


n° 337 – juillet-août 2017

LiNEAIRES

Le magazine de la distribution alimentaire

Enquête p. 12

Costco Villebon :
son offre et
ses prix passés
au crible



OSEREZ-VOUS ASSURER LE SHOW ?

Les paris fous de magasins qui cassent
les codes en France, Italie, USA, etc.

En couverture p. 22

» AUCHAN A ADOPTÉ, AVEC HENGEL, LA FERMENTATION LENTE qu'elle effectue dans des tunnels de blocage. Ils assurent une pousse homogène et sans dessèchement, une mie plus alvéolée et goûteuse.

Dans le cadre de sa politique de réduction énergétique et pour répondre à la réglementation FGaz, Auchan optimise ses installations de froid alimentaire en utilisant le CO2. Pour renouveler ses équipements frigorifiques de boulangerie, l'enseigne nordique s'est donc adressée à Hengel : « *Nous étions le seul acteur français à proposer des tunnels de fermentation renforcés reliés sur centrale frigorifique transcritique au CO2* », relève Sophie Guyennon, la responsable marketing. Hengel a d'abord équipé le magasin pilote de Dunkerque, avant d'étendre la technique de pousse lente à d'autres Auchan comme dernièrement celui d'Englos.

Après avoir étudié son projet et ses flux de production, Hengel a proposé à Auchan une solution spéciale pour l'usage et la production intensive, constituée de tunnels de blocage et d'un sas de refroidissement commun. « *Le sas de refroidissement est une solution pour que*



La pousse lente permet une plus grande souplesse dans l'organisation du travail.

l'insertion d'échelles à température ambiante ne perturbe pas l'ambiance et n'altère pas les pâtes déjà refroidies », souligne la responsable marketing. Le magasin d'Englos dispose de huit tunnels de fermentation contrôlée (capacité de 48 chariots) et de deux chambres de pousse lente de blocage de pâte (3,3 à 3,7 kg de bloc de

pâte par bac) de 49 échelles chacune. Quatre échelles à bacs peuvent entrer toutes les 20 minutes dans le tunnel pour démarrer la fermentation lente.

LES AVANTAGES DE LA POUSSE LENTE

La pousse lente consiste à faire lever la pâte dans des bacs entre 12 et 48 heures à une température comprise entre 2 et 4 °C. Cette technique de fermentation permet une plus grande souplesse dans l'organisation du travail (plusieurs cuissons et variétés de pains tout au long de la journée) et l'obtention d'un pain plus qualitatif : la mie est plus alvéolée et développe des arômes plus subtils. Autre avantage, elle élimine les problèmes de croûtage, cloquage ou d'excès d'humidité. « *La maîtrise de la vitesse de l'air et l'humidité nous permettent de mieux respecter la pâte et les pâtons* », souligne Sophie Guyennon. ●

BVP

EN BREF

Panem s'appuie sur des comptoirs de vente sur-mesure

Spécialiste des cellules de fermentation, Panem propose également des comptoirs de vente qui sont, à partir d'un catalogue, modulables et personnalisables à souhait. Le choix des décorations a été multiplié par deux pour dépasser les 25 références. Bois massif, panneau laqué ou stratifié ont évolué vers plus de modernité et des lignes épurées. Côté froid, la forme de la cuve a déjà été revisitée mais des améliorations en cours permettront de mieux gérer le froid et d'avoir un flux d'air plus homogène, source d'économies



d'énergie. Les gammes de linéaires Panem ont obtenu le label Origine France Garantie.

Wanzl élargit et facilite la présentation



Le meuble présentoir à pain de Wanzl a évolué pour proposer le plus large panel de produits possibles : une zone chaude snacking côtoie une zone froide snacking, le tout à côté d'un espace compartimenté. Le consommateur peut se servir sans ouvrir le compartiment via des manettes qui font

glisser les produits dans des rigoles latérales, ou bien en direct via une pince ou une pelle. Les portes s'ouvrent en les touchant une fois et se referment toutes seules lentement grâce à un capteur de détection. Les modules d'un mètre se rechargent par l'avant ou par l'arrière. Un réceptacle pour les miettes dans le bas du meuble et un accès par l'arrière facilitent le nettoyage.