

UN PROCESS SUR-MESURE POUR LES CRÊPES DENTELLE DE LOC MARIA BISCUITS

Lors de l'intégration de l'activité « crêpes dentelles nature » en 2022, la biscuiterie Traou Mad à Quimper (29) a confié à Apia Technologie l'automatisation du dosage de la farine et du sucre. Une installation performante avec, à la clef, de meilleures conditions de travail.

Le besoin : Dès son démarrage en juillet 2020, la biscuiterie Traou Mad (Loc Maria Biscuits) a accueilli la production des « crêpes dentelles fourrées », transférée de Pont-Aven (29). Le déménagement de l'activité « crêpes dentelle nature », depuis le site de Plomelin (29), a suivi fin 2021-début 2022. À la faveur de cette intégration, le dosage de la farine et du sucre servant à fabriquer la pâte à crêpe du nouvel atelier a été automatisé. L'objectif ? Améliorer les conditions de travail. En effet, sur le site de Plomelin, la farine était d'abord pesée dans un bac avant d'être déversée à la main dans un pétrin. Quant à l'introduction du sucre, elle nécessitait la manipulation de sacs lourds à porter. Apia Technologie a créé le nouveau réseau de distribution et de pesage pour alimenter le process « crêpes dentelle nature » de la biscuiterie de Quimper. Une installation ergonomique, en adéquation avec les attentes de Loc Maria Biscuits.

La matière première : Le sucre est reçu en big-bag d'1,3 tonne. La farine biscuitière est, quant à elle, stockée dans un silo souple installé dès 2020.

Le process : Pour servir le nouvel atelier de crêpes dentelles nature, Apia Technologie a mis en place une station de vidange des big-bags de sucre. Puis une vis Transitube achemine l'ingrédient en hauteur vers une trémie de pesée située dans les combles au-dessus du pétrin. Conçu en inox cintré en usine, le tube de transfert résiste à la haute abrasivité du sucre.

En 2020, Apia Technologie avait déjà conçu le système d'approvisionnement en farine de l'atelier crêpes dentelles fourrées. L'arrivée future du process « crêpes dentelles nature » avait été anticipée, grâce à un circuit en Y partant du silo souple de stockage. Il a ainsi été aisé de raccorder le réseau « farine » à la nouvelle trémie de pesée.

L'installation a été connectée à l'armoire de pilotage déjà en place. Le dosage du sucre ou de la farine est commandé de façon simple et intuitive. L'opérateur peut contrôler le poids présent dans la trémie et envoyer la dose requise par la recette grâce à une interface homme-machine. Les deux ingrédients sont dosés selon une précision de +/- 100 g dans le pétrin de 200 litres. La cadence est d'un batch par heure.

« Apia Technologie s'est montré ouvert à la discussion, ce qui a permis d'installer un système automatisé, simple à utiliser et bien adapté à nos contraintes. L'environnement était restreint, un équipement standard n'aurait pas fait l'affaire. », affirme le directeur du site.

« Les délais ont été parfaitement tenus. C'était un impératif. En une semaine, nous avons emménagé le pétrin, effectué les raccordements et réalisé les essais. Le tout sans perturber le process déjà en place », complète le directeur des travaux neufs. Il ajoute : « Apia Technologie s'est montré réactif pour prendre en compte une spécificité de notre pétrin qui était susceptible de perturber la pesée. L'installation tourne depuis deux ans, il n'y a pas eu une seule intervention de maintenance ! ».

Loc Maria Biscuits – Quimper : La biscuiterie Traou Mad à Quimper (29) est l'un des six sites industriels de Loc Maria Biscuits. Acquisée en 2020, l'usine fabrique près de 1000 tonnes par an de biscuits dentelle.

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).



