



PLUMA/TERBEKE RENOUVELLE SON DÉPARTEMENT JAMBONS

# Metalquimia se charge de la solution de saumurage complet

Els Jonckheere, Control & Automation Magazine

La fusion de Pluma et TerBeke a donné naissance à une entreprise de charcuteries qui n'a pas sa pareille en Belgique et qui devient ainsi le troisième producteur de charcuteries du Benelux. Toutefois, l'entreprise fusionnée ne tire pas uniquement sa force de leur union, les récents investissements importants effectués par Pluma dans le développement de la capacité font en sorte que la voie vers le top des charcutiers européens est ouverte. C'est surtout la métamorphose complète du département des jambons qui joue un grand rôle à ce niveau. Le point crucial dans ces rénovations a été l'introduction d'une ligne de saumurage entièrement automatique de Metalquimia. Celle-ci a été impeccablement intégrée aux lignes de remplissage de Mullivac.

Depuis toujours, Pluma est un des plus gros producteurs de charcuteries en Belgique. Toutefois, tout a commencé à une échelle bien plus basse, lorsque Antoon van der Pluym décida en 1923 d'ouvrir sa propre boucherie à Wijnegem. Wim De Cock, Administrateur – Directeur des opérations: "Très rapidement il fut réputé et ses pâtés bénéficièrent d'une excellente notoriété. Afin de pouvoir répondre à la demande croissante de ce produit, il fut obligé, en 1945, de construire une petite salaisonnerie. Il investit dans une unité de production dans le parc industriel de Wommelgem, où l'entreprise est toujours opérationnelle aujourd'hui." Deux ans plus tard, Adri et Tony, ses fils, ont rejoint l'entreprise. Sous leur impulsion, l'assortiment a été élargi avec les jambons

cuits, la marque "Pluma" a été introduite et les premiers pas ont été franchis à l'étranger. Au milieu des années quatre-vingt, l'entreprise occupait déjà 250 personnes et elle fournissait au Benelux, en France, en Allemagne et en Angleterre. En 1990, une toute nouvelle unité de production a été construite pour atteindre à ce moment 4,5 ha. Par ailleurs, la direction de l'entreprise fut confiée à Eddy Van der Pluym (petit-fils du fondateur). Wim De Cock: "Il a posé les premiers jalons de l'expansion avec la reprise notamment de Apicius à Kontich et Binet à Herstal, ce qui fit passer l'occupation à cinq cents personnes. En 2006, Pluma était le troisième groupe charcutier le plus important de Belgique. En mai dernier, le pas suivant dans l'évolution de l'entreprise fut franchi: la



photo: C. Schweitzer

*Via l'ordinateur à la citerne tampon, l'ordre de mélanger est donné. L'opérateur introduit ensuite l'ordre de travail, puis le système recherche automatiquement la bonne recette et lance le processus de production correct.*

produits à base de volailles que des fumaisons. Elle compte près de 1500 références. Une partie est vendue sous nos propres marques Pluma, La Rochelle, L'Ardennaise et Daniel Coopman aux grossistes et détaillants. Le reste de la production est composé de labels privés pour la grande distribution."

## La ligne des jambons devait être adaptée

Le site de production de Wommelgem est le plus grand du groupe TerBeke-Pluma et est essentiellement axé sur la production de pâtés et produits cuits. Les jambons occupent une part importante et ils sont aussi un produit d'exportation intéressant. Roger Geysen, directeur à la production nous explique: "Comme la demande de ce produit est de plus en plus importante, nous avons été obligés par la force des choses de chercher à développer la capacité de production. Mais comme nous n'avions que peu d'espace physique pour agrandir, il ne suffisait pas simplement d'acheter quelques nouvelles machines. Nous avons dû revoir toute la disposition du processus et nous sommes arrivés à la conclusion que nous devions cher-



photo: C. Schweitzer

*Wim De Cock, Werner Snurawa et Roger Geysen: "Comme Metalquimia pouvait fournir les appareils pour toutes les phases du processus de saumurage, jusqu'au remplissage, nous avons pu installer une ligne intégrée."*



photo: C. Schweizer

*Les installations de barattage de Metalquimia sont particulièrement intéressantes: elles disposent, en effet, d'un système de barattage breveté, qui permet au processus de traitement d'aller nettement plus vite et d'autre part qui assure un meilleur mélange et une liaison plus ferme des protéines.*

cher à implémenter une seule ligne continue automatique. Ainsi, nous pourrions atteindre sur la même superficie un flux de production nettement plus efficace et plus rentable, ce qui nous permettait de tripler notre capacité sans importants travaux de transformation."

### **Metalquimia est retenu**

Dès que Pluma avait ses exigences sur papier, les patrons ont rencontré plusieurs fabricants de machines. Très rapidement, il est apparu que peu de fournisseurs pouvaient répondre aux souhaits techniques, aux exigences en matière de sécurité de fabrication et de sécurité alimentaire. Roger Geysen: "Finalement nous avons retenu une ligne de saumurage de la société espagnole Metalquimia, parce que ce fabricant propose vraiment la Rolls-Royce dans ce type de machines. Les installations de barattage en particulier sont très intéressantes: elles disposent notamment d'un système de tambour breveté qui permet un processus de traitement nettement plus rapide et d'autre part, il assure un meilleur mélange et une liaison des protéines plus ferme. Autre point très intéressant, Metalquimia pouvait fournir tous les appareils pour toutes les phases, du processus de saumurage au remplissage. Nous n'avions ainsi plus qu'un seul interlocuteur. De cette manière, nous pouvions réaliser une ligne intégrée, ce qui est impeccable pour la sécurité alimentaire. Ce qui a aussi fait pencher la balance est que le fabricant réalise le projet complet de A à Z: du projet et des tests, en passant par l'implémentation et la formation, à l'entretien et aux réparations. Enfin, Metalquimia était disposé à se charger avec Multivac, de la transition aisée entre la ligne de saumurage et la partie de remplissage, ce qui nous permettait



photo: C. Schweizer

*Le processus se termine par la cuisson des produits dans des marmites en inox d'ArmorInox, qui ont également entièrement été renouvelées.*

de concrétiser notre souhait d'avoir une seule ligne continue."

### **L'installation sous la loupe**

Aujourd'hui, la saumure est fabriquée dans des réservoirs tampon réfrigérés: les épices et le sel sont dosés automatiquement, mais l'eau

est ajoutée manuellement. A partir de là, le processus est entièrement automatique. Werner Snurawa, directeur de Bestens & Co (représentant officiel de Metalquimia en Belgique): "Via l'ordinateur à la citerne tampon, l'ordre de mélanger est donné. L'opérateur introduit ensuite l'ordre de travail, puis le système recherche automatiquement la recette exacte et lance le processus de production correct. La quantité exacte de saumure est transportée via un système de tuyauteries vers le poste de travail correspondant, la viande est saumurée et ensuite barattée pour terminer enfin via les système de transport dans les trémies." Wim De Cock: "Un gros avantage de la nouvelle installation est qu'elle permet un processus de production ininterrompu. Un second batch peut déjà être injecté tandis que le premier est baratté." Une fois le processus de saumurage terminé, les jambons sont automatiquement moulés. Pour cela, Pluma dispose de trois lignes. Une première sert aux produits sans couenne ou gras. La seconde sert au moulage des jambons avec une couche de gras naturelle et enfin, il y a une ligne pour les jambons traditionnels en vrac, qui sont moulés manuellement. Le processus complet se termine par la cuisson des produits dans des marmites en inox d'ArmorInox (qui ont également été entièrement renouvelées).

### **Un client très satisfait**

Fin octobre 2005, l'implémentation a débuté et deux mois plus tard, la ligne était opérationnelle. Durant cette période, Pluma/TerBeke n'a jamais dû arrêter la production. Roger Geysen n'a dès lors que des louanges sur le service de Metalquimia et Bestens & Co. "La Collaboration a été extrêmement agréable et professionnelle. Le fabricant a, en effet, cinq techniciens spécialisés dans le domaine des produits carnés en service et nous étions en contact direct avec eux. Ils sont d'abord venus sur place afin d'étudier notre problème et les caractéristiques spécifiques des produits et du processus. Afin de perdre le moins de temps possible, nous avons envoyé des jambons à Metalquimia, afin de tester les installations sur place. Ainsi, le système était quasiment entièrement au point avant de l'embarquer pour Wommelgem et nous savions déjà avant l'installation quels changements nous devrions apporter au processus. Finalement, il s'agissait d'adaptations minimes qui améliorent la qualité des produits finis et qui augmentent la rentabilité de la production. Nous sommes dès lors très satisfaits d'avoir choisi Metalquimia. Car, grâce à ce fabricant, nous avons atteint tous nos objectifs. Notre capacité a triplé, sans agrandissements physiques significatifs, nous avons une qualité meilleure et plus constante, nous pouvons garantir une sécurité alimentaire absolue à nos clients, nous avons un meilleur rendement et nous pouvons produire plus avec la même équipe." <<

 Vous pouvez télécharger cet article sur [www.engineeringnet.be](http://www.engineeringnet.be)