

Une réponse aux problématiques urbaines

Map, le « petit » fabricant français de fours de boulangerie, progresse sur le marché des fournils en milieu urbain grâce à une politique d'innovation ciblée. Les dessous d'une stratégie pertinente.

DÉPUIS SON RACHAT EN 2006 PAR GILLES CYR ET LAURENT PERROIS, la société Map (spécialisée dans le four de boulangerie depuis 1985) était restée relativement discrète sur les salons ou dans les médias en général. « Nous avons acheté une entreprise historique dans laquelle de nombreuses innova-

tions avaient été réalisées, comme le premier élévateur intégré (Trophée Européen 1996) ou le premier four à soles sans montage (Trophée Européen 2005). Mais la fabrication était dépassée. La qualité des produits ne permettait plus de satisfaire une clientèle devenue plus exigeante. Notre priorité n'était donc pas de communiquer, mais de moderniser l'outil de production et d'améliorer la fiabilité de nos équipements. La qualité et la régularité de cuisson ont aussi fait l'objet d'efforts réels pour adapter les fours aux nouvelles techniques de panification. Cette montée en gamme s'imposait pour que l'en-

treprise retrouve une place sur le marché. Aujourd'hui, nous sommes en mesure de valoriser cette progression », explique Gilles Cyr.

Gain de place

Map est connu pour ses fours à soles compacts. C'est même un peu sa « marque de fabrique ». « Beaucoup pensent qu'on ne fait que des petits fours. C'est en partie vrai puisque nous pouvons aller jusqu'à 2,7 m² de surface sur notre gamme de modèles prêts à brancher. Mais nos produits sont avant tout conçus pour minimiser l'encombrement au sol, quelle que soit la surface de cuisson choisie (jusqu'à 17,1 m²). Voilà pourquoi la

plupart de nos modèles sont encastrables et disposent d'une épaisseur de parois particulièrement réduite. Techniquement, cela implique de faire des choix parfois complexes car il faut non seulement pouvoir dépanner et entretenir l'intégralité de la machine par la façade (résistances, appareils à buées, dalles...), mais aussi garantir une isolation et un rendement thermique optimaux », précise-t-il. La dernière innovation remarquable (brevet déposé en 2010) tient dans l'appareil à buées (situé dans chaque chambre de cuisson), qui récupère la chaleur inutilisée et se démonte sans outil, avec une grande facilité.

Espace vital

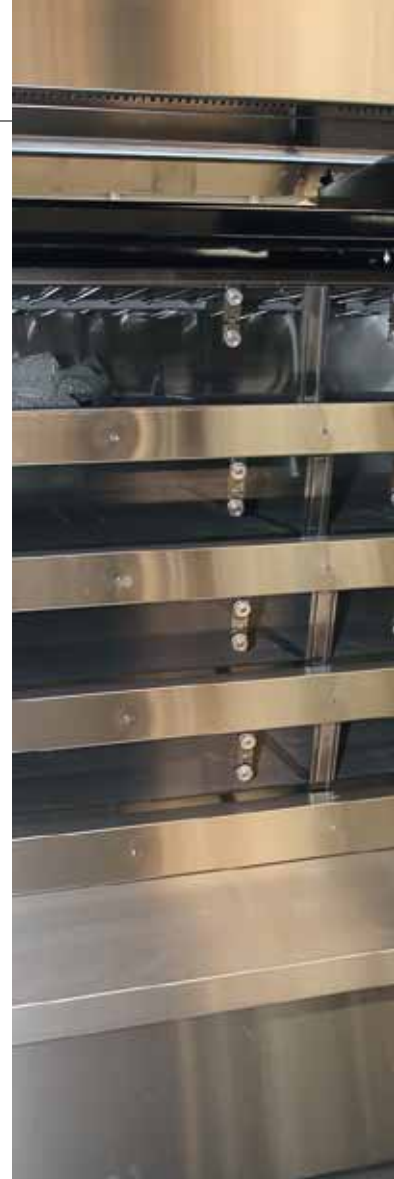
Quelle que soit leur capacité, les fours Map trouvent une place de choix dans



Entre la commande et la première mise en chauffe, Map est aujourd'hui capable d'installer un four en trois jours. Ici un four Microtec sous protection prêt à partir.



La conception des appareils à buées réduit la fréquence des interventions d'entretien et facilite le démontage.





L'élévateur intégré et l'enfourneur escamotable (ultraléger), ici manipulés par Gilles Cyr, se déplacent très facilement.

Map en bref

- > Un constructeur spécialisé en fours de boulangerie.
- > Un site unique implanté à Valence (dans la Drôme) et un réseau de sous-traitants.
- > Une entreprise historique qui remonte à 1985 (création de la société par Louis Pavailler).
- > Une fabrication 100 % française.
- > Une petite PME innovante (15 salariés).
- > Un réseau commercial étendu en France.



Élévateur, enfourneur et extracteur de buées s'intègrent parfaitement à la façade.

LA GAMME DES FOURS MAP

▶ **Microtec**: fours à soles électriques encastrables de 3 à 5 étages, de 5,2 m² à 17,1 m².

▶ **Compact**: fours à soles électriques sans montage (prêts à brancher) de 2,7 m² à 4,3 m².

▶ **Microturbo**: fours à soles à recyclage (au gaz, fioul ou électricité) de 2,7 m² à 13,8 m².

les fournils exigus: dans les boulangeries de centre-ville, en l'occurrence. « Les boulangers urbains sont confrontés à une situation insoluble: ils sont invités à augmenter leur productivité et à se diversifier, mais ils manquent d'espace pour créer un poste ou installer une machine. Un mètre carré de plus au sol se traduit pour eux par

une hausse immédiate de chiffre d'affaires. Au fond, plus le prix du m² est cher, plus le choix de Map s'impose », revendique le gérant. L'enfourneur intégré en façade peut se loger dans un compartiment spécifique au-dessus du four. Le dispositif facilite non seulement la circulation du personnel devant la façade en dehors des heures de cuisson, mais il apporte aussi un volume appréciable dans les espaces particulièrement confinés. La hotte d'extraction des buées (avec motorisation totalement intégrée) a été revue pour réduire les nuisances qui posent problème dans les fournils réduits (buées, poussières, bruit). Un système de condensation des vapeurs (Vapo-sec) peut être monté dans des locaux dépourvus d'évacuation vers l'extérieur.

Pour toutes ces raisons, les fours Map sont aussi adaptés à une cuisson ouverte sur le magasin.

Four des villes, four des champs

Qui dit four de ville, dit aussi énergie électrique. C'est justement une spécialité chez Map. « La production boulangère urbaine est assez différente de celle en milieu rural. Le four est sollicité de manière très variée tout au long de la journée, généralement en fonction de la demande du magasin. On peut cuire en parallèle aussi bien de grands volumes de pâte froide et surhydratée, que des pâtisseries délicates (macarons par exemple) ou des produits traiteur à température élevée (pizzas par exemple). Cette polyvalence implique de penser chaque étage comme

un four à part entière, totalement indépendant des autres. La montée en température doit être rapide (la première chauffe se fait en 45 minutes) et la puissance particulièrement importante. Les appareils à buées sont nécessairement conçus pour se « recharger » en un temps record (10 minutes) » détaille Gilles Cyr, qui cherche désormais à améliorer la gestion intelligente de la consommation énergétique.

Avec autant d'évolutions (sans impact sur les prix), Gilles Cyr et Laurent Perrois devraient pouvoir séduire les installateurs soucieux de proposer à leurs clients des équipements non seulement compacts, mais également fiables, ergonomiques et générateurs de chiffre d'affaires. ♦

Armand Tandeau