

SECTEUR LAIT ET DÉRIVÉS

**Lattebusche S.c.a.**  
Busche (BL), Italie

3 conditionneuses  
SMIPACK BP802AR 230R

2 conditionneuses  
SMIPACK BP 800AR 340 P



VIDEO

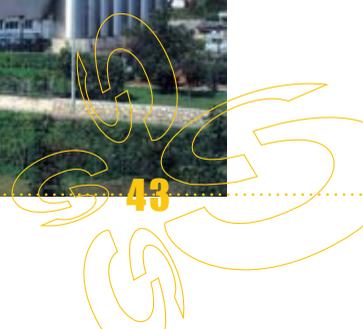


GEO LOCATION

# ATTE USCHE



Il existe souvent un lien entre une entreprise et la nature environnante, mais lorsque l'entreprise en question se situe aux pieds des Dolomites de Belluno, à quelques mètres du fleuve Piave, aux limites avec le Parc National des Dolomites, le lien de symbiose devient tout à fait parfait. Nous nous rapportons à Lattebusche, une structure coopérative moderne représentant la plus grande réalité de la Vénétie dans le secteur laitier-fromager. En vue de préserver ce grand lien avec l'environnement, qui est à la base pour la vie de l'entreprise en question, Lattebusche investit chaque année dans des activités qui contribuent à garder un équilibre durable de toute la structure, au niveau aussi bien environnemental que social. Parmi les nombreuses initiatives adoptées par Lattebusche se distinguent celles qui facilitent l'économie d'énergie, réduisent l'impact sur l'environnement des procédés de production, privilégient l'emploi de matériels d'emballage recyclables et visent à la modernisation continue d'outillages et installations.



# LATTE BUSCHE

## LES EMBALLAGES EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

**L**a sensibilité remarquable pour le territoire a poussé Lattebusche à instaurer une collaboration avec les sociétés SMIPACK et BBM Packaging pour l'installation, auprès de l'usine de Chioggia, de machines spéciales pour l'emballage concernant les lignes de conditionnement de lait et de sorbets dans les récipients Rex classiques. L'objectif clé du nouvel investissement était celui de réduire les coûts de conditionnement des pots de sorbet et lait, en remplaçant la boîte en carton ou la caisse en plastique par un emballage plus avantageux, plus polyvalent et moins encombrant. Le choix de Lattebusche est tombé sur un emballage formé du seul film thermorétractable doté d'une protection spéciale: un intercalaire de carton léger inséré entre les pots en question.

L'installation fournie comprend trois conditionneuses SMIPACK modèle BP802AR 230R (deux pour la ligne lait et une pour la ligne sorbet), qui conditionnent les pots en seul film thermorétractable; cette

dernière solution a autorisé une économie considérable sur le coût de l'emballage par rapport au précédent emballage en boîtes de carton ondulé. Cependant, SMIPACK devait à la fois assurer à l'entreprise de Chioggia une protection adéquate du produit au cours de la manutention dans l'usine, le transport sur route et le stockage en magasin. Cette exigence a été convenablement satisfaite, en équipant les conditionneuses BP d'un système innovant d'insertion verticale d'un carton plan entre un pot et l'autre, afin de prévenir le risque d'écrasements et d'endommagements des récipients et d'assurer une valeur de top-load adéquate dans la phase

de palettisation.

En outre, Lattebusche s'est adressée à SMIPACK et à BBM Packaging pour l'installation de deux fardeleuses à barre de soudure modèle BP 800AR-340P destinées à la ligne de production de la glace.





L'attention scrupuleuse que Lattebusche prête à toutes les phases du procédé de production de ses usines se reflète dans les valeurs et dans les actions qui distinguent l'entreprise en ce qui concerne le rapport quotidien avec le territoire, où elle opère; en effet, Lattebusche patronne ou organise directement chaque année plus de 300 événements et manifestations de caractère sportif, culturel, didactique et social. Ces initiatives s'adressant notamment au monde des jeunes et des écoles visent à sensibiliser le public sur la sécurité alimentaire, la qualité de la vie, le respect de l'environnement et sur d'autres importantes valeurs se reliant à l'avenir des nouvelles générations.

## BAR BIANCO: ENTRE HISTOIRE ET CURIOSITÉ

Bar Bianco est une marque apparue en 1975, lorsque Lattebusche décida d'ouvrir un débit pour la vente directe des produits fromagers à côté d'un bar pour la vente exclusivement de produits sans alcool: d'où le nom "Bar Bianco", qui évoque à la mémoire la couleur immaculée du lait et de ses dérivés. Ouvrir un bar, où on ne vend pas d'alcools fut un choix courageux, qui a été récompensé au fil des années par la croissance des clients et par le chiffre d'affaires; les nombreuses activités de promotion et les fréquentes "journées spéciales" - telles que par exemple la fête d'automne ou la fête de printemps - et d'autres occasions qui attirent des milliers de personnes des différentes provinces en sont la démonstration. Bar Bianco est devenu désormais un centre d'agrégation du secteur fromager de la zone et attire chaque année des champions sportifs, tels que le champion olympique de fond Pietro Piller Cottrer ainsi que des personnages du monde du spectacle, qui visitent ce bar spécial, pour déguster un morceau de fromage Piave ou pour boire un verre de lait frais.



# LOOK D'APPEAL

## POUR LE SORBET LATTEBUSCHE

Les efforts de Lattebusche dans la poursuite de la satisfaction maximum du client visent à faire vivre ensemble harmonieusement le respect des traditions fromagères authentiques avec la mise à jour technologique des installations de production. La force de cette vision d'entreprise se manifeste dans un ample portefeuille de produits d'excellence, reconnus et appréciés de la part de nombreux consommateurs italiens et internationaux. C'est grâce au nouveau projet géré en collaboration avec SMIPACK et BBM Packaging, que Lattebusche a réussi à améliorer la demande des paquets de sorbet conditionnés en seul film thermorétractable; cette dernière typologie d'emballage présente un

niveau élevé d'éco-durabilité, étant donné que le film thermorétractable est recyclable et perdu et par rapport

au carton il peut être détruit plus facilement (vu qu'il engendre une moindre quantité de déchets) et il est



INSTALLATION / Lattebusche

## UN PEU D'HISTOIRE AU SUJET

Le sorbet Lattebusche est un produit frais, crémeux et irrésistible, particulièrement indiqué pour rompre le goût des plats à peine consommés et pour préparer le palais à la dégustation de nouveaux mets. Le sorbet a des racines anciennes : sa présence est vérifiée dans la Rome de l'empereur Néron (37-68 après Jésus-Christ); dans la Venise du XIIIe siècle il était servi sur les tables aristocratiques comme un intervalle raffiné entre les plats à base de poisson ou de viande et semble-t-il que même Marco Polo en parle dans son célèbre livre "Le million". Le nom même de cette friandise froide, estimée le précurseur de la glace, nous renvoie au passé : le terme romain "sorbere" signifie siroter, alors que le mot arabe "sherbet" veut dire sirop. Avec le temps les caractéristiques du sorbet se sont différenciées et dans la Vénétie est née la variante appelée "sgropin", qui se caractérise par une légère teneur en alcool. Aujourd'hui Lattebusche propose le sorbet classique au citron et la variante à l'orange rouge: boissons sans alcool et fraîches, les deux goûts sont indiqués aussi bien au milieu du repas que comme alternative gourmande au dessert.



stocké en moins d'espace. De plus, avec la même bobine il est possible d'emballer différents produits de plusieurs tailles suivant des configurations de paquet variées; au contraire, le conditionnement en boîtes de carton exige l'approvisionnement de découpes de tailles différentes en fonction de la capacité du récipient à emballer et du format prévu. Le choix de conditionner les pots de sorbet en paquets en seul film a ainsi permis à Lattebusche de simplifier l'approvisionnement et de réduire les coûts des matériels d'emballage.



# LATTEBUSCHE

## HIER ET AUJOURD'HUI

**L**attebusche naît en 1954 dans le pays de Busche sur l'initiative de 36 associés, qui fondent la Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina. Busche est une petite ville qui se dresse dans une zone non contaminée et riche en pâturages en province de Belluno, dans un environnement des Alpes typique, vantant une longue tradition dans l'élevage du bétail.

"Ce n'est que d'une matière première de qualité excellente que l'on peut obtenir un produit optimal"; c'est là la philosophie qui depuis toujours guide les activités de Lattebusche et qui lui a permis de rester sur le marché avec succès depuis tant d'années.

Aujourd'hui Lattebusche récolte et travaille le lait de 400 associés, grâce à une structure d'entreprise répartie sur 4 usines de production (Busche, en province de Belluno; Chioggia, en province de Venise; Sandrigo, en province de Vicence et San Pietro in Gù, en province de Padoue), qui compte 200 salariés, 80 agents, 10 entrepôts, 7 agences de distribution et 6 points de vente directe. Chaque



jour plus de 2.200 hl de lait sont utilisés dans les installations de la coopérative pour la production d'une large gamme de produits alimentaires: lait frais, yaourt, glace





et fromages aussi bien frais que faits mûrir, le plus célèbre desquels est le fromage Piave. Après plus de 50 ans de présence dans le secteur laitier-fromager, l'entreprise vénitienne continue à investir dans des systèmes à l'avant-garde sur le plan technologique, en mesure de joindre les traditions fromagères du passé aux techniques de production modernes.



Ce n'est que d'une matière première de qualité excellente que l'on peut obtenir un produit optimal

