



L'équipe du Comptoir Meunier avec, à g., Fabien Faisy, directeur du site.

# Comptoir Meunier, maître dans l'art du mélange

La station de mélange ultra sophistiquée construite voici un an près du siège de Banette, à Briare, s'est présentée comme la meilleure solution pour maîtriser l'intégralité des gammes de mixes et assurer leur sécurité alimentaire.



**V**oici à peine plus d'un an était inauguré, à Briare (45), Le Comptoir Meunier, station ultra moderne de mélange d'ingrédients destinés à former les mixes commercialisés auprès des artisans boulangers clients du groupement Banette. « Nos 35 moulins partenaires ont souhaité investir dans un bel outil pour garantir les meilleurs produits », explique Fabien Faisy, directeur du

**Le système de pesée des matières premières, fruit d'une technologie très pointue.**

site. « *Aujourd'hui, nous travaillons directement avec les farines en provenance de ces moulins. Des fournisseurs nous livrent les ingrédients complémentaires. Mais à chaque étape, notre laboratoire interne s'occupe de leur sélection et valident leur qualité.* »

## Un bel éventail de produits

Deux gammes majeures sont fabriquées sur place : celle de la marque Banette (Briare, Meule de pierre,

Moisson, Viking...), c'est-à-dire 20 références environ réservées à ses partenaires

## *un bel outil pour garantir les meilleurs produits*

boulangers « banetiers ». Et celle estampillée Artmel (pour « art du mélange »), qui regroupe

une cinquantaine de mixes, à destination de l'ensemble des artisans. A noter : chaque sac comporte les diagrammes de fabrication conseillés.

Et très logiquement, c'est l'ensemble des moulins du groupe qui, répartis sur tout le territoire, assurent les débouchés de tous les

produits Comptoir Meunier.

Presque un an plus tard, quel bilan tirer de cette stratégie ?

« Il est très positif, annonce d'emblée Fabien Faisy. Notre objectif approchait les 5 millions d'euros de chiffre d'affaires. Or, le prévisionnel à fin 2009 a dépassé les 6 millions. Sans compter les 3 embauches supplémentaires, qui portent à 8 (au lieu de 5) le nombre de nouveaux collaborateurs, dont un responsable qualité. »

### Du matériel « high-tech »

Certes, l'usine est très automatisée. Seules deux personnes interviennent sur les lignes de fabrication (pesage, remplissage des silos, suivi de l'ensachage...). Par ailleurs, les équipements haut de gamme (Bühler pour l'essentiel) complètent le caractère « high tech » des installations. Exemples : le système pointu de pesée

automatique, la mélangeuse très performante (en 90 sec au lieu de 10 min) ou le robot filmeur en fin de chaîne.

« Le profil ultra moderne de nos outils est la garantie de la qualité des produits : régularité, homogénéité et traçabilité des mélanges sont autant de points fondamentaux. Sans compter l'aspect sécurité alimentaire, tout aussi primordial » complète le directeur.

Même le système de « nettoyage à sec » de cette méga station de mélange est sophistiqué : il s'appuie sur un jet de farine propulsé dans les tuyaux. Ecologique aussi, tout comme bien d'autres initiatives mises en place au Comptoir Meunier, tels les « big bags » recyclés.

### Un fort soutien de la R & D

Autre particularité du site de Briare : son service R & D renforcé (laboratoire physico-chimique + fournil d'essai). « Des re-

cherches sont menées en permanence sur l'amélioration des recettes et sur l'élaboration de nouvelles références, note Natacha Journoux, responsable communication-marketing. Il s'agit là d'avoir la plus grande réactivité possible face aux demandes des consommateurs, et donc de coller aux besoins des boulangers. »

Parmi les dernières nouveautés lancées après Premium (préparation pour la fabrication de viennoiseries maison) : un mixe aux noix ou l'anti-cloques Arliss'. « Nous travaillons aussi beaucoup sur la nutrition et le goût » précise-t-elle. Pour Banette, tous ces efforts participent d'un même élan pour la promotion de l'artisanat... « avec des professionnels bien inscrits dans la vie

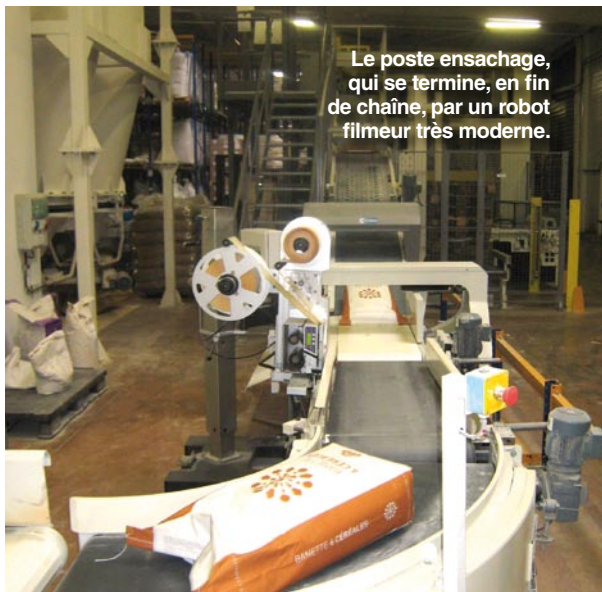


Cet équipement ultra performant a fait passer le temps de mélange à 90 sec au lieu de 10 min !

d'aujourd'hui, les yeux ouverts sur le monde qui les entoure » ajoute Natacha Journoux.

L'année 2010 est appelée à conforter cette approche, dans l'objectif d'amener davantage de clients dans les boulangeries Banette « grâce à la valorisation du métier au travers de la différenciation de la marque » conclut Fabien Faisy.

Anne-Laure Chorand



Le poste ensachage, qui se termine, en fin de chaîne, par un robot filmeur très moderne.