

CÉMOI CONFISEUR ÉLÈVE SON NIVEAU DE MAÎTRISE DU RISQUE « CORPS ÉTRANGERS »

Sur son site de Chambéry (73), le groupe Cémoi a confié à son partenaire Apia Technologie la sécurisation de l'approvisionnement en amidon du process « pâtes de fruits ». Mise en place dès 2009 par le spécialiste des transferts de poudre, l'installation a fait preuve d'une réelle évolutivité. Parfaitement intégrée, la nouvelle modification n'a pas impacté la productivité.

Le besoin

Sur son process « pâtes de fruits », déjà très sécurisé, Cémoi Confiseur a voulu améliorer la maîtrise sanitaire en ajoutant des équipements susceptibles d'écartier les éventuels corps étrangers au plus près de l'apport en amidon. Implantés par Apia Technologie en 2009, la station de vidange de big-bag et le système de transfert avait connu une première évolution en 2018 pour être déplacée. Le nouveau projet de sécurisation se devait de maintenir le débit de production et de ne pas dégrader les conditions de travail. Mises en service en novembre 2023, les adaptations ont été intégrées sans impact pour la production. L'installation se révèle être d'une fiabilité à toute épreuve.

La matière première

Reçu en big-bags de 1000 kg, l'amidon de maïs est utilisé comme auxiliaire technologique à l'étape de moulage du process « pâtes de fruits ».

Le process

Apia Technologie a dimensionné et intégré toutes les évolutions de la ligne. Un tamiseur vibrant, fourni par l'un de ses partenaires, a été installé entre la station de vidange de big-bag et le point d'utilisation dans le process « pâtes de fruits ». La vis de transfert a été raccourcie et une vis complémentaire a été ajoutée. Afin de piéger les éventuelles particules métalliques, un filtre magnétique, également fourni par un partenaire d'Apia Technologie, a été mis en place au plus proche de la station de vidange. Le pilotage de l'installation a été revu avec une série de modifications sur les automatismes. Tous les équipements ajoutés correspondent au niveau d'exigence Atex attendu. Suite à une analyse fonctionnelle, Apia Technologie a fourni un descriptif du mode de fonctionnement ainsi que de nouveaux schémas électriques, une mise à jour précieuse pour les collaborateurs de Cémoi.

Le retour d'expérience

« Apia Technologie a géré le dossier complet, ce qui nous a permis de n'avoir qu'un seul interlocuteur, qui s'engage sur le résultat final. C'est très facilitateur ! Le dialogue a été simple et efficace et, au final, l'installation répond à notre besoin. L'objectif de sécuriser le process sans impacter la productivité a été atteint. Tout a été pensé pour ne pas gêner la production. Apia Technologie a bien dimensionné le tamiseur afin d'éviter tout bourrage. La récupération des déchets est simple à réaliser, le matériel est facile à nettoyer et à contrôler. Il y a très peu de contraintes pour les salariés, d'autant que depuis la mise en service, il n'y a eu ni panne, ni bourrage. Et grâce à l'analyse fonctionnelle, le fonctionnement a été actualisé. Il correspond bien à nos attentes, par exemple au niveau des arrêts ou des vidanges. La nouvelle installation a ainsi été très bien acceptée. Nous considérons Apia Technologie comme un partenaire pour le transfert du sucre et de l'amidon », affirme le responsable travaux neufs.



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).

Cémoi : Le groupe Cémoi, dont le siège se trouve à Perpignan, dispose de 7 usines en France, d'une usine en Côte d'Ivoire et de trois entrepôts. Acteur majeur du chocolat, il réalise un chiffre d'affaires de 624 millions d'euros et commercialise 160 000 tonnes de produits finis. L'établissement de Chambéry - Cémoi Confiseur produit principalement des pâtes de fruits, des chocolats à la liqueur et des dragées chocolatées.