

Transfert en douceur réussi

Le torréfacteur du Sud-Ouest déploie un plan d'investissement qui l'a conduit à moderniser son process. Opérationnelle depuis près d'un an, l'installation intégrée par Apia Technologie a permis de gagner en capacité de production et de diminuer la pénibilité au travail, tout en améliorant la qualité produit.

Afin d'accompagner une activité en plein essor, les Cafés le Bonifieur ont engagé la modernisation de leur outil de production. En 2024, la PME landaise a transformé 430 t de café vert, en croissance de + 30 % en 1 an. Un plan d'investissement de 1 M€ a permis d'implanter dès fin 2021 un torréfacteur de 60 kg, d'une capacité trois fois supérieure au précédent. Torréfaction lente et refroidissement assurent la large palette aromatique et la fraîcheur du café.

Vers la production continue

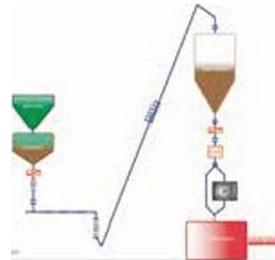
En 2023-2024, l'entreprise souhaitait moderniser le transfert du café torréfié et la ligne de conditionnement en supprimant les déplacements de lourdes cuves. L'objectif ? Améliorer la performance industrielle et les conditions de travail en adoptant un mode de production continu. Le tout au service des saveurs exprimées dans la tasse de café. Un projet dans lequel Apia Technologie a été fortement impliqué, en tant que spécialiste des transferts et coordinateur des différents acteurs. En sortie du torréfacteur, les grains de café torréfiés requièrent un process de transfert capable de préserver leur intégrité. La torréfaction les rend en effet plus fragiles. « Je suis extrêmement satisfaite, affirme la directrice industrielle. Les professionnels d'Apia Technologie ont montré une très forte expertise. Ils ont réalisé les calculs de cadence et de dimensionnement avec rigueur et réactivité. Et ils ont su apporter les bonnes solutions pour répondre à nos spécificités. »

La solution

Après le torréfacteur (d'une capacité de 175 kg/h), un couloir vibrant a été installé par Apia Technologie. Dans un objectif de flexibilité, il est installé sur un pivot qui permet, si besoin, d'utiliser une cuve pour alimenter l'ancienne ensacheuse. Pour le process continu, Apia Technologie a positionné, après le couloir vibrant, une vis « VFS ». Doté d'un axe central paré de petites « brosses », ce transfert mécanique a l'avantage d'élever les grains de café torréfiés sans les abîmer, tout en restant économe en énergie. « Grâce à la vis "VFS", les grains ne cassent pas, ils restent entiers, beaux et sans résidus. Et comme ils sont confinés, on limite le risque de corps étrangers et d'oxydation », poursuit la directrice industrielle.



En 2024, Les Cafés le Bonifieur ont transformé 430t de café vert, soit +30% grâce cette nouvelle installation



La nouvelle installation réalisée par Apia permet le transfert des grains torréfiés sans compromettre leur intégrité.

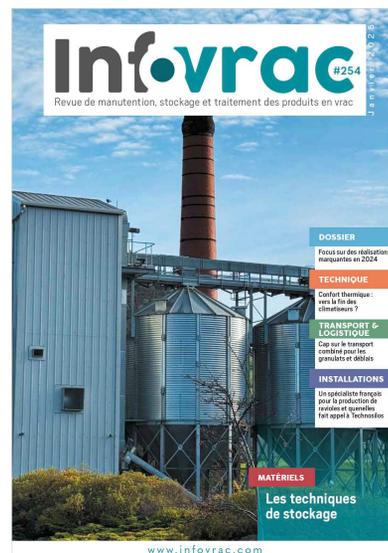
passerelle implantée au niveau de la cuve tampon afin de pouvoir la nettoyer. Une véritable mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage. « Durant tout le projet, l'équipe d'Apia Technologie a transmis des informations claires et précises, de façon homogène avec tous les partenaires. Nous avons bénéficié d'interlocuteurs agréables, avec un très bon relationnel et un très bon état d'esprit. C'est rare ! Nous préparons avec eux les évolutions futures, notamment pour l'automatisation de l'alimentation de l'ancienne ensacheuse. » ●



La vis souple permet d'élever les grains de café torréfiés sans les altérer.

DOSSIER

Focus sur des réalisations marquantes 2024



Infovrac n°254 - Janvier 2025

Crédits photos : APiA Technologie