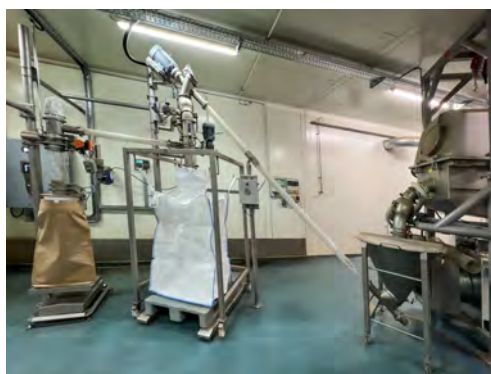




Les infusions des 2 marmottes



Conditionnement des infusions

## LES 2 MARMOTTES AUTOMATISE LE TRANSFERT DE SES PLANTES TOUT EN PRÉSERVANT LEURS QUALITÉS GUSTATIVES

Pour accompagner sa croissance, le spécialiste des infusions a augmenté la capacité de production de l'unité Diethamix à Bons-en-Chablais (74). Au cœur de cet investissement, un système automatisé de transfert des plantes préserve pleinement les saveurs. Une installation conçue par Apia Technologie fin 2024.

### Le besoin

Poursuivant une croissance moyenne de 15 % par an, Les 2 Marmottes a renforcé sa ligne de production, notamment avec une nouvelle unité de débactérisation dédiée à stabiliser et préserver le goût. L'enjeu était de disposer d'un système de transfert compact et modulable, capable d'absorber des débits plus importants, de gérer des granulométries variées, d'éviter les contaminations organoleptiques grâce à un nettoyage aisé, et de s'adapter indifféremment au conditionnement en sacs ou en big-bags. L'installation d'Apia Technologie répond à l'ensemble de ces attentes.

### Les matières premières

Menthe, verveine, camomille... Plus d'une centaine de plantes sont transférées sous forme séchée, coupée et débactérisée. Leur granulométrie, de 0,3 à 1,5 mm, offre un bon écoulement mais nécessite une solution souple et douce pour préserver l'intégrité des coupes.

### Le process

Après coupe, tamisage et débactérisation en spires chauffées (150 à 600 kg/h selon la densité), les plantes sont refroidies sur un lit vibrant fluidisé. Apia Technologie a ensuite intégré une trémie tampon de 120 L suivie d'une vis de transfert alimentant un aiguillage.

Ce by-pass oriente la « coupe infusette », en fonction des besoins. Soit vers la ligne d'ensachage en sacs kraft de 1 à 20 kg à une cadence de 1700 à 2800 kg/h. Soit vers la station de remplissage big-bags conçue pour permettre un travail en temps masqué sans rupture de cadence.

Compacte et synchronisée avec le cycle du débactériseur, l'installation évite tout goulot d'étranglement et garantit une qualité constante.

### Le retour d'expérience

« C'est un projet bien mené et bien suivi ! Apia Technologie est connu pour être un spécialiste des transferts de poudres. Et cela s'est confirmé ! Nous avons eu des échanges qualitatifs, sur le plan technique comme sur le plan commercial, et à toutes les étapes, en amont et pendant le projet, mais aussi pendant la phase d'optimisation et la post-livraison, avec la venue d'un technicien ainsi qu'un SAV à distance. La société a su comprendre notre besoin et mettre en place une installation compacte, flexible et simple d'utilisation, tout en restant bien dans l'enveloppe budgétaire que l'on s'était fixée au départ. L'installation est propre à l'utilisation pour les opérateurs comme pour l'environnement grâce à une bonne étanchéité au remplissage », affirme le directeur de production.

**Les 2 Marmottes** : Créée et implantée en Haute-Savoie depuis 50 ans, Les 2 Marmottes est une PME française spécialiste des infusions, tisanes et thés naturels. Créée en 2012, l'unité de production Diethamix produit 8 millions de boîtes par an. L'effectif compte plus d'une centaine de collaborateurs, dont une force de vente de 25 commerciaux.

**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).