



A CHARCHIGNE, LACTALIS ACCROIT SA CAPACITE DE DOSAGE EN ANTI-AGGLOMERANT CLEAN LABEL

La Société Fromagère de Charchigné - Groupe Lactalis, spécialisée dans l'emmental râpé, a misé sur Apia Technologie pour développer son réseau existant de distribution de la féculé vers ses lignes de conditionnement. L'installation a fait la preuve de son adaptabilité.

Le besoin :

Dès 2014, la Société Fromagère de Charchigné, située en Mayenne (53), a confié à Apia Technologie l'installation de deux vide-sacs afin d'ajouter la féculé de pomme de terre dans les râpes à emmental, juste avant le conditionnement. Par la suite, la filiale de Lactalis a fait évoluer le dispositif pour répondre à la demande du marché. Une station de vidange de big-bags a été implantée afin d'alimenter quatre râpes. L'équipement a permis d'automatiser cette étape et de limiter les ports de charge. Pour répondre à de nouveaux développements, le système de distribution a été rallongé en 2022 afin de fournir deux râpes supplémentaires, soit six râpes au total. Une évolution qui avait été anticipée dès la conception de l'installation par Apia Technologie.

La matière première :

Reçue en big bag d'une tonne, la féculé de pomme de terre joue le rôle d'anti-agglomérant. Cet ingrédient clean label évite le phénomène de mottage.

Le process :

Deux nouveaux circuits d'alimentation dédiés à la féculé de pomme de terre ont été créés en amont des lignes de conditionnement d'emmental râpé. Apia Technologie a intégré ce nouveau réseau à l'existant. Concrètement, une station big-bag sur pesons alimente une trémie de réception qui, via des vis sans fin, fournit le réseau de distribution situé dans les combles. Les doseurs, d'une capacité de 100 litres chacun, sont situés juste au-dessus des râpes qu'ils alimentent. La féculé est dosée selon une précision de 0,9-1,1 %. En cas changement de big-bag, la réserve sur le réseau et la capacité des tampons (50-70 l) situés dans les combles permettent de poursuivre le dosage. Les changements de big-bag se font donc en temps masqué, sans impact sur la productivité. Lors de ce projet, Apia a aussi géré l'installation de l'armoire électrique et des automatismes de gestion. L'ensemble du matériel implanté est certifié Atex (Atmosphères explosibles).

Le retour d'expérience :

« L'équipe d'Apia Technologie s'est montrée très professionnelle. Le chantier a été mené correctement, en temps masqué, avec un arrêt de la production limité au strict nécessaire, explique le responsable maintenance et travaux neufs. Opérationnelle depuis deux ans, l'installation correspond à bien à notre attente, poursuit-il. Le réseau fonctionne bien. Il n'y a eu aucune panne et aucun souci. Pour l'avenir, nous envisageons de mettre en place des tamis afin d'améliorer encore la maîtrise du risque corps étrangers », prévoit-il.

Société Fromagère de Charchigné - Groupe Lactalis : Localisée à Charchigné (53), entre Mayenne et Alençon, cette usine du groupe Lactalis, spécialisée dans la fabrication d'emmental, traite un million de litres de lait par jour, collectés dans un rayon de 15 km.

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).

