

CONDITIONNEMENT

IDS SOLUTIONS CONDITIONNEMENT CHOISIT LES ÉQUIPEMENTS APIA TECHNOLOGIE

Sous-traitant pour l'industrie agroalimentaire, IDS Solutions Conditionnement est spécialiste du conditionnement et mélange à façon. Depuis plus de dix ans maintenant, APIA Technologie équipe les lignes de cet industriel pour alimenter un parc de 25 machines d'ensachage, de dosage et de mélange de différentes technologies. Interview d'Isabelle et Sylvain Delong, dirigeants de l'entreprise IDS Solutions Conditionnement.



| Salle zone blanche.

POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER IDS SOLUTIONS CONDITIONNEMENT ?

Isabelle Delong et Sylvain Delong : Historiquement, la société IDS Solutions Conditionnement est spécialisée dans le conditionnement à façon dans le domaine des poudres alimentaires. Bien que nous réalisions également le conditionnement de produits liquides, l'essentiel de notre activité est orienté vers les poudres et les granulés. Dans notre clientèle, nous retrouvons les industriels de l'agroalimentaire qui souhaitent sous-traiter leurs activités de mélange

“Nous avons souhaité uniformiser nos installations.”

ou de conditionnement. La plupart de nos conditionnements sont en emballages souples, de moins de 1 gramme jusqu'à 1,5 kg. IDS a intégré le groupe Nutrisens en 2019, avec pour objectif de permettre un développement mutuel, offrant des solutions technologiques de conditionnement complémentaires à Nutrisens, groupe qui détient déjà plusieurs sites de production, et à IDS de pouvoir proposer des services complémentaires à nos clients, avec en plus de notre savoir-faire en mélange et conditionnement, un savoir-faire en formulation et développement de produits sur la base du cahier des charges du client.

QUAND VOUS ÊTES-VOUS Tournés VERS APIA TECHNOLOGIE ET POURQUOI ?

I.D. et S.D. : Lorsque nous avons repris l'entreprise en 2003, nous avons un parc machines

plutôt disparate. Nous avons principalement des trémies d'alimentation équipées de vis de transfert performantes mais ayant des limites techniques. Nous avons souhaité uniformiser nos installations pour suivre les différentes normes agroalimentaires. Nous avons donc recherché des fabricants capables de nous fournir du matériel fiable et adapté à notre demande. Nous avons été mis en relation avec Hermann Tessier, directeur commercial chez APIA Technologie, qui nous a accompagnés dans notre recherche de solution. Il a été à l'écoute de nos exigences et de nos conditions de travail, ce qui nous a permis de créer une certaine relation de confiance.

POUVEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE VOTRE PROCESS ?

I.D. et S.D. : Les lignes de conditionnement sont organisées sur deux niveaux. Nous recevons des matières premières qui viennent soit de nos clients directement, soit de nos fournisseurs. Ces matières premières à conditionner sont situées au niveau supérieur, juste au-dessus des machines de conditionnement, et sont déversées dans des trémies qui utilisent plusieurs types de transfert : par vis ou par vibration. Nous travaillons en gravitaire pour une bonne partie de notre production. Nous venons donc alimenter les machines d'ensachage à l'étage inférieur pour réaliser le conditionnement des matières premières en sachets de différentes formes et de différents volumes. Nous avons aussi un process dédié à la production de produits



| Machine multipistes Aranow utilisée chez IDS Solutions Conditionnement.

infantiles. Nous travaillons ici par élévation de la matière : après un passage dans les trémies de

“La solution nous permet d'avoir un débit constant et de garantir l'homogénéité du produit.”

distribution, la matière passe au travers de tamis et de pièges magnétiques, de façon à garantir la sécurité du produit.

CONNAISSEZ-VOUS LA TECHNOLOGIE DE COULOIR VIBRANT POUR LE TRANSFERT DE PRODUITS SENSIBLES ?

I.D. et S.D. : Oui, nous avons déjà un système de transport par couloir vibrant sur nos lignes, pour répondre à des problématiques de réchauffement du produit. Nous travaillons par exemple des paillettes de chocolat, et il est indispensable de ne pas détériorer son côté « brillant ». Le système par vibration permet de garantir l'intégrité du produit, mais aussi d'avoir une alimentation suffisante par rapport à nos systèmes d'ensachage. Ces équipements nous permettent aussi de travailler du caramel en petits éclats. Il est ici nécessaire de préserver la régularité en fines et morceaux, sans écraser ou colmater la matière. La solution d'APIA Technologie nous permet finalement d'avoir un débit constant et de garantir l'homogénéité d'un produit qui ne l'est pas lui-même.

QUELLES ÉTAIENT VOS EXIGENCES À L'ÉGARD DU CONDITIONNEMENT DE LAIT INFANTILE ?

I.D. et S.D. : Pour nos lignes dédiées aux produits sensibles comme le lait infantile, nous devons prendre en compte différents paramètres. D'abord, les équipements devaient être en adéquation avec les normes en vigueur et permettre une praticité de nettoyage. Après le conditionnement de chaque famille de produits, nous devons démonter les équipements pour les nettoyer et éviter toutes contaminations croisées. Ensuite, la qualité du produit ne devait pas être altérée : il ne devait subir aucun démelange ou modification par rapport à la matière première livrée par le client. L'absence de grumeaux est également un point sur lequel nous avons travaillé. Certains produits sont dédiés à des consommateurs dysphagiques, et nos produits



| Trémie avec couloir vibrant APIA Technologie.

entrent alors dans une technicité particulière, devant respecter des grades prédéfinis en fonction des pathologies des clients.

SUR QUELLE SOLUTION AVEZ-VOUS FINALEMENT TRAVAILLÉ ?

I.D. et S.D. : Pour contourner la problématique d'échauffement de la matière entraînant la formation de grumeaux, ce qui peut d'ailleurs être insignifiant sur certains produits comme le sucre ou la farine, nous avons fait appel à APIA Technologie. Nous avons alors opté pour un système de couloir vibrant qui permet d'éviter l'échauffement du produit. Les solutions proposées par le constructeur avaient aussi l'avantage d'éviter au maximum la rétention des poudres. Les équipements n'ont pas d'angles permettant de coincer la matière : ils sont donc très lisses et très propres. Pour l'application dysphagique, nous avons aussi travaillé à la mise en place d'un système de tamisage et de piège magnétique pour garantir une absence de corps étrangers dans la matière première. Après une phase de test, nous avons passé commande auprès d'APIA Technologie et nous serons livrés d'ici la fin de l'année 2020. Lorsque nous rencontrons des problèmes, nous savons que nous pouvons nous tourner vers APIA Technologie pour étudier une solution adaptée.