



D2I : AMÉLIORATION DE L'HYGIÈNE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL D'UN ATELIER DE PRÉPARATION DE FRUITS PRÊTS-À-L'EMPLOI

Le besoin

Dans le cadre de la construction de sa nouvelle unité de production, la société familiale Atelier d2i à Laon (02), spécialisée dans la préparation de fruits prêts-à-l'emploi, souhaitait améliorer les conditions de travail et l'hygiène globale de son circuit de distribution de sucre.

Les matières premières

Le sucre est conditionné en big-bag de 1,2 tonne.

Le processus mis en oeuvre

À l'occasion du déménagement de son site de production à Laon (02), la société Atelier d2i a optimisé les conditions de travail et l'hygiène globale de son unité de préparation de fruits prêts-à-l'emploi en optant pour la technologie Transitube. « Nous avons déporté notre stock de sucre, désormais conditionné en big bag, dans la zone de stockage des matières premières, confirme le P-dg de l'entreprise. Cela nous a permis de supprimer, dans la zone de fabrication, tous emballages carton ou papier, films plastiques, palettes en bois, etc. »

Une vis flexible de 17 m, située sous la station de vidange big-bag, alimente désormais, via un tamiseur, une trémie pesée située en zone de production. « L'opérateur remplit de manière semi-automatique, selon les quantités nécessaires à chaque préparation, des batchs qui sont ensuite convoyés vers les différents cuiseurs. Le transfert direct en circuit fermé assure une étanchéité totale. »

La pénibilité pour les salariés a également diminué. « L'alimentation était, dans l'ancienne usine, entièrement manuelle. Cela pouvait représenter plusieurs dizaines de sacs de 25 kg à vider à chaque préparation. »