

VALEURS

LE MAGAZINE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE

BOULANGÈRES

N° 26 ISSN 1773-9594

JUIN 2011

21,25 €

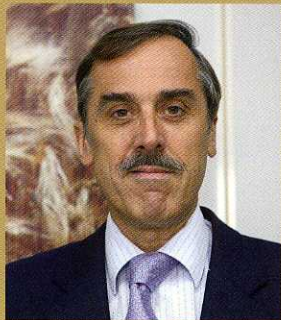
STRATÉGIE FOURNISSEURS

**L'heure du
sur-mesure**

ENTREPRISE

**La boulangerie
Viennet**

INTERVIEW



**Hubert François
(Nutrixo)**

*« Le meunier doit
apporter au client
un accès aux outils
de marché »*

ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

**Performances,
régulation
et durabilité**

MARCHÉ

> **Le Bio devient durable**





© Thomas Aumann - Fotolia.com

Equipements frigorifiques

> Performance, régulation et durabilité

A la recherche d'efficacité énergétique, soucieux d'améliorer les conditions de travail dans leurs fournils et de plus en plus sensibilisés au développement durable, les boulangers incitent les constructeurs à développer et, plus encore, à innover. Trois axes de développement : performance, régulation et durabilité.

PAR SABINE CARANTINO / PHOTOS DR

« **E**n matière d'équipements frigorifiques, le marché de la boulangerie, artisanale et industrielle, est aujourd'hui très porteur », constatent unanimement les constructeurs interviewés. « *Les ventes progressent, parce que l'époque est au renouvellement des matériels et à la création de nouvelles affaires. Et l'innovation est très soutenue, parce que les niveaux d'exigences des boulangers s'élevèrent et leurs besoins s'intensifient.* »

Des objectifs précis et poussés

Ainsi, l'optimisation des coûts de fonctionnement des chambres de conservation et de fermentation, des congélateurs

et des surgélateurs reste la priorité des boulangeries, mais elle n'est plus associée à la seule consommation énergétique, elle l'est aussi, et de manière égale, à d'autres critères de performance, comme la régulation des températures, le coefficient d'isolation, les temps de maintenance... La polyvalence des chambres de fermentation est recherchée par les boulangeries artisanales, qui diversifient leurs activités. Ces matériels doivent aujourd'hui intégrer des groupes capables de réguler le froid aussi bien pour une fermentation traditionnelle de pâton façonné, que pour des fermentations avec blocage au froid de pâton façonné ou de pâte non façonnée, en vrac. En intégrant des valeurs de

