

# La TRIBUNE

des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N°24 • SEPTEMBRE / OCTOBRE 2015

1,50 €



A découvrir...



Pâtisseries et Gourmandises, de Stéphane Glacier



L'Univers Déco-relief



Les Eclairs de Christophe Adam



**NOUVEAU !**

Tribune des métiers et abc-pro.fr créent le 1<sup>ER</sup> SALON VIRTUEL PERMANENT !

VOIR PAGE 72



## Milan Exposition universelle Pavillon France



# Chocolat

« Paroles de M.O.F. », avec Jean-Pierre Richard

# L'innovation au service de la tradition avec le four Rotosole® , il fallait y penser !

Comme vous le savez, notre magazine LA TRIBUNE DES METIERS a toujours un regard curieux sur les nouveautés dans notre métier. Cela peut aller de l'amélioration du confort de travail jusqu'à la petite révolution qui peut changer l'ordre des choses. Aujourd'hui, ce qui a retenu notre attention est sans doute tout près de la révolution. Nous avons rencontré Philippe Pellé, le PDG de Pellé équipements, pour analyser tous les avantages de son système breveté « rotoSOLE », le four rotatif devenu un four à sole pour artisan...

Entretien réalisé en juillet 2015

**Latdm (La Tribune des Métiers) :** Avant d'aborder les événements techniques de votre innovation, présentez-nous votre société et votre stratégie.

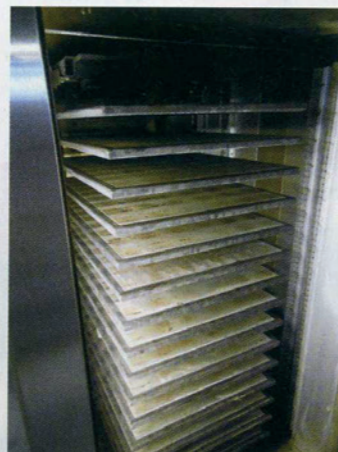
**Philippe Pellé :** Nous sommes importateurs d'équipements hauts de gamme pour l'industrie alimentaire et la boulangerie pâtisserie biscuiterie. Nous y ajoutons une casquette de concepteur. Le fabricant REVENT Suède (inventeur du four à chariots en 1958) s'est spécialisé dans le four rotatif hautes performances, plébiscité par l'industrie agro-alimentaire, où il est une vraie référence. Mais la boulangerie pâtisserie « artisanale » est plus demandeuse de cuisson sur sole. L'idée a donc été de combiner la seule qualité du four à sole, (qui est une qualité de cuisson identifiée « artisans » par les consommateurs), avec les nombreuses qualités du four rotatif : faible encombrement, facilité de conduite par main d'œuvre peu qualifiée, faible consommation au poids de pâte cuite, rentabilité sans rapport avec un four à sole. Ces qualités non négligeables sont balayées d'un revers de manche par l'artisan, qui se focalise à juste titre sur la qualité finale de son produit, mais au détriment de sa marge. Si l'on associe les qualités du four rotatif et celle du four à sole, nul doute que l'artisan portera un regard moins négatif et « injuste » sur un four rotatif, surtout lorsqu'il est capable d'un tel défi.

**Latdm :** Mais de nombreux fabricants ont déjà tenté des technologies voulant répondre à cette gageure. La différence réside donc dans la conception des filets de cuisson ?

**Philippe Pellé :** La pertinence de regrouper les qualités évoquées ci-dessus ne leur avait bien évidemment pas échappée. Toutefois, ils sont tous partis vers d'autres choix techniques sans doute perfectibles. Parmi ces offres, pour l'une il s'agit de mettre des filets affleurant une sole. Mais on cuit alors par rayonnement, et non par conduction, et de plus, le filet trahit encore sa présence par le côté " grillagé " de la semelle du pain. Quant à l'autre, elle superpose des mini enfourneurs, plus ou moins automatisés, sur un chariot spécifique, lourd, encombrant, et nécessitant de plus un chariot de fermentation adapté. Cette seconde solution nous semble très peu avantageuse. Alors plutôt que de tenter d'améliorer ce qui existait déjà, nous sommes partis d'une page blanche, avec pour cahier des charges un seul objectif : une



qualité "cuisson sur sole" sans RIEN changer à la conduite d'un four rotatif. Le système breveté Rotosole® répond à ce défi : le boulanger utilise un seul et unique chariot pour la pousse ET la cuisson, ainsi la baguette passe donc directement de la façonneuse vers le filet novateur faisant partie du concept breveté. Après fermentation sur ce même filet, le boulanger transfère son chariot jusqu'au four, où il lance son programme sans même réaliser que ce four est différent, puisque la technologie Rotosole® est entièrement "transparente" pour l'utilisateur. C'est tout aussi vrai au défournement, avec une qualité "cuisson sur sole", une rapidité et des économies à chaque cuisson. Les filets « spéciaux » et les soles sont mis en contact automatiquement après l'enfournement chariot, puis l'ensemble est amené en rotation, four Rotatif oblige !



## PUBLI-REPORTAGE

**Latdm :** Mais mon boulanger ne fait pas que des baguettes ?

**Philippe Pellé :** Le mien non plus ! Alors le Rotosole® se devait d'avoir la polyvalence demandée par votre artisan et le mien. Bon, en choisissant les tailles d'alvéoles adaptées, on peut cuire quasiment tout type de pains avec ce concept. Vous avez sans doute remarqué lors de votre visite chez notre boulanger, que celui-ci cuisait des baguettes, mais aussi des petits pains pour les cantines et des restaurants. D'autres cuisent des pains ronds ou des bâtards par exemple.

**Latdm :** Que peut attendre le boulanger d'une telle innovation, sur le plan financier mais aussi sur son éventuelle évolution professionnelle ?

**Philippe Pellé :** Il y a les chiffres, immédiatement visibles : pour une surface de cuisson équivalente, la place au sol va être divisée d'environ par deux. Plus de place pour la surface de vente ou plus de confort dans le fournil, ou encore, une boulangerie globalement plus petite, là où le m<sup>2</sup> est cher, centre-ville ou centre commerciaux, là où sont les clients à fort pouvoir d'achat. Ensuite viennent les chiffres...de fin de mois ! Des chiffres qui parlent ! Dans le désordre : une consommation environ divisée par deux pour une production donnée, toujours comparée à un four à sole de même surface, un bilan carbone qui, forcément, suit la

même courbe, un temps de production environ divisé par deux, toujours à production et surface de cuisson comparables, et donc un coup de main d'œuvre qui suit lui aussi la même courbe. Sans compter que cette même main d'œuvre n'a plus besoin de qualification particulière, si bien qu'une vendeuse peut s'occuper de cuisson même lorsque le boulanger est parti, permettant au client d'avoir du pain chaud toute la journée, à moindre coût pour l'artisan. Si nous parlons de boulanger qui désire alimenter plusieurs magasins, il n'y a plus aucun doute ! Trouvez-moi un four qui cuit sur sole, enfourne 600 petits pains en moins d'une minute, les défourne tout aussi vite, et avec une surface au sol réduite comme celle du four Rotosole® que vous avez visité ? Nous avons également un four REVENT spécial magasin où la vendeuse peut enfourner un pain pétri par l'artisan si celui-ci veut garder sa méthode, mais éventuellement pré-cuit surgelé ou tout simplement surgelé. La tendance actuelle est de répondre à la pénurie de main d'œuvre qualifiée tout en augmentant son chiffre d'affaires mais aussi sa rentabilité. Lorsqu'une boutique ferme, il ne faut pas laisser la place libre et surtout pas la grande distribution s'emparer d'un local accueillant.

**Latdm :** Vous évoquiez tout à l'heure le côté haut de gamme des fours Revent, autour duquel le concept Rotosole® a été mis au point. En y ajoutant ce concept, j'imagine

que vous relevez encore le prix de ce rotatif ?

**Philippe Pellé :** Oui...et non ! Vous voulez comparer le prix des rotatifs par rapport à un autre rotatif ? Si je comprends votre question, je souhaite cependant éviter ce " piège " car il faut finalement comparer le Rotosole® à un four à sole ! Nous serons alors un peu plus cher qu'un four à sole, mais le boulanger peut diviser d'environ par deux le temps de main d'œuvre, l'empreinte au sol, la consommation et le bilan carbone. Le retour sur investissement est donc sans égal sur le marché. Le résultat final, la croustillance, le goût sont comparables à la cuisson sur sole, vous l'avez constaté sur les baguettes mais aussi sur les petits pains pendant votre visite.

**Latdm :** Quelles sont les boulangeries concernées par le Rotosole® ?

**Philippe Pellé :** A part les boulangeries industrielles équipées en fours tunnels, toutes les tailles de boulangeries, puisque nous avons plusieurs modèles, y compris une version boutique très polyvalente, conçue pour les artisans boulangers, tous les snackings et même les pizzas. A partir d'un point central de production, un artisan peut aussi alimenter ses autres magasins, en bac, en chambre de fermentation, en précuit, ou en cru surgelé, il bénéficiera des avantages du Rotosole®, c'est-à-dire d'un pain cuit dans un four à sole haut de gamme pour un coût de fabrication imbattable.

Entretien réalisé en présence du boulanger, de Philippe Pellé équipement (02 99 37 37 46 pour de plus amples informations) et de Gérard SABY (Magazine La Tribune des Métiers).

+ d'infos sur : [www.latdm.fr/rotoSOLE-24](http://www.latdm.fr/rotoSOLE-24)