



Les spécialités à base de riz à sushi



Trémie vide-sacs vers silo

LUNA FOODS RÉUSSIT L'AUTOMATISATION DU TRANSFERT DE SON INGRÉDIENT STAR : LE RIZ À SUSHI

Grâce à l'installation réalisée par Apia Technologie, le spécialiste des plats cuisinés ultra-frais améliore les conditions de travail et sécurise sa matière première, avec, au passage, une prouesse technique : acheminer cet ingrédient réputé difficile à transférer sur une grande hauteur et une longue distance.

Le besoin : Spécialisé dans les produits ultra-frais inspirés des cuisines du monde, Luna Food mise sur une sélection d'ingrédients savoureux, dont un riz cuit vinaigré utilisé pour son blockbuster, l'onigiri, et pour un panel d'autres applications telles que les rolls, le kimbab ou encore le poulet curry. Pour améliorer les conditions de travail, sécuriser les flux et gagner en compétitivité, l'entreprise souhaitait supprimer le port de sacs entre la zone de réception et le cuiseur, et automatiser le process de transfert. Le défi consistait à transférer le riz vers le laboratoire situé 20 m plus haut et 40 m plus loin. Une problématique résolue par l'installation conçue par Apia Technologie, opérationnelle depuis deux ans.

La matière première : Le riz japonais à sushi, plus dodu et rond que le riz basmati, est approvisionné en silo et en sacs. C'est une matière première compacte et délicate à transférer.

Le process : Apia Technologie a installé un vide-sacs ergonomique permettant de vider les sacs à hauteur d'hommes. Un premier tamis capte les éventuels corps étrangers, et une grille de sécurité protège l'opérateur. Une première vis de transfert achemine ensuite le riz vers un silo tampon qui stocke une réserve de 4 tonnes de matière première. A partir du silo, le riz est ensuite acheminé sur plus de 40 m et 20 m de dénivelé, avec un réseau de vis aux courbes optimisées pour éviter casse et bourrage. A l'appel de l'opérateur, la dose nécessaire est larguée dans le cuiseur vapeur. L'intégration a été adaptée aux contraintes du bâtiment, notamment lors de la traversée de dalle. Détail essentiel : un dispositif a été installé pour protéger le circuit de transfert des remontées humides.

Retour d'expérience : « *Notre matière première est complexe à transférer... Il y a eu des incidents au démarrage sur lesquels Apia Technologie a fait preuve d'une grande réactivité. Aujourd'hui, le système fonctionne très bien ! Alimenter une machine à partir d'un silo aussi éloigné constitue un véritable défi. La collaboration s'est très bien passée. La gestion du projet a été performante et la communication très saine. Auparavant, nous devions manipuler plus de 70 sacs de riz par jour, soit 1,3 tonne par opérateur. Désormais, cette étape est automatisée. Nous avons beaucoup limité les ports de charge. Les opérateurs peuvent se consacrer à d'autres tâches à plus forte valeur ajoutée. Outre l'expertise, nous avons fait le choix d'Apia Technologie, car c'était aussi une volonté d'opter pour une entreprise française sur un marché très concurrentiel.* », affirme le directeur de production.

Luna Foods : Établie à Morangis dans un laboratoire de 4000 m², la société a été créée en 2019 par le fondateur de Deezer, Daniel Marhely, et Alexandre Croiseaux (Deezer, Molotov, Facebook). Elle imagine, cuisine et distribue des repas de qualité restaurant, accessibles partout, et au meilleur prix. Ses plats cuisinés ultra-frais comprennent des ingrédients de qualité (poisson pêche durable, viande française, légumes frais) et s'inspirent des cuisines asiatique, italienne et levantine, pour servir la grande distribution et la restauration hors foyer.

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 à Rheu près de Rennes (35).