



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

IBA 2025 :

MECATHERM ouvre de nouvelles perspectives avec des innovations en faveur du développement durable dans le secteur de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie

- *MECATHERM s'engage et publie sa charte RSE*
- *MECATHERM présente un ensemble de solutions concrètes et innovantes pour aider les industriels à réduire leur empreinte carbone à l'échelle d'une ligne, et produire plus durablement, sans compromis sur la qualité du produit tout en améliorant la performance industrielle.*
- *MECATHERM présente des équipements et solutions pour optimiser l'efficacité énergétique à l'échelle d'une ligne : du four Vertical M-VT, en passant par la nouvelle solution de gestion automatisée de l'hygrométrie, l'Hygro Control System et une solution de récupération d'énergie installée au niveau du four, l'Energy Recovery System, permettant de réutiliser l'énergie sur la ligne de production.*
- *MECATHERM présente conjointement avec ABI, sa société sœur, des solutions pour réduire les pertes produits, telles que le système de contrôle qualité EYE-Q basé sur l'IA*

(iba, Düsseldorf, Allemagne) 18 mai 2025 – MECATHERM, l'un des leaders mondiaux en matière de conception d'équipements et de lignes de production automatiques pour les boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles, aide ses clients à relever les défis liés au changement climatique. A l'occasion du salon iba qui se déroule du 18 au 22 mai 2025 à Düsseldorf en Allemagne (Stand MECATHERM - Hall 12, Stand A35), MECATHERM présente de nombreuses solutions concrètes et innovations permettant aux industriels d'optimiser leur efficacité énergétique, et de réduire leurs pertes produits.

Les industriels du secteur de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, doivent continuellement faire face à de nombreux défis dont la recherche de la qualité des produits, de la performance industrielle optimale et des enjeux relatifs au développement durable. Aujourd'hui pour beaucoup de parties prenantes que ce soit côté clients, fournisseurs, investisseurs ou consommateurs, c'est tout un écosystème qui est en train d'évoluer avec des attentes croissantes et des préoccupations majeures en matière de durabilité.

Conscient de l'importance de ce sujet, MECATHERM a mis en place une démarche structurée de responsabilité sociale et environnementale qui consiste notamment à accompagner ses clients dans leurs propres ambitions de développement durable.

A iba 2025, l'équipe MECATHERM présente ses solutions innovantes pour accompagner ses clients dans l'atteinte de leurs objectifs de durabilité, avec un accent particulier sur les actions en faveur de la réduction des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle d'une ligne de production. « *Dans notre bilan*

carbone, nos émissions de gaz à effet de serre s'enregistrent principalement via l'usage des lignes chez nos clients (98 %). Du côté de nos clients dans la partie production, une part des émissions de CO2 est représentée également par l'usage des lignes. Sur la production d'une baguette par exemple, cela représente entre 15 et 20 % de leur empreinte carbone. Il est donc important d'adopter une approche globale avec l'ensemble des acteurs de l'industrie pour avancer efficacement. En tant que partenaire engagé nous avons identifié plusieurs leviers sur lesquels nous pouvons agir en faveur des attentes de nos clients, notamment sur le volet optimisation énergétique et réduction des pertes produits tout en optimisant leur performance industrielle », partage Marie LAISNE, Responsable Marketing chez MECATHERM.

L'engagement de MECATHERM pour ses clients ne s'arrête pas là. Avec la volonté de construire un écosystème durable, l'entreprise se positionne dans une approche proactive en encourageant la collaboration pour conduire des pratiques durables à travers toute la chaîne de valeur de la boulangerie. *« Nous avons réalisé en 2024 un séminaire client RSE en partenariat avec Puratos et les principaux acteurs des secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie pour échanger ensemble sur les défis liés au changement climatique et apporter des premières solutions et pistes d'amélioration auprès de nos clients. Pour échanger avec un plus grand nombre de clients dans le monde entier, un format webinaire est prévu en 2025. »* énonce Amandine CARDONNET, Responsable RSE chez MECATHERM.

En mars 2025 MECATHERM a publié sa Charte RSE, marque de son engagement fort et de sa volonté d'agir sur toute sa chaîne de valeur afin de progresser sur l'ensemble de ses pratiques. *« Notre entreprise a fait le choix de s'engager vers un avenir durable, en intégrant pleinement la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au cœur de notre stratégie. Nous sommes convaincus que notre réussite passe par un développement respectueux de l'environnement et par des pratiques qui bénéficient à nos employés et nos clients. Notre engagement va plus loin. Nous investissons dans la formation de nos employés pour les sensibiliser aux pratiques durables, car nous croyons que chacun a un rôle à jouer. Chez MECATHERM, nous aspirons à être un acteur clé de la transition vers un avenir plus responsable et durable, en intégrant les principes de la RSE dans toutes nos activités. »*, explique Raymond NOGAEL, Président de MECATHERM.

Des solutions pour réduire les émissions de CO2

Efficacité énergétique : Réduire, Récupérer ou Changer

Pour MECATHERM, être exemplaire dans la transition énergétique est essentiel pour aider ses clients à consommer moins tout au long du cycle de vie de leurs équipements.

Sur une ligne de production, les organes les plus énergivores sont ceux qui mettent en jeu des énergies thermiques, c'est le cas notamment pour le four, le refroidisseurs ou le surgélateur. Par exemple, sur une ligne de Baguette, 60 % de l'énergie est consommée pour l'étape de cuisson (four et chaudière à vapeur).

MECATHERM a développé des solutions concrètes pour réduire la consommation énergétique en réduisant les pertes énergétiques, pour récupérer l'énergie et ainsi permettre de faire des économies et pour changer sa source d'énergie afin de minimiser les déperditions :



1. REDUIRE

Le M-VT : un four vertical efficace énergétiquement

Comparé à un four tunnel cyclothermique mono-étage standard, le four vertical M-VT de MECATHERM permet de réaliser jusqu'à 30 % d'économie d'énergie et permet de réduire significativement l'empreinte carbone. Cette économie est possible grâce à plusieurs paramètres : une conception verticale qui minimise les pertes énergétiques par les parois et un système de convoyage permettant d'éviter toute perte de chaleur liée au convoyage en dehors de la chambre de cuisson.

Le nouveau Hygro Control System : un système de gestion de l'hygrométrie

L'hygrométrie est un paramètre clé pour mieux contrôler l'épaisseur de la croûte, la perte d'eau, le moelleux du produit... pendant le processus de cuisson et obtenir une qualité de produit parfaite. Cette nouvelle fonctionnalité qui fait l'objet d'un dépôt de brevet, permet de minimiser les entrées d'air frais et l'injection de vapeur dans le four, pour optimiser la consommation d'énergie pendant la cuisson. L'Hygro Control System ajuste automatiquement le niveau d'hygrométrie en fonction des caractéristiques produit attendues ce qui garantit une qualité constante. Il permet également de réduire la consommation de vapeur, de gaz ou d'électricité, en fonction de l'énergie utilisée, ce qui simplifie le travail quotidien des opérateurs. Enfin, il aide les clients dans leur démarche de développement durable en optimisant les réglages d'hygrométrie pour atteindre le niveau le plus bas de consommation énergétique tout en diminuant les pertes de produits. L'Hygro Control System sera présenté à l'iba 2025 et est nommé pour l'iba award.

2. RECUPERER

Un système de récupération d'énergie

Pour aller encore plus loin, MECATHERM développe un système de récupération d'énergie, compatible avec le four M-VT pour permettre des économies d'énergie sur l'ensemble de la ligne. Le système de récupération d'énergie permet aux industriels de réutiliser l'énergie produite par les vapeurs de cuisson et de les recycler en air sec, utilisé dans le four, et en eau chaude utilisée dans l'étuve, la chaudière à vapeur ou d'autres équipements. Ceci est possible grâce à un double échangeur. Ce projet, dont le développement est bien avancé, est présenté à iba 2025 et nommé pour l'iba award.

3. CHANGER SA SOURCE D'ENERGIE

L'avantage d'avoir une source électrique ou une technologie hybride

Passer à une solution électrique permet de réduire la déperdition par les fumées, cette transition offre donc un levier efficace pour diminuer l'empreinte carbone dans l'hypothèse de l'utilisation d'une électricité verte.

Une chauffe hybride peut également être un avantage pour offrir une certaine flexibilité de cuisson aux produits. Le four [M-TA](#) par exemple, possède cette technologie hybride (rayonnement en chauffe principale et convection en chauffe complémentaire).

Limiter les pertes produits

Outre l'efficacité énergétique, la gestion des pertes produits est également prise en compte dans toutes les solutions MECATHERM.



Le four M-VT s'adapte rapidement et automatiquement à la charge à cuire. Cela permet ainsi d'éviter la surcuisson des premières plaques de produits lors des changements de production, offrant ainsi une réduction très significative des produits non-conformes et, par conséquent, une réduction des pertes produits.

La plupart des équipements assurent une manipulation en douceur du produit, sans choc, comme le système de manutention **M-UB**, et un minimum de manipulations pour éviter les dommages. De même, la haute précision de nos équipements (les fours comme les têtes de ligne) garantit l'homogénéité de la production, limitant ainsi les pertes de produits.

Afin de minimiser les pertes en cas d'arrêts non-planifiés de la ligne de production, le buffer **M-VD (pour plaque) ou M-DC (sur tapis)** peut être ajouté. Cette solution permet de gérer les temps d'arrêt grâce à une capacité de stockage supplémentaire.

ABI, société sœur de MECATHERM, propose également le système de contrôle de qualité **EYE-Q** basé sur l'intelligence artificielle qui ouvre des perspectives pour optimiser la production des boulangeries industrielles. Ce système identifie et trie les produits défectueux, réduisant ainsi la non-conformité et les pertes produits. EYE-Q s'intègre de manière transparente à toutes les étapes du processus, ce qui permet de détecter et d'analyser rapidement les problèmes. Associé à un système de rejet, il garantit que seuls les produits conformes sont emballés et permet de récupérer la pâte lorsque cela est possible. En outre, ses capacités d'analyse des tendances permettent d'améliorer les performances à long terme de la chaîne de production.

Sécurité et épanouissement des personnes

Nouvelle façonneuse M-RT

La nouvelle façonneuse M-RT lancée sur le salon iba 2023, a été conçue pour faciliter l'accès des opérateurs lors des opérations de production, de nettoyage et de maintenance. Par exemple, la plupart des opérations de nettoyage ne nécessitent l'intervention que d'un seul opérateur, et de nombreux composants peuvent être démontés sans outils spécifiques. Les changements de production sont rapides et faciles, car de nombreux réglages sont motorisés et peuvent être préenregistrés dans l'IHM, tandis que les réglages non motorisés peuvent être effectués manuellement en quelques étapes simples.

Nouvelle diviseuse M-NS II

La diviseuse M-NS II est conçue pour un usage simple lors des opérations de production et de maintenance. En effet, le démontage sans outils des farineurs permet de les remplir facilement. De plus, la détente rapide ainsi que la fixation en porte-à-faux des tapis leur permettent d'être démontables rapidement.

Elle permet également d'obtenir une meilleure gestion des ingrédients et consommables via la faible optimisation de farine de fleurage ainsi que de réduire les pertes produits en ne générant pas de rognure. Enfin, elle renforce davantage le volet environnemental grâce à l'utilisation d'huiles plus durables.

Nouveau four M-VT



Le nouveau four M-VT a été conçu avec une meilleure accessibilité pour faciliter l'entretien et le nettoyage. Par exemple, les opérateurs peuvent accéder, depuis la partie inférieure du four, à la plupart des composants techniques externes nécessitant une maintenance fréquente. Ils peuvent également accéder facilement à l'intérieur du four pour l'entretien et le nettoyage grâce à quatre grandes portes situées à l'avant. Enfin, pour faciliter les opérations de nettoyage, le bas du four est légèrement incurvé avec des parties drainantes. Les boulangers bénéficient également de la gestion automatisée des 4 principaux paramètres de cuisson : température, temps de cuisson, vitesse d'air et hygrométrie, ce qui simplifie le fonctionnement du four M-VT.

La connectivité au service de l'utilisateur

La nouvelle plateforme MyMecatherm est présentée à iba. Les équipements MECATHERM permettent la collecte de données de production pertinentes et accessibles telles que la consommation d'énergie ou les indicateurs de l'état de fonctionnement des équipements. Les solutions numériques et la connectivité ajoutées aux équipements MECATHERM contribuent à faciliter la vie des opérateurs. Cela aide l'utilisateur dans sa prise de décision et permet de réduire le gaspillage de produit ainsi que le stress des opérateurs.



VISUELS

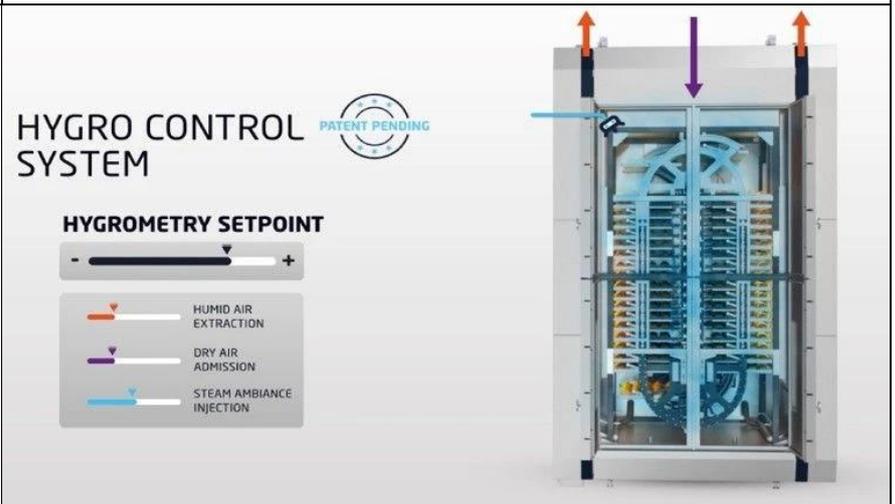
Le nouveau four vertical M-VT, dédié aux produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, offre une haute performance industrielle, avec une priorité donnée à l'efficacité énergétique et aux services connectés.



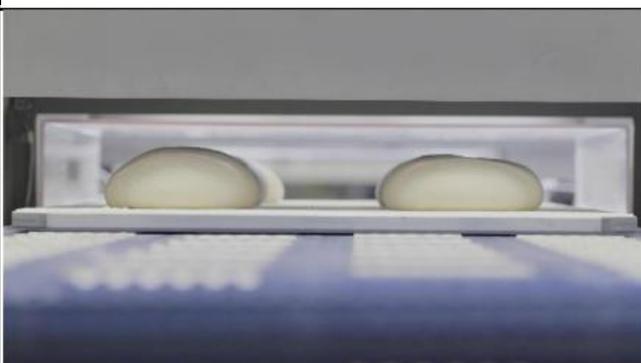
La nouvelle façonneuse M-RT permet le travail de pâte hydratées et pointées, garantissant une haute qualité produits, grâce à son mouvement proche du process artisanal.



L'Hygro Control System est une solution en instance de brevet qui minimise l'entrée d'air frais. Ce système permet un pilotage automatique de l'hygrométrie, garantissant à la fois l'efficacité énergétique et la qualité des produits.



Système de contrôle de la qualité EYE-Q d'ABI
Le système de vision innovant EYE-Q d'ABI offre un contrôle précis de la qualité des produits basé sur l'intelligence artificielle (IA)



L'Energy Recovery System : Ce système recycle l'énergie des vapeurs extraites du four grâce à un double échangeur de chaleur :

- Le premier échangeur de chaleur permet de préchauffer de l'air sec qui est réintroduit dans le circuit de chauffe du four.
- Le second échangeur de chaleur permet de générer de l'eau chaude pour la chaudière à vapeur, l'étuve, ainsi que le circuit d'eau du bâtiment.

RE-USE ENERGY
FOR YOUR LINE AND MORE



À propos de MECATHERM

MECATHERM conçoit, développe, assemble et installe des fours, des machines et des lignes automatisées pour la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et autres produits du secteur agroalimentaire, dans le monde entier. Ces solutions aident les boulangers industriels à faire face aux enjeux de qualité produits, performance industrielle et développement durable. L'entreprise réalise plus de 90 % de son chiffre d'affaires à l'export, auprès de clients répartis dans plus de 70 pays sur les 5 continents.

Pour plus d'information : www.mecatherm.fr

À propos d'ABI

Depuis 1989, ABI aide les boulangeries industrielles du monde entier à réduire leurs coûts d'exploitation, à augmenter leurs rendements et à produire de meilleurs aliments de manière plus efficace. Basée à Toronto, au Canada, ABI compte environ 80 membres d'équipe, dont un grand nombre d'experts en ingénierie, en technique et en production. Avec un réseau de clients satisfaits sur les cinq continents, ABI est le principal concepteur et fabricant d'équipements de fabrication de bagels et un pionnier de la robotique pour les boulangeries. Les équipements ABI produisent de nombreux produits de boulangerie appréciés, des bagels aux bretzels, des pizzas aux produits sucrés. ABI est fier de sa conception robuste et de sa qualité de fabrication et continue d'innover autour de la « boulangerie du futur ».

Pour plus d'informations : <https://www.abilt.com/>

À propos de TMG

Majoritairement détenue par le groupe Unigrains, TMG réunit ses filiales d'équipement et de services pour la boulangerie industrielle en utilisant une approche de partenariat privilégié. TMG soutient le développement de chacune de ses marques à travers une expertise, des processus et des expériences partagés, axés sur un ensemble de valeurs communes qui incluent le savoir-faire, la performance et le travail d'équipe.

Contacts Presse

Sophie Kersaudy, Communications Manager

MECATHERM

Tel +33 6 50 23 73 98

sophie.kersaudy@tmg.biz

Michaela Demissy and Audrey Puig Sokol

MDS COM

Tel + 33 627 27 44 85 / +33 6 60 89 00 57

infopresse@mdscom.fr

