

## APTUNION FIABILISE LE TRANSFERT DE SUCRE POUR L'ÉLABORATION DE SES FRUITS CONFITS

*Le spécialiste des inclusions gourmandes, basé à Apt dans le Vaucluse, a modernisé le circuit d'approvisionnement en sucre de ses lignes de production de fruits confits. À la clef, un gain de fiabilité crucial sur cette étape clef du process, obtenu grâce à l'expertise d'Apia Technologie.*

**Le besoin :** Enveloppés d'un glaçage au sucre, les fruits confits de Provence élaborés par Aptunion en Provence, au plus près des vergers, sont de savoureuses confiseries qui occupent une place de choix lors des fêtes de Noël. Pour répondre à cette forte demande en fin d'année, le pic de production préalable exige un excellent taux de fiabilité au niveau du réseau de distribution du sucre utilisé pour l'élaboration des sirops de confisage. L'entreprise souhaitait réduire au maximum les arrêts de production provoqués par des petits blocs de sucre à l'origine de bourrages et de colmatages. Pour relever le défi, Aptunion a fait appel en 2024 au spécialiste du transfert, Apia Technologie.

**La matière première :** Le saccharose est stocké dans un silo résine de 40 m<sup>3</sup>.

**Le process :** Sous le silo de stockage du sucre, Apia Technologie a mis en place un égrugeonneur. Conçu sur mesure, l'équipement est doté de pales permettant de casser les mottes de sucre, ainsi que d'une grille de calibrage. En sortie, une vis de transfert horizontale puis une vis de transfert verticale acheminent le sucre au-dessus des fondoirs, à un débit de 2t/h. Puis un aiguillage deux voies permet de libérer l'ingrédient dans une conduite dans laquelle il va descendre en gravitaire vers l'un des deux fondoirs. Cette descente a été remise à neuf avec une interface sec/humide performante. Celle-ci garantit l'étanchéité entre le circuit de distribution, qui doit rester sec, et les fondoirs, où le sucre est associé à une eau portée à ébullition. Ces évolutions sécurisent l'approvisionnement en sucre d'un process au cœur du savoir-faire d'Aptunion. Après une légère inversion du saccharose et l'ajout d'ingrédients spécifiques dans les fondoirs d'une capacité de 2000 litres chacun, le sirop est refroidi et transféré vers les lignes de fruits confits.

### Le retour d'expérience

*« Dès août 2024, la nouvelle installation est montée en puissance pour répondre à la demande de fin d'année. Tout a bien fonctionné, nous sommes très satisfaits ! Elle nous a permis de tenir les plannings sans décalage et de passer le pic de production. Nous avons divisé par quatre les arrêts machines et beaucoup réduit le stress lié aux opérations de maintenance. Cela nous a changé la vie ! Apia Technologie a conçu l'installation en prévoyant d'implanter un second réseau de transfert pour répondre au besoin éventuel d'augmenter nos capacités de production », se réjouit le responsable industriel.*

**Aptunion :** Situé à Apt (84) en Provence, Aptunion est le spécialiste de l'inclusion gourmande pour les marchés de la biscuiterie, boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie et de la glace. L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 40 M€ et emploie 200 collaborateurs. Elle produit 10 000 tonnes par an de fruits confits, pépites de fruits, cœur de fruit extra-souples, pâtes de fruit confit et de fruits enrobés de chocolat.

**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).



