



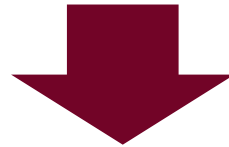
Aug Unit

Notre histoire

En 2012, le fondateur d'une chaîne de boulangeries développe un outil « sur-mesure » pour répondre à son besoin de **production industrielle** tout en conservant une **qualité produit artisanale**.

C'est à Rennes, dans un local de 600 m² que cet outil de production voit le jour avec la mise au point du process et des produits associés.

En 2016, la création d'une nouvelle usine de 6000 m² permet de développer fortement ce nouveau concept de fabrication : **le cru-surgelé, pour un résultat identique à la méthode boulangère traditionnelle**



C'est cet outil de production performant qu'Aug'Unit se propose de mettre à votre service pour vos besoins en boulangerie de qualité.

Notre savoir faire



Une technique de fabrication performante : le cru-surgelé

Un process complexe qui impose la maîtrise de la fermentation au levain à cadence industrielle tout en offrant un excellent rapport qualité/prix au produit fini.

Une large gamme existante de pains

Salés, sucrés, spéciaux (céréales, campagne, complet, levain, seigle...)

Un mélange de graines apportant un réel atout gustatif : graines de lin brun, de tournesol, de millet et de sésame.



Une recherche constante d'innovation

Aug'Unit fait régulièrement évoluer ses recettes afin de s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation.

Une fabrication sur-mesure suivant vos besoins

Nos engagements

La qualité produit

- Des filières 100% françaises et cultivées selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité



Culture raisonnée contrôlée



Farine tradition française
label Rouge



Blé 100%français issus de
l'agriculture biologique
(cultivés sans engrais
minéraux ni produits
chimiques de synthèse)



Filière responsable et durable
visant à améliorer la qualité nutritionnelle
et environnementale de notre alimentation
ainsi que la santé de la terre, des animaux,
et des hommes

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

La sécurité produit

- Des contrôles et des audits réguliers garant de la traçabilité de nos produits réalisés par notre service qualité interne.
- Gestion et traçabilité gérés par sonde RFID

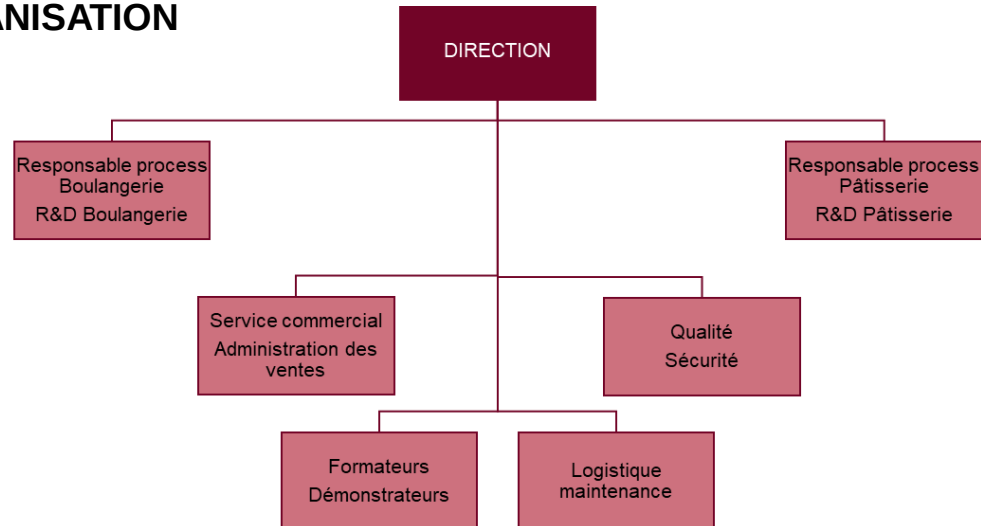
L'accompagnement client

- Facilité de commande (gestion EDI) possibilité de livraison quotidienne, stockage et mise en œuvre
- Aide technique, mise à disposition de formateurs et de démonstrateurs

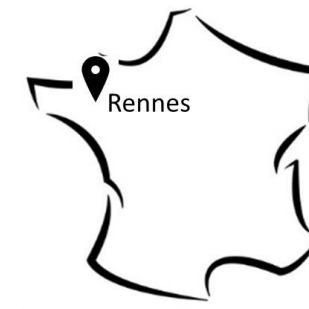
Une organisation structurée



ORGANISATION



LOCALISATION



Site de production à proximité de Rennes
Facilité d'accès au réseau autoroutier

Un outil industriel performant*

*En cours de certification IFS

- Un processus de production qui répond aux exigences les plus strictes en terme de qualité et d'hygiène des produits
- Une ligne de panification sans équivalent sur le marché
- Un outil de production en continu



Un outil industriel performant

Ligne de panification – phases de fabrication

EN USINE

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)**
 - **Farine de haute qualité T65 et T75 (VS T55 pour les industriels)**
 - **Hydratation optimale jusqu'à 79% (VS 60% pour les industriels)**

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 avant la surgélation

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

3- Surgélation

- Produits finis semi-emballés dans des sacs pour éviter la perte d'hydratation
- Produits finis semi-emballés insérés dans le surgélateur
- Sortie du 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
- Stockage produits finis à -20°C
- Livraison de pâtes surgelées crues

Livraison de la pâte crue surgelée

(VS précuite pour les industriels)



CHEZ NOTRE CLIENT

5- Application

Le cycle de fermentation lente à renouveler

- 4h de décongélation
- 12h de fermentation lente
- 36h de stabilisation lente à 4°C

Un employé sur place façonne son pain et le cuit tout au long de la journée



Un outil industriel performant

Ligne de panification – fournisseurs



Le process de fabrication est intégralement **géré sous environnement informatique** à chaque étape de la fabrication les différentes interfaces agissant entre elles dans la communication des données (ESTEVE-VMI-RADEMAKER-VIF) **afin de garantir la traçabilité de nos produits.**

Une mise en œuvre innovante, simple et efficace

5 étapes pour un résultat identique à la méthode boulangère traditionnelle

1. Sortie du produit
2. Mise en œuvre au froid : chambre froide : 4 à 6° pendant 12h à 18h
3. Conservation de la pâte entre 4° et 6° pendant 36h
4. Diviser la pâte en pâtons au format souhaité
5. Cuisson : température de sole à 260° et de voute à 250° pendant 20 à 25 minutes selon le format

Une gestion du besoin optimisé

- Peu de temps de remise en œuvre
- Pas de manque
- Pas de perte
- Pas de ruptures
- Mise en œuvre simple ne nécessitant pas de personnel qualifié



Une gamme à froid spécifique

La gamme se décline à la demande, suivant vos besoins



4 RECETTES DE BAGUETTES

- Baguette CRC
- Baguette campagne
- Baguette graines
- Baguette Label rouge



4 RECETTES DE PAVÉS

- Pavé CRC
- Pavé campagne
- Pavé graines
- Pavé Label rouge

Le +

Possibilité de fabrication sur-mesure de sacherie personnalisée





5 raisons pour collaborer avec Aug'Unit

- ✓ Recettes à façon
- ✓ Qualité produit artisanale
- ✓ Sécurité – traçabilité
- ✓ Facilité de mise en œuvre
- ✓ Optimisation de vos marges opérationnelles

Merci.

Aug'Unit

11 ZA BEAUJARDIN
35410 CHATEAUGIRON

