

CEREAL TERRA

L'homme est partie intégrante de l'univers et ne peut être dissocié de l'environnement et de la nature, puisque l'air, l'eau et la nourriture sont essentiels pour la vie humaine ; tous les produits de la terre absorbent les substances y contenues et les remettent à l'homme. Respecter la terre, c'est donc se respecter soi-même. Si chacun choisissait quotidiennement comment et quoi manger sur la base de ces concepts, le monde entier en sortirait révolutionné, car on ne pourrait que comprendre que détruire la terre et contaminer l'eau et l'air, c'est se nuire à soi-même. Ces concepts sont bien enracinés dans l'entreprise italienne Cereal Terra, qui produit des conserves de qualité depuis 1990, en utilisant des matières premières 100% biologiques. Se nourrir, c'est démontrer amour à soi-même et à autrui. En partant du concept que « l'on est ce que l'on mange », Cereal Terra investit constamment pour intégrer technologie et tradition et pour garantir la qualité du produit, à partir de la sélection des graines jusqu'au produit final en pot à la disposition des consommateurs. En ce qui concerne l'emballage, l'entreprise turinoise s'est récemment adressée à SMI pour l'installation d'une fardeuse par film thermorétractable de la série LSK 40 T pour l'emballage d'une vaste gamme de pots en paquets avec barquette + film ou plaque carton + film.

- **SECTEUR: FOOD**
CEREAL TERRA
Cirié (Torino), Italie
www.cerealterra.it
- Fardeuse LSK 40 T
- Convoyeurs



VIDEO



GEO LOCATION

L'HISTOIRE D'UN AMOUR POUR LES BONNES CHOSES

Cereal Terra, une entreprise familiale située à Ciriè, dans la province de Turin, aux pieds des pentes suggestives de l'arc alpin, naît en 1990 de la conviction qu'une alimentation saine et correcte est la première étape pour améliorer la vie. Avant même les prescriptions de la Communauté Européenne pour déclarer les produits biologiques sur l'étiquette, l'entreprise turinoise, orgueil du made in Italy, produisait déjà des produits authentiques et 100% biologiques, grâce à l'art de conserver, à la transparence et au respect profond de la nature. A l'époque, on écrivait sur les étiquettes « sans conservateurs » et « sans produits chimiques de synthèse », mais les produits de Cereal Terra, aujourd'hui comme autrefois, étaient et sont le fruit d'un

usinage artisanal, basé sur l'expérience acquise des secrets et de la sagesse des grand-mères, qui enseignaient comment imprimer dans la conserve toute la saveur, le parfum et les couleurs de la terre, dans la cuisine de leur ferme, où le bois sur le feu témoignait du temps qui passe. « L'art de la conservation » ne signifie pas que mettre les fruits dans le pot, car, de même que les saveurs et les parfums, on conserve bien les mémoires et les émotions. Lorsqu'on goûte une conserve, elle doit nous parler de son moment de vie, nous en rappelant des instants perdus qui affluent agréablement à notre esprit et nous font revivre de bons moments du passé. Pour ces raisons, Cereal Terra n'utilise que



des produits biologiques frais, prélevés au moment naturel de récolte, car ce n'est que de cette manière qu'ils peuvent raconter toute leur histoire. L'entreprise turinoise poursuit cette philosophie de production depuis un quart de siècle avec passion et enthousiasme, ce qui assure des produits riches en amour et tradition, tels que les conserves de nos grand-mères. Par contre, une tomate cultivée dans un tunnel, que pourrait-elle raconter ? Elle n'a jamais vu le soleil et n'est chauffée que par du vent chaud généré par un four.



CEREAL TERRA EN BREF:

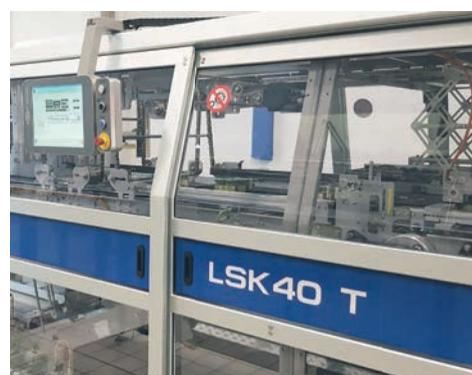
 **Année de fondation:** 1990

 **Chiffre d'affaire 2019:** € 7 mln

 **Production:** conserves alimentaires 100% biologiques



LES SOLUTIONS SMI POUR CEREAL TERRA



Cereal Terra a un fort lien avec le territoire où elle opère, en mettant en premier plan le cycle naturel des matières premières pour exploiter les variétés saisonnières. L'entreprise piémontaise a su intégrer la tradition et la passion familiale, l'utilisation de technologies d'avant-garde et la coopération avec toute la filière de fournisseurs, afin de garantir le maximum de qualité et suivre le parcours de toutes les matières premières. Son histoire est racontée à travers ses produits, car chaque pot renferme les parfums et les saveurs uniques des produits frais qui sont transformés et vendus aux consommateurs après des contrôles rigoureux pour assurer une qualité excellente. Cereal Terra se caractérise par une production très variée, incluant plusieurs types de pots et de bouteilles en verre de hors-d'œuvre, sauces, plats cuisinés, etc., emballés sous film thermorétractable en paquets avec barquette ou plaque carton par une fardeleuse SMI de la série LSK ERGON.



➔ FARDELEUSE LSK 40T ERGON - Cadence jusqu'à 40 paquets/minute

Récipients emballés: pots en verre de 0,12 L / 0,314 L / 0,39 L / 0,212 L et 0,106 L. Bouteilles en verre de 350 gr

Paquets réalisés: Fardeaux en barquette + film dans le format 3x2 (pour tous les pots et les bouteilles en verre) et dans le format 4x3 pour les pots de 0,314 L. Fardeaux en plaque carton + film dans le format 3x2 (pour tous les pots et les bouteilles en verre) et dans le format 4x3 pour les pots de 0,314 L.

Avantages principaux:

- machine automatique idéale pour l'emballage de plusieurs types de récipients ;
- tous les modèles LSK ERGON disposent d'un système mécanique de regroupement du produit ; le changement de format est manuel ;
- la fardeleuse LSK ERGON a des dimensions réduites et représente la solution idéale pour satisfaire aux exigences de ceux qui ne disposent pas de grands espaces ;
- excellent rapport entre qualité et prix : malgré l'utilisation de solutions technologiques d'avant-garde et de composants hautement fiables, la série LSK ERGON a des prix très compétitifs ;
- l'unité de coupe du film a un design compact et la lame du couteau est gérée par un moteur sans balais à transmission directe « direct-drive », qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie les opérations de maintenance ;
- magasin cartons et plaques cartons en version allongée pour garantir plus d'autonomie de fonctionnement et pour simplifier les opérations de gestion.

➔ CONVOYEURS

Fonction: transport de récipients en vrac à l'entrée de la fardeleuse LSK 40T ERGON et transport des paquets sortant de la machine.

Avantages principaux:

- manutention fluide et constante, sans blocages, de produits en vrac et de paquets sortant de la fardeleuse ;
- facilité d'utilisation par l'opérateur, grâce à une interface homme-machine simple et intuitive ;
- opérations de maintenance simplifiées ;
- temps de changement de format minimisés pour passer rapidement d'un lot à l'autre.

DES HORS-D'ŒUVRE AUX PLATS CUISINÉS: DES SAVEURS À DÉCOUVRIR

Choisir des produits provenant de l'agriculture biologique, c'est suivre la route du bien-être alimentaire, en harmonie avec les temps et les ressources naturelles. Pour l'entreprise il est important de produire des aliments qui contribuent à une alimentation saine et équilibrée et qui respectent la nature. Les produits biologiques, cultivés uniquement avec des substances naturelles, sont le fruit d'une agriculture durable et strictement contrôlée. L'alimentation devient un style à vivre jour par jour, grâce à un panier varié d'aliments qui va des hors-d'œuvre et des sauces jusqu'aux plats cuisinés (même végétariens) prêts pour être chauffés et dégustés.



Hors-d'œuvre: c'est une ligne de produits qui respecte la tradition des recettes typiques des régions italiennes. Les saveurs des légumes utilisés restituent le plaisir des saveurs qui sont en train de disparaître.

Sauces pour pâtes: sauces préparées avec tomates fraîches italiennes et légumes sélectionnés biologiques, avec une saveur et une fraîcheur typiques des produits faits maison.

Pesto: réalisé avec basilic génois DOP, un produit traditionnel garanti qui assure un parfum et un arôme intenses.

Sauces: vaste gamme de sauces idéales pour viande, légumes, etc., toutes préparées avec des produits et des œufs frais, issus d'élevage biologique.

Sauces pour fromages: un goût riche et particulier qui accompagne plusieurs types de fromages et en valorise le goût.

Crèmes salées: produits qui conservent les propriétés nutritionnelles et la saveur des légumes frais de premier choix, provenant de l'agriculture biologique.

Légumes: vaste gamme d'aliments végétaux, riches en substances protéiques.

Plats prêts à déguster: grande variété de soupes, crèmes onctueuses, lasagne et plats cuisinés avec des ingrédients de première qualité, provenant d'agriculture biologique.



➤ L'EXCELLENCE DU GOÛT DANS DES PLATS PRÊTS À CONSOMMER, SAINS ET LÉGERS

De la passion pour l'environnement et pour la qualité des matières premières utilisées et du respect des rythmes de la nature naissent des aliments saines et authentiques tels que les plats prêts à consommer 100% biologiques de la ligne « ambient ». Cereal Terra offre une grande variété de soupes, crèmes onctueuses, lasagne et plats cuisinés avec des ingrédients de première qualité, provenant d'agriculture biologique. Rapides à mettre sur la table, ils représentent une bonne solution pour ceux qui ont peu de temps mais ne veulent pas renoncer à un bon repas ; les produits de l'entreprise piémontaise ne contiennent pas de conservateurs, car la stabilité du produit est garantie par un traitement thermique qui en prolonge la conservation. Les plats prêts à consommer de la gamme « ambient » peuvent être consommés même par les coeliacs, les végétariens ou les végétaliens, parce qu'ils sont préparés avec un soin particulier du point de vue diététique et nutritionnel.

➤ PRÉSERVER LES PARFUMS ET LES COULEURS DE LA RÉCOLTE

Poivrons, aubergines, courgettes et fruits tels que melons, figues, prunes : voici les ingrédients pour préparer tellement de conserves pendant la période de récolte et les déguster pendant toute l'année. Pour des conserves de qualité la matière première doit être la meilleure, à complète maturité, sans meurtrissures, avec la peau et la pulpe compacte ; c'est la seule manière pour préserver les parfums, la texture et les couleurs des légumes et des fruits.

PRODUCTION NATURELLE ET BIOLOGIQUE

RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

La philosophie de Cereal Terra est basée sur l'éthique et sur le respect pour l'environnement et contribue au développement d'un monde plus sain et durable. L'entreprise de Cirié est très exigeante quant à la garantie de provenance, à la qualité excellente et à la traçabilité des produits; pour atteindre ses objectifs, elle compte sur un laboratoire indépendant. En outre, elle collabore avec des sociétés

agricoles agréées et constamment contrôlées et ne se limite pas au respect des normes en vigueur, mais s'engage à atteindre un niveau de qualité maximum. Toute procédure de transformation s'opère conformément aux normes hygiéniques et dans le respect de l'environnement, puisque l'entreprise veut témoigner de sa personnalité simple, transparente et respectueuse de la nature, à commencer de la culture jusqu'à la conservation. Outre pouvoir compter sur des mains expertes qui travaillent avec soin et passion, Cereal Terra utilise des machines d'avant-garde pour faire des contrôles minutieux de sécurité et de qualité, tels que détecteurs de métaux, souffleurs, balances pour la correction du poids des pots et fermeture mécanique ; à tout cela s'ajoute l'usage de technologies de pointe, combinées à une longue tradition artisanale.



➤ PARFUMS ET SAVEURS UNIQUES, RENFERMÉS DANS UN POT

L'objectif prioritaire de Cereal Terra, c'est toujours la meilleure qualité ; dans ce but, elle part de matières premières extraordinaires et ultra-fraîches traitées immédiatement, tout en privilégiant les phases manuelles et artisanales pendant la production et la mise en pot. Par exemple, pour la production du pesto, caractérisé par l'arôme et le goût unique du basilic fraîchement récolté, l'entreprise piémontaise utilise exclusivement des produits biologiques cultivés dans la ferme de famille, le Ciliegio, située à Sarzana en Liguria, symbole d'une agriculture respectueuse de la terre et de la culture, garantissant des produits authentiques et de qualité excellente. Le Basilic Génois DOP, avec lequel on produit le pesto, est un produit traditionnel garanti par un cahier des charges de production contrôlé par les Chambres de Commerce et étiqueté de manière 100% transparente.



LE BASILIC: CURIOSITÉS

Le basilic est originaire d'Asie (probablement de l'Inde), où il est encore largement utilisé. Dans le bassin méditerranéen il fut d'abord introduit par les Grecs ; son nom dériverait du terme grec « basilikon » (plante royale) ; toutefois, son étymologie est incertaine : selon quelques interprétations, il fut ainsi appelé parce qu'il était utilisé pour produire des parfums pour le roi ou pour des rites sacrés des Hindous ou, tout simplement, pour l'importance « royale » attribuée à la plante. Le basilic a essaimé en Italie, où il s'est installé comme plante aromatique principale,

jusqu'à devenir un des symboles de la cuisine méditerranéenne. A présent, il existe une soixantaine de variétés de basilic qui diffèrent par la forme et les dimensions de leurs feuilles et l'intensité de leur arôme. Parmi les plus répandues il y a le basilic « crispum », le basilic italien classique, avec des feuilles vertes brillantes, pointues et polies, d'un arôme agréable et intense; cette espèce fait partie du célèbre basilic génois, que l'on peut définir comme ça si cultivé uniquement dans le région ligure, conformément aux strictes réglementations DOP.



QUALITÉ RACONTÉE DANS LES PRODUITS

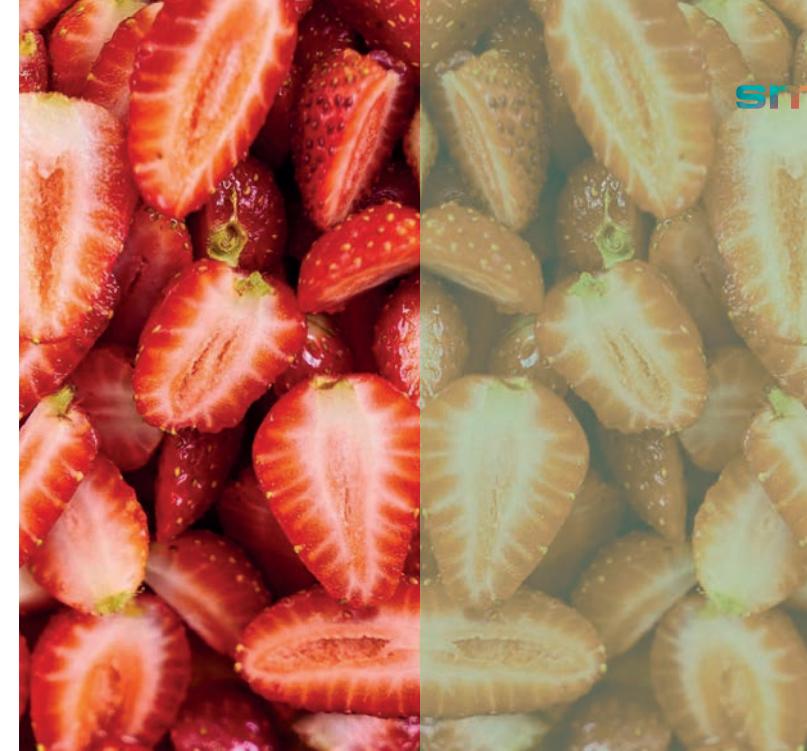
La qualité haut-de-gamme des produits Cereal Terra est garantie par les certifications les plus importantes du secteur agro-alimentaire, par la stricte conformité aux normes de qualité et de sécurité et par une filière contrôlée qui suit le parcours de production de chaque matière première. L'attention aux matières premières de qualité, récoltées après avoir atteint le degré de maturité correct, permet à l'entreprise turinoise d'offrir des produits bons, sains et authentiques. Les produits Cereal Terra son garantis par la marque « Produits biologiques originaux », utilisée au niveau européen pour les rendre plus facilement reconnaissables par les consommateurs. Tous les ingrédients d'origine agricole sont à leur tour certifiés en conformité avec les normes NOP par des organismes reconnus par USDA (United States Department of Agriculture). L'entreprise a même obtenu la reconnaissance d'« Excellence Artisanale » de la Région Piémont, visant à sauvegarder les entreprises artisanales de prestige.





SE NOURRIR, CE N'EST PAS SEULEMENT S'ALIMENTER

Pour comprendre ce concept, il faut d'abord expliquer la différence entre alimentation et nutrition. Par le terme alimentation on entend l'action de s'alimenter, ce qui apporte de l'énergie à notre organisme, pour réaliser tous les processus qui nous permettent de vivre. Par contre, la nutrition est un processus plus complexe, résultant des processus biologiques permettant la décomposition des aliments, l'assimilation des nutriments et l'exploitation de ces derniers pour l'activité du corps. De ce rapport tellement fort et direct entre nourriture et santé est né un nouveau secteur de recherche, la « nutriginomique », qui étudie les effets des aliments sur nos gènes et par conséquent sur notre santé (c'est pourquoi il ne faut pas sous-estimer nos choix alimentaires). Les consommateurs d'aujourd'hui ont appris à mieux manger et à choisir des aliments plus sains, bons pour soi-même et pour l'environnement, ce qui a déterminé le rapprochement vers des produits biologiques et sains ; l'augmentation de la consommation de produits biologiques a influencé même l'agriculture, car une partie des terrains ont été transformés pour éliminer totalement l'utilisation de substances chimiques. De plus en plus les grandes entreprises du secteur alimentaire prennent conscience de l'importance du biologique, ce qui signifie que l'offre deviendra de plus en plus variée et compétitive, incluant non seulement de la nourriture, mais aussi des boissons telles que le lait et le café.



➤ ALIMENTATION SAINE: LE PREMIER PAS VERS LE BIEN-ÊTRE

« On est ce que l'on mange » : c'est une théorie déjà préconisée au milieu du XIX siècle par le philosophe allemand Ludwig Feuerbach et il avait raison, à la lumière des études les plus récentes et accréditées : la santé vient en mangeant, sur la base des types d'aliments que nous mangeons, car la qualité des substances absorbées par notre organisme influence la qualité de notre vie et notre bien-être physique, mental, émotionnel et spirituel. Le corps et l'esprit sont interconnectés ; donc, l'alimentation influence notre pensée et notre milieu de vie. Étant donné que nous sommes tous interconnectés, tout aliment qui finit dans nos assiettes est le résultat d'une série d'événements et facteurs dérivant de notre choix. Une alimentation biologique, équilibrée et variée signifie manger sain, aimer soi-même et se prendre soin de notre santé, car on absorbe moins de nitrates, moins de pesticides et moins d'insecticides ; ça signifie même préserver l'environnement et les biodiversités alimentaires, sans contaminer la nature par des additifs chimiques de synthèse et sans exploiter la terre trop intensément.

