

Boulangerie Treiber, Steinenbronn, Allemagne

Toujours garder la tête froide.

La boulangerie-pâtisserie Treiber utilise la réfrigération de nombreuses manières. Elle permet de garantir une qualité élevée des produits, mais l'efficacité énergétique et la sécurité d'exploitation ont aussi un rôle à jouer – MIWE est alors le partenaire parfait.

Certes, la technique de four joue un rôle central dans une boulangerie. « Mais entre-temps, la réfrigération est devenu aussi importante », dit le maître boulanger Winfried Hartwig. Dans la boulangerie Treiber, cela s'avère à l'étendue de la zone de froid. Mais cela s'avère aussi à la qualité des produits de cuisson qui passent pour la plupart par le froid. « Le temps de la maturation », interjette Winfried Hartwig comme mot clé. Comme pour les fours, la boulangerie Treiber mise également sur MIWE pour le domaine du froid.

Avec la nouvelle construction de la production à Steinenbronn, au sud de Stuttgart, cette exploitation artisanale moyenne a fait de la place pour poursuivre l'amélioration de son excellente qualité de produit et pour positionner

au mieux l'entreprise pour l'avenir. Les deux anciens sites de production pour la boulangerie et la pâtisserie ont été regroupés sur le nouveau site.

Technique du froid avec de nombreuses tâches

La technique du froid a quatre tâches : Typiquement, le refroidissement ou la surgélation de matières premières ou de produits finis, comme par exemple dans le domaine des snacks. Il est également typique de passer des produits fins de cuisson, tels que les viennoiseries et les pains au raisin, par la surgélation. Ils sont réalisés en lots importants et surgelés via le surgélateur rapide. En fonction des besoins, les pâtons sont ensuite amenés à la maturité du four via des installations de fermentation entièrement automatiques.

À ce propos, la grande variété de sortes proposées dans ce domaine est plutôt atypique. Tous les 15 jours, l'accent est mis sur un autre produit de cette catégorie, tout comme chez les portions. « Nous voulons toujours offrir quelque chose de nouveau à nos habitués et nous orientons fortement notre gamme en fonction de la saison », explique le maître pâtissier Florian Schlink, responsable de la partie boulangerie fine en tant que chef de production. →



Le maître pâtissier Florian Schlink est responsable de la partie pâtisserie chez Treiber. Comme pour la partie boulangerie, l'ensemble des installations frigorifiques sont construites sous forme d'installations combinées.



Les surgélateurs rapides sont raccordés à leur propre machine frigorifique pour pouvoir mettre rapidement à disposition la grande puissance frigorifique requise.

Tandis que les pains au raisin sont principalement cuits en production, d'autres pâtons sont passés par le froid pour les cuire ultérieurement dans les magasins. « Les produits principaux sont ici les bretzels ainsi que nos petits pains de Filder », explique Winfried Hartwig. Il sait aussi que les clients mesurent la qualité de la boulangerie justement à ces produits de cuisson. Et le maître boulanger est conscient que cela nécessite beaucoup de savoir-faire relatif à la cuisson, en liaison avec une technique de froid d'une performance conséquente.

L'entreprise Treiber utilise ce savoir-faire relatif à la cuisson aussi dans le domaine du processus de pâte à longue durée des produits de cuisson. Winfried Hartwig : « Nous voulons des produits de cuisson comme dans le temps. Le travail manuel vient en premier lieu chez nous. Nous ne réfléchissons à l'utilisation d'une machine que si elle peut faire le travail mieux. » Tout automatiser qui serait au détriment de la qualité rend la boulangerie comparable à l'industrie. Chez Treiber, on sait notamment qu'on est alors comparé par rapport au prix et qu'on perdra la guerre des prix.

Et pourtant, on ne renonce pas à la technique. On utilise par exemple des installations qui pèsent les pâtes avec ménagement. Un rôle important revient cependant aussi à la technique de froid. Outre le refroidissement des matières premières et des produits finis, la surgélation des pâtons pour une cuisson en magasin, la technique de froid pour le processus de pâte à longue durée est certainement le domaine le plus important et le plus exigeant de la technique



Tout ce qui est cuit dans les fours à chariot rotatif chez Treiber, passe d'abord par la GVA. La qualité a besoin de temps pour mûrir.

de froid. MIWE dispose de solutions opérationnelles pour tous ces domaines.

Les yeux de Winfried Hartwig se posent immédiatement sur une des installations de fermentation entièrement automatique (MIWE GVA) et il ajoute : « Aujourd'hui, nous arrivons à piloter avec une précision comme jamais auparavant. » Il parle de l'allure de fermentation et de maturation des pâtons mis en œuvre. Via la commande d'installation MIWE TC, les paramètres peuvent être réglés et adaptés de manière à pouvoir reproduire toute allure de fermentation souhaitée. « La formation de peau sur les pâtons n'est absolument pas un problème. » En revanche, les pâtons sont parfaitement à maturité sur toutes les plaques – qu'elles soient dans le bas ou le haut du chariot.

Chez Treiber, nous trouvons plusieurs MIWE GVA dans l'atelier de production. « Car tout ce que nous cuissons dans les fours à chariot rotatif passe par la GVA », explique Winfried Hartwig. Comme exemples, il cite les petits pains de table, les pains pochés, mais aussi les pains cuits en capsule. Les courbes de maturation sont alors similaires et misent toujours sur le temps plutôt que sur un grand froid ou une grande chaleur.

Avant leur introduction dans la GVA, les pâtons sont brièvement « choqués » pour permettre une température à cœur uniforme. Celle-ci est au maximum de $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ensuite, ils viennent lentement à maturité, c'est-à-dire pendant jusqu'à 12 heures. La température maximale est de $25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Mais Winfried Hartwig démontre aussi, que les pâtons viennent

à maturité le plus longtemps, à savoir huit heures, à 15 °C. Il parle alors d'un « temps plateau ».

Ligne pour les bretzels

Placé de manière judicieuse du point de vue du déroulement du travail, le bloc de froid de la boulangerie se situe en bord de l'atelier de production, le côté long orienté vers les fours à chariot rotatif. Sur l'un des côtés transversaux se situe la technique de froid spécifique à la production des bretzels. « Bien sûr, les bretzels sont l'un de nos produits phares », dit Winfried Hartwig et il sait quelle importance doit être accordée à une excellente qualité de produit.

Comme la part la plus importante des bretzels est toujours cuite fraîchement dans les filiales, les bretzels doivent être mis à disposition fermentés, saumurés et surgelés. C'est pourquoi la ligne de production pour les bretzels se termine dans la zone froide. Une fois les bretzels préparés, ils partent à la fermentation dans une MIWE GVA. « Certes l'humidité est importante pour la fermentation, mais à la fin, nous avons besoin de pâtons avec une légère peau », explique le maître boulanger Hartwig. MIWE ne serait pas MIWE s'il n'avait pas aussi une solution pour cela : un dispositif de déshumidification dans la GVA, utilisé à la fin du processus de maturation.

Ensuite, les pâtons de bretzels peuvent être saumurés et surgelés. Pour cela, on utilise un surgélateur rapide directement dans la zone de production des bretzels. Ce surgélateur rapide et celui dans la zone de boulangerie sont raccordés à leurs propres compresseurs (machines frigorifiques). Cela présente l'avantage de pouvoir mettre



La réalisation des pâtons de bretzels a été dotée de sa propre zone de froid. Ils sont livrés aux filiales fermentés, saumurés et surgelés.



Pour la fermentation, des espaces de réfrigération MIWE sont disponibles. Même lors d'un été chaud, la température peut être maintenue avec précision, ce qui permet de garantir une qualité reproductible.

à disposition très rapidement de très grandes capacités frigorifiques, d'autant plus que les surgélateurs rapides ont un profil de température différent des autres installations de froid. La marchandise introduite gèle immédiatement en surface, ce qui empêche un dessèchement de la marchandise. Il s'agit là d'un avantage qui s'applique pareillement aux pâtons et aux produits finis.

Pour les autres installations de froid, on mise en revanche sur des systèmes combinés. On parle de cette technique lorsque plusieurs cellules frigorifiques sont commandées via un même système. Cela présente surtout des avantages au niveau de l'efficacité énergétique : Les installations fonctionnent de manière plus régulière, d'autant plus qu'en séparant les systèmes en un combiné de surgélation et →



Les viennoiseries, comme ces enroulés aux noisettes, sont produits en lots et approvisionnés dans la surgélation.

un combiné de refroidissement normal, on met à disposition exactement le froid nécessaire. La puissance frigorifique parfaitement dosée est en outre atteinte grâce à l'utilisation de convertisseurs de fréquence et d'une régulation de puissance mécanique.

Récupération de chaleur

« L'énergie et les économies d'énergie sont toujours d'actualité », dit aussi Florian Schlink en connaissance de cause. Comme dans la partie boulangerie, l'ensemble du système est construit à l'aide d'installations combinées dans son domaine de responsabilité, la pâtisserie et le service des snacks. Des soupapes d'injection électroniques et un éclairage à DEL dans tous les espaces des installations de froid aident à économiser encore plus d'énergie. En toute logique, de l'énergie est malgré tout nécessaire. « Mais nous pouvons en réutiliser au moins une partie », indique en plus F. Schlink.

À vrai dire, une installation frigorifique ne produit pas de froid. Elle extrait plutôt la chaleur de l'espace pour lequel elle est conçue. Il s'ensuit le refroidissement. La chaleur extraite est généralement évacuée vers l'extérieur, dans l'environnement. C'est dommage, car dans de nombreuses zones de la boulangerie on a de nouveau besoin de chaleur.

C'est pourquoi MIWE a développé eco:recover. Il s'agit d'un système de récupération de chaleur sur des machines frigorifiques. La chaleur ainsi récupérée peut être utilisée à votre gré. « Nous nous en servons pour le chauffage de protection contre le gel au sol dans la zone de surgélation », explique Florian Schlink. Malgré une excellente isolation, les cellules de surgélation dégagent du froid.

Dans la zone des composants touchant la terre, il s'agit des fondations et des surfaces de sol, la terre située dessous absorbe le froid, le sol gèle. Cela peut provoquer d'immenses dommages au bâtiment. On évite cela grâce au chauffage de protection contre le gel au sol MIWE eco:ground. Dans ses tuyauteries circule du glycol. En cas de besoin, celui-ci est chauffé par la chaleur dissipée des installations frigorifiques et il veille, sans grand coût énergétique supplémentaires, à ce que le sol ne gèle pas. Comme pour les fours, les deux chefs de production peuvent consulter et piloter les données des installations frigorifiques depuis le PC. Mais Winfried Hartwig et Florian Schlink ne sont pas les seuls à voir les données, MIWE aussi a toujours un œil sur les données et donc sur les installations

frigorifiques. 24 heures par jour, sept jours par semaine, 365 jours par an.

« Bien sûr, cela nous donne aussi de la sécurité », disent les deux chefs de production du concept de service d'avenir MIWE remote. Il s'agit de plus que d'une télésurveillance classique. Les spécialistes MIWE ne sont pas seulement avertis des défauts. Non. Grâce à de nombreux paramètres et courbes de puissances, ils peuvent détecter d'éventuels défauts tôt et parfois rectifier le cours via la télésurveillance. Cela garantit la sécurité d'exploitation et baisse les frais de maintenance à long terme. typiquement MIWE.

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