



- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Les archives (Abonnés)
- S'abonner au magazine
- Publicité

Accès réservé

Identifiant

.....

OK

À la une | Ingrédients | Procédés | Emballage | Qualité | Réglementation | Sommaires | Contacts

Rechercher

OK

Process Alimentaire / Procédés / FoodTech Alliance simplifie la production multi-site de baguettes

ClearShield™ UV Protection in PET Food & Drink Packaging



→ Procédés

FoodTech Alliance simplifie la production multi-site de baguettes

Stéphanie Perraut | 8 Janvier 2018 | Imprimer



Dans le process FTA MagicDo, les baguettes peuvent être cuites dans des fours ventilés ou rotatifs et bénéficier du marquage « cuisson sur sole ».

A lire sur le même sujet

Corps étrangers : Harry's rappelle des pains de mie en raison de bris de verre - 30/10/17

Mecatherm livre une usine à 1,8 millions de pains par jour - 26/10/17

Allergènes : Fresh Food Village rappelle des bagels nature Chabrier - 23/10/17

La Boulangère construit une nouvelle usine en Vendée - 19/06/17

Pain d'épices : Fortwenger rachète Biscuiterie de France pour un million d'euros - 12/12/16

Mérand, Maé, Hengel et Guyon, quatre fournisseurs français d'équipements du secteur boulangerie-vienniserie-pâtisserie, ont décidé de se réunir pour fonder FoodTech Alliance. Ce groupement d'intérêt économique a vocation à répondre de manière personnalisée et complète aux besoins des boulangers-pâtisseries multi-boutiques, GMS, chaînes-franchises et industriels. Chaque société-membre apporte son expertise dans son domaine de prédilection. Différents partenaires enrichissent l'offre de FoodTech Alliance dans les domaines des ingrédients, du recettage et de la formation.

Fort de ces savoir-faire, FoodTech Alliance a développé le nouveau process de fabrication de pain FTA MagicDo qui répond aux problématiques organisationnelles des structures fonctionnant avec un atelier central et des livraisons en boutiques. Il repose sur la méthode « de pointage en bacs » utilisée depuis plusieurs années par les boulangers pour améliorer la qualité de leurs pains et gagner en souplesse dans l'organisation de leur production. Pour ce process, chaque membre du GIE apporte une nouveauté :

- Mérand a lancé une nouvelle machine pour la production, le pesage, la dépose sur bacs ou plaques des blocs de pâte. La société a aussi apporté des évolutions à sa diviseuse-formeuse Atoupains.
- Hengel a mis au point une gamme de machines et des programmes pour optimiser la surgélation puis la décongélation et la remontée en température progressive des blocs de pâte.
- Maé a optimisé les filets de cuisson Fil'Maé Trad afin de permettre la cuisson des baguettes dans des fours ventilés ou fours rotatifs avec un marquage « cuisson sur sole ».
- Guyon a créé une gamme de fours qui allient écologie et technicité.



La pâte à pains est surgelée sur plaques dans une cellule Hengel.

En surgelant des blocs de pâte après fermentation, le process FTA MagicDo réduit les fréquences de livraisons vers les boutiques. Dans le même temps, il autorise la cuisson aussi bien sur un four à soles qu'un four ventilé ou rotatif. Cette méthode permet ainsi de

- gagner en réactivité pour obtenir du pain chaud toute la journée,
- réduire les invendus de fin de journée par une cuisson selon les besoins,
- réduire les manques de pains en journée ou en soirée,
- limiter le travail de nuit et augmenter la gamme de pains disponibles.

Le process FTA MagicDo sera présenté sur le salon Européen. Retrouvez notre dossier spécial dédié au secteur dans le [numéro de janvier 2018](#).

[Retour vers Procédés](#)

“ La performance au quotidien pour vous et vos clients ”

➤ Acheter un numéro

Agenda

Sirha

21 - 23 Janvier 2018 , Genève, Suisse
Le salon au service des métiers de la restauration et de...

ISM – ProSweets

28 - 31 Janvier 2018 , Cologne, Allemagne
Le salon mondial de la confiserie et du snack sucré.Pl...

Sepem

1 - 2 Février 2018 , Rouen
Salon des services, équipements, process, maintenance....

Europain

3 - 6 Février 2018 , Paris-nord, Villepinte
Le salon phare de la boulangerie-pâtisserie, glacerie, c...

Biofach

14 - 17 Février 2018 , Nuremberg
Le salon mondial n°1 des produits bio. Pour en savoir...

Salon Packaging Innovations Birmingham

28 Février - 1 Mars 2018 , Birmingham (Grande-Bretagne)
Ce salon dédié à l'emballage réunissant 300 exposants se...

CFIA

13 - 15 Mars 2018 , Rennes
Depuis plus de 20 ans, c'est l'événement numéro un de...

M.A.D.E

20 - 21 Mars 2018 , Paris
Le rendez-vous de la conception de produits sur-mesure.L...

Anuga Food Tec

20 - 28 Mars 2018 , Cologne, Allemagne
Le salon international pour les procédés, l'emballage,...

→ [Tous les événements](#)

Les mots-clés associés

- > BVP
- > Guyon
- > Maé
- > pain
- > FoodTech Alliance
- > Hengel
- > Mérand