

# Industries des Céréales

novembre • décembre 2019 La seule revue technique, scientifique et économique dédiée aux filières céréalières

n° 214

ÉDITION  
DISTRIBUÉE  
À EUROPAIN  
STAND 1L81

## DOSSIER

QUALITÉ SANITAIRE DES  
MATIÈRES PREMIÈRES

### SCIENCES & TECHNOLOGIES

LA POSITION DE LA  
SPIRALE DU PÉTRIN  
JOUÉ SUR LA PÂTE

### PROCESS & MARCHES

QUALITÉ DES BLÉS  
MEUNIERS

### MÉTIERS

BOULANGERIE :  
QUELS CHALLENGES  
POUR DEMAIN ?

### L'INTERVIEW

CLAUDE TABEL,  
PRÉSIDENT DE L'UFS

# Enfin une formation à la boulangerie industrielle !

**S**e former à la boulangerie industrielle est désormais possible ! Une initiative inédite proposée par le LEMPA Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie, labellisé Centre de Ressources Technologiques du ministère de la Recherche et organisme de formation reconnu par l'AFNOR depuis 15 ans et MECATHERM, équipementier et concepteur de lignes de production automatiques, figurant parmi les leaders mondiaux de son marché et numéro Un en France. Cette initiative vient combler un vide. Les boulangers sont en effet avant tout formés à la confection artisanale. Même si les process industriels reproduisent les étapes d'un diagramme de panification, les contraintes de production ne sont pas les mêmes. Les cadences sont plus soutenues, les volumes plus importants et le matériel adapté, ce qui entraîne d'autres types de défauts et paramètres à surveiller et maîtriser tout au long du process. Les enjeux et conséquences d'une erreur sont de fait bien plus importants. Ce qui légitime d'autant de pouvoir compter sur une connaissance de la boulangerie pour superviser la production. Or les industriels peinent à attirer des professionnels experts, ceux-ci n'ayant pas toujours une bonne image du secteur. Et ceux qui parviennent à recruter des boulangers ont du mal à les retenir. On se les arrache !

## Une double expertise pour une approche applicative

Le constat est établi depuis longtemps, et chacun des deux partenaires avait la volonté de proposer une solution via une formation. « Pour notre part, la difficulté résidait dans l'accès à du matériel

*industriel format grandeur nature », explique Pierre-Tristan Fleury, directeur du LEMPA. Difficile en effet d'envisager installer ce type d'équipement dans les locaux du centre de formation basé à Rouen. L'espace à y consacrer et le coût énergétique de fonctionnement d'une ligne ne permettait pas d'espérer un équilibre budgétaire. « Nos réflexions communes nous ont conduits vers un parte-*

**« Le LEMPA enseigne la théorie, MECATHERM cible sur le matériel »**

*riat innovant : la formation théorique, en majeure partie assurée par Arnaud Jacques Master-Baker du LEMPA, et la formation au matériel dispensée par des spécialistes MECATHERM sur le site pilote de l'équipementier ». MECATHERM intègre donc cette formation à sa MECATHERM ACADEMY, dispensée sur son siège à Barembach (67). Cet espace*

de démonstration de plus de 3000 m<sup>2</sup>, permet de compléter les cours d'une approche pratique. « Les stagiaires bénéficient de nos expertises de la boulangerie et de l'ingénierie de la formation » mais aussi de celle de l'équipementier pour la dimension Machines : « Immersés dans l'environnement d'une ligne industrielle, les stagiaires assistent en temps réel au traitement de la pâte sur nos équipements, à chaque étape du process et comprennent ainsi leur influence sur le produit ». Ils découvrent, pour chaque étape de la fabrication, les différents types de matériels, leur caractéristiques technologiques, intérêts et influence sur le produit, complète Yves Bogaerts, responsable Formation chez MECATHERM.

Un jour et demi est consacré à la maîtrise et la compréhension des pâtes à pain. « Nous leur expliquons les bases du métier de boulanger, comme l'impact de l'amidon, des protéines, des fibres, évoquons la question de la formulation,



La formation est pour le moment surtout axée pains français. Mais des déclinaisons selon différents thèmes pourraient être développées à l'avenir.



L'équipementier MECATHERM forme les stagiaires aux particularités de la panification industrielle sur son site pilote via la mise en pratique.

*l'influence de la farine, de l'hydratation... Nous reprenons les principales étapes de la panification en nous attardant sur la fermentation et les méthodes de fabrications différées. Nous observons aussi avec eux les différents défauts, comme le croûtage ou ceux liés à la prise de volume.* » Ces connaissances fondamentales sont illustrées et mises en application par des fabrications sur les outils industriels à

disposition sur le site de MECATHERM afin de bien faire comprendre les enjeux industriels. L'occasion de détailler les difficultés de conduites et de conseiller les personnes venant s'initier. « *Notre équipe de boulangers démonstrateurs vient également en support de cette formation. Travaillant régulièrement au contact de clients lors de tests ou de démarrage de lignes sur sites, les échanges avec les participants sont*

*très riches.* » ajoute le responsable formation MECATHERM.

## Une attractivité confirmée

La première session de formation a été dispensée du 5 au 7 novembre 2019 à un groupe de 9 professionnels. Le public de cette promotion s'est avéré très éclectique: du technico-commercial souhaitant compléter son bagage par une connaissance plus fine de l'influence du matériel industriel, aux opérateurs responsables de lignes nouvellement embauchés ou attirés par la dimension Produits. « *Nous attendons le retour de ces premiers clients pour affiner le contenu de notre stage* », explique Pierre-Tristan Fleury directeur du LEMPA. La formation est pour le moment axée pain français, mais elle pourrait être déclinée, anticipe-t-il imaginant: « *Une approche pain de mie ou encore une session axée sur la formulation clean label. Nous tenons aussi notre partenariat au service des entreprises pour des tests, avec une mise en application complète en réalisant des pré-séries, pour observer le comportement d'une farine sur un process industriel par exemple.* » L'aube d'un partenariat durable entre les deux sociétés. ● M.R.



Neuf professionnels d'horizons variés ont pris part à la première session de formation dispensée début novembre 2019.