



Alliance Fournil
Concept

Une solution
globale et personnalisée française

Solutions
clés en main



Équipements



Ingrédients
& Recettes



Consulting
Formation



MADE IN
FRANCE

Une solution globale et personnalisée française

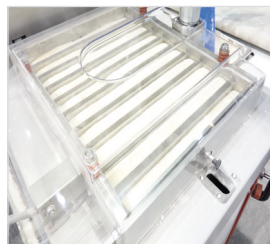
Mérand conçoit des machines et lignes automatiques polyvalentes et évolutives pour la mécanisation des pâtes à pain du Monde entier. Le respect des pâtes est un critère essentiel dès la conception. Mérand propose une très large gamme de machines et solutions pour mettre en forme vos pâtes (diviser, bouler, façonner, détendre).

La société Hengel conçoit et produit des équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation contrôlée. En standard ou sur-mesure, elle propose des équipements adaptés à tous les volumes de production.

La société MAP conçoit et produit des fours pour la boulangerie pâtisserie. Conçus pour réaliser des cuissons de qualité, soutenues et régulières, ces fours sont particulièrement adaptés à la boulangerie moderne même dans les conditions les plus exigeantes. Inventeur de l'enfourneur intégré escamotable, MAP a retenu la compacité, l'ergonomie et la simplicité d'utilisation comme critères de qualité.

La société Hubert Cloix conçoit, fabrique et commercialise du matériel ergonomique et durable pour les professionnels des métiers de bouche. Du pastocuseur, pour la cuisson des crèmes et des préparations sucrées et salées, à la turbine à glace en passant par la machine multifonctions de pâtisserie - traiteur.

L'équipe Maé conçoit des moules en silicone, des filets et supports de cuisson / surgélation avec revêtement anti-adhérent en standard et sur-mesure. Grâce à une organisation dédiée, à la CAO 3D et des prototypes, Maé peut vous proposer des supports et moules sur mesure dans un délai court.



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes



Un travail d'équipe

Mérand

Machines et lignes
automatiques pour tout
type des pains.



VOUS

Votre projet
Vos besoins,
Vos contraintes.



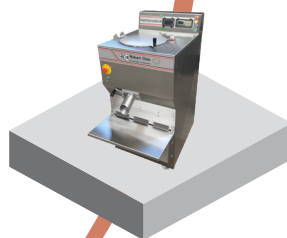
Hengel

Surgélation, refroidissement rapide, conservation négative, conservation positive et fermentation contrôlée.



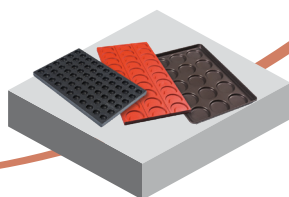
MAP

Fours à soles, modulaires, à chariot rotatif, ventiles. Energie électrique, gaz ou fuel.



Hubert Cloix

Pastocuseurs, machines multifonctions, turbines à glaces.



Maé

Plaques, grilles, filets et chariots de stockage ou cuisson. Moules en silicone.



Mérand

ACTIVITÉ

Concepteur et constructeur de machines de boulangerie, spécialiste de la mécanisation des pâtes à pain depuis plus de 60 ans.

CIBLE

Boulangeries artisanales, chaînes et franchises de boulangerie, GMS et industriels.

QUELQUES CHIFFRES

Année de création : 1954

Salariés : 30

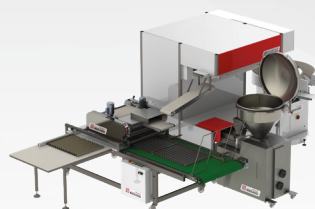
Export : plus de 60 pays

SIGNE PARTICULIER

Depuis toujours MERAND conçoit ses machines et lignes selon ces principes :

- Le respect des pâtes
- La polyvalence des machines
- La modularité et l'évolutivité des équipements pour s'adapter à l'évolution de la production

Notre devise : « Concilier respect des pâtes et productivité »



Z.I de la Turbanière Brécé
BP 93329

35533 Noyal Sur Vilaine FRANCE

+33 (0)2 99 04 15 30

salesdpt@merand.fr

www.merand.fr

Hengel

ACTIVITÉ

Concepteur innovateur et constructeur français depuis plus de 30 ans d'équipements premium de surgélation, conservation (froid positif et négatif) et fermentation contrôlée.

CIBLE

Métiers de bouche : artisanat, grande distribution et industries.

QUELQUES CHIFFRES

Année de création : 1983

Salariés : 30

Export : plus de 30 pays

SIGNE PARTICULIER

Équipements frigorifiques standard ou sur-mesure adaptés à tous les volumes de production.



ZA Les Berges du Rhins
42120 Parigny - FRANCE
+33 (0)4 77 23 40 00
infos@hengel.com
www.hengel.com

Map

ACTIVITÉ

La société MAP conçoit et produit des fours pour la boulangerie pâtisserie. Conçus pour réaliser des cuissons de qualité, soutenues et régulières, ces fours sont particulièrement adaptés à la boulangerie moderne même dans les conditions les plus exigeantes. Inventeur de l'enfourneur intégré escamotable, MAP a retenu la compacité, l'ergonomie et la simplicité d'utilisation comme critères de qualité.

CIBLE

Boulangeries artisanales, chaînes et franchises de boulangerie, GMS et industriels.

QUELQUES CHIFFRES

Année de création : 1980 par Louis et Jacques Pavailer

Salariés : 18

SIGNE PARTICULIER

Fabrication 100% France. Les fours se caractérisent par leur compacité, leur simplicité et leur qualité de cuisson.

Les durées d'installation et d'intervention technique sont optimisées.

Des équipements ergonomiques pour une meilleure productivité.



42-44 rue Latécoère
26000 Valence - FRANCE
+33 (0)4 75 56 04 79
contact@fourmap.fr
www.fourmap.fr

Hubert Cloix

ACTIVITÉ

Fabricant de machines agro-alimentaires depuis 1973.
Pastocuseurs, turbines à glaces et machines multifonctions
de pâtisserie - traiteur.

CIBLE

Pâtisserie artisanale et industrielle, chocolaterie et glacierie artisanale, CHR.

QUELQUES CHIFFRES

Année de création : 1973

Salariés : 11

Export : plus de 15 pays

SIGNE PARTICULIER

Capacité d'adaptation et de modification des machines proposées.



HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

15 Bis, avenue de l'Alma
94210 St Maur des Fossés
FRANCE

+33 (0)1 48 85 71 46

contact@hubertcloix.com

www.hubertcloix.com

Maé

ACTIVITÉ

Supports de cuisson et de surgélation en utilisation intensive – moules silicone (Silmaé), filets à pain, moules fibres de verre siliconées (Fibermaé), chariots de cuisson, grilles inox, tôles aluminium, standard et sur-mesure.

CIBLE

Industriels de l'agroalimentaire, franchisés, restaurateurs, supermarchés, HORECA, artisans boulanger pâtissier chocolatier.

QUELQUES CHIFFRES

Année de création : 1994

Salariés : 30

Export : plus de 50 pays

SIGNE PARTICULIER

La philosophie de Maé place l'Innovation, la Qualité et la Réactivité au cœur de son action. A votre écoute, Maé saura répondre à tous vos besoins spécifiques.



Maé
Creates your Mould

ZA du Conneuil
20, avenue Léonard de Vinci
37270 Montlouis-Sur-Loire - FRANCE
+33 (0)2 47 67 90 32
info@mae-innovation.com
www.mae-innovation.com

Partenaires

Nous travaillons régulièrement avec des spécialistes de la boulangerie pâtisserie pour vous fournir une offre complète et sur-mesure.

En fonction de vos besoins et de votre localisation nous pourrions vous mettre en contact avec divers partenaires pour :

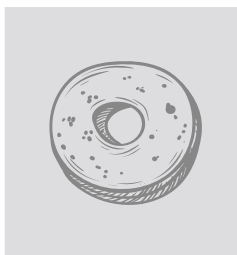
- La Création de Recettes,
- Les Matières Premières & Ingrédients,
- La fourniture de matériel de laboratoires,
- L'aménagement de laboratoires,
- L'aménagement de magasins,
- La formation,
- ...



Des solutions clés en main

AFC, c'est l'association de 5 constructeurs d'équipements et de partenaires qui réunissent leurs expertises complémentaires pour imaginer et créer ensemble des solutions personnalisées pour votre projet.

Ces solutions clés en main sont innovantes, rentables et adaptées à tous les volumes de production. Les ingrédients et les équipements sont adaptés pour suivre vos recettes de A à Z.



38 Route Nationale 6
69380 Lissieu - FRANCE
contact@alliancefournilconcept.fr
alliancefournilconcept.fr