

SECTEUR LAIT ET DÉRIVÉS

Centrali Produttori Latte Lombardia S.p.A.
Peschiera Borromeo (MI), Italie

Étireuse-Souffleuse Rotative
SMIFORM SR 6



VIDEO



GEO LOCATION

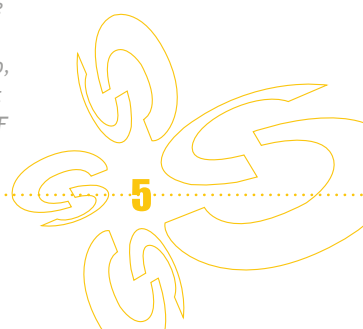
ATTE ILANO



Le lait est un aliment simple, le premier aliment de la vie, celui que nous connaissons depuis que nous sommes nés. La production de lait, au contraire, est très complexe, exige le travail et l'engagement d'un réseau recherché d'opérateurs et l'emploi de systèmes technologiques avancés tout au long du cycle de production: de l'étable au conditionnement, pour arriver à la table du consommateur. Les entreprises qui opèrent dans le secteur laitier-fromager investissent sans cesse dans de nouvelles technologies d'emballage du produit, dans l'objectif inéluctable d'offrir aux consommateurs finaux des emballages d'une utilisation facile satisfaisant à la fois les critères de qualité les plus élevés. Devant un nombre très important de consommateurs, chacun avec des habitudes et exigences particulières, l'industrie du lait doit être en mesure de différencier au maximum son offre, en proposant des produits conditionnés en plusieurs types de récipients: brik en carton avec ou sans bouchon, bouteilles en verre ou PET avec bouchon, etc. A Milan, Centrali Produttori Latte Lombardia S.p.A., entreprise historique dans le secteur laitier-fromager, qui depuis toujours prête la plus grande attention aux demandes des consommateurs, vise à se consolider comme l'une des réalités les plus importantes dans son secteur en Lombardie et en Italie. Pour la conception de la ligne PET destinée à la mise en bouteille du lait frais dans les formats de 1 litre et 0,5 litres, la société milanaise s'est confiée à la technologie SMI.



Ci-dessus
le parc naturel
du Caregnone à
Peschiera Borromeo :
à l'origine chasse
gardée des
comtes Borromeo,
aujourd'hui c'est
une oasis du WWF



LE LAIT C'EST LA VIE!

Lorsque nous pensons au lait, dans notre esprit apparaissent des images se reliant à des notions telles que la vie, santé et pureté, parce que le lait est parmi les aliments les plus nourrissants et délicieux.



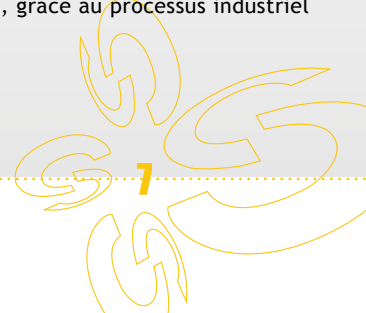
Le lait joue un rôle clé dans notre alimentation; il suffit de penser que pour les nouveaux-nés, les premiers mois de leur vie, cet aliment représente la première et unique source de subsistance et croissance. Le lait n'est pas seulement un aliment indispensable pour le développement et la croissance des enfants: c'est un aliment unique aussi pour le bien-être des adultes, grâce à la richesse d'éléments nutritifs qu'il contient: protéines, sucres, graisses, vitamines et sels minéraux. En particulier, les protéines du lait contiennent tous les acides aminés essentiels, c'est-à-dire ceux que notre organisme n'est pas à même de synthétiser et dont la diète représente l'unique source.

TERRITORIALITÉ: ÉLÉMENT FONDAMENTAL POUR LA QUALITÉ FINALE

Latte Milano est contrôlée par le Consorzio Produttori Latte Milano, composé de 105 associés éleveurs, qui recueille le lait globalement de la part de 160 apporteurs. Le lait provient d'entreprises apporteurs de la Lombardie - provinces de Milan, Lodi, Cremona, Bergamo, Lecco - qui se situent dans les environs immédiats de l'usine de production. Le réseau de vente composé de 110 jeunes maîtres prélève le produit, pour le livrer à environ 8 mille points de vente répartis dans toute la région. La territorialité représente donc un élément fondamental du développement et de la croissance de Latte Milano et est en mesure de toujours assurer des niveaux élevés du point de vue qualité. En effet, l'entreprise est depuis toujours particulièrement attentive aux valeurs telles que fraîcheur, pureté et bonté; d'où l'importance extrême d'un lien fort avec le territoire.



Le lait représente une source importante de calcium et phosphore, contenus en quantité élevée et en rapport optimal, essentiels pour le système osseux. Le lait contient également du magnésium, zinc, cuivre, sélénium, les vitamines liposolubles A-E-K et celles hydrosolubles C, acide folique et riboflavine. Les sucres du lait sont constitués du lactose. Les sujets intolérants au lait (à cause du manque de l'enzyme lactase) peuvent avoir recours aux laits sans lactose avec absence ou teneur réduite en lactose, grâce au processus industriel d'hydrolyse de cet ingrédient.



LA DEMANDE DU LAIT

EN BOUTEILLES PET

La société Centrali Produttori Latte Lombardia a nettement opté pour l'embouteillage dans des bouteilles PET, en faisant appel à l'expérience de SMI pour l'installation d'une étireuse-souffleuse rotative Smiform à 6 cavités destinée à la production des nouveaux récipients de 0,5 et 1 litre. L'achat d'une souffleuse Smiform SR 6 entre dans un plan de développement de la ligne de production PET, devenu indispensable en vue de satisfaire l'accroissement de la demande de lait frais mis en bouteille dans ce type de récipient, c'est là une tendance de marché qui est en train de se consolider en Italie au désavantage complet des bouteilles en verre. Lors de l'étude de la nouvelle ligne les



techniciens SMI ont analysé avec soin toutes les qualités requises posées par le client pour le nouvel investissement, parmi lesquelles ressortent l'optimisation des emplacements de production, la flexibilité opérationnelle de la nouvelle installation, la rapidité de changement de format et la simplicité d'utilisation de la machine. De plus, l'installation de l'étireuse-souffleuse Smiform SR 6 a rendu possible un véritable "restyling" des récipients de 0,5 et 1 litre, qui se présentent à présent au consommateur final sous un aspect plus enjôleur ; en sus, les nouvelles bouteilles sont produites en soufflant des préformes plus légères par rapport aux autres, avec des avantages indiscutables en matière d'économie sur le coût du matériel d'emballage pour chaque récipient. Quant à l'emballage secondaire de fin de ligne, Centrali Produttori Latte Lombardia a choisi une fardeleuse Smiflexi LSK 30F, qui réalise des emballages sous film thermorétractable en différents formats à la cadence maximum de 30 paquets/minute.

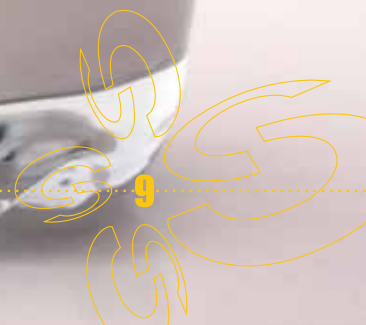




LATTE MILANO: ORIGINES ET ÉVOLUTIONS D'UNE MARQUE

Tout a commencé en 1930, quand le Consorzio Produttori Latte Milano a établi son siège Piazza Diaz 1, au cœur de la ville de Milan, dans les environs immédiats du marché des agriculteurs. En 1955 l'unité de production, comprenant l'usine pour la récolte, la fabrication et le conditionnement du lait, s'établit à Peschiera Borromeo (dans la province de Milan), où elle se situe encore aujourd'hui. Dans les années Quatre-vingt-dix du XXe siècle l'entreprise mène à terme une série de participations et acquisitions d'autres sociétés du secteur, afin de développer son offre et d'affronter efficacement un marché de plus en plus compétitif. Ce programme d'investissement comprend l'acquisition, en 1992, de la Centrale Latte Alta Brianza et, en 1998, de la Centrale del Latte de Vigevano. En outre, toujours en 1998, l'entreprise milanaise lance sur le marché la marque Latte Bergamo. Au mois de juin 2001, dans le cadre d'un ample projet de restructuration d'organisation, le Consorzio Produttori Latte Milano constitue la société par actions Centrali Produttori Latte Lombardia, dédiée à la production et à la commercialisation sur le territoire lombard des produits aux marques Latte Milano, Latte Pavilat (Centrale de Vigevano), Latte Bergamo et Latte Clab (Centrale de la Haute Brianza).

“
Production journalière:
130.000 litres de lait frais
10.000 litres de crème fraîche
”



 smiform SR



INSTALLATION / Lotte Milano

LES INSTALLATIONS DE PRODUCTION VISENT À LA SOUPLESSE



Ces dernières années l'usine de Peschiera Borromeo a été considérablement renouvelée à travers toute une série d'interventions de rationalisation des lignes de production et de modernisation des installations; grâce à la mise en place d'outillages de dernière génération, chaque jour dans cette usine on produit 10.000 litres de crème fraîche et 130.000 litres de lait frais; la matière première, soumise à différents processus de transformation, se transforme en lait de types variés: entier de haute qualité, partiellement écrémé, écrémé, dérivant de l'agriculture biologique, etc. De plus, chaque produit peut être conditionné suivant une ample gamme de récipients et de formats: bouteilles PET, bouteilles en verre, brik en carton, Tetra Pack. Cette variété de produit et d'emballage ne peut être gérée d'une façon efficace qu'à l'aide d'installations très flexibles et s'adaptant facilement aux changements fréquents de production, de manière à pouvoir passer rapidement d'une production à l'autre. L'étireuse-souffleuse Smiform SR6 et la fardeleuse Smiflexi LSK 30 F installées auprès de l'usine Centrali Produttori Latte Lombardia représentent la solution idéale pour



de telles exigences, étant donné que les technologies innovantes, dont elles sont équipées, fournissent à l'utilisateur final d'amples garanties en matière de polyvalence opérationnelle, une efficacité de production élevée et rapidité de changement de format.



EMBALLAGE

UN VÉHICULE EXTRAORDINAIRE POUR LA PROMOTION DE LA MARQUE

Dans l'industrie du lait, et plus en général dans celle alimentaire, l'emballage du produit joue un rôle de plus en plus important dans l'orientation des choix d'achat des consommateurs finaux. La détection et la visibilité de la marque sur les rayons des supermarchés représentent des véhicules de promotion extraordinaires, sur lesquels les entreprises du secteur "food & beverages" (aliments et boissons) visent toujours plus à augmenter les volumes de vente et la part de marché. Le développement d'emballages innovants dans la forme d'une graphique enjôleuse et esthétiquement agréables à voir est devenu un facteur, auquel on ne peut renoncer, de la stratégie de marketing d'entreprises grandes et petites, qui grâce à des machines et à des installations

d'emballage de plus en plus polyvalentes et personnalisables, peuvent se laisser emporter par l'imagination et la créativité de graphiques et documentations publicitaires dans la création d'une gamme pratiquement infinie de solutions d'emballage différentes. Au niveau de chaque récipient, par exemple, Smiform est à même d'offrir à ses clients l'étude et la conception de bouteilles PET pour toute exigence spécifique, hautement personnalisables en ce qui concerne forme, taille, aspect esthétique, etc. Après une analyse soignée des exigences et des demandes du client,



l'idée du récipient élaborée par les projeteurs Smiform se transforme en un projet détaillé, accompagné d'une interprétation tridimensionnelle, analyse de faisabilité industrielle et simulation des tests sur la résistance structurale et mécanique du récipient. A l'heure actuelle les techniciens du centre CAO Smiform ont conçu plus de 1.000 récipients différents par capacité, forme, présentation graphique et complexité structurale.

