

PASCUAL

➔ **SECTEUR : LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

PASCUAL

Etablissement de Gurb (Barcelone), Espagne

www.calidadpascual.com

➔ Emballeuse combinée CM 800 FP



VIDEO



GEO LOCATION

EST-CE QU'ON FAIT DU MIEUX POSSIBLE ?

« FAIRE DE SON MIEUX », C'EST L'OBJECTIF À LA BASE DE L'ACTIVITÉ PASSÉE, PRÉSENTE ET FUTURE DE PASCUAL ; ÇA VEUT DIRE SE DEMANDER SI L'ON A FAIT TOUT CE QUI ÉTAIT POSSIBLE OU QU'IL RESTE ENCORE UNE MARGE D'AMÉLIORATION, ET L'ENTREPRISE ESPAGNOLE SE POSE CETTE QUESTION CHAQUE JOUR, DEPUIS 50 ANS, CAR DOUTER C'EST LA MEILLEURE FAÇON POUR CROÎTRE, INNOVER ET REGARDER VERS L'AVENIR, VERS UN MONDE MEILLEUR ET DE PLUS EN PLUS DURABLE. L'ATTENTION POUR LA PLANÈTE ENCOURAGE PASCUAL À L'INNOVATION CONTINUE ET À L'EMPLOI DE SOLUTIONS DE PLUS EN PLUS DURABLES POUR SES SITES DE PRODUCTION, ÉQUIPÉS DE MACHINES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION, TELLES QUE L'EMBALLÉUSE COMBINÉE SMI DE LA SÉRIE CM FP.

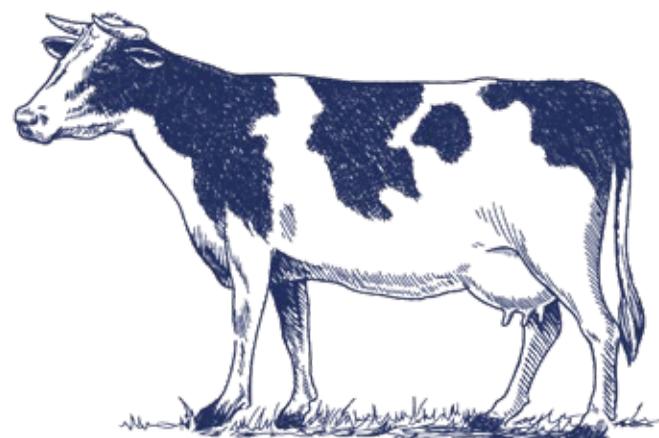


FAIRE DU MIEUX POUR LA TERRE TOUT NAÎT DE LA TERRE ET TOUT EST FAIT POUR LE BIEN DE LA TERRE !

A Aranda de Duero, dans la province espagnole de Burgos, tout tourne autour des concepts d'environnement, culture, tradition et bien-être. Au cœur de ce charmant territoire dans le nord de l'Espagne se situe l'entreprise Pascual, leader dans le secteur alimentaire, qui résume toute son histoire de passion, tradition, qualité et innovation dans le concept « Faire de son mieux ». Après plus de 50 ans d'activité, depuis 1969 jusqu'à présent, cette entreprise se distingue pour le bien-être à 360°, car « Faire de son mieux » pour l'environnement, pour l'homme et pour

les animaux, c'est un geste d'amour et de responsabilité vers la planète. En tant que première entreprise espagnole du secteur d'embouteillage du lait en bricks en carton, depuis 1973 Pascual a révolutionné la manière de prendre son petit-déjeuner et a grandi à table avec les consommateurs, afin de leur offrir son mieux ; bien que devenue entre-temps une réalité internationale, l'entreprise a conservé la passion et la tradition de l'entreprise familiale. Pascual mise constamment sur l'avenir pour offrir au consommateur des produits de qualité, en adoptant des choix responsables, à partir des matières premières jusqu'aux

investissements croissants dans des solutions d'emballage durable. Pour les processus d'emballage à l'intérieur de ses lignes de production en Espagne et dans le monde entier, Pascual coopère avec SMI depuis plusieurs années. La récente fourniture d'une emballeuse combinée de la série CM 800 FP est un exemple de ce partenariat : installée chez l'établissement de Gurb (Barcelone), cette machine est destinée à l'emballage de bouteilles de lait Pascual en boîtes de carton wrap-around et dans les formats barquette + film et film seul, par l'emploi de film thermorétractable 100 % recyclé.



GOOD FEED



GOOD HEALTH



GOOD HOUSING



APPROPRIATE BEHAVIOUR



➤ CERTIFICAT AENOR : LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX FAIT LA DIFFÉRENCE

Pascual est la première et la seule grande réalité industrielle espagnole qui a obtenu en 2018 le certificat de qualité AENOR pour tous ses sites de production de lait, distribués sur tout le territoire national ; ils sont conformes au modèle AENOR, basé sur les critères du protocole Welfare Quality, le meilleur standard européen pour l'évaluation du bien-être des animaux et des bovins en élevage. Les principes de base pour obtenir le certificat sont bonne alimentation, bon logement, bonne santé et comportement approprié aux exigences de l'espèce. Le bien-être des vaches était un objectif auquel Pascual visait déjà aux années '90 ; grâce à l'activité en stricte coopération avec les agriculteurs, l'entreprise espagnole a obtenu le certificat pour les entreprises agricoles qui fournissent le lait des 90.000 vaches élevées, dans le strict respect des paramètres fixés par le protocole Animal Welfare.



HIER, AUJOURD'HUI ET DEMAIN QUAND LE CONSOMMATEUR EST LA RAISON D'ÊTRE D'UNE ENTREPRISE

Grâce à la vision entrepreneuriale et innovante de Don Tomás Pascual Sanz, Leche Pascual naît en 1969 à Aranda de Duero, près de Burgos. Au fil des années l'entreprise se distingue par ses choix innovants, qui en font un pionnier en plusieurs secteurs : en 1973 c'est la première entreprise espagnole à commercialiser le lait de longue conservation, grâce à l'ultra-pasteurisation, et c'est la première marque à introduire en Espagne l'emballage en

bricks de carton ; en 1980, cette entreprise lance pour la première fois le lait écrémé et demi-écrémé sur le marché national. Les années suivantes se caractérisent par un processus de diversification des produits, ce qui entraîne à l'expansion dans d'autres secteurs. Par l'achat des sources Bezoya, Agua de Cardó et Zambra, le groupe Pascual entre dans le marché des eaux minérales ; avec le lancement de la marque Zumosol, il devient leader dans le marché des jus et avec Bifrutas il crée une nouvelle catégorie

d'aliments fonctionnels. Une autre étape importante est le lancement de l'œuf liquide ultra-pasteurisé. En 2002 Pascual introduit sur le marché espagnol une ligne de boissons à base végétale et en 2005 il est encore pionnier avec la première bouteille plastique aseptique PET pour le conditionnement du lait. Dès 1994 commence l'expansion internationale de Pascual (aujourd'hui actif en plus de 50 Pays), focalisée surtout sur l'exportation de yaourts pasteurisés et desserts de longue conservation ; cette



expansion a été ultérieurement renforcée au fil des années grâce au début de production directe à l'étranger au moyen de partenaires stratégiques dans de nombreux Pays. Après le décès du fondateur Tomás Pascual Sanz en 2006, l'entreprise a connu son premier changement de génération, avec l'aîné Tomás Pascual Gómez-Cuétara qui en a pris la présidence.



PASCUAL EN CHIFFRES

697 : millions € (facturés en 2021)

2296 : nombre d'employés (2021)

70.000 : points de vente

+50 : nombre de Pays où le groupe est actif

7 : nombre d'établissements en Espagne, dont :

- 2 à Aranda de Duero et Burgos : sites de production multi-produit
- 2 à Ortigosa del Monte (Segovia) et Trescasas (Segovia) pour l'emouteillage de l'eau minérale naturelle Bezoya
- 1 à Pampelune (Navarre) pour le traitement du café
- 1 à Gurb (Barcelone) pour la production et l'emouteillage de lait et produits laitiers
- 1 à Madrid (établissement Iberica Lactofresh)
- 1 à Valence pour le traitement du café
- 26 délégations commerciales distribuées dans toute l'Espagne. Le siège central de Pascual se situe à Manoteras (Madrid).



LA CONTRIBUTION À LA QUALITÉ DE LA VIE

Le principe qui inspire toute l'activité de Pascual tourne autour du concept de qualité de la vie, conçu comme engagement à faire de son mieux et à exceller dans la recherche quotidienne du bien-être. Les piliers de l'entreprise peuvent se résumer en :

- produits et habitudes saines : les produits offerts contribuent au bien-être, à la santé et à la nutrition de l'homme
- travail de qualité et développement social : engagement à améliorer le travail des collaborateurs et à assurer un impact positif sur la communauté
- activités durables et économie circulaire : stratégies pour minimiser l'impact environnemental et favoriser l'économie circulaire.



LA CONTRIBUTION À LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Pascual a progressé ultérieurement dans ses objectifs de durabilité environnementale, en devenant en 2020 la première entreprise en Castilla y León (et la première laiterie en Espagne) à déclarer ses émissions directes et indirectes de CO² chez le Bureau Espagnol pour les changements climatiques (seulement 12 % des entreprises les déclare).

En mesurant les émissions indirectes, dérivées du transport et de la logistique des matières premières et du déplacement des employés, cette réalité industrielle fait un pas en avant vers la protection de la planète et démontre son leadership dans le secteur en ce qui concerne la durabilité, se conformant d'avance aux prescriptions des institutions publiques.

Pascual améliorera ultérieurement la recyclabilité et la durabilité des récipients de toutes ses marques, en utilisant la nouvelle capsule « attachée » ; cette dernière, réalisée avec du matériel recyclable tel que la canne à sucre, est inséparable du récipient auquel elle est appliquée, de façon à éviter sa dispersion dans l'environnement et favoriser son recyclage.

Cette innovation sera d'abord appliquée aux récipients de la gamme classique, qui inclut le lait entier, partiellement écrémé et

écrémé, pour être progressivement étendue aux produits de marque Bezoya, Bifrutas, Vivesoy et Essential.

L'entreprise espagnole commence ainsi à se conformer à la Directive EU 2019/904, approuvée à juin 2019 par le Parlement Européen et en vigueur à partir de juillet 2024, visant à promouvoir l'économie circulaire et à minimiser l'emploi du plastique à usage unique.

Pascual se conforme d'avance à une nouveauté législative qui représente un véritable défi pour l'industrie de l'emballage, car la directive sus-indiquée établit que les bouteilles et les bricks plastiques doivent inclure au moins 25 % de plastique recyclé (un paramètre déjà 100 % atteint par quelques marques, telles que Bezoya).

Un autre pas vers la durabilité et la circularité a été fait grâce à l'emploi de film thermorétractable 100 % recyclé, utilisé pour l'emballage des bouteilles de lait Pascual en barquette + film et film seul, réalisées par l'emballuse combinée SMI installée chez le site de production de Gurb (Barcelone).

Pascual a donné une seconde vie au plastique et, grâce à l'emploi de cette ressource recyclée au lieu que vierge, a pu réduire l'empreinte carbone de la matière première.



LA QUALITÉ QUI NAÎT DE LA NATURE

Pascual a un lien très étroit avec le territoire environnant d'Aranda de Duero, où l'entreprise est sise.

La ville d'Aranda, située dans le bassin de la rivière Duero, est renommée pour ses monuments historiques (parmi les attractions principales il y a le pont Conchuela, l'église de Santa Maria la Real et l'église de Saint Juan) et pour l'excellente cuisine, un trait commun de cette région où prévalent les produits agricoles, tels que les légumes, la charcuterie, le gibier et beaucoup d'autres.

L'agneau de lait cuit au four à bois, les truites marinées ou le ragoût de morue ne sont que quelques-uns des deuxièmes plats typiques.

Burgos, capitale du royaume unifié de la Castiglia y León pendant cinq longs siècles, abrite un des chefs-d'œuvre de l'art gotique espagnol, la magnifique Cathédrale, déclarée patrimoine de l'humanité.

Le territoire de la Ribera del Duero, zone de culture de la vigne pour la production du vin DOC, surprend pour ses lieux historiques, caractérisés par des constructions gotiques,

des maisons avec plafond à caisson de style renaissance et des caves intéressantes.

Pour sa position privilégiée, la province de Burgos est riche en itinéraires intéressants, surtout le Chemin de Saint-Jacques ; il s'agit d'un itinéraire de pèlerinage très célèbre (déclaré Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO), un voyage à pied pour des centaines de kilomètres pour atteindre Santiago di Compostela, qui permet de découvrir des églises, des couvents, des ermitages et de connaître plusieurs régions espagnoles (parmi lesquelles celle de Castiglia y León).



UN OBJECTIF POUR BEAUCOUP DE PRODUITS

LE CONCEPT DE « FAIRE DE SON MIEUX » S'APPLIQUE À TOUS LES PRODUITS DU GROUPE PASCUAL, QUI DEVIENNENT AINSI DES VECTEURS DE PROMOTION DES VALEURS DE L'ENTREPRISE, TELLES QUE LA QUALITÉ, LA PASSION, L'INTÉGRITÉ ET L'INNOVATION. CES VALEURS SONT MAGISTRALEMENT INTÉGRÉES DANS TOUS LES PROCESS DE PRODUCTION, TOUT EN METTANT LES PERSONNES À LA PREMIÈRE PLACE ET RENFORÇANT L'ENGAGEMENT POUR LA COMMUNAUTÉ ET LE TERRITOIRE OÙ L'ENTREPRISE OPÈRE.

LECHE PASCUAL : une vaste gamme de produits, incluant le lait classique (entier, partiellement écrémé et écrémé), ses variantes fonctionnelles telles que Leche Pascual Calcio ou Leche Pascual Salud et des produits tels que smoothies, yaourts, crèmes et beurres.

BEZOYA : depuis 1974 Pascual embouteille l'eau des sources Bezoya (Ségovie), un produit très faiblement minéralisé, en bouteilles 100 % plastique recyclé ; en outre, l'établissement de production de l'eau Bezoya prête beaucoup d'attention à la biodiversité, en utilisant des solutions d'emballage durables et en appliquant la stratégie « zéro déchets ».

BIFRUTAS : la société espagnole est en avance sur son temps, en réalisant depuis 1997 un produit innovant tel que Bifrutas, qui mêle le meilleur des fruits et du lait et est toujours à la recherche de nouveaux mélanges nourrissants et naturels, emballés en tetra briks bio-sourcés, c'est-à-dire avec 75 % du matériel provenant de sources renouvelables et avec capsule en canne à sucre.

VIVESOY : depuis 2002, avec la marque Vivesoy, Pascual produit des boissons saines et 100 % végétales comme alternative au lait, réalisées par des graines issues exclusivement de cultures locales en Espagne, dans le but de promouvoir l'économie locale et minimiser l'impact environnemental.



CAFFE' MOCAY : en 2010 l'entreprise a intégré la marque de café Mocay pour fournir le meilleur café dans plus de 100.000 cafés et restaurants et offrir au consommateur final des capsules 100 % compostables et des tasses de café prêtes à boire.

ESSENTIAL : la nouvelle marque Pascual Essential, lancée en 2021, offre une vaste gamme de jus de fruits naturels, sains et de haute qualité, disponibles en plusieurs formats, tels que briks, PET, verre ou Bag-in-Box, très demandés par l'Horeca.

PASCUAL PROFESIONAL : la marque exclusive pour le secteur hôtelier, focalisé

sur la fourniture de solutions complètes pour les hôtels : des produits ad hoc pour le secteur, des services à valeur ajoutée et des solutions personnalisées qui respectent l'environnement.

CAFÉ JURADO: la dernière acquisition remonte au mois de septembre 2022. Avec l'acquisition de Café Jurado, société leader dans le secteur du café dans la région orientale, Pascual renforce sa présence dans le secteur de la vente au détail, car 30% du chiffre d'affaires de Jurado est issu de ce canal.



LES SOLUTIONS DE SMI POUR PASCUAL



Pascual signifie histoire, tradition, culture et développement durable. Cette entreprise espagnole témoigne de la force de la passion et des énergies déployées pour le bien-être de la terre, des animaux et de l'homme.

De cette synergie naissent des produits uniques et de qualité, qui sont emballés par les machines d'emballage fournies par SMI, car « faire de son mieux » signifie même améliorer continuellement les solutions proposées aux consommateurs : de nouveaux produits, de nouveaux mélanges de goût, de nouvelles solutions d'emballage, de nouveaux paquets.

Pascual coopère avec SMI depuis longtemps pour le process d'emballage dans les lignes de production d'Aranda de Duero (Burgos), de Gurb (Barcelone) et d'autres établissements à l'étranger (tels que celui de San Juan del Rio au Mexique, où sont installées 6 emballeuses SMI).

Dans l'établissement d'Aranda de Duero (Burgos) sont actives quatre machines fournies par SMI pour l'emballage secondaire, notamment deux machines combinées de la série CM, une fardeuse de la série SK et une emballeuse de la série MP pour l'emballage de récipients de 0,15 L, 0,2 L, 0,25 L et 0,5 L en cluster 2x2, 1x2 et 1x3.

Dans l'établissement de Gurb (Barcelone) on a installé récemment la troisième machine combinée de la série CM fournie par SMI à Pascual, destinée à l'emballage de bouteilles de lait de 1,5 L en boîtes de carton wrap-around (dans les formats 2x2 et 2x4) et en fardeaux 3x2 sous film seul.



- **ETABLISSEMENT DE GURB - BARCELONE**
 - Machine combinée CM FP 800 et convoyeurs
- **ETABLISSEMENT D'ARANDA DE DUERO - BURGOS**
 - n° 2 Machines combinées CM 600 + convoyeurs
 - Emballeuse sous découpes entourantes en carton MP 300 + fardeuse SK 450 T
- **ETABLISSEMENT DE SAN JUAN DEL RIO - MEXIQUE**
 - Fardeuse LSK 30 T et convoyeurs
 - Emballeuse sous découpes entourantes en carton
 - n° 3 formeuses de barquettes et n° 1 fardeuse pour emballages barquette+film



LA SOLUTION IDÉALE POUR TOUTE EXIGENCE D'EMBALLAGE

Le choix d'installer une machine combinée de la série CM naît de la nécessité de disposer d'une machine souple, à même de répondre aux exigences d'un marché alimentaire en évolution continue, qui oblige les entreprises du secteur à adopter des process de production de plus en plus dynamiques, compétitifs et souples. En fait, pour faire face à cette situation il faut des systèmes souples, qui s'adaptent rapidement aux nouveaux produits et aux nouveaux emballages à réaliser. Pour la gestion efficace d'une vaste gamme de solutions différentes d'emballage, il ne faut plus investir dans l'achat de plusieurs machines de conditionnement (une ad hoc pour chaque typologie de paquet), car tous les modèles SMI de la série CM sont conçus pour garantir à l'utilisateur des niveaux élevés de souplesse. Grâce à l'installation d'une seule machine d'emballage il est possible de réaliser des emballages de haute qualité sous film seul, barquette + film, plaque + film, barquette seule et boîtes en carton complètement ou partiellement fermées. Si le programme d'emballage prévoit



l'emballage en barquette seule ou en boîtes wrap-around, le four de thermorétraction et le système d'enroulement du film sont automatiquement désactivés par le système

de contrôle de la machine. La série CM « donne le meilleur » dans des systèmes de conditionnement caractérisés par de fréquents changements de format ou de produit.



ETABLISSEMENT DE GURB - BARCELONE

➤ MACHINE COMBINÉE CM FP 800

Produits emballés : bouteilles de lait en PET de 1,5 L

Emballages réalisés : boîtes wrap-around en formats 2x2 et 2x4 et fardeaux 3x2 sous film seul.

➤ AVANTAGES DE LA SOLUTION SMI

- Les fréquents changements d'habitude et de goût des consommateurs imposent à l'industrie du secteur « food & beverage » de nouveaux défis compétitifs et une grande capacité de s'adapter, aussi bien en ce qui concerne les produits à offrir que leur emballage.
- La CM est une machine polyvalente, à même de passer rapidement et facilement d'un type de production à l'autre; c'est la solution idéale pour toute exigence du marché, qui a permis même à Pascual de gérer son process de production de manière efficace, souple et économique.
- Une seule machine combine les fonctions d'une cartonneuse wrap-around, d'une barqueteuse et d'une fardeleuse sous film thermorétractable pour l'emballage de paquets sous film seul, barquette avec ou sans film et boîtes wrap-around.
- Possibilité d'emballer plusieurs types de récipients à une cadence maximum de 80 paquets par minute.
- Système équipé de tunnel de thermorétraction avec chaîne en métal, pour une meilleure jonction du film sous le paquet.
- Les formats barquette+film et film seul sont réalisés par du film thermorétractable 100 % recyclé ; il s'agit d'une solution avantageuse et éco-durable, qui permet à Pascual de donner une seconde vie au plastique et de réduire l'empreinte carbone de la matière première.
- La série CM est idéale pour des lignes d'embouteillage caractérisées par de fréquents changements de produit ou de format et pour s'adapter facilement aux exigences futures liées aux stratégies de marketing des producteurs du secteur « food & beverages ».
- Excellent rapport qualité/prix.
- Niveau élevé de performance et de fiabilité.

