

La qualité avant tout : le secret derrière le succès des macarons Nantais au Japon



Étude de cas / MAG'M

Pour composer avec des ambitions internationales et des exigences qualités propres au Japon, une entreprise produisant des macarons a trouvé en Ishida le partenaire idéal.

Faits et chiffres



Deux IX-GN-4044 ont été installés dans l'usine MAG'M en 2023 et 2024, inspectant des centaines de milliers de macarons chaque jour.



Le premier système à rayons X a été installé dans les 12 semaines suivant la commande, permettant à MAG'M de répondre rapidement aux exigences de contrôle qualité de l'un de ses marchés clés : le Japon



Grâce à ses nouveaux systèmes d'inspection par rayons X d'Ishida, MAG'M peut détecter des contaminants jusqu'à 0,4 mm de diamètre



Fondée en 2005, MAG'M, qui a intégré le groupe Onoré en 2022, est une entreprise de la région Nantaise spécialisée dans la fabrication de macarons pâtisseries. D'abord basée dans un petit atelier à Geneston, dans le sud de Nantes, l'entreprise s'agrandit face à un appétit croissant pour leurs recettes artisanales 100% Made in France, avec l'ouverture de son usine en 2007. Aujourd'hui, ce sont quelques centaines de milliers de macarons qui sont produits chaque jour.

Un partenariat axé sur l'export

Très vite, l'export s'impose comme une belle opportunité pour l'entreprise, dont les acheteurs étrangers s'arrachent les macarons parfois faits sur mesure. Benoît Szczepaniak, directeur de l'usine, explique : « Près de 70% des macarons que nous produisons ici à Geneston sont exportés à l'international. Nos parfums chocolat et framboise sont parmi les plus populaires, mais nous créons aussi des recettes sur-mesure pour s'adapter aux goûts locaux – comme une saveur thé matcha pour le Japon. »

Les échanges entre MAG'M et le Japon débutent en 2021, et le pays finit par devenir une des destinations majeures pour les macarons. Rapidement, le producteur de macarons est confronté aux exigences qualités nipponnes, beaucoup plus strictes qu'en Europe.

Mr Szczepaniak ajoute : « L'essor de l'Asie combiné au rachat par le Groupe ONORE font de la sécurité alimentaire un des piliers de l'usine Mag'M sur lequel nous investissons fortement. »

« Nous possédions déjà un détecteur de métaux et une trieuse pondérale, mais nous devions aller plus loin pour répondre au niveau d'exigence nippon. Rapidement, nous avons fait le choix d'investir dans des rayons X pour renforcer nos contrôles. »

Sur recommandation d'un de leurs clients au Japon, MAG'M se tourne vers Ishida.

Laura Agoulon, responsable commerciale régionale pour Ishida, explique : « MAG'M nous a approché avec des besoins très spécifiques : il leur fallait une solution d'inspection qui leur permettait de répondre aux exigences très strictes du marché japonais. »

« Nous avions plusieurs rayons X disponibles ici à notre siège parisien, donc nous avons très rapidement organisé des essais avec plusieurs corps étrangers, en présence de MAG'M, ainsi qu'un de leurs principaux clients japonais. Nous nous sommes concentrés sur certains contaminants avec des niveaux de détection très fins, nous permettant d'affiner notre approche et d'offrir des recommandations et des réglages 100% adaptés à leurs produits. »

Une solution d'inspection basée sur la précision

À la suite d'essais concluants, MAG'M commande un premier rayon X IX-GN-4044 en février 2023.

Le modèle fait partie de la gamme IX-GN d'Ishida, équipé de l'algorithme génétique breveté du fabricant, grâce auquel des filtres d'analyse d'image uniques peuvent être créés pour une plus grande précision de détection. Le système possède également des tubes à tension variable permettant de détecter des contaminants à densité très faible, parfois manqués par des systèmes d'inspection par rayons X traditionnels.

Sous 12 semaines, le système est en place, intégré en fin de ligne juste avant le détecteur de métaux. En 2024, MAG'M commande un second rayon X, au modèle identique. Tous deux fonctionnent en quasi-permanence, et aucun produit ne quitte l'usine sans avoir été préalablement inspecté. Grâce au nouveau système, MAG'M peut détecter des particules jusqu'à 0,4mm de diamètre.

Mr Szczepaniak commente : « Notre volonté était de faire progresser notre niveau de détection pour répondre aux exigences de nouveaux marchés – et c'est exactement ce que les solutions d'Ishida nous ont aidé à accomplir. »

« Nous avons particulièrement apprécié la finesse de réglages sur les systèmes, nous permettant ainsi d'augmenter notre niveau de détection de façon considérable. Le système est intuitif pour nos opérateurs, et la fabrication en inox rend le nettoyage beaucoup plus facile, ce qui est un plus. »

La qualité comme carte de visite

Aujourd'hui, la présence de rayons X Ishida, couplée avec les détecteurs de métaux existants, est devenue un véritable point fort pour MAG'M. Ces efforts pour garantir la qualité et sécurité de leur produit leur a valu de recevoir un prix en 2024 récompensant les bonnes pratiques d'un fournisseur.

Mr Szczepaniak conclut : « Peu d'entreprises dans notre secteur peuvent se vanter d'avoir à la fois un détecteur de métaux et des systèmes d'inspection par rayons X. Pour nous, c'est une force. »

« L'installation de deux systèmes d'inspection par rayons X nous a donné une énorme légitimité au Japon, et nous a permis de débloquer plusieurs opportunités économiques. Maintenant, grâce à Ishida, la qualité est devenue notre carte de visite. »



Le client

Pour plus d'informations sur MAG'M, rendez-vous sur magm-m.fr

Pour plus de détails sur Ishida, ou la gamme IX-GN, visitez ishidaeurope.com/fr/produits/inspection-contrôle-qualité/systemes-dinspection-par-rayons-x/serie-ix-gn/



Vue d'ensemble

<p>Après avoir démarré dans un petit atelier, l'entreprise ouvre une plus grande usine en 2007</p>	<p>Des centaines de milliers de macarons y sont produits tous les jours</p>	<p>Pres de 70% des macarons produits à Geneston sont exportés</p>	<p>En 2021, MAG'M a commencé à exporter ses produits au Japon</p>
<p>Répondre aux exigences qualités strictes du Japon a rapidement nécessité plus d'investissement</p>	<p>Les nouvelles machines à rayons X ont permis de renforcer les procédures de contrôle qualité</p>	<p>MAG'M a contacté Ishida sur recommandation de l'un de leurs clients</p>	<p>Les systèmes d'inspection par rayons X installés disposent de l'algorithme génétique breveté unique d'Ishida</p>
<p>Nettoyage simple grâce à la fabrication en inox</p>	<p>Les systèmes d'inspection par rayons X ont permis à MAG'M d'atteindre des niveaux de détection supérieurs</p>	<p>De nouvelles opportunités économiques se sont présentées à MAG'M grâce aux systèmes d'inspection par rayons X</p>	<p>Une entreprise familiale fondée en 2005 et spécialisée dans la fabrication de macarons</p>

Parlez à un spécialiste Ishida

Chaque entreprise a ses propres défis ; le nôtre est de vous aider à surmonter les vôtres. Travailler intelligemment, plus rapidement, ensemble, nous pouvons vous aider à atteindre des normes plus élevées et à préparer vos produits plus rapidement.

[Contactez-nous](#)