



SOURCES DE SOULTZMATT : ALIMENTATION EN SUCRE BIO D'UNE LIGNE DE FABRICATION DE SIROP

Le besoin

Les Sources de Soultzmatt (68) souhaitait doubler une ligne de préparation de sirop de sucre et la dédier à la fabrication de ses eaux aromatisées et softs bio.

Les matières premières

Le sucre bio est conditionné en big-bag d'une tonne.

Le processus mis en oeuvre

Après une première ligne, mise en place avec succès en 2010, Les Sources de Soultzmatt ont décidé de faire à nouveau appel à Apia Technologie pour doubler leur installation de fabrication de sirop. « **Pour suivre la forte hausse de la demande, notamment en softs et eaux aromatisées bio, l'implantation d'équipements dédiés à ce type de production devenait nécessaire, précise le directeur industriel. Cet investissement était aussi une manière de sécuriser nos process en évitant les contaminations croisées avec les gammes conventionnelles.** »

La ligne jumelle repose sur une station de vidange big-bag qui convoie, via un Transitube de 3 m, le sucre bio vers le sirupeur. « **En plus d'une véritable flexibilité, cette vis permet de maintenir un débit constant de 1,2 t/h. L'autre avantage est de ne plus avoir à effectuer de nettoyage entre les différents types de production. C'est un gain de temps indéniable.** »

Les Sources de Soultzmatt en ont profité pour repenser l'ensemble de leur installation électrique de conduite des équipements en se dotant d'une interface à gestion tactile directement reliée à son ERP. « **Cela garantit une meilleure réactivité et traçabilité de nos produits.** »