



Les célèbres Saint Nectaire



Vide-sacs mobile APIA Technologie

TERRES D'AUVERGNE AMÉLIORE L'ERGONOMIE DE SON PROCESS DE PRÉPARATION DES SAUMURES

Le spécialiste de l'affinage des fromages fermiers d'Auvergne s'est doté d'un système automatisé de dosage de sel pour la réalisation de ses saumures. Confié à Apia Technologie, le projet a permis d'améliorer significativement les conditions de travail.

Le besoin : À la faveur de l'extension en 2021 de son site d'affinage implanté au pied du massif du Sancy dans le Puy-de-Dôme, la fromagerie Les Terres d'Auvergne a missionné un cabinet d'ergonomie afin d'identifier les postes les plus contraignants. Priorité a été donnée à l'amélioration de l'ergonomie du poste « préparation des saumures ». Cette étape consiste à préparer la solution salée utilisée pour laver les fromages, avant qu'ils ne soient frottés et retournés une fois par semaine durant la période d'affinage (28 jours minimum pour le Saint-Nectaire). Les opérateurs versent les sacs à hauteur d'homme, dans la trémie. Puis ils assurent un brassage manuel pendant plus d'une dizaine de minutes jusqu'à dissolution maximale. L'automatisation de l'alimentation en sel de la cuve a été confiée à Apia Technologie. Un process opérationnel depuis mi-2023.

La matière première : Le sel dédié à la préparation des saumures est reçu en sacs de 25 kg.

Le process : Tous les matériels fournis par Apia Technologie sont conçus en inox 316L afin de résister aux conditions agressives liées à la présence de sel. Le spécialiste des transferts a mis en place une trémie de réception, alimentée par un poste vide-sacs mobile. Cet équipement est une référence en terme d'ergonomie. Conçu pour être à hauteur d'homme, il facilite le versage d'un volume de quatre sacs de 25 kg dans la trémie de réception. Il est doté d'une grille de sécurité. En sortie, une vis de transfert de deux mètres de longueur achemine le sel à vitesse contrôlée dans une cuve de 300 litres préexistante, qui a été attribuée à la préparation de la saumure. Le dosage volumétrique du sel est réalisé en tenant compte du volume résiduel présent dans le système de transfert entre deux batchs. Dans la cuve, un brassage mécanique assure la dissolution du sel. En sortie, la saumure est déversée dans des bacs puis des seaux pour alimenter les réservoirs des machines à laver les fromages.

Le retour d'expérience

« Les salariés sont satisfaits ! La nouvelle installation les soulage d'une opération qui était très contraignante. La collaboration avec Apia Technologie s'est bien passée. La mise en place a été rapide et efficace, sans problème majeur. Malgré les conditions humides et agressives, l'installation fonctionne bien. Aucun agglomérat ne se forme dans les réseaux de transfert », témoigne la directrice qualité.

Les Terres d'Auvergne : Née en février 1999 à Besse et Saint-Anastaise (63), au cœur de la zone d'appellation de l'AOP Saint-Nectaire, les caves « Les Terres d'Auvergne » sont devenues un acteur clef de l'affinage de Saint-Nectaire fermiers avec 1 200 tonnes affinées chaque année. Neuf caves enterrées et voûtées aux parements de brique permettent de conserver une parfaite hygrométrie et un ensemencement naturel maîtrisé.

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 Rhei près de Rennes