

EMBALLAGE

↳ ENBREF



Recmi, nouvel acteur de la manutention

◆ Recmi Industrie se diversifie et propose, avec Recmi Global Solutions, des solutions d'emballages secondaire et de manutention automatisée pour le secteur agro-alimentaire : préparation des lots/groupage, préhension, mise en caisse, palettisation, etc. L'entreprise vient de signer sa première installation chez Lis, filiale du groupe d'ingrédients Lesaffre. « Après diverses consultations, l'industriel a opté pour notre solution de transport et de mise en carton robotisée qu'il a jugée plus adaptée, plus ergonomique et répondant mieux à sa problématique », argumente-t-on chez Recmi Industrie qui s'est consacrée, pendant 30 ans, à l'industrie des arts graphiques.

Accord stratégique entre Gebo Cermex et BA Systèmes

◆ Gebo Cermex et BA Systèmes ont signé à Braubeviale un partenariat mondial qui va permettre à Gebo Cermex de proposer à ses clients des boissons et de l'alimentation du monde entier des systèmes de chariots automatiques sans conducteur (AGV, automated guided vehicle). Ils seront fabriqués par BA Systèmes et porteront l'identité de son partenaire, spécialiste de l'ingénierie de lignes qui ajoute une corde à son arc. BA Systèmes a déjà équipé plus de 250 sites en Europe avec ses solutions.

Karine Ermenier, kermenier@editionsduboisbaudry.fr

Innovation Micvac arrive en rayons

La technologie Micvac permet à McCain et Foodpartners de s'affranchir des conservateurs et de proposer un système de réchauffage au micro-ondes qui garantit de conserver un produit chaud pendant 20 minutes.

La marque McCain débarque dans l'espace 5^e gamme des rayons fruits et légumes avec sept références à DLC courtes : entre 10 jours et 18 jours selon les recettes. Pour sa purée fraîche, le groupe canadien a opté pour le procédé Micvac de cuisson et de conditionnement. C'est aussi le choix qu'a fait Foodpartners Belgique pour sa nouvelle gamme de plats préparés et de légumes cuisinés frais vendus en barquettes individuelles sous la marque Chatka. Leur DLC : 30 jours.

Le procédé Micvac repose sur trois brevets mondiaux. Le premier concerne le process industriel : la préparation est directement conditionnée dans la barquette consommateur et cuite ou précuite en continu dans un tunnel micro-ondes. « La cuisson en continu offre un sérieux avantage en comparaison de la cuisson en autoclaves qui nécessite de faire des batchs », précise Christian Benedict, Country Manager France de la toute nouvelle filiale créée ce mois-ci par Micvac dans



l'Hexagone. Le tunnel micro-ondes chauffe régulièrement les produits sur une à trois rangées et peut appliquer une haute température dans un temps très court. Avantage de cette pasteurisation flash : les vitamines, les éléments nutritifs et la couleur des produits sont conservés. La saveur des aliments reste aussi intacte.

Le second brevet porte sur la valve appliquée sur l'opercule avant operculage. Elle permet de tirer au vide et d'enlever l'oxygène après le passage dans le tunnel de pasteurisation. Grâce à elle, le consommateur est aussi averti par un sifflement que son produit est prêt. Foodpartners le mentionne sur le facing de ses emballages. Le troisième brevet, enfin, concerne la barquette Flextray. Conçue en polypropylène, elle se rétrécit pour une meilleure pénétration des ondes. Pour le CHR, le procédé Micvac peut aussi s'adapter aux poches souples à réchauffer au four à vapeur. K. E.

LA PAROLE À Christian Benedict, country manager France de Micvac



Micvac n'est pas une technologie qui coûte beaucoup plus cher car elle permet de réaliser des économies à plusieurs niveaux : grâce à la cuisson en continu, de moindres pertes de poids de produits lors de la pasteurisation (5 % en moyenne contre 10 à 15 % en autoclave) et à la possibilité d'assembler les différents éléments d'une recette (viande, sauce, légumes) crus directement dans la barquette consommateur. La Flextray prend aussi moins de place et permet d'économiser en coûts logistiques.