

CALIBRAGE

Des machines intelligentes pour gagner en performance

Intégrant des technologies digitales et robotiques, les nouvelles machines de tri et de calibrage des fruits et légumes présentées à Berlin, lors du salon Fruit Logistica en février dernier, par la société Tomra, offrent de réels leviers de performance. Elles illustrent la montée en gamme générale de ces équipements.

La société norvégienne Tomra a présenté ses toutes nouvelles technologies dédiées aux fruits et légumes frais et pour la transformation (frites, petits fruits surgelés, carottes et légumes pelés). La digitalisation constitue la première grande nouveauté, avec la possibilité de connecter les machines à une plateforme « Tomra Inside », qui rassemble et analyse les données issues de chaque machine : les statistiques de volumes traités selon les catégories de qualité, les défauts, etc. La plateforme permet le suivi à distance du travail, et ainsi une grande réactivité en cas de problème. Elle permet enfin, par la compilation des données issues de plusieurs machines, d'être un véritable outil d'aide à la décision et d'optimisation des volumes commercialisés. La technologie de tri optique permet de séparer les fruits selon des critères de qualité externe et interne, sans les toucher. Appliquée notamment en pomme, kiwi, avocat ou encore cerise, la spectrographie peut permettre de prendre jusqu'à 300 vues par fruit. Mentionnons aussi la chaîne de conditionnement robotisée, qui analyse les pommes selon leurs couleurs, taille et/ou leurs qualités internes, puis les dispose toutes de manière identique dans un support à alvéole, grâce à son bras robotisé. L'offre technologique de Tomra porte également sur un processus spécifique au tri des pommes de terre, pour retirer les pierres par exemple, ou encore sur le « stream peeling », épluchage des légumes à la vapeur, permettant de n'enlever qu'une très fine couche à la



carotte, gagnant ainsi en poids de produit commercialisé. « Nous sommes à l'aire de la machine intelligente », souligne Jeffry Steemans, product manager chez Tomra. Pour lui, ces technologies permettent de standardiser le calibrage et ainsi de faciliter la formation des opérateurs qui effectuent ces tâches de tri aujourd'hui. Elles apportent une réponse à la problématique de turn-over importante du personnel et permettent de gagner en efficacité. Il observe une réelle montée en gamme du tri et du calibrage partout dans le monde, sur fruits et légumes, toutes espèces confondues. En particulier dans les pays exportateurs visant le marché européen. Enfin, un tri optimisé permet de diminuer les pertes et gaspillages, en orientant mieux vers les différents circuits de distribution, ce qui peut faire gagner quelques précieux points de chiffres d'affaire... Et il en faudra pour couvrir l'investissement de ces bijoux technologiques. CP

GRUPE KULTIVE Un poivron français sans résidu et sous label « Demain La Terre »

Avec environ 2 500 t de poivrons attendues pour la campagne 2019, Kulture représente près de 10 % de la production nationale et compte bien positionner une offre tricolore haut de gamme et environnementale dans les rayons. Les poivrons sont produits dans 8 ha de serres autour d'Orléans, dont 5 ha tout neufs rassemblant les dernières technologies d'économie d'énergie (cogénération, double écrans, recyclage des eaux d'irrigation), de suivi des travaux et d'ergonomie des postes de travail. La culture est labellisée « Demain La Terre », ce qui implique une haute exigence

de respect de l'environnement, de recyclage des matériaux utilisés, sans oublier l'aspect humain. « Nous sommes très attentifs aux conditions de travail de notre trentaine de salariés permanents, essentiellement des habitants de la région », indique d'emblée Adrien Quaak, le producteur, qui évoque par exemple la souscription d'un plan d'épargne d'entreprise. La culture est entièrement menée selon le protocole « Zéro résidu de pesticides » interne au groupe, qui propose déjà la totalité de ses tomates cerise, de ses aubergines et la moitié de ses concombres dans cette gamme. Les poivrons verts, jaunes et

rouges de type carré sont disponibles depuis début mars et jusqu'au mois de novembre, en conditionnement vac. De quoi satisfaire une demande en production nationale voire régionale pour ce produit encore majoritairement importé en France. CP



Fruit Logistica Innovation Awards 2019

Et les gagnants sont...

Après deux jours de vote au salon Fruit Logistica, en février à Berlin, l'or des Fruit Logistica Innovation Awards 2019 a été attribué au « Oriental Red®-kiwi rouge » de Jingold en Italie. Originaire de Chine, le kiwi rouge Dong-Hong a non seulement des propriétés organoleptiques uniques, mais aussi une excellente durée de vie. Outre la couleur rouge vif de sa chair, les visiteurs du commerce ont également commenté le goût agréable et sucré du fruit. Avec une teneur en sucre de 20 à 21 degrés Brix, le kiwi Oriental Red®-Rouge laisse un arrière-goût exotique



Harry Xu, directeur général de Jingold, et Frederico Milanese, directeur du développement international de Jingold, ont reçu le premier prix des mains de Madlen Miserius, chef de produit senior du Fruit Logistica.

qui enrichit le commerce international des fruits. Le prix argent a été attribué à la « technologie de maturation Softripe® » de la société allemande Frigotec, naturelle et économe en énergie pour les bananes et autres fruits tropicaux. Le bronze des FLIA a été remporté par la « barquette à fraises compostable et recyclable » de CKF, du Canada, en pâte de bois, scellable, pouvant contenir de 350 à 400 g de fraises, qui assure en plus une durée de conservation plus longue.

Kevin Duval et son oncle Adrien Quaak sont producteurs de poivrons pour Kulture.