

BROYAGE ET CONDITIONNEMENT DE DRÊCHES DE VANILLE ÉPUISÉE

En 2020, sur son site de Bar-sur-Loup (06), MUL Aromatiques a amélioré l'ergonomie des postes de travail de son activité de broyage, tamisage et conditionnement de poudre et grains de vanille épurée. En deux étapes distinctes, APIA Technologie a accompagné cette entreprise en y intégrant des équipements de transfert et de tamisage pour optimiser l'industrialisation de cette précieuse matière première.

Le besoin :

Pour accompagner sa croissance, MUL Aromatiques investit en 2019 dans un nouveau bâtiment de stockage et de transformation autour de la vanille. En 2020, pour répondre aux besoins croissants de leur marque Gazignaire, le bâtiment accueille un nouvel atelier de préparation de produits dérivés de vanille. L'objectif était d'installer des postes ergonomiques pour vider des sacs vers un broyeur, d'une part, et vider des bacs vers le conditionnement, d'autre part.

Les matières premières :

Les drêches de vanille épuisée sont issues du process amont d'extraction de l'arôme. Elles sont stockées en sacs avant leur valorisation sous forme de produits dérivés.

Le process :

La première opération consiste à broyer les drêches. L'opérateur déverse les sacs dans une trémie verse-sacs ergonomique et sécurisée. Une vis Transitube élève ensuite les drêches jusqu'au broyeur situé sur une plateforme à plus de 4m50 de haut.

Les grains de vanille obtenus par broyage sont triés à l'aide d'un tamiseur de séparation densimétrique, étuvés et provisoirement stockés dans des bacs. Ces contenants sont ensuite déversés dans un poste vide-bacs tamiseur. Le tamis vibrant assure l'homogénéité granulométrique des grains de vanille qui seront convoyés, via à une vis de distribution, dans une unité de conditionnement en cartons.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de ces deux équipements de transfert, chaque trémie est équipée d'un dévoûteur en rotation qui pousse le produit vers les vis. Pour garantir l'absence de corps étranger métalliques dans le produit fini, des pièges magnétiques ont été placés en amont du broyeur et de la mise en cartons. Enfin, un système de vidange optimisée et de démontage rapide facilite le nettoyage.



Conditionnement des grains de vanille



Trémie vide-sacs

Mul Aromatique : Le groupe familial MUL, né en 1865 en pays de Grasse, produit des essences pour l'industrie aromatique et agroalimentaire. Au départ agricultrice, la famille fait évoluer son activité dans les années 70 en devenant également extracteur et distilleur de ses propres matières premières. En 1990, Gazignaire rejoint le groupe et à partir de 2016, l'entité MUL Aromatiques est créée pour sourcer des ingrédients naturels comme la vanille, le café, le cacao, les épices.

ApiA Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille : productivité, remise aux normes alimentaires, sécurité ATEX. Les experts APIA accompagnent les industriels de l'analyse du besoin à la mise en service.

