



# MERAND

*Le maître d'oeuvre de la pâte*



## SOLUTIONS

**pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)**

# VOUS ÊTES **UNE GMS** ET COMME LA PLUPART DE VOS COLLÈGUES VOUS ÊTES ATTACHÉ À OFFRIR À VOTRE CLIENTÈLE **UNE LARGE GAMME DE PAINS DE QUALITÉ À UN PRIX ATTRACTIF ?**

○ *A cause d'une concurrence féroce, notamment des chaînes et franchises de boulangerie, votre entreprise doit faire face à des enjeux multiples :*

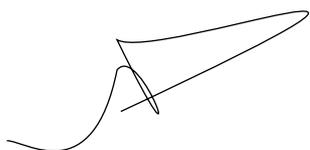
- Qualité et régularité des pains
- Gestion des ruptures de pains et limitation des invendus
- Besoin de matériel fiable, robuste, dimensionné mécaniquement pour accepter des volumes et cadences de production élevées
- Gestion de la main d'œuvre et du temps, recrutement et formation du personnel qualifié
- Sécurité de travail, respect des conditions de travail des salariés
- Gestion du contrôle de la consommation des matières premières
- Gestion de la traçabilité des matières premières
- Optimisation de votre développement (réduction des coûts, rentabilité, ...)
- Respect des normes de production, surface disponible, propreté des locaux
- Réduction des T.M.S. (Troubles musculosquelettiques)

## **MERAND** *spécialiste de la mise en forme de la pâte*



Yannick GERARD

Direction Générale  
MERAND Mécapâte



*Avec ses 60 ans d'expérience dans le domaine de la mécanisation de la pâte, MERAND équipe et accompagne le développement de la grande distribution dans le monde entier, que ce soit les enseignes d'indépendants comme Leclerc, Système U, Intermarché, ou les enseignes centralisées comme Auchan et le groupe Casino.*

*Nous offrons des solutions clé-en-main qui répondent aux besoins particuliers de la grande et moyenne distribution, à savoir produire de grosses quantités, améliorer la productivité, élargir la gamme des pains tout en assurant une bonne qualité de pains.*

*Dans nos locaux qui se trouvent au cœur de la Bretagne, nous avons construit un Baking Lab à l'attention de l'ensemble de nos clients GMS qui souhaitent définir les lignes de production qui répondront à leurs attentes.*

*Des ingénieurs R&D spécialisés et les boulangers-conseils sont présents pour vous conseiller sur les machines et les lignes automatiques les mieux adaptées à vos contraintes et vous guideront à chaque étape de décision pour concevoir le projet le plus performant possible.*

Au-delà de la qualité de construction, du choix des matériaux et de la fiabilité de nos machines, MERAND porte une attention toute particulière lors de la conception de nouvelles machines ou solutions à ces 3 critères, qui nous semblent fondamentaux pour les GMS :

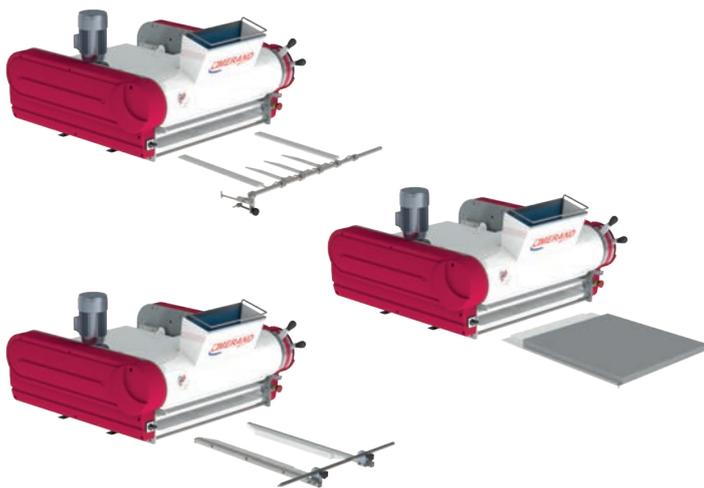
## 1. RESPECT DES PÂTES

Vous êtes une GMS, ce qui implique très certainement, la volonté d'offrir une large gamme des pains de qualité à votre clientèle qui n'a rien à envier à la boulangerie artisanale, tout en proposant les produits à un prix concurrentiel.

Aujourd'hui vous devez également concilier réduction des coûts de production avec une augmentation de la qualité et la régularité des pains pour faire face à la concurrence de plus en plus vive.

C'est la raison pour laquelle, MERAND a développé de nombreux brevets et systèmes exclusifs, afin de pouvoir travailler des pâtes, même très hydratées et avec une longue fermentation, tout en conservant leur structure alvéolaire.

Il s'agit par exemple du MF2S® (Mise en Forme Sans Stress), de Alvéo+®, de VarioPress®, ØStress®...



## 2. POLYVALENCE DES MACHINES

En tant que GMS, réalisant l'essentielle de vos ventes dans vos propres magasins, au-delà de la qualité de vos pains, vous devez également offrir une gamme assez large à votre clientèle.

MERAND a toujours développé sur ses machines, des accessoires ou solutions pour optimiser le nombre de produits différents que vous pourrez fabriquer. Il s'agit par exemple de Pointop®, RollsCoup®, le guide pour pains courts ou pains de mie, la RheoPan RotaBall By-Pass...

Malgré notre volonté de proposer des solutions offrant le plus de possibilités, nous devons prendre en compte, la simplification d'utilisation par les différents opérateurs.

C'est la raison pour laquelle, nos boulangers-conseils analysent attentivement votre gamme et volumes de production pour vous proposer des solutions optimales et répondre à vos besoins.

## 3. ÉVOLUTIVITÉ MODULARITÉ DES MACHINES

Les investissements dans ce type de machines ont une durée de vie très longue. Dans le contexte actuel, il est très difficile de prévoir l'avenir et notamment l'évolution de vos volumes de production et même de la gamme de vos produits.

Avec l'acquisition de nouveaux clients les GMS devront pouvoir assurer des grands volumes de production afin de satisfaire la hausse des volumes de consommation des pains. C'est pour cette raison et afin d'accompagner la volonté d'expansion des GMS, que nous concevons des solutions semi-automatiques et automatiques en prenant une attention toute particulière à les rendre évolutives.

Nos machines et lignes sont conçues pour être complétées au fur et à mesure de l'évolution de vos besoins. C'est pour vous la garantie de réaliser un investissement qui ne sera pas devenu obsolète après quelques années. Mais c'est aussi l'assurance de ne pas surinvestir prématurément.





Les magasins tout farine possèdent toute une ligne de fabrication de pain pour assurer le cycle complet de fabrication.

## AVANTAGES

- Rayon organisé en terme de flux clients permettant d'adapter les cuissons pour avoir le maximum de pain frais à proposer tout au long de la journée
- Contrôle de qualité des pains
- Traçabilité des matières premières et produits
- Grande autonomie dans la production des pains
- Coûts de fabrication plus rentables
- Plus de flexibilité au niveau de la production, moins de dépendance des fournisseurs

## INCONVÉNIENTS

- Besoin de personnel qualifié
- Besoin de plus de surface disponible pour installer la ligne de production
- Travail tôt le matin
- Gestion des matières premières plus complexe
- Normes d'hygiène plus contraignantes
- Investissements dans le matériel importants





Les terminaux de cuisson n'assurent qu'une partie de la fabrication du pain sur le lieu de vente : pâte surgelée à façonner sur place pâtons crus surgelés, pâtons précuits frais ou surgelés,... et la cuisson des pains.

## AVANTAGES

- Temps entre la fin de la fabrication du produit et sa mise en vente réduit au maximum
- Moins de besoins de personnel qualifié
- Gestion du personnel simplifiée
- Grande autonomie et pains frais toute la journée
- Cuisson des pains par petites fournées
- Très grande réactivité face aux ventes pour limiter les ruptures de pains dans la journée et les invendus en fin de journée
- Pas de travail de nuit
- Facilités de production permettant d'augmenter la gamme de produits
- Cuisson en continu permet de produire le pain frais, d'attirer les clients par la bonne odeur du pain chaud ...
- Economies d'énergies, coûts de production limités

## INCONVÉNIENTS

- Besoin de formation de l'équipe de vente à la cuisson
- Traçabilité des matières premières et des produits plus complexe
- Coûts en logistique et en stockage des pâtons plus élevés
- Prix d'achat des produits est plus élevé
- Moins de contrôle de qualité des pains
- Charge de travail lourde pour offrir du pain chaud à toute heure et assurer la gestion du magasin





## Expertise

Les GMS ont des volumes de production de pains relativement importants et ces produits apportent de plus en plus de rayonnement aux magasins qui mettent en avant des solutions innovantes, à la fois en terme de qualité, choix et services à la clientèle.

Les enseignes et responsables de rayon BVP doivent composer avec un turn-over important, du personnel pas toujours très qualifié et des pics de production importants lors des week-ends notamment.

Ces raisons font qu'il est essentiel d'avoir une gamme composée de machines et lignes :

- Simples d'utilisation ;
- Faciles d'entretien ;
- Robustes ;
- Polyvalentes pour prendre en compte une gamme de pains de plus en plus importantes ;
- Respectueuses des différents types de pâtes car l'attente au niveau qualité est croissante chez les clients ;
- Evolutives pour s'adapter aux besoins de demain sans remettre en cause tout l'investissement
- Etudiées pour réduire et limiter les T.M.S, causes de nombreux arrêts de travail ;

En sa qualité de spécialiste de la mécanisation des pâtes, MERAND œuvre sans cesse, notamment avec ses équipes en R&D et boulangers-conseils pour apporter des solutions prenant en compte ces impératifs.

## NOS CLIENTS PARLENT DE NOUS...



« Cela fait des années que nous travaillons avec MERAND Mécapâte et nous en sommes très satisfaits. A l'origine, nous avons acheté la ligne pour fabriquer des pains spéciaux mais la demande du marché a évolué et nous avons élargi notre offre. Aujourd'hui nous obtenons de belles baguettes de haute qualité grâce au système MF2S® de pré-allongement des pâtons et au façonnage de qualité sans stresser la pâte. De plus, grâce à la bouleuse excentrique Rotaball nous obtenons de belles boules de campagne tout en gagnant beaucoup de temps ».

Jérôme BREGER  
Manager E. Leclerc Laval



« Nous sommes très satisfaits de notre collaboration avec MERAND, un fabricant spécialiste qui connaît bien le secteur de la grande distribution

La diviseuse-formeuse Atoupains a été conçue de manière à prendre en considération les conditions d'utilisation en GMS. Par exemple, le gabarit BlockForm® pour éviter que les opérateurs aient besoin de retoucher les blocs de pâte, permet d'optimiser la qualité et la régularité des pâtons. La facilité de nettoyage et l'ergonomie ont également été particulièrement bien étudiées.

C'est surtout le système AlvéoForm® qui nous a séduit car il permet de diviser-former de belles baguettes sans traces de découpe sur les côtés, tout en ayant une forme bien arrondie ».

Patrice BUCHARD  
Directeur des ventes boulangerie & pâtisserie CASINO



## FlexiLine 1.5



Elle permet de produire des baguettes et des pains jusqu'à une cadence de **1 500 pièces/heure**. Grâce au système exclusif MF2S® (**Mise en Forme Sans Stress**), les **baguettes sont bien régulières** tout en conservant leur structure alvéolaire. Associé à notre **système breveté RollCoup®**, il permet également de **découper automatiquement les baguettes** en petits pains (1/2, 1/3...)

## FlexiLine 1.8



La gamme FlexiLine MERAND est principalement dédiée à la production de baguettes, bâtards et pains blancs. Plusieurs brevets ou systèmes exclusifs MERAND permettent d'apporter des solutions particulièrement adaptées pour la GMS. Par exemple, le système MF2S® (Mise en Forme Sans Stress) permet d'obtenir des baguettes bien longues sans avoir besoin de terminer l'allongement manuellement. Cela contribue à une meilleure régularité des baguettes dans les rayons.

## RheoPan Line



Les pâtes difficiles à travailler en diviseuses volumétriques (à cause du pointage et du % d'eau) sont divisées et pesées sans aucun stress grâce à la RheoPan® Précision. Il y a un contrôle des poids en continu avec une balance qui donne des instructions pour ajuster précisément la pesée. Cette ligne est très modulaire et différents modules peuvent s'ajouter à la diviseuse au fur et à mesure. Notamment la bouleuse RheoPan RotaBall pour la production de boules de 75gr à 1500gr, mais aussi la façonneuse RheoPan Armor HV pour la production de baguettes Tradition ou de pains spéciaux.

## Rolling Line



Cette gamme de machines est destinée à la production de petits pains (20gr à 130gr) ronds ou allongés.

Depuis la simple diviseuse-bouleuse semi-automatique ou la version automatique, jusqu'à la diviseuse-bouleuse en continu (capable de produire jusqu'à 6000 pains/heure en fonction des modèles), MERAND propose pour la GMS différentes solutions, en fonction de la gamme de poids des pâtons à produire et des quantités journalières.

## Diviseuse-Formeuse Atoupains



L'Atoupains permet de diviser et former des baguettes, sandwiches, ciabattas, pavés rustiques, petits pains... Son **système breveté AlvéoForm®** permet notamment d'obtenir de **belles baguettes** (pas plates en dessous, et sans « marques » sur les côtés). Cette solution vous permet de **mieux gérer les besoins en magasins** en évitant les ruptures et en limitant les invendus en fin de journée.

## Scoring Line

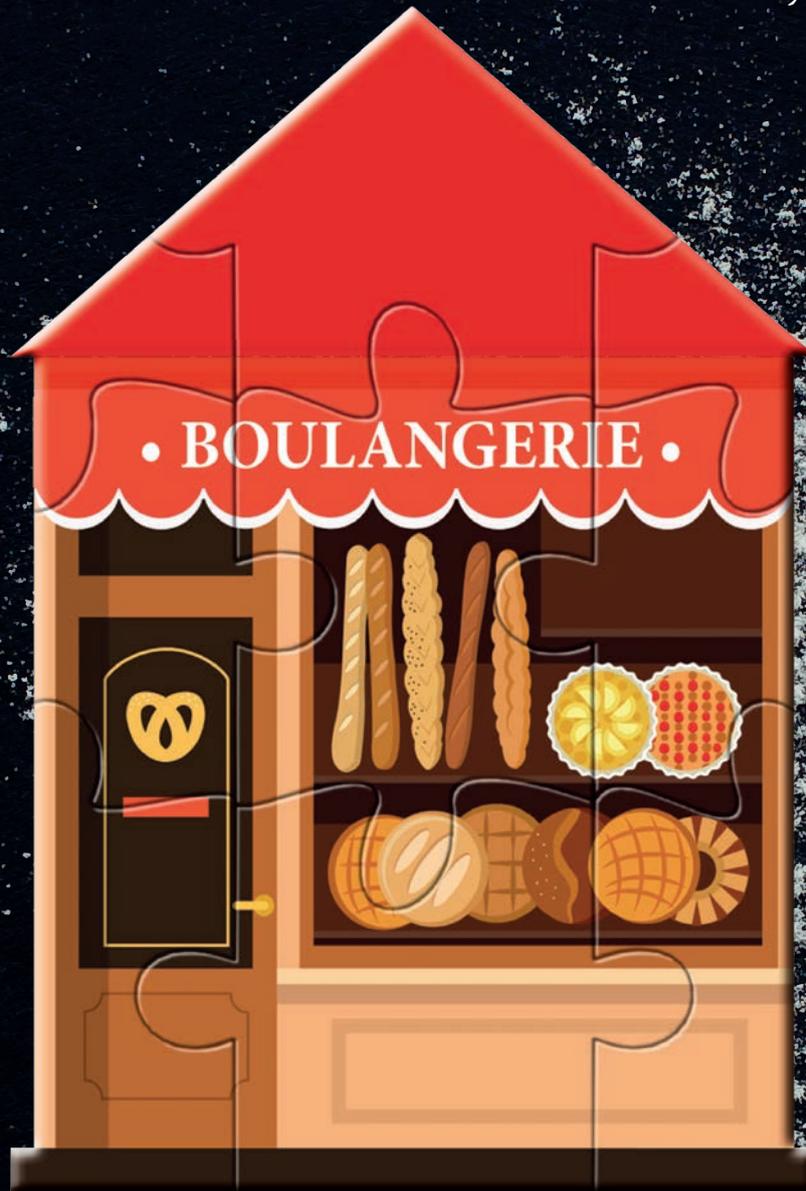


La scarification automatique des pâtons avant l'enfournement apporte de nombreux avantages :

- Gains de temps importants
- Régularité et qualité de la grigne
- Pas de besoin en personnel qualifié

En version ScarCool, la grigne se fait en temps masqué, sans aucun effort pour le personnel, ni risque de TMS puisqu'il suffit de glisser le chariot complet dans le scarificateur. La machine prend un par un les filets dans le chariot pour donner d'un coup tous les coups de lames sur les pâtons. Lorsque le travail est terminé, l'opérateur n'a plus qu'à venir chercher le chariot pour le mettre au four.

« Le meilleur moyen de prévoir l'avenir,  
c'est de le créer »  
Peter Drucker



[salesdpt@merand.fr](mailto:salesdpt@merand.fr)  
[www.merand.fr](http://www.merand.fr)

Z.I. de la Turbanière • Brécé • BP 93329  
35533 Noyal sur Vilaine • FRANCE

Tél : +33 (0)2 99 041 530 • Fax : +33 (0)2 29 041 531

