



IRCA INGREDIENTS FRANCE RÉDUIT LES PORTS DE CHARGE DANS SON ATELIER « PRÉPARATION SPÉCIALES DE FRUITS »

Sur son site Ravifruit d'Anneyron dans la Drôme, le spécialiste des préparations de fruits naturelles a investi dans l'automatisation du dosage de sucre. L'installation réalisée par Apia Technologie s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration du bien-être des salariés.

Le besoin

Au sein de l'atelier «Préparation Spéciales de Fruits» de l'usine Ravifruit, en amont de l'étape de cuisson, les salariés devaient manipuler des sacs de sucre de 20 kg, les ouvrir, les soulever avant de les vider dans des bacs Europe... Autant d'opérations fastidieuses, que IRCA Ingredients France voulait supprimer pour limiter la manutention et permettre aux salariés de se consacrer à des tâches moins difficiles et à plus forte valeur ajoutée. L'objectif est atteint grâce au système de dosage automatique mis en œuvre par Apia Technologie en 2023.

La matière première

Le sucre est désormais reçu en big bag d'une tonne.

Le process

La station de vidange des big bag est associée à un dispositif de pesage. Le sucre est dosé, avec une précision de ± 500 g, avant d'alimenter - via une vis flexible - les bacs Europe de 300 kg. Grâce à un débit de 3000 litres par heure, l'étape de dosage automatique s'insère parfaitement dans le process de préparation des sauces sucrées, sans créer de goulot d'étranglement. Une fois remplis, les bacs Europe sont ensuite repris par un élévateur afin d'être versés dans les cuves de cuisson.

« Nous sommes très satisfaits de ce premier projet concrétisé avec la société Apia Technologie. L'équipe a bien compris nos contraintes. Le résultat : un système qui fonctionne bien et qui répond en tout point à nos attentes, que ce soit en termes de précision et de vitesse de remplissage. Nous allons continuer à améliorer l'ergonomie de nos ateliers. C'est pour nous un point central », affirme le responsable de l'ingénierie de l'usine.

« En se passant de sacs, le risque de présence de corps étrangers liés aux morceaux de papier est éliminé. De plus, la station de vidange est équipée d'un filtre magnétique qui garantit l'absence de particules métalliques », poursuit-il.

Les perspectives

Afin de conforter sa démarche d'amélioration des conditions de travail, IRCA Ingredients France va continuer d'investir pour éliminer les manipulations de sacs. Grâce à l'extension de la station de dosage automatique, installée par Apia Technologie, le poste des cuves prémix va être alimenté en sucre, lui aussi, de façon automatisée.

Un projet de plus long terme concerne l'atelier historique dédié aux purées de fruit. La modernisation de l'étape de dosage et la montée en capacité sont envisagées grâce à une double station capable de doser le sucre à partir de deux big bag positionnés en parallèle.

IRCA Ingrédients France : Implantée depuis 1981 au cœur de la vallée de la Drôme, l'usine d'Anneyron (26) produit des préparations de fruits naturelles de première qualité pour proposer aux professionnels de l'agroalimentaire des solutions innovantes et 100% naturelles.

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

