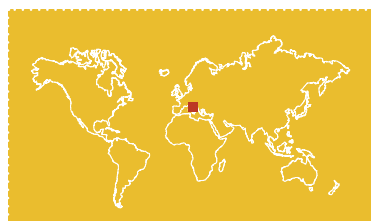




Piacentina.



SECTEUR ALIMENTAIRE

Piacentina Srl

Polo di Podenzano (PC), Italie

>> fardeluseuse

SMIFLEXI SK 600 T

>> conditionneuse

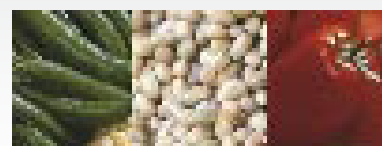
SMIFLEXI MP 300

>> convoyeurs



■ Les avantages de la logistique intégrée

Pour l'industrie agroalimentaire, la "logistique intégrée" joue un rôle de plus en plus important, étant donné qu'elle assure une approche extrêmement flexible : toutes les phases du processus de production, à partir de la fourniture des matières premières jusqu'à la consommation du produit de la part de chaque acheteur, sont soigneusement planifiées, organisées et contrôlées. La logistique intégrée est la clé du succès de la société Piacentina Srl, qui a optimisé toutes les phases et les passages d'un opérateur à l'autre au sein de la filière du produit.



Du dépôt au transport...

Piacentina leader dans la logistique intégrée.

■ Piacentina Srl, sise à San Polo di Podenzano (Piacenza), est issue en 2003 de l'union de trois réalités : les coopératives San Martino Scrl, le Consortium Cores et l'associée privée Cristina Dodici. En seulement huit ans d'activité, l'entreprise a gagné une position de leadership dans le secteur du "co-packing" des conserves alimentaires ; entre temps l'équipe est passée des deux employés des débuts aux 43 travailleurs actuels internes et 20 externes. Piacentina opère dans le domaine de la logistique agro-industrielle avec sa base à Cortemaggiore et, dès les débuts de son activité, elle a su proposer à ses clients des solutions de gestion intégrée du cycle logistique, en partant du dépôt des produits semi-finis jusqu'au transport des paquets réalisés, en passant par toutes les phases intermédiaires de "packaging", "picking", normalisations et préparation de la commande. L'entreprise s'est développée remarquablement ces dernières années et en 2004 elle a entrepris la construction d'une installation ex-novo de 14.000 m² ayant des caractéristiques



uniques ; en outre, toujours dans l'optique d'offrir un service "clés en main" l'établissement de Alseno a été agrandi pour la gestion du dépôt et de la préparation des commandes.



La satisfaction du client

comme priorité à laquelle on ne peut renoncer.



■ La considération attentive des exigences des différentes tranches de clientèle a amené la société Piacentina à réaliser une installation vraiment innovante, qui réunit en un seul lieu la gestion de trois activités normalement séparées: le stockage du produit "brut", c'est-à-dire non étiqueté ; le conditionnement secondaire ; la préparation et l'expédition de la commande. En vue de la réalisation de ce projet, Piacentina srl a acheté un nouveau site logistique dans la localité de S. Polo di Podenzano, avec une surface globale de 70.000 m² (dont 35.000 m² couverts), des magasins dédiés au traitement des conserves alimentaires et un atelier de conditionnement formé de quatre lignes de production. L'entreprise se propose comme partenaire idéal

pour les producteurs "food" ayant l'intention de gérer en "outsourcing (sources extérieures)" la phase du "packaging" secondaire, en fournissant à ses clients un service personnalisé et au niveau logistique optimisé, grâce aussi à la proximité des établissements de Piacentina des artères autoroutières principales.

Sur le plan opérationnel, les installations de la société sont en mesure de couvrir tout le cycle logistique se reliant aux phases qui suivent le conditionnement primaire : gestion informatique des flux ; dépôt ; conditionnement ; manutention des marchandises ; transport et livraison à l'utilisateur final.

L'activité de production de Piacentina se distingue par la grande variété de produits traités : non seulement des



■ “NEW TS” Tray Stacker

marques différentes (Cirio, Valfrutta, De Rica, pour en citer quelques-unes) ou des produits divers (petits-pois, maïs doux, haricots, etc.), mais aussi surtout des types différents de récipients (petits pots en verre, boîtes, etc.) à emballer en des configurations multiples de paquet : fardeaux sous un film seul, plateau + film, carton plan + film, plateaux superposés, cartonnets avec petite bande enveloppante.

C'est un dispositif qui superpose sur deux ou plusieurs couches des récipients en plastique, métal ou verre, conditionnés en plateaux ou cartons plans ou bien sans aucun support (uniquement pour boîtes de type à encastrer), avec emballage successif éventuel sous film thermorétractable. Le NEW TS de Smiflexi peut être installé sur les conditionneuses sous film thermorétractable de la série SK, sur les encartonneuses de la série WP et sur les machines combinées de la série CM. Le système est formé d'un superposeur électronique à mouvement continu, ayant des performances jusqu'à 60 paquets/minute en fonction du modèle de machine d'emballage, auquel il est associé, et du type de récipient à conditionner. Les formats réalisables varient en fonction de la forme, de la capacité et des dimensions des récipients, même si les configurations les plus demandées par le marché sont 4x3 et 6x4.





Par conséquent, la caractéristique principale des installations de production consiste dans la flexibilité, assurée par la présence de machines à contenu technologique élevé telles que la fardieuse Smiflexi SK 600T, équipée de superposeur de plateau et la conditionneuse à petites bandes enveloppantes Smiflexi MP 300.

La première machine conditionne des boîtes en acier, cluster pack et boîtes de plusieurs sortes, ayant une capacité de 150 à 1.000 g, en plus de 50 configurations différentes. Les paquets 4x3 et 3x4 sont réalisés



■ Le secteur agroalimentaire en Italie

Le secteur agroalimentaire en Italie se distingue par l'attention de plus en plus importante de la part des consommateurs vis-à-vis des caractéristiques des produits et des processus de production, qui se traduit par une forte demande de "transparence", pour garantir la qualité et la pureté d'aliments et de boissons, conditionnés industriellement. Un marché si évolué demande aux entreprises du secteur "food & beverage" des changements d'organisation continus, concernant aussi bien les zones de production et de vente que les activités de support telles que le ravitaillement, le marketing, le conditionnement, etc. C'est dans ce contexte qu'opère la société Piacentina Srl, l'une des entreprises italiennes les plus importantes opérant dans le conditionnement des conserves alimentaires pour le compte de tiers, qui a fait de l'innovation l'un des pivots de sa "mission". Dans le domaine des investissements en de nouvelles technologies, Piacentina a confié à SMI l'étude d'ingénierie de quatre lignes d'emballage secondaire, à l'intérieur desquelles sont installées 6 conditionneuses Smiflexi : une fardieuse à film thermorétractable SK 600/T pourvue de superposeur de plateaux ; une fardieuse SK 800/F pour le conditionnement sous film seul thermorétractable de boîtes de dimensions diverses dans le format 3x1 à la cadence d'environ 200 ppm ; une fardieuse de 45 ppm ; une barqueteuse TF 450 ; deux conditionneuses en petites bandes enveloppantes des séries MP et tous les convoyeurs dédiés à la manutention des récipients vrac et des paquets finis.

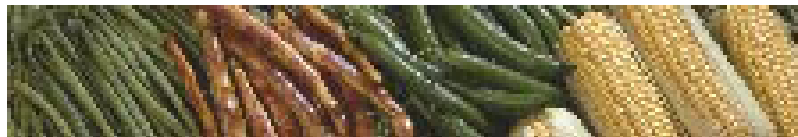
même sur deux couches superposées, grâce au dispositif "NEW TS".

La flexibilité maximum est assurée également par la conditionneuse Smiflexi MP 300, qui réalise le conditionnement en petites bandes enveloppantes en carton léger. Les conditionneuses Smiflexi de la série MP peuvent emballer bouteilles, boîtes, emballages du type brik et petits pots en plastique, métal et verre dans plusieurs typologies de paquet : avec plusieurs couches ; avec le goulot bouteille à l'intérieur ou à l'extérieur du paquet ; avec poignée incorporée ; avec rabats latéraux de renfort. La conditionneuse Smiflexi MP 300 installée dans les installations de Piacentina est en mesure de satisfaire aux exigences de production jusqu'à 30.000 bouteilles / heure et est dédiée au conditionnement de boîtes en acier dans les formats 1x2, 1x3, 2x2 et 2x3 en mode "goulot dedans (OTT)".



■ ...focus sur les conserves alimentaires

Les conserves alimentaires sont formées de toutes les variétés de légume conservé, afin de pouvoir être consommé même hors de saison. Dès les anciens temps, les ménagères préparaient les conserves à la maison, en les conservant moyennant des systèmes de cette époque-là, pour les consommer ensuite dans les saisons, où les produits frais n'étaient pas disponibles. Avec la venue de l'industrie alimentaire, à partir de la moitié du XIXe siècle la préparation des conserves se déplaça des cuisines aux fabriques. Les tomates furent parmi les premières plantes potagères à être traitées industriellement pour la production de coulis, tomates pelées et concentrés. On passa ensuite aux confitures de fruits (les "marmelades") et à toute sorte de genre alimentaire, conservé à l'huile ou dans la saumure. Aujourd'hui, les conserves alimentaires sont parmi les produits comestibles les plus répandus et sont destinées à le devenir de plus en plus en vertu de la forte demande d'aliments à longue conservation provenant des Pays en voie de développement.



▪ LA PAROLE AU CLIENT - Interview à Cristina Dodici, Administrateur Délégué de Piacentina Srl.



Piacentina est leader dans le secteur du co-packing des conserves alimentaires. Combien est-il important pour une entreprise qui opère dans la logistique intégrée de disposer d'équipements flexibles et sur le plan technologique innovants?

“Depuis toujours notre entreprise se focalise dans la garantie d'un service de haute qualité, sans pour autant jamais perdre de vue l'aspect économique. C'est pourquoi Piacentina a investi énormément dans l'innovation

Quelles sont les tendances principales ressortant du marché du food?

“Les données obtenues des manifestations de foire récentes, telles que la dernière édition de MARCA, qui a eu lieu à Bologne le 19 et 20 janvier 2011, ont confirmé aussi pour l'année 2010 une croissance à rythme soutenu des “private labels”, avec une augmentation de 6,5% par rapport à l'année précédente. Par conséquent, il est évident que le marché a récompensé une offre à des conditions avantageuses,

qui rencontre la faveur d'un acheteur avec de moindres disponibilités économiques. Malgré cela une donnée très importante se précise: les marques commerciales avec les orientations d'essor les plus évidentes ont été les premium, qui ont enregistré une augmentation de 33% environ. Ce qui fait ressortir que le consommateur a trouvé un point d'équilibre : il se peut qu'à l'avenir il consommera moins, mais mieux, en cherchant autant que possible un produit de qualité.”





technologique, en cherchant continuellement les meilleures solutions que le marché pouvait lui offrir; ce afin d'assurer des critères de qualité excellents, sans jamais perdre de vue une cible commerciale compétitive et extrêmement intéressante.”

Quelles sont les caractéristiques qu'un fournisseur doit avoir, pour satisfaire aux critères de qualité de Piacentina?

“Chez Piacentina on n'admet pas de fournisseurs, mais seul et uniquement des partenaires commerciaux !!

Ce que nous demandons à un collaborateur c'est le dévouement et professionnalisme absolus et nous pouvons affirmer en toute certitude que, du point de vue technologique, c'est ce que nous avons trouvé jusqu'à présent chez nos collaborateurs commerciaux.”



Encouragée par le développement surprenant obtenu en seulement huit ans d'activité, Piacentina

Srl continue à investir dans l'optique de la satisfaction totale du client. Qu'est-ce que vous vous attendez de vos partenaires dans le secteur du conditionnement?

“Semer aujourd'hui signifie récolter avec une abondance profitable dans un proche avenir. A nos partenaires nous demandons de travailler avec attention et dévouement en vue d'une récolte profitable.”