

MÉCANISATION EN PÂTISSERIE



POURQUOI ?

La pâtisserie artisanale est longtemps restée attachée à l'importance du savoir-faire par le geste ; impliquant une forte proportion de la main d'œuvre dans le coût de revient. Mais ces dernières années ont vu l'émergence d'une forme de mécanisation. La profession a en effet su saisir des opportunités de transformation du métier avec l'arrivée de nouveaux équipements adaptés à l'échelle artisanale.

Initialement conçues pour l'industrie, ces machines « miniaturisées » permettent de rationaliser et d'optimiser de nombreuses opérations traditionnellement faites à la main, induisant de nouvelles manières de produire et de concevoir des produits.

COMMENT ?

La mécanisation **permet de produire en plus grandes séries, d'optimiser la précision et la régularité des produits** mais également **d'améliorer le confort des salariés**.

La liste des exemples les plus marquants d'équipements illustrant la mécanisation progressive peut être classée en trois catégories :

► **Équipements intégrés par le secteur**: fonceuse à tarte, dresseuse à macarons, pastocrème, tempéreuse/enrobeuse, ...

► **Équipements en cours de démocratisation** : Mélangeur/broyeur sous vide, nappeuse, one-shot chocolat...

► **Équipement en cours de diffusion** : découpe jet d'eau, imprimante 3D.

Autant de nouvelles machines qui permettent de **rationaliser la production tout en élargissant les possibilités d'innovation** dans les formes de produits, permettant notamment **de réaliser des produits sur-mesure** de manière très réactive. L'arrivée d'une machine dans une entreprise **permet également de réduire les tâches sans valeur ajoutée**, en orientant les salariés vers des tâches plus gratifiantes comme la conception ou l'innovation.

Véçu comme une innovation au sein de l'organisation de l'entreprise, ce changement doit être accompagné d'une formation adaptée **permettant de dynamiser les équipes et de faire monter les compétences** en interne.

Cette mécanisation ne peut cependant pas se faire sans une parfaite connaissance et maîtrise de la technologie, **garant du savoir-faire de l'artisan**.



ATTENTION !

L'utilisation d'outils mécanisés **nécessite de repenser l'organisation de sa production** en privilégiant les grandes séries pour éviter les pertes de temps et de matières lors du nettoyage.

La création d'un nouveau produit doit également **intégrer les contraintes liées à la machine**, dès les premières phases de développement.

POUR ALLER PLUS LOIN

Syndicat des équipementiers du Goût EKIP (www.ekip.com)

