



LES CAFÉS LE BONIFIEUR PRESERVENT LES SAVEURS GRACE A UN NOUVEAU SYSTEME DE TRANSFERT DES GRAINS TORRÉFIÉS

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.

Le besoin : 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 tonnes de café vert, en croissance de + 30 % en un an. Un plan d'investissement d'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. 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.

La matière première : 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.

Le process : 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. Située à 8 m de hauteur, une cuve tampon, d'une capacité de 700 kg, permet d'avoir la quantité suffisante pour faire tourner la ligne de conditionnement, avec une réserve correspondant à environ 4 h de production. Sous cette cuve en pehd, un aimant élimine les corps étrangers. Puis un double réseau alimente soit un nouveau moulin, d'une capacité de 280 kg/h, soit directement la nouvelle ensacheuse, d'une cadence de 12 coups par minute. En plus de l'intégration des systèmes de transfert, Apia Technologie a été l'interlocuteur privilégié des fournisseurs de la ligne, en particulier de l'ensacheuse, du moulin et de la passerelle implantée au niveau de la cuve tampon afin de pouvoir la nettoyer. Une véritable mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Le retour d'expérience : « *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. 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. 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*

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).

Cafés Le Bonifieur : Depuis un siècle, la famille Jacquemain perpétue l'art de la torréfaction artisanale avec Les Cafés Le Bonifieur. Fondée en 1924, la PME de 20 salariés, située à Saint-Paul-Les-Dax (40), propose une large gamme de cafés moulus et en grains en sachets (250 g, 500 g, 1 kg) et en dosettes, à destination des GMS du Sud Ouest.



Gamme Cafés le Bonifieur



Torréfaction et conditionnement

