

LE CONDITIONNEMENT DE LA MÂCHE, UN TRAVAIL D'EXPERT

Étude de cas
Agro Ouest
Conditionnement

En quelques chiffres

- » Ces 2 associatives à 14 têtes sont équipées de bennes gaufrées de 5 litres à double ouverture revêtues d'un matériau « C4 » qui évite « l'effet ventouse », et améliore l'écoulement de la mâche.
- » La table de dispersion vibrante remplace le cône tournant des anciens modèles, augmentant l'amplitude de la dispersion.

La société Agro Ouest Conditionnement (AOC) installée sur 4 500 m² à Saint-Julien-de-Concelles, en Loire Atlantique, fondée en 1993, a fait du conditionnement de la mâche sa spécialité. Elle est affiliée à la coopérative OCEANE qui en gère la commercialisation.

Challenge

Cette salade, produit typique de la région grâce au climat et au sable de la Loire, requiert un conditionnement particulier du fait de la légèreté et de la fragilité des feuilles.

Solution

Pour faire face à une demande croissante -actuellement, la production tourne autour de 2 000 tonnes/an dont 60 % part dans les GMS françaises, et 40 % à l'export-, AOC vient d'acquérir deux peseuses associatives ISHIDA de la série RV. Ces 2 nouvelles lignes de conditionnement renforcent les 4 lignes existantes (2 pour barquettes thermoformées, 2 pour barquettes filmées, 2 en flowpack).





“

Je connais ISHIDA depuis 2010. A l'époque, j'avais acheté 2 associatives reconditionnées pour compléter 2 peseuses d'une autre marque. J'ai ainsi pu comparer les qualités des matériels en termes de précision, et de cadences. Et lors du salon CFIA de Rennes, je n'ai pas hésité à faire à nouveau confiance à ISHIDA en acquérant 2 nouvelles peseuses neuves RV, de toute dernière génération.

”

Alain Jussiaume, co-gérant d'AOC : « Je connais ISHIDA depuis 2010. A l'époque, j'avais acheté 2 associatives reconditionnées pour compléter 2 peseuses d'une autre marque. J'ai ainsi pu comparer les qualités des matériels en termes de précision, et de cadences. Et lors du salon CFIA de Rennes, je n'ai pas hésité à faire à nouveau confiance à ISHIDA en acquérant 2 nouvelles peseuses neuves RV, de toute dernière génération. »

Ces 2 associatives à 14 têtes sont équipées de bennes gaufrées de 5 litres à double ouverture revêtues d'un matériau « C4 » qui évite « l'effet ventouse », et améliore l'écoulement de la mâche. La table de dispersion vibrante remplace le cône tournant des anciens modèles, augmentant l'amplitude de la dispersion.

Récoltée au jour le jour, la mâche arrive chez AOC en palox de 70 kg. Elle est lavée dans plusieurs bacs dans une eau refroidie à 6°C puis égouttée. Triée manuellement, elle est mise en caisse de 5 kg. Enfin, intervient le conditionnement, essentiellement en barquettes thermoformées de 150 g alloties en palettes placées dans une chambre de stockage réfrigérée. Chaque jour, un camion quitte l'entreprise avec sa précieuse cargaison.

Au niveau des cadences, 70 barquettes/minute sont produites. Elle pourrait être bien supérieure si le process en aval le permettait.

Chantal Gourichon, responsable production : « J'apprécie énormément le programme informatique très ludique de ces associatives qui enregistre les différents programmes. Chaque jour, nous procédons au nettoyage par air comprimé et plusieurs fois/an au nettoyage intégral rendu facile grâce au démontage sans outil des éléments. »

“

J'apprécie énormément le programme informatique très ludique de ces associatives qui enregistre les différents programmes. Chaque jour, nous procédons au nettoyage par air comprimé et plusieurs fois/an au nettoyage intégral rendu facile grâce au démontage sans outil des éléments.

”

Contactez-nous

Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets
BP 67108
95 975 Roissy Charles de
Gaulle Cedex

 **ISHIDA**

www.ishidaeurope.fr