



# Hida Alimentación.



SECTEUR FOOD

**Hida Alimentación S.A.**

Groupe Hida Alimentación  
Mula, Murcie, Espagne

>> fardeleuses

SMIFLEXI SK450T - LSK35T

>> conditionneuse

SMIFLEXI MP 300



## ▪ Murcie : le potager d'Europe

C'est dans la région enchanteresse de la communauté autonome de Murcie, située à la partie sud-orientale de l'Espagne entre Andalousie, Castille-La Manche et Valencia, sur la côte de la Mer Méditerranée, qu'a lieu la plus grande production de plantes potagères d'Europe. Ce n'est pas par hasard, en effet, si la Murcie est définie "le potager d'Europe". Les cultivateurs ainsi que les entreprises de la transformation des produits agricoles opèrent dans un milieu idéal, en bénéficiant du microclimat excellent caractérisant cette région. Les exploitations dynamiques et compétitives agricoles de la Murcie produisent et commercialisent plusieurs types de produits tels que vin, riz, huile d'olive, citrons et paprika. A leur tour, les entreprises de production de conserves alimentaires, des jus, des boissons et des aliments surgelés contribuent à créer l'un des districts de production les plus actifs et innovants d'Europe. La société Hida Alimentación S.A. opère au centre de ce grand contexte fertile environnemental. Plus de 56 ans d'activité, joints aux investissements continus dans de nouvelles technologies de production, ont amené cette entreprise espagnole à s'emparer de la position de leadership dans le marché national et international. En vue de soutenir l'augmentation du chiffre d'affaires, Hida a choisi d'installer deux nouvelles fardeleuses sous film thermorétractable des séries Smiflexi SK et LSK ainsi qu'une conditionneuse à bande wrap de la série MP 300, qui permettent à la société espagnole d'améliorer considérablement son efficacité de production.

# L'innovation technologique en se basant sur la cuisine traditionnelle

■ Fondée en 1954 dans la ville de Murcie, Hida Alimentación est une entreprise de production de conserves végétales, qui a facturé environ 14 millions de Euros en 2010. Ces dernières années l'entreprise a connu une forte expansion commerciale, en obtenant une position de leadership sur le marché espagnol (données Nielsen 2010) dans la production de la "Tomate frito casero", une sauce caractéristique à base de tomates frites. En outre, l'entreprise espagnole se consacre à la fabrication et production d'une grande variété de produits de ménage tels que "pisto, cebolla frite, zarangolo (courgettes et oignons), asadillo, gazpacho, cabello de angel" ; une ligne d'aliments biologiques complète à base de

tomates frites, courgettes et poivrons grillés avec tomates frites achèvent la gamme. Les sauces et les conserves de la marque Hida sont produites à l'aide de méthodes artisanales, en utilisant des légumes et des fruits de première qualité, sélectionnés avec soin parmi les variétés les meilleures fournies par les cultures locales et récoltées au point juste de maturation. La qualité suprême du produit fini est obtenue aussi grâce au processus soigné de transformation de la "matière première", qui prévoit l'emploi d'huile d'olive vierge extra, en tant qu'élément clé de la diète méditerranéenne (saine, équilibrée et sans cholestérol). La haute qualité des produits Hida a permis à l'entreprise d'obtenir d'importants prix et reconnaissances comme témoignage de l'heureux "mariage" entre pureté alimentaire, qualité de la matière première employée, innovation technologique et production industrielle.



# Installations d'avant-garde

pour une plus grande souplesse opérationnelle



national parmi les marques de produits dans l'usine de Mula. Les machines d'emballage Smiflexi LSK 35T, SK 450T et MP 300 ont pleinement satisfait les attentes de Hida en termes de polyvalence et de souplesse, du fait qu'elles sont en mesure de passer rapidement d'un type de format à un autre et peuvent facilement s'adapter aux productions futures de nouveaux produits, formats et emballages. Tous les modèles de conditionneuses

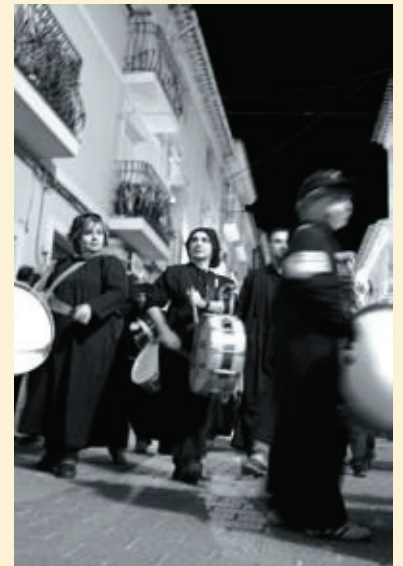
■ Au cours de ces six dernières années la société Hida Alimentación a mené à bonne fin un processus ambitieux de modernisation de ses lignes de production, en visant nettement à l'innovation technologique de machines et installations. C'est grâce aux choix clairvoyants de l'organisation industrielle que ce processus d'innovation a permis à Hida Alimentación d'accroître et de développer d'une manière importante sa part de marché, sans pour autant compromettre la qualité "artisanale" de ses produits alimentaires. Pour

compléter ce processus innovant, l'entreprise espagnole a récemment lancé la production dans la nouvelle fabrique de Mula, qui occupe une surface de plus de 22.000 m<sup>2</sup> et est munie des technologies les plus avancées pour la transformation de fruits et légumes ainsi que la production de sauces, conserves et d'autres produits à base de fruits et légumes. Grâce à la capacité de production en essor continu et au réseau logistique et de distribution consolidé, Hida Alimentación est devenue désormais un point de référence au niveau



## ■ La “nuit des tambours”

Dans la ville de Mula, dans la communauté autonome de Murcie, la nuit du “Mardi Saint” le tambour devient le protagoniste sans répit jusqu’au jour qui suit. C’est la “nuit des tambours”, une fête traditionnelle remontant à la moitié du XIX siècle, ouverte à quiconque voudrait participer et disposerait d’un tambour. Les musiciens portent habituellement une tunique noire et, parfois, un capuchon. Le grondement des tambours commence à minuit du “Mardi Saint” à la place de la Commune de Mula ; à partir de ce moment, le son des percussions scande le rythme de la ville jusqu’à quatre heures de l’après-midi du jour qui suit. La grande participation de la population locale et des touristes crée un spectacle spontané de musiciens de toute sorte, qui rivalisent dans un essai d’habileté et de résistance.



SMI de la série Smiflexi sont, en effet, particulièrement indiqués aux lignes de mise en bouteilles à produits multiples et à formats multiples, où le “switch” d’une production à l’autre doit être simple, rapide et économiquement durable. Hida Alimentación depuis plus de cinquante ans

place au premier plan la satisfaction des besoins et des goûts de ses clients, en personnalisant recettes, récipients et emballages. En vue de proposer un emballage innovant et d’effet, qui représente au mieux les marques du groupe, l’entreprise espagnole a choisi la conditionneuse

# HIDA ALIMENTACIÓN



dans des bandes de carton wrap de la série Smiflexi MP ; cette dernière est consacrée à l'emballage des boîtes de bande étamée de 500 g et 6 onces dans les formats 1x3 et 1x2. La machine choisie par Hida est particulièrement polyvalente et est à même de conditionner même bouteilles, briks et pots en plastique, métal et verre en plusieurs typologies

de paquet à la vitesse maximum de 300 paquets/minute (en fonction du type de récipient et du format sélectionné). Au sein de la même ligne de production on a aussi installé une conditionneuse sous film thermorétractable modèle Smiflexi LSK 35T, qui conditionne les paquets 1x3 et 1x2 - provenant de la MP 300 - dans les formats 8x3 et 8x2 en barquette +film ;

en outre, la fardeleuse en question est à même d'emballer boîtes, bouteilles et pots en verre sous plusieurs configurations (par exemple 8x5 et 5x2

## ■ Primée pour la qualité excellente.

La qualité totale est l'un des principes inspirateurs de la "mission" d'entreprise de Hida Alimentación, comme le témoignent les certifications ISO-9001:2000 (système de gestion de la qualité) et ISO 14001:2004 (système de gestion environnementale). Qualité, tradition et reconnaissances sont idéalement et avec habileté amalgamées, en vue d'obtenir la satisfaction totale du client. Parmi les prix de plus grande importance reçus par l'entreprise espagnole, s'étant récemment établie à Mule, il vaut la peine de citer :

- Prix EROSKI comme meilleur produit de la région de Murcie (2001)
- Prix CARREFOUR à la meilleure petite/moyenne entreprise de Murcie (2001)
- Prix à la QUALITE AGROALIMENTAIRE pour les meilleures innovations et recherches (2004)
- Prix MERCURIO à l'industrie de la région Murcie (2005)
- Reconnaissance SAVEUR DE L'ANNEE pour le produit Gazpacho (2009)
- Prix de la région Murcie pour l'EXCELLENCE D'ENTREPRENEUR (2010).



dans seulement plateau) ou bien 3x2, 4x3, 5x2 ou 6x4 dans plateau+film pour les boîtes de bande étamée de 500 g ou 12 onces. Dans la seconde ligne de mise en bouteilles de la nouvelle usine de Mula, Hida Alimentación a décidé au contraire d'installer une conditionneuse Smiflexi de 45 paquets/minute, modèle SK 450T, indiquée pour le conditionnement de boîtes, bouteilles et pots en verre dans plusieurs configurations en plateau + film ou bien seulement plateau. Les fardelieuses de la série SK, disponibles dans une ample gamme de modèles en version piste simple et piste double, sont équipées d'un système électronique de regroupement du produit et de changement de format automatique.

## ■ Murcie : la "cuisine du jardin potager"

La région de Murcie vante une tradition gastronomique qui représente le point de rencontre entre produits d'une qualité exceptionnelle et recettes innovantes, le fruit des influences culinaires des nombreux pays qui ont habité la région dans le courant des siècles. L'ampleur et diversité géographique de la Murcie s'expriment dans une grande variété de recettes, qui voient l'emploi de poisson et de fruits de mer de la mer Menor et de la Mer Méditerranée, de fruits et de légumes de la terre, de la viande, des saucisses traditionnelles en plus des vins excellents. Dans le recueil de recettes gastronomiques de la communauté de Murcie se distinguent également les plats à base de riz, les saucissons, les conserves, les fruits secs, les plantes aromatiques, les fruits et les gâteaux. Parler de gastronomie de Murcie veut dire parler des produits du potager,



notamment des légumes, présents dans la plupart de ses plats typiques. Dans ce "paradis des fins gourmets" on peut goûter : les fèves fraîches frites à l'oignon ; les fèves sèches cuites à l'eau dans le fameux michirones (étuvée de fèves au jambon, petit saucisson, petit lard et épices) ; l'ail frais, présent dans presque toutes les étuvées (que l'on peut préparer même

sauté avec les bettes ou en omelette) ; le cardon à la sauce d'amandes ; le zarangollo (tourte aux courgettes et oignons) ; les artichauts ; les poivrons grillés en salade ; le gazpacho (préparé avec différents légumes : tomates, poivrons rouges, poivrons verts, concombre, oignon, ail et huile d'olive) ; le "pisto" régional aux tomates, piment vert et rouge, aubergines et courgettes ; l'"asadillo" à base de poivrons rouge à griller au four et de tomates rouges, ail, cumin et huile d'olive, dont on se sert pour la sauce à mélanger aux poivrons.

