

# MERAND

*Le maître d'oeuvre de la pâte*



## SOLUTIONS

**pour boulangeries artisanales  
avec plusieurs boutiques**



# VOUS ÊTES **ARTISAN BOULANGER** ET COMME LA PLUPART DE VOS COLLÈGUES VOUS ÊTES ATTACHÉS À OFFRIR À VOTRE CLIENTÈLE **UNE LARGE GAMME DE PAINS DE QUALITÉ ?**

*Cependant, vous avez plusieurs boutiques et à la différence de vos collègues ayant une seule boutique, votre entreprise doit faire face à des enjeux multiples, notamment :*

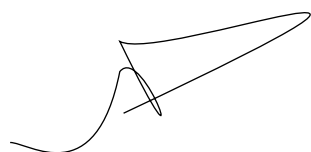
- Qualité et régularité des pains dans chacune de vos boutiques
- Gestion des ruptures de pains dans chaque boutique
- Limitation des invendus dans chaque boutique
- Gestion du personnel, recrutement de personnel qualifié pour chaque boutique
- Gestion de la consommation des matières premières
- Gestion de la traçabilité des matières premières et pains
- Optimisation de la logistique, livraison entre chaque boutique (matières premières, produits...)
- Optimisation de votre développement (recherche emplacements, rentabilité...)

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



Yannick GERARD

Direction Générale  
MERAND Mécapâte



**M**ERAND, fabricant spécialiste de solutions de fabrication et mise en forme des pâtons, accompagne le développement des artisans-entrepreneurs.

*Nous sommes une PME familiale dont l'usine est basée en Bretagne et avons plus de 60 années d'expérience dans le domaine. Nous sommes spécialisés dans la fabrication de machines pour la boulangerie (division-détente-façonnage...) et de lignes automatiques.*

*Ces nombreuses années d'expérience, basées sur de nombreuses installations en France et à l'étranger mais également dans différents types de boulangeries (artisanales, semi-industrielles...), apportent à notre bureau d'études et à nos boulangers-conseils, une expertise reconnue.*



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 des artisans-entrepreneurs :

## 1. RESPECT DES PÂTES

Vous êtes avant tout un artisan-boulangier, ce qui implique très certainement, la volonté d'offrir la meilleure qualité de pains à votre clientèle.

Bien évidemment, vous êtes intéressé, par des solutions qui pourraient vous permettre d'optimiser votre fabrication, mais cela ne doit pas se faire au détriment de la qualité de vos pains.

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 qu'artisan-boulangier, réalisant l'essentiel de vos ventes dans vos propres boutiques, 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 et solutions pour optimiser le nombre de produits différents que vous pourrez fabriquer.

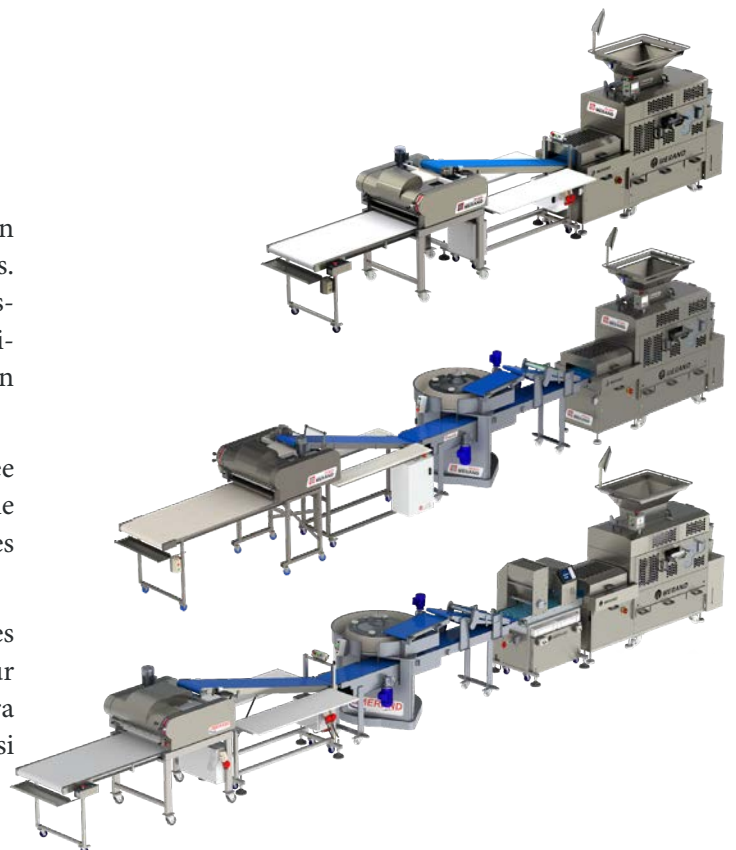
Il s'agit par exemple de Pointop°, RollsCoup°, le guide pour pains courts ou pains de mie, la RheoPan RotaBall By-Pass.

## 3. ÉVOLUTIVITE MODULARITÉ DES MACHINES

Plus que toute autre boulangerie, votre entreprise est en perpétuelle évolution, ainsi que le nombre de vos boutiques. Afin d'accompagner la volonté d'expansion des artisans-entrepreneurs, MERAND conçoit des solutions semi-automatiques et automatiques en prenant une attention toute particulière à les rendre évolutives.

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.

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.



# PRODUCTION DES PAINS DANS PLUSIEURS BOUTIQUES



Chaque boutique fabrique ses pains en fonction de ses besoins. Il y a un fournil dans chaque boutique, avec le matériel et le personnel nécessaire.

## AVANTAGES

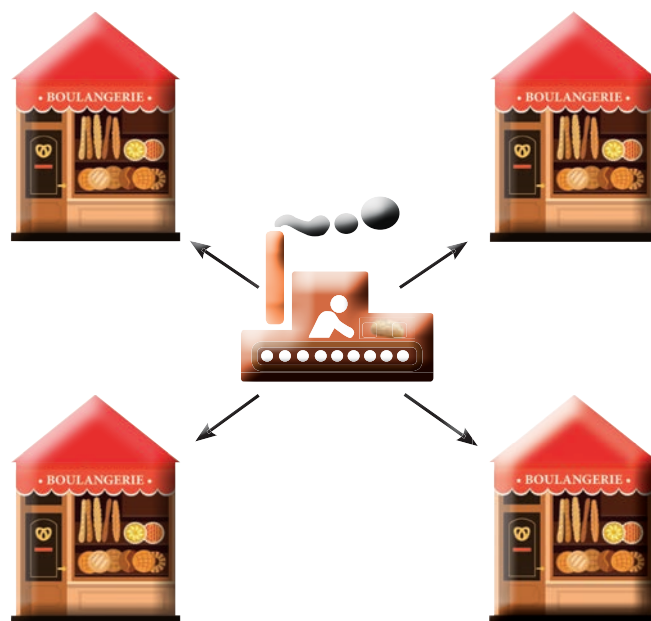
- Possibilité d'avoir des pains chauds toute la journée



## INCONVÉNIENTS

- Besoins importants de M.O. qualifiée
- Difficile d'avoir la même qualité partout
- Coûts de production élevés (matériel, M.O...)
- Développement du réseau de boutiques plus difficile (surface, coûts, personnel...)
- Traçabilité des M.P et des produits plus complexe





Il y a un atelier central qui effectue la production de tous les pains y compris la cuisson pour toutes les boutiques. Plusieurs fois par jour, il y a des livraisons vers les boutiques.

## AVANTAGES

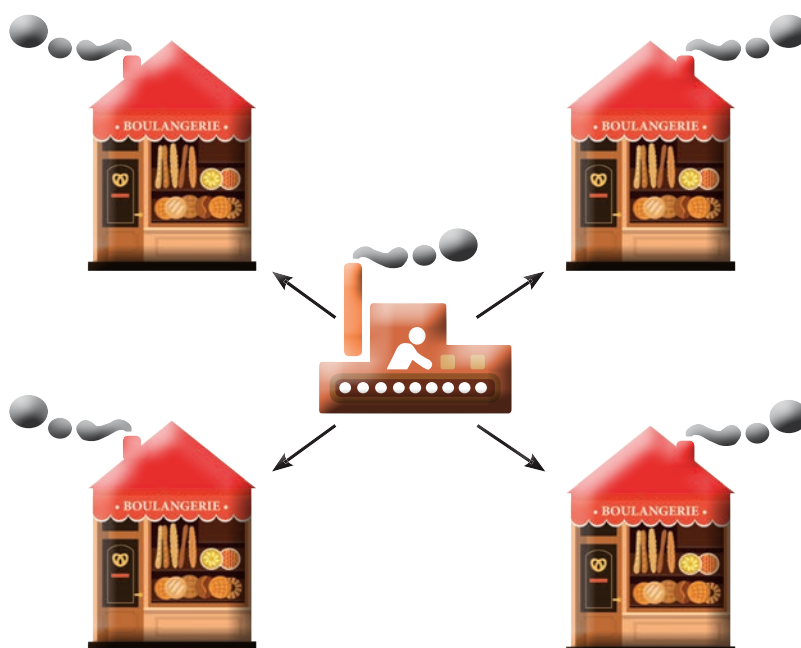
- Coûts de production réduits
- Régularité des pains dans les points de vente
- Traçabilité des M.P. et produits
- Moins de besoins en personnel de production qualifié, grâce à l'automatisation
- Diminution des problèmes liés à la complexité de la législation du travail
- Moins de besoin d'espace dans les points de vente (pas de fournil, plus simple de trouver des locaux, moins coûteux pour créer de nouvelles boutiques)
- Plus grande sérénité face à une augmentation de production

## INCONVÉNIENTS

- Faible réactivité face aux ventes (manque de pains et invendus)
- Boutique froide, pas d'odeurs (impact négatif sur les ventes)
- Logistique à gérer pour effectuer livraisons et réapprovisionnement afin de limiter les ruptures







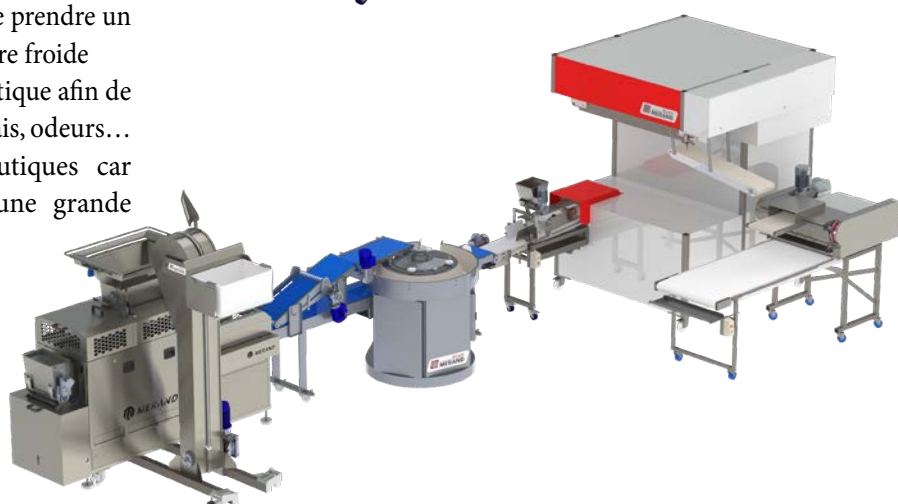
Il y a un atelier central qui produit une grande partie des pains (y compris les pains spéciaux) cuits ou précuits pour les boutiques ainsi que des blocs de pâte. Les blocs de pâte sont livrés aux boutiques qui vont diviser-former les pâtons (baguettes tradition, sandwiches) et cuire au fur et à mesure des besoins dans la journée. Il n'y a pas de pétrissage des pâtes dans les boutiques (pas besoin de boulangers).

## AVANTAGES

- Coûts de production réduits
- Régularité des pains dans les points de vente
- Traçabilité des M.P. et produits
- Moins de besoins en personnel de production qualifié, grâce à l'automatisation
- Diminution des problèmes liés à la complexité de la législation du travail
- Moins de besoin en espace dans les points de vente (pas de fournil, plus simple de trouver des locaux, moins coûteux pour créer nouvelles boutiques)
- Plus grande sérénité face à une augmentation de production
- Très grande réactivité face aux ventes pour limiter les ruptures de pains dans la journée et les invendus en fin de journée. Il suffit de prendre un bloc de pâte qui est stockée en chambre froide
- Cuisson en continu dans chaque boutique afin de créer animation en boutique, pains frais, odeurs...
- Moins de livraisons vers les boutiques car les blocs de pâte leur donnent une grande autonomie dans la journée

## INCONVÉNIENTS

- Equipement d'un camion frigorifique pour effectuer les livraisons
- Formation de l'équipe de vente à la cuisson





## Expertise

Même si la production dans chaque boutique selon la «méthode classique» (pétrissage, division, détente, façonnage, fermentation en pousse contrôlée, cuisson) reste, pour l'instant, la plus répandue, elle représente un grand nombre d'inconvénients comme évoqué précédemment.

La solution d'avenir est dans une production centralisée pour une partie de produits. Chaque boutique sera équipé pour travailler des blocs de pâte en pousse lente. Ceci offre entre autre l'intérêt de faciliter la cuisson de pains tout au long de la journée afin notamment de limiter les ruptures de pains dans la journée.

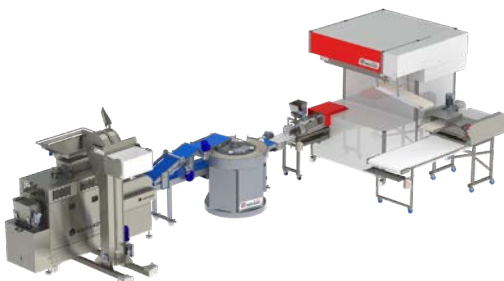
Etant donné la facilité de mise en œuvre, sans personnel qualifié, cette solution permettra au personnel des boutiques de diviser-former les pains au fur et à mesure des besoins de chaque boutique. Ceci contribuera fortement à baisser le nombre d'invendus en fin de la journée.

## NOS CLIENTS PARLENT DE NOUS...



François, Loïc et Alexandre POZZOLI  
MAISON POZZOLI

« Nous avons un vrai challenge. Avec trois boulangeries, nous devons nous adapter à notre clientèle, en forte croissance, et qui demande toujours plus de produits de qualité. Il fallait donc allier productivité, rentabilité et qualité artisanale. Pour anticiper et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, nous avons installé une ligne RhéoPan MERAND. Cette solution offre une qualité de pains artisanale et une possibilité de faire tout type de produit, de la baguette tradition aux boules de campagne mais aussi ciabatta, hamburgers, sandwiches ».



Sébastien LAFOND  
LE FOURNIL DE JEAN

« Ayant déjà quatre boulangeries artisanales dans la région de Clermont-Ferrand, nous sommes toujours en recherche de nouvelles opportunités afin de développer notre activité.

Souhaitant répondre à la demande croissante du marché, nous avons décidé d'acheter une ligne automatique de production. La confiance instaurée grâce à de nombreuses années de travail avec MERAND ainsi que le bon rapport qualité/prix des machines ont été les principaux critères de notre choix. Aujourd'hui nous produisons environ 1 000 pains/heure et sommes très contents de la qualité des produits finis ».

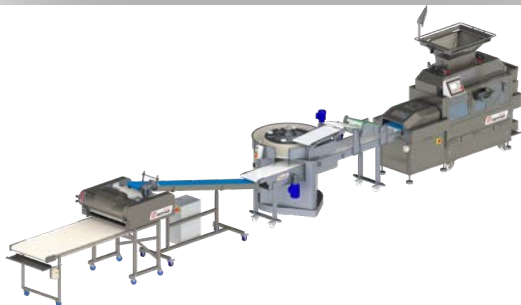


## Diviseuse-Formeuse Atoupains



L'Atoupains permet de diviser et former des baguettes, sandwiches, ciabattas, pavés rustiques, petits pains, dans chaque boutique à partir de blocs de pâte préparés dans l'atelier central. 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.

## RheoPan Line



Ligne modulaire parfaitement adaptée à des **pâtes hydratées et avec une longue fermentation**. La division par gravitation et le pesage en continu permet une **très grande précision des poids**. Permet de travailler « **comme à la main** », **sans stress sur les pâtes**. La ligne est **très polyvalente et évolutive**. Elle peut produire des pâtons façonnés, petites et grosses boules, pains rectangulaires, baguettes, batards, petits pains, ciabattas...

## AquaPan Line



Les machines qui composent cette gamme sont très **simples d'utilisation** pour la production de ciabatta, pavés rustiques, focacia, petits pains... et sont particulièrement recommandées pour des **pâtes très hydratées** (jusqu'à 80%). Le satellite MRNS® (**Multi rollers No Stress**) permet d'obtenir une bande de pâte sans la dégazer. Plusieurs modules peuvent être ajoutés (**alimentation automatique, dépose automatique de graines-céréales, dépose automatique sur planches ou filets...**).

## FlexiLine1.5



Elle permet de produire des baguettes et pains jusqu'à une cadence de **1 500/heure**. Grâce au système exclusif MF2S® (**Mise en Forme Sans Stress**), les **baguettes sont bien régulières** tout en conservant la structure alvéolaire. Associé à notre système breveté **RollCoup®** il permet également de **découper automatiquement les baguettes** en petits pains (½, ⅓...)

## FlexiLine 1.8



FlexiLine 1.8 permet de diviser et façonner des baguettes et petits pains à une cadence **1 800 baguettes / heure** et **6 000 petits pains / heure**, dans le plus grand respect de la pâte et de la tradition boulangère. FlexiLine 1.8 est particulièrement adaptée pour la **production de longues baguettes et pour la découpe de petits pains**.

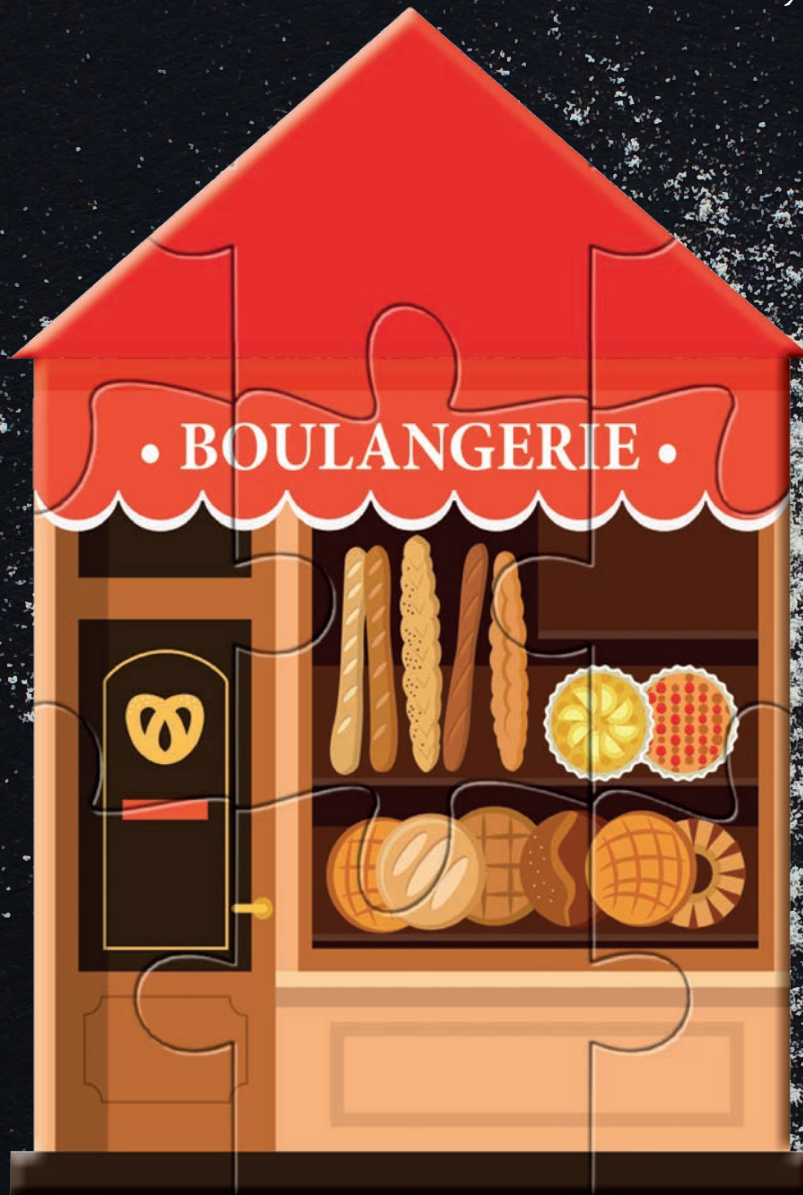
## Rolling Line



Cette gamme de machines est adaptée pour la **production de petits pains ronds ou longs** (hamburgers, buns, sandwiches...). Le modèle RL 2/2 associé à sa façonneuse permet de produire **jusqu'à 3 000 petits pains ronds / heure**. Le système **ØStress®** permet de travailler des **pâtes fragiles**.



« 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

