

Groupes automatiques : une clé d'avenir pour la profession

Les groupes automatiques s'adaptent à vos besoins en diminuant les opérations manuelles et en optimisant votre production. En fonction de votre effectif, de vos volumes de fabrication et de votre surface, ils apportent des solutions personnalisées tout en respectant la qualité des pâtes même les plus hydratées.

Sur le marché français, les groupes automatiques de panification sortent de l'ombre. Leur principe de fonctionnement est simple et le processus de plus en plus fiable.

Face aux difficultés de trouver de la main d'œuvre qualifiée, à la réduction des horaires et à l'augmentation des charges, l'artisan boulanger-pâtissier, selon la structure de son entreprise, a le choix d'automatiser une partie ou la totalité de sa production. Si les pétrins, diviseuses, façonneuses, repose-pâtons, balancelles, etc. seront toujours des équipements de base classiques du boulanger, il n'en n'est pas de même des groupes automatiques qui font leur apparition de plus en plus sur le marché français. Destinés en premier lieu aux industriels et aux fournils des GMS, les groupes automatiques, début 2000, ne correspondaient pas aux besoins réels des artisans. Ils étaient encombrants, chers (entre 70 000 et 100 000 euros) et incapables de produire correctement des pains variés et traditionnels. En 2008, l'offre est plus qualifiante ! Les groupes sortent de l'ombre et font gagner du temps aux artisans, notamment grâce à la suppression des opérations de pesée, de mise en bacs et à l'alimentation automatique de la balancelle et de la façon-

neuse. Hormis le gain de temps, les autres avantages sont moins de fatigue, plus de praticité et de régularité dans la qualité du pain, etc.

Moins de manipulation

De la sortie du pétrin à la sortie du four, la pâte est manipulée de nombreuses fois. Sur le plan de l'organisation avec des machines classiques, diviseuse, repose-pâtons, façonneuse, on « reprend » la pâte entre chaque opération. Avec un groupe automatique, on touche la pâte 2 fois seulement ! Une fois en entrée de peseuse et une fois en sortie de façonneuse. Du coup, une ou deux personnes suffisent pour produire plus et mieux, là où il en fallait trois. Dans ce contexte, la rentabilité de votre entreprise ne pourra que augmenter. Un groupe automatique s'adresse aussi bien au boulanger qui travaille tout seul, mais qui veut se ménager du temps libre, et aux gros « faiseurs » qui désirent optimiser leur production. Sur le marché, l'investissement reste minime et peut être amorti en 5 ans selon les fa-

bricants. S'équiper d'un tel outil est aujourd'hui le signe d'une gestion réfléchie et un gage de pérennité pour les entreprises de boulangerie-pâtisserie.

Analyser votre production

Avant d'investir dans un groupe automatique, l'artisan boulanger doit bien évaluer ses besoins et faire une bonne analyse de sa production (volume, diversité, saisonnalité), du personnel, et des perspectives d'évolution de son affaire. La mécanisation du travail et l'automatisation des tâches ne sont pas des nouveautés d'aujourd'hui mais leur concept a évolué. Si un groupe vous permet de fabriquer que 50 % de votre production, ce n'est pas la peine de le commander ! Le boulanger doit prendre en compte certains points essentiels comme le respect de la pâte afin d'offrir la qualité de pain demandée par la clientèle actuelle. Les matériels doivent être fiables et polyvalents, c'est-à-dire accepter aussi les pains spéciaux, les baguettes à bouts pointus, les petits pains, etc. Et en fonction de l'activité et

du développement de l'entreprise, ces équipements doivent pouvoir évoluer dans le temps...

Jean-Pierre Deloron



GECOMA.
Le spécialiste français
de la mécanisation des pâtes !

*La période est difficile ?
La solution :*
Le Groupe Automatique Artisan Gecoma.
Plus de 30% de temps gagné !
Amortissement très rapide.
Un véritable outil de gestion !

DEMANDEZ NOTRE DVD DE DÉMONSTRATION

GECOMA
Constructeur

65 rue F. Mouton 42800 Chateauneuf Fax 04 77 75 55 09 Email : contact@gecoma.net
tél. : 04 77 75 29 69 site : www.gecoma.net

LES EQUIPEMENTS SUR LE MARCHÉ

GECOMA

Depuis plus de 30 ans, la société GECOMA fabrique des machines spécialement conçues pour la mécanisation des pâtes. Son expérience est reconnue sur le terrain avec la mise en place de nombreux équipements, pétrins, diviseuses, façonneuses, repose-pâtons, balancelles mais aussi des groupes automatiques chez les artisans. En effet, depuis 2003, Gecoma a décidé avec l'aide d'amis artisans boulangers d'utiliser son savoir faire dans ce type de produit, en mettant au point un groupe automatique dit « artisanal », qui répond à toutes les contraintes actuelles. « Actuellement, le problème de place est majeur dans les fournils. C'est pourquoi notre groupe a été réduit à 3,50 m² au sol et 2,25 m de haut. Sa contenance va

de 360 à 460 pâtons, ce qui correspond à des pétrins de 45 ou 60 litres. C'est le plus compact du marché. Sa mécanique est simple pour une fiabilité hors norme et un entretien minimum », explique Louis Lavaux. Le modèle 5 000 a une capacité moyenne de production de 500 à 800 pièces/h pour une personne. « Il est possible de passer presque tous les types de pâtes, pains spéciaux, campagne, pâtes hydratées... et même changer rapidement les poids de pâtons pour des productions courtes ». L'artisan peut toucher sa pâte tout au long du process car la machine est « ouverte » sur le plan visuel. Le 5000 est entièrement polyvalent. Il est possible de travailler « en continu » (division et façonnage en même temps) et à contrario, de « charger » la balancelle à la main sans passer par la peseuse,

surtout pour la fabrication de certains pains spéciaux. Le gain de temps (30% et plus constatés dans tous les cas de figure) et l'économie de fatigue font partie également des avantages. « Certains clients qui se sont équipés de notre matériel ont retrouvé du personnel qui préférerait travailler chez eux sur ce type de matériel plutôt que chez d'autres boulangers équipés de façon traditionnelle ».

Le modèle 5 000 de Gecoma

