

Boulangerie Treiber, Steinenbronn, Allemagne

Quatre voies mènent au but.

La boulangerie Treiber mise sur le travail manuel, mais aussi sur la technique de four la plus récente. Pour chaque produit, on utilise le four optimal – bien sûr des fours MIWE.

Emil est le secret du succès de la boulangerie Treiber à Steinenbronn, près de Stuttgart. Emil n'est pas un collaborateur, c'était le fondateur de l'entreprise il y a près de 100 ans. Aujourd'hui, un petit pain de froment à processus de pâte long porte le nom du grand-père de l'actuel propriétaire. Wolfgang Treiber veut à nouveau cuire comme autrefois : des processus de pâte longs, des ingrédients régionaux et ses propres recettes ne sont que quelques-uns de ses points d'attaque. Pour cela, en 2013, la production a déménagé dans un atelier moderne équipé de la meilleure technique.

« Car cuire comme autrefois ne signifie pas se passer de la technique la plus récente », dit Winfried Hartwig, chef de production de la boulangerie. « Nous utilisons tout ce

qui existe sur le marché si cela nous permet d'améliorer notre qualité. » En cela, l'entreprise mise sur MIWE comme partenaire, aussi bien pour la technique de four que pour les installations frigorifiques. La technique d'Arnstein aide à fabriquer Emil et beaucoup d'autres spécialités de pâtisserie dans une « qualité unique et pourtant d'un niveau élevé constant ».

Tandis que d'autres entreprises ont de plus en plus de difficultés sur le marché, la boulangerie Treiber marque des points grâce à ses spécialités, se rend incomparable, et se rend surtout intéressant auprès de la clientèle. « Nous tirerons toujours le mauvais numéro face aux fournisseurs industriels, si nous proposons des produits similaires aux leurs », ajoute son collègue Florian Schlink. Ce dernier est chef de production dans le domaine de la boulangerie fine et de la pâtisserie. Ici aussi, ce sont des produits uniques et une gamme toujours changeante au plus haut niveau qui doivent attirer l'attention des clients.

Les produits proposés par la boulangerie Treiber ne peuvent pas être reproduits de cette manière par l'industrie. En regardant son domaine de compétence, le maître →



Pour chaque produit, la boulangerie Treiber utilise le meilleur climat de cuisson possible.



À côté du four tunnel au fuel déjà présent se trouvent des fours à chaleur tournante du type MIWE ideal M. Les deux sont équipés de systèmes d'enfournement.

boulangier Winfried Hartwig parle « d'articles manuels », donc de produits de boulangerie réalisés avec beaucoup de travail manuel. Il cite le « Dinkelsee » (ficelle d'épeautre) typique de la région. Comme à l'époque d'Emil Treiber, la pâte est toujours rompue avec la main mouillée et déposée sur une plaque.

Quatre systèmes de fours en marche

Ensuite, les ficelles d'épeautre sont cuites dans un four tunnel au fuel de MIWE. Ce dernier a été repris de l'ancienne production. « Les ficelles n'ont pas besoin d'être cuites pendant longtemps, elles se mangent rapidement. Elles renferment la même saveur qu'à la sortie du four et leur mie présente une texture moelleuse », décrit W. Hartwig le résultat de cuisson dans le four tunnel. Il considère une automatisation comme avec un tel four comme possible, si la qualité n'est pas altérée. « Nous nous voyons comme des boulangers artisanaux et nous voulons le montrer à travers nos produits. »

Par conséquent, il est logique que quatre systèmes de fours différents fonctionnent chez Treiber avec leurs caractéristiques de cuisson spécifiques. À côté du four tunnel se trouve encore un four à étages MIWE ideal M y compris son installation d'enfournement. La technique des gaz de fumée permet de débiter à cuisson à forte chaleur et de la terminer à chaleur douce. Winfried Hartwig pense : « Vous n'arriverez pas à réaliser cette courbe de température avec un four au fuel lent. » C'est pourquoi les spécialités, telles que le pain typique de Franconie, le pain maison, le pain au fromage blanc ou la ciabatta, sont cuites dans le four à gaz.



Des fours à chariot au fuel et des fours à chariot rotatif sont présents pour un « enfournement roulant ».

Tandis que l'on mise beaucoup sur le travail manuel pour la préparation du pain, l'enfournement et le déchargement du four à étages sont automatisés. C'est indispensable, car deux modules MIWE ideal M sont placés l'un sur l'autre. On obtient ainsi une surface de cuisson maximale pour un encombrement au sol minimal (8 soles de 2 m x 2,4 m = 38,4 m²).

Le chargement des soles est effectué via le système de chargement automatique MIWE athlet ainsi que par une table de dépose en amont. Le défournement des produits cuits prend le même chemin dans le sens inverse. Pour le nouveau four à étages et le four tunnel, les mêmes plaques de pousse et les mêmes chariots de fermentation sont utilisés efficacement dans le déroulement du travail. Des tailles de lots similaires sont également possibles.

Pour les fours à chariot, la boulangerie a également deux cordes à son arc. Les sept fours à chariot rotatif MIWE roll-in au total servent principalement à cuire des petits pains. De plus, un four à chariot rotatif et un four à étages électrique MIWE condo se trouvent dans la partie pâtisserie pour couvrir exclusivement les besoins des pâtisseries.

Dans la partie boulangerie, les fours à chariot rotatif sont utilisés pour les « petits pains de Filder ». Il s'agit de petits pains carrés (donc également incomparables à d'autres petits pains), qui arrivent pré-cuits dans les magasins. Mais des croissants, des brioches tressées et d'autres viennoiseries sont également cuits dans les MIWE roll-in. Ceux-ci ont en partie été déménagés depuis l'ancienne production

et continuent à faire leur travail de manière fiable, même après des années.

« Nous sommes surtout enthousiasmés par les résultats de cuisson dans le MIWE thermo-static », disent les deux chefs de production d'une même voix. Ils n'ont pas encore eu de fours à chariot au fuel. « Mais nous ne voudrions plus nous en passer aujourd'hui », explique Florian Schlink. Il montre des pains au raisin sortant tout juste de l'un des fours. Tandis que d'autres produits de cuisson, tels que les bretzels ou les petits pains, sont majoritairement cuits dans les filiales, les pains aux raisins sont presque intégralement cuits et finis dans l'atelier de production.

Et pourtant, on souhaite conserver le caractère de fraîcheur le plus longtemps possible. C'est là que la technique de cuisson dans le MIWE thermo-static s'impose vraiment. Il s'agit de conserver le plus possible d'humidité dans la viennoiserie, tout en obtenant une croûte qui se fendille délicatement. « Alors que les pains au raisin devenaient souvent gras dans d'autres systèmes de fours, nous atteignons fiablement nos objectifs dans le thermo-static, grâce à son fort chauffage de la sole », explique le maître pâtissier F. Schlink.

D'autres produits de boulangerie, tels que les petits ronds aux herbes ou les mauricettes sont désormais cuits dans le MIWE thermo-static. « Nous pouvons jouer tout à fait différemment avec ce système », complète le maître boulanger Winfried Hartwig. Quand il parle de « jouer », il pense à la modification des paramètres de l'allure de cuisson. Si l'on veut, par exemple, des produits de cuisson au caractère rustique, on ne fait strictement rien pendant la première minute de cuisson. Ensuite, on ajoute la buée et on met



Les pâtes levées sont délibérément cuites dans le four à chariot au fuel.



La boulangerie Treiber se montre moderne, même sur son nouveau site.

brèvement en marche le turbo (la circulation d'air pouvant être ajoutée dans le four à chariot). Ce turbo sera encore une fois utilisé à la fin, pour rendre les produits de cuisson particulièrement croustillants.

Comme tous les fours sont en réseau, les deux chefs de production peuvent suivre avec précision les données de cuisson. Les réglages ou modifications des programmes de cuisson sont également réservés aux chefs de production, pour s'assurer qu'une qualité constante sera toujours assurée.

Maturité parfaite de la pâte

Cette qualité des produits n'est pas seulement garantie par la cuisson. Un rôle important revient aussi au processus de froid. « Les bases de l'arôme et de la conservation y sont créées », souligne clairement le maître boulanger Hartwig. Sachant cela, on comprend mieux pourquoi la zone de froid occupe une si grande surface chez Treiber. →



Les petits pains pochés sont également un produit qui est uniquement cuit dans le four à chariot MIWE thermo-static.

Des produits tels que les petits pains de Filder, les petits pains pochés ou les petits pains de table passent dans des installations de fermentation entièrement automatiques (MIWE GVA). « Ce qui nous impressionne ici, c'est le déroulement précis de la fermentation », explique Winfried Hartwig par expérience. Généralement, les pâtons sont « choqués » dans l'un des surgélateurs rapides, pour les amener à une température uniforme. Ensuite, on les amène à basse température jusqu'à la maturité de fermentation. La température ne dépasse pas 20 °C. S'ensuit un temps de maturation pouvant aller jusqu'à douze heures.

La boulangerie Treiber passe les pâtes qui sont préparées directement ou après une longue période de repos par l'espace de réfrigération MIWE KR. Il s'agit d'un espace de fermentation classique qui permet cependant aussi de refroidir. MIWE parle ici de contre-refroidissement. Winfried Hartwig montre l'avantage du contre-refroidissement : « Cela présente l'avantage que nous pouvons laisser venir la marchandise à maturité même en plein été à des températures ambiantes identiques. » La formation d'une peau non sollicitée n'est pas un problème avec cette technique.

La récupération de chaleur était un grand sujet pour Wolfgang Treiber et ses collaborateurs. En tant que prestataire général, MIWE dispose de solutions personnalisées aussi bien dans le domaine du froid que de la chaleur. Pour les fours, on utilise le système de récupération de chaleur MIWE eco:nova. Chez Treiber, la plus grande installation possible avec une absorption nominale de chaleur de 960 kW est installée.

Dans cette installation, les gaz de fumée et les buées des différents systèmes de fours sont amenés séparément aux échangeurs thermiques. Grâce à cette séparation, MIWE eco:nova utilise toute l'énergie thermique des deux flux, ce qui lui confère un rendement global très élevé. La séparation persiste après l'échange de chaleur – donc côté eau –, ce qui augmente encore sensiblement le rendement. Bientôt, l'énergie inutilisée des buées et des gaz de fumée de tous les fours à chariot rotatif, respectivement des buées des fours à chariot chauffés au fuel et du four tunnel sera amenée au système MIWE eco:nova.

De plus, trois MIWE eco:box ont été installés. Il s'agit d'échangeurs thermiques des gaz brûlés, petits et compacts, qui peuvent aussi être montés ultérieurement sur des fours existants. Dans la boulangerie Treiber, ils ont été raccordés dans leur version 250 kW respectivement à la chaudière vapeur, ainsi qu'aux deux centrales de chaudi-



ère des fours au fuel. « Nous n'avons presque plus besoin de produire de l'eau chaude, car nous pouvons l'utiliser via la récupération de chaleur », rapporte Winfried Hartwig de son année d'expérience. Le local technique du bâtiment contient de grands réservoirs d'accumulation, dans lesquels la chaleur est stockée et d'où elle peut être délivrée en cas de besoin, par exemple au lave-vaisselle des paniers.

Une technique moderne et un travail manuel traditionnel sont deux aspects qui ne s'excluent pas. La boulangerie Treiber l'a prouvé de manière impressionnante avec son nouveau bâtiment d'avenir, et elle le montre tous les jours avec ses produits de cuisson uniques.

La boulangerie Treiber en bref

Propriétaires : Evelyn et Wolfgang Treiber,
ainsi que Katharina Fischer, née Treiber
Gottlieb-Daimler-Str.2, 71144 Steinenbronn

Filiales :	29
------------	----

Personnel :

Production:	85
-------------	----

Vente :	env. 400
---------	----------

Expédition/logistique :	18
-------------------------	----

Gestion :	8
-----------	---

Exemples de prix :

Petits pains de Filder	0,40 Euro
------------------------	-----------

Ficelles d'épeautre	1,00 Euro
---------------------	-----------

Pain maison 2 000 g	6,50 Euro
---------------------	-----------

Pains spéciaux 750 g	entre 3,00 et 4,00 Euro
----------------------	-------------------------

Viennoiseries	à partir de 1,35 Euro
---------------	-----------------------