



Siège de l'usine ACFRI - Bondoufle (91)

Guyader Gastronomie (56) choisit ACFRI, Un partenariat industriel sous le sceau de l'innovation !



Expert du refroidissement rapide et de la surgélation, **ACFRI** a su s'imposer en 30 ans, comme un partenaire privilégié des acteurs de l'agroalimentaire : l'entreprise réalise chaque année environ 1 500 installations en France et à l'étranger.

Sur ce marché porteur qui représente environ 40 % de son CA, **ACFRI** développe des solutions à forte valeur ajoutée qui combinent, optimisation des performances,

traçabilité sans faille, maîtrise des consommations énergétiques et respect des normes environnementales.

Désormais bien rôdée, la stratégie d'innovation d'**ACFRI** a su faire la preuve de sa pertinence et s'illustre au fil des équipements sur mesure, que l'Entreprise préconise et dimensionne au cas par cas, pour les ténors de l'industrie agroalimentaire, dans toute leur pluralité.

Ainsi en juin 2017, au terme de 6 mois d'essais et de tests en conditions réelles, réalisés dans son laboratoire d'essais à Bondoufle, **ACFRI** livrait à l'unité de production de cakes du Groupe breton Guyader Gastronomie - située à une encablure de Lorient -, 4 cellules mixtes (2 modèles CSP 6-3 chariots et 2 cellules-CSP 10-5 chariots) qui garantissent le refroidissement de 12 tonnes de cakes/jour et permettent en parallèle, la surgélation des spécialités avant leur conditionnement.

Sur un marché du cake en plein essor (+ 11% par an en grandes surfaces), Guyader Gastronomie qui détient pour l'heure 51% des parts de marché, nourrit des ambitions à la hausse et entend bien tripler d'ici 2020, sa production annuelle, en atteignant les 3 000 tonnes.

Parmi les leviers de croissance et développement privilégiés, 2 axes prioritaires ont été retenus : l'enrichissement de la gamme 100 % végétale lancée en septembre 2016 et un coup d'accélérateur franc et massif, porté à la surgélation.

Préparé à ce nouveau défi d'envergure, le Groupe qui ne produisait en 2010 « que 292 tonnes de cakes », envisage ce virage de taille, avec sérénité et s'est doté des moyens à la hauteur de ses ambitions...



Les 4 cellules ACFRI (2 modèles CSP 6 et 2 CSP 10) implantées sur le nouveau site, permettent le refroidissement quotidien de 12 t de cakes par jour



Le partenariat Guyader Gastronomie / ACFRI : écoute, flexibilité et des valeurs communes d'innovation !

Inauguré fin septembre 2017, l'atelier flambant neuf de fabrication de cakes, du groupe Guyader Gastronomie, situé à Kervignac (56) près de Lorient, tourne désormais à plein régime.



Déployé sur 4 000 m² sur un terrain de 8 000 m², le nouveau site remplace l'atelier historique de Kermassonnnette, devenu trop exigü, pour satisfaire la demande exponentielle et permettre le triplement visé de la production de cakes, qui devrait atteindre 3 000 tonnes, à échéance 2020.

Déployé sur 3 niveaux, ce nouvel outil de production très lumineux et éco-conçu, illustre mieux qu'un long discours, la politique d'innovation de l'entreprise bretonne qui a investi 6,2 M€ dans la réalisation de ce nouveau site (5,2 M€ pour le bâtiment et 1M€ pour les équipements) : un investissement conséquent, à la hauteur de l'enjeu pour l'entreprise, qui entend bien conforter rapidement ses parts de marché.

En 2017, l'activité « cakes » a connu l'une des meilleures progressions du Groupe, diversifié autour de 4 pôles : charcuterie, spécialités traiteur et traiteur de la mer, poissons fumés et enfin les cakes.

Pour répondre à la dynamique du marché des cakes, l'industriel breton entend actionner 2 leviers : la diversification de l'activité cakes vers des gratins, crumbles salés, pains de poisson, risotto et l'enrichissement de la gamme Bistrot, tout en procédant parallèlement à un décollage en flèche de l'activité surgélation, qui devrait permettre à l'entreprise de s'ouvrir rapidement à de nouveaux marchés, tels les enseignes de distribution de produits surgelés, le catering aérien ou encore l'export (Bénélux, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni).

Ce sont ces perspectives importantes de volumes, qui ont conduit Guyader à implanter 4 cellules mixtes ACFRI, aptes à refroidir et surgeler jusqu'à 12 tonnes/jour dans des conditions intensives d'exploitation.

Notons que la PME de Bondoufle avait déjà équipé en 2012, la précédente usine de cakes, d'une cellule AR 480, aujourd'hui dévolue au refroidissement des bases cuisinées et cakes avant cuisson.

Très attaché à son ancrage territorial et ardent défenseur des matières premières de qualité entre terre et mer, Guyader Gastronomie sélectionne ses fournisseurs avec rigueur et c'est avec le même niveau d'exigence qu'il a retenu ACFRI pour son expérience, ses facultés d'écoute et de diagnostic mais aussi et surtout, pour son aptitude à dimensionner sur mesure, un outil de production qui porte en partie, les perspectives de croissance du Groupe.





©ACFRI

La solution sur mesure signée ACFRI

La cellule mixte CSP 10, extraite de la gamme « boulangerie », permet la surgélation sécurisée des différentes recettes de cakes ou des plats cuisinés de la gamme 100 % végétale et garantit la parfaite homogénéité de la température, au fil des cycles. Souple et flexible, cette cellule permet la surgélation, soit en sortie de four (après refroidissement), soit après conditionnement. Par cette prescription qui répond point par point, aux contraintes et exigences de qualité, capacité de traitement, sécurité alimentaire et traçabilité exigés par Guyader Gastronomie ACFRI a relevé le défi et conçu une installation compacte, rationnelle, ergonomique pour les opérateurs et d'une maintenance aisée au quotidien.

Eco-conçue, la cellule CSP10, fait appel à la génération de fluide frigorigène 449 A sans CFC, qui améliore l'efficacité énergétique tout en réduisant la consommation d'énergie et son impact sur l'environnement, par son faible potentiel de réchauffement climatique (GPW de 1 397).

Cellule mixte refroidissement rapide/surgélation CSP 10 - P 1000 - RD - Série XL , gamme boulangerie

> Capacités (Chariots non fournis)

- * 10 chariots 600 x 400 - 20 niveaux
- * 10 chariots GN 1/1 - 20 niveaux
- * 5 chariots 600 x 800 - 20 niveaux
- * 5 chariots GN2/1 - 20 niveaux

Compatible avec chariots GN2/1 Capic, Frima, Bourgeois

> Surgélation rapide

Cakes salés - poids unitaire : 262 g (+ 10°C à - 18°C) : 345,84 kg/heure

> Refroidissement rapide

345,84 kg par cycle de 60 mn (de +90°C à +10°C à cœur)

Capacité conforme à la norme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pommes de terre, ép. 4,5 cm (+10°C à cœur, +3°C moy. produit)

> Caractéristiques

- * Dim. extérieures : L 1 770 x P 3 770 x H 2 380 mm
- * Passage de porte : largeur 1 000 x H 1 900 mm
- * Épaisseur d'isolation polyuréthane : 85 mm
- * Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- * Épaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
- * Ferrage et clavier au choix, à droite ou à gauche
- * Finition carrosserie tôle polymérisée à chaud, extérieur gris, intérieur blanc

> Groupes à distance à l'eau glycolée

Innovante et plus respectueuse de l'environnement, la production de froid est assurée par 4 groupes à condensation à eau glycolée, qui génèrent des températures de condensation nettement inférieures à celles des groupes à air et permettent donc de retenir des moindres puissances : à la clé, une installation compacte, moins énergivore et donc plus économique à l'installation et l'exploitation. (2 groupes de 22cv et 2 groupes de 13 cv).



La cellule mixte surgélation rapide/refroidissement CSP10 P 10000 - Série XL - Gamme boulangerie - Capacité 5 chariots



Au cœur des performances

> 1 mannequin frigorifique comprenant :

- * 2 évaporateurs verticaux ventilés, suspendus, peints et traités anticorrosion : puissance frigorifique maximale et optimisation de la puissance des flux d'air
- * 9 ventilateurs renforcés de chacun 3 410 m³/h, à très haut rendement, montés sur viroles : 30 690 m³/h
- * Fluide frigorifique 449 A, sans CFC
- * Alimentation électrique à installer cellule : 11A

La technologie ACFRI : un concept exclusif pour des cycles séquencés, programmables à ultra basses températures

- * Évaporateur à tubes verticaux
- * Homogénéité verticale de la température de soufflage
- * Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- * Ailettes horizontales directionnelles pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur
- * Évaporateurs déportés pour limiter les pertes de charge de la ventilation
- * Hauteur des évaporateurs précisément adaptée à la taille de la cellule
- * Grille de ventilateur en inox

Côté interface et régulations, la cellule mixte CSP 10 - RD offre aux opérateurs, un pilotage simple et flexible et un fonctionnement en toute sécurité.

Equipée de l'automate Simply III® avec sonde à piquer - un système ACFRI breveté -, et de Simply' Touch, la cellule CSP 10 RD offre une modulation à la carte de la température des cycles en fonction de la nature des aliments à refroidir et propose des cycles programmables multiséquencés, réglables au degré près, selon les recettes.

Connecté à internet, Simply III® permet la visualisation de toutes les fonctions à distance, le recueil des données et garantit ainsi une traçabilité sans faille ainsi qu'une analyse extrêmement fine de tous les cycles et de l'ensemble des process.

Enfin, Simply' Touch, permet à chaque instant - directement au pied de la cellule ou en déporté -, le suivi et le contrôle draconiens, de l'ensemble des paramètres de traçabilité : identification des produits chargés, contrôle des programmes, températures à coeur, vérification de l'avancement et de la durée des cycles.

ACFRI

1987 / 2018 > 31 ans de passion intacte pour l'innovation

31 ANS

ACFRI apporte au quotidien des réponses multi filières adaptées à toutes les formes de restauration. Des artisans aux acteurs de la restauration collective, des commerces de bouche à une cible semi-industrielle, des cuisines collectives à celles des grands chefs, en passant par les ténors de l'industrie agro-alimentaire, ACFRI propose des solutions clé en mains, adaptées à toutes les applications : refroidissement rapide, surgélation, raidissage avant tranchage, croûtage, décongélation rapide...

Avec plus de 1 500 installations à son actif chaque année, ACFRI poursuit avec constance son développement et entend bien intensifier sa conquête des parts de marché, notamment sur le segment des installations dimensionnées sur mesure.

Bien des industriels, PME et artisans en France et à l'étranger, font déjà confiance à l'Entreprise pour les performances et la fiabilité sans faille de ses équipements : Api Restauration, Armor Plats Cuisinés, Auchan, Bigard, Carrefour, Casino, Delpyrat, Fleury Michon, Guyader Gastronomie, Jean Rozé, Labeyrie, Père Dodu, Lose Tradi France, Novepan, Tendriade...

L'extension prochaine de l'usine de Bondoufle devrait, en lui offrant une capacité de production accrue et une logistique optimisée, largement servir ces objectifs commerciaux.

88 ANS



Fondé en 1930 autour des spécialités charcutières, Guyader Gastronomie poursuit une politique ambitieuse de développement et a su très tôt, parier sur la diversification de ses gammes pour se hisser au rang des acteurs majeurs de l'industrie agro-alimentaire. Engagé dès la première heure, dans un processus rigoureux de défense du patrimoine gastronomique breton, Guyader Gastronomie sélectionne ses matières premières avec rigueur et privilégie des politiques d'approvisionnement et des modes de production responsables et durables.

Forte de 6 sites de production implantés dans le tout le Grand Ouest, l'entreprise entend bien poursuivre sa conquête des linéaires, dans l'Hexagone et sur la scène internationale.

Présidé par Christian Guyader, petit-fils du fondateur et Antoine Gorioux, Directeur Général Associé, Guyader Gastronomie emploie 450 collaborateurs et a réalisé en 2017, un CA de 80 M€

Service de Presse

Véronique Salaün

06 71 83 46 00

vero.salaun@gmail.com

ACFRI

ZA des Bordes

8, rue Pierre Josse - 91970 Bondoufle

Tél. 01 69 11 83 00

www.acfri.com



www.guyader.com

Atelier de Kervignac

02 97 02 12 30

Visuels et entretiens avec la Direction ACFRI sur simple demande