

INSIGHT

VOLUME 7 | FR

MEAT PROCESSING

ACQUISITION DE
SULMAQ

VOIR ce que
l'œil ne peut percevoir

AMÉLIORATION
du logiciel

Conditionnement plus
EFFICACE DES CO-PRODUITS

marel
MEAT

L'AUTOMATISATION – UNE FENÊTRE SUR L'AVENIR

Marel a récemment fait l'acquisition de Sulmaq, fournisseur brésilien d'équipements de transformation de produits alimentaires, élargissant ainsi son empreinte au sein de la filière viande sud-américaine. L'industrie mondiale de la viande ne cesse d'évoluer, tandis que la demande des consommateurs en produits alimentaires diversifiés augmente. Face à l'évolution du marché, l'extension de l'automatisation est devenue un des sujets brûlants de notre secteur.

Dans ce numéro d'Insight Meat Processing, nous vous présenterons quelques-uns de nos systèmes, ainsi que quelques projets sélectionnés dans le domaine de la viande rouge, au développement desquels nous prenons part. Le système de gestion des parures du Foyle Food Group illustre à la perfection les liens étroits critiques qui existent entre les demandes des consommateurs et la sécurité alimentaire. Un article de ce numéro est également dédié à l'entreprise Skövde, une société suédoise qui a implémenté notre logiciel de gestion de production agroalimentaire Innova pour garantir une totale traçabilité de ses produits.

Nous vous souhaitons une excellente lecture de ce numéro d'Insight Meat Processing.



DAVID WILSON
Directeur général
Marel Meat

SOMMAIRE

L'automatisation – une fenêtre sur l'avenir	2
Acquisition de Sulmaq	3
Quand arrive le moment propice	4
Foyle Food Group : Voir ce que l'œil humain ne peut percevoir	6
Foyle Food Group : L'objectif ? Raccourcir la chaîne d'approvisionnement	8
VION : Conditionnement plus efficace des co-produits	9
Van Rooi : Constitution précise des lots	10
Skövde : Amélioration du logiciel	12
Intralogistique	13
Traitement de l'eau et durabilité	14
Meat ShowHow	16

ACQUISITION DE SULMAQ

L'acquisition de Sulmaq en 2017 s'inscrit dans la stratégie de Marel, qui entend être un fournisseur de services complets pour les industries de la volaille, de la viande et du poisson au niveau mondial. Ensemble, Marel et Sulmaq constituent un fournisseur leader de solutions complètes de transformation de la viande. Les deux sociétés continuent de donner la priorité à leur objectif de toujours : être le meilleur fournisseur qui soit pour leurs clients actuels et futurs.

Marel doit sa croissance et son succès de ces dernières années à ses investissements dans l'innovation, à la pénétration du marché et à l'attention accordée à l'entretien de bonnes relations avec les clients. Marel et Sulmaq œuvreront côte à côte au développement de l'industrie de la transformation de viande, et s'efforceront plus particulièrement d'aider leurs clients à produire des aliments sûrs et à prix abordable de manière durable.

À L'AVANT-GARDE DE LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ROUGE

Créée en 1971, la société Sulmaq était à l'origine un fournisseur d'équipements pour l'abattage de porcs. Elle a par la suite diversifié son portefeuille de produits pour proposer également des lignes et des solutions pour l'abattage de la volaille et du bétail.

Aujourd'hui, la société est présente dans plus de 30 pays et est le principal fournisseur d'équipements pour l'industrie de la viande d'Amérique du Sud.

Le siège social de Sulmaq est basé au Brésil, une région qui, de par ses ressources naturelles favorables, sa main-d'œuvre qualifiée et ses recherches continues dans le domaine des techniques de production modernes,

occupe une position unique pour le développement de la chaîne de production tout entière des entreprises agricoles. Le Brésil est l'un des principaux producteurs et exportateurs de viande au monde.

PLUS D'INFOS SUR : marel.com/sulmaq 

« Sulmaq et Marel ont tous deux joué un rôle important dans le développement de l'industrie de la transformation de produits alimentaires. Notre partenariat nous permettra de renforcer notre présence en Amérique centrale et du Sud et d'être mieux placés pour investir dans la croissance et l'innovation et offrir une valeur ajoutée à nos clients dans cette région de 600 millions d'habitants. »

– Arni Oddur Thordarson, PDG de Marel



Quand arrive le moment **propice**

l'automatisation de
l'abattage des porcs est
devenue un « must »

Les méthodes d'abattage dans l'industrie de transformation de la viande rouge évoluent toujours plus vite, passant de la manutention manuelle traditionnelle à des procédés automatisés et robotisés.

Ces 15 dernières années, notre principale division de transformation, Marel Meat (autrefois connue sous le nom de MPS Red Meat Slaughtering), a livré plusieurs lignes au sol (Floor Line ou F-Line) automatisées d'abattage des porcs, notamment pour la séparation de l'os iliaque, l'ouverture de la carcasse, la scission du sternum et la découpe de l'échine. Les F-Line automatisées sont désormais utilisées dans de nombreuses usines d'abattage de porcs et affichent une capacité variant de 300 à 1 280 porcs par heure.

DES ROBOTS SUR LES LIGNES D'ABATTAGE

Depuis l'installation de la première F-Line, Marel Meat n'a eu de cesse de développer des systèmes automatiques et des robots pour l'abattage. La dernière innovation de Marel, la M-Line, consiste en des lignes au sol automatisées nouvelle génération pour l'abattage de porcs avec robots à bras articulés.

Les techniques de balayage 3D les plus récentes intégrées aux robots des M-Line garantissent une découpe de haute précision. Les carcasses sont scannées à plusieurs reprises, après quoi les données sont converties en un mouvement précis du robot et des outils robotisés. Cette opération est entièrement synchronisée avec le transport des carcasses.

ROBOTS AVEC « TWINTOOL »

Quasiment tous les robots M-Line sont dotés du concept « TwinTool » breveté, avec pour résultat une durée de conservation plus longue du produit porcine final. En vertu du concept « TwinTool », chaque robot est équipé d'un outil à double action, ce qui signifie que lorsqu'un outil est en cours d'utilisation, l'autre est stérilisé.

Le premier système de M-Line a été installé en Amérique du Nord en 2013

dans une ligne d'abattage existante traitant 10 000 porcs par jour. Le système est constitué de trois dispositifs automatiques d'ouverture des carcasses (os iliaque, poitrine et sternum) fonctionnant côte à côte.

Ce système de ligne d'automatisation au sol de pointe a rencontré un énorme succès, notamment grâce à l'amélioration immédiate des conditions d'hygiène, à la réduction des exigences en termes de maintenance et des pièces détachées utilisées et à la diminution de la main-d'œuvre requise pour le processus d'abattage.

Plusieurs usines d'abattage à travers le monde disposent désormais de M-Line et d'autres viennent s'y ajouter en permanence à mesure qu'elles prennent conscience des avantages.

M-Line, avantages du programme d'automatisation:

- Réduction de la main-d'œuvre nécessaire pour le processus d'abattage
- Réduction des erreurs entraînant une contamination par matières fécales et/ou bile
- Augmentation de la productivité grâce à la récupération de davantage de travers de porc de type « St Louis » et de poitrines de porc, ainsi qu'à une plus grande intelligence
- Réduction des cœurs de grade B
- Réduction des entérobactéries dénombrées (NTP, numération totale sur plaque)
- Amélioration de la durée de conservation des produits porcins frais réfrigérés

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/M-Line





« Un de nos nouveaux clients à l'étranger a pris conscience du fonctionnement du système, de la fiabilité des informations et de la qualité du produit. Aujourd'hui, il ne veut plus acheter qu'à des fournisseurs ayant mis en place un système similaire. »

– Michael McKay, Directeur général, Foyle Food Group, Donegal

Voir ce que l'œil humain ne peut percevoir

« Tout est question de confiance », explique Michael McKay, Directeur général du Foyle Food Group dans le comté du Donegal. « Nos clients savent que nous leur fournissons une viande de qualité homogène, qui a été produite en accordant la plus grande attention à la sécurité et à l'hygiène des produits. Le système de gestion des parures joue un rôle important à cet égard. »

Acteur d'un marché où règne une âpre concurrence et confronté à des demandes des consommateurs qui ne cessent d'évoluer, le Foyle Meat Group d'Irlande du Nord se concentre sur l'innovation et la fixation de nouvelles normes en matière de qualité des produits et de process.

La société a installé des systèmes de gestion des parures dans trois de ses cinq usines de transformation et en retire d'énormes avantages. Elle peut désormais mesurer et contrôler des indicateurs clés de performance, tels que la teneur en matière grasse/viande maigre (CL) de la viande.

« Notre principal objectif en installant les systèmes de gestion des parures était de pouvoir répondre aux demandes croissantes et diverses concernant la teneur CL. Le marché mondial s'est ouvert et les exigences diverses se sont multipliées », explique Michael McKay. « Les systèmes de gestion des parures nous permettent de vérifier que nous nous conformons aux exigences, dans la mesure où ils mesurent les parures de viande et enregistrent toutes les informations. »

AMÉLIORATION DE LA GESTION DES PROCESS

Une fois que les parures de viande sont

passées par le dispositif d'inspection à rayons X, le système enregistre les informations relatives au poids, à la teneur en matière grasse/viande maigre, aux os ou à d'autres contaminants. Ces informations sont ensuite envoyées à l'unité de calibrage en fin de système, là où la viande est mise en lots dans des caisses, des boîtes ou des sacs – ce qui permet d'obtenir un lot final d'un poids déterminé et affichant une CL fixe.

Michael McKay insiste tout particulièrement sur la possibilité de mesurer avec précision la teneur en grasse. « L'œil humain est ici opposé à la

Le système de gestion des parures (Trim Management System – TMS) offre de nouvelles opportunités au Foyle Food Group en Irlande du Nord

machine, et cette dernière l'emporte haut la main. La machine permet de faire correspondre la CL de manière beaucoup plus efficace et rapide que l'œil humain. Elle offre la possibilité de mélanger différentes CL pour obtenir des lots finaux présentant la CL la plus appréciée. Prenons par exemple une CL de 70/30 et une CL de 90/10 : la machine pourra facilement produire davantage de CL comprises entre les deux, telles qu'une CL de 80/20. »

LA DIFFÉRENCE RÉSIDE DANS LA VÉRIFICATION DES DONNÉES

Un autre avantage de la machine par rapport à l'homme est sa capacité à détecter les os et d'autres contaminants dangereux (jusqu'à 5 mm de diamètre). Les normes d'acceptation en matière de résidus d'os ne cessent de se renforcer compte tenu de l'importance croissante que les consommateurs accordent désormais à la sécurité alimentaire. C'est pourquoi de plus en plus de fabricants

installent des systèmes de mesure des résidus d'os à l'entrée des matières premières, de sorte que les plaintes pour présence d'os soient transmises directement au fournisseur. Le système de gestion des parures permet d'éliminer quasiment tous les résidus d'os et donc d'éviter des réclamations à ce sujet.

« Nos clients s'en remettent totalement au système une fois qu'ils ont pris conscience des possibilités de vérification des données et des informations de traçabilité qu'il offre. »

Comme l'explique Michael McKay, « Il s'agit là d'un avantage considérable, qui fait une différence conséquente en termes de bénéfices. Nous n'enregistrons quasiment plus aucune réclamation concernant la teneur CL ou les résidus d'os. En fait, nous avons même attiré de nouveaux clients grâce à l'efficacité du système et aux mesures de traçabilité complètes de la CL et du taux de résidus d'os. »

Foyle Food Group

Le Foyle Food Group jouit d'une longue expérience dans la fourniture de viande de bœuf de qualité à des détaillants, des fabricants, des fournisseurs de services alimentaires et des bouchers de premier plan du monde entier.

PLUS D'INFOS SUR : www.foylefoodgroup.com



Le pré tri des parures accroît la précision du CL du lot final

Système de gestion des parures

Le système de gestion des parures Marel affiche une cadence pouvant atteindre 6 tonnes/heure selon la taille du lot final. Le Foyle Food Group utilise le système de deux façons : pour l'analyse de petites pièces de parage et pour la mesure de pièces uniques.

1 Les petites pièces de parage sont transférées directement depuis les systèmes de désossage et de parage vers une unité de pré tri où deux opérateurs répartissent les parures dans 3-4 bacs différents. Le dispositif d'inspection à rayons X scanne la viande à la recherche de résidus d'os (jusqu'à 5 mm) et lit la teneur en matière grasse/viande maigre. Sur la base des résultats, les parures sont envoyées vers des trémies prédéterminées de la calibreuse de mise à poids fixe/constant.

2 Les morceaux de viande individuels tels que les flanchets et les quartiers avant sont pesés sur une balance d'alimentation autonome installée devant le système de gestion des parures. Le morceau de viande individuel est directement transféré dans le dispositif d'inspection à rayons X pour mesure et enregistrement. Cette fonctionnalité de traitement de morceaux individuels permet d'utiliser la séparation par type et par lot – p. ex. flanchet (type) ou Angus (lot).

PLUS D'INFOS SUR : marel.com/trim

Jusqu'à 35 tonnes de parures de viande sont produites et analysées quotidiennement dans les installations du Foyle Food Group.

L'OBJECTIF ? RACCOURCIR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Lorsque le Foyle Food Group à Omagh, en Irlande du Nord, s'est lancé dans la viande hachée en 2015, son objectif était principalement de raccourcir la chaîne d'approvisionnement pour les producteurs de plats préparés et les transformateurs en produits élaborés, en plus de la rendre plus efficace.



« Nous observons une hausse de la demande de viande hachée, de plats préparés et de produits cuisinés tels que des hamburgers et des boulettes. Il s'agit toutefois d'un marché difficile, caractérisé par une concurrence féroce et de faibles marges », explique David Knox, Directeur commercial de Foyle Food Group à Omagh. « Nous comptons des producteurs de plats préparés et des transformateurs en produits élaborés parmi nos clients depuis de nombreuses années. Soucieux de raccourcir la chaîne d'approvisionnement, ils nous demandaient depuis longtemps de leur fournir également de la viande hachée, en plus de muscles entiers. Une demande parfaitement justifiée. La viande hachée ne fait que compléter notre offre de produits. »

Le Foyle Food Group a alors décidé d'installer une ligne de viande hachée Marel de haute capacité. Celle-ci couvre les opérations de broyage, d'analyse de la

matière grasse, de mélange, de pesage, de conditionnement et d'étiquetage. Grâce à l'analyseur de matière grasse intégré à la ligne, il est possible d'intervenir sur des commandes personnalisées chaque fois que nécessaire et de corriger la teneur en matière grasse/viande maigre de petits lots. La viande hachée - qui est actuellement de l'ordre de 20-30 tonnes par jour - est réalisée en fonction des spécifications du client et peut changer plusieurs fois par jour.

UN ÉQUIPEMENT FLEXIBLE ET CONVIVIAL

« La ligne Marel est très facile à utiliser. L'analyseur de matière grasse enregistre la teneur en matière grasse et envoie des informations au système d'alimentation de la ligne, en fonction de la quantité de graisse en plus ou en moins pouvant être ajoutée au hachoir », explique David. « Le passage d'un type de broyage et de

mélange à un autre ne pose aucun problème et ne nécessite que quelques outils manuels pour le remplacement de la plaque perforée du hachoir. »

DES INFORMATIONS VÉRIFIÉES SUR LA VIANDE HACHÉE

La viande utilisée pour les opérations de broyage et de mélange des installations d'Omagh provient d'une des autres usines du Foyle Food Group, ce qui signifie que les parures de viande sont déjà passées par le système de gestion des parures, sont dépourvues de résidus d'os et présentent une CL spécifique. Cela facilite la réalisation de différentes recettes de viande hachée.

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/MeatPreparation



CONDITIONNEMENT PLUS EFFICACE DES CO-PRODUIT

Augmentation de la valeur des co-produits grâce à une meilleure manutention, des temps de traitement plus courts et une utilisation plus efficace des matières premières.

Le Vion Food Group, un des transformateurs de viande les plus anciens et les plus importants des Pays-Bas, a installé un système de conditionnement des co-produits Marel pour accroître la flexibilité et la précision du conditionnement. En tant que producteur international de viande, Vion est constamment en quête de solutions pour optimiser sa production et améliorer l'utilisation des matières premières.

ACCROÎTRE LA VALEUR DES CO-PRODUITS

En tant que société soumise aux exigences d'un marché dynamique, les activités de Vion sont guidées par la demande. La société s'efforce en permanence de répondre à l'évolution des tendances et aux progrès tout en produisant des produits de haute qualité à même de satisfaire les différentes demandes du marché. Les co-produits de faible valeur traditionnels, tels que les pieds, les queues et les intestins de porcs, sont désormais très prisés sur le marché asiatique. Pour satisfaire ce marché, Vion a décidé de passer de la manutention manuelle des co-produits à un process automatisé.

NOUVEAU SYSTÈME AUTOMATIQUE

Vion s'est associé à Marel pour trouver un système rapide et précis qui lui permettrait d'améliorer la manutention et le conditionnement de ses produits. Après

avoir examiné les diverses options et observé les systèmes à l'œuvre chez des clients de Marel au Danemark, le système de conditionnement des co-produits est apparu comme la solution idéale. Le but était d'optimiser la valeur, de préserver la qualité des produits et de retirer des marges bénéficiaires maximales du traitement des co-produits. Le système de conditionnement des co-produits est facile à utiliser, à gérer et à entretenir. « Le système apporte clairement une valeur ajoutée considérable », explique Eric Van Den Langenberg, Directeur de la production chez Vion, à Boxtel. « Il réduit les pertes et affiche une précision et une flexibilité beaucoup plus grandes que les opérations de manutention manuelle des produits autrefois en place. Le système peut prendre en charge un large éventail de produits et de boîtes de tailles différentes et permet d'effectuer des changements rapides, le cas échéant. »

CONSTITUTION FLEXIBLE ET PRÉCISE DES LOTS

Le système de conditionnement des co-produits repose sur un SpeedBatcher, une unité extrêmement flexible qui constitue des lots en vrac de manière précise et rapide tout en limitant la manipulation des produits au minimum. L'implémentation du système s'est déroulée sans heurt et les deux sociétés ont travaillé en étroite collaboration à



l'installation, au réglage final et à la formation des opérateurs chez Vion. Au terme d'une courte formation, les opérateurs étaient prêts et parfaitement habilités à utiliser l'équipement. Le travail, qui exigeait autrefois beaucoup de main-d'œuvre, se déroule désormais de manière efficace, tout en réduisant les pertes et en améliorant le débit et la qualité.

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/by-products





Le logiciel de gestion de production Innova fonctionne avec l'équipement tiers existant de l'abattoir et de la société de transformation de viande Skövde.

Amélioration du logiciel

Le logiciel de gestion de production agroalimentaire Innova garantit à Skövde Slakteri, en Suède, un contrôle total sur l'abattage et une traçabilité de bout en bout

Skövde Slakteri, le plus grand abattoir privé de Suède, a installé le logiciel de gestion de production Innova pour contrôler son usine de transformation de viande.

Le logiciel est configuré pour fonctionner avec les systèmes et solutions tiers déjà en place au sein de la société, ainsi que pour les contrôler. Il s'agissait d'un point fondamental pour Skövde, qui était à la recherche d'un système unique capable de superviser la production et de s'intégrer au système ERP existant.

CONTRÔLE TOTAL DE LA PRODUCTION

Skövde Slakteri assure la transformation de bœuf et de porc, le désossage et le conditionnement des produits carnés dans des emballages de vente, en plus de vendre des carcasses entières et des quartiers à d'autres entreprises de

désossage. Le logiciel Innova lui permet de bénéficier d'une vue d'ensemble et d'un contrôle sur toutes les opérations, de l'abattage au conditionnement. « Le principal avantage est que, désormais, tout est réuni dans un seul système », explique Stefan Kylén, Directeur de la production. « Ce niveau de contrôle est indispensable si nous voulons offrir le niveau de qualité élevé qui nous caractérise. La qualité guide toutes nos actions, de la gestion et du transport des animaux aux examens de santé et de suivi en production.

« Le principal avantage d'Innova est que nous sommes désormais en mesure de gérer l'intégralité de la traçabilité des produits avec un seul système. » – Stefan Kylén, Directeur de la production, Skövde Slakteri.

PILOTAGE DES LIGNES AMELIOREES

« Nous utilisons Innova à tous les niveaux de l'usine. Le logiciel contrôle et supervise la réception et l'enregistrement des animaux, le flux de production et les processus de désossage, de conditionnement et d'expédition, créant ainsi un lien direct entre l'animal abattu et le client », explique Johan Larsson, Directeur informatique chez Skövde Slakteri, qui supervise l'administration du système Innova.

CONTRÔLE DE L'ABATTAGE

Le module Innova Contrôle de l'abattage, intégré et flexible, contrôle le processus d'abattage depuis la réception des animaux vivants jusqu'à leur classification.

Il permet de contrôler et de superviser des étapes clés en temps réel tout en assurant la traçabilité et l'exécution des procédures de contrôle de la qualité. « Nous marquons les animaux entrants avec un identifiant qui les suit à travers

« Innova garantit une traçabilité directe, des animaux abattus aux barquettes conditionnées. »

– Johan Larsson, Directeur informatique

tout le système à des fins de traçabilité », explique Stefan Kylén.

TRAÇABILITÉ TOTALE

Les informations de traçabilité reposent sur les bons de commande et les lots. Il est possible de tracer tous les produits de viande enregistrés dans Innova un niveau en arrière et un niveau en avant. La fonction de traçabilité s'appuie sur les bons de commande de réception des matières premières et sur les lots du processus de production réel.

« Vous pouvez à tout moment vérifier quel animal a été envoyé au désossage et

quels produits sont conditionnés », explique Johan Larsson.

« Nous sommes ainsi en mesure de tracer l'origine de la viande simplement à l'aide de l'étiquette du produit. Celle-ci contient les informations d'origine nécessaires sur l'animal composant le produit. »

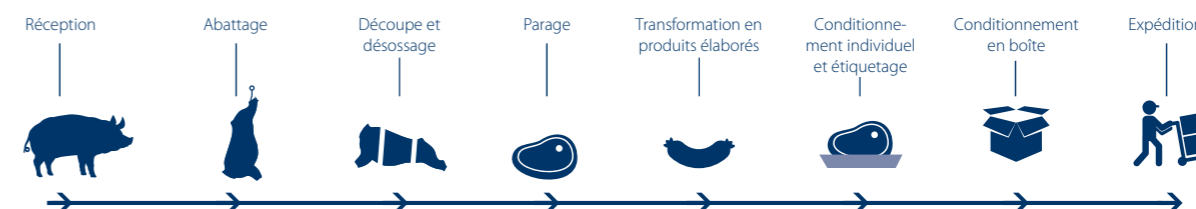
GESTION EFFICACE DES COMMANDES

Innova garantit en outre l'optimisation des flux de travail, un contrôle économique du stock et une gestion efficace des commandes. Le système gère les bons de commande, les commandes de production, les ordres d'inventaire et

les commandes des clients. Comme l'explique Stefan Kylén, « Innova garantit non seulement un contrôle total et une traçabilité complète de la production, mais nous aide également à améliorer le traitement des commandes. Il facilite grandement la vie de nos vendeurs, qui peuvent ainsi voir la quantité qu'ils ont vendue, tandis que les responsables de production bénéficient d'informations précises sur la quantité à produire chaque jour. »

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/innova

DE LA RÉCEPTION DES ANIMAUX VIVANTS À L'EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS



Logiciel de gestion de production agroalimentaire Innova



Constitution de lots précis de viande marinée

– DES OPÉRATIONS SIMPLES GRÂCE À UNE PESEUSE ASSOCIATIVE MULTITÊTES ET AU SYSTÈME VALUEDRUM

Le transformateur de viande néerlandais Van Rooi n'a de cesse, depuis toujours, d'introduire de nouveaux produits et de mettre en œuvre de nouveaux process dans sa ligne de production. La division Van Rooi Meat produit notamment des morceaux de viande marinés pour les shawarmas.

Il y a peu encore, les opérations de marinage et de conditionnement de cette viande comportaient de nombreuses étapes manuelles. Le marinage était réalisé en mélangeant manuellement les herbes et les épices, de sorte que le produit fini n'était ni optimal ni homogène. De plus, le process de conditionnement était laborieux et les pertes supérieures au niveau acceptable.

« L'interface intuitive rend le système très facile à utiliser et les employés apprécient réellement de travailler avec les équipements Marel. »

(À gauche) Hein Pijje, Responsable Commercial chez Marel Meat, et Roel Gilissen, Chef d'équipe chez Vion.



AUTOMATISATION DU MARINAGE ET DE LA CONSTITUTION DES LOTS DE VIANDE

Van Rooi souhaitait évidemment accroître la qualité des produits finis, mais aussi réduire considérablement les pertes. Après diverses discussions avec Marel, son choix s'est naturellement porté sur une solution de ligne complète capable à la fois de prendre en charge le marinage et la constitution des lots de produits. Il était évident qu'une peseuse associative multitêtes combinée à une unité de marinage ValueDrum était la solution idéale pour Van Rooi.

"With less give away and a lot higher accuracy than with manual handling, there is no doubt that the Marel system adds a lot of value to us."

– Roel Gilissen, Team Leader

EN QUÊTE PERMANENTE D'INNOVATION

Active depuis plus de soixante ans dans le secteur, l'entreprise familiale Van Rooi jouit d'une longue tradition d'innovation. Comme l'explique Roel Gilissen, Chef d'équipe, « Un des principaux problèmes que nous rencontrons dans ce secteur est le manque de main-d'œuvre. Mais comme le système est simple à utiliser, nous n'avons pas besoin d'opérateurs expérimentés ni de bouchers. »

- Haute qualité et uniformité des produits
- Précision accrue avec moins de pertes
- Utilisation très simple

L'INTRALOGISTIQUE en marche

« Nous sommes experts dans l'art de faire bouger les choses... en particulier pour aller de l'avant... », explique Will Gubbels, Directeur d'unité opérationnelle de la division Marel Food Logistic Systems, en souriant.

La plupart des entreprises ont aujourd'hui besoin de systèmes intralogistiques économiques pour assurer l'automatisation de leurs activités. De par leur modularité, les systèmes intralogistiques Marel s'intègrent facilement aux usines existantes. Les systèmes vont de petits systèmes de transport à de grands projets clé en main intégrés. « Notre priorité première est l'industrie de transformation de la viande rouge – où l'automatisation est essentielle et où des quantités énormes de matières premières et de produits finis sont transportées, déplacées, placées en zone tampon et stockées à différents stades de la chaîne de valeur », explique Will Gubbels.

Les systèmes intralogistiques fonctionnent en toute transparence avec le logiciel de gestion de production agroalimentaire Innova pour garantir un contrôle total sur les produits tout au long du process de traitement, de stockage et de distribution.

- Systèmes de transport (convoyeurs à tapis, convoyeurs à rouleaux et convoyeurs à accumulation)
- Équipement de manutention des matières premières (trieuses, gerbeurs, palettiseurs et dépalettiseurs, élévateurs et robots)
- Systèmes automatiques de stockage et de récupération (grues automatiques à grande vitesse et gerbage), y compris systèmes de gestion d'entrepôts
- Systèmes de préparation des commandes et d'étiquetage
- Systèmes de mise en zone tampon de caisses vides
- Systèmes de lavage de caisses
- Solutions logicielles

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/intra-logistics





TRAITEMENT DE L'EAU ET DURABILITÉ

Les systèmes de traitement d'eau économiques et écoénergétiques Marel permettent de résoudre plusieurs problèmes complexes liés à l'élimination des eaux usées.

Aujourd'hui, les entreprises de transformation des aliments cherchent à améliorer leur durabilité, de même que leur utilisation de l'eau, de la conservation de l'eau à des processus de nettoyage plus efficaces et à un traitement plus performant des eaux usées. Cette approche fait désormais partie intégrante des mesures prises par les sociétés agroalimentaires pour préserver cette précieuse ressource, protéger l'environnement et réduire les coûts.

LE SYSTÈME ADÉQUAT

La division Marel Water Treatment a mis en place des traitements primaires, secondaires et tertiaires pour tous les types d'eaux usées provenant de la transformation des aliments. En tant que spécialiste du traitement des eaux usées industrielles, Marel propose des systèmes à la fois efficaces, faciles à utiliser et nécessitant peu de maintenance.

« Les principaux défis rencontrés par nos clients concernent les problèmes d'alimentation en eau, la consommation énergétique, la hausse des coûts d'exploitation, l'augmentation de la concentration de polluants et l'élévation des coûts d'élimination des boues résiduaires », explique Maarten ter Woerds, Directeur technique des ventes chez Marel. « Tous ces problèmes nécessitent des solutions et des systèmes de traitement de l'eau offrant des résultats finis conformes aux lois et réglementations locales. »

ÉCONOMIQUE ET ÉCONÉRGÉTIQUE

La division Marel Water Treatment propose des systèmes à même de purifier l'eau en fonction du degré de pureté souhaité au moyen de différents systèmes et solutions, présentant chacun des caractéristiques propres. La société propose divers systèmes de prétraitement, de traitement biologique, de purification avancée et de traitement des boues pour diverses applications.

« En tant que fournisseur de solutions complètes, Marel Water Treatment propose non seulement des systèmes de traitement de l'eau, mais également des consultations avec des experts, lesquelles constituent un pan essentiel de nos activités », explique Maarten ter Woerds. « Nous abordons tous les projets sous l'angle

des processus de production, afin de voir si la société peut réaliser des économies sur l'utilisation, le traitement et l'élimination de l'eau, tout en mettant au point des systèmes écologiques, économiques et écoénergétiques. »

CONFORMITÉ AUX RÉGLEMENTATIONS EN MATIÈRE DE DÉVERSEMENT

Forte de plusieurs décennies d'expérience, l'équipe Marel Water Treatment a conçu et livré des installations de traitement partout dans le monde, de la Russie à l'Argentine, et du Canada à l'Australie.

Les entreprises de la planète doivent se conformer à des réglementations en matière de déversement qui varient d'un pays à l'autre, voire d'une région à l'autre. Pour les aider à respecter ces exigences, Marel Water Treatment se concentre sur les processus de production et la taille des entreprises clientes, de façon à s'assurer que chaque solution répond directement à leurs besoins.

« Nous connaissons les processus du client et pouvons adapter la conception du système de traitement d'eau en conséquence, pour créer des solutions qui mettent l'accent sur une gestion efficace des effluents », explique Maarten ter Woerds. « Nous exhortons également nos clients à mettre en place des processus efficaces et à se préparer pour l'avenir, dans la mesure où les exigences peuvent devenir plus strictes et où des problèmes imprévus peuvent surgir. »

CONTRÔLE TOTAL PAR LOGICIEL

Les solutions sont livrées avec un logiciel spécialement conçu pour contrôler et superviser le traitement des eaux usées. Le logiciel facilite la gestion de l'opération, est convivial et aide à faire tourner les installations de traitement à leur capacité optimale.

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/watertreatment



DÉCOUVREZ LES DERNIÈRES AVANCÉES DES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION

MEAT SHOWHOW 7 MARS 2018

Chaque année en mars, Marel organise le Meat ShowHow, un événement qui nous donne l'occasion de présenter nos systèmes et équipements de transformation de la viande dans notre centre de démonstration et de formation Progress Point, à Copenhague.

- Découvrez les dernières avancées des technologies de transformation.
- Découvrez des systèmes complets à l'occasion de démonstrations en direct proposées dans un environnement d'application concret.
- Découvrez comment l'automatisation peut contribuer à optimiser la production et la productivité, à renforcer la sécurité

alimentaire et à innover pour vos produits finis.

- Rencontrez nos experts et échangez avec d'autres acteurs de l'industrie mondiale de la viande rouge.

Les visiteurs du Meat ShowHow viennent d'un peu partout et sont chaque fois impressionnés par l'installation et le nombre de systèmes et d'applications qu'ils peuvent découvrir sur le site. De

nombreuses lignes sont présentées : désossage, parage, analyse de la matière grasse, détection des os, broyage, mélange, fabrication de saucisses, formage des steaks hachés, découpe, marinage, conditionnement, intralogistique, étiquetage, contrôle des lots finis et solutions logicielles.

PLUS D'INFOS SUR :
marel.com/meatshowhow

Autres lieux de rendez-vous en 2018

Salons	Dates	Lieux	Pays
IPPE	30 janvier - 1er février	Atlanta	États-Unis
Meat ShowHow	7 mars	Copenhague	Danemark
CFIA	13-15 mars	Rennes	France
Ildex	14-16 mars	Ho Chi Minh	Vietnam
Agro World	14-16 mars	Tachkent	Ouzbékistan
Anuga FoodTec	20-23 mars	Cologne	Allemagne
Foodtech	8-11 mai	Barcelone	Espagne
IFAT (Water Tech.)	14-18 mai	Munich	Allemagne
Belagro	5-9 juin	Minsk	Biélorussie
Anutec	7-9 août	Curitiba	Brésil
Agroprodmash	8-12 octobre	Moscou	Russie
CIMIE	20-22 octobre	Beijing	Chine
Meat ShowHow North America	Octobre	Lenexa	États-Unis
WorldFood	31 octobre - 2 novembre	Almaty	Kazakhstan

Marel est le fournisseur mondial leader de systèmes et équipements de pointe pour les industries du poisson, de la viande et de la volaille.