

UNE BISCUITERIE MAÎTRISE LE TRANSFERT DU SUCRE GLACE CLEAN LABEL

Une biscuiterie située dans le Finistère (29), a mis en conformité Atex son process « sucre glace ». L'unité de production relève ainsi un véritable défi technique sur cet ingrédient clean label réputé difficile à transférer.

Le besoin : Afin de répondre aux exigences de la réglementation Atex (Atmosphère explosible), la biscuiterie bretonne devait moderniser l'alimentation en sucre glace de son atelier de pétrissage. Un projet complexe, car cet ingrédient se fluidifie lorsqu'il monte en température puis devient collant, ce qui le rend difficile à transférer. Dans une logique clean label, l'unité de production d'un leader de la grande distribution fait le choix en effet de ne pas utiliser d'anti-mottant. La biscuiterie souhaitait également résoudre une problématique de cadence. Jusqu'alors les pétrins ne pouvaient être approvisionnés que les uns après les autres.

La matière première : Acheminé à partir de silos extérieurs, le sucre cristal passe par une trémie tampon avant d'être transformé en sucre glace dans un broyeur.

Le process : Apia Technologie a assuré la maîtrise d'œuvre du nouveau process, de la sortie du broyeur jusqu'au chargement des pétrins. Le spécialiste des poudres a fourni les transferts et intégré les autres matériels. En sortie du broyeur, le sucre glace est distribué vers trois lignes de pétrissage. L'ingrédient passe par un cyclone, pour une étape de filtration, et une écluse, avant d'être conduit vers une trémie tampon de 200 kg. Tous les équipements, en particulier les transferts (des vis sans fin en inox), ainsi que les appareillages électriques, sont conçus afin d'être en conformité avec les normes Atex. Avec à la clef, une meilleure gestion des poussières. Sur la trémie tampon, un malaxeur permet au sucre d'être toujours en mouvement pour ne pas prendre en masse. Le process permet d'alimenter en simultané les trois pétrins à la demande, grâce à trois transferts en vis flexibles. Il suffit aux pâtisseries d'enclencher une commande et la trémie de stockage sur pesons approvisionne le pétrin selon le dosage indiqué, en temps masqué.

« Apia Technologie a répondu présent, en assurant un vrai suivi avec une grande capacité d'écoute. Cela nous a permis de répondre aux exigences Atex, malgré un produit très difficile à travailler. Le process a été amélioré au fur et à mesure jusqu'à obtenir le résultat attendu. La trémie tampon a résolu notre problématique de productivité. Nous avons ainsi gagné en capacité de chargement des pétrins. La perspective ? Continuer de moderniser nos installations et mettre en cohérence nos autres transferts avec Apia Technologie. »

Apia Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille. La PME est installée au Rheu près de Rennes (35).

La biscuiterie : Située dans le Finistère(29), la biscuiterie produit près de 10 000 tonnes de biscuits par an. L'usine dispose de 5 lignes de production haute cadence produisant près de 300 références qui s'exportent dans 16 pays. La biscuiterie a rejoint le Groupement d'un des leaders de la grande distribution en 1996. Une soixantaine d'unités de production sont réunies au sein du Groupement, réparties en 6 pôles (boeuf, porc, mer, saveurs, végétal, circulaire). Cette organisation permet d'offrir aux consommateurs des produits sûrs, sains, de qualité, fabriqués en France, garantissant au mieux la rémunération agricole et l'accessibilité pour les clients des points de vente du Groupement.



