

Ter Beke « thermo-secure » ses pâtés à 100 %

EN MARS 2007, le leader belge de la charcuterie a équipé l'usine de Marche en Famenne d'une machine ThermoSecure pour effectuer le contrôle intégral de la ligne pâtés. Le bilan est positif.



Ligne de moulage des pâtés avant cuisson.

L'usine « les Nutons », située en Belgique à Marche en Famenne, et qui appartient au groupe Ter Beke, un des leaders européens des pâtes cuisinées et de la charcuterie, est un condensé de l'entreprise de pointe, où la sécurité alimentaire tient une grande place. Pour preuve, l'investissement réalisé en 2007 dans le nouveau système Luceo, le matériel actuellement le plus abouti en matière de contrôle par vision ; et sur lequel les développements se poursuivent. Marche en Famenne est « un site pionnier », admet Gaël Nedelec responsable commercial de Luceo. C'est « la cerise sur le gâteau », qui vient en plus de l'automatisation, des hautes cadences de fin de ligne, de la maîtrise générale du process. Ter Beke pratique l'hygiène à tous les étages : salles blanches, procédures de nettoyage, flux de produits et de personnel...

Le site « Les Nutons » est certifié BRC (British Retail Consortium) Global standard au niveau supérieur pour l'ensemble des lignes depuis juin 2000. Mais la certification IFS (International Food Standard) est devenue, « après son évolution », le standard dans le groupe, précise Pascal Lattenist, Assistant Qualité du groupe Ter Beke. « Nous cherchons à combattre tous les dangers possibles : physiques, microbiologiques, chimiques, allergènes ». La démarche HACCP est poussée, ici, à l'extrême. L'usine wallonne est conçue selon quatre grands principes :

- la séparation physique des lignes et des zones de fabrication ;
- un flux de production basé sur la marche en avant : l'usine est de

conception linéaire,

- des zones de haute hygiène (salles blanches) au niveau du conditionnement,

- le respect de la chaîne de froid : au niveau des zones d'expédition.

Un contrôle impossible par l'opérateur

L'usine de Marche en Famenne ne fabrique que des produits frais : d'une part des pâtés ; d'autre part des plats cuisinés à base de pâtes (lasagnes, tagliatelles) et aussi des pizzas. Ter Beke fabrique des produits à sa marque ainsi que des produits sous marques de distributeurs. Une partie de la production est exportée principalement vers les Pays-Bas et l'Angleterre. D'où les exigences qualité élevées. La solution de contrôle par vision ThermoSecure, développée par l'entreprise française Luceo, répondait à la volonté de Ter Beke de garantir ses

produits à 100 % : être sûr que c'est la bonne étiquette, le bon logo, que les informations sur l'étiquette (DLC, prix) sont exactes. « Toute erreur coûte très cher », souligne Pascal Lattenist. Un an après l'installation de la machine, il dresse un bilan plus que positif. Le groupe Ter Beke avait déjà commencé à s'équiper avec des systèmes de vision pour le contrôle des étiquettes sur deux lignes d'emballage. Au moment d'équiper une nouvelle ligne, le choix s'est porté sur Luceo parce que l'équipementier français proposait le contrôle de soudures. L'autre raison est que l'usine de Marche en Famenne est passée de l'encaissage manuel à l'encaissage automatique. Or, à hautes cadences, le contrôle des défauts devient impossible par un opérateur.

Sur la chaîne de fin de ligne, trois contrôles sont effectués sur les pâtés emballés : le poids, la détection des corps étrangers par rayons X et tous

REPÈRES

TER BEKE
« LES NUTONS »



Groupe
Ter Beke

1^{er} groupe de charcuterie en Belgique



QUESTIONS À Pascal Lattenist

Assistant qualité de Ter Beke

Process Alimentaire : que vous a apporté la machine ThermoSecure ?

« Luceo a pensé plus loin que ce que nous pouvions imaginer, en matière de contrôle. Comparé aux systèmes de vision classiques le ThermoSecure est plus ouvert. Il offre plus de possibilités. Mais, de ce fait il est un peu plus difficile à manier. Notre objectif dans l'avenir est de prendre la main sur le système et de pouvoir effectuer nous-mêmes le paramétrage.

PA : Le retour sur investissement est-il rapide ?

L'intérêt pour nous est surtout d'avoir augmenté la confiance de nos clients. On a fait ce qu'il fallait faire pour garantir à 100 % nos produits. ●



Effectif 1 600
(300 à Marche en Famenne)

Production :

- pâtes cuisinées + spécialités
- lasagnes
- pizza « full cooked »
- pâtés



La ThermoSecure modèle L300 qui permet la vérification à 100 % de la conformité de la barquette : soudure correcte et étiquetage conforme



Au démarrage de chaque série de production, les étiquettes carton (encaissage) et produits sont scannés.



Affichage à l'écran des statistiques journalières de production (ici les cadences de la machine ThermoSecure).

... les contrôles par vision de la machine ThermoSecure. Celle-ci permet d'effectuer jusqu'à 40 points de contrôle, sur le produit (voir encadré ci-contre). Le tout, à la cadence de 80 barquettes / min. Au démarrage de chaque série en production, l'étiquette carton (identification client) est scannée ainsi que l'étiquette produit. Partant de cette saisie, la machine ira chercher toutes les informations commerciales sur un fichier Excel en vue de leur vérification.

Un outil complet de traçabilité

Gérer le flux de données est la deuxième grande fonction de ThermoSecure. Le système de contrôle intégré peut donner à l'écran toute une série de statistiques de fabrication, comme le pourcentage de produits éjectés, les quantités produites, etc. Une photo du produit est conservée au démarrage et une autre à la fin de la série, pour pouvoir servir de pièce à charge. En plus de la sécurité, c'est donc un outil complet de traçabilité. Une analyse globale est, ainsi, effectuée une fois par mois.

Le service qualité de Ter Beke est très satisfait des performances de l'appareil. « C'est un matériel polyvalent qui permet de garantir à 100 % la sécurité alimentaire ». Presque trop performant ? Les taux de rejet à Marche En Femmine sont en moyenne inférieurs à 5 %, mais ils peuvent être occasionnellement plus

élevés. La maîtrise du paramétrage est donc importante. Sur ce plan, Luceo met au point un module qui permettra une prise en mains plus facile par l'opérateur. Sachant qu'il existe une possibilité de télémaintenance par Luceo. Sur une machine qui tourne du matin au soir, il était indispensable, estime P. Lattenist, que les techniciens de Luceo – à 8 heures de route – puissent se brancher en quelques secondes, pour programmer

de nouveaux produits.

Le contrôle par vision a achevé d'automatiser la fin de ligne pâtes et permis de réduire légèrement l'effectif sur la ligne. Un des opérateurs est chargé de la conduite de la machine ThermoSecure. L'objectif de Ter Beke est, à l'avenir, de pouvoir utiliser la machine de manière totalement indépendante. ●

REPORTAGE FRANÇOIS MOREL

40 points de contrôle possibles...

Sur le produit / l'emballage

- présence de produit dans la soudure
- présence ou non de produit dans la barquette
- l'absence des as de carreaux (résidu de découpe du film d'emballage)
- l'absence de MAP (mesure des largeurs de la barquette pour vérifier sa déformation)

Sur l'étiquette supérieure

- présence de l'étiquette
- position horizontale et verticale
- présence du logo client (la bonne marque)
- Relecture
- code à barres



Exemples de défauts : des étiquettes mal positionnées, double étiquetage...

- DLV autorisée
- DLC
- exactitude du prix

Sur l'étiquette inférieure
Mêmes contrôles et vérifier la concordance