

Elodys réinvente la baguette fraîche en distributeur automatique

by La Tribune - mercredi, mai 28, 2014

<http://correspondances.fr/elodys-reinvente-baguette-fraiche-en-distributeur-automatique/>

Elodys met la robotique au service de la boulangerie artisanale. Son fournil amovible distribue du pain frais dans des secteurs dépourvus de point de vente.

L'amour du pain frais a fait naître en Lorraine une alliance inédite entre industriels de la mécanique et fédérations de boulangers. Fondée par des spécialistes de la tôlerie, de l'usinage et du traitement de surfaces, la société Elodys a choisi de contrer la régression du pain artisanal en concevant, avec l'aide de dix artisans, un terminal de cuisson et de distribution de baguettes.

Conçu par des ingénieurs, informaticiens, techniciens spécialistes des petites et moyennes séries, Le compagnon du boulanger (CDB) se présente sous la forme d'un terminal de plus d'une tonne pour une capacité de 120

baguettes. La recherche-développement a mobilisé 1,5 million d'euros pour mettre au point une machine intégrant chambre froide et point de cuisson, capable de délivrer une baguette fraîche et croustillante en cinq secondes et acceptant tous les moyens de paiement.

Programmé pour livrer chaque jour un nombre de pains donné, le CDB anticipe les horaires de pointe. Des pauses déjeuner aux heures de sortie des boîtes de nuit, la machine calque sa production sur les habitudes de consommation locales, informe à distance de ses ventes et prévient le boulanger avant la rupture de stock. Au-delà du seuil de rentabilité de 60 baguettes par jour, le CDB, fourni en vente ou en location, apporte au boulanger un complément de revenu tout en lui permettant de poursuivre ses ventes 24 heures sur 24 dans des secteurs délaissés.

Le village de Void-Vacon a accueilli avec enthousiasme l'implantation d'Elodys, en hébergeant les 15 premiers salariés dans l'ancienne gare de marchandises. La société y assemble aujourd'hui six machines par semaine, les pièces étant préparées dans les usines partenaires. Elle engagera cet été la construction d'un site de 2000 mètres carrés pour porter sa capacité à un millier de machines. Ce nouvel investissement d'1 million d'euro doit générer 50 emplois à moyen terme.

Deux années de mise au point ont permis d'optimiser les performances techniques du CDB, dont 15 modèles fonctionnent aujourd'hui en Lorraine. Elodys organise à présent un réseau de distribution national tout en posant ses premiers jalons dans les pays limitrophes. À terme, l'entreprise compte exporter 60 % de sa production pour faire valoir à la fois le savoir-faire français et la french baguette en Europe et au grand export.