



CRÉDIT PHOTO S. LAMBERT MÉCANIQUE

Lambert Mécanique, Valence (26)

Une équipe et du matériel au service des grandes surfaces

Depuis 3 ans, Lambert Mécanique a retrouvé une nouvelle dynamique en offrant des équipements performants et des solutions de mécanisation pour les projets en grande distribution. Dirigée par Jean-Louis Thibaud, cette PME de 11 salariés installée à Valence met son expérience de plus de 30 ans au service des boulangers et des chefs de rayons BVP dans toute la France.

Dans un contexte économique difficile, Lambert Mécanique aborde l'année 2013 sous les meilleurs auspices. « Aujourd'hui, notre société se présente comme un spécialiste de la mécanisation des pâtes avec une gamme complète d'équipements (pétrins, peseuses, diviseuses, façonneuses, coupeuses, groupes automatiques, etc). 70% de notre chiffre d'affaires est réalisé dans la grande distribution française avec des enseignes comme Carrefour, Auchan, Leclerc, Intermarché sans oublier Hyper U et Géant Casino. Ces clients

nous accordent leur confiance tout au long de l'année pour un renouvellement de machines ou la création d'un labo ou d'un fournil. L'objectif est d'être leur partenaire régulier et durable selon leurs attentes en matière de fabrication. 30% du CA est réalisé par nos ventes chez les distributeurs et l'export. Lambert Mécanique commercialise ses matériels dans le monde entier notamment dans les pays émergents en Asie et dans les pays d'Afrique du Nord. Le CA global progresse régulièrement chaque année ».

Une gamme complète forte d'une expérience de plus de 30 ans pour votre mécanisation des pâtes.



60JACH



EBH



DIVI80S



LTA MIXTE



FLP700 et chariot F30M



CI60



MI60



45JA



DL20C



LSC60

Tél : 04 75 25 98 30 - Fax : 04 75 83 95 23

contact@lambert-mecanique.fr

JL. Thibaud : 06 19 10 50 31 - S. Magnin : 04 75 25 98 34

4 Avenue Jean Monnet - 26000 VALENCE

Constructeur 100% français, Lambert Mécanique a mis tous les atouts techniques et commerciaux pour se différencier de la concurrence. En premier lieu, l'entreprise consacre un pourcentage important de son chiffre d'affaires à la recherche & développement, ce qui lui permet d'avoir toujours une longueur d'avance sur le marché. Un bureau d'études composé, de plusieurs personnes dont un ingénieur développement et un projeteur 3D, participe à la création ou à l'amélioration des équipements. Des prototypes sont mis au point selon les informations remontées par les clients des grandes surfaces et plusieurs tests électroniques sont effectués à l'usine. Les machines sont toutes fabriquées

manuellement sur place à Valence. « Avant toute livraison (6 à 8 semaines de délai pour un groupe automatique), elles sont montées une première fois avant d'être pré-démontées et livrées chez nos clients, ce qui nous permet l'installation dans la journée. La fabrication du pain n'est pas arrêtée et le rayon boulangerie peut offrir du pain toute la journée. La formation et la maintenance de nos équipements font partie des objectifs à atteindre dans les années à venir ».

Gain de place et de productivité

Forte de son expérience, la société est reconnue entre autres pour deux équipements incontournables en GMS : la peseuse-diviseuse volumétrique et le groupe automatique mixte alimenté par la peseuse en automatique ou en chargement manuel. « Ces 2 machines sont le fruit d'un partenariat gagnant-gagnant entre les besoins de panification des moniteurs (responsables boulangerie) des grandes enseignes et le savoir-faire de Lambert Mécanique. Nous accompagnons nos clients en étant à l'écoute de leurs projets et en tissant des relations étroites et durables avec les hommes produits, les services techniques et les responsables achats des grandes





Peseuse diviseuse volumétrique

enseignes. Notre mission est de répondre au cahier des charges de chacun tout en offrant la meilleure solution sur le terrain. Par exemple, la peseuse diviseuse volumétrique travaille par poussée libre et non par aspiration. Elle travaille toutes les pâtes sans aucune contrainte, ce qui permet d'aller plus vite au façonnage (14 à 15 mn au lieu de 20 mn environ avec des machines classiques). Vous pouvez travailler jusqu'à 1 200 baguettes/h. La surface au sol de la machine a été réduite et offre désormais 19 m² au lieu de 28 à 30 m² chez nos confrères. Pour les GMS, le gain de place et de productivité est un souci permanent. La peseuse permet également de travailler des pâtes plus hydratées (jusqu'à 82% dans certains magasins) et donc d'augmenter la rentabilité des produits finis ».

Assistance 365jours/an

Acteur incontournable dans le domaine du matériel de boulangerie-pâtisserie, Lambert Mécanique a mis en place un réseau de maintenance fiable et efficace. En Ile-de-France et dans un rayon de 200 km, un technicien polyvalent assure le dépannage et l'entretien des machines installées en supers et hypermarchés. Dans la région Rhône-Alpes, le service après-vente (SAV) est organisé de façon similaire à partir de Valence. Sur le reste du territoire, la maintenance est assurée par des professionnels indépendants et spécialisés dans une assistance technique complète de matériel de boulangerie.

■ Balancelle mixte

La balancelle mixte permet de charger des pâtons aussi bien manuellement qu'automatiquement. Elle est capable de travailler des pains blancs comme des pains spéciaux dans le respect des pâtes. Un système breveté permet de déposer de façon alternée les pâtons, ce qui évite le collage et l'excès de farinage. Cette méthode permet de détendre les pâtons avant le façonnage (14 à 15 mn pour faire un cycle complet) dans des cylindres recouverts de téflon. Le sens du tapis de liaison de la balancelle peut être inversé pour choisir si les pâtons seront façonnés en sortie ou non. Cette machine offre un fonctionnement silencieux.



Une permanence dépannage est assurée également par téléphone 24h/24, 365 jours par an. « *On accompagne nos clients du matin au soir, ce qui nous différencie des autres constructeurs. Les interventions ont lieu entre 24 et 48 heures et l'envoi des pièces est opérationnel 5 jours sur 7* ». En 2013, Lambert Mécanique souhaite continuer d'être un acteur actif de la profession en apportant des solutions qui améliorent la productivité des fournils en grande distribution.

■ Jean-Pierre DELORON