



AGIS CENTRALISE SON RESEAU DE DISTRIBUTION DE FARINES POUR NEMS ET SAMOUSSAS

Dans le cadre de l'extension réalisée en 2022, le site Agis de Tarare (69) a rassemblé en un seul atelier ses systèmes d'alimentation en farine de riz et de blé pour les lignes de nems et samoussas. Le projet a été confié au spécialiste des transferts, Apia Technologie, qui a réimplanté et adapté les équipements existants, et mis en place les nouveaux pour répondre à la hausse des volumes.

Le besoin : En croissance soutenue grâce à la forte demande en spécialités asiatiques, Agis a déployé en 2022 un plan d'investissement de 7,6 M€ sur le site de Tarare (69). La filiale du groupe LDC en a profité pour repenser son système de distribution des farines vers les lignes « nems » et « samoussas ». L'objectif ? Gagner en capacité pour répondre à la hausse de la demande et aux pics d'activité de la Fête de la Lune et du Nouvel an chinois. Et améliorer l'efficacité industrielle du système de transitique en concentrant en un seul atelier des postes jusqu'alors dispersés. Mise en place par Apia Technologie, l'installation est opérationnelle depuis deux ans.

La matière première : La farine de riz pour les nems et la farine de blé pour les samoussas sont reçues en big-bags.

Le process : Apia Technologie a mené le chantier en cinq jours : deux jours de démontage des équipements existants et trois jours de montage. Les cinq stations de vidange de big-bag, dont deux nouvelles, ont été installées dans une salle dédiée. Afin de conforter la traçabilité des matières premières, chaque poste est identifié par une couleur spécifique, dans une logique de zoning. Au niveau de chaque videuse, des bras malaxeurs assistent à l'écoulement du produit depuis le big-bag et assurent la vidange complète des bigbags. Des vis flexibles Transitube conduisent la farine vers des trémies de pesée, situées dans les combles. Trois lignes sont ensuite alimentées : en farine de riz via un skid pour les nems, ou en farine de blé via un pétrin pour les samoussas. La précision de pesée est de 200 g. Une particularité : les deux nouvelles stations alimentent un seul système de pesée pour une ligne qui nécessite le mélange de deux types de farines différents. Le tracé des vis a été adapté à la nouvelle implantation. Certains transferts vont jusqu'à 25 mètres de longueur. Malgré une problématique de fort encombrement dans les combles, l'installation garantit le passage des techniciens. La mise en conformité ATEX a été assurée par Apia Technologie.

Retour d'expérience AGIS : « Le bilan est très positif, affirme le responsable travaux neufs du site. Le système de transitique fonctionne très bien. Il est plus efficace que les systèmes d'aspiration que l'on peut connaître par ailleurs. Et il nécessite très peu d'entretien. Grâce à ce projet, on obtient une meilleure régularité de mélange, car nous évitons les écarts de température. Nous avons eu de très bons échanges avec l'équipe d'Apia Technologie qui a su analyser le besoin et trouver une solution cohérente. Le chantier s'est très bien passé. »

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).

Agis : Explorateur et gastronome depuis 1987, Agis conçoit et fabrique des plats cuisinés et des spécialités exotiques. Intégrée au groupe familial français LDC, la société compte plus de 800 collaborateurs répartis sur ses trois ateliers de production à Avignon (84), Herbignac (44) et Tarare (69) ainsi que sur une plateforme logistique.



