



# RABE

## SPREEWÄLDER KONSERVEN

- **SECTEUR : CONSERVES ALIMENTAIRES**  
RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG  
Lübbenau, Brandebourg, Allemagne  
[www.rabe-gmbh.de](http://www.rabe-gmbh.de)
- Fardeleuse CSK 50T ERGON



GEO LOCATION



# LÀ OÙ LA FORÊT SE REFLÈTE DANS L'EAU

**À** 100 kilomètres au sud-est de Berlin, dans le « Spreewald » (Forêt de la Spree), s'étend un paysage unique caractérisé par une plaine alluviale à l'état naturel. Cette région, qui ressemble à une « Venise champêtre », est traversée par un réseau de plus de 300 cours d'eau et occupe la zone d'une ancienne forêt marécageuse. En effet, comme à Venise, dans le Spreewald on se déplace sur l'eau. On a l'impression d'être dans un autre monde : chaque maison a son propre bateau et l'on navigue lentement le long des canaux silencieux en pleine nature.

Cette région, essentiellement agricole, est la patrie des cornichons Spreewälder Gurken; quand on parle de cornichons, raiforts et autres légumes, il est impossible de ne pas parler de la société Rabe Spreewälder Konserven, qui produit et commercialise depuis cinq générations de nombreuses variétés de conserves et qui, pour le conditionnement de ses produits en barquettes pratiques et film thermorétractable, s'est récemment adressée à SMI pour la fourniture d'une fardeleuse de dernière génération, la CSK 50T.

## ➤ DÉCOUVRIR LÜBBEN ET LÜBBENAU À BORD D'UN « PUNT »

Lübben et Lübbenau sont les deux principales villes à vocation touristique de la région de Spreewald, dans le Land de Brandebourg. Pour découvrir le charme de ces lieux, il faut se balader sur les nombreux canaux à bord d'un petit bateau à aubes appelé « Punt ». En effet, Lübbenau est également connu comme la « ville des Punt », un type de bateau à rames à fond plat et à proue carrée, conçu pour naviguer sur les petits cours d'eau peu profonds ; le « Punter », qui est un long bâton, est utilisé pour déplacer le bateau. Ce moyen de transport pittoresque a été d'une importance vitale pour les habitants, car il a permis d'explorer la zone marécageuse impraticable traversée par la rivière Spree. L'excursion sur un « Punt » est sans aucun doute l'une des principales attractions du Spreewald, grâce à plus de 300 bateliers qui offrent toutes sortes de balades sur les cours d'eau : certains optent pour une promenade en costume d'époque, proposant aux participants de s'habiller en style wilhelminien du début du XX<sup>e</sup> siècle, d'autres, surtout en hiver, offrent un punch chaud pendant la petite croisière. Le « Nautililust » est une autre attraction intéressante : il s'agit en effet d'un bateau particulier qui abrite un petit laboratoire de recherche équipé de microscopes, de filets et de jumelles pour découvrir le monde fascinant des eaux de cette magnifique réserve de biosphère de l'UNESCO.





# RABE: UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire de la société Rabe Spreewälder Konserven est liée à l'histoire des agriculteurs de la région de la forêt de la Spree, qui se sont spécialisés dès le XVe siècle dans la culture de divers types de légumes, en particulier les cornichons, le raifort et les oignons. Consommés frais ou en bocal, avec des épices, de la moutarde, de l'ail, du poivre ou dans la version au vinaigre, les cornichons du Spreewald sont un délice croquant à tout moment de la journée. Pour les amateurs de ce produit, il existe une piste cyclable de 260 kilomètres, la Gurkenradweg (la route du cornichon), qui leur permet de suivre toute la filière de production, de la culture dans les champs jusqu'au conditionnement, pour découvrir les innombrables et délicieuses variétés de ce légume. Mais les secrets ne sont pas tous révélés. En effet, le goût inimitable des conserves produites par la société allemande est le résultat d'anciennes



La culture des légumes a toujours occupé une place prépondérante dans le développement de la région du Spreewald et elle a jeté les bases de sa structure économique actuelle. Dès le XVe siècle, les agriculteurs se sont spécialisés dans la culture de divers types de légumes, en particulier les cornichons, le raifort et les oignons, et aujourd'hui cette région de Brandebourg est réputée pour être la patrie du cornichon. L'histoire de la société Rabe Spreewälder Konserven commence en 1898, quand Ernst Lehmann lance la production de cornichons et de raifort. Dans les années suivantes, l'entreprise passe à son fils Gustav, qui hélas meurt prématurément, obligeant ses sœurs Marie et Frieda Lehmann à reprendre les rênes de l'entreprise familiale, bien qu'avec un moindre enthousiasme. Le tournant se produit en 1932, lorsque Kurt Belaschk épouse Käthe Lehmann, fille de Marie, et prend le contrôle de la société, reportant en vie les vieilles recettes de famille. Puis, quelques années plus tard, quand Rabe Spreewälder Konserven passe définitivement aux mains de la famille Belaschk, le volume d'affaires commence

## RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN GMBH & CO. KG

 **Année de fondation :** 1992 (le début de l'activité date toutefois de 1898)

 **Siège de la société :** Lübbenau, Allemagne

 **Chiffre d'affaires :** € 8 millions

 **Salariés :** 60

 **Activité :** production et commercialisation de conserves à base de légumes

à augmenter régulièrement. En avril 1979, Rainer Belaschk, fils de Kurt Belaschk, prend avec sa femme Heidemarie la direction de l'usine, dont la dénomination

deviendra en 1992 « RABE-Spreewälder Konserven GmbH » (RABE est formé des initiales de Rainer BELASCHK).

recettes familiales jalousement gardées pour assurer leur qualité et leur unicité au fil du temps. Il s'agit là de valeurs fondamentales que Rabe Spreewälder Konserven est en mesure de garantir à

ses clients en toute occasion grâce à un processus de conditionnement qui adopte des technologies ultramodernes telles que la nouvelle fardieuse automatique SMI de la série CSK ERGON.





# LES SOLUTIONS SMI POUR RABE SPREEWÄLDER KONSERVEN

**A**fin d'automatiser et d'optimiser le processus d'emballage secondaire de fin de ligne, la société allemande s'est à nouveau adressée à SMI, chez qui elle avait déjà acheté en 2014 une barquetteuse de la série TF 400. En effet, le processus de modernisation du système de production de l'usine de Lübbenau a requis l'investissement dans une ligne de conditionnement de différents types de bocaux et de bouteilles en verre dans de multiples formats barquette+film. L'installation d'une nouvelle fardeleuse compacte de la série CSK s'est immédiatement avérée le choix le plus approprié, dans la mesure où ces machines d'emballage technologiquement à l'avant-garde sont caractérisées par une automatisation avancée, une grande flexibilité d'utilisation, une économie d'énergie et un respect de l'environnement. La nouvelle gamme de fardeleuses SMI comprend des modèles en piste simple et double, au design compact et ergonomique, qui embarquent la meilleure technologie dans le domaine du conditionnement sous film thermorétractable à la vitesse maximum de 50 + 50 paquets/minute (en fonction des dimensions du récipient et du format du paquet).



## ➔ FARDELEUSE CSK 50T - production jusqu'à 50 paquets/minute

**Récipients conditionnés :** bocaux en verre de 0,143 l / 0,25 l / 0,37 l / 0,72 l ; bouteilles en verre de 0,2 l.

**Emballages réalisés :** format 4x2 en barquette+film (bocal de 0,143 l et bouteille de 0,2 l) ; format 3x2 en barquette+film (bocal de 0,25 l) ; format 4x3 en barquette+film (bocal de 0,37 l) ; format 4x3 en barquette+film (bocal de 0,72 l).

### Principaux avantages :

- machine de conditionnement équipée d'un système motorisé de guides oscillants au début de la machine, qui facilite l'acheminement correct des récipients en vrac sur un convoyeur à bande muni de chaînes en matériau thermoplastique à faible coefficient de frottement
- regroupement des récipients en vrac dans le format désiré réalisé en continu au moyen de doigts de sélection et de barres de séparation synchronisés électroniquement.
- magasin cartons situé sous le convoyeur à bande en entrée, où sont prélevés les cartonnettes au moyen d'un dispositif de préhension à mouvement alternatif, positionné au début de la montée cartons, composé d'un groupe de ventouses à système d'aspiration par le vide
- montée cartons de forme curviligne dans la section initiale et finale, pour faciliter l'introduction d'une barquette en dessous du regroupement de produits en sortie du séparateur électronique
- unité de coupe du film au design compact, où la lame est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie l'entretien
- nouveaux moteurs ICOS, équipés d'un servo-actionneur numérique (driver) intégré, qui simplifie le câblage de la machine et assure une plus grande efficacité énergétique, un faible niveau sonore et une usure réduite des composants.





## DU CHAMP AU BOCAL

### LA LONGUE ROUTE DU CORNICHON

Le voyage à la découverte du cornichon commence par une fleur jaune doré qui pousse au milieu d'immenses champs verts riches en humus et qui donnera bientôt un fruit, savoureux et plein de vitamines ; une fois arrivés à maturation, les cornichons sont récoltés et soumis à des contrôles constants dans les laboratoires de l'entreprise Rabe Spreewälder Konserven ainsi que dans des instituts alimentaires spécialisés afin de garantir leur qualité. En plus de ces contrôles réguliers, toute la gamme de production est soumise à des sélections rigoureuses, suite auxquelles seuls les meilleurs fruits arrivent sur la table des consommateurs, qui doivent être en mesure de reconnaître immédiatement la qualité du produit à la saveur piquante et riche. Au fil des ans, la société allemande a investi un grand nombre de ressources dans la recherche et le développement, elle a adopté les technologies les plus avancées en matière de production et de conditionnement, capables de préserver le caractère naturel et l'authenticité de ses cornichons. Ceux-ci sont vendus sous l'appellation Spreewälder Gurken IGP et ils sont commercialisés frais ou en bocal disponible dans de multiples formats : bocaux en verre pour produit au vinaigre de 100 g, 750 g, 720 ml, 420 g, 370 ml et 100 ml, ou au poivre, aromatisés aux épices, à l'ail ou à la moutarde. Les produits Rabe Spreewälder Konserven se trouvent également en boîtes de conserve de 100 et 200 ml et en seaux de 1000 ml ou en récipients « Hobbock » de 30 l.



# SPREEWALD: UN PARADIS NATUREL

Des siècles de culture du sol ont donné vie à une mosaïque de prairies, de champs et de forêts, ainsi qu'à un réseau de cours d'eau de plus de 1 000 kilomètres, caractérisé par des centaines de petites rivières, de canaux et plus de 3 000 lacs et étangs. Tout cela, c'est la Forêt de la Spree, une région

pittoresque située au sud de Berlin, dont le nom dérive de la rivière Spree qui la traverse. Il s'agit d'une plaine alluviale à l'état naturel, où le développement d'habitats hétérogènes, qui accueillent une grande variété d'espèces animales et végétales, est le résultat heureux de l'intervention humaine. Elle est peuplée d'espèces animales qui sont ailleurs menacées

d'extinction ou ayant déjà disparu, comme la cigogne noire, la loutre et le castor. Pour protéger ce paysage, la Forêt de la Spree a été déclarée en 1990 Réserve mondiale de biosphère, une reconnaissance à laquelle s'est également ajoutée celle de l'UNESCO en 1991. La réserve de biosphère offre de nombreuses opportunités de découvrir un patrimoine unique en son genre, un véritable

paradis naturel. Pour les amateurs de la nature, la visite de cette région incroyablement riche en végétation est incontournable : on peut y faire du bateau, du canoë ou du vélo (la région compte environ 7 000 km de pistes cyclables), pêcher, écouter les sons de la forêt ou visiter les villages dans les bois, avec leurs maisons traditionnelles en rondins et leurs superbes jardins.



## ➤ LÜBBENAU : LA CAPITALE SECRÈTE

La ville principale du Spreewald a été définie de « capitale secrète » par le poète Theodor Fontane (\*). De fait, le petit Lübbenau (environ 16 000 habitants) est un véritable joyau, un lieu unique et charmant, en dépit des nombreux touristes présents à toutes les périodes de l'année. Juste à l'extérieur de la ville, il n'est pas difficile de trouver le Grosser Hafen, le grand port d'où partent les différentes compagnies de navigation. Lübbenau offre de nombreuses attractions aux visiteurs : depuis la vieille ville, il est possible d'explorer le port ou le château (Schloss Lübbenau), aujourd'hui devenu un hôtel de luxe plongé dans un parc bien équipé. Les remparts datent du Moyen Âge, la période des premiers établissements dans le village. Les fouilles archéologiques ont mis au jour des témoignages remontant au XVIIIe ou XIXe siècle, actuellement exposés dans le musée situé près de la porte de la ville, qui offre des perspectives intéressantes sur la riche histoire de la région.

(\* ) Heinrich Theodor Fontane (Neuruppin, 30 décembre 1819 - Berlin, 20 septembre 1898) était un pharmacien, un écrivain et un poète allemand, considéré comme un représentant du réalisme poétique.





#### ➤ FICHE SIGNALÉTIQUE DU SPREEWÄLDER GURKEN

Le Spreewälder Gurken IGP est un cornichon appartenant à la famille des Cucurbitacées, il est semé d'avril à juin, en plein champ, ou en décembre dans un environnement chauffé, s'il est cultivé sous serre. La récolte dure de deux à trois mois et commence environ trois mois après le semis, lorsque le fruit du cornichon n'est pas encore arrivé à maturité et qu'il est de couleur vert vif. Le Spreewälder Gurken IGP mesure de 4 à 12 cm de long, sa chair est ferme et croquante, caractérisée par un goût typique légèrement piquant. La zone de production du Spreewälder Gurken IGP se trouve sur le territoire du Spreewald, dans la partie sud du Land de Brandebourg.

## UN PRODUIT... D'INNOMBRABLES RECETTES

L'histoire de Rabe Spreewälder Konserven est caractérisée par un succès construit dans le temps, résultat d'améliorations continues grâce à l'expérience acquise de génération en génération, qui ont permis à l'entreprise d'affiner et d'optimiser ses systèmes de culture, de production et de conservation. Aujourd'hui, la société allemande propose une production très variée, principalement axée sur le légume le plus célèbre de la région, le cornichon, qui est à la base de nombreuses recettes et commercialisé dans de nombreuses saveurs différentes au goût unique : au naturel, aux poivrons, au vinaigre, à l'ail, etc. Cette variété exige un processus de production et de conditionnement très flexible, qui doit être en mesure de passer rapidement et facilement d'un format à l'autre afin de maintenir des niveaux élevés d'efficacité opérationnelle de la ligne. La machine est aussi utilisée pour l'emballage de produits, comme sauce tomate, épices ou pâte à tartiner. Depuis cinq générations, la société Rabe Spreewälder Konserven produit, conditionne et distribue une large gamme de conserves à partir des légumes cultivés dans le Spreewald. En plus du célèbre cornichon, l'entreprise commercialise également des produits à base de potiron, de chou rouge et blanc, etc. provenant de cultivateurs locaux de confiance. Ceux-ci assurent l'approvisionnement immédiat de légumes frais et permettent d'accélérer toutes les phases de préparation des conserves afin de pouvoir les mettre en pot le plus rapidement possible et garantir ainsi leur fraîcheur et leur naturel à portée de bocal.





# LA PAROLE AU CLIENT

## → INTERVIEW DE MARKUS BELASCHK President et PDG de Rabe Spreewälder Konserven GmbH



**Q:** Rabe Spreewälder Konserven occupe une position de leader dans la production de conserves alimentaires, principalement pour les fameux cornichons du Spreewald. Quels sont les facteurs clés de votre succès ?

**R:** Notre objectif est de rendre la vie des gens plus simple et agréable. Nous essayons de combiner les traditions de famille, qui remontent à 1898, avec de nouvelles idées, technologies et tendances, mettant dans notre travail toutes nos connaissances et notre expérience, notre amour et notre passion infinie. Grâce à cela, nous obtenons des produits de haute qualité qui ont gagné l'appréciation et le respect de nombreux consommateurs et partenaires en Allemagne et dans d'autres pays.

**Q:** Quels sont les principaux éléments à l'origine de la décision d'investir dans l'achat de la nouvelle machine de conditionnement CSK ERGON fournie par SMI ?

**R:** Tout le monde sait que le temps est inexorable ! L'un des aspects les plus importants d'une entreprise de succès est l'analyse constante du marché, des tendances et des changements. L'adaptation immédiate aux nouvelles conditions et aux tendances du marché permet non seulement d'éviter des conséquences désagréables sur les ventes, mais elle favorise également le développement et le renforcement de l'entreprise. L'investissement dans la nouvelle CSK 50T ERGON construite par SMI devrait accroître l'efficacité et nous aider à répondre de manière plus flexible aux demandes de nos clients en proposant de nouveaux emballages et de nouveaux produits.

**Q:** En termes de flexibilité, d'innovation et d'efficacité, que demandez-vous aux fournisseurs de machines d'emballage ?

**R:** Nous sommes une petite entreprise et nous vivons grâce à notre flexibilité ! C'est sans aucun doute notre principal avantage concurrentiel par rapport aux grandes entreprises industrielles. La grande flexibilité de la nouvelle machine de conditionnement est le résultat du nombre réduit de composants concernés par les changements de format et de la technologie de pointe utilisée pour leur exécution. D'où des temps très réduits pour le passage d'un type de production à un autre, et cet aspect est certainement l'une des principales raisons du nouvel investissement dans une ligne SMI. L'utilisation efficace des ressources et l'emploi de technologies de dernière génération sont des éléments clés pour le rendement et la fiabilité de notre ligne de production.

**Q:** Quelles sont les tendances actuelles du marché ?

**R:** Les tendances actuelles du marché nous conduisent progressivement à un assortiment alimentaire plus sain et plus diversifié, basé sur un fort contexte régional. Les consommateurs d'aujourd'hui accordent plus d'attention à la teneur en sucre et en matières grasses dans les aliments, par ailleurs les additifs artificiels et les conservateurs sont de plus en plus mis en cause. Parallèlement, les magasins nous demandent des aliments moins chers, plus sûrs et mieux conservés. Tous ces aspects de la plus haute importance, car ils doivent satisfaire aux besoins des consommateurs finaux de nos produits, méritent des réponses adéquates et rapides, qui ne sont possibles que grâce à l'emploi de systèmes de production modernes automatisés et polyvalents.

**Q:** Quel rôle jouera le développement durable dans l'industrie alimentaire dans les 5-10 années à venir ?

**R:** La population de la terre ne cesse de croître, alors que les ressources de notre planète sont limitées et s'épuisent rapidement. Par conséquent, une utilisation efficace et durable des réserves existantes est essentielle pour permettre à l'écosystème de se régénérer et au tissu social de continuer à vivre à long terme, tandis que dans l'immédiat les contraintes économiques pousseront toutes les entreprises impliquées dans le cycle économique à utiliser les ressources de manière raisonnable et responsable. On peut donc dire que la durabilité, sous tous ses aspects, est un élément d'une importance extraordinaire pour la survie future de toute entreprise.

# AU PAYS DES CORNICHONS, HISTOIRE ET CURIOSITÉS

On ne peut pas visiter la région de Spreewald sans goûter les cornichons au vinaigre typiques - Spreewälder Gurken - devenus un produit IGP et dont la production a une longue tradition transmise de génération en génération. Voici quelques curiosités à propos de ce légume :

- le produit était déjà célèbre en République Démocratique Allemande (RDA) ; après la réunification de l'Allemagne en 1990, le Spreewälder Gurken IGP était l'un des rares produits encore disponibles ;

- dans le film sorti en 2003 « Good Bye, Lenin ! » du réalisateur allemand Wolfgang Becker, le cornichon est l'un des aliments préférés de la mère du protagoniste Alex, qui essaie avec difficulté de s'en procurer pour lui faire croire qu'ils continuent à vivre en RDA ;

- il y a des champs de cornichons dans tout le Spreewald, et la plupart d'entre eux ont été déclarés, en 1990, Réserve de biosphère de Spreewald ;

- dans la région de la « Forêt de la Spree », plus de 40 000 tonnes de cornichons sont récoltées chaque année ; consommés à la fois frais et au vinaigre, ils sont particulièrement appréciés comme accompagnement de viandes et de fromages ;



- le Spreewälder Gurken IGP est tellement renommé qu'il a donné son nom à la Gurken-Radweg, à savoir la « véloroute des cornichons » ;

- chaque année, le cri « Auf die Gurke, fertig, los! », c'est-à-dire « Sur le cornichon, prêts, partez! » marque le départ du Spreewald-Marathon.

