

Procédés

Cfia 2024

Performance et sobriété

L'heure est au pilotage intelligent et à la diminution des consommations.

Modularité

Des équipements modulaires permettent d'adapter les process aux besoins dans une optique de consommer au plus juste les ressources.

Flexibilité

Disposer de technologies évolutives augmente la compétitivité des ateliers de production.



Process Alimentaire n°1420
Février 2024

© JEAN-CLAUDE GUILLOUX

Pilotage et réduction des consommations

L'usine de demain se veut sobre et performante

La proposition de nouvelles technologies n'a jamais été aussi importante. En témoigne le nombre de participants aux Trophées de l'Innovation cette année: 114, un record. Les trois nominés de la catégorie « Process - Conditionnement & Équipements » résument à eux seuls les grands axes de développement portés par les fournisseurs présents sur le salon. Premier levier, la flexibilité. La technologie OneStep de transformation du lait de Tetra Pak offre la possibilité d'élaborer une multitude de produits. Ce système regroupe en une seule étape la séparation, la standardisation, le mélange, le traitement thermique, etc. Il permet de varier les formulations à partir de lait ou de poudres ou une combinaison des deux. Deuxième axe, une modularité accentuée. L'ETB (émoteur-tamiseur-broyeur) d'Apia Technologie remplit plusieurs fonctions spécifiques. Compact (1 m x 1,60 m), autoportant et

mobile (sur roulettes ou au transpalette), il dispose de son coffret électrique intégré qui assure un fonctionnement en îlot ou intégré sur une ligne de production.

Exploiter les données pour plus de performance

Troisième axe, la diminution des consommations. Complétant le trio de nominés pour le trophée, le PowerOP (Datswati) de Vif Software est une plateforme qui modélise le processus de production (jumeau numérique) et centralise les données clés d'exécution et environnemental. Grâce à l'intelligence artificielle cet outil aide la prise de décisions opérationnelles via des indicateurs et tableaux de suivi. Ce dispositif assure des économies rapides grâce aux systèmes d'alertes prédictives d'anomalies et des prescriptions de réglage. Un outil pour l'aide à la décision, sobre et performant. ● Christophe Meneust

Coproduits

Ecodas traite les déchets d'abattoir

Ecodas a mis au point un procédé automatique et breveté qui facilite la valorisation des déchets d'abattoir (C1, C2, C3). La technologie combine broyage et stérilisation à la vapeur d'eau à 134 °C sous haute pression (3,5 bar) dans une même enceinte fermée et compacte. Le produit final, constitué de broyats stérilisés, peut être utilisé comme biomasse, intrant pour méthaniseur, compost, engrais organiques ou dans la fabrication de pet-food.

➡ Hall 6 - Stand C51



Hautes pressions

Hydroprocess enrichit la gamme ChefCut avec une version de la CC3515 deux jets

La CC3515 deux jets d'Hydroprocess est plus grande que ses cousines lui permettant d'accueillir un second bras de découpe à haute pression. Elle reprend les caractéristiques de la version un jet en doublant sa capacité de coupe.

➡ Hall 5 - Stand A35



NOMINÉ AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION



Poudres

Apia présente l'ETB : l'émotteur, tamiseur, broyeur

L'ETB est un équipement compact qui broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Avec cinq fonctions regroupées dans un seul équipement, le nombre de machines, l'empreinte au sol et la consommation énergétique sont limités. De conception modulaire, l'ETB s'accompagne de kits d'outils interchangeables qui s'adaptent selon les produits à traiter. En basculant la trémie de chargement, l'opérateur installe le module d'outils adéquat en quelques secondes. L'opération donne également accès aux outils et à la cuve pour faciliter le nettoyage à sec ou en eau, selon la version. En effet, il existe deux modèles d'ETB. Le type E inclut une vis élévatrice (actionnée par le même moteur que les outils) pour transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge) et le type G qui est pourvu d'une goulotte d'évacuation des poudres en gravitaire. L'utilisation de l'ETB est simple et ergonomique, les sacs de produits à traiter sont déversés dans une trémie à hauteur d'homme. Équipé de son coffret électrique, il suffit de le brancher sur secteur pour l'utiliser. Disponible sur pieds (déplaçable au transpalette) ou sur roulettes, il peut alimenter différents postes de production ou être emmené en station de lavage. Il permet, entre autres de recycler des coproduits ou produits non conformes (réintroduction de biscuits secs dans un pétrin), prémélanger des ingrédients, ou encore réduire la granulométrie (émotter des poudres agglomérées). La conformité à la réglementation en vigueur a été validée par un organisme certificateur indépendant et l'ETB fait l'objet d'un dépôt de brevet.

➡ Hall 8 - Stand C16

Cuisson

Une cellule de cuisson/fumage à capacité augmentée chez Maurer-Atmos

Distribuée par Fésia, filiale du groupe Bobet, la solution de cuisson/fumage de la marque Maurer-Atmos offre une capacité de charge supérieure de 30 % par rapport aux cellules similaires sur le marché. L'efficacité du flux d'air et du séchage permet d'obtenir une parfaite homogénéité sur l'ensemble du chariot. Le temps de process est réduit jusqu'à 40 %, assurant des économies d'énergie. Le fumage hermétique, couplé à la possibilité de condenser les fumées à 100 % par aspersion d'eau, réduit les rejets dans l'atmosphère.

➡ Hall 5 - Stand D32



Viandes élaborées

Emsens embroche de façon automatique

La gamme d'équipements TPM d'Emsens assure la réalisation de brochette à l'aspect « fait-main ». Le modèle TPM02 dispose d'un embrocheur et sélecteur automatique qui accepte des piques cylindriques jusqu'à 240 mm. Sa cadence maximale est de 660 cycles/h. Son petit frère, le TPM01 est spécifique pour les petits formats et affiche les mêmes performances que le TPM02.

➡ Hall 5 - Stand B6

Trophées de l'innovation Découvrez les 12 nominés de l'édition 2024

Devenus incontournables au fil des années, les Trophées de l'innovation du Cfia sont l'occasion de mettre en valeur le savoir-faire des exposants du salon. Record cette année, 114 nouveautés ont concouru à l'édition 2024 dans les quatre catégories qui ont été remaniées pour gagner en lisibilité (Ingrédients et PAI, Procédés-Conditionnements-Equipements, Emballages, Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement). Le jury de professionnels, composé d'industriels, d'experts et de journalistes spécialisés - parmi lesquels figurent Stéphanie Perraut et Marjolaine Cérou pour la rédaction de Process Alimentaire - a présélectionné 12 dossiers. Il s'est ensuite réuni le 20 février dernier dans la salle du conseil du Centre culinaire contemporain à Rennes pour assister

114 nouveautés ont été présentées cette année dans les quatre catégories remaniées.

aux présentations orales des nominés. La règle du jeu ? Chaque entreprise avait dix minutes pour mettre en avant l'originalité de son innovation, ses bénéfices industriels et son potentiel commercial. Les nouveautés mises en avant par les candidats ont été passées au peigne fin : en quoi est-ce innovant ? Quelle différence par rapport à une solution concurrente ? Est-ce facile à industrialiser ? Combien cela peut-il coûter ? Avec une particularité pour la catégorie Ingrédients, la séance de dégustation. Elle a permis de tester un nouveau ferment créé par intelligence artificielle mis au point par DSM-Firmenich, une farine blanche riche en fibres proposée par Limagrain Ingrédients ainsi qu'une nouvelle gamme d'arômes plus réalistes, mise en avant par Plantex. À l'issue d'un vote, quatre lauréats ont été désignés, chacun dans sa catégorie.

Un nouveau prix RSE

Enfin, nouveauté cette année, un prix dédié à la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) sera remis. « *La RSE fait partie des enjeux majeurs, c'est pourquoi il était important d'en tenir compte afin de présenter les solutions innovantes mises en place pour répondre à ce nouveau défi* », commente Clément Brunetta, responsable communication et marketing de GL Events. Ce prix concerne tous les participants aux trophées quelle que soit leur catégorie. Les lauréats seront dévoilés le 12 mars prochain au salon Cfia. Pour les découvrir, rendez-vous sur l'espace Agora.

● Marjolaine Cérou

Ingrédients-PAI

DSM-Firmenich

DSM-Firmenich a travaillé sur l'intelligence artificielle et l'apprentissage automatique afin de créer Delvo One. Cette innovation pour les produits laitiers fermentés développe des mélanges de ferments tout-en-un, associant souche d'acidification, de bioprotection et probiotiques. L'intérêt est de prédire les interactions entre les cultures et de combiner les souches les plus aptes à produire le goût, la texture et la conservation optimale en fonction de chaque matrice (p. 60).

Limagrain Ingrédients

Limagrain Ingrédients a développé LifyWheat, une farine issue d'un blé dix fois plus riche en fibres, majoritairement de l'amidon résistant. Le blé a été sélectionné par la coopérative puis cultivé et récolté dans la plaine de la Limagne en Auvergne. Cet ingrédient est utilisable dans toutes les applications qui emploient de la farine (p. 64).

Firmalis

Lancement important de DSM-Firmenich, en partenariat avec Avril, CanolaPro est distribué par Firmalis. Cet isolat de protéines est issu du tourteau de colza. Un process d'obtention à basse température et sans solvant le rend utilisable en nutrition humaine. Son avantage est la présence de tous les acides aminés essentiels. Au départ positionné sur la nutrition sportive, cet ingrédient est désormais orienté vers les substituts végétaux (p. 55).

Procédés et conditionnement

Apia

L'ETB est un équipement compact qui broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Avec cinq fonctions regroupées dans un seul équipement, le nombre de machines, l'empreinte au sol et la consommation énergétique sont limités. De conception modulaire, l'ETB s'accompagne de kits d'outils interchangeables qui s'adaptent selon les produits à traiter (p. 80).

Tetra Pak

La technologie OneStep de Tetra Pak regroupe plusieurs étapes de fabrication en une seule. Conçue pour les produits laitiers UHT (ultra-haute température), elle fonctionne à partir de lait, de poudre de lait, ou d'une combinaison des deux. La séparation et la standardisation du lait sont intégrées dans l'unité UHT, ce qui élimine la pasteurisation de prétraitement et le stockage temporaire (p. 82).

Vif

PowerOP de Vif est une solution pensée pour permettre aux entreprises de mieux maîtriser leurs procédés de fabrication dans un contexte de complexité croissant liés aux dérèglements climatiques. Le logiciel a été développé pour traiter des données captées sur les lignes de production ainsi que sur de multiples silos (ERP, MES, Scada, automates, tableurs, stations météo) pour en faire l'analyse automatique par intelligence artificielle (p. 96).



technologies ///

AGROALIMENTAIRE

QU'EST-CE QUE L'ETB, CETTE MACHINE COMPACTE LANCÉE PAR APIA TECHNOLOGIE ?

La société Apia Technologie, spécialisée dans le transfert et le dosage des poudres pour les industriels de l'agroalimentaire, a récemment lancé une machine compacte nommée « ETB » qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage. Présentation.



■ Nouvelle machine ETB conçue par Apia Technologie.

Le développement de la machine « ETB », pour « Emottage, Tamisage et Broyage », est né à la suite de deux demandes distinctes de la part de ses clients. Il y a quelques années, un fabricant de biscuit souhaitait pouvoir recycler ses non-conformités : il avait pour objectif de rebroyer des produits sortis non-conformes afin de les réinjecter en petites quantités dans la préparation de base. Apia Technologie avait alors conçu une machine capable de broyer très finement ces produits. Un fabricant d'épices avait

aussi sollicité le constructeur afin de s'équiper d'une solution permettant d'émotter les agglomérats d'épices. À la suite de ces deux cas concrets, Apia Technologie a travaillé sur la conception d'une machine polyvalente : l'ETB. Cette machine compacte concentre les fonctions d'émottage, tamisage et broyage pour les applications en industrie alimentaire : broyage de produits secs à recycler, égrenage de fruits secs et IQF, émottage de poudres prises en masse, transfert de produits sensibles à la chaleur... Ses points forts ? La polyvalence, la modularité et la mobilité.



■ L'ETB permet d'émotter, de tamiser ou de broyer les produits en vrac.

LA POLYVALENCE ET LA MODULARITÉ

Généralement, les industriels souhaitent utiliser ce genre de machines sur plusieurs applications avec différents types de produits. À partir des besoins précédemment identifiés et des études menées pour les premiers clients, Apia Technologie a souhaité proposer une solution polyvalente. L'ETB est unique car cette machine regroupe trois fonctions spécifiques et complémentaires dans un équipement compact, autoportant et prêt à brancher. Sa conception par modules d'outils interchangeables en fait un véritable « couteau suisse ». L'industriel peut installer les outils de son choix afin de broyer, émotter ou tamiser et ainsi adapter la machine à son besoin en seulement quelques minutes. Après l'ouverture de la trémie, qui ne nécessite aucun outil, l'opérateur pour



Machine ETB ouverte pour le remplacement de module.

interchanger les modules, le tout de manière très sécurisée : des contrôles électriques empêchent la machine de fonctionner si tous les éléments ne sont pas en place. À la manière d'un vide-sacs

classique, son utilisation est simple et ergonomique. Equipé de son coffret électrique, il suffit de le brancher sur secteur.

LA MOBILITÉ

Les machines ont un certain coût, si bien qu'il était intéressant de rendre l'utilisation de l'ETB possible à différents endroits dans l'usine. Apia Technologie a donc ajouté de la mobilité à la machine : sur roulettes, la machine ETB se déplace sur différents postes en fonction des besoins. Elle peut être utilisée lorsque les opérateurs souhaitent vider des sacs, mais elle peut également être utilisée en continu en bout de convoyeur. Puisque la machine est utilisée avec de multiples produits, il est important qu'elle soit facilement nettoyable : nous voulions la rendre mobile pour l'acheminer

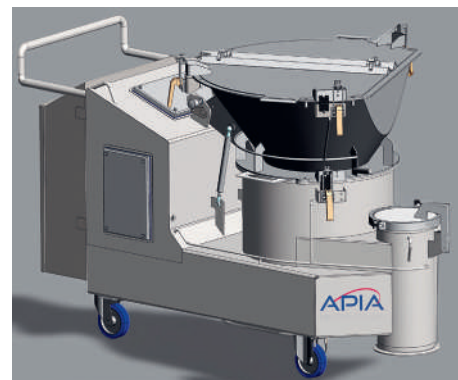
DEUX MODÈLES DISPONIBLES

Deux modèles sont proposés. L'ETB type E inclut une vis élévatrice qui permet de transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). L'ETB type G est, quant à lui, pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire. Seul le système de convoyage est différent.

QUELQUES BÉNÉFICES

- Valorisation de matières premières agglomérées
- Recyclage de co-produits
- Sécurisation des ingrédients en amont du process
- Suppression de tâches répétitives à faible valeur ajoutée

jusqu'à la zone de nettoyage. De conception hygiénique et alimentaire, la trémie basculante et l'accès à la cuve facilitent le nettoyage qui peut être effectué à sec ou en eau.



Représentation 3D de l'ETB type G.



TRANSFERT & DOSAGE
SUR VOTRE CHAÎNE
DE PRODUCTION



Apia Technologie lance l'ETB : émotteur tamiseur broyeur

Apia Technologie lance l'ETB, une machine compacte qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications en industrie alimentaire : broyage de produits secs à recycler, égrenage de fruits secs et IQF, émottage de poudres prises en masse, transfert de produits sensibles à la chaleur... Ses points forts : polyvalence, compacité, productivité et mobilité.

L'ETB est unique, car il concentre 3 fonctions spécifiques et complémentaires dans un équipement compact, autoportant et prêt à brancher. Sa conception par modules d'outils interchangeable en fait un véritable « couteau suisse ». La mise en configuration de l'ETB selon l'application souhaitée ne prend que quelques minutes, sans outil et en toute sécurité. À la manière d'un vide-sacs classique, son utilisation est simple et ergonomique. Sur roulettes, il se déplace sur différents postes ou en station de lavage. Équipé de son coffret électrique, il suffit de le brancher sur secteur. De conception hygiénique et alimentaire, la trémie basculante et l'accès à la cuve facilitent le nettoyage qui peut être effectué à sec ou en eau.

Deux modèles sont proposés. L'ETB type E inclut une vis élévatrice qui permet de transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). L'ETB type G est pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire.

Les bénéfices pour les différentes filières agroalimentaires sont divers : valorisation de matières premières agglomérées, recyclage de co-produits, sécurisation des ingrédients en amont du processus, suppression de tâches répétitives à faible valeur ajoutée... Avec à la clé des gains de productivité rapides. ●

Infovrac #247 • Novembre 2023



Transfert

Apia valorise les matières premières et recycle les coproduits

La nouveauté proposée par Apia Technologie combine trois fonctions en un seul équipement modulaire : l'émottage, le tamisage et le broyage. Les applications sont multiples à l'instar du broyage de produits secs à recycler, de l'égrenage de fruits secs et IQF, de l'émottage de poudres agglomérées ou encore du transfert de produits fragiles.

Associant polyvalence, compacité et productivité, l'ETB se révèle facile à configurer sans outils. Ergonomique, sécurisé et simple d'utilisation, il peut aussi être déplacé. De conception hygiénique, il est facile à nettoyer à sec ou en eau. Deux modèles sont disponibles : l'ETB E pour le transfert de produits jusqu'à 2,30 m de hauteur et l'ETB G pour l'évacuation de poudres en gravitaire.

➡ Stand A78/B77



Process Alimentaire • Hors Série Prod&Pack Novembre 2023





CFIA 2024 ///

TROPHÉES DE L'INNOVATION

12 INNOVATIONS À L'HONNEUR

Depuis sa création, le CFIA n'a cessé de mettre en lumière l'innovation agroalimentaire à travers ses Trophées de l'Innovation. Cette année, 113 dossiers ont été déposés, un record. Douze d'entre eux ont été sélectionnés par le jury : La cérémonie de remise de prix sera organisée sur le salon le mardi 12 mars.

Les Trophées de l'Innovation sont le reflet des grands enjeux de l'écosystème agroalimentaire, pour lequel la responsabilité sociétale est devenue stratégique. Les bénéfices apportés sur les plans sociaux et environnementaux se devaient d'être mis en lumière. C'est pourquoi un prix spécial RSE a été créé cette année. Ce prix concerne tous les participants, quelle que soit leur catégorie. Il récompense les efforts faits par les entreprises au niveau RSE. À la faveur de cette évolution, une clarification a été apportée. Les machines de conditionnement rejoignent la catégorie désormais nommée « Procédés – Conditionnement & Equipements ». Quant à la catégorie « Emballages », elle est désormais réservée aux packagings, emballages secondaires et de transport.



| Nouveauté en 2024 :
un Prix Spécial RSE
qui valorise
les démarches
des entreprises
dans ce domaine.



| Cinq Trophées
seront remis
cette année,
le 12 mars.

NOMINÉS DANS LA CATÉGORIE EMBALLAGE

- **Europlastiques**, pour son principe breveté Gook
- **Biopap**, pour ses plateaux-repas autoportants en matériaux carton compostables
- **Getra**, pour son film étirable industriel FE23

NOMINÉS DANS LA CATÉGORIE INGRÉDIENTS & PAI

- **DSM-Firmenich**, pour sa solution de ferment tout-en-un DelvoOne créé par l'IA
- **Firmalis**, pour sa protéine végétale CanolaPRO
- **Limagrin Ingrédients**, pour sa farine de blé naturellement riche en fibre LifyWheat

NOMINÉS DANS LA CATÉGORIE PROCESS – CONDITIONNEMENTS & EQUIPEMENTS

- **Apia Technologie**, pour son émotteur tamiseur broyeur (ETB)
- **VIF Software**, pour sa solution logicielle PowerOP
- **Tetra Pak**, pour sa technologie OneStep pour le lait de fabrication du yaourt

NOMINÉS DANS LA CATÉGORIE QUALITÉ – HYGIÈNE – SÉCURITÉ – ENVIRONNEMENT

- **Christeys**, pour sa technologie de détection des agents pathogènes Loopix
- **Foselev Process Solutions**, pour sa solution de nettoyage en place EcoCIP
- **Mettler Toledo**, pour sa sonde de pH en ligne InPro X1 HLS dotée de la technologie X-Chip



| L'ETB développé par APIA Technologie est une machine compacte qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications agroalimentaires.



RIA - n°863 - Fév 2024

APIA TECHNOLOGIE

Machine pour l'émottage, le broyage, l'égrenage et le tamisage

L'ETB est une machine compacte brevetée qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications agroalimentaires. Il broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Son utilisation est simple et ergonomique. Les sacs de produits à retraiter sont déversés dans une trémie à hauteur d'homme. L'ETB dispose d'une conception modulaire. Des kits d'outils interchangeables permettent de s'adapter aux produits à traiter et au résultat souhaité. En basculant la trémie de chargement, l'opérateur installe le module d'outils adéquats en quelques secondes. Le type E inclut une vis élévatrice pour transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). Le type G est, quant à lui, pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire. Il est prêt-à-brancher et mobile pour alimenter plusieurs ateliers ou être déplacé en zone de lavage.



Stand : 8 C16

PRODUCTION - AUTOMATION

MULTIPOND

Caméra 3D

La caméra 3D Argus, proposée par Multipond, permet de remplir les récipients de pesage de manière contrôlée et précise. L'optimisation du flux de produits raccourcit les temps de dosage et réduit le nombre de surcharges, accroissant ainsi la diversité des combinaisons. Cela garantit des performances optimales, une meilleure précision et un taux de gaspillage réduit. Elle permet à la mesure d'avoir de meilleurs résultats.

Stand : H10-G28



MULTIPOND

Peseuse associative multi-têtes

La peseuse associative multi-têtes MP-14-1000-400-J est particulièrement idéale pour les plats cuisinés, qu'il s'agisse de produits frais ou surgelés. Les surfaces de toutes les pièces transportant le produit sont équipées d'un profil breveté en surface fraisée, de sorte que l'accumulation de produit est réduite au minimum.

Stand : H10-G28

APIA TECHNOLOGIE

Machine pour l'émottage, le broyage, l'égrenage et le tamisage

L'ETB est une machine compacte brevetée qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications agroalimentaires. Il broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Son utilisation est simple et ergonomique. Les sacs de produits à retraiter sont déversés dans une trémie à hauteur d'homme. L'ETB dispose d'une conception modulaire. Des kits d'outils interchangeables permettent de s'adapter aux produits à traiter et au résultat souhaité. En basculant la trémie de chargement, l'opérateur installe le module d'outils adéquats en quelques secondes. Le type E inclut une vis élévatrice pour transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). Le type G est, quant à lui, pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire. Il est prêt-à-brancher et mobile pour alimenter plusieurs ateliers ou être déplacé en zone de lavage.

Stand : 8 C16



février 2024 - #863 RIA 99

Catégorie Procédés & Conditionnements

APIA TECHNOLOGIE

Machine modulaire d'émottage

L'ETB est une machine compacte brevetée qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications agroalimentaires. Il broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Son utilisation est simple et ergonomique. Les sacs de produits à retraiter sont déversés dans une trémie à hauteur d'homme. L'ETB dispose d'une conception modulaire. Des kits d'outils interchangeables permettent de s'adapter aux produits à traiter et au résultat souhaité. En basculant la trémie de chargement, l'opérateur installe le module d'outils en quelques secondes. Le type E inclut une vis élévatrice pour transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). Le type G est, quant à lui, pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire.

Stand : 8 C16



TROPHÉES DE L'INNOVATION - CFIA 2024

Catégorie Procédés & Conditionnements

APIA TECHNOLOGIE

Machine modulaire d'émottage

L'ETB est une machine compacte brevetée qui concentre les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les applications agroalimentaires. Il broie, égrène, émotte, désagglomère, tamise ou encore prémélange les poudres et ingrédients secs. Son utilisation est simple et ergonomique. Les sacs de produits à retraiter sont déversés dans une trémie à hauteur d'homme. L'ETB dispose d'une conception modulaire. Des kits d'outils interchangeables permettent de s'adapter aux produits à traiter et au résultat souhaité. En basculant la trémie de chargement, l'opérateur installe le module d'outils en quelques secondes. Le type E inclut une vis élévatrice pour transférer le produit jusqu'à une hauteur de 1,30 m (2,30 m avec rallonge). Le type G est, quant à lui, pourvu d'une goulotte permettant l'évacuation des poudres en gravitaire.

Stand : 8 C16



VIF SOFTWARE

Plateforme SaaS pour améliorer les lignes de production

La plateforme PowerOP modélise simplement le processus de production (jumeau numérique) et centralise les données clés d'exécution et d'environnement de production associées au numéro de lot. Grâce à ses algorithmes d'intelligence artificielle, PowerOP analyse automatiquement les données en temps réel et assiste les prises de décisions opérationnelles avec des indicateurs et des tableaux de suivi. Ce suivi détaillé permet de faire rapidement des économies et de bénéficier du dispositif de financement C2E (Certificats d'Économie d'Énergie), des alertes prédictives d'anomalies. Ces alertes préviennent les industriels de l'apparition d'aléas de production ou de surconsommation. Résultats obtenus : + 20 % d'énergie, - 10 % d'eau, - 40 % de pertes matières et jusqu'à + 10 % d'augmentation de capacité de production.

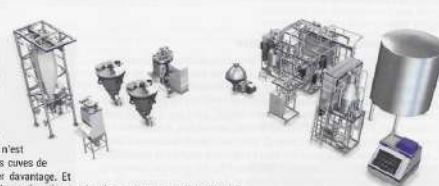
Stand : 5 E48

TETRA PAK

Technologie pour le lait de fabrication de yaourt

La technologie OneStep de Tetra Pak concerne le mélange de concentrés par lots avec mélange en ligne. Le processus de fabrication du lait de yaourt est simplifié. Cela élimine le besoin d'un pasteurisateur, ce qui permet réduire le montant de l'investissement. Il n'est pas nécessaire de disposer de grandes cuves de stockage, ce qui permet d'économiser davantage. Et, avec des cuves moins nombreuses et plus petites, il y a moins de besoins en solutions de NEP et un encombrement au sol réduit, moins d'entretien et moins de pertes de produit. OneStep permet de réduire l'empreinte carbone de 25 % et la consommation en eau de 49 %.

Stand : 8 C32



février 2024 - #863 RIA 33



RAA - N°775 - Avril 2024

Aimants Goudsmit

Purification des produits



Frédéric Donnadiou, technico-commercial.

La filiale française du groupe néerlandais fête ses 30 ans cette année. Aimants Goudsmit conçoit deux catégories d'équipements magnétiques : une pour la protection du matériel et l'autre pour purifier les produits (céréales, poudres, farines). Pour purifier les produits, « on intervient pour capter les particules fines ferreuses, souvent issues de l'usure de machines », explique Frédéric Donnadiou, technico-commercial. Dans les tubes de la machine,

se trouvent des aimants qui captent les éléments présents dans l'aliment à partir de 30 µm. Plusieurs systèmes existent : le système rotatif est à privilégier pour les poudres grasses, le brassage multiplie les contacts. « Notre expertise permet de conseiller nos clients sur les aimants, en fonction des recettes à base de fer car il ne faudrait pas que nos aimants captent le fer présent dans les formules ! » Aimants Goudsmit possède un centre de test à Waalre, aux Pays-Bas, pour réaliser des essais pour ses clients.

Apia Technologie

Finaliste aux Trophées de l'innovation

Apia Technologie, 30 ans d'expérience, a présenté sa nouvelle machine : un émotteur, tamiseur, broyeur (ETB), aux Trophées de l'innovation, catégorie Process – conditionnement et équipements, lors du CFIA. L'entreprise a été finaliste. Juliette Larrodé, chargée de marketing, la présente : « L'ETB est une machine combinant les fonctions d'émottage, de tamisage et de broyage pour les poudres et ingrédients secs. Dotée d'une conception modulaire, elle offre une grande adaptabilité grâce à des kits d'outils interchangeables, pour répondre à différents besoins de traitement. Deux modèles sont disponibles : le type E avec vis élévatrice pour le

transfert du produit jusqu'à 1,30 m (2,30 m avec rallonge) et le type G avec une goulotte pour évacuer les poudres par gravité. Facile à utiliser et ergonomique, l'ETB est équipée d'un coffret électrique et peut être déplacée facilement grâce à ses pieds ou roulettes. Sa conception hygiénique permet un nettoyage facile à sec ou à l'eau. L'innovation de l'ETB est brevetée, assurant ainsi une technologie exclusive sur le marché. » Elle permet de recycler des coproduits ou produits non conformes, rendre exploitables des matières premières rendues inutilisables lors du stockage (pour des matières premières en sacs par exemple, qui ont tendance à faire des agglomérats), transférer des ingrédients sensibles à la chaleur, sécuriser la matière première en écartant les corps étrangers, prémélanger des ingrédients, réduire la granulométrie.



Juliette Larrodé, chargée de marketing, présente l'ETB.

Astrée Software

Premier offreur de solutions labellisé Vitrine industrie du futur

Astrée Software est éditeur et intégrateur de logiciel MES. Ce logiciel, appelé Aquivweb, permet de faire gagner du temps aux opérateurs et managers, en supprimant tous les papiers, ce qui simplifie leur quotidien. « Le logiciel capte les données directement sur les équipements en étant connecté à la ligne. Il permet à n'importe quel industriel d'analyser ses données en une demi-journée. Ce sont des produits simples d'utilisation, accessibles aux PME », explique Maxime Malhaire, directeur commercial. L'année dernière, Astrée Software a été labellisé Vitrine industrie du futur, « il s'agit du premier offreur de solutions labellisé ». Ce label « distingue des réalisations industrielles françaises emblématiques, pour promouvoir l'offre technologique et numérique française sur le marché national et international, en capitalisant sur les succès de ces premières réalisations et en décloisonnant les filières. Il démontre les performances opérationnelles des lignes et processus de production et la valeur créée pour l'entreprise, impulse une forte dynamique industrielle : en permettant aux industriels français d'enrichir leurs projets d'introduction de nouvelles technologies, par l'inspiration mutuelle et le partage de bonnes pratiques. »

Atci process

Spécialiste de la manutention poudre ou vrac

Depuis plus de 30 ans, Atci Process, conçoit, fabrique et installe des lignes sur mesure pour la manutention des produits en poudre ou en vrac. Doté d'un bureau d'études interne : dimensionnement, conception, étude ; d'ateliers : fabrication, assemblage et du transport jusqu'à l'usine où se fait la mise en service, Atci réalise des tamiseurs, verse-sacs, des lignes