



## RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ DANS UN ATELIER DE PRÉPARATION DE SIROPS DE FRUITS BIO

### Le besoin

La maison Bigallet, basée à Virieu-sur-Bourbre en Isère (38), souhaitait réduire la pénibilité de l'étape d'alimentation en sucre bio d'une cuve de préparation de sirops de fruit bios.

### Les matières premières

Le sucre bio est conditionné en sac de 25 kg.

### Le processus mis en oeuvre

Un poste de chargement mobile, doté d'une vis Transitube de 2 m, transfère le sucre bio de la trémie du vide-sac vers la cuve de préparation de sirops bio. « L'enjeu central de cet investissement était de réduire la pénibilité pour les opérateurs, précise la responsable technique chez Maison Bigallet. Certains étaient susceptibles de lever, à bout de bras, une centaine de sacs par jour, en utilisant un marchepied. Le risque d'accident était relativement élevé. »

Grâce au convoyage en circuit fermé, via une spire inox, l'entreprise a également amélioré sa productivité. « La linéarité de l'alimentation est optimale. C'est d'autant plus appréciable que la caractère compact de la station vide-sac a permis une implantation dans un périmètre de production réduit. »

