



## CHEZ LE GLACIER POLE SUD, LES SALARIES N'ONT PLUS BESOIN DE PORTER DE SACS DE SUCRE

Sur son site de Lézignan-Corbières, la filiale de La Compagnie des Desserts a automatisé le dosage du sucre et du glucose utilisés dans la fabrication de ses glaces artisanales. Confié à la société Apia Technologie, spécialiste du transfert de poudres, ce projet évite la manipulation de nombreux sacs de 25 kg par les salariés.

### Le besoin

Grâce à son savoir-faire dans la fabrication de glaces artisanales à haute expression aromatique, La Compagnie des Desserts - Pôle Sud séduit les restaurateurs. Pour répondre à la hausse des volumes, son site de Lézignan-Corbières (11) près de Narbonne a été réaménagé et modernisé. Grâce à des volumes suffisamment élevés pour recevoir le sucre et le glucose en big-bags, le glacier-pâtissier a souhaité automatiser le transfert de ces ingrédients tout en éloignant le stock de la zone de production. Mis en place en 2024 par Apia Technologie, le nouveau process a réduit la charge portée à la main par les salariés, soit l'équivalent de 800 kg en moins par an.

### La matière première

Le sucre et le glucose sont reçus en poudre, conditionnés dans des big-bags d'1 t.

### Le process

Apia Technologie a installé deux stations de vidange de big-bags, l'une pour le sucre, l'autre pour le glucose. Toutes deux sont montées sur des pesons et sont utilisées de la même façon. En pratique, le big-bag est accroché à un cadre de manutention. À l'aide d'un gerbeur, l'ensemble « big-bag / cadre de manutention » est déposé sur la partie fixe de la station. Puis l'équipement permet de déverser le sucre ou le glucose dans la trémie d'accumulation située en-dessous. A partir de cette trémie, une vis de transfert élève l'ingrédient dans les combles. La motorisation est implantée à ce niveau. Un by-pass permet d'aiguiller le saccharose ou le glucose vers l'une des deux cuves de préparation. Positionnées juste en-dessous, elles sont alimentées en gravitaire via une conduite en inox. L'opérateur appelle la quantité de sucre ou de glucose désirée, distribuée selon une précision de dosage de +/- 1 kg et avec une capacité de 300 kg en 5 minutes. Gage de fiabilité, les deux cuves de préparation sont dotées en entrée d'une interface sec-humide, associée à une vanne papillon, afin d'éviter les remontées d'humidité dans le réseau.

### Le retour d'expérience

« Nous avons réaménagé le site de Lézignan-Corbières afin de gagner en ergonomie pour mieux produire et produire plus. Les six collaborateurs concernés par l'automatisation du transfert du sucre et du glucose sont plus que contents ! C'est environ 150 tonnes de sacs en moins par an et par personne qui ne seront plus portées à la main. De plus, l'installation nous permet de sélectionner automatiquement le saccharose ou glucose et d'alimenter les cuves de préparation de nos recettes avec le bon ingrédient au bon poids », affirme le directeur de production.

**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).

**Pôle Sud** : Grâce à ses 43 collaborateurs, La Compagnie des Desserts – Pôle Sud, implanté depuis près de 40 ans à Lézignan-Corbières (11), sert plus de 14 000 professionnels de la restauration en France et dans le monde. De ses racines audoises à ses premiers pas à New-York, le glacier pâtissier est un spécialiste du sur-mesure.