



Les fameux yaourts Malo



Aiguillage vers les cuves de mélange

LA LAITERIE DE ST MALO FIABILISE L'INCORPORATION DE SUCRE DANS DES CUVES DE MÉLANGE

Sur son site de production, la Laiterie de Saint-Malo a confié à APIA Technologie la mise en place d'une solution de transfert de sucre destinée à fiabiliser l'alimentation de ses cuves de mélange poudres/liquide.

Le besoin

Dans le cadre de la préparation de yaourts, la Laiterie de Saint-Malo a souhaité sécuriser l'incorporation du sucre dans deux cuves de dilution fonctionnant en continu.

L'objectif est de remplacer le transfert pneumatique existant qui génère des poussières et des variations de dosage. La nouvelle solution doit assurer une alimentation régulière et pilotée au poids, compatible avec une production 24 h/24 (environ 50 batches/jour de 200 à 300 kg).

Le projet intègre également le rapprochement des cuves, afin d'optimiser l'écoulement du sucre en entrée.

Les matières premières

Le sucre cristallisé utilisé dans les formulations de yaourts est stocké en silo extérieur à partir duquel un transfert pneumatique l'achemine jusqu'à l'atelier dans une trémie tampon. Enfin, une vis d'Archimède transfère le sucre jusqu'à la trémie pesée sous laquelle a été installé le système de dosage APIA Technologie.

Le processus mis en œuvre

La solution repose sur un transfert par vis flexible, en remplacement du système pneumatique, afin de limiter les poussières et stabiliser le débit.

La reprise est assurée sous la trémie pesée via une interface adaptée à la bride existante. Le dosage par dépesée assure le chargement de la cuve à ± 200 grammes.

L'installation intègre des fonctions de vidange en marche avant et arrière, indispensables en phase de nettoyage ou d'arrêt prolongé. La vis élévatrice est équipée d'un pot de vidange arrière sécurisé, et la vis distributrice est démontable sans outil. L'opérateur peut intervenir en toute sécurité.

Les motorisations synchrones à carter lisse peint sont adaptées aux environnements lavables. Des interfaces sec/humide protègent les entrées cuves, complétées par des capteurs de débit d'air.

Retour d'expérience

La solution mise en place permet de fiabiliser l'incorporation du sucre, en améliorant la régularité des dosages en supprimant les poussières dans l'environnement ATEX.

Le pilotage au poids et la maîtrise du transfert garantissent une exploitation adaptée à un fonctionnement continu.

Laiterie de St Malo : Créé en 1948, le site est spécialisé dans la fabrication de yaourts et desserts laitiers. L'entreprise développe des produits à forte valeur ajoutée, notamment biologiques, et s'appuie sur un savoir-faire reconnu dans la transformation du lait. Elle fournit la grande distribution ainsi que les réseaux spécialisés, en France et à l'international.

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).

