



OPTIMISATION DE L'ALIMENTATION EN SUCRE DE PÉTRINS AUTOMATIQUES VMI

Le besoin

La biscuiterie Filet Bleu, filiale du groupement des Mousquetaires (Intermarché), basée à Saint-Evarzec (29), souhaitait améliorer la productivité de l'alimentation en sucre.

Les matières premières

Le sucre est stocké dans un silo extérieur de 50 m3.

Le processus mis en oeuvre

Après deux premières tranches réalisées en 2016 et 2020, l'usine Filet Bleu a poursuivi ses investissements pour moderniser l'alimentation de deux de ses lignes de préparation de cookies. **« Cette nouvelle collaboration avec Apia Technologie s'est matérialisée par l'acquisition de vis Transitube, l'une de 13 m et l'autre de 7 m, pour alimenter en sucre les pétrins VMI implantés sur nos lignes 2&6, précise le responsable des achats techniques. Ce projet s'inscrit dans une dynamique de mise en conformité totale de nos installations certifiées Atex et dans une logique d'optimisation de notre productivité industrielle. »**

L'usine Filet Bleu en a profité pour insérer, sous la trémie tampon située en aval du silo de stockage, un égrugeonneur afin de réduire le mottage du sucre. **« Nous l'avons couplé à une vanne anti-retour qui empêche les remontées d'humidité lors des phases de nettoyage des lignes, ajoute le responsable des achats techniques. Lors du redémarrage des équipements, le lundi matin, nous perdions en moyenne 3 heures pour stabiliser le transfert du sucre. Nous avons complètement résolu ce problème. »**