

INTERVIEW

"Je compare quelquefois l'évolution des matériels de cuisine à celle des équipements de micro-informatique."

François Hauton du CREA (Centre de recherche et d'études pour l'Alimentation) répond à nos questions.

La Cuisine Collective :

Quelles sont les tendances actuelles sur le marché des fours ?

François HAUTON : « On ne peut pas dire qu'il y ait réellement de tendances mais plutôt des tentatives isolées pour se démarquer... Certains fabricants ont travaillé sur l'encombrement, d'autres ont innové avec la création d'une porte à effacement. Tous essaient d'améliorer l'ergonomie de leurs matériels, mais on ne sent pas vraiment d'unité de développement chez l'ensemble des constructeurs. »

C.C. : *Aujourd'hui, on ne parle quasiment plus que de fours mixtes, sont-ils adaptés à tous les secteurs de la restauration collective ?*

F.H. : « Les secteurs scolaire, entreprise et santé ne sont pas fondamentalement différents en matière de traitement thermique : la cuisson reste une opération majeure de ces secteurs. La polyvalence et les performances de ces équipements en font un matériel quasi « universel ». J'irai jusqu'à dire que le four mixte est le seul matériel indispensable de la cuisine en collectivité.

Les fours mixtes disponibles sur le marché sont tous relativement performants au regard des équipements commercialisés il y a encore une décennie. La qualité de la régulation - précision et amplitude - est remarquable. Les matériels possèdent aujourd'hui de multiples fonctionnalités.

Ces fours sont adaptés à tous les types de restauration, seules les fonctions utilisées diffèrent. Je compare quelquefois l'évolution des matériels de cuisine à celle des équipements de micro-informatique il y a quelques années... Aujourd'hui, les ordinateurs sont surpuissants, nous n'utilisons qu'une partie

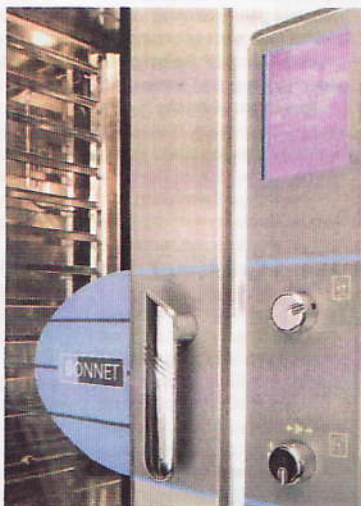
infime des fonctionnalités proposées et pas les mêmes suivant nos fonctions et nos activités. C'est le cas aujourd'hui pour les fours, les utilisateurs n'utilisent pas la totalité des fonctions proposées. Ils mettent en œuvre celles qui correspondent à leur secteur d'activité. »

C.C. : *A votre avis, sur quoi devraient travailler les fabricants pour encore améliorer les fours ?*

F.H. : « Les fonctions primaires de ces matériels sont extrêmement sophistiquées, les évolutions possibles se situent donc maintenant davantage dans les fonctions périphériques... et l'environnement du matériel. Les fabricants doivent s'attacher à travailler encore et toujours sur la simplicité d'utilisation, la convivialité des commandes et la facilité de programmation. Car pour le moment c'est surtout la génération « play station » qui domine.

Le développement des démarches H.Q.E.® et de développement durable va conduire les équipementiers à se concentrer sur :

- la consommation de leurs équipements notamment la consommation d'eau (peu optimisée jusqu'à présent), la consommation électrique (aujourd'hui certains équipements ont une fonction « éco » mais elle consiste en une réduction de la rotation des turbines... des améliorations sont prévisibles dans ce secteur);
- les déperditions thermiques (rendements, isolation et



Bonnet

coefficients de transfert des matériaux utilisés...);

- la récupération d'énergie pour préchauffer ou chamber des fluides;
- la longévité des matériels, des matériaux et des accessoires. »

C.C. : *Comment imaginez-vous le four du futur ?*

F.H. : « Imaginer l'équipement du futur n'est pas évident. Pour moi, le four idéal présente une précision et une amplitude de régulation inférieure au degré, un écran tactile plutôt que des boutons ou « joy stick », pourquoi pas une commande vocale. Il doit également assurer un maintien de la température ou un retour instantané à la température de consigne lors des ouvertures de porte, travailler en eau recyclée... Il doit posséder un système de transfert à distance sans fil sur un PC des informations de traitement (ex : HACCP), faire le calcul du rendement de cuisson... Et en rêvant un peu, il doit être capable de monter en très légère surpression air et/ou vapeur pour cuire ou traiter certains aliments et conditionnements. »



Performances, robustesse, hygiène, économies et...
le plaisir de cuisiner.



Usines CAPIC - 69, av. des Sports - 29556 QUIMPER - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47
www.capic-fr.com - capic@capic-fr.com