



DANS SON ATELIER MELANGE, EKIBIO AUTOMATISE LE DOSAGE DE LEGUMINEUSES DEPUIS DES BIG-BAGS

Sur son site de Chasse-sur-Rhône (38), EKIBIO a modifié son atelier mélange afin d'intégrer le transfert de légumineuses depuis des big-bags, en complément de ses approvisionnements en sacs. La nouvelle installation APIA Technologie s'inscrit dans une politique globale d'investissements indispensables pour répondre à la demande croissante.

Le besoin :

C'est sur son site isérois que le spécialiste du végétal bio prépare et conditionne ses recettes gourmandes élaborées à partir de céréales et légumineuses. En plus de ses approvisionnements en sacs, l'usine est maintenant fournie en big-bags préparés sur le site de Peaugres (07). L'objectif était donc d'installer un ensemble de déconditionnement des big-bags vers le mélangeur, tout en conservant la possibilité de vider des sacs.

Les matières premières :

Les légumineuses bio de type pois cassés, pois chiches, haricots rouges, blancs, ou lentilles sont conditionnées en big-bag d'une tonne.

Le process :

Les big-bags sont chargés au palan sur la station de vidange. Un ensemble de transfert par vis extrait les ingrédients du contenant, puis transporte automatiquement la bonne quantité de produits vers le mélangeur. Le dosage étant assuré par dépesage, I21/10/202421/10/2024a videuse big-bags est positionnée sur chaîne de mesure. Un coffret de commande permet à l'opérateur de lancer automatiquement les productions en fonction des recettes programmées.

Prévue pour une utilisation multiproduit, l'ensemble de transfert est conçu pour être rapidement démontable en toute sécurité, et entièrement vidangeable entre deux recettes.

Pour optimiser le coût d'investissement, certains achats ont été réalisés en direct avec les partenaires d'APIA Technologie qui s'est ensuite chargé de la conception globale de l'installation et des interfaces assurant la continuité du processus entre les équipements.

"Le retour d'expérience est très positif et les opérateurs sur ce poste ne souhaitent plus revenir en arrière et porter des sacs de 25kg". précise le responsable du site.

Pourquoi avoir choisi APIA :

"Nous avons choisi APIA, pour sa capacité d'adaptation à notre fonctionnement et à nos flux de matières premières".

"La société APIA a pris en compte l'ergonomie au poste et l'environnement global de notre atelier afin de diminuer le portage de 18 000 sacs de 25kg"., affirme le responsable du site.



EKIBIO : Située à Chasse-sur-Rhône, en Isère, cette unité de production a rejoint Ekibio en 2007. Le site emploie une vingtaine de personnes avec un savoir-faire de mélanges et de conditionnements d'ingrédients complexes tels que des poudres ou des graines pour les préparations alimentaires (couscous, taboulés, gâteaux...), notamment pour la marque Priméal.

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.

