



POUR SES SIROPS ET SPIRITUEUX, MAISON JOHANÈS BOUBÉE DISTRIBUE LE SUCRE À HAUTE CADENCE

Sur son site historique de Bayeux (14), la filiale du groupe Carrefour a doublé le débit d'approvisionnement en sucre de ses process « sirops » et « spiritueux ». Une installation haute performance mise en œuvre par Apia Technologie, le spécialiste des transferts de poudres.

Le besoin

L'activité sirops et spiritueux de Maison Johanès Boubée est en plein essor. Pour chacune de ces productions, les volumes respectifs ont dépassé les 13 millions de litres l'an dernier sur le site de Bayeux (14). La progression des ventes va de pair avec une demande accrue pour des nouvelles recettes. Pour répondre à cette évolution, la filiale du groupe Carrefour souhaitait être en mesure d'augmenter les quantités de sucre reçues. Outre le gain capacitaire, l'objectif était d'approvisionner les fondoirs le plus rapidement possible. Défi relevé grâce au process haute cadence mis en place par Apia Technologie et opérationnel depuis octobre 2024.

La matière première

Le saccharose est livré quotidiennement en camions et stocké dans un silo externe de 60 m³. Soit un approvisionnement d'environ 80 t par jour.

Le process

Un nouveau silo de sucre, équivalent à une capacité de 45 t de sucre, a été mis en place. Cet équipement de stockage est doté d'un aérateur afin de limiter le mottage du sucre. En sortie, son fond vibrant est séparé de la vis de transfert, installée par Apia Technologie, par une liaison souple suivie d'un égrugeonneur capable de casser les agglomérats qui se seraient formés malgré tout. Point remarquable, la vis de transfert sélectionnée offre le plus important débit proposé à la gamme, soit 24 m³/h. Grâce à l'installation, la cadence de production atteint 21 t/h, contre moins de 10 t/h précédemment. Soit un débit multiplié par deux. Ce réseau de distribution approvisionne les fondoirs en saccharose granulé, où l'ingrédient est transformé en saccharose liquide par ajout d'eau et chauffe à 40-50 °C. Une interface sec-humide élimine les risques de remontées de vapeur dans la vis. Pour faire face à l'abrasivité du sucre, une conception rigide en inox a été privilégiée. Afin de garantir la sécurité, les équipements installés au niveau du stockage et du transfert sont certifiés Atex (Atmosphères explosibles).

Le retour d'expérience

« Nous avons eu la chance de confier ce projet à Apia Technologie et un fournisseur de silo qui ont l'habitude de travailler ensemble, ce qui a été très facilitateur. Les deux partenaires ont su être force de conseils. Dans toute installation, il y a des conditions particulières qui demandent de s'adapter. Il y a toujours eu de la part d'Apia Technologie une réponse rapide pour effectuer les réglages : un dialogue et une intervention. Ils ne sont pas du genre à livrer et repartir ! Ils prennent leurs responsabilités et recherchent toujours des solutions pour résoudre les problématiques. Cela fait une vingtaine d'années que nous installons du matériel Apia Technologie. Leurs équipements ont fait la preuve de leur robustesse. En cas d'autres investissements, la société sera parmi les premières appelées pour faire partie du projet », assure le responsable du site.

Maison Johanès Boubée : Acteur majeur du vin en France, Maison Johanès Boubée se développe également sur le secteur des spiritueux et sirops sous marque de distributeur. La filiale de Carrefour, dont le siège est à Bordeaux, produit 131 millions de bouteilles par an sur trois sites d'embouteillage : Bayeux (14), Beychac-et-Caillau (33) et Nîmes (30).

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)

