

**Jean-Louis Thibaud** ■ P-dg de Lambert Mécanique

**LAMBERT**  
Mécanique S.A.S.

# Lambert Mécanique répond aux défis de la grande distribution

**Produire des pains blancs et des pains spéciaux de qualité qui n'ont rien à envier à la boulangerie artisanale, voici les défis que la grande distribution doit relever aujourd'hui. Lambert Mécanique, un constructeur de machines spécialisées dans la mécanisation des pâtes, amène des réponses à ces nouveaux enjeux.**



**Rayon Gourmand : Jean-Louis Thibaud, vous êtes le président de Lambert Mécanique. Quelle est l'activité de votre entreprise ?**

**Jean-Louis Thibaud :** Lambert Mécanique est spécialisé dans la mécanisation des pâtes pour les grandes et moyennes surfaces (GMS), depuis plus de 30 ans. Nous offrons des solutions clé-en-main qui répondent aux besoins particuliers de cette clientèle, à savoir produire de grosses quantités tout en assurant une bonne qualité de pain. Notre gamme est complète, allant du pétrin au groupe automatique, en passant par la diviseuse et la coupeuse à pains. Toutes nos machines sont produites en France, à Valence dans la Drôme (26), à la main, avec des matières résistantes, pour un usage au quotidien.

**RG : Quel est le principal savoir-faire de Lambert Mécanique ?**

**JLT :** Lambert Mécanique fabrique des machines, avec installation et formation sur place. Pour ce faire nous avons développé plusieurs cordes à notre arc.

Jean Louis Thibaud, président de Lambert Mécanique : Un boulanger de métier passionné. Fils de boulanger pâtissier, Jean-Louis Thibaud débute son apprentissage de pâtissier en 1980. Puis, 7 ans après, il devient commercial pour la société Panil, distributeur de matériels sur la région parisienne. Il rejoint Lambert équipement en 2002, société qui déposera le bilan en 2009. Début avril 2010, il lance Lambert Mécanique SAS, dont il est le président.

**NOUVEAU !**

# BOOSTEZ VOTRE RAYON BOULANGERIE

AVEC



## Mélange Potager

### DE NOUVELLES SAVEURS POUR VOS PAINS

avec des notes de potiron, oignons, noixettes, graines de courge et champignons ....

### UNE UTILISATION SIMPLE ET RAPIDE

en incorporant le mélange directement dans votre pétrissée

vendu en seau de 3 kg



Contact : MILLBÄKER - Zone Industrielle La Fonderie BP 39 - 10700 TORCY LE PETIT

ingredient@millbaker.com - Tél : + 33 (0)3 25 37 79 37 - Fax : + 33 (0)3 25 37 49 36 - RCS 482 156 320 000 38 de Troyes



Montage d'une peseuse-diviseuse.

Tout d'abord nos machines sont produites avec des produits nobles, telle que la fonte. L'achat de fonderie est devenu un vrai casse-tête car la France n'est plus productrice. Je dois donc anticiper mes achats quasiment un an à l'avance pour éviter les ruptures de stocks ! Nos pièces mécaniques sont résistantes, avec un nettoyage facilité par un dégagement complet et sécurisé. Ensuite, le savoir-faire de Lambert Mécanique réside dans le montage de la totalité des machines en atelier. Nous pouvons donc

localiser tout problème et le résoudre avant même l'installation sur site. Puis nous effectuons un pré-démontage. Ainsi, nous installons en une journée, ce qui signifie que la production ne s'arrête pas. Le client ne perd pas de chiffre d'affaires. Notre organisation est bien rodée depuis des années.

De plus, nous accompagnons nos clients avec un support technique et une formation. Nous délivrons 2 notices : une simple qui présente l'utilisation de la machine, et une notice technique pour l'entretien et la maintenance. Notre formation est finalisée par une check-list et un entretien. Notre homme métier, qui est boulanger, accompagne alors au démarrage. Nos clients sont généralement très rassurés par ce suivi personnalisé et professionnel.

Enfin, notre service après-vente (SAV) a une très bonne réputation. Nous effectuons des permanences, même la nuit. Si nous recevons un appel avant 16h, la réparation est possible pour un retour à la normale dès le lendemain ! Nous proposons 3 types d'intervention en SAV : l'expédition de pièces détachées avec explications au téléphone gratuites, l'intervention technique sur site et le contrat de maintenance. Ce genre de contrat tend à se développer. Ce SAV est une grande force, car

## MÉTIER Cinq questions à...

bien au-delà de fournir un service après-vente, il nous permet un accompagnement de nos clients dans la durée. Ainsi nous évoluons avec les attentes de nos clients, ce qui représente aussi un service avant-vente !

C'est pourquoi nous autofinançons notre R&D et utilisons les services d'un bureau d'étude externe avec un ingénieur. Le développement de la balancelle mixte (pour tous les pains) a pu voir le jour, par exemple, suite à des échanges avec nos clients de GD, et le constat qu'il leur fallait dorénavant produire toutes sortes de pain.

### RG : Quels sont vos points forts vis-à-vis de la GMS ?

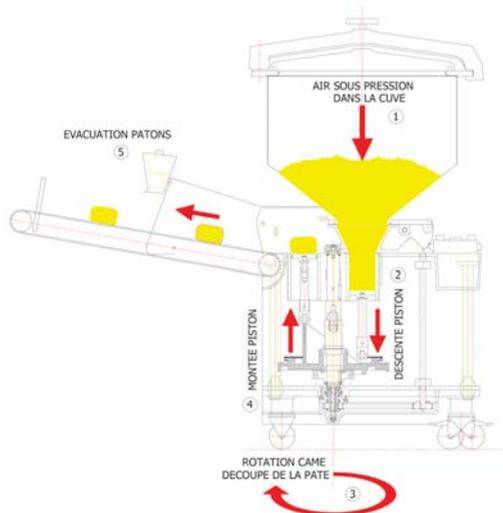
**JLT :** Écoute, formation, conseil, réactivité, accompagnement, transparence, un personnel qualifié... Lambert Mécanique est un spécialiste direct usine. Nous bénéficions d'un très bon bouche à oreille !

### RG : Quels sont les équipements que vous vendez le plus en GMS ?

**JLT :** Souvent, ce bouche à oreille amène nos clients à commencer à travailler avec nous en achetant une de nos machines comme la peseuse volumétrique ou la LTA mixte (une balancelle pour les pains blancs et les pains spéciaux). Puis, de fil en aiguille, c'est alors tout un groupe qui finit par être installé. En associant nos machines, nous proposons un gain de place conséquent : seuls 19m<sup>2</sup> au sol suffisent...

### RG : Pouvez-vous nous présenter plus précisément la peseuse diviseuse volumétrique\* ?

**JLT :** L'avantage de la peseuse diviseuse volumétrique réside essentiellement dans une innovation : le travail par simple gravité. Contrairement à la division classique, ce mécanisme garde le réseau glutineux des pâtes levées, pour aller plus vite au façonnage. Ces diviseuses permettent également de travailler des pâtes hydratées jusqu'à 70%, pour des produits de plus en plus demandés par les consommateurs. De plus, il n'y a pas de blocage à 60% d'eau : la pâte n'est pas matraquée. La production dans cette machine est très flexible et fonctionne autant pour les pains blancs que pour les pains spéciaux. Il est possible de la remplir en



1. L'air sous pression fait descendre par gravité la pâte à pain 2. Le piston descend, accueillant un pignon 3. Découpe de la pâte et rotation 4. Remontée du piston et sortie du pignon 5. Le pignon est poussé par un bras articulé et évacué. Une feutrine et un peu d'huile permettent au pignon de ne pas coller.

totalité ou non. En fait, on remplit un volume et non un poids. Le réglage de la course du piston est possible. La peseuse ne s'arrête que si la cuve est vide ou si le nombre de pâtons prévus sont faits. Cette peseuse permet une production de 1 200 pièces à l'heure.

La cuve de la peseuse est téflonée, l'ajout de graisse n'est ainsi pas nécessaire. Lorsque le pignon sort du piston, après rotation du mécanisme, la pâte est



\*RETROUVEZ LA FICHE TECHNIQUE SUR LE SITE INTERNET DE LAMBERT MÉCANIQUE.



L'entrée des locaux à Valence, dans la Drôme (26)  
4, avenue-Jean-Monnet 26 000 Valence - Tél. 04.75.25.98.30 - [www.lambert-mecanique.fr](http://www.lambert-mecanique.fr)

coupée par un couteau pour éviter le refoulement, et respecter au maximum l'intégrité du produit. Le temps de repos est réduit : 14-15 minutes suffisent. Dernièrement un client nous a contactés pour qu'on remplace sa peseuse. Elle avait été achetée en 2002, soit il y a 11 ans. Cette machine a vu le passage de 18 millions de baguettes. L'amortissement est depuis bien longtemps fait... C'est un investissement très qualitatif, et économique ! Des développements sont en cours. Nous réfléchissons avec l'utilisateur : ces améliorations représentent des années d'échanges avec nos clients.

■ **Propos recueillis par Audrey DOMENACH**

## Ce qu'il faut retenir

Depuis plus de 30 ans, Lambert Mécanique équipe la grande distribution française. Les produits phare de l'entreprise basée à Valence (26), sont la peseuse diviseuse volumétrique et la balance mixte. Les produits Lambert Mécanique sont construits avec des matériaux robustes, gage de longévité. Tous les groupes sont montés et essayés en usine avant la livraison chez le client, ce qui permet l'installation dans la journée et sans arrêt de production. Lambert Mécanique fabrique également des pétrins, élévateurs, diviseuses, façonneuses et coupeuses.

## ■ Lambert Mécanique : En quelques chiffres

- **11 salariés**
- **CA : 1 850 000 euros** avec des perspectives de développement en accompagnant la GD à l'export.
- **Augmentation du capital** de 39 000€ à 234 000€ en 2013.
- **Le SAV représente 30 % du CA** : Lambert possède un parc important de machines en œuvre !
- **Le management** du personnel a changé. Seules 3 personnes sont à la technique, mais ne font que cela. La gestion des flux est totalement organisée par le service administratif qui veille à ce que rien ne manque. Cette réorganisation permet des gains de productivité : ils produisent aujourd'hui 1,5 fois plus qu'auparavant en étant 11 au lieu de 23 !