

UN KALÉIDOSCOPE DE COULEURS - UN MÉLANGE DE COULEURS VIVES : JAUNE, ROUGE, VERT, BLEU, SANS NUANCES, QUI DEVIENNENT, ENSEMBLE, UN ARC-EN-CIEL. DES COULEURS PARTOUT. AU GUATEMALA, CHAQUE CHOSE, CHAQUE ÉMOTION A UNE COULEUR ! LES CHÂLES ET LES ROBES DES FEMMES, LES MARCHÉS, LES FAÇADES DES MAISONS, LES ÉGLISES, LES COSTUMES DANS LES PROCESSIONS RELIGIEUSES ET MÊME LES BUS DE BANLIEUE, LES « CAMIONETAS » OU LES « CHICKEN BUS » LES VIEUX AUTOBUS SCOLAIRES JAUNES, RECYCLÉS ET DÉCORÉS, ORNÉS, PEINTS AVEC DES MOTIFS AUDACIEUX, QUI TRANSMETTENT LA JOIE ET LA GAÏETÉ.

# ALIMENTOS MARAVILLA

- **SECTEUR : JUS DE FRUITS**  
ALIMENTOS MARAVILLA S.A.  
Escuintla, Guatemala  
esdemaravilla.com
- Fardeuse LSK 40F ERGON
- Convoyeurs



GEO LOCATION

Comptant près de 16 millions d'habitants, dont la plupart vivent dans des zones rurales dans un territoire hostile et spectaculaire (les deux tiers étant occupés par des montagnes), cet état d'Amérique centrale possède une histoire riche et glorieuse. En effet, à l'époque où Rome s'étendait sur toute la Méditerranée (VI-I siècle av. J.-C.), la ville maya d'El Mirador, aujourd'hui site archéologique situé dans la forêt tropicale du nord du Guatemala, était la plus peuplée de l'Amérique précolombienne, avec une population de près de 100 000 habitants et des pyramides de 250 000 mètres cubes. Les couleurs vives et bariolées des villes guatémaltèques ne manquent pas non plus dans les usines de production de la société Maravilla Alimentos SA, où tout revêt les couleurs des fruits lors de la production de la très grande variété de produits conditionnés à la vitesse maximale de 40 paquets/minute par la nouvelle fardeleuse LSK 40F ERGON récemment fournie par SMI.

## LES ENTREPRISES LEADER ONT BESOIN D'UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

Depuis plus de 30 ans, les produits Alimentos Maravilla accompagnent les consommateurs guatémaltèques et centraméricains à tout moment de la journée. L'entreprise est située à Escuintla (60 km au sud de Ciudad de Guatemala). En effet, grâce à la longue expérience acquise dans la préparation de nectars et de boissons, l'entreprise a conquis une position de leader au Guatemala et dans les pays voisins, avec des parts de marché de plus en plus importantes au Mexique et aux Caraïbes. Aujourd'hui, Alimentos Maravilla dispose d'un portefeuille de plus de 100 types de boissons et d'aliments liquides à base de fruits des marques les plus prestigieuses du secteur, notamment Del Monte, Tampico, Nectar Maravilla, Sipi, Del Frutal, Del Fruto, V8 Splash, Nature. L'un des atouts de l'entreprise guatémaltèque est l'harmonie profonde avec les clients et les fournisseurs, considérés comme des partenaires stratégiques avec lesquels collaborer pour offrir des produits de qualité, à des prix compétitifs et en ligne avec les attentes du marché. Alimentos Maravilla S.A., qui compte environ 2 000 salariés dans les divisions production et distribution, investit massivement en Recherche & Développement pour concevoir de nouveaux produits et renforcer son partenariat avec d'autres fabricants afin d'enrichir constamment son portefeuille de marques. Le développement de l'entreprise passe également par le choix stratégique d'équiper ses lignes de machines de dernière génération, qui permettent de produire de manière efficace et à moindre coût. Les investissements les plus récents comprennent une nouvelle fardeleuse SMI modèle LSK 40F ERGON et des convoyeurs à bande pour la manutention de produits en vrac et conditionnés. Cette acquisition permet à Alimentos Maravilla de faire face aux changements de production imposés par un marché en constante évolution.



# UN MARCHÉ QUI CHANGE EXIGE UNE GRANDE FLEXIBILITÉ

**A**limentos Maravilla doit répondre aux besoins changeants du marché et passer rapidement d'une production à l'autre. La ligne d'emballage dans laquelle est installée la nouvelle fardeleuse LSK 40F ERGON fournie par SMI est alimentée par différents types de récipients à conditionner (briques, bouteilles PP ou boîtes en aluminium). L'entreprise de Escuintla doit donc disposer d'une machine flexible permettant de passer rapidement d'un type de produit à l'autre et d'une configuration de paquet à l'autre. Cet objectif ne peut être atteint qu'en utilisant des technologies de pointe, conçues pour l'usine intelligente, telles que le système d'automatisation et de contrôle qui régit la machine de conditionnement

sous film thermorétractable LSK ERGON de SMI. La collaboration entre les deux entreprises est de longue date, en effet la première fardeleuse SMI a été installée dans les usines Alimentos Maravilla en 1998 pour le conditionnement en barquette + film. À présent, les lignes

de l'entreprise guatémaltèque ne sont composées que de machines à technologie avancée, certifiées pour la production alimentaire, qui permettent d'exécuter des processus automatisés selon des critères d'efficacité, de sécurité et de qualité maximales.



## ALIMENTOS MARAVILLA S.A.

Année de fondation : 1983

Siège de la société : Escuintla, Guatemala

Chiffre d'affaires : € 79,2 millions

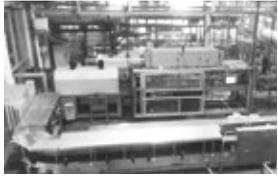
Salariés : 2000

Activité : production et commercialisation de boissons et d'aliments à base de fruits

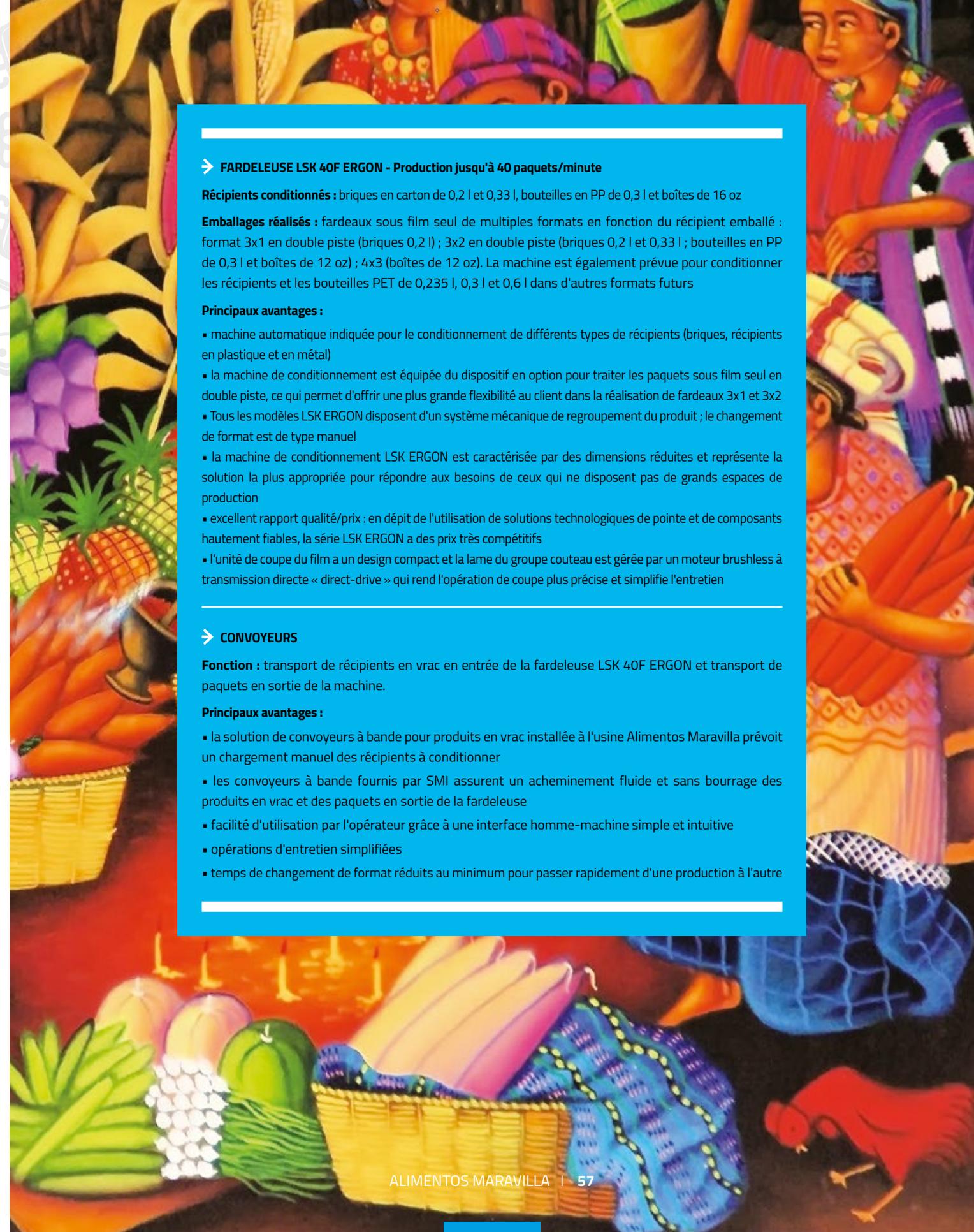




# LES SOLUTIONS SMI POUR ALIMENTOS MARAVILLA



La première fourniture de SMI à l'usine Alimentos Maravilla au Guatemala remonte à 1998. Par la suite, la société a acheté d'autres machines pour un total de cinq fardeleuses automatiques installées dans ses lignes. Ces machines de conditionnement, notamment la toute dernière LSK 40F ERGON, sont en mesure d'emballer des bouteilles en PP, des briques en carton et des boîtes dans différentes configurations de paquets à une vitesse maximale de 40-45 paquets/minute. Alimentos Maravilla est caractérisée par une production très variée, qui comprend des boissons et des aliments de différentes marques, conditionnés en bouteilles PP, briques ou boîtes. Pour cette raison, il est essentiel d'avoir une machine de conditionnement secondaire extrêmement flexible comme la série LSK ERGON qui s'adapte facilement et rapidement aux différents formats à traiter afin de produire de manière efficace et économique.



## ➤ FARDELEUSE LSK 40F ERGON - Production jusqu'à 40 paquets/minute

**Réceptifs conditionnés :** briques en carton de 0,2 l et 0,33 l, bouteilles en PP de 0,3 l et boîtes de 16 oz

**Emballages réalisés :** fardeaux sous film seul de multiples formats en fonction du réceptif emballé : format 3x1 en double piste (briques 0,2 l) ; 3x2 en double piste (briques 0,2 l et 0,33 l ; bouteilles en PP de 0,3 l et boîtes de 12 oz) ; 4x3 (boîtes de 12 oz). La machine est également prévue pour conditionner les réceptifs et les bouteilles PET de 0,235 l, 0,3 l et 0,6 l dans d'autres formats futurs

### Principaux avantages :

- machine automatique indiquée pour le conditionnement de différents types de réceptifs (briques, réceptifs en plastique et en métal)
- la machine de conditionnement est équipée du dispositif en option pour traiter les paquets sous film seul en double piste, ce qui permet d'offrir une plus grande flexibilité au client dans la réalisation de fardeaux 3x1 et 3x2
- Tous les modèles LSK ERGON disposent d'un système mécanique de regroupement du produit ; le changement de format est de type manuel
- la machine de conditionnement LSK ERGON est caractérisée par des dimensions réduites et représente la solution la plus appropriée pour répondre aux besoins de ceux qui ne disposent pas de grands espaces de production
- excellent rapport qualité/prix : en dépit de l'utilisation de solutions technologiques de pointe 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 groupe couteau est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend l'opération de coupe plus précise et simplifie l'entretien

## ➤ CONVOYEURS

**Fonction :** transport de réceptifs en vrac en entrée de la fardeleuse LSK 40F ERGON et transport de paquets en sortie de la machine.

### Principaux avantages :

- la solution de convoyeurs à bande pour produits en vrac installée à l'usine Alimentos Maravilla prévoit un chargement manuel des réceptifs à conditionner
- les convoyeurs à bande fournis par SMI assurent un acheminement fluide et sans bourrage des produits en vrac et des paquets en sortie de la fardeleuse
- facilité d'utilisation par l'opérateur grâce à une interface homme-machine simple et intuitive
- opérations d'entretien simplifiées
- temps de changement de format réduits au minimum pour passer rapidement d'une production à l'autre

# ALIMENTOS MARAVILLA: UN PEU D'HISTOIRE

La société Alimentos Maravilla S.A. a été fondée au Guatemala en 1983, initialement comme une usine de boissons et de nectars avec ses propres recettes et ses propres marques, notamment Sipi et Del Frutal. Le succès de l'entreprise est immédiat et, en peu de temps, elle conquiert une position tout à fait respectable tant sur le marché national qu'à l'export (Amérique centrale, Mexique, Caraïbes, États-Unis et Canada). En 1993, la société guatémaltèque obtient de la société américaine Tampico Beverages la licence pour la production et la commercialisation des boissons portant le même nom, tandis qu'en 1998, elle démarre

la production de tomates et de haricots sous licence de Del Monte Foods. En 2003, Alimentos Maravilla lance une nouvelle gamme de boissons sportives sous la marque Revive et consolide sa position de leader sur le marché de l'Amérique centrale dans la catégorie des nectars et des jus de fruits grâce à l'acquisition par la multinationale anglo-hollandaise Unilever des marques Frito, Del Fruto et Marinero. La même année, la société reprend, toujours chez Unilever, également une usine au Honduras et entame une alliance avec Campbell Soup Company qui conduit au lancement des jus V8 en Amérique centrale et dans les Caraïbes. 2005 et 2006 sont caractérisés par de nombreux



projets d'innovation et d'expansion sur les marchés étrangers, grâce à l'introduction de différentes lignes de jus aux saveurs mixtes (Del Frutal et De La Granja) et des cocktails Marinero à base de légumes et de jus de palourdes en boîte.

## ALIMENTOS MARAVILLA AUJOURD'HUI

Grâce à la plus grande ouverture économique de ces dernières années, le Guatemala a enregistré une augmentation des flux économiques à destination et en provenance du pays. En même temps, le niveau de vie s'est amélioré, le marché a connu une expansion générale, la qualité des produits a augmenté et les prix ont baissé. Tout cela a nécessité de profonds changements dans les structures organisationnelles de nombreuses entreprises, notamment Alimentos Maravilla, qui a dû réagir très rapidement pour moderniser et renouveler ses machines et ses lignes de production, proposer de nouveaux produits et améliorer son image pour être compétitive sur le marché international. Actuellement, Alimentos Maravilla dispose d'un portefeuille de plus de 100 produits conformes aux normes de qualité internationales HACCP et ISO, réalisés dans un réseau d'usines de production de haute capacité équipées des technologies les plus modernes. En effet, ce n'est pas un hasard si la société

guatémaltèque est aujourd'hui considérée comme la troisième entreprise la plus innovante du pays et la dixième la mieux administrée. Alimentos Maravilla utilise ses installations modernes non seulement pour les produits de sa propre marque, mais aussi pour l'embouteillage et le conditionnement de nectars, jus, cocktails, sauces tomate, sauces ketchup et haricots en sauce commercialisés sous les marques de nombreuses chaînes d'hypermarchés.



➤ **TOMATES ASESINOS:** NOUS NE PARLONS PAS DE TOMATES, MAIS D'AUTOBUS URBAINS APPELÉS « TOMATES ASESINOS » (TOMATES TUEUSES) PARCE QU'ILS SONT ROUGES, QU'ILS ROULENT À TOUTE VITESSE, ET QU'ILS SONT BONDÉS À L'EXTRÊME. ON NE SAIT PAS CE QUI EST PIRE : ÊTRE DEDANS OU SE TROUVER SUR LEUR ROUTE. DEPUIS QUELQUES ANNÉES, DE NOUVEAUX BUS D'UNE COULEUR BLEUE PLUS APAISANTE CIRCULENT AU GUATEMALA, MAIS ILS SONT BEAUCOUP MOINS NOMBREUX QUE LES ROUGES.



# LES MAYAS ET LA NATURE HOSTILE

**D**es terres impossibles ? Pas pour les Mayas, qui peuplent depuis deux mille ans les vallées inhospitalières et représentent encore à présent la majorité de la population, préservant leur structure sociale, leurs langues, leurs traditions, si bien qu'ils ont appelé cette région : Haut plateau maya. Traverser le haut plateau guatémaltèque, de la ville de Guatemala à la frontière mexicaine, signifie faire un voyage à travers leur histoire. Raffinés, élégants, cultivés, les Mayas utilisaient un calendrier civil, le Haab, fait de « kin » (les jours). Vingt « kin » faisaient un « uinal », 18 « uinal » correspondaient à un « tun ». Il y avait ensuite les 5 jours « uayeb », c'est-à-dire néfastes, pendant lesquels

on ne faisait rien, on restait à la maison pour prier les divinités. Les Mayas étaient d'experts connaisseurs des étoiles et ils avaient un concept de monde qui s'achève. Aujourd'hui encore, les descendants de ces anciennes populations ne renoncent pas à leurs costumes colorés, à leur culture et à leurs traditions. L'endroit qui attire chaque année le plus grand nombre de touristes au Guatemala est sans aucun doute le site maya de Tikal. Situé en plein cœur de la forêt du Petén, c'est la zone archéologique la plus connue, grâce à ses hauts temples et à ses pyramides spectaculaires aux escaliers très raides, dominant la jungle depuis leurs majestueux sommets. Les autres attractions de la région sont : Uaxactun, à 30 km au sud de Tikal ; Rio

Azul, avec ses nombreuses tombes et El Mirador, connu pour la pyramide d'El Tigre, formée de 18 étages et d'une hauteur de 60 m. El Mirador fut le premier état à être organisé politiquement en Amérique, comprenant un ensemble de 26 cités et connu dans les textes antiques comme le royaume de Kan. Au début du Xe siècle après J.-C., la civilisation s'effondra, frappée par la sécheresse et les invasions barbares, et l'Empire maya fut fragmenté en plusieurs cités éparpillées sur les hauts plateaux centraux.



## LE LAC ATITLÁN

**D**ès que l'on sort de la capitale, le vert intense des collines et des forêts, et le silence, font place au bruit de la circulation. Dans le sud du Guatemala, on trouve le lac Atitlán, un majestueux miroir d'eau d'un bleu-vert intense, ainsi que le parc national - Patrimoine mondial de l'UNESCO - surplombé par trois volcans et entouré d'une douzaine de minuscules villages indiens. Considéré par beaucoup comme le plus beau lac d'Amérique latine, il offre un panorama à couper le souffle : les eaux émeraude, les

trois volcans puissants et les douze petits villages situés le long de ses rives sont les ingrédients d'un rêve éveillé. Les Mayas le considéraient comme le nombril du monde, et ce n'est pas un hasard si les hippies l'ont choisi comme l'endroit idéal pour fuir le monde moderne. Le 4 février 1976, un très violent tremblement de terre (magnitude 7,5) a frappé le Guatemala, tuant plus de 26 000 personnes. Il a fracturé le lit du lac, provoquant le drainage d'une très grande quantité d'eau qui a déterminé l'abaissement de son niveau de deux mètres en un mois.



# UNE EXPLOSION DE COULEURS

Couleurs, saveurs, sons, paysages insolites, objets rares d'artisanat : c'est le Guatemala, l'un des pays les plus authentiques d'Amérique centrale, une destination lointaine des circuits du tourisme de masse, riche en traditions et en lieux étonnants, en sites archéologiques grandioses et en bijoux de la nature qui offrent des émotions inégalables. Si le parc archéologique de Tikal, patrimoine mondial de l'UNESCO, est l'attraction la plus célèbre, l'expérience la plus captivante est la visite des hauts plateaux, terre de production du fameux café guatémaltèque, habités par une population maya très colorée. Une file de géants silencieux grimpe vers le ciel. S'élevant vers les nuages pour ensuite précipiter soudainement dans des ravins vertigineux. Tout autour, de denses forêts de conifères et, en arrière-plan, la géométrie des plantations de café qui lutte contre l'assaut permanent de la végétation tropicale. Ce sont

eux, les majestueux volcans du Guatemala, trente-trois au total, qui dominent les hauts plateaux occidentaux et se dressent en une rangée compacte. Ils dessinent depuis des milliers d'années un paysage extraordinaire tout en imposant leur pouvoir absolu de destruction. Certains d'entre eux se réveillent de temps à autre et détruisent des villes entières, ce qui donne au visiteur une sensation de changement continu. Tout est à la fois ancien et moderne, et rien ne semble résister à la force de la nature.



## LE GUATEMALA À TABLE

La cuisine guatémaltèque n'est pas très différente de celle du Mexique et, bien qu'un peu plus pauvre, elle offre toutefois l'occasion de goûter de nombreux plats. On trouve partout des tortillas, des haricots noirs, l'« enchillada » et de nombreux types de viande et de poisson (les fruits de mer sont excellents), grillés et moins épicés qu'au Mexique. Comme dans tous les pays tropicaux, le Guatemala a une grande production de fruits. Parmi les boissons, la plus commune est la bière, blonde et brune, généralement à faible titre alcoolique. Le Guatemala est également un grand producteur de rhum.



# ANTIGUA, LA PLUS BELLE

Reconnue par beaucoup comme la plus belle ville du Guatemala, Antigua Guatemala (ou simplement Antigua) est un véritable joyau de l'époque coloniale avec son histoire riche et son architecture fascinante. Ses églises baroques, ses rues de pierre et ses somptueux édifices coloniaux en font une destination incontournable pour quiconque voyage dans ce pays, grâce aussi à sa vie culturelle très active.

« Antigua Guatemala » signifie « Guatemala-l'Ancienne ». Elle a été fondée le 10 mars 1543, après que la ville voisine de Ciudad Vieja a été détruite par une inondation. Antigua Guatemala a été pendant plus de 200 ans le siège du gouverneur militaire de la Capitainerie générale du Guatemala, un vaste territoire faisant partie des colonies espagnoles, qui comprenait presque toute l'Amérique centrale actuelle.



## ➤ GUATEMALA (VILLE)

Comptant près de 5 millions d'habitants dans la zone métropolitaine, la capitale du pays est l'une des plus grandes agglomérations urbaines d'Amérique centrale. Fondée en 1620 par les Espagnols, Ciudad de Guatemala, qui se dresse sur la Sierra Madre à 1 500 mètres d'altitude et qui a maintes fois été détruite et reconstruite à cause de violents tremblements de terre, mérite une visite minutieuse dans sa partie la plus ancienne avec la Plaza de la Constitución, la Catedral Metropolitana de Santiago achevée en 1867 et le Palacio Nacional de la Cultura (édifié entre 1939 et 1943 et ayant miraculeusement survécu sans dégâts au tremblement de terre dévastateur de 1976). Ville difficile mais passionnante, cette métropole moderne a su préserver, dans le chaos qui la distingue, le charme de son histoire et de ses traditions anciennes.

