



## AUTOMATISATION DE L'APPROVISIONNEMENT EN FARINE D'UN PÉTRIN

### Le besoin

La société My Pie est novatrice sur le marché du “snacking chaud”, La fabrication des tourtes, des quiches, des pizzas et des croque-monsieur est réalisée sur le site de production basée à Gorron (53) avec des ingrédients de qualité 100% naturels (0 additif, 0 conservateur) et des recettes de saison. Les produits sont vendus en portion individuelle dans les grandes surfaces . Pour répondre à une demande croissante l'entreprise souhaitait automatiser l'alimentation en farine d'un pétrin de préparation de pâte à pizza.

### Les matières premières

La farine est conditionnée en big-bag d'une tonne.

### Le processus mis en oeuvre

Mypie a décidé d'automatiser l'alimentation en farine d'un pétrin de préparation de pâte à pizza afin de réduire drastiquement la pénibilité de ses opérateurs. « **Jusqu'à cet investissement, ils devaient dépoter plus de 40 sacs de 25 kg par jour**, précise le cofondateur de l'entreprise. **On atteignait les limites de notre organisation, notamment devant la hausse annoncée de nos volumes de production.** La solution apportée par Apia Technologie a permis de répondre à cette problématique en optimisant l'ergonomie du poste. »

Stockée en big-bag d'une tonne, la farine est désormais convoyée, via un système de dépesée automatique, par un Transitube de trois mètres reliant la station de vidange au pétrin. « **L'enjeu était de réussir à intégrer ce nouvel équipement dans un espace contraint avec peu d'espace en hauteur**, ajoute le cofondateur de Mypie. **Par ailleurs, un dispositif d'assistance à l'écoulement, située en reprise sous le big-bag, garantit un débit régulier de 3 500 l/h.** Nous sommes réellement satisfaits de l'accompagnement effectué par les équipes d'Apia Technologie. »