

## Boulangerie «Badische Backstub'», à Ettlingen en Allemagne

**Travailler artisanalement sans perdre de vue la rationalité. Cela ne paraît-il pas impossible au premier coup d'œil ? Wilfried Weber a réussi ce challenge au sein de son entreprise. Dans la «Badische Backstub'», le travail artisanal est un critère de qualité essentiel. «Nous avons recours à la technique là où elle est utile et n'a pas de répercussions sur le produit», déclare M. Weber. La technicité des fours représente ici une très bonne illustration de cette philosophie. Tous les fours (ainsi que les installations de réfrigération) sont des produits MIWE venant d'Arnstein (Allemagne).**

Wilfried Weber s'est fixé des objectifs clairs. En 2004, un bâtiment neuf avec 3 400 mètres carrés de surface de production a été acquis. La «Badische Backstub'» avait avant une activité répartie sur huit petits sites hétérogènes. Ceci était la conséquence de reprises d'entreprises, mais aussi d'anciens problèmes de capacité. Le bâtiment neuf a permis de nombreux effets de synergie. «Nous sommes cependant restés fidèles à notre ligne de conduite et continuons à miser sur le travail artisanal», déclare Wilfried Weber en observant sa salle de production.



Wilfried Weber, propriétaire.

On ne verra donc aucune ligne de pains, de petits pains, de pâtisseries ou autre ligne de traitement mécanique dans la «Badische Backstub'». A la place d'une machine de fabrication de petits pains, on trouve plusieurs ponceuses à disque sur les tables de travail, pour travailler les pâtons à la main et en faire des «Spitzweck» (petits pains pointus). «Une grande entreprise artisanale n'est pas obligée de produire la même gamme de produits que l'industrie: bien au contraire. Nous voulons ainsi nous différencier», argumente M. Weber.

L'idée se développe. Les «Spitzweck» cuits quittent la salle de production comme à la chaîne, et ce au sens littéral. En effet, Wilfried Weber n'est pas nostalgique de l'ancienne boulangerie artisanale. «La technique doit faciliter le travail». Si la qualité du produit peut en être encore améliorée, les clients, les employés et les entrepreneurs peuvent alors tous se réjouir.

### Cuire sur de la qualité

Pour ce faire, différents systèmes de four sont utilisés. «Pour chaque produit, nous avons un four adapté à nos exigences», explique M. Weber. Les fours à étages ont la plus importante surface de cuisson. Quatre MIWE ideal avec six chambres de cuisson chacun servent à la cuisson de pains, de baguettes, de «Spitzweck» et même de petits pains →



Thorsten Kassel, directeur d'exploitation.



Vue sur les fours: fours à chariot fixe (au centre) et fours à sole (à gauche et à droite).

pour les fêtes. «La cuisson dans ces chambres de cuisson génère une qualité indéniable», assure M. Weber.

#### La technique des fours:

4 fours à chariot fixe MIWE thermo-static

4 fours à étages MIWE ideal avec 6 chambres de cuisson chacun (180 x 200 cm), celles-ci dotées de l'équipement suivant:

1 four à étages MIWE ideal triple compartiment (18 m<sup>2</sup>) avec plaque d'acier

2 fours à étages MIWE ideal avec double compartiment, larges, à titre de four en pierre

1 four à étages MIWE ideal pour la pâtisserie

Le MIWE ideal est un circulateur de gaz de chauffage reconnu sur le marché depuis des années. Chacun des quatre fours dispose de son propre brûleur, depuis lequel l'air chauffé est conduit à travers des conduits de ventilation autour des chambres de cuisson. La chaleur rayonnante saturée assure une cuisson homogène dans toute la chambre de cuisson.

#### Version à deux circuits

Chaque four à étages est divisé en deux groupes de chambres de cuisson, également appelé version à deux circuits. Une épaisse isolation entre les groupes évite la perte de chaleur. Il est ainsi possible de cuire dans chaque groupe de chambres de cuisson à des températures différentes. Au total, huit programmes de cuisson différents peuvent alors fonctionner en même temps dans cet équipement.

Pour des économies de place, deux MIWE ideal sont montés l'un sur l'autre. Une construction spéciale à l'origine est désormais un four standard, le MIWE ideal M. Jusqu'à quatre ideal M peuvent être ainsi placés sans problème les uns



Coup d'œil sur les chambres de conditionnement et de fermentation de la boulangerie.

sur les autres. Au total, douze chambres de cuisson mettent alors à disposition une surface de cuisson de 58 mètres carrés. Chaque four dispose ainsi d'un brûleur et d'un circulateur. Un accès est possible à tout moment (également pendant le fonctionnement) par l'arrière des fours.

Une disposition en hauteur des fours implique un enfournement automatisé. Celui-ci apporte alors d'autres avantages en termes de rationalisation: «L'enfourneur présente l'avantage de réduire considérablement les efforts des employés face au four», explique M. Weber en faveur système. L'enfournement et le défournement pénibles d'un four brûlant, à l'aide de pelles, appartiennent donc au passé.

#### Un «costaud» est au four

Dans la «Badische Backstub», ce travail fastidieux est assuré par un véritable athlète, d'où le nom du système d'enfournement MIWE «Athlet». Selon la variante du produit athlet, celui-ci peut être adapté individuellement aux exigences d'automatisation du four. «Nous pouvons ici automatiser sans perdre la qualité artisanale de nos produits», explique le directeur d'exploitation Thorsten Kassel vantant le système d'enfournement. «Nous pouvons ainsi garantir la haute qualité du produit et faciliter le travail de nos collaborateurs.»

En observant l'installation des fours depuis le bureau du directeur d'exploitation, on constate que tout fonctionne littéralement comme à la chaîne. Les produits cuits (des petits pains pour les fêtes jusqu'aux gros pains) sont conduits sur les tapis de transport vers le point de conditionnement. Là, ils sont comptés dans des paniers, automatiquement ou manuellement, et préparés pour le transport vers les points de vente. C'est le système d'enfournement qui permet

ce transport automatisé. A la fin du temps de cuisson, le chargeur retire automatiquement le produit de la chambre de cuisson. Pour ce faire, le MIWE athlet se déplace en diagonale et en hauteur face aux deux séries de fours. Tout fonctionne de manière entièrement automatique. Pour la sécurité, la zone entière du four est protégée par des grilles.

## Un transfert réalisé facilement

Pendant le défournement du pain deux employés sont chargés de l'alimentation en pains déjà fermentés devant le système d'enfournement. Ils font basculer les miches situées dans des paniers sur une table de transfert. «L'avantage est de permettre au véritable chargeur de continuer son travail de manière flexible», précise Thorsten Kassel. Ainsi, le transfert vers chaque chambre de cuisson peut être effectué sans longue attente.

La table de transfert sert surtout à l'alimentation en miches. Les baguettes, les fameux «Spitzweck» et les autres pâtisseries au froment sont directement liés et transférés depuis leur chariot de fermentation vers le système d'enfournement, et ce par la station de transfert, «butler», développée par MIWE.

A juste titre, puisqu'elle décharge l'opérateur de tout travail. «Nous devons seulement insérer le chariot de fermentation. Tout le reste s'effectue automatiquement», explique un collaborateur chargé des fours en présentant la technique. Outre l'allègement dans le travail, Winfried Weber considère le transfert soigneux des pâtons comme un atout de l'enfournement automatique. Les planches sont retirées automatiquement les unes après les autres sur la table de transfert. Si la table est pleine, le produit est transféré au chargeur et inséré.

L'opérateur sélectionne à l'avance la chambre de cuisson et le système indique si la chambre de cuisson est libre et si elle est à la bonne température. Un grand écran tactile programmable indique le tout. «Facile à comprendre et utilisable immédiatement», déclarent les deux collaborateurs chargés des fours à propos de l'utilisation de la commande automatique.

Même s'ils n'ont en réalité pas besoin de s'occuper du défournement, on pourrait même dire que ceci leur passe littéralement au-dessus de la tête. En effet, la table de distribution est placée au-dessus du MIWE butler. Les produits cuits, une fois pulvérisés, sont transférés du chargeur au tapis de transport via la table de distribution.

Le MIWE athlet a déjà prouvé sa force. «Le défournement constitue le grand défi d'un enfourneur», explique Thorsten Kassel. Le produit doit être récupéré de la plaque de la chambre de cuisson avec le chargeur. MIWE possède pour cela la technique adéquate.

## Encore plus de surface de cuisson

En plus des fours à étages avec enfournement automatique, quatre autres fours à étages MIWE sont utilisés par la «Badische Backstub». L'un des fours est doté de plaques en acier. Ce four est réservé à la cuisson de bretzels, de pains en moule et de gâteaux. Deux autres MIWE idéal ont été conçus à titre de «four en pierre». La chambre de cuisson en plaques de pierre solides emmagasine durablement la chaleur pour la restituer en douceur aux produits lors de la cuisson. «Ceci sera utilisé également à des fins publicitaires», explique Thorsten Kassel. Les pains provenant de ces fours peuvent donc être qualifiés de pains cuits sur pierre, selon des directives relatives au pain. Tout comme pour le «Räuberbrot» (type de petit pain rond): celui-ci se distingue par sa croûte très forte et aromatique.

## Fours à chariot fixe

Le four à étages présente cependant certaines limites. Les pâtisseries à base de pâtes légères et pâtes feuilletées, les «Hefezöpfe» (type de brioches en forme de natte tressée) et les gâteaux aux raisins secs, divers gâteaux (quatre-quarts) et produits pâtisseries ont besoin d'une chaleur douce rayonnante. L'enfournement de tels produits dans un four à étages exige également beaucoup de travail. Le four à chariot fixe est la solution. →



Travaux au niveau du MIWE thermo-static.

Le MIWE thermo-static réussit à allier un enfournement roulant et d'une cuisson à chaleur douce rayonnante. Au total, quatre fours de ce type sont en activité. Chacun possède respectivement deux chariots à dix étages. Ces fours ressemblent visuellement certes beaucoup aux fours à chariot rotatif, cependant ils sont complètement différents sur le plan technique. «Un investissement réfléchi», argumente Wilfried Weber.

Avec le MIWE thermo-static, la transmission de chaleur s'effectue par chaleur rayonnante, alors qu'avec les fours à chariot rotatif cette transmission de chaleur est réalisée par convection (air chaud). En comparaison, on obtient un résultat de cuisson totalement différent dans les deux systèmes de fours. La chaleur est transportée ici par le biais de l'huile thermique, chauffée dans une centrale de chaudière (HKZ), comme pour le chauffage central. Un autre avantage réside dans le fait que la localisation de cette installation peut être choisie indépendamment de celle du four. De plus, une seule chaudière centrale HKZ peut chauffer plusieurs fours à chariots fixes et logiquement une seule cheminée est nécessaire. Dans le four, les conduites du chauffage à l'huile thermique se trouvent entre les

plaques de cuisson pour obtenir un chauffage homogène de la voûte et de la sole. Si une circulation d'air (turbulence) est nécessaire, celle-ci peut alors être activée et régulée selon deux niveaux, le tout avec une chaleur tournante dirigée de l'avant vers l'arrière. Le niveau 1 permet d'obtenir un brunissement doux des produits de pâtisserie. Avec le niveau 2, une circulation plus puissante est actionnée, nécessaire p. ex. pour la cuisson des pains en moule ou pour l'évacuation accélérée de buée.

La «Badische Backstub´» dispose ainsi de différentes techniques de cuisson pour ses différents produits. En toute logique, les filiales cuisent aussi sur plaques. Au lieu d'un four classique de magasin, le MIWE condo y est utilisé: c'est un four à étages doté d'un système de chauffage électrique avec chauffage modulable de la voûte et de la sole et avec une forte buée. On y cuit des bretzels, des «Laugenstangen» (moricyettes), des «Schlemmerzöpfele» (bretzels au jambon et au fromage), des «Knusperle» (petits pains), des produits à base de pâte feuilletée, des gâteaux au beurre et des baguettes précuites. Voici la preuve que la boulangerie artisanale peut se différencier à merveille !

## Données et faits Badische Backstub´ F. & E. Weber GmbH

Propriétaire: Wilfried Weber  
Rudolf-Plank-Straße 29  
76275 Ettlingen

Points de vente et filiales: 26, dans l'agglomération de Karlsruhe – Ettlingen

## Employés

Production:	91, dont 10 apprentis
Ventes:	215, dont 22 apprentis
Expédition/Logistique:	8
Gestion:	12, dont 1 apprenti

## Exemples de prix:

Petit pain	0,55 EUR
Pain de seigle 1 000 g	3,80 EUR
Pain spécial 750 g	2,85 EUR
Pâtes légères	1,10 – 1,30 EUR
Chausson aux pommes à pâte feuilletée	1,40 EUR
Berliner (type de beignet)	0,95 EUR