

Leclerc Rennes s'est équipé d'un **GROUPE AUTOMATIQUE MÉRAND MÉCAPÂTE** en décembre 2015 pour diviser et façonner. Retour d'expérience avec le responsable du rayon.

« La plus grosse vente, nous la réalisons sur la baguette Tradition, soit 1000 unités/jour en moyenne », démarre Dominique Jinguène, le responsable du rayon boulpat de l'hyper Leclerc de Rennes (35). Mais pour le reste, soit environ 400-500 quintaux par mois, il faut au magasin un matériel plus productif et plus robuste. « Notre groupe de division-façonnage Matfour était arrivé en fin de vie, explique-t-il. Nous avons choisi Mèrand Mécapâte pour ce nouvel investissement car c'est un acteur d'envergure nationale mais aussi un fournisseur local à Rennes, ce qui est pratique en cas de problème, d'autant qu'il offre une garantie sur les pièces. »

UN MATÉRIEL QUI TOURNE PENDANT 13H, 6J/7

Dans le cahier des charges, la robustesse du matériel n'est pas un vain mot. La ligne doit tourner de 5 h à 18 h 6j/7 ! Pour cet hyper de 8 000 m², l'équipe aussi a été renforcée. Qua-



torze personnes sont au rayon boulpat, dont quatre boulangers et trois employés à l'emballage et à la mise en rayon.

« Depuis cet achat, nous avons gagné en régularité et en facilité d'utilisation, souligne Do-

« Cette ligne automatique est adaptée aux hypers réalisant plus de dix pétrins par jour, ayant des contraintes en termes de cadence et de robustesse », assure Yannick Gérard, DG de Mèrand.

minique Jinguène. Et quand il y a un souci, nous avons 5-6 points à vérifier, comme les capteurs ou la peseuse volumétrique pour voir s'il n'y a pas d'écart de poids entre le début et la fin de pesée. »

Autres avantages : le groupe évite l'accumulation de farine et réalise un nettoyage/dépoussiérage en automatique. Enfin, posé sur roulettes il est facilement déplaçable. « Ce qui est appréciable, car nous comptons changer le labo d'ici un ou deux ans. L'effectif a bien grossi, et nous sommes à l'étroit », conclut le responsable. ●

EN BREF

Revent cuit sur sole... en four rotatif

Avec son brevet Rotosole, Revent résout l'équation de la compacité, de la praticité et de la qualité de cuisson. Déjà choisi par plusieurs Leclerc, le Rotosole est un hybride de four rotatif et de four à sole. Les produits sont mis à pousser sur des toiles techniques montées sur des cadres alu et glissées sur des chariots (comme pour un rotatif classique). Pour la cuisson, il suffit d'insérer le chariot dans le four contenant les soles en rotation. La cuisson s'effectue alors par conduction. Au nombre des avantages : il n'occupe que 4 m² au sol, est facile d'utilisation, diminue significativement le temps de travail et la consommation



d'énergie. La dernière version, encore plus ergonomique, est pourvue de cadres légers en aluminium. Le Rotosole est distribué en France par Pellé Equipements.

Les fours Debag modulaires et polyvalents.

Après les modèles ventilés Dila, les nouveaux fours Décon de l'Allemand Debag offrent plus de polyvalence et d'évolutivité. Ils sont évolutifs, car construits par modules qu'il est facile de choisir en fonction de ses besoins. Polyvalents parce qu'il est possible d'activer ou d'inactiver la vapeur pour réchauffer des produits snacking. Ces fours présentent une surface au sol réduite à 1 m², et offrent 17 niveaux de cuisson pour une hauteur inférieure à 2 m. Ils peuvent ainsi passer par n'importe quelle porte.

