

FOCUS | ASSOCIER QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ

Au fournil, les solutions matérielles se multiplient pour associer qualité, tradition, innovation et croissance

Le défi du développement des entreprises de boulangerie n'est pas uniquement entrepreneurial : il est également productif. Au fil de leur croissance, ces structures doivent parvenir à garantir la même qualité à leurs clients... tout en offrant des conditions de travail confortables aux collaborateurs. Dès lors, investir dans des équipements adaptés s'impose et nécessite de réaliser des choix éclairés, aux côtés de fournisseurs fiables et reconnus.

Comment proposer un pain tout aussi savoureux à Lille... et à Marseille, alors que le personnel, les conditions météo, et parfois les farines, ne sont pas identiques ? Ce challenge fait partie du quotidien des enseignes nationales, mais

il se révèle tout aussi prégnant pour des entreprises de plus petite taille. Pendant des années, le modèle adopté par les boulangeries françaises s'articulait autour d'une fabrication complète du pain sur place. La pénurie de personnel qualifié et les difficultés de gestion induites sont passées par là. Il devenait donc nécessaire d'imaginer une autre approche, sans jamais renoncer à la qualité du produit fini. Forte de plus de 70 ans d'expérience, l'entreprise française MERAND a imaginé une organisation plutôt innovante : « L'organisation "glocale", contraction de global et local, permet de conju-

Parmi les solutions les plus complètes et productives du constructeur MERAND, la ligne automatique RheoPan Line permet d'associer qualité et rendement.



guer centralisation et solutions de production en boutique », introduit Oksana Logvynenko, responsable Marketing et Communication du fabricant implanté en Bretagne, près de Rennes. Concrètement, la centralisation, partielle ou totale, permet à une boulangerie centrale de préparer pains cuits ou précuits, blocs de pâte ou hybrides, livrés ensuite dans chaque point de vente. Les boutiques deviennent alors le théâtre de la mise en forme, de la fermentation lente et de la cuisson tout au long de la journée, pour offrir du pain chaud et régulier aux clients. Pour soutenir cette approche, MERAND dispose de références adaptées, à l'image des lignes automatiques RheoPan Line et FlexiLine, ainsi que de la diviseuse de bloc de pâte DivBloc.

cision des recettes et la régularité des produits », se réjouit la responsable. Cette innovation s'entoure d'autres équipements indispensables : diviseuses, diviseuses-formeuses et façonneuses. MERAND s'attache à préserver la qualité des pâtes autant que le confort de travail, avec des outils robustes et faciles à nettoyer. Dans certaines configurations, la place dévolue à l'outil de production peut s'avérer restreinte. C'est pourquoi le fabricant a imaginé un mini repose-pâtons, qui permettra à toutes les entreprises de respecter les temps de repos et de produire des pains de grande qualité. À chaque fois, l'objectif est le même : gagner en efficacité, en régularité et en autonomie, préserver la qualité artisanale mais aussi et surtout perpétuer le savoir-faire boulanger. ●

R. H.

Soutenir la production avec des équipements performants
Selon l'identité et la taille de chaque entreprise, le choix de poursuivre l'ensemble de la production boulangère en boutique peut s'imposer. Là encore, il est nécessaire de bâtir des fournils dotés de technologies de pointe, libérant les équipes de tâches à faible valeur ajoutée. « Nous avons développé un pétrin innovant, intégrant une fonction de recettage et de pesée intégrée, qui simplifie et rationalise la préparation des pâtes tout en garantissant la pré-



Le mini repose-pâtons imaginé par Merand peut s'intégrer dans les fournils les plus exigus.

L'entreprise experte en énergie au service des artisans boulangers et pâtisseries



20 %
D'ÉCONOMIE
SUR VOS
FACTURES

Eigrene

Accompagnement complet autour de 3 piliers :



Renégociation
des contrats



Récupération
CSPE



Suivi des
consommations

☎ 01 70 37 75 77

✉ contact@eigrene.fr