

Boulangerie Winkler, Litzendorf, Allemagne

La boulangerie-pâtisserie Winkler a développé avec MIWE un concept intégral de réfrigération et exploite le système résultant sur toute sa gamme de pain blanc. « La qualité s'en est retrouvée considérablement améliorée », résume Jörg Winkler. Les petits pains surtout présentent une qualité encore jamais obtenue auparavant. « Un important pas en avant, qui nous démarque de la concurrence », ajoute son père Franz Winkler.

En effet, la « boulangerie de village », terme employé par la famille Winkler pour caractériser leur entreprise, fait face à une forte concurrence dans l'agglomération de Bamberg. Mais les affaires vont bien. La famille possède cinq magasins et livre des pains et autres produits délicieux à un grand nombre de clients autour de Litzendorf. Jörg Winkler, maître-boulangier qualifié et diplômé en gestion d'entreprise, a repris les activités avec sa femme le 1er janvier 2009. Ils relèvent les défis du marché aux côtés d'une équipe motivée et bien formée.

« Nous sommes avant tout connus pour notre pain et nos pâtisseries », c'est ainsi que le jeune maître-boulangier décrit le cœur de métier de l'entreprise. Mais il est hors de question d'acheter des pâtons préparés. « Nous ne pourrions pas avoir cette touche qui nous rend unique sinon », d'après Christine Winkler.

Ils n'hésitent cependant pas à reconnaître que la qualité des petits pains blancs était souvent inégale. C'est de l'histoire ancienne aujourd'hui. « Une excellente qualité sans variation, un goût authentique et une fraîcheur durable, c'est ce qu'attend le client à l'heure actuelle lorsqu'il achète des petits pains chez son artisan boulangier », souligne Jörg Winkler pour faire ressortir les objectifs qu'il s'est fixés.

Pour les atteindre, les Winkler ont investi dans la réfrigération. Deux installations de 10 chariots chacune, là depuis 15 ans, ont été remplacées. Elles étaient arrivées au bout de leurs capacités mais pire encore : la qualité des produits fluctuait, car les pâtons étaient soit directement travaillés, soit réfrigérés.

→



Jörg Winkler devant la GVA avec la nouvelle commande TC.



La TLK intègre un dispositif de refroidissement rapide pour deux chariots.

Les Winkler savaient que le développement de leur site de production ne serait pas une sinécure. Christine Winkler raconte : « Nous voulons garder cette image de boulanger du village auprès du client. » Les Winkler tiennent d'ailleurs aussi à ce que ce boulanger de village soit à la pointe de la technique.

Pour cela, une grange mitoyenne de la filiale mère a été aménagée en vue d'accueillir les installations de réfrigération MIWE. Au préalable, Jörg et Franz Winkler s'étaient aussi entretenu avec d'autres fournisseurs. « Ce qui nous a convaincu au final, c'est la compétence et le rapport qualité-prix proposés par les experts représentants d'Arnstein. » La famille de boulangers Winkler connaissait déjà MIWE. Cela fait plusieurs décennies que des fours à chariot rotatif et à étages sont exploités dans la boulangerie de Litzendorf.

La boulangerie vise deux objectifs avec le nouveau système de réfrigération : d'une part, l'ensemble de la production de pain blanc doit passer par une phase de fermentation longue. Ce qui en ressort, c'est que le croustillant, la fraîcheur et bien sûr le goût s'en trouvent améliorés. De l'autre, les pâtons de viennoiseries et petits pains spéciaux doivent être fabriqués en plus grandes quantités et leur fermentation doit se dérouler après surgélation. C'est plus rationnel et cela permet de réagir rapidement aux pics de vente.

La réfrigération en chiffres :

- Installation de fermentation entièrement automatique (GVA) pour 9 chariots
- Installation de blocage et de retardement de fermentation (GUV) pour 9 chariots
- Installation de conservation des pâtons (TLK) pour 36



Une commande à programmation fixe (FP) suffit pour la TLK, car elle demande peu de changements de programme.

chariots et deux emplacements pour des refroidisseurs rapides

- Chambre de fermentation (GR) pour 6 chariots

Cet objectif a été atteint par l'association de différentes installations de réfrigération MIWE. Comparée aux systèmes précédents, la surface de réfrigération disponible a été multipliée par trois. « Nous pouvons à présent aussi faire fermenter des produits comme les bretzels après réfrigération, ce qui n'était pas possible avant par manque de place », comme l'indique Jörg Winkler.

Mais ce dont le jeune maître boulanger est le plus fier, c'est de la méthode de fermentation longue de petits pains qu'il a lui-même développée. Il a remanié les paramètres de fermentation avec l'aide de Werner Degen, collaborateur MIWE, et Joachim Mayer qui travaille chez Ireks, fournisseurs d'ingrédients de boulangerie. La commande d'installation de réfrigération MIWE TC était le dispositif tout trouvé. TC veut dire Touch Control, il s'agit ici d'un écran tactile d'une taille de 7 pouces (17,8 cm). Sur cet écran, il est possible de voir toutes les étapes d'un programme pour les consulter ou les modifier par une pression du doigt. « Il est conçu de manière logique et facile à utiliser », explique Jörg Winkler par expérience. « Je peux entrer autant d'étapes que nécessaire. » Pour garantir une qualité égale, il est possible de vérifier l'historique des programmes à l'aide du TC. Les paramètres de consigne et réels sont conservés jusqu'à 40 jours dans la mémoire intégrée.

Dans la catégorie des fours MIWE, la commande TC a déjà plus que fait ses preuves. La commande intuitive, l'avant lisse hygiénique et la représentation graphique des valeurs de consigne et réelles ne sont que quelques-unes des



Les installations de réfrigération modernes MIWE sont aménagées dans un espace étroit, une ancienne grange.

qualités qui parlent en faveur de cet outil. L'installation est reliée à la téléassistance de MIWE par l'intermédiaire du réseau et de la connexion DSL. Cela renforce la sécurité de fonctionnement et permet de réagir rapidement en cas de panne, sans devoir faire intervenir un technicien sur place. La durabilité de la commande est garantie par des interfaces normalisées et une programmation développée par MIWE en interne.

Dans le domaine de la réfrigération de boulangerie MIWE, la commande TC peut prendre en charge encore d'autres tâches. Le système intègre ainsi la commande de processus centralisée qui pilote les différents composants dans l'installation de réfrigération. Un système de décongélation intelligent mesure en permanence la température au niveau de l'évaporateur. Ainsi, la décongélation n'intervient pas obligatoirement une fois le temps écoulé, mais à partir du moment où c'est nécessaire. Cela permet de diminuer la quantité d'énergie appliquée à la décongélation et de pouvoir encore exploiter en même temps l'énergie latente (givre) dans l'installation.

Le chauffage aussi s'adapte en fonction de la commande TC. Le chauffage ne fonctionne pas simplement jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte, le processus est interrompu déjà en amont, pour éviter tout dépassement de température. Ce qui entraîne des économies d'énergie.

La commande TC est exploitée sur l'installation de fermentation entièrement automatique (GVA) et sur les installations de blocage et de retardement de fermentation (GUV). La GVA n'est utilisée que pour les petits pains. Les pâtons passent par une phase de pousse lente de 18 heures à



Vue partielle de la filiale mère qui héberge aussi la production.

température positive basse. Puis ils sont refroidis. Cette étape permet de pouvoir cuire les pâtons sortis de la GVA directement et jusqu'à quatre heures après. Il n'est plus nécessaire de passer par une étape de fermentation finale dans l'armoire de fermentation.

Le fonctionnement précis des installations de réfrigération tient à la présence d'un convertisseur de fréquence. Des essais menés dans la boulangerie Winkler montrent que ce convertisseur de fréquence garantit en grande partie →



Commande TC sur la GVA.



La GUV (à gauche) est équipée d'une commande TC, le TLK d'une commande FP.



Commande TC sur la GUV.

les performances des installations. « Il permet d'optimiser l'exploitation de l'installation », indique Jörg Winkler. Lorsque l'humidité de l'air varie peu, il est possible par exemple de faire fonctionner l'installation sur la base d'une humidification limitée.

Le refroidissement des pâtons doit être rapide et homogène, il est important de respecter cet impératif s'ils subissent une fermentation lente. Dans la boulangerie Winkler, ce processus de refroidissement rapide est intégré à la TLK. Elle peut accueillir pour la phase de refroidissement jusqu'à deux chariots. Même les pâtons qui vont ensuite être surgelés passent par cette étape de production.

Dans la GUV fermentent les pains spéciaux ou les pro-

duits tels que les bâtonnets salés. Elle fonctionne aussi à température positive basse. Comparée aux installations de fermentation entièrement automatique, la température peut monter jusqu'à +15 °C. La fermentation finale intervient ensuite dans la chambre de fermentation. Il est possible de la remplir des deux côtés; de cette manière les chariots peuvent être placés dans la chambre de fermentation d'un côté et en être sortis de l'autre.

« Nous n'avons que des retours positifs des clients », dit Christine Winkler, satisfaite des résultats de cuisson. « Le croustillant, la saveur et le goût sont des arguments de taille. »

La boulangerie-pâtisserie Winkler en bref

Boulangerie-pâtisserie Winkler
Propriétaire : Jörg Winkler
Hauptstraße 28
96123 Litzendorf

Magasins spécialisés 5

Employés

Production : 14, dont 2 apprentis

Vente : 20, dont 2 apprentis

Expédition/Logistique : 2

Administration : 2

Exemples de prix :

Petit pain 0,23 euro

Pain de seigle 1 000 g 2,20 euro

Pain Ellertaler 1 000 g 2,30 euro

Pain spécial 500 g 1,60 euro

Pain d'épeautre complet 1 000 g 3,30 euro

Viennoiseries 0,85–0,95 euro

Croissant de Bamberg 0,65 euro