

En un clin d'œil : une pizza préparée comme à la maison

01 mars 2013, 01:00

Pascal Pollet

L'impression 3D permet la fabrication d'un produit à l'instant où le client exprime sa demande par un clic sur un clavier. Mais cette technologie ne se limite pas au procédé de fabrication additive, il peut s'agir également, par exemple, d'une machine qui réalise une pizza en trois minutes, avec des ingrédients frais.

Avec sa machine Let's Pizza, le constructeur américain Smart4Retail apporte une nouvelle dimension au système de fabrication instantanée selon la technologie de l'impression 3D. Pendant que le client regarde par la fenêtre de la machine, à l'intérieur la farine et l'eau sont mélangées pour donner la pâte qui servira de fond à la pizza. Les ingrédients frais sont ensuite déposés sur le fond de pâte et la cuisson est réalisée par un système infrarouge, produisant finalement une véritable pizza en un temps record. Après seulement trois minutes d'attente, le client peut reprendre son chemin en emportant dans une boîte en carton la pizza qu'il vient de commander. La machine lui donne même la possibilité de choisir parmi quatre variétés de pizza.

Les ingrédients sont frais et non pas surgelés. La sécurité alimentaire et l'hygiène sont les critères à la base du procédé de fabrication. L'eau et la farine, par exemple, sont conservées dans des conteneurs fermés, homologués par les pouvoirs publics.

Avec cette machine, le fabricant a misé sur différents aspects qui peuvent être les facteurs potentiels de succès : la qualité d'un aliment frais, un prix très bas, et l'amusement du client qui peut assister en direct à la préparation de sa pizza. L'entreprise vise le secteur des petits magasins de proximité, les écoles et autres espaces publics.



En trois minutes : depuis la commande jusqu'à la livraison de la pizza

Voir également la [vidéo](#).

Les pizzas 'made different'

Pour transformer la méthode traditionnelle de fabrication d'un produit – dans cet exemple, il s'agit d'une pizza fabriquée en un temps record par un automate – le fabricant d'une telle machine doit réétudier intégralement à la fois le concept du produit (la pizza et ses ingrédients), et le process de fabrication (la machine) :

- revisiter le 'concept' du produit : quels sont les ingrédients nécessaires et lesquels puis-je continuer à utiliser ? Sous quelle forme initiale se présente chacun des ingrédients ? Dans quelle mesure puis-je laisser le client définir sa 'pizza', en lui donnant autant que possible l'impression qu'il détermine lui-même son choix personnel ?
- revisiter le 'concept' du process de fabrication : au lieu d'une personne (ou d'une installation industrielle) qui se charge normalement de toutes les étapes, depuis la préparation de la pâte jusqu'à la cuisson de la pizza, il va falloir à présent faire en sorte que tout soit réalisé à l'intérieur d'une machine compacte. D'autre part, il doit s'agir d'un automate installable à divers endroits, pas nécessairement dans une cuisine.

Le résultat de cette double analyse est un tout nouveau modèle économique focalisé sur la pizza.

Sources

- www.smart4retail.com
- www.madedifferent.be

Auteurs



Pascal Pollet