



ROY RENE ECHAUDE SES AMANDES AVEC MOINS D'EAU ET SANS PORT DE CHARGE

La confiserie provençale s'est dotée d'un nouveau process de distribution et d'échaudage des amandes. Mise en place par Apia Technologie, l'installation permet d'utiliser des big-bags, en substitution de sacs qu'il fallait verser. Un atout en termes d'ergonomie. Le nouvel échaudoir réduit, quant à lui, fortement les consommations d'eau.

Le besoin : Pour élaborer ses célèbres calissons de Provence, la Confiserie du Roy René concocte un subtil mélange d'amandes douces finement broyées alliées à des melons de Cavaillon confits et des écorces d'orange. Un sirop de sucre chaud est ajouté. Puis cette pâte est dressée sur une feuille d'hostie et recouverte de glace royale avant une courte cuisson. L'une des clefs de ce savoir-faire est de stabiliser une partie des amandes grâce à une étape d'échaudage. L'entreprise souhaitait en améliorer l'ergonomie tout en diminuant les consommations d'eau et d'énergie. La précédente installation demandait de manipuler des sacs de 25 kg et n'avait pas de process de récupération d'eau. Opérationnelle depuis 2023, la nouvelle ligne, conçue avec l'expertise d'Apia Technologie, a résolu cette double problématique.

Matières premières : Les amandes émondées (entières, en demi) sont reçues en big-bags d'1 tonne.

Le process : Le bigbag est manipulé à l'aide d'un cadre de manutention utilisé au gerbeur. Ce cadre de manutention est positionné sur une embase de réception fixe qui est montée sur peson. Grâce au couple vis de dosage et chaîne de mesure, la précision de dosage est de ± 1 Kg. Puis une vis sans fin élève les amandes vers un aiguillage. Là, une électrovanne est commandée via un tableau. Soit l'opérateur envoie les amandes directement via un conduit souple dans des bacs Europe pour l'étape de mélange afin de préparer la pâte. Soit les amandes sont acheminées vers l'étape d'échaudage. Dans ce cas, un conduit flexible les dirige dans un panier qui va être immergé dans un bain d'eau chaude. Un batch de 100 kg est rempli en 4 minutes. À la fin de l'opération, le panier est basculé pour un égouttage, puis les amandes sont déversées dans un bac Europe et conduites vers le mélange.

« La nouvelle installation tourne depuis plus de deux ans. Et nous en sommes très contents !, affirme le responsable production et R&D. Apia Technologie a trouvé une solution plus simple, plus stable et plus facile à nettoyer que le système précédent. Nous avons repensé ensemble le process. J'ai apprécié que nos équipes de terrain soient impliquées sur les enjeux d'usage et de performance. La collaboration a été très professionnelle et efficace. Le matériel installé est robuste. Nous n'avons eu à ce jour aucun problème. Grâce à ce projet, chaque année, nous économisons 200 000 kg d'eau chaude et nous évitons de manipuler plus 6000 sacs. En plus de ces gains, nous maîtrisons mieux l'échaudage qu'avant. Nous sommes très satisfaits ! »

Confiserie du Roy René : Située à dix minutes d'Aix-en-Provence (13), Roy René est spécialisée dans la confection de confiseries provençales à l'instar de ses célèbres calissons et nougats. L'entreprise familiale fait partie du groupe Territoires de Provence, présidé par Olivier Baussan, qui inclut aussi Biscuiterie de Forcalquier, Brémond Fils, La Caramélerie Mane-en-Provence, la Chocolaterie de Banon et la Maison de la Pistache.

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)



Les calissons du Roy René



Videuse big bag

