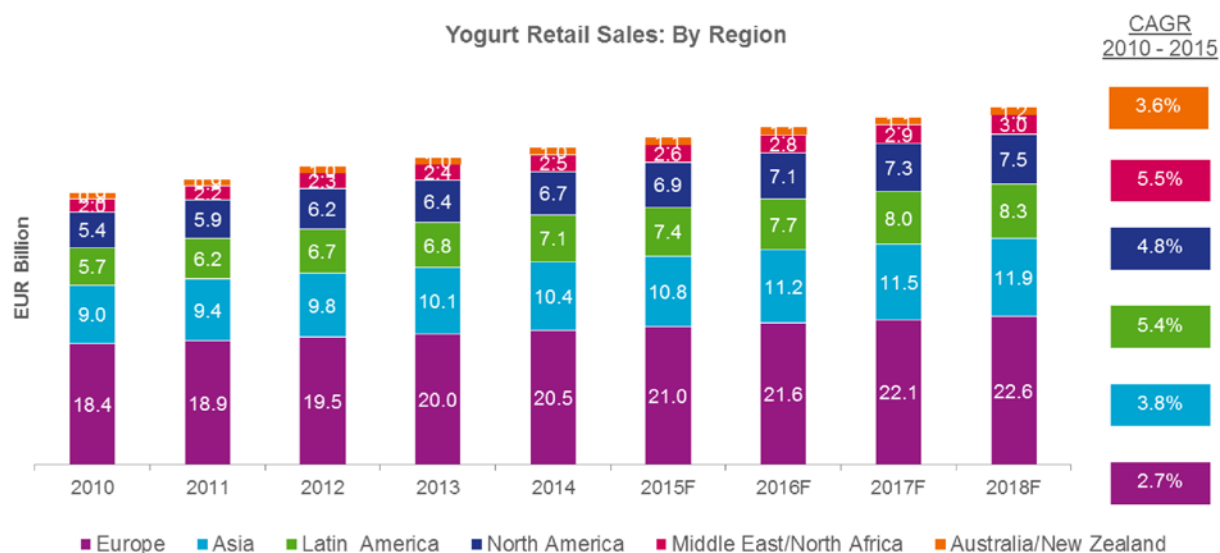


Serac s'adapte aux dernières tendances produit, packaging et process des marchés du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord.

Fournisseur expert de solutions de conditionnement pour l'industrie laitière dans le monde entier, Serac conçoit des solutions parfaitement adaptées aux spécificités locales et occupe une position idéale pour détecter les nouvelles tendances et leur impact sur les conditionnements.

Le yaourt étant un produit laitier phare au Moyen Orient et en Afrique du Nord, avec une croissance de 5,5% par an sur la période 2010-2015 et 15% des lancements de produits laitiers en 2015*, cet article s'intéresse à ce segment produits particulier et présente les évolutions et innovations que Serac a apportées à ses machines pour aider ses clients industriels à se différencier de leurs concurrents.



Source: Innova Market Insights 2016

La diversité demande plus de flexibilité aux remplisseuses

Près de deux tiers des yaourts lancés au Moyen Orient et en Afrique du Nord sont désormais des yaourts aromatisés. Les fabricants jouent avec les saveurs universellement appréciées comme la fraise, la vanille et la pêche mais aussi avec celles émergentes

(mangue, myrtille, pistache et noix de coco) pour exploiter l'une des principales opportunités de croissance. Leur machine doit alors offrir la très grande flexibilité que requiert le changement de recettes.

Les produits lancés peuvent combiner nouvelles saveurs et pots de tailles différentes, pour répondre aux différents modes de consommation comme c'est le cas pour les yaourts naturels. Et donc un défi supplémentaire à relever par la remplisseuse.

Mais il ne faut pas oublier que les pots pré-formés servent aussi pour des recettes traditionnelles comme le labneh, l'ayran ou le rayeb, les crème, crème fraîche, lait fermenté et fromage fondu à tartiner. Une telle diversité engendre assurément une problématique de flexibilité pour tout fabricant souhaitant investir dans une nouvelle ligne de conditionnement ou remplacer une ligne existante par une solution polyvalente et durable.

Pour obtenir cette flexibilité avec le moins de répercussions possibles sur la capacité de production et les coûts de fabrication, il faut étudier 3 critères essentiels :

- > le changement d'outils doit être le plus simple possible pour une réalisation rapide, sans outils, par l'opérateur lui-même,
- > le changement de recette doit être pensé et optimisé par le fabricant de la machine pour minimiser les pertes de temps et de produit,
- > les opérations de nettoyage doivent s'effectuer le plus vite possible, avec le moins d'eau possible et une efficacité maximum.



Changement de format : plusieurs formats de pot sont possibles avec une remplisseuse Serac



Changement de format rapide et sans aucun outil

Les nouvelles demandes pour les textures requièrent des solutions spécifiques sur les unités de dosage

La variété des textures commencent à gagner les marchés du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord. Jusqu'à récemment, les lancements de produits concernaient les textures crémeuses et onctueuses mais suivre les tendances des autres régions du monde avec des textures épaisses, croquantes ou avec morceaux est une opportunité de croissance à saisir.

Ceci implique une étude minutieuse des possibilités de conditionnement et de dosage des remplisseuses.

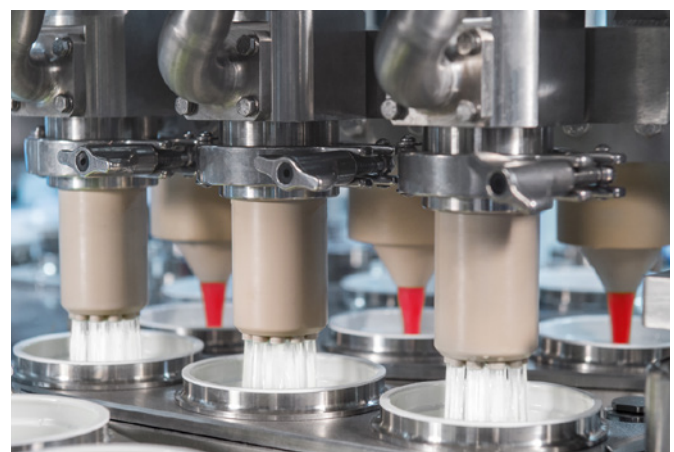
Les machines basse cadence peuvent être utilisées des produits blancs simples aux produits plus complexes comme les yaourts sur lit de fruits contenant de vrais morceaux ou des pots double compartiments avec du yaourt d'un côté et des fruits, du miel ou du muesli de l'autre côté.



Yaourt et couches de fruits

Pour ce qui est du dosage, tout est possible ou presque, grâce aux combinaisons de récipients et becs.

Les principaux paramètres de conception du système de dosage sont la température, la viscosité (liquide, pâteux, «dense») et l'homogénéité du produit à verser dans le pot (avec ou sans morceaux). En alliant expertise et technologie (circuit de produit et becs), il est possible de proposer une solution polyvalente avec un dosage propre et précis pour chacun des ingrédients, tout en respectant les différences de texture des produits.



Pré-dosage et dosage des couches de produits

L'absence d'additifs et/ou d'agents conservateurs requière un niveau d'hygiène plus élevé

Les yaourts sans additifs et/ou aux ingrédients plus naturels ont été les produits les plus lancés entre 2013 et 2015 dans les pays du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord (Source: Innova Market Insights 2016). Ces pays suivent la tendance mondiale de recherche de qualité dans les produits alimentaires, avec des consommateurs plus exigeants et en particulier, le segment des «sans conservateurs» qui passe d'une niche au marché de masse.

Les marques doivent donc contrôler leurs standards actuels d'hygiène et analyser leur adéquation aux nouveaux produits plus sensibles comme par exemple les yaourts sur lit de fruits sans conservateur. Elles

devraient alors anticiper l'intérêt grandissant des consommateurs pour la sécurité alimentaire, une problématique en devenir pour les fabricants qui doivent maîtriser correctement le conditionnement des produits sans agent conservateur.

En prévision de l'avenir, il semble dès à présent intéressant d'équiper les nouvelles machines avec les meilleurs concepts d'ultra propreté (avec des fonctions comme le flux laminaire et le nettoyage automatique) ou de vérifier les possibilités d'amélioration des machines (en ajoutant, par exemple, une unité de décontamination des emballages en pots). Serac propose en plus quelques options spéciales pour sécuriser et augmenter la durée de conservation des produits sans agent conservateur, comme le circuit de nettoyage supplémentaire à l'arrière du bec qui garantit un niveau d'hygiène ultra-propre.

L'exemple des machines rotatives de remplissage-bouchage Neo couplées aux becs Modulo de Serac récemment vendues au Moyen-Orient et en Afrique du Nord

Une machine Neo RI a été conçue pour le remplissage de yaourt ferme, crème fraîche, labneh et ayran sortant de production à une température entre 10°C et 45°C, dans 8 formats de pots différents (ronds et carrés), d'une contenance de 150 à 1000 ml. La cadence de production varie de 3 000 à 5 000 pots / heure. Une autre machine est utilisée pour le remplissage de yaourt ferme mais aussi de yaourt brassé, pour certains, recouvrant un lit de confiture, dans des pots de 125 et 400 g, à une cadence de 1200 à 2000 pots / heure. Sur les deux machines, les changements ne requièrent aucun outil et se font en 15 minutes.

En effet le système de dosage des machines Neo peut être équipé du nouveau bec Modulo, un concept révolutionnaire qui ne nécessite pas le démontage du bec complet pour passer d'un produit à l'autre. Le bec Modulo est composé d'une partie fixe et de plusieurs têtes à choisir en fonction de la texture du produit et à changer facilement. Associé aux possibilités de dosage (de 5 à 1000 ml) et à la précision des machines Neo, le bec Modulo est l'outil incontournable pour gérer la panoplie de recettes sur une seule et même machine.

Les machines Neo doivent leur succès à leur fonctionnement simple et fiable, leur mécanique solide, facile à installer et à exploiter, à un coût de maintenance faible.

Néanmoins, elles sont conçues pour permettre une hygiène maximum :

- > intégralement en acier inoxydable
- > haute résistance aux agents de nettoyage agressifs et aux hautes températures,
- > très grande résistance à l'usure
- > aucune zone de rétention,
- > toutes les vis se trouvant au dessus des pots sont conçues pour rendre leur chute impossible dans un pot.

Elles sont équipées de systèmes en circuit fermé de Nettoyage en place (NEP) avec plusieurs configurations de réservoirs et circuits de nettoyage. Selon les exigences d'hygiène, le système de remplissage peut être nettoyé, ou stérilisé en place.



Le bec Modulo avec différentes têtes pour contrôler parfaitement les différentes textures de produit

La toute dernière version de Neo RI peut remplir jusqu'à 12 000 pots à l'heure, en gardant le même niveau d'efficacité et de fiabilité que dans les versions à plus faible rendement. Les fabricants souhaitant augmenter leur volume de production peuvent ainsi bénéficier de tous les avantages des machines Neo.

Ces machines de remplissage-thermoscellage ne sont pas réservées aux yaourts ; elles peuvent aussi remplir des produits pâteux et très visqueux. Pour les fromages à tartiner avec un process de remplissage à chaud, Serac a ainsi développé une cuve spéciale équipée d'un agitateur motorisé, une double ou triple enveloppe avec circulation d'eau qui maintient le produit à la bonne température (aux alentours de 75-80 °C) et un système complet de surveillance de température. Le système de dosage est combiné à des becs spécialement conçus pour les produits à écoulement visqueux.



Machine Neo RI pour des pots préformés

Serac conçoit et produit des solutions de conditionnement de bouteilles et pots, vendues dans le monde entier. Un secteur de vente est destiné aux marchés du Moyen-Orient et Afrique et un autre, pour la région Asie-Pacifique.

Avec des décennies d'expérience à relever des défis techniques et commerciaux, Serac se place en véritable partenaire de ses clients, pour obtenir

le meilleur sur chaque projet. Serac assiste les fabricants au quotidien dans le développement de stratégies de croissance, avec des analyses précises de leurs objectifs à court, moyen et long terme. Les machines de dosage et de remplissage allient haute technologie et durabilité, pensées pour offrir un maximum de flexibilité et de modularité; elles s'adaptent à chaque cas particulier.