



Nouvelles Préparations Resto Cook



Reprise sous big-bag

TRANSFERT POLYVALENT : SOMAPRO DIVERSIFIE LES CONDITIONNEMENTS DE SES AIDES CULINAIRES

Le spécialiste des préparations culinaires déshydratées s'est doté d'une nouvelle ligne capable de conditionner tous ses mélanges dans différents formats de boîtes recyclables. Un gain de flexibilité et de capacité de production, qui s'appuie sur une installation de transfert réalisée par Apia Technologie.

Le besoin : Face à la forte demande en aides culinaires déshydratées, Somapro a investi dans une nouvelle ligne de dosage et de conditionnement afin d'accompagner la hausse des volumes, le lancement de sa marque Resto Cook et la transition vers des emballages PP recyclables. L'enjeu était de garantir un transfert et un dosage réguliers pour une large diversité de mélanges, tout en assurant un conditionnement multiformat. Mise en service en septembre 2025, la ligne répond pleinement à cet objectif de polyvalence grâce aux équipements d'Apia Technologie.

La matière première : Les aides culinaires sont stockées dans des big-bags de 800 kg. Avec plus de 300 références commercialisées, ces préparations présentent une grande diversité de granulométries et de caractéristiques d'écoulement.

Le process : La nouvelle installation permet de doser et conditionner les aides culinaires directement à partir de big-bags intermédiaires. Les sacs, positionnés en hauteur à l'aide d'un palan motorisé, sont vidangés vers une trémie de réception conçue par Apia Technologie. Des bras de massage facilitent l'écoulement, tandis qu'un dévouteur mécanique garantit une extraction régulière, même pour des mélanges complexes. Particulièrement soignée sur le plan hygiénique, la trémie à fond plat évite toute rétention de matière et simplifie les nettoyages entre recettes. Deux vis de transfert entièrement vidangeables alimentent ensuite les doseurs. Des capteurs de niveau automatisent l'approvisionnement, assurant régularité et continuité à 30 boîtes par minute, avec une grande souplesse d'utilisation.

« Le bilan est positif ! La ligne nous permet de gérer différentes recettes avec souplesse, déclare le responsable méthodes industrialisation et amélioration continue. Les délais ont été tenus, les échanges ont été bons et tout fonctionne ! Il y a eu des aléas au démarrage, ce qui est normal, Apia Technologie a su répondre tout de suite. L'entreprise est connue pour sa rigueur, leurs matériels sont réputés en agroalimentaire : ce constat s'est de nouveau vérifié ! Dans notre cas, il était très important de ne pas avoir d'humidité après les nettoyages. Le système mis en place répond à cette exigence. Au niveau de l'ergonomie, les opératrices apprécient la facilité d'accès et les réglages qui sont aisés à réaliser. Tout le monde a été formé. Il n'y a rien à redire ! »

Somapro : PME française spécialisée dans la fabrication d'aides culinaires déshydratées salées et sucrées (fonds de sauces, bouillons, soupes, pâtisseries, desserts à préparer...). Créée en 1986, et implantée à Reims (51), l'entreprise compte 50 salariés et réalise un chiffre d'affaires d'environ 19,5 M€.

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).