

salva news



TENDANCES
ENTREPRENEURS
URBAINS
Boulangerie OREAMA

NOUVEAUTÉS PRODUITS
POURQUOI CHOISIR NOS
FOURS ÉLECTRIQUES.
Par Arturo Blanco

CAS À SUCCÈS
BOULANGERIE ORIGO.
Boulangerie d'origine au
Mexique.



salva

Soyez les bienvenu(e)s,



Par ce moyen, j'ai l'occasion de partager avec vous ces quelques lignes dans lesquelles je peux vous transmettre mes pensées et mes souhaits pour cette nouvelle année qui sera sûrement meilleure que la précédente.

Une année qui a changé nos vies à jamais s'achève. Nous n'aurions jamais pu imaginer qu'une telle chose puisse arriver, mais nous l'avons bel et bien vécu. Nous sommes toujours dans l'incertitude mais nous commençons à entrevoir le bout du tunnel et nous nous rapprochons de la vie d'avant. C'est mon souhait et je suis sûr que nous le partageons tous.

C'est la première fois que j'ai l'occasion de vous transmettre mes sentiments et mes idées sur le secteur, mais je suis sûr que ce ne sera pas la dernière. Au cours de l'année dernière, toutes les entreprises ont dû faire face à des changements, prendre des décisions pour continuer à travailler aussi normalement que possible et même, dans certains cas, nous avons été contraints de retarder des investissements non urgents. Nous avons exploité au maximum les moyens disponibles pour affronter ces moments d'éclaircie avec davantage de garanties. Nous pouvons considérer qu'ils se rapprochent et cela commence à se voir à travers l'ouverture de nouvelles entreprises ou les commandes de renouvellement de machinerie que nous recevons chaque jour chez Salva.

Nous sommes navrés de ne pas pouvoir nous réunir aux dates prévues cette année, notamment au salon Intersicop, pour discuter avec vous, écouter vos besoins au niveau des produits et, en fin de compte, palper la réalité du secteur. Mais nous sommes certains que pendant cette année nous pourrons nous rapprocher de vous d'une manière différente, ce qui est devenu si à la mode ces derniers mois. Vous avez sans doute remarqué que nous avons misé sur la formation en organisant des webinaires avec Arturo Blanco, sélectionneur de Los Espigas, et je voulais vous dire que nous continuerons sur cette voie, car nous pensons qu'un secteur formé est un secteur fort qui a de l'avenir.

Tout au long de l'année, nous vous informerons des nouveautés, des lancements de nouveaux produits et de tout ce que nous considérons intéressant et qui nous permettra de contribuer à un meilleur développement du secteur. Je vous salue tous et j'espère vous voir très bientôt.

Igor Llordés
Président du Conseil d'Administration
Responsable de développement de processus, équipes clients et sat

Sommaire

3_ ÉDITORIAL.

5_ SOMMAIRE.

6_ D'ACTUALITÉ DANS LES MÉDIAS

Nouvelles publiées dans les médias au cours du dernier mois.

8_ NOUVEAUTÉS CONCERNANT LES PRODUITS.

Avantages des fours électriques à radiation. Par Arturo Blanco

10_ INTERVIEW.

Eduardo Villar. Boulanger et Président de CEOPPAN.

12_ CAS À SUCCÈS

Pietro Lembo de Panadería Origo (Mexique)

16_ RÉGLEMENTATION.

L'asthme des boulangers

18_ TENDANCES

ENTREPRENEURS URBAINS

Les frères Ander et Joseba Recondo à la tête de la boulangerie artisanale OREAMA



D'actualité dans les médias

BOULANGERIE ARTISANALE



55 ANNÉES DE SERVICE ET IL CONTINUE DE DONNER DU FIL À RETORDRE

Nous avons récemment été témoins de la qualité de la conception et de la fabrication des équipements Salva. Lors d'une visite chez l'un de nos clients, Dulces El Avión, nous avons pu voir un four R1022 fabriqué en 1965 et toujours en fonctionnement. Il travaille sans repos depuis 55 ans et il continue d'être le poumon de l'entreprise ! Nous sommes ravis et extrêmement fiers de la qualité démontrée par les équipements Salva.

RESTAURATION



« GOODIES », CUISINE LIBANAISE AVEC LES FOURS SALVA

Goodies, un restaurant de cuisine libanaise à Djeddah (Arabie Saoudite) a fait confiance à Salva pour rénover ses installations de production de pain et de pâtisseries. La cuisine libanaise est très appréciée dans l'ensemble du Moyen-Orient, c'est pourquoi ce restaurant fonctionne depuis plus de 30 ans à côté de son épicerie. L'installation est composée d'une tour de four Kwik-co, d'une tour de four Modulaire et d'un four rotatif Sirocco, qui sont la nouvelle fierté du restaurant.

RETAIL

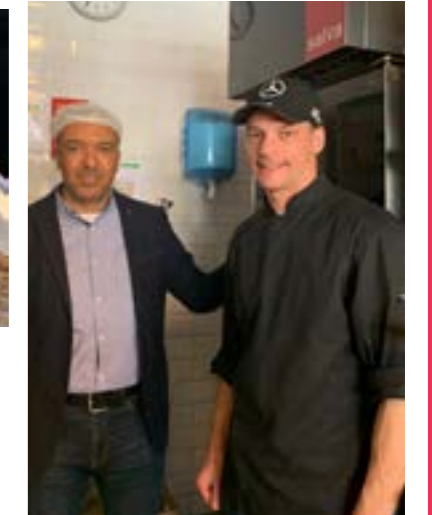


HARRIS FARM MARKET.

Nouvelle installation de Salva Industrial à Harris Farm Market en Australie. Grâce à notre partenaire australien dans la région de Vanrooy, nous avons installé notre équipement dans cette chaîne de supermarchés. Il s'agit d'une chaîne axée sur la qualité, la durabilité et les producteurs locaux. Grâce au travail conjoint de Salva et Vanrooy, cette incroyable boulangerie va faire le bonheur de ses clients.



BOULANGERIE ARTISANALE



« UN DIMANCHE À PARIS »

Ce n'est un secret pour personne que la cuisine et les pâtisseries françaises ont une renommée internationale. De cette tradition naît « Un Dimanche à Paris », à Dubaï, avec une idée essentielle en tête, selon les mots de son fondateur, Pierre Cluizel : « partager de petits instants de bonheur, c'est découvrir, savourer, apprendre, rire, sentir, apprécier, prendre du temps... ».



Photo Four ELECSOL de Salva.

salva

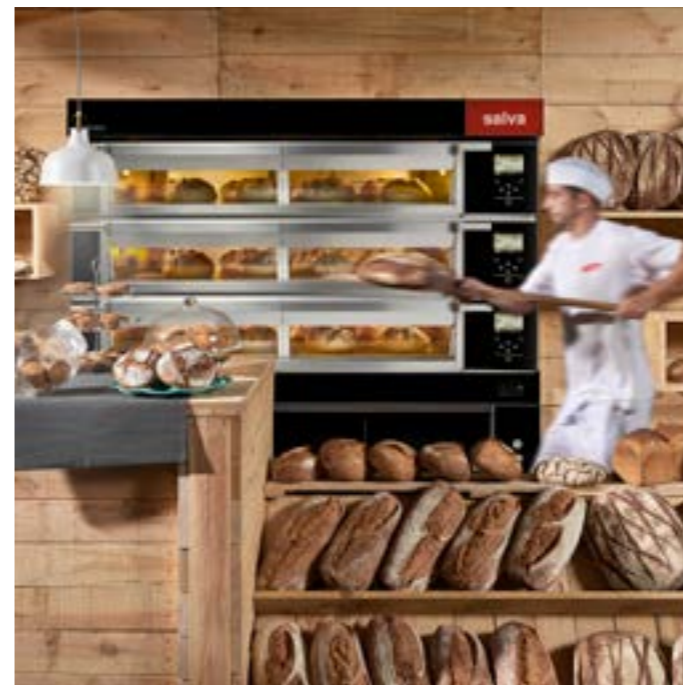


Photo Four MODULAIRE BOULANGER de Salva.

Pourquoi choisir des fours électriques par Arturo Blanco

Curieusement, il est très fréquent de constater des erreurs de dimensionnement des fours lors de la planification des besoins en machinerie dans les fournils. Dans la plupart des cas, nous ne dimensionnons pas correctement le besoin de mètres de four nécessaires à nos productions et nous sommes trop axés sur le prix.

Un four mal dimensionné peut signifier plus d'heures de cuisson, ce qui réduira notre productivité et augmentera nos coûts. À de nombreuses reprises, j'ai réalisé des études permettant de vérifier que le dimensionnement correct des machines réellement nécessaires permet un amortissement beaucoup plus rapide.

Passons aux fours électriques. Je vais l'aborder d'un point de vue pratique et pour une utilisation quotidienne, plutôt que d'un point de vue technique et de consommation. Mes collègues de Salva vous fourniront toutes les données techniques de la consommation d'énergie dont vous avez besoin.

Premier avantage d'un four électrique par rapport à un autre type de combustion : moins de problèmes avec les voisins, tout ce qui n'est pas du gaz est moins problématique (par peur d'une explosion, c'est un peu exagéré, mais ça peut arriver).

Deuxième avantage de la gamme dont nous parlerons aujourd'hui, à savoir les modèles Elecsol et Modulaire : la polyvalence d'utilisation.

FOUR ELECSOL

Nous pouvons le concevoir pratiquement sur mesure : largeur, profondeur, hauteur des étages. Nous pouvons utiliser les chambres indépendamment, avoir une chambre connectée l'après-midi et faire cuire du pain, sans consommer plus que le nécessaire.

Il nous permet de contrôler la cuisson, ainsi que le toit, la sole et la bouche, de façon indépendante. Si j'introduis de petites pièces, je peux augmenter l'intensité du toit, pour les grosses pièces, j'inverserai l'intensité, et dans la bouche du four, je ne perds pas de chaleur et j'obtiens une régularité dans mes pièces. Je gagne donc en productivité et je profite de toute la surface du four.

La conservation de la chaleur est un autre aspect important. Avec ce four, je n'ai pas à me demander s'il tiendra toute la journée, ou s'il devra récupérer à un moment donné. Il tient le temps nécessaire sans lâcher, donc ma productivité est assurée et c'est un indicateur de moindre consommation d'énergie.

La qualité, la quantité et la distribution des résistances permettent cet apport de poussée homogène à mes pièces lorsqu'elles entrent dans le four, garantissant un bon développement dans ce dernier. Ce four doit être vraiment bien si autant de collègues de métier travaillent avec lui et en sont si contents (Javi Moreno, Jordi Morera, Pan Delirio, etc.).

Un four mal dimensionné peut impliquer plus d'heures de cuisson, ce qui réduira notre productivité et augmentera nos coûts.

FOUR MODULAIRE

Il présente des caractéristiques très similaires à celles d'Elecsol, en ce qui concerne ses avantages en général, les possibilités de taille, la réaction des pièces dans le four, la régularité, la productivité, etc. Mais j'ajouterais qu'il est parfait pour démarrer une nouvelle gamme de pains « artisanaux » que nous ne faisons pas avant. En effet, l'idéal est de commencer avec un four plus petit. Il est également parfait pour terminer cette gamme de pains dans les magasins et les points de vente, car il prend très peu de place.

La conservation de la température et la réaction des pains dans ce type de four sont exceptionnelles.

Nous pouvons choisir un modèle plus petit au départ et le faire évoluer par modules comme s'il s'agissait d'un Tetris, afin qu'il s'adapte parfaitement aux besoins de chaque instant.

CONCLUSIONS

Je dois avouer que c'est très facile d'écrire sur ces deux types de fours, parce que si nous combinons la qualité et la polyvalence, le résultat est toujours optimal.

Mais je veux insister sur le fait que l'un des aspects les plus importants au moment de choisir le type de four et surtout sa taille, c'est de garder à l'esprit que les fours ont une très longue durée de vie. Vous connaissez sûrement des collègues dont les fours Salva sont passés d'une génération à l'autre, alors ne pensez pas uniquement au prix du four et ne renoncez pas à un étage pour dépenser moins, parce que vous le paierez en productivité.

Si nous pensons vraiment à l'amortissement d'un four, le coût est ridicule, et pourtant nous avons toujours l'impression que le four coûte beaucoup trop d'argent. Comme presque tout dans la vie, les produits de qualité ne reviennent pas chers..

Eduardo Villar, Président de CEOPPAN

« Nous avons signé des accords éducatifs et technologiques afin que la formation en boulangerie soit meilleure ».

Le nouveau Président de la Confédération Espagnole de Boulangerie, Pâtisserie, Viennoiserie et Similaires souligne le besoin de « consolider l'avenir de la boulangerie ».

Eduardo Villar a été élu en octobre dernier comme Président de la Confédération Espagnole de Boulangerie, Pâtisserie, Viennoiserie et Similaires, CEOPPAN, succédant ainsi à Andreu Llargués.

Avec une longue carrière dans le secteur, Villar a parcouru le monde pour étudier les différents types de production, notamment Barcelone, la Suisse, l'Allemagne, l'Irlande, l'Italie, la Belgique, la Croatie, l'Angleterre ou le Portugal. Ce voyage l'a aidé, dit-il, « à apprendre et à découvrir de nouvelles perspectives qui lui étaient inconnues ».

Villar a basé sa candidature sur son expérience professionnelle et sa présidence repose sur trois piliers fondamentaux :

la recherche, la divulgation et la formation. Soutenu par 81 % des électeurs, il assume son mandat avec la volonté d'unifier le secteur de la boulangerie, de professionnaliser le métier et de susciter l'intérêt des jeunes.

Villar commence par souligner que la boulangerie a besoin de « personnes qualifiées » et qu'aujourd'hui, n'importe qui ne peut pas « être boulanger ». « Le secteur a besoin de personnes qui connaissent les différents types de farine, le processus de production et les différents types de pétrissages », affirme le nouveau Président. En outre, Villar met l'accent sur la collaboration avec les centres technologiques : « Nous devons créer des aliments sains et attirants ; nous, les boulangers, n'avons que la

Villar base sa présidence sur trois piliers fondamentaux : la recherche, la divulgation et la formation.

capacité de diffuser ce principe ; nous avons donc besoin d'être accompagnés par des centres technologiques pour certifier les matières et les processus d'élaboration ».

« L'évolution de la boulangerie se dirige vers la boulangerie spécialisée d'auteur », indique-t-il.



Un autre aspect qui inquiète Villar est la divulgation de la boulangerie et il souligne que le boulanger a toujours été « obsolète, caché et enfermé entre quatre murs ». « Nous devons nous faire voir, comme l'ont déjà fait les chefs », insiste Villar. « Nous devons divulguer nos connaissances et c'est pourquoi nous nous associons à des entreprises comme Salva Industrial, parce qu'elles misent également sur l'évolution de la machinerie et du boulanger », poursuit-il. « Il faut savoir que le boulanger ne peut pas évoluer si nous ne sommes pas accompagnés par la matière première et les machines et, dans ce sens, Salva fait preuve d'innovation », conclut-il. Pour terminer, Villar souligne l'importance de la formation : « Je suis un ferme défenseur de l'enseignement, il existe de nombreux processus différents et il faut apprendre de chacun d'entre eux ». Il estime que le secteur a besoin d'une nouvelle « main d'œuvre qualifiée ». Sans relève consolidée, la boulangerie deviendra obsolète. « Les concepts de l'industrie évoluent et nous sommes témoins de l'arrivée de boulangers avec une autre mentalité, qui considèrent le pain comme une affaire », assure le

« Nous devons divulguer nos connaissances et c'est pourquoi nous nous associons à des entreprises comme Salva Industrial, parce qu'elles misent également sur l'évolution de la machinerie et du boulanger »

Président de CEOPPAN. « Ce qui se passe maintenant n'est jamais arrivé auparavant en Espagne et le secteur se consolide dans une boulangerie d'auteur » conclut-il. Comme tous les secteurs, la boulangerie a également évolué ces dernières années, suite à la crise financière de

2008. Villar, qui n'est pas étranger au contexte socio-économique, considère que le boulanger n'a jamais été « aussi bien formé » qu'aujourd'hui. « La crise a introduit dans la boulangerie des profils totalement différents de ceux du boulanger traditionnel », commence-t-il. « Cette situation ouvre de nouveaux horizons dans le secteur, une évolution qui recherche une boulangerie professionnelle, formée et avec des élaborations soignées et saines », poursuit-il. Villar estime que la matière première, les connaissances et les machines « sont les clés du succès » de la boulangerie artisanale.

« Les clients sont de plus en plus exigeants, ils veulent un produit de haute qualité et équilibré », déclare le Président de CEOPPAN. « Si nous continuons à travailler à la hausse, le secteur de la boulangerie peut être tout aussi compétitif que les autres secteurs gastronomiques », prévoit Villar. « Nous sommes très impliqués et je crois que le boulanger aura la place qu'il mérite dans le secteur de la gastronomie », conclut-il.



Boulangerie Origo

Boulangerie d'origine

aux idées claires

Cette boulangerie située à Morelia (Mexique) a pour objectif principal de remonter à l'origine des aliments. C'est la représentation de l'effort pour améliorer la culture alimentaire au Mexique.

Lorsqu'une entreprise est créée, les principes et les valeurs qui définissent la marque donnent un sens à tout ce qui entoure le projet et font de l'entreprise une réalité cohérente, motivante et avec un objectif.

Origo signifie Origine en latin, et cette boulangerie de Morelia (Mexique) souhaite revenir à la source des aliments. C'est la représentation de l'effort pour améliorer la culture alimentaire au Mexique, souligne Pietro Lembo, Directeur Général du Groupe Origo.

C'est une boulangerie d'origine, ce qui signifie qu'elle remonte au début de l'alimentation et des saveurs, à la recherche des matières premières de la plus haute qualité, de saison et privilégiant le local, tant dans l'alimentation que dans la façon de produire, en

formant pour cela les habitants de l'État de Michoacán.

Chez Origo, nous voulons offrir une alimentation saine grâce à un processus de production artisanal, sans additifs, laissant à chaque produit le temps de développer ses propres saveurs, ses bénéfices et ses nutriments.

Tout le pain est frais du jour et élaboré de façon artisanale avec son propre levain.

Pietro Lembo nous confie qu'« au début de la planification de l'entreprise, la qualité du produit était extrêmement importante pour moi, nous voulions nous différencier des autres boulangeries de Morelia, c'est pourquoi la matière première et les équipements majeurs étaient absolument essentiels,





« J'ai cherché la meilleure farine du marché, le meilleur beurre, le meilleur chocolat et, bien sûr, le meilleur équipement de production. Pour cela, j'ai voyagé à travers la France et l'Espagne à la recherche des meilleurs pour découvrir la solution intégrale, c'est-à-dire, avoir un seul fournisseur pour tout, tout en appliquant les plus hauts standards de qualité ».

j'ai cherché la meilleure farine du marché, le meilleur beurre, le meilleur chocolat et, bien sûr, le meilleur équipement de production. Pour cela, j'ai voyagé à travers la France et l'Espagne à la recherche des meilleurs pour découvrir la solution intégrale, c'est-à-dire, avoir un seul fournisseur pour tout, tout en appliquant les plus hauts standards de qualité et avec un design attirant, puisque l'idée a toujours été que la boulangerie soit ouverte afin que tout le monde puisse voir le fournil ».



« Lors de mon voyage en France et en Espagne », poursuit Pietro, « j'ai pu voir plusieurs équipements en action et j'ai été surpris de voir les résultats selon le type de four, ou le type de pétrin, mais également de l'impact de chaque détail, aussi petit qu'il puisse paraître, sur le produit final. Mon idée était de rassembler toutes les informations possibles pour prendre la meilleure décision et ramener toutes ces connaissances au Mexique, afin de faire du pain de la meilleure qualité. Au cours du voyage mentionné précédemment, j'ai visité un fournil équipé par Salva Industrial et j'ai vu que les équipements répondaient aux standards que je recherchais. Je les ai donc contactés et ils m'ont montré leur large gamme de produits, ainsi que leur usine et d'autres boulangeries avec leur équipement. Et justement, en parlant avec d'autres boulangers/propriétaires d'entreprises, ils ont tous souligné les avantages de la marque. J'étais déjà convaincu, mais grâce à cet accompagnement, nous étions convaincus à 100 % que Salva était notre meilleure solution. »

Pietro conclut : « En plus de cet accompagnement préalable à la vente, une fois que nous avons acheté le matériel, Salva s'est assuré que tout fonctionnait parfaitement. Ils ont envoyé des techniciens espagnols au Mexique, ainsi que des consultants en planification pour s'assurer que tout fonctionnait selon les standards de qualité souhaités. »

Le résultat de tout ce travail est une boulangerie à succès, une véritable référence à Morelia. Un combo gagnant, fruit d'une grande planification et du caractère personnel que Pietro Lembo imprime dans chaque détail de son entreprise, aussi petit soit-il, et que les clients apprécient et valorisent.



L' « asthme des boulangers » »

Être boulanger, ce n'est pas toujours évident. Parmi les quelques aspects négatifs du métier de boulanger, il faut spécialement en souligner un d'actualité : « l'asthme du boulanger ».

Historiquement, comme dans d'autres types de travail, il n'y a pas eu de prévention correcte des risques professionnels et aujourd'hui, de nombreux professionnels du secteur, après avoir travaillé pendant des années dans des environnements avec de la farine en suspension, souffrent de cette maladie.

Selon la publication de l'Institut national de sécurité et d'hygiène au travail, Ministère de l'Emploi et de la Sécurité sociale, Gouvernement d'Espagne, l'« asthme du boulanger » est une maladie professionnelle qui, selon des études spécialisées, touche entre 7 et 15 % des personnes qui respirent de la poussière de farine pendant leur travail.

Le danger de cette maladie réside dans l'existence d'atmosphères de travail chargées de poussières de farine et les principales mesures de prévention du risque d'« asthme du boulanger » sont toutes celles limitant l'incorporation de ces particules dans l'environnement de travail. Par conséquent, les meilleures approches préventives consistent à établir des pratiques de travail permettant de réduire au maximum la production de poussière.

Ci-dessous, dans le but de sensibiliser à la prévention des risques dans le secteur de la boulangerie, nous présentons une série de mesures que nous avons recueillies chez Salva à partir de différents manuels et publications sur la prévention. Depuis Salva, nous voulons vous transmettre ces mesures, à vous, nos clients, et vous encourager à les suivre dans le but de faire disparaître cette maladie de notre secteur.

Les mesures préventives les plus importantes sont les suivantes :

1. **Maintenir l'environnement de travail propre et exempt de poussières** en suspension et de gaz avec des systèmes de ventilation et d'extraction qui fonctionnent périodiquement.
2. **Respecter les règles d'hygiène, santé et sécurité** lors de la manipulation des aliments et des équipements de travail. Les boulangers doivent porter des vêtements de travail adaptés aux tâches qu'ils réalisent, notamment blouses, tabliers, pantalons, toques blanches, ainsi que des chaussures de sécurité à semelles antidérapantes.
3. **Il est conseillé que les entreprises disposent d'une salle de bain** avec douche et lavabo avec eau chaude et froide, pour l'hygiène et le changement de vêtements des travailleurs à la fin de la journée de travail. Les vêtements de travail ne doivent jamais être mélangés avec les vêtements de ville pour éviter les possibles contaminations.
4. **Utiliser des manchons de remplissage** pour verser la farine dans le pétrin, lors du déchargement des grands réservoirs (silos). La couverture du manchon recueille la poussière produite par la farine lorsqu'elle tombe dans le pétrin et empêche son passage dans l'atmosphère extérieure.
5. **Disposer de pétrins avec un couvercle complet** pour limiter l'évacuation de la poussière de farine, bien qu'il soit plus sûr d'avoir une aspiration localisée dans le bord.

Lors du démarrage de l'opération de pétrissage, la vitesse de la machine doit être faible pour réduire la production de poussière.



6. **Maintenir une attitude attentive et responsable** lorsque vous saupoudrez à la main, en essayant de soulever le moins possible de poussière pendant le travail. Il est conseillé d'utiliser des outils qui permettent de distribuer la farine avec soin pendant ces opérations. Dans tous les cas, la meilleure façon de réduire ces émissions est, comme dans le cas des pétrins, d'utiliser un système d'extraction localisé fixé à la table de travail.

7. **Utiliser des masques autofiltrants** pour particules, de type FFP2, - équipements de protection individuelle (EPI) - lorsque le travail l'exige, mais en gardant toujours à l'esprit qu'il doit s'agir d'une solution temporaire.

8. **Éviter les dépôts de farine** visibles. La poussière cumulée doit être éliminée par aspiration ou par nettoyage humide pour éviter la dispersion de la poussière dans l'atmosphère.

9. **Fermer** les sacs et récipients contenant de la farine et les couvrir correctement.

10. **Réduire le stock de matière première au minimum** dans le poste de travail (fournil). Seule la farine à utiliser à un moment donné doit être disponible. Le reste doit être conservé dans un sac fermé ou dans un endroit adapté à cet effet.

11. **Toujours travailler dans des processus humides**, en versant l'eau dans les équipements avant de verser la farine et non l'inverse.

12. **Garantir la surveillance régulière de l'état de santé** des travailleurs par le biais d'examen médicaux initiaux et réguliers obligatoires.

Et après avoir énoncé les différentes mesures que nous pouvons adopter pour éviter la farine en suspension, comment Salva peut-elle aider les professionnels du secteur ?

Nous pouvons agir de différentes manières, mais la plus appropriée et celle en laquelle nous croyons fermement est de collaborer en développant des machines qui respectent les mesures de sécurité en vigueur, comme l'incorporation de couvercles qui empêchent la farine en suspension dans les fournils.

À cette fin, Salva a développé et commercialisé des pétrins à bras et à spirale, ainsi que des batteurs planétaires avec des hottes en plastique transparent qui empêchent la présence de farine en suspension dans les fournils. En même temps, ces machines possèdent plusieurs vitesses de travail, afin d'éviter un mouvement brusque au début mettant la farine en suspension et donc les possibles dommages aux utilisateurs des machines. Notre priorité est le bien-être des utilisateurs, c'est pourquoi nos machines sont développées de manière à respecter rigoureusement les mesures de sécurité et notre objectif à long terme est d'éliminer les éventuelles affections professionnelles chez nos clients.

Législation en vigueur :
Loi 31/1995 du 8 novembre sur la Prévention des Risques Professionnels. (BOE 10.11.1995) et ses modifications ultérieures.
Arrêté Royal 39/1997 du 17 janvier. Règlement des Services de Prévention. (BOE 31.1.1997) et ses modifications ultérieures.
Arrêté Royal 486/1997 du 14 avril. Dispositions minimales de sécurité et santé sur les lieux de travail. (BOE 23.4.1997).
Arrêté Royal 1215/1997 du 18 juillet. Dispositions minimales de sécurité et santé pour l'



Boulangerie ORE AMA

Ils ont ouvert leurs portes il y a tout juste 6 mois et en peu de temps, Ander et Joseba sont devenus une référence en matière d'entreprenariat dans le secteur de la boulangerie artisanale.

Il y a un an et demi à peine, ces deux frères n'auraient pas imaginé relever ce défi. Les études universitaires d'Ander et Joseba les ont amenés à travailler dans le secteur bancaire. Mais après quelques années, ils ont senti le besoin de faire autre chose. Quelque chose bien à eux, viable, créatif et qui les amènerait à se dépasser. Et c'est ainsi qu'est né Oreama. Il s'agit d'un projet familial, clairement défini, basé sur la qualité et surtout imprégné de beaucoup de vitalité et de passion dans tout ce qu'ils font. Tous ces sentiments sont présents dans leur boulangerie de Lasarte (Guipúzcoa) et le public leur en est reconnaissant.

Ander nous raconte : « Notre projet a commencé chez nous, les deux frères avons toujours dit que nous aimerions créer quelque chose bien à nous. C'est ainsi que notre *aita* (père en basque), connaisseur de ce secteur, nous a suggéré d'étudier l'option de créer une boulangerie artisanale. Nous possédions quelques connaissances, mais nous avons besoin d'en apprendre davantage sur le secteur et, après avoir visité et étudié différentes options, nous avons décidé de nous lancer. Et maintenant nous voilà, nous nous donnons à fond ».



« Nous avons décidé de faire confiance à Salva, parce qu'elle nous offre la qualité, la fiabilité, la technologie, le design et un bon service technique au cas où nous en aurions besoin ».

Su negocio surge apenas 6 meses atrás pero su conocioer empresa a démarré il y a tout juste 6 mois mais la découverte du secteur et la formation en boulangerie ont été très intenses.

Joseba affirme que « c'est un secteur qui va évoluer petit à petit. Mais qui stagnait un peu et produisait toujours les mêmes choses. De notre côté, nous pensons que le client n'a pas besoin de ça, il recherche un produit de qualité, équilibré et beaucoup plus varié, c'est-à-dire des produits artisanaux et fabriqués avec soin, sans urgence et sans sauter les étapes nécessaires. Nous pensons donc que la petite boulangerie va continuer à se développer, mais quant au reste, nous avons des doutes ».

L'activité

Mais ce dont ils sont convaincus, ce sont les ingrédients qu'une boulangerie à succès doit avoir aujourd'hui. « La première chose, c'est l'enthousiasme, l'enthousiasme, car il faut y consacrer de nombreuses heures et préparer le pain en respectant les processus dont il a besoin sans

en sauter aucun, sans oublier une bonne matière première donnant la priorité à la qualité sur le prix pour redonner au client la confiance envers le produit, quelque chose que nous pensions avoir perdu ».

Dans notre entreprise, poursuit Ander, « nous pensons que nous offrons quelque chose de « différent », quelque chose que le client de Lasarte n'avait pas et recherchait, un pain très traditionnel et équilibré et une variété de produits. Respecter les étapes pour en tirer le meilleur parti et rendre le produit plus savoureux. Nos clients peuvent également voir notre fournil et comment nous travaillons et ça leur permet d'interagir avec nous. Nous pensons que cela rassure et le client apprécie. Vous pouvez voir tout notre travail depuis la rue, tout est visible !

L'importance de la machinerie

Par ailleurs, les deux frères considèrent que « les machines sont essentielles, c'est pourquoi nous avons choisi des machines haut de gamme, en gardant à l'esprit qu'elles fonctionnent de nombreuses heures par jour et de nombreux jours par an et que des machines de mauvaise qualité peuvent causer des pannes, des arrêts, etc. et cela empêche de bien faire le travail, sans parler de la crispation. C'est donc pourquoi nous avons décidé de compter sur Salva pour notre fournil.

Il y a quelques machines de base dans une boulangerie artisanale. « Nous demandons au fermenteur de nous laisser dormir un peu plus longtemps... et de garder la pâte dans des conditions optimales pendant le processus, en sachant que le pain passe plusieurs heures à l'intérieur de l'armoire et que nous avons besoin de températures et d'une humidité très spécifiques, donc il doit être extrêmement précis dans ses paramètres ».

« Quant au four, nous avons besoin de puissance pour que la



pâte se développe correctement, de vapeur pour la grigne, la couleur, etc. et pour maintenir la chaleur autant que possible pour éviter les pertes de chaleur.

Il faut également pouvoir le charger rapidement et, bien sûr, il ne doit pas s'arrêter, c'est la pièce clé de la boulangerie.

« Avoir un four comme celui que nous avons aujourd'hui, avec autant de fonctionnalités et d'alternatives, nous offre une infinité de variantes pour pouvoir cuire chaque pièce comme il faut. La vérité est que je ne sais pas comment nos ancêtres faisaient, ils ont dû en voir de toutes les couleurs, c'est incroyable ».

Ce qu'ils ont demandé au fabricant de machines pour leur entreprise était parfaitement clair pour eux :

« Qualité, fiabilité, technologie, conception et un bon service technique en cas de besoin.

C'est pourquoi nous avons choisi Salva, nous pensons qu'elle répond largement à toutes ces exigences ».

Le client

Il est essentiel de demander l'avis de nos clients et de les écouter. En fin de compte, ce sont eux qui achètent ce que vous faites ». Nous pensons que la boulangerie artisanale va grandir, parce que les clients veulent de bons produits et les boulangeries comme la nôtre seront très bien accueillies dans un avenir proche.

Le client qui visite leur boulangerie « donne de la valeur à un produit présent à chaque repas sur la table, il aime le bon pain, recherche un produit très sain et il fait confiance aux produits d'un établissement proche et accessible. Nous sommes vraiment surpris que les jeunes soient les grands consommateurs de notre produit ».

Parmi les pains les plus demandés par ce public, il faut souligner la Txapata, le pain aux graines, le pain de seigle/épeautre, l'épeautre complet, etc. Sans oublier la baguette

traditionnelle, dont il est très important de prendre soin et que nous fabriquons selon le même procédé que le reste du pain.

L'avenir

Malgré leur jeunesse, les frères Recondo ont les idées très claires : « Tout d'abord, nous avons beaucoup à apprendre, nous devons nous former, visiter les grands boulangers que nous avons dans le pays et nous imprégner le plus possible de tout cela. Nous voulons également avoir un atelier plus complet et nous lancer dans les pâtisseries et les viennoiseries ».

De leur expérience cumulée pendant cette période, ils assurent : « la vérité est que nous ne changerions rien, le manque d'expérience nous a également permis d'apprendre et de grandir, puisque c'est la seule solution et c'est sans doute l'aspect le plus évident lorsqu'on se lance dans une activité comme la nôtre.

Joseba précise qu'« il est important de former le secteur, mais non seulement à travers les formations officielles. Il faut également souligner l'apprentissage au cours du parcours professionnel et c'est justement le meilleur complément ou la partie la plus importante du chemin. Appliquer ce que l'on voit en classe ».

Le seul conseil que nous donnerions à ceux qui veulent entreprendre, c'est « de bien se préparer, de bien définir le projet, l'établissement, etc. et surtout, de ne pas hésiter et de se lancer. Il est certain qu'il faut y consacrer beaucoup d'heures, mais comme dans tous les secteurs. Par contre, la satisfaction obtenue est infinie. Il nous a fallu presque un an pour évaluer cette option. En fin de compte, il faut prendre le temps d'étudier les projets pour être mieux préparés. Mais le plus important est que nous n'avons qu'une seule vie et il faut la vivre avec passion ».

salva

Essential for bakers.

SALVA INDUSTRIAL S.L.

GI-636 Km. 6 Polígono 107

E-20100 Lezo, Guipúzcoa

Tel: (+34) 943 449300

Fax: (+34) 943 449329

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

www.salva.es