

Remplacer l'intuition par les données : comment Emmi Desserts a transformé son contrôle des processus grâce à Mixolab

Produire 600 millions de pièces d'une même pâtisserie par an sur plusieurs lignes de production exige une grande cohérence. Pour Emmi Desserts, le Mixolab aide à réduire les écarts grâce aux données, afin de limiter les pertes, d'accélérer le développement d'aider et de responsabiliser les opérateurs.

Emmi Desserts est un groupe de pâtisserie industrielle qui produit et commercialise une vaste gamme de pâtisseries. Les 21 sites de pâtisserie industrielle du groupe Emmi sont répartis à travers l'Europe (France, Royaume-Uni, Benelux, Italie) et aux États-Unis. Leurs produits sont vendus sur tous les continents.

Au cœur de cette activité, l'équipe de R&D pâtisserie supervise les programmes d'amélioration des produits. Pour Franck Corlay, directeur produit du groupe Emmi Desserts, améliorer la cohérence des produits et la reproductibilité entre les lignes de production est un objectif permanent.



KPM CHOPIN Mixolab 300 Universal Dough Analyzer.



COMBLER LES ÉCARTS DE QUALITÉ ENTRE LES LIGNES

Avec plusieurs lignes de production à haut débit fonctionnant en parallèle, toutes consacrées à la fabrication d'un même produit, Mr Corlay et son équipe sont fréquemment confrontés à une réalité industrielle bien connue : la variabilité des produits. La qualité des produits peut fluctuer d'une ligne à l'autre avec des causes pas toujours identifiées et des solutions pouvant être améliorées.

« En boulangerie, lorsqu'une pâte n'atteint pas la consistance souhaitée, on a souvent tendance à penser d'abord à modifier la quantité d'eau ou encore à changer le temps de pétrissage. Mais dans une entreprise comme la nôtre, cette approche peut s'avérer contre-productive », explique Mr Corlay.

Mr Corlay et son équipe ont identifié un besoin clair : s'éloigner de l'empirisme et de la tendance à gérer leur process par habitude en se basant sur des données objectives, et mettre en place un cadre de contrôle qualité que tout le monde sur le site de production pourrait suivre en toute confiance.

Il est important pour Mr Corlay et son équipe d'être proactifs et non réactifs lorsque des difficultés surviennent sur la ligne de production. Il s'est donc mis en quête d'un outil permettant de mieux comprendre les causes des variations observées. Il a finalement découvert le **Mixolab Universal Dough Analyzer**, un système entièrement

« Avec Mixolab, la plupart de nos problèmes de formulation de recettes sont résolus avant même d'arriver sur la ligne de production. Cela accélère le processus et limite les pertes en temps et en matières premières. Les essais industriels sont réduits, même s'ils restent nécessaires. »

Franck Corlay, Directeur Produit du Groupe,
Emmi Desserts

automatisé qui simule l'impact du procédé, y compris le pétrissage, la chauffe et le refroidissement, afin d'évaluer les interactions fonctionnelles entre l'amidon, les protéines, les enzymes et d'autres composants.

CARACTÉRISATION DE LA FARINE ET DE LA PÂTE

Emmi Desserts a choisi le Mixolab comme pilier analytique d'une double approche, consistant à caractériser les matières premières en amont et à surveiller le comportement de la pâte pendant le process lui-même.

Du côté de la farine, le Mixolab permet à l'équipe de cibler le bon niveau d'hydratation pour chaque lot, de qualifier la farine au début d'une journée de production – ce qui est particulièrement important lors des changements de récolte, la qualité des farines ayant un comportement différent de la campagne précédente - d'entretenir un

dialogue fondé sur les données avec les fournisseurs. « Si la farine est jugée non conforme en raison d'écarts persistants, le fournisseur est contacté », note Mr Corlay. « Le Mixolab nous donne les outils pour mener cette conversation. »

Du côté de la pâte, l'instrument sert à comprendre et à affiner les conditions de pétrissage, notamment la température et le temps, avec la réactivité nécessaire pour maintenir la production dans les objectifs. « Ce sont deux étapes clés et interdépendantes », explique M. Corlay. « Mesurer les deux permet un meilleur contrôle de la répétabilité du comportement du produit. »

LE TOURNANT : LES PROFILS DE PRODUIT COMME GUIDE OBJECTIF

Comme l'explique Mr Corlay, l'un des atouts du Mixolab réside dans sa capacité à établir un cadre de référence pour les produits uniques de l'entreprise, une fonctionnalité appelée **Mixolab Profiler** (comme l'illustre la **figure 1**, **Profils : source KPM Analytics**).

« Le Mixolab nous aide à définir un objectif de qualité de la farine en comparant les résultats des tests farines avec des

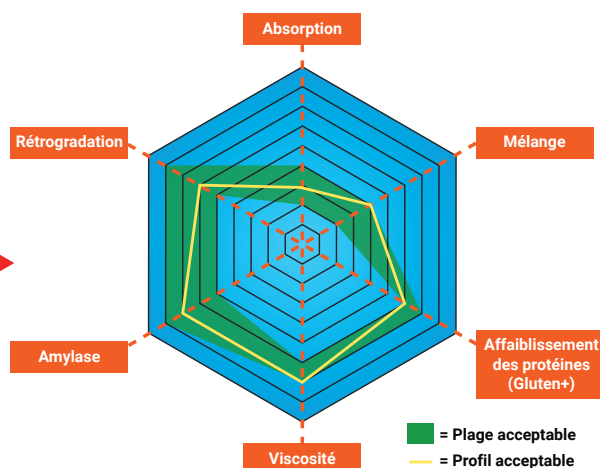
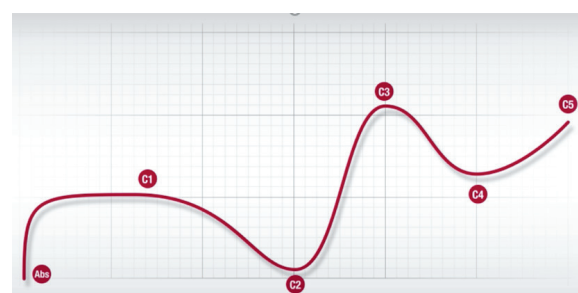
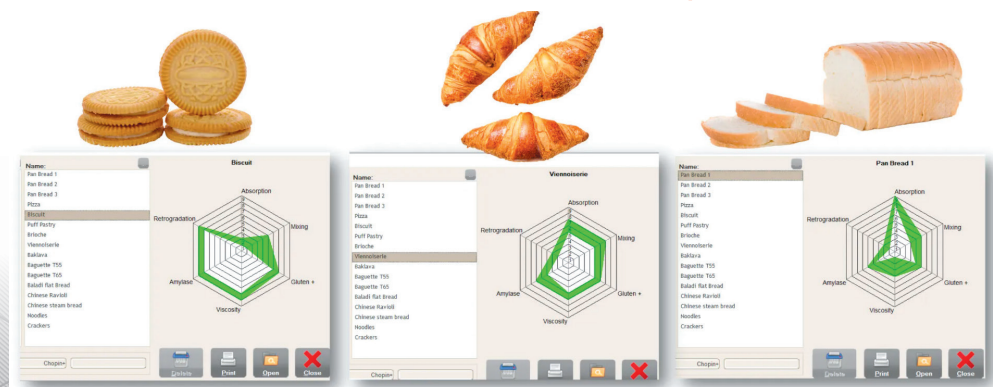


Figure 1, Profils : Source KPM Analytics. Grâce au Mixolab Profiler, les utilisateurs peuvent créer des profils de produits, en un seul test, en fonction des caractéristiques de qualité de la farine. Si les résultats d'analyse obtenus pendant la période d'analyse restent dans la « zone verte » de ces profils, il y a de fortes chances que la farine testée permette d'obtenir un produit idéal. Ces informations simples aident les boulangeries comme Emmi Desserts à mieux comprendre la qualité de leur farine avant la production.



« Le Mixolab nous aide à définir un objectif de qualité de la farine en comparant les résultats des tests farines avec des données rétrospectives sur des farines dont nous savons qu'elles donneront un produit final idéal. Nous pouvons alors prendre les mesures nécessaires pour ajuster le process afin de corriger les variations de qualité avant de lancer la production, ce qui nous permet de gagner du temps, de réduire les pertes d'ingrédients et d'avoir davantage confiance dans nos décisions. »

Franck Corlay, Directeur Produit du Groupe,
Emmi Desserts

données rétrospectives sur des farines dont nous savons qu'elles donneront un produit final idéal », explique M. Corlay. « Nous pouvons alors prendre les mesures nécessaires pour ajuster le process afin de corriger les variations de qualité avant de lancer la production, ce qui nous permet de gagner du temps, de réduire les pertes d'ingrédients et d'avoir davantage confiance dans nos décisions. »

ACCÉLÉRATION DU DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

Au-delà du contrôle des process, le Mixolab a profondément transformé la manière dont Emmi Desserts aborde le développement de nouveaux produits. Travailler en se référant à une courbe cible connue signifie que l'équipe ne développe plus à l'aveugle. Le travail de formulation, comme l'ajustement des ratios sucre/œufs dans les pâtes à gâteaux, par exemple, peut être en grande partie résolu en laboratoire avant de passer à des essais à grande échelle.

« Avec Mixolab, la plupart de nos problèmes de formulation de recettes sont résolus avant même d'arriver sur la ligne de production », confirme M. Corlay. « Cela accélère le processus et limite les pertes en temps et en matières premières. Les essais industriels sont réduits, même s'ils restent nécessaires. »

LES RÉSULTATS : MOINS DE PERTE, PLUS DE COHÉRENCE

L'impact économique de Mixolab a été significatif pour l'équipe qualité de Emmi Desserts. Sur un marché extrêmement concurrentiel, la réduction de la variabilité se traduit directement par moins de produits rejetés, moins de perte et une utilisation plus efficace des ressources.

Invité à quantifier le retour sur investissement, Mr Corlay a simplement répondu : « Un excellent investissement. » Mixolab est désormais utilisé quotidiennement sur toutes les lignes de production de l'entreprise, permettant de

produire 600 millions de produits finis par an. L'équipe étudie actuellement son application sur d'autres sites pour des cas d'utilisation spécifiques.

UN PARTENARIAT FONDÉ SUR LA MISE EN PRATIQUE

Emmi Desserts salue KPM Analytics pour son soutien technique, qui a permis de faire évoluer son système Mixolab d'un simple générateur de données à un outil industriel. « Un engagement fort et une expertise qui nous ont aidés à passer rapidement à la mise en pratique », explique Mr Corlay. La collaboration ne s'est pas limitée à la fourniture d'équipements, elle s'est étendue à l'élaboration de la méthodologie analytique qui soutient désormais la gestion quotidienne de la qualité du groupe.



Contactez-nous dès aujourd'hui et découvrez comment nos solutions d'analyse de la farine et de la pâte peuvent vous aider à gérer la qualité et à répondre aux attentes de vos clients.

sales@kpmanalytics.com

www.kpmanalytics.com

KPM Analytics

8 Technology Drive | Westborough, MA 01581 USA

Phone: +1 774.399.0500

www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

©Copyright 2026. All rights reserved. 03.016.0562.FR.v1

