

AUG Unit

ATELIER DE FABRICATION PAINS & PÂTISSERIES

NOTRE HISTOIRE

En 2012, Boris Calle, fondateur d'un réseau de boulangeries conçoit un outil « sur-mesure » afin de répondre à un besoin de **production semi-industrielle** tout en préservant une **qualité produit artisanale**.

C'est à Rennes, dans un premier site de 600m² que cet outil de production voit le jour, avec la mise au point des process et des recettes associées en **pains, pâtisseries, et snacking**.

En 2016, la création d'une nouvelle usine de 6 000m² marque une étape clé dans le développement de ce concept de fabrication de pain innovant : **le cru-surgelé**, garantissant un résultat fidèle à la méthode boulangère traditionnelle.









NOTRE SAVOIR FAIRE

UNE TECHNIQUE DE FABRICATION PERFORMANTE : LE CRU-SURGELÉ

Un process exigeant qui repose sur la parfaite maîtrise de la fermentation au levain à cadence industrielle, garantissant une qualité constante et un excellent rapport qualité/prix pour le produit fini.

UNE LARGE GAMME DE PAINS

Pains salés, sucrés et spéciaux : céréales, campagne, complet, levain, seigle...

UN MÉLANGE DE GRAINES SIGNATURE

Un assemblage de graines sélectionnées pour leur apport gustatif : lin brun, tournesol, millet et sésame, offrant caractère et richesse aromatique à nos pains.

UNE RECHERCHE CONSTANTE D'INNOVATION

Grâce à son laboratoire de recherche et développement, Aug'Unit conçoit et développe de nouvelles recettes en pâtisserie, boulangerie et snacking, alliant créativité, performance industrielle et exigence gustative.

NOS ENGAGEMENTS

LA QUALITÉ PRODUIT

Levain et ferments naturels fabriqués quotidiennement dans nos laboratoires « comme chez l'artisan ».

Des filières 100% françaises issues de cultures respectant de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité : Farine 100% Blés Français, Farines Label Rouge, Farines Bio, Filières CRC…

L'ACCOMPAGNEMENT CLIENT

Une logistique pensée pour simplifier le quotidien : facilité de commande (gestion EDI), possibilité de livraison quotidienne, solutions de stockage et de mis en oeuvre.

Un accompagnement terrain avec une aide technique dédiée, la mise à disposition de formateurs et de démonstrateurs.

LA SÉCURITÉ PRODUIT

Des contrôles et des audits réguliers garants d'une traçabilité rigoureuse, pilotés par notre service qualité interne.

Une gestion et une traçabilité renforcées grâce à l'utilisation de sondes RFID.





PRÉSENTATION DE L'ATELIER

SURFACE ET LOCALISATION

Implanté à **Châteaugiron, à proximité immédiate de Rennes,** le site de production Aug'Unit bénéficie d'une localisation stratégique, offrant une **excellente accessibilité au réseau autoroutier.**

D'une **surface globale de 6 000m²**, l'usine se répartit comme suit :

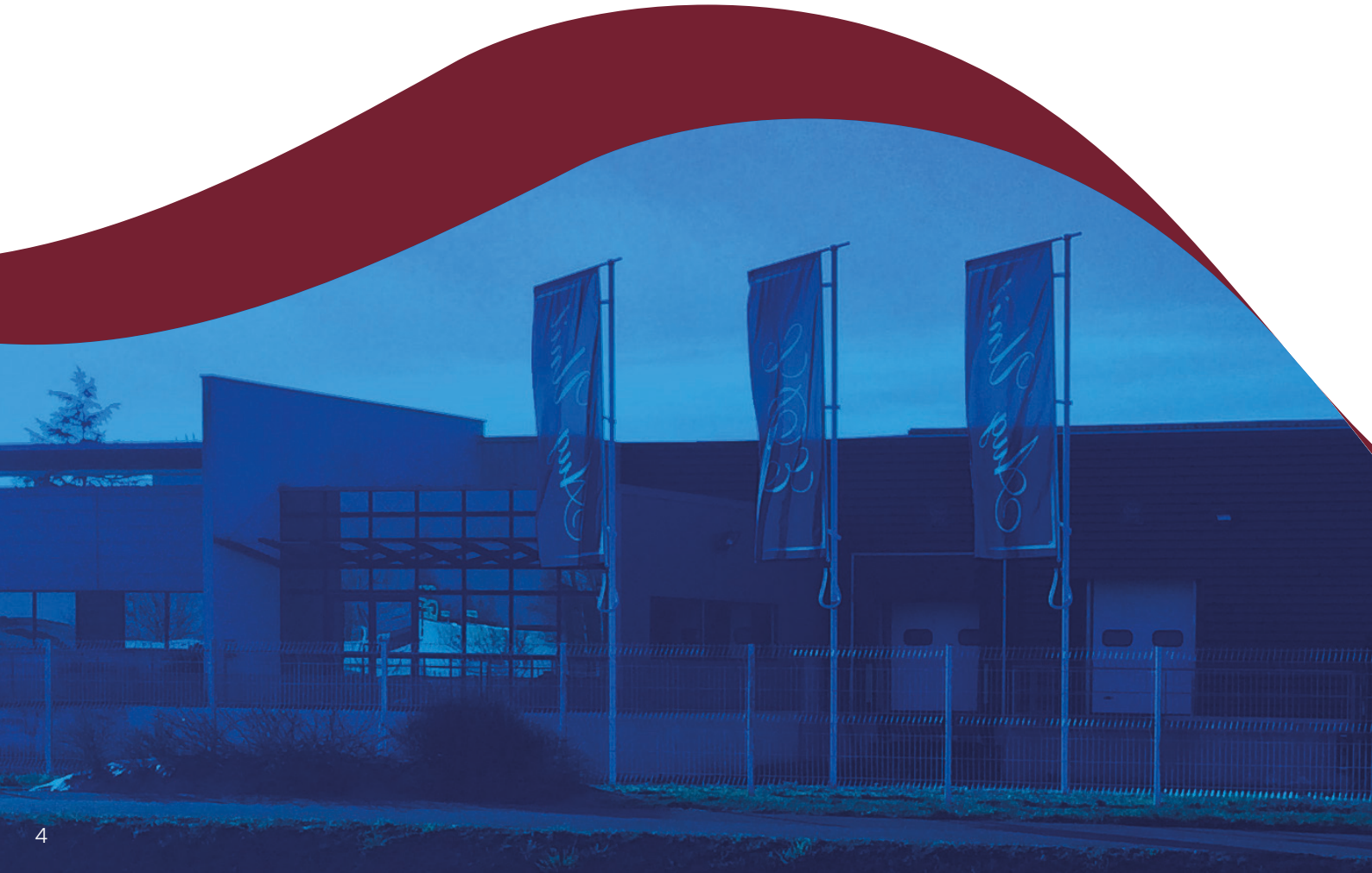
- **Bureaux et locaux sociaux** : 950m²
- **Stockage matières premières, emballages et produits finis** (zones à -20°C et +4°C) : 2 040m²
- **Boulangerie** : zones de préparation, pétrissage et lignes de fabrication du pain : 1450m²
- **Pâtisserie** : laboratoires dédiés : 560m²
- **Maintenance** : 550m²
- **Réception et expédition** : 450m²



UN OUTIL INDUSTRIEL DE POINTE

Le site est dédié en partie à la **production de pâtes à pain surgelée** et s'appuie sur une **ligne de panification sans équivalent sur le marché**, conçue pour fonctionner en **production continue**.

Cet outil industriel de dernière génération repose sur un **process de fabrication rigoureux**, répondant aux exigences les plus strictes en matière de **qualité et d'hygiène**, tout en garantissant régularité, performance et sécurité alimentaire.



UNE ORGANISATION STRUCTURÉE

QUALITÉ ET HYGIÈNE INTERNALISÉ

Un service qualité interne pilote des **audits réguliers et rigoureux**, garantissant la **traçabilité complète des produits** et le strict respect des normes d'hygiène. Le site est équipé de dispositifs dédiés (sas d'hygiène, tunnels de lavage) et placé sous la responsabilité d'un responsable qualité rattaché à la direction de l'usine.

ÉCHANTILLOTHÈQUE

La constitution d'une échantillothèque permet d'appliquer les **bonnes pratiques de fabrication** et d'assurer le **maintien constant de la qualité et de la conformité** des produits dans le temps.

RECHERCHE & DEVELOPPEMENT ET PRODUCTION SUR-MESURE

Grâce à son pôle R&D, Aug'Unit fait évoluer régulièrement ses recettes pour répondre **aux nouvelles attentes de consommation** et aux **besoins spécifiques de ses clients**. Les capacités de production s'adaptent aux **petites**, **moyennes** et **grandes séries**, avec des poids et formats de pâtons personnalisés, y compris pour des cahiers des charges spécifiques (ex. traçabilité CRC).

MAÎTRISE DU PROCESS CRU-SURGELÉ

Aug'Unit s'appuie sur une **grande capacité de stockage** et un **dosage de haute précision**. Le process de fabrication en cru-surgelé, particulièrement exigeant, repose sur la **maîtrise de la fermentation au levain** à cadence industrielle, garantissant régularité, performance et excellent rapport qualité/prix.

LOGISTIQUE & MAINTENANCE

Le site assure en interne **le stockage, le picking et les expéditions**, complétés si nécessaire par des partenariats logistiques nationaux. Un service maintenance interne veille à la fiabilité et à la performance continue de l'outil de production.



LA LIGNE DE PANIFICATION

Fruit de **quatre années de recherche et développement**, Aug'Unit s'appuie sur un outil industriel de dernière génération, répondant aux exigences les plus strictes en matière de qualité et d'hygiène. Sa ligne de panification unique et son fonctionnement en production continue garantissent **régularité, fiabilité et constance** du produit fini, tout en **respectant le savoir-faire boulanger**.

L'ensemble du process est entièrement piloté par **un environnement informatique interconnecté** (ESTEVE, VMI, RADEMAKER, VIF), assurant **une traçabilité complète** à chaque étape de fabrication.

NOS PARTENAIRES INDUSTRIELS

vmi
A BRAND OF COPERION

Spécialiste historique du pétrissage, VMI apporte son expertise reconnue des mélanges, alliant productivité industrielle et respect des fondamentaux boulanger.

Rademaker

Référence mondiale des lignes de panification industrielles sur-mesure, Rademaker a accompagné Aug'Unit dans la conception d'une ligne performante et innovante.

SHICK ESTEVE
LINXIS GROUP

Leader des systèmes automatisés de stockage, transfert et dosage des farines, ils garantissent une précision optimale des ingrédients et la fiabilité des recettes.

KAUFLER

Expert du froid industriel, Kaufler fournit des solutions de surgélation robustes et performantes, adaptées aux exigences de la production continue.



1. PÉTRISSAGE

Un temps de pétrissage court de 15 minutes pour obtenir une pâte peu pétrie et peu oxygénée.

- **Levain et ferment naturels comme chez l'artisan**, *(VS levure chimique chez l'industriel).*
- **Farines de haute qualité T65 et T75**, *(VS T55 chez l'industriel).*
- **Hydratation optimale jusqu'à 79%** *(VS 60% chez l'industriel).*



2. LIGNE DE PANIFICATION

- Alimentation de la ligne et chargement des pétrins.
- Fermentation en masse en cuve d'une durée d'une heure avant de façonner le produit.
- Façonnage et coupe de la pâte.

Rabat mécanique de la pâte pour reproduire les gestes traditionnels du boulanger.



3. SURGÉLATION

- Produits finis semi-emballés dans des sacs pour éviter la perte d'hydratation.
- Produits finis semi-emballés insérés dans le surgélateur.

Emballage de la pâte fraîche pour éviter la déshydratation et la perte de propriétés gustatives et qualitatives du pain.



4. CONDITIONNEMENT & LIVRAISON

- Emballage et palettisation à la sortie du surgélateur.
- Stockage produits finis à -20°C.

Livraison de la pâte crue surgelée *(VS précuite pour les industriels).* La durée de conservation conseillée est de **3 mois** en crue-surgelé.

UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE

5 ÉTAPES POUR UN RÉSULTAT IDENTIQUE À LA MÉTHODE BOULANGÈRE TRADITIONNELLE

1

DÉCONGÉLATION CONTROLÉE

Les pâtons sont placés en froid positif entre 4 °C et 6 °C pendant au minimum 6 heures, permettant une décongélation progressive et homogène, sans relancer prématurément la fermentation.

2

POUSSE LENTE ET MAÎTRISÉE

Les pâtons sont ensuite mis en chambre de pousse pendant environ 12 heures à 12 °C, afin de relancer la fermentation de façon douce et régulière, pour un développement optimal des arômes et du volume.

3

DIVISION DE LA PÂTE (si nécessaire)

Les pâtons sont divisés au format souhaité (baguette sandwich, bâtard ou pains spéciaux). La division peut également se faire avant la pousse.

4

CONSERVATION APRÈS DÉCONGÉLATION

Après décongélation, la pâte peut être conservée jusqu'à 36 heures entre 4 °C et 6 °C, dans le strict respect de la chaîne du froid.

5

FAÇONNAGE & CUISSON

Façonnage si nécessaire (boule, ficelle, scarification…). La cuisson est réalisée avec une température de sole à 260 °C et une température de voûte à 250 °C, pour une durée de 20 à 25 minutes selon le format, afin d'obtenir une croûte bien développée et une mie régulière.

UNE GESTION DU BESOIN OPTIMISÉE

Simple et rapide, limite les pertes et les ruptures, sans manquer de produit. Une solution fiable, ne nécessitant pas de personnel qualifié, pour une production souple et maîtrisée.







L'ATELIER PÂTISSERIE

DES PROCESS MAÎTRISÉS AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

L'atelier pâtisserie d'Aug'Unit applique les fondamentaux de la pâtisserie artisanale à une production semi-industrielle maîtrisée.

L'ensemble des produits est **confectionné de A à Z sur site**, à partir de matières premières travaillées dans nos ateliers, pour garantir régularité, qualité et saveur.

Les finitions sont réalisées majoritairement à la main, afin de préserver l'identité et l'exigence qualitative de chaque dessert.

UNE ORGANISATION FLEXIBLE & MODULAIRE

Grâce à la modularité des équipements et à une organisation agile, l'atelier adapte rapidement ses cadences et ses plannings de fabrication.

Cette flexibilité permet de produire **jusqu'à 10 références de pâtisserie différentes par jour,** en petites, moyennes ou grandes séries, y compris des fabrications sur mesure, **en crus ou en cuits.**

SURGÉLATION MAÎTRISÉE & GESTION DES FLUX

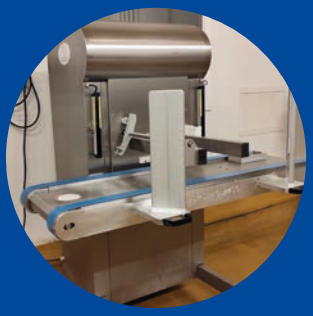
Les produits, crus ou cuits selon les recettes, sont **surgelés en cellule à −30 °C** afin de préserver textures, saveurs et qualité visuelle.

Les produits surgelés sont stockés en moyenne **15 jours,** garantissant fraîcheur et rotation maîtrisée.

Les pâtisseries fines, conservées en chambre froide négative, bénéficient d'une durée de conservation pouvant atteindre **12 mois**, limitant fortement la dépréciation des stocks.









DES OUTILS DE FABRICATION SEMI-INDUSTRIELS PERFORMANTS

L'atelier est équipé d'un parc matériel permettant précision, flexibilité et constance :

- Dresseuse à macaron,
- Mixeur Stephan,
- Doseuse,
- Four Rotatif,
- Fonceuse,
- Batteurs professionnels,
- Pasteurisateur,
- Découpe ultra-son.

DES PÂTISSERIES À FORTE VALEUR AJOUTÉE

> UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

L'atelier développe deux grandes familles de produits :

- **Pâtisseries boulangères** : pâtes à choux, tarterie, muffins, donuts, flans…
- **Pâtisseries fines** : macarons, entremets, bûches patissières…

Les produits sont livrés prêts à consommer ou prêts à cuire, finis ou semi-finis selon les usages.

> LA QUALITÉ ARTISANALE AU COEUR DE LA FABRICATION

Aug'Unit applique les fondamentaux de la pâtisserie artisanale à une production semi-automatisée.

De nombreuses étapes clés, notamment la finition des desserts, **sont réalisées manuellement,** garantissant un rendu visuel et gustatif irréprochable.

> AU COEUR DE L'INNOVATION

L'atelier pâtisserie s'inscrit dans une démarche de **R&D** continue, faisant évoluer ses recettes à travers le **travail des parfums, textures et couleurs**, tout en proposant des **formulations moins riches en sucre et en matières grasses.**

Cette dynamique permet de répondre aux nouvelles habitudes de consommation et de développer des formats individuels ou des créations sur mesure.

> TRAÇABILITÉ ET TRANSPARENCE

Grâce à son système d'information, Aug'Unit **assure une traçabilité complète des lots, de la fabrication à l'étiquetage.**

La composition précise des produits est systématiquement indiquée, avec un suivi rigoureux à chaque étape.



TRAVAILLER AVEC AUG'UNIT C'EST... UN PARTENAIRE GLOBAL AU SERVICE DE VOTRE PERFORMANCE



UNE OFFRE LARGE ET MAÎTRISÉE

Aug'Unit propose **une grande diversité de pains** – pains salés, sucrés et spéciaux (céréales, campagne, complet, levain, seigle...) – ainsi qu'une **large gamme de pâtisseries**, boulangères et fines. Cette complémentarité permet de répondre à tous les moments de consommation, avec une qualité constante.

LE SUR-MESURE AU COEUR DE NOTRE APPROCHE

Grâce à son pôle **Recherche & Développement**, Aug'Unit conçoit des **recettes sur mesure**, élaborées à façon selon les besoins spécifiques de ses clients : formats, recettes, cahiers des charges, contraintes nutritionnelles ou filières dédiées. Une capacité d'adaptation rare, au service de projets différenciants.





UNE MISE EN OEUVRE SIMPLE ET SÉCURISÉE

La solution Aug'Unit offre une **facilité de commande**, une logistique maîtrisée (livraison, stockage, mise en œuvre) et une **durée de conservation optimisée,** garantissant souplesse et réactivité. La **traçabilité complète des produits** assure sécurité, conformité et transparence à chaque étape.

UNE PERFORMANCE ÉCONOMIQUE DURABLE

En limitant les pertes, en évitant les ruptures et en garantissant une qualité régulière, Aug'Unit contribue à l'**optimisation des marges opérationnelles**. Le cru-surgelé permet de préserver **une qualité proche de l'artisanat**, sans compromis sur la productivité ni sur la constance des produits.



NOTES

ATELIER DE FABRICATION PAINS & PÂTISSERIES

11 ZA Beaujardin, 35410 Châteaugiron, FRANCE

+33 2 99 22 23 55

responsable.industriel@augunit.com

/company/aug'unit

Scannez le QR Code pour retrouver toutes nos actus, catalogue, brochures ...

