



Alexandre (Fringand) Jean-Louis (Cadima) François (boulangier)

4^{ème} four FRINGAND pour Christelle et François près de Toulouse

Voici maintenant 30 ans que François pétrit, façonne, cuit... Alors il en a essayé des machines et des fours ! Après avoir exercé près de Nantes, il décide avec son épouse Christelle de s'installer près de Toulouse, dans la petite ville de Lavaur et ses 12 000 habitants. Capitale du Pays de Cocagne en région Occitanie, les habitants ne veulent plus les laisser partir et leur réputation va... croissant ! Un magasin, puis deux, trois, quatre et aujourd'hui une unité de production exclusivement bio à Coufouleux, leur cinquième unité de production...

Son crédo : « *Je veux des matières premières de qualité, BIO de préférence et un équipementier sérieux : j'ai choisi depuis mon arrivée dans la région la société CADIMA. Il faut de plus bien sûr du personnel (boulangers, pâtisseries, vendeuses) soucieux d'une production soignée. J'envisage de tout réaliser en BIO mais je ne suis pas encore au bout de ma démarche sur les 5 magasins* ».

La Tribune des Métiers s'est déplacée et vous offre ce reportage sur une unité de production bien particulière, 100 % BIO, dans laquelle est installé un four 3 voies et 4 étages de la marque FRINGAND. En effet, si chaque magasin dispose d'un véritable fournil de fabrication équipé en très grande majorité de fours FRINGAND (4 sur 5), chacun d'eux pétrit, façonne et cuit pour un pain de tradition française. Mais seul le nouveau fournil de Coufouleux, propose du BIO,

confectionné dans d'excellentes conditions d'hygiène et de traçabilité. Christelle et François avaient déjà fait l'objet d'une attention toute particulière de leurs clients afin que la boulangerie soit sélectionnée pour participer au concours « La meilleur boulangerie » sur M6 et ils avaient terminé finalistes en 2014. C'est dire si la qualité du produit fini est au rendez-vous !

Le choix des fours FRINGAND installés depuis l'arrivée de François répond à une exigence bien particulière. « *Je connais l'importance de l'équipement de tous mes fournils. J'ai trouvé deux facteurs déterminants pour sélectionner la société CADIMA. Chaque intervention s'est réalisée de manière rapide et surtout très efficace. De plus, CADIMA sélectionne ses machines proposées à la vente et installation en fonction de leur fiabilité. Cela fait 40 ans que cette société est référencée dans le département.*

FOURS FRINGAND
FOURS DE QUALITÉ POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

CADIMA

FOURS
FRINGAND
FOURS DE QUALITÉ POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

FABRIQUÉ EN
FRANCE
DEPUIS 1928

*Le savoir-faire
de nos artisans
exige le meilleur*



Tél. : +33 (0)3 82 82 44 60
www.foursfringand.com



La Tribune des Métiers N° 51 JANVIER - FÉVRIER 2021

Reportage

Tous mes fours ont été installés par des techniciens formés directement par l'usine FRINGAND. De plus, les fours sont spécialisés pour les artisans boulangers et sur mesure, afin de s'adapter à chaque configuration du fournil.



Je n'avais pas de contrainte spéciale pour la dernière installation mais c'est important de savoir que nous avons affaire à un constructeur spécialisé, de marque française. L'autre élément déterminant était le choix de l'électricité permettant des réactions très rapides de montée en température entre deux fournées. Avec ce nouveau four, j'ai de nouveau réalisé des économies d'énergie. Les vendeuses, après une petite formation de quelques heures, maîtrisent parfaitement enfournement et défournement ce qui nous permet d'offrir du pain chaud toute la journée », nous précise François. Aujourd'hui, les 5 unités de production font travailler 25 personnes.

La société CADIMA fait partie du groupement C9. Il s'agit là d'un réseau d'installateurs totalement indépendants, au service de la boulangerie-pâtisserie, c'est-à-dire à la pointe de ce qu'il se fait de mieux en matière d'équipement dans la filière blé/farine/pain. Il y a sans doute une raison à chaque chose !

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/fringand-51](http://www.latdm.fr/fringand-51)