

> Toutes les communes > Landivisiau

Boulangerie. Un four à pellets chez Le Signor

Publié le 27 mai 2016

Un nouveau four à pellets (ou granulés de bois issus du recyclage et à faible émission en CO2), source d'énergie propre et économique, vient d'être installé dans la boulangerie Le Signor, depuis quelques jours. Le boulanger explique comment fonctionne ce nouvel équipement.

Comment ça fonctionne ?

Le four de boulangerie à pellets utilise une trémie comparable à un mini-silo et un système de convoyage par vis sans fin, pour approvisionner le brûleur. Le brûleur à pellets à flamme horizontale a une puissance réglable de 50 à 180 kW. Très bien isolé, il conserve toute l'énergie. « Il consomme une douzaine de sacs de 15 kg de pellets pour réaliser 35 fournées par semaine et est adapté à un temps de cuisson double, en raison de la masse des pains biologiques ».

Avec cet équipement, quel est votre objectif ?

« L'objectif est de réduire l'impact environnemental des fours de boulanger. Cette installation vient soulager le four à bois actuel qui va bientôt souffler ses dix bougies, sa facilité d'emploi, sa température uniforme et l'utilisation de pellets bretons m'ont convaincu de réaliser cet investissement d'un montant de 65.000 €. Il vient contribuer à la progression de l'entreprise, tout en restant fidèle aux valeurs initiales de développement durable ».

Est-ce la première installation dans le Finistère ?

Denis Duhamel, distributeur du four « Polin » fabriqué à Vérone, en Italie, confirme : « Trois fours ont été installés en Bretagne et c'est le premier four démontable installé dans le Finistère ».

Retrouvez **plus d'articles**

[Artisanat](#) [Boulangerie](#) [four à pellets](#) [boulangerie Le Signor](#)

[Landivisiau](#)

EN COMPLÉMENT

+ Landivisiau (29). Boulangerie : un four à pellets chez Le Signor

