'apprêt. Pour des boulangeries qui réalisent de larges productions, la diviseuse-formeuse connectée Stradivario offre une solution aussi performante que qualitative. En plus d'être en mesure de préparer dix baguettes en moins

de 10 secondes, elle participe à réduire les manipulations de l'ordre de 50 %... avec en supplément des fonctionnalités connectées, qui permettent de programmer des recettes et de suivre de façon précise les volumes fabriqués autant que les besoins en maintenance. Cet outil permet de mieux préserver les équipes tout en préparant des produits de qualité, offrant une grande fraîcheur de par leur réalisation en continu tout au long de la journée.

Rendre la boulangerie plus humaine

Décharger les boulangers des tâches à faible valeur ajoutée, c'est leur offrir la possibilité de se concentrer sur d'autres sujets : la sélection des ingrédients, la relation privilégiée avec la pâte, la lecture des fermentations ou encore la création de nouvelles recettes. Digitaliser les fournils permet également de les ou-



La diviseuse-formeuse connectée Stradivario.

vrir à de nouveaux profils, plus technophiles et recherchant des entreprises responsables, où le progrès technologique ouvre de nouvelles perspectives. ●