

# UN NOUVEAU SOL SANS DEVOIR FAIRE FACE A UN LONG ARRET DE PRODUCTION

JOSSE LOCUS NV OPTÉ POUR UN SOL UCRETE DE BASF – MASTER BUILDERS SOLUTIONS

Lorsqu'on effectue une modification radicale dans son espace de production, on veut évidemment être à nouveau opérationnel le plus vite possible. Ce fut également la principale exigence de la grande boulangerie artisanale Josse Locus NV de Schepdaal, lorsqu'elle a investi dans un nouveau sol. Il fallait, en outre, que ce sol résiste aux charges ponctuelles et aux températures élevées tout en étant facile à nettoyer. "On a répondu à toutes ces exigences avec le sol Ucrete MF de BASF", déclare le cogérant, Kristof Locus. "Maintenant, l'environnement de travail est plus agréable et nous sommes prêts pour l'avenir."

Wouter Verheecke, ingénieur

## PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Depuis le décès du fondateur en 1995, ce sont ses enfants Kristof et Christel Locus qui tiennent les rênes de l'entreprise familiale Josse Locus NV, située à Schepdaal. Josse Locus descendait lui-même d'une célèbre famille de boulangers de Leeuw-Saint-Pierre.

## B2B et B2C

"En 1974, il a réalisé son premier chiffre d'affaires avec des livraisons à domicile, mais comme il trouvait que la qualité des pains laissait à désirer, il a décidé en 1976 de lancer sa propre production", commence le cogérant, Kristof Locus.

"Les deux fours d'origine se sont rapidement révélés insuffisants pour répondre à la demande croissante. Il a donc systématiquement augmenté sa capacité de production dans les décennies qui ont suivi. Cela lui a également permis d'augmenter son assortiment de produits et d'agrandir sa clientèle.

Aujourd'hui, nous servons le marché particulier avec neuf magasins et nous faisons chaque jour sept marchés. A côté de ça, nous livrons à divers supermarchés, entreprises de restauration et maisons de retraite. Notre activité se présente comme suit: environ 60% de B2C et 40% de B2B", déclare Kristof Locus.

## Une production artisanale à l'échelle industrielle

Mais cela ne signifie pas que l'entreprise est une 'boulangerie industrielle'. "Nous préférons parler de 'grande boulangerie artisanale'. Nous ne travaillons qu'avec des ingrédients naturels: du bon beurre, du lait de la ferme, des œufs que nous cassons, ... Nous essayons de nous distinguer au niveau de la qualité de notre pain et de notre pâtisserie", dit-il.

## NOUVEAU SOL DE PRODUCTION

Il y a quelques années, l'entreprise a investi dans un nouveau sol de production, qui a été mis en place en plusieurs étapes. Le choix s'est porté sur le système de sol en résine synthétique Ucrete MF de BASF, un matériau robuste et durable qui a été spécialement conçu pour les sols industriels dans l'industrie chimique et le secteur alimentaire.

## Vitesse

"Notre principale exigence était de pouvoir vite reprendre la production. C'est pour ça qu'un sol carrelé était exclu. Par ailleurs, j'avais eu une expérience négative avec l'époxy dans le passé", explique le cogérant. "Nous avons prévu que notre salle de fours constituerait la dernière étape, car nous en avons constamment besoin. Notre production ne s'arrête qu'à deux moments dans l'année: le lundi de Pâques et le lundi de Pentecôte. Le premier week-end, on a entièrement démoli le carrelage existant. Puis, on a coulé et poli du béton afin de pouvoir ensuite reprendre la production. Le deuxième week-end, on a placé dessus l'Ucrete MF."

## JOSSE LOCUS NV EN BREF

CREATION	1974
GERANTS	Kristof et Christel Locus
SITUATION	1 site de production à Schepdaal, 9 magasins
ACTIVITES	Production et distribution de pain et pâtisseries
DEBOUCHES	B2B et B2C
SURFACE D'EXPLOITATION	6.000 m <sup>2</sup>
CHIFFRE D'AFFAIRES 2017	6,5 millions d'euros

Kristof Locus,  
cogérant de Josse Locus NV



Le sol devait résister aux lourdes charges mécaniques. Il y a des cuves d'une tonne qui passent dessus, posées sur trois roulettes en nylon



Dans la salle des fours, la résistance thermique du sol était un point important

Etant donné l'importance de pouvoir reprendre la production rapidement, ce point a fait l'objet d'une clause de pénalité dans l'appel d'offre. Mais BASF ne travaille qu'avec les meilleurs applicateurs, qui sont formés et assistés par le fabricant lui-même.

"Ce fut un gros défi pour l'entrepreneur de microbillier et dégraisser le béton poli à temps pour que l'Ucrete adhère correctement. Mais grâce à la bonne collaboration et à la bonne communication, nous avons réussi tous ensemble et nous avons respecté le timing. Le mardi, nous pouvions déjà fonctionner à plein régime", ajoute Locus, ravi.

Cela faisait longtemps qu'il connaissait la solution Ucrete, car en 2009, 75% de l'espace de production de l'époque avait déjà été démolit et reconstruit. Les sols en carrelage et en époxy de l'époque avaient alors été entièrement remplacés par ce système de plancher ultrarobuste, après que Kristof avait effectué le travail d'étude nécessaire et demandé l'avis de collègues.

### Résistance mécanique

Ici, le sol est très sollicité, avec de grosses charges ponctuelles, auxquelles il doit donc résister. "Nous utilisons entre autres des cuves d'une tonne qui reposent sur trois roulettes en nylon. Jusqu'à présent, nous n'avons jamais vu apparaître de problèmes sous la forme de trous, de fissures ou de bosses", poursuit-il.

### Résistance thermique

Surtout dans la salle des fours, le sol doit résister à la chaleur. "J'avais quelques craintes à cet égard, mais en fait, cela ne pose aucun problème", poursuit Locus.

### Facilité d'entretien

Bien sûr, le sol devait répondre à toutes les exigences d'hygiène et être facile à entretenir. La résine ne contient pas de substances volatiles pouvant affecter les aliments ou le bien-être du personnel.

"Ucrete répond à la norme HACCP et est étanche aux liquides, ce qui élimine le risque de prolifération des bactéries.

Etant donné qu'il est lisse et exempt de joints, il est facile à nettoyer avec nos appareils de nettoyage.

C'est un gros avantage par rapport à nos anciens sols en carrelage ou en époxy, qui allaient jusqu'à s'effriter au fil du temps", ajoute-t-il.

**"LE SOL A ETE COULE RAPIDEMENT ET ON A PU L'UTILISER TRES VITE"**

### Pas antidérapant

Les boulangeries sont des environnements secs. C'est pourquoi cette application n'avait aucune exigence antidérapante.

"Nous avons choisi une finition de sol unie, sans additif spécifique, ni profil antidérapant. Il faut un peu s'habituer pour marcher là-dessus et au début, ce qui est le seul point négatif que je puisse imaginer.

Mais en contrepartie, cette finition lisse facilite le nettoyage", dit Locus.

### EVALUATION

"Nous avons choisi ce sol en résine synthétique, car il est produit depuis 1969 et a donc largement fait ses preuves.

Il mesure 4 à 5 mm d'épaisseur, soit deux fois plus qu'un sol en époxy. Cela a achevé de nous convaincre", dit Locus.

"Ce ne fut pas la solution la moins chère, mais ses caractéristiques physiques sont nettement meilleures que les alternatives et justifient ce surcoût.

Tout bien considéré, cela nous a donc semblé la meilleure solution. Deux ans plus tard, nous ne regrettons pas du tout notre investissement. Au contraire: le nettoyage est plus rapide et le sol est durable et hygiénique, ce qui rend notre entreprise immédiatement "future proof", dit-il. □



Le nouveau sol Ucrete est plus facile à entretenir que les anciens sols en carrelage et en époxy