

ARTICLE DE PRESSE

Étude de cas

14/04/2014

95 % DE RENDEMENT CHEZ UN EMBOUTEILLEUR ITALIEN POUR LA NOUVELLE SOLUTION ASEPTIQUE COMBINÉE DE SOUFFLAGE-REPLISSAGE-BOUCHAGE DE SIDEL



Fonti Di Posina est devenue la première société d'embouteillage italienne à investir dans la nouvelle solution aseptique et écologique combinée de soufflage-remplissage-bouchage, dotée de la décontamination sèche des préformes : le Combi Predis™ FMa. L'introduction de cette technologie sans rinçage des bouteilles a permis d'alléger les bouteilles 1,5 l de la société et de lui faire économiser 20 % de matériau. Le Combi aseptique PET a atteint un rendement de 95 % tout en doublant la capacité de production aseptique actuelle. Équipée d'un four écologique, la solution a permis de réaliser 43 % d'économies d'énergie à la phase du soufflage.

Élargir l'offre pour répondre à la demande du marché

Sur un marché des boissons en plein essor, les embouteilleurs doivent connaître parfaitement les tendances des consommateurs. Comme les exigences du marché évoluent en permanence, les producteurs de boissons cherchent constamment à être proactifs dans la création de nouveaux produits et recettes.

Fonti Di Posina embouteille l'eau minérale de la province italienne de Vicence depuis plus de trente ans, et c'est en 1986 qu'elle passe au PET. L'usine d'embouteillage est située dans l'un des cadres les plus beaux et les plus préservés des Alpes italiennes : c'est en effet au pied des Petites Dolomites, dans la vallée de Posina, que jaillit l'eau de la société. Protégée de tout produit polluant et dénuée de tout traitement chimique, l'eau pure de la marque Lissa de Fonte di Posina est prisée des consommateurs du monde entier. L'entreprise exporte environ 50 % de sa production totale, et le produit est présent chez beaucoup de grands noms de la restauration, de l'Australie à la Chine.

Comme les consommateurs demandent de plus en plus de produits sophistiqués, la société met tout en œuvre pour élargir son offre en s'appuyant sur son expérience de la production et sur la

Contact :

Group Communication

Public Relations

Tél. +41 41 785 23 60

group.communication@sidel.com

ARTICLE DE PRESSE

Étude de cas

pureté de son eau. En 2000, la société avait en premier lieu investi dans une ligne d'embouteillage aseptique, afin de conditionner des jus de fruits et des thés pour le compte de détaillants et de marques de distributeur dans toute l'Italie. Elle s'est vite bâtie une solide réputation de conditionneur à façon pour ces boissons. Toutefois, la capacité de production limitée de 6 000 bouteilles par heure et la forte consommation d'énergie de la ligne aseptique humide d'origine constituaient une entrave au développement commercial de Fonti Di Posina.

Investir dans des technologies innovantes

L'entreprise a pris conscience qu'il lui fallait changer la donne pour mettre à profit sa réputation et son succès en tant que producteur d'eau et conditionneur à façon pour les boissons aseptiques, mais aussi pour élargir sa capacité de production. Fonti Di Posina a commencé à étudier toutes les possibilités de remplissage aseptique. « Notre objectif était d'investir dans les toutes dernières technologies de conditionnement innovantes du marché », explique Matteo Frugani, président de Fonti Di Posina.

L'entreprise a donc décidé d'investir dans une nouvelle ligne au rendement de production élevé : équipée d'une solution de soufflage-remplissage-bouchage aseptique intégrée à faible cadence, cette ligne est également dotée d'une décontamination sèche des préformes et des bouchons. « Nous n'avions aucune marge d'erreur et nous ne pouvions pas nous permettre d'avoir un banc d'essai. La réputation de Sidel n'était plus à faire, et quand nous avons visité les différentes usines d'embouteillage pour voir les machines en production, nous avons été convaincus par les performances de la solution de décontamination sèche des préformes, souligne Antonio Biella, actionnaire de la holding Montecristo, principal propriétaire de Fonti Di Posina. Nous avons confiance dans notre choix, car il ne s'agit pas d'un prototype, mais d'une technologie éprouvée qui produit des jus, des thés et même du lait UHT. »

La nouvelle ligne a été installée dans un atelier de remplissage monté dans un agrandissement de l'usine d'embouteillage existante : son empreinte linéaire compact a simplifié et accéléré le processus d'installation. Le processus aseptique a été validé quelques semaines plus tard, sur une production de bouteilles de 0,5 l de thé à une cadence de 12 000 bouteilles par heure. C'est la toute première fois qu'une société d'embouteillage italienne investissait dans une machine sans rinçage de bouteilles.

Une production flexible pour une large gamme de boissons

Équipée de la solution de soufflage-remplissage-bouchage aseptique à faible cadence, la ligne prend actuellement en charge la production de plus de 40 recettes différentes pour les détaillants et les marques de distributeur : thés, jus de fruits et boissons isotoniques, avec des bouchons classiques et sport dans plusieurs formats de bouteille.

« Au total, plus d'une centaine de références de bouteilles différentes seront produites sur cette ligne à la fin de l'année, et notre objectif est d'atteindre la barre des 200 en deux ans », déclare Agostino Biella, autre actionnaire de Montecristo. « Comme la production doit souvent être modifiée plusieurs fois par jour, cet investissement a joué un rôle primordial pour réduire le temps

Contact :

Group Communication

Public Relations

Tél. +41 41 785 23 60

group.communication@sidel.com

ARTICLE DE PRESSE

Étude de cas

nécessaire au nettoyage et à la stérilisation de la machine, ce qui a permis d'accélérer les temps de changement de format. Nous voulons être au bon endroit, au bon moment, avec le bon produit, continue Antonio Biella. C'est pour cette raison que nous avons besoin de capacités de production très flexibles en mesure de produire une très large gamme de boissons dans différents formats de bouteilles, principalement en petits lots. »

Aucune consommation d'eau et 43 % d'économies d'énergie

Autres grands avantages de cette technologie : son rendement et sa contribution au développement durable. Marco Colombo, troisième actionnaire de la holding Montecristo, explique : « Nous avons véritablement été convaincus par la technologie de décontamination sèche des préformes, car nous ne sommes plus contraints d'utiliser de l'acide péracétique ou de l'eau chaude pour rincer les bouteilles. Nous utilisons dorénavant moins de deux litres de produits chimiques par heure et nous n'avons plus besoin d'eau pour décontaminer les préformes et les bouchons. Cette baisse sensible du gaspillage et de la consommation des ressources correspond parfaitement à notre vision de la protection de l'environnement, tout en garantissant la qualité de la boisson et la sécurité alimentaire pour nos clients. »

Équipé du nouveau four écologique de Sidel, le Combi Predis FMa a également été source d'économies d'énergie lors du processus de chauffe des préformes. Grâce à sa configuration optimisée, le four requiert moins de lampes et moins de modules de chauffe, ce qui a engendré 43 % d'économie d'électricité.

Un allègement de 20 %

Fonti Di Posina a travaillé sur le nouveau design de ses bouteilles d'eau durant l'installation de la nouvelle ligne d'embouteillage. À ce sujet, la technologie de décontamination sèche des préformes présente l'avantage d'être adaptée à l'allègement. « Grâce à la nouvelle solution, nous réalisons des économies très importantes de PET en réduisant le poids de nos bouteilles, car elles ne subissent plus les contraintes thermiques provoquées par la décontamination, explique Matteo Frugani, président. Par exemple, notre bouteille de 1,5 l a été allégée d'environ 20 %, de 39 g à 32 g. Par ailleurs, l'opercule en aluminium n'est plus nécessaire. »

Un rendement de 95 % et un projet visant à doubler la capacité de production aseptique

Avec un rendement de 95 %, la solution aseptique de soufflage-remplissage-bouchage se montre déjà à la hauteur des attentes. Grâce à la cadence de production moyenne de 12 000 bouteilles par heure pour les bouteilles de 0,5 l et 1 l, Fonti Di Posina a pour objectif de livrer plus de 30 millions de bouteilles aseptiques cette année. La société prévoit d'acheter des lignes supplémentaires pour porter sa capacité de production à 100 millions d'unités dans les deux prochaines années.

L'équipe de Fonti Di Posina travaillera en étroite collaboration avec Sidel durant la période estivale et la haute saison. Par ailleurs, à la fin de la montée en cadence, Sidel proposera une formation sur site pour que tous les employés du client comprennent bien le potentiel des équipements.

Contact :

Group Communication

Public Relations

Tél. +41 41 785 23 60

group.communication@sidel.com

ARTICLE DE PRESSE

Étude de cas

Cette formation portera sur les procédures de nettoyage, de stérilisation et de maintenance, ainsi que sur les processus des machines.

« Nous voulons être reconnus comme pionniers de l'industrie des boissons. Notre mission est de proposer nos services aux détaillants et aux marques afin de leur permettre de se démarquer des autres acteurs », conclut Agostino Biella, actionnaire de Montecristo.



Remarque : les images de ce document ne sont données qu'à des fins d'illustration et ne peuvent donc être reproduites. Si les fichiers haute résolution ne sont pas joints au document, veuillez contacter Chris Twigger de Shaw & Underwood PR. Voir les coordonnées ci-dessous.



ARTICLE DE PRESSE

Étude de cas

Pour toute question éditoriale et publicitaire, veuillez contacter :
Shaw & Underwood PR
Chris Twigger, Director
Tél. +44 121 454 5584 / Mobile : +44 7795 423796
christwigger@shawandunderwood.co.uk

À propos de Sidel

Leader mondial des solutions PET pour le conditionnement des liquides alimentaires, Nous nous engageons à être le partenaire le plus innovant, le plus réactif et le plus fiable, et à proposer des solutions durables pour l'industrie des boissons.

Établis en Suisse, nous disposons de sites de production dans 13 pays du monde entier, et notre parc compte 30 000 machines installées dans plus de 190 pays. Grâce à nos 5 500 employés, nous fournissons des solutions de conditionnement optimales en PET pour les liquides alimentaires : eau, boissons non alcoolisées, lait, produits sensibles, huiles alimentaires et alcools, notamment la bière.

Notre objectif : créer de la valeur pour nos clients et leur proposer A Better Match, la solution sur mesure qui répond exactement à leurs besoins. Nous mettons donc à leur disposition des systèmes de production flexibles et fiables, qui s'adaptent facilement à l'évolution du marché et aux futures technologies, et qui s'accompagnent de services à forte valeur ajoutée.

Nous, Sidel, un partenaire à votre mesure – **A Better Match.**

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.sidel.fr

Contact :

Group Communication
Public Relations
Tél. +41 41 785 23 60
group.communication@sidel.com