

# CONSERVAS LA COSTEÑA

SI L'ON DEVAIT CHOISIR UN SEUL ADJECTIF POUR DÉFINIR LE MEXIQUE, ON CHOISIRAIT CERTAINEMENT « COLORÉ », CAR LES COULEURS DOMINENT L'ART, LES VÊTEMENTS, LES PAYSAGES ET LES PLATS. LA CUISINE MEXICAINE EST UN VÉRITABLE ÉTALAGE DE GOÛTS, SAVEURS ET PARFUMS QUI APPORTENT IMMÉDIATEMENT LA JOIE ET SUSCITENT LE DÉSIR DE FAIRE LA FÊTE. PARMIS LES PROTAGONISTES DE CE GRAND PAYS DE L'AMÉRIQUE CENTRALE SE DISTINGUE LE PIMENT, QUI EST ÉGALEMENT LE FLEURON DE LA PRODUCTION DE LA SOCIÉTÉ CONSERVAS LA COSTEÑA, UNE MARQUE EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE MEXICAINE. AVEC PLUS DE 100 ANS D'ACTIVITÉ, CETTE IMPORTANTE RÉALITÉ INDUSTRIELLE COMBINE HABILÉMENT LA TRADITION ET LES INNOVATIONS ; LORSQU'ON PARLE D'INNOVATION, IL EST ESSENTIEL POUR LA COSTEÑA D'INVESTIR CONSTAMMENT DANS DE NOUVELLES SOLUTIONS, TELLES QUE LE RÉCENT SYSTÈME DE PRODUCTION DES BOUTEILLES HDPE DE GRANDE CAPACITÉ POUR L'EMBOUITEILLAGE DE VINAIGRE, UN PRODUIT TRÈS DEMANDÉ PAR LE MARCHÉ, QUI A NÉCESSITÉ L'INSTALLATION D'UN MONOBLOC DE REMPLISSAGE ET CAPSULAGE DE LA SÉRIE HEVF 15-4-B HC S FOURNI PAR ENOBERG (SOCIÉTÉ DU GROUPE SMI).

- **SECTEUR : VINAIGRE**  
CONSERVAS LA COSTEÑA  
Ecatepec de Morelos (Ciudad de México), Mexique  
[www.lacostena.com.mx](http://www.lacostena.com.mx)
- Monobloc de remplissage et capsulage  
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



# UNE EXPLOSION DE GOÛTS, SAVEURS ET PARFUMS

**P**our conserver sa place de leader de marché, La Costeña concentre ses efforts sur le travail, l'efficacité et l'innovation.

Pendant plus de 100 ans d'activité, la société mexicaine n'a cessé d'innover et de se tourner vers d'intéressants objectifs futurs ; sous cet aspect, il n'y a aucune entreprise plus mexicaine que Conservas La Costeña, qui met la qualité à la première place de son activité et travaille avec soin et passion, dans le but d'offrir quelque chose de spécial aux consommateurs.

Malgré le piment occupe un rôle de premier plan dans l'alimentation mexicaine et dans les produits de La Costeña, les autres articles de la vaste gamme de l'entreprise font également l'objet d'innovation constante pour satisfaire aux exigences du marché.

Parmi les investissements les plus récents de la société d'Ecatepec de Morelos (México) se dresse le système pour la production de vinaigre, qui a nécessité l'installation d'un nouveau monobloc de remplissage et capsulage de la série HEVF fourni par ENOBERG.

Puisque la demande de vinaigre connaît actuellement une forte augmentation au Mexique, la nouvelle installation a été nécessaire pour intégrer la capacité de production de la ligne existante pour les bouteilles de vinaigre de 1 litre.



## ➤ RESPONSABILITÉ ET DURABILITÉ

La Costeña est une société d'avant-garde qui contribue à la protection de l'environnement grâce à l'innovation continue.

Pour assurer la qualité de ses produits, elle vise à l'innovation constante à l'intérieur de ses ateliers de production et utilise des récipients recyclables.

L'entreprise mexicaine dispose également d'un système de traitement des eaux et d'une centrale de cogénération à biogaz, tous les deux équipés de systèmes énergétiques autonomes qui contribuent à l'approvisionnement et assurent une considérable économie d'énergie.



**EN PARTANT DE LA GAUCHE :** ZHAMARA HERNÁNDEZ LERMA, SALES MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V. AVEC SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA ET HÉCTOR ÁVILA, PROJECT MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



# SOLUTIONS ENOBERG POUR CONSERVAS LA COSTEÑA



Pour l'embouteillage de vinaigre en bouteilles HDPE de grande capacité (3,75 L et 7,6 L), les propriétaires de Conservas La Costeña, Juan Carlos Lopez Abad et Santiago Bermudez, se sont adressés à ENOBERG, qui, en collaboration avec la filiale SMICENTROAMERICANA, a accompagné le client dans la phase de projet pour définir le modèle de machine idéal pour les demandes croissantes du marché. Après plusieurs réunions, le choix s'est porté sur un système de remplissage et capsulage 15-4-B HC S de la série HEVF, grâce auquel le client a pu optimiser les espaces de l'installation de production, tout en disposant d'une ligne performante pour commencer la production de la nouvelle ligne destinée aux bouteilles de haute capacité. La machine fournie par ENOBERG répond également à l'exigence de Conservas La Costeña de disposer d'une installation facile à nettoyer et d'un système de remplissage de précision maximum.

## ➤ MONOBLOC DE REMPLISSAGE ET CAPSULAGE ENOBERG HEVF 15-4-B HC S

**Produit traité :** vinaigre

**Formats traités :** bouteilles HDPE carrées de 3,75 L à la cadence de 4.800 bph  
et bouteilles HDPE rectangulaires de 7,6 L à la cadence de 2.500 bph

## ➤ STRUCTURE COMPACTE ET ERGONOMIQUE

Le monobloc installé chez l'entreprise mexicaine est une solution compacte et souple pour le remplissage et le capsulage de récipients de vinaigre de grande capacité.

Le châssis compact réduit l'espace occupé à l'intérieur de la ligne de production et assure en même temps une réduction des coûts de transport et manutention et une grande ergonomie de la machine.



## ➤ HAUTE FIABILITÉ DU SYSTÈME DE REMPLISSAGE

La série HEVF est caractérisée par le système de remplissage volumétrique avec mesureur électronique, qui assure le maximum de précision de remplissage et minimise le gaspillage. La chambre de remplissage est complètement isolée des transmissions, qui n'entrent jamais en contact avec les liquides. Le système dispose également de vannes de remplissage à double vitesse pour un embouteillage rapide et efficace des bouteilles de grandes dimensions.



## ➤ HYGIÈNE AU PREMIER PLAN

Pendant le processus d'embouteillage, les bouteilles ne sont jamais en contact avec la vanne. Le système fourni par ENOBERG assure des niveaux d'hygiène élevés grâce à la simplicité des vannes qui sont faciles à nettoyer ; en fait, leur design essentiel simplifie les opérations de nettoyage, un aspect essentiel pour le traitement des produits alimentaires. En plus, les composants en acier inox en contact avec le vinaigre sont réalisés en AISI 316L, la variante « low carbon » (L) de l'AISI 316, qui est la solution optimale pour les machines destinées au secteur alimentaire grâce à sa résistance à la corrosion causée par les aliments et les boissons acides, à sa facilité de nettoyage, à sa malléabilité et à sa durée pour longtemps. Grâce au plan incliné de la remplisseuse, le drainage des liquides est également facilité. Par conséquent, la surface de travail est plus propre, les risques de contamination sont minimisés et le niveau d'hygiène est assuré.





➤ **GESTION FACILE ET CHANGEMENTS DE FORMAT RAPIDES**

L'alimentation des bouteilles à l'entrée de la machine est possible par le biais d'une vis sans fin motorisée de manière indépendante, mais synchronisée électroniquement avec le reste de l'installation ; ce système simplifie considérablement les activités de gestion et maintenance du monobloc.

Le passage d'un récipient à l'autre est simple et rapide, grâce à la sélection du format directement depuis le panneau opérateur ; le système de guidage des bouteilles assure également la correcte orientation des bouteilles pendant le process entier de transfert dans la machine, tandis que le changement de format des outillages de guidage des bouteilles est rapide et sans outils.

Du point de vue de la maintenance, l'opérateur accède facilement et en toute sécurité aux composants du monobloc de remplissage et capsulage, ce qui réduit considérablement les coûts et les temps de ces opérations ; par exemple, la sortie des capsules est située dans la partie supérieure de la machine, accessible en toute sécurité à l'aide d'une échelle.

➤ **AVANTAGES DU MONOBLOC HEVF**

- solution compacte et souple pour le remplissage et le capsulage de bouteilles en PET de capacités différentes
- excellent niveau d'hygiène, grâce au plan incliné de la machine vers les points de drainage
- la structure de la machine est projetée de façon à éviter l'accumulation des liquides
- système de remplissage à l'aide de fluxmètres de haute précision, installés près de chaque robinet
- précision maximum du remplissage, afin de minimiser le gaspillage
- excellent niveau d'hygiène, grâce à la simplicité des vannes, très faciles à nettoyer
- les composants en acier inox en contact avec le vinaigre sont réalisés en AISI 316L, la variante à bas carbone (L) de l'AISI 316
- châssis entièrement réalisé en acier inox AISI 304
- transmissions complètement isolées et protégées pour garantir la facilité de nettoyage du sol, sans le risque d'endommager les composants électroniques de la machine
- grande accessibilité en toute sécurité aux différentes parties de l'installation, qui se traduit par la réduction des temps et des coûts de maintenance
- changement de format rapide des outillages de guidage de la bouteille
- bas coûts de transport grâce à la structure compacte
- consommation énergétique réduite

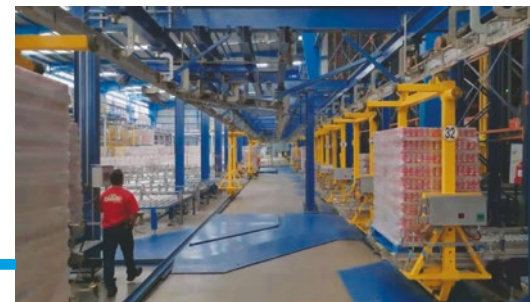


# DEPUIS 1923 LA SAVEUR DU MEXIQUE SUR LES TABLES DU MONDE ENTIER

**C**onservas La Costeña naît en 1923 sous l'impulsion de Don Vicente López Resines, qui acheta une petite épicerie à México, appelée « La Costeña », et commença à mariner les poivrons « jalapeño » au vinaigre, conservés en bocaux de 20 kg. Son idée remporta immédiatement un grand succès et en 1937 Don Vicente López Resines décida de fonder la société Conservas La Costeña. En 1948 l'entreprise a connu une ultérieure expansion grâce à l'ouverture d'un nouveau site de production à México, auquel s'ajouta en 1951 la première ligne de production automatique pour canettes de 3 kg. En 1971, le site de production s'est transféré à Ecatepec de Morelos sur une surface de 180.000 mètres carrés ; quatre années après, La Costeña a connu une nouvelle expansion pour répondre aux demandes du marché américain, grâce à l'ouverture de trois nouveaux sites de production et plus de 30 centres de distribution.



➔ **EN PARTANT DE LA GAUCHE :** SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA AVEC PABLO MANUEL GARCÍA GONZÁLEZ, DIRECTEUR DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



## ➔ PRIX, CERTIFICATIONS ET INITIATIVES CARITATIVES

La société d'Ecatepec de Morelos a gagné plusieurs prix importants au niveau national et international, tels que le Prix National de Logistique, obtenu en 2007 et en 2010. La Costeña a reçu également le Prix National Image Publique pour ses 90 ans d'activité sur le marché national et pour la distribution de ses produits en plus de 50 Pays et, en 2014, le Prix « Marque célèbre » remis par l'Institut Mexicain de la Propriété Industrielle. La société a également obtenu plusieurs certifications de premier plan, telles que la certification ISO-9002, qui atteste les standards pour les systèmes de gestion de la qualité. Conservas La Costeña soutient également plusieurs initiatives caritatives et l'assistance aux populations frappées par des catastrophes naturelles au Mexique et à l'étranger.



Au fil du temps, l'importance et la part de marché de cette entreprise américaine se sont répandues dans le monde entier, à tel point qu'aujourd'hui, selon la revue de secteur Entrepreneur México, La Costeña contrôle plus de 60% du marché mondial du piment et se place parmi les marques leader au Mexique et à l'étranger. Toute activité de cette entreprise est ancrée dans l'identité mexicaine, et c'est là sa grande force. Pendant les dernières années, l'entreprise est passée d'une production basée essentiellement sur les piments à une production diversifiée parmi une vaste gamme de produits, tels que vinaigre, ketchup, haricots, légumes et d'autres. Les systèmes de production ont été également modifiés pour les adapter aux nouvelles exigences du marché



et les entreprises ont été reconnues pour les innovations technologiques et de procédés. Au début des années 2000 a été inauguré un Centre de Distribution Automatisé ultra-moderne, considéré l'un des plus grands de l'Amérique Latine par capacité, dimensions et nombre d'opérations.



# VOLUME ET TENDANCES DU MARCHÉ DU VINAIGRE

CONSERVAS LA COSTEÑA EST LEADER DANS LA PRODUCTION DE PIMENTS ET VINAIGRE, MAIS CETTE ENTREPRISE JOUE UN RÔLE ÉGALEMENT IMPORTANT POUR LES SAUCES, LES HARICOTS, LE CONCENTRÉ DE TOMATES, LE KETCHUP, LA MAYONNAISE, LES LÉGUMES, AINSI QUE POUR LES FRUITS, LES CONFITURES, LES PORTIONS UNIDOSE, ETC. PARMI LES PRODUITS LES PLUS POPULAIRES IL Y A LE VINAIGRE BLANC LA COSTEÑA, À BASE D'ALCOOL DE SUCRE DE CANNE ; IDÉAL POUR ARROSER LES SALADES FRAÎCHES, POUR MARINER LES VIANDES OU POUR PRÉPARER DES SAUCES SAVOUREUSES, IL SE DISTINGUE PAR SON GOÛT PIQUANT ET RAFFRAÎCHISSANT.



Le vinaigre est un produit polyvalent, issu de la fermentation de l'éthanol sous l'action de bactéries acétiques ; il est largement utilisé pour l'assaisonnement ou pour la conservation des aliments. L'industrie du vinaigre traverse actuellement une période de croissance constante, grâce à l'augmentation de la demande des consommateurs, qui sont de plus en plus orientés vers le bien-être et la recherche de remèdes naturels, notamment l'introduction du vinaigre de cidre de pommes dans le régime alimentaire pour favoriser la digestion. Selon les données fournies par Global Market Insight 2024, la prévision de croissance annuelle du marché global est d'environ 4,4 % de 2025 à 2034. Parmi les facteurs qui contribuent au développement de ce secteur, il faut souligner la tendance vers la cuisine exotique et gourmet, qui utilise du vinaigre biologique, aromatisé, de cidre de pommes, de riz et balsamique. La consommation de vinaigre dans le secteur de la restauration pour enrichir les préparations culinaires contribue également à l'augmentation de la demande dans le monde entier.



## VINAIGRE : PRODUIT POLYVALENT

Les différentes typologies de vinaigre peuvent être classées selon leur goût, le canal de distribution, le domaine d'application, etc. En fonction du type de produit, le marché du vinaigre comprend le vinaigre blanc, le vinaigre de cidre de pommes, le vinaigre balsamique, le vinaigre rouge, le vinaigre de riz et d'autres. Le segment du vinaigre blanc domine le marché grâce à sa polyvalence et aux faibles coûts ; en fait, il est largement utilisé en cuisine et pour des fins non alimentaires, tels que le ménage. En termes de goût, les consommateurs privilégient le vinaigre aromatisé, grâce à la croissance popularité des cuisines gourmet et exotiques qui utilisent les vinaigres issus des fruits, tels que les vinaigres de pommes, de framboises ou de figues. En termes de distribution, le segment prévalent est la vente au détail en ligne, qui résulte plus rapide et avantageuse. Grâce à cette tendance, les consommateurs du monde entier peuvent acheter la vaste gamme de produits de Conservas La Costeña dans le confort de leur maison.



# GRANDE FÊTE POUR PERPÉTUER LES TRADITIONS

**P**armi les piliers de la stratégie d'entreprise de Costeña ressort son engagement à maintenir le lien profond entre ses racines et la culture mexicaine, dans le but de répandre celle-ci dans le monde entier.

À l'occasion du centenaire de sa constitution, célébré en 2023, l'entreprise mexicaine a lancé une campagne publicitaire et a organisé des événements autour des piments du Mexique ; c'est une manière de célébrer ses racines et les traditions locales, car personne au Mexique ne renonce à ses traditions gastronomiques et notamment à son étoile : le piment.

La campagne publicitaire s'est focalisée sur la création d'un espace sensoriel ouvert au public, où les participants pouvaient explorer des chambres à thème, où tout détail respirait l'intensité, la couleur et la polyvalence du piment.

Cet événement visait à diffuser la culture mexicaine dans le monde entier, en clé moderne, pour toucher également les consommateurs plus jeunes et en même temps stimuler la créativité des personnes, tout en démontrant que les piments ne sont pas qu'un ingrédient pour les plats traditionnels, mais peuvent être utilisés même pour des boissons, des desserts ou des expériences inattendues.



# LA CUISINE MEXICAINE SÉDUIT LE MONDE ENTIER

**P**artout dans le monde la cuisine fait partie des traditions locales, que peu sont prêts à changer ; c'est notamment le cas d'un Pays tel que le Mexique, où la cuisine est Patrimoine de l'humanité UNESCO depuis 2010.

Dans ce grand Pays de l'Amérique centrale, chaque plat donne envie de fête. Grâce à ses saveurs et aux épices utilisées, l'offre culinaire mexicaine est très riche, bien qu'elle utilise des ingrédients simples et populaires, tels que le maïs, les poivrons et les légumes ; il n'est guère surprenant qu'elle séduise le monde entier.

La tradition de la cuisine mexicaine est arrivée en Europe grâce aux soldats espagnols qui revinrent en Europe après leur présence aux XV et XVII siècle et firent connaître les plats principaux des peuples indigènes ; dès lors, le monde entier commença à apprécier les plats à base de tomates, patates douces et maïs, à préparer des recettes avec des fruits particuliers, tels que l'avocat et la papaye et à utiliser la vanille et le cacao.

Aujourd'hui la cuisine mexicaine est mondialement célèbre pour la variété des goûts piquants et pour la richesse des épices utilisées.

A la base de la plupart des recettes locales, il y a le maïs, qui joue un rôle essentiel dans l'alimentation mexicaine.

De la farine de maïs, appelée « masa » sont obtenus les tortillas et les tacos, qui accompagnent plusieurs plats.

Un ingrédient également important est le piment, souvent dans la variété « Habanero » et « Jalapeño », mais il existe plus de 40 variétés, de saveur piquante et particulière, que les chefs utilisent pour enrichir leurs plats de mille manières différentes.



**LE JALAPEÑO EST PARMIS LES PIMENTS LES PLUS RENOMMÉS AU MONDE, SYMBOLE DE LA CUISINE MEXICAINE, CÉLÈBRE POUR SA SAVEUR PIQUANTE ET SON PARFUM HERBACÉ ; IL S'AGIT DE PIMENTS D'ENVIRON 6-8 CM DE LONG, DE COULEUR VARIABLE DU VERT BRILLANT AU ROUGE FONCÉ. C'EST UN INGRÉDIENT EXTRÊMEMENT POLYVALENT : IL PEUT ÊTRE UTILISÉ FRAIS, MARINÉ AU VINAIGRE, GRILLÉ, SÉCHÉ OU EN POUFRE ; IL EST IDÉAL POUR LES SAUCES, LES TACOS, LES SALADES, LES SANDWICHES, LA VIANDE, MAIS ÉGALEMENT POUR DES RECETTES CRÉATIVES, TELLES QUE JALAPEÑOS FARCIS, FROMAGES PIQUANTS OU PIZZAS GOURMET.**

