



Témoignage utilisateur

LIFTVRAC
7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston
Tél : (33) 02 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr


LIFTVRAC
L'élévation par l'innovation

Pro Sain (Groupe Organic Stories)

« Le Liftvrac est non seulement très rentable à court terme, mais il nous permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire. »



« Notre positionnement nous pousse à être particulièrement exigeants en matière de procédés. »

Pro Sain a opté pour le développement durable dès sa création en 1968, à une époque où peu de personnes y croyaient encore.

Dans le cadre de l'amélioration continue de ses procédés, l'entreprise Pro Sain a choisi de remplacer son ancien convoyeur à tasseaux par un Liftvrac.

Michel Tresserras, son Responsable Technique, revient sur les bénéfices que le nouveau système de manutention apporte à cette PME familiale, installée à Bages dans les Pyrénées-Orientales.

40 ans plus tard, l'entreprise propose plus de 200 recettes élaborées à partir d'ingrédients 100% bio et revendique le goût inimitable des fruits et légumes cueillis à maturité, à proximité du lieu de production.

L'utilisation de matières premières plus savoureuses, mais aussi plus délicates à manipuler, et une volonté de limiter autant que faire se peut les rejets dans l'environnement, guident aujourd'hui l'entreprise dans l'amélioration continue de ses procédés de production.



LIFTVRAC

L'élévation par l'innovation

« Le principal avantage du Liftvrac est de supprimer les pertes de produits que nous avions avec notre élévateur à tasseaux. »

Malgré tout le soin apporté par Pro Sain à la manutention de ses produits, l'élévateur à tasseaux utilisé auparavant pour le convoyage des légumes générerait entre 3 et 5% de perte au niveau des matières premières. Des pertes non seulement dommageables à l'entreprise sur le plan économique, mais aussi éthiquement incompatibles avec les convictions fortes qui l'animent. Grâce à sa bande transporteuse qui se referme en tube autour du produit, le Liftvrac permet à Pro Sain d'élever tous types de légumes, y compris des petits pois ou des grains de maïs, jusqu'à la doseuse à poches, sans la moindre perte..

« Les tests de validation nous ont complètement rassurés sur la capacité du Liftvrac à transporter des produits fragiles. »

Convaincu dès le départ que le Liftvrac lui permettrait de supprimer les pertes produit, Michel Tresserras craignait néanmoins que ce nouveau système de manutention ne fasse subir des contraintes importantes aux ingrédients particulièrement fragiles mis en oeuvre chez Pro Sain.

Une crainte totalement levée lors des essais de validation, réalisés notamment sur des raviolis que Pro Sain conditionne frais. Bien que particulièrement friables et sensibles à l'écrasement, ils ne sont absolument pas malmenés par le Liftvrac. Un constat qui vaut également pour les légumes, que l'entreprise met un point d'honneur à ne conditionner que lorsqu'ils sont à parfaite maturité.

« Le Liftvrac est très facile à nettoyer. C'est un point important, surtout pour les légumes qui sont frits avant d'être mis en bocaux. »

Michel Tresserras apprécie enfin la grande facilité de nettoyage du Liftvrac. Tous les éléments de l'appareil se démontent très facilement et en une dizaine de minutes à peine, celui-ci est parfaitement propre. Ce point se révèle particulièrement bénéfique pour les légumes qui passent par la friteuse avant d'être conditionnés. Il permet d'ôter très facilement toute trace de gras, ce qui était quasi-impossible avec le convoyeur à tasseaux. Et cette rapidité de nettoyage joue aussi sur l'impact environnemental de l'entreprise en lui permettant de réduire ses consommations d'eau.

LIFTVRAC
7, rue du Progrès
Z.A de la Croix Danet
44140 Geneston
Tél : (33) 02 40 16 76 30
www.liftvrac.fr
liftvrac@liftvrac.fr