

PULMUONE WATERS - CONSERVAS LA COSTEÑA
LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

*Une histoire de saveurs
de montagne*

PULMUONE WATERS

*Oh my green!
Investir pour l'avenir des
personnes et de la planète*

SMIPAL APS 3085 ERGON

PERFORMANCE ET ERGONOMIE
GRÂCE AU NOUVEAU
PALETTISEUR À DOUBLE ENTRÉE

READY FOR THE FUTURE?

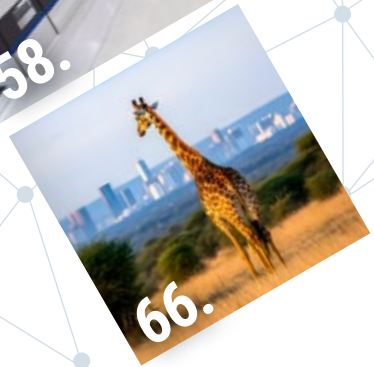
L'USINE MECANIQUE SMIMEC

smir
now

Magazine 2026/32



DANS CE NUMERO



- 04** Corée du Sud : Pulmuone Waters
- 20** Italie : Latteria Sociale Valtellina
- 36** Mexique : Conservas La Costeña
- 52** Smipal APS 3085 : Performance et ergonomie grâce au nouveau palettiseur à double entrée
- 56** Fardeaux « green » grâce à l'emballuseuse en film étirable SFP 30 ERGON
- 58** Ready for the future? L'usine mécanique de Smimec se renouvelle
- 65** Innovation 5.0 est synonyme d'efficacité, qualité, durabilité et bien-être
- 66** Engagement pour un avenir durable : SMIGROUP reçoit le badge "EcoVadis Committed"
- 66** SMI renforce sa présence en Afrique Orientale

EDITORIAL 2026/32

La tradition rencontre
l'innovation et regarde
vers l'avenir



Tradition et innovation sont deux concepts apparemment opposés. L'histoire de SMI et des clients dont on parle dans les « case histories » de ce numéro de SMI NOW démontrent que tradition et innovation sont en fait deux forces qui s'entremêlent et engendrent de la valeur, tout en transformant et améliorant la production industrielle. Dans le secteur de la production du lait, la société italienne Latteria Sociale Valtellina nous démontre que les deux concepts sus-mentionnés forment un lien indestructible. Solidement ancrée dans le passé et toujours orientée vers l'avenir, cette coopérative se distingue par des produits laitiers d'excellence ; ce sont des produits qui respectent et valorisent l'ancienne tradition, également

grâce à des investissements continus en nouvelles technologies, telles que l'étireuse-souffleuse rotative modèle EBS 4 K ERGON de SMI, achetée pour réaliser les bouteilles en PET de 0,5 L et 1 L pour le lait et les bouteilles en PET de 0,48 L pour le kéfir.

Dans le secteur de l'eau embouteillée, la société sud-coréenne Pulmuone promeut l'harmonie parfaite entre homme et nature ; le dicton « Amour pour son prochain, respect pour la vie » est à la base de toutes les décisions d'entreprise, comme le démontre l'investissement récent dans une fardeleuse SK 500 F ERGON de SMI pour les bouteilles « Oh My Green » sans étiquette, une solution innovante et de plus en plus populaire.

Dans le secteur alimentaire, pour la société Conservas La Costeña, une marque symbole de la tradition gastronomique mexicaine, l'innovation est un élément incontournable pour offrir aux consommateurs les produits meilleurs pour la préparation de repas délicieux. Pendant plus de 100 ans d'activité, cette importante réalité industrielle n'a jamais cessé de se projeter dans l'avenir, tout en adoptant des solutions techniques de pointe, telles que le monobloc de remplissage et capsulage de la série HEVF 15-4-B HC S fourni par ENOBERG pour augmenter la production de bouteilles HDPE de vinaigre.

Même pour SMIMEC, l'usine mécanique du Groupe SMI, les concepts de tradition et innovation signifient cibler les défis du marché et les intégrer dans son ADN d'entreprise. Cela s'est concrétisé par le récent renouvellement du parc de machines de toutes les lignes de production dans les ateliers de fraisage, soudage et centres d'usinage CNC pour les moyens et grands usinages et pour la réalisation de moules. Un investissement orienté à Industrie 5.0 qui a mis au premier plan la durabilité environnementale, l'efficacité opérationnelle et l'économie énergétique.

Je vous remercie pour votre attention et je vous souhaite une bonne lecture.

Paolo Nava, Président & CEO, SMI S.p.A.

sminow | magazine

Created by:

SMI S.p.A. - Marketing Dept.
Via Ceresa, 10
IT-24015 San Giovanni Bianco (BG)
Tel.: +39 0345 40111
www.smigroup.it



Available in:

Italian, English, Spanish, French

Contributors to this issue:

Pulmuone Waters - Conservas La Costeña - Latteria Sociale Valtellina

Product pictures in this issue are shown for reference only.

AMOUR POUR SON PROCHAIN ET RESPECT POUR LA VIE ET L'ENVIRONNEMENT : C'EST UN MESSAGE SIMPLE, QUI EXPRIME TOUTE LA PHILOSOPHIE DE PULMUONE CORPORATE, UNE SOCIÉTÉ CORÉENNE LEADER DANS LA PRODUCTION D'ALIMENTS SAINS ET D'EAU, QUI PROMeut DEPUIS SA FONDATION L'HARMONIE PARFAITE ENTRE HOMME ET NATURE. CETTE HARMONIE EST ATTEINTE ÉGALEMENT PAR L'ADOPTION DE SYSTÈMES DE PRODUCTION QUI RESPECTENT L'ENVIRONNEMENT, TELS QUE CEUX FOURNIS PAR SMI POUR L'ÉTABLISSEMENT DE MIRYANG DE LA DIVISION PULMUONE WATERS ; ICI ON A INSTALLÉ RÉCEMMENT UN DIVISEUR DV 500 S ERGON, UNE FARDELEUSE SK 500 F ERGON ÉQUIPÉE D'UNE POSEUSE DE POIGNÉES EN PRÉ-RETRACTION PSHA 60 ET LES CONVOYEURS POUR L'EMBALLAGE SECONDAIRE DES NOUVELLES BOUTEILLES SANS ÉTIQUETTE DE MARQUE « OH MY GREEN ».

PULMUONE WATERS

➤ **SECTEUR : EAU**

PULMUONE WATERS

Miryang, Gyeongnam Méridional, Corée du Sud

www.pulmuonewater.com



VIDEO

➤ Diviseur DV 500 S ERGON

➤ Fardeleuse SK 500 F ERGON, poseuse de poignées PSHA 60

➤ Convoyeurs



GEO LOCATION

INVESTIR POUR L'AVENIR DES PERSONNES ET DE LA PLANÈTE

En vertu du slogan d'entreprise « Amour pour son prochain, respect pour la vie », en mai 2022 Pulmuone Waters a conçu une nouvelle définition de ses valeurs, ce qui constitue la base de la mission d'entreprise de créer un avenir plus sain pour les personnes et pour la planète.

Tout cela se traduit par la production d'aliments frais et sains et par le choix de solutions d'emballage éco-durables, telles que les fardeaux sous film seul de bouteilles PET d'eau de marque Oh My Green.

Emballées grâce à l'emploi d'une fardeleuse par film thermorétractable SK 500 F ERGON fournie par SMI, les bouteilles Oh My Green sans étiquette sont une solution innovante, de plus en plus populaire, susceptible de réduire l'impact sur l'environnement, de simplifier la production et de respecter la planète.

L'élimination d'étiquettes, d'encres et d'adhésifs rend plus simple et efficace le recyclage des emballages post-consommation ; le design épuré et minimaliste des bouteilles valorise également le produit contenu, renforce l'image de marque et donne un aspect moderne et élégant qui attire l'attention du public. Du point de vue de la production, l'élimination de l'étiqueteuse, la maintenance réduite des systèmes et l'emploi de moins d'emballage autorisent également une simplification de la ligne d'embouteillage et conditionnement. Pulmuone Waters a implémenté une simplification autant plus nette du processus de production, grâce à l'installation d'une poseuse de poignées en pré-rétraction de la série PSHA intégrée à la fardeleuse SK 500 F ERGON, une solution compacte et peu encombrante, car elle ne nécessite pas de convoyeurs entre les deux machines.



➔ RECHERCHE D'UN EMBALLAGE DE PLUS EN PLUS DURABLE

Les efforts constants pour la durabilité ont amené Pulmuone Waters à adopter des solutions qui utilisent des récipients sans étiquette et mettent au premier plan la réduction des emballages. Pour minimiser les déchets plastiques, la société a développé en 2021 le premier récipient pour salade en bio-PET de la Corée du Sud, certifié par Korea Environmental Industry & Technology Institute ; la société s'engage également à augmenter l'emploi d'emballages mono-matériaux et à développer de nouvelles technologies de recyclage. Notamment, en octobre 2024, l'entreprise de Miryang a introduit des récipients plastiques 100 % recyclés pour tous les jus de fruit frais premium de marque « l'm Real », une première dans le secteur des boissons, susceptible de réduire la consommation du plastique d'environ 259 tonnes par an.

smi
MO





COMMENT NAÎT LA SOCIÉTÉ PULMUONE?

En 1955 Won Kyung-sun, un agriculteur de Bucheon, dans la province de Gyeonggi, appela sa ferme "Pulmuone", en tant que symbole de renouvellement, dans l'espoir d'insuffler une nouvelle vie aux personnes, exactement comme le « pulmu », l'outil qui souffle de l'air dans l'atelier du forgeron et transforme les tas de métal en de nouveaux outils. Ce fut après la Guerre de Corée, lorsque Kyung-sun accueillit ceux qui avaient perdu leur maison et leur offrit un abri pour se rétablir et se renouveler. La courbe verte du logo d'entreprise, avec les extrémités légèrement soulevées, symbolise le sourire sain de la nature et des personnes, de même qu'« un grand bol de nature » ; la forme des lettres donne également l'idée d'une écriture amicale, qui exprime le désir de l'entreprise de se rapprocher de ses clients pour leur offrir ce qu'ils désirent. A l'âge de 60 ans, Won Kyung-sun a transféré sa ferme appelée Pulmuone à Yangju, en Gyeonggi, et avec d'autres agriculteurs, il a fondé la première

organisation d'agriculture biologique de la Corée, dans le but de protéger la nature et sauver la planète et ses habitants. Cet engagement est devenu la base du principe essentiel de Pulmuone : amour pour son prochain, respect pour la vie. En mai 1981 le fondateur a ouvert une petite épicerie dans la zone de Gangnam à Seoul, appelée "Pulmuone Organic Produce Farm Shop", pour vendre les produits biologiques de sa ferme et ceux provenant des agriculteurs associés. L'ouverture de l'épicerie a marqué le début de l'actuelle Pulmuone Corporate et a jeté les bases pour la diffusion de la valeur de l'agriculture biologique dans tout le Pays. En peu de temps cette entreprise est devenue le point de repère local des entreprises LOHAS (*) avec un rôle clé dans la promotion de l'harmonie parfaite entre l'homme et la nature. Aujourd'hui, grâce à ses divisions, Pulmuone réalise une vaste gamme de produits sains, avec des ingrédients naturels et biologiques tels que tofu, noodles frais, plats prêts à consommer et d'autres aliments sains, grâce auxquels l'entreprise s'est développée également sur les marchés étrangers, comme aux Etats-Unis, en Chine, au Japon et au Vietnam. En 1986 l'entreprise a connu une ultérieure expansion grâce à la fondation de la division Pulmuone Waters. Pendant presque 100 ans de vie, Won Kyung-sun n'a cessé de se mettre au défi, dans le but de découvrir de nouvelles manières de créer l'harmonie entre les êtres humains et la nature.



PULMUONE EST NÉE EN TANT QUE PETITE SOCIÉTÉ AGRICOLE ET S'EST DÉVELOPPÉE JUSQU'À DEVENIR UNE MARQUE FAMILIALE, TRÈS ENGAGÉE À PROTÉGER LA PLANÈTE. AU FIL DU TEMPS, LES PRODUITS N'ONT CESSÉ D'INCARNER L'ESPRIT D'AMOUR POUR SON PROCHAIN, RESPECT POUR LA VIE

➔ **QU'EST-CE QUE LOHAS?**

LOHAS est l'acronyme de Lifestyle Of Health And Sustainability, utilisé pour décrire un style de vie sain et durable. Le consommateur LOHAS privilégie les produits biologiques et écologiques, incarne le désir d'un monde plus vert et examine attentivement les produits à acheter, tout en prêtant attention aux ingrédients mais aussi aux valeurs éthiques. Il achète des marques transparentes et authentiques, il aime les produits d'origine locale ou régionale et prétend connaître leur origine. Une entreprise qui s'inspire des valeurs LOHAS vise à atteindre l'harmonie entre l'homme et la nature, tout en adoptant une série de stratégies pour garantir le bien des générations futures et sauvegarder l'environnement.



SOLUTIONS SMI POUR PULMUONE WATERS



Par le slogan "Oh My Green" l'entreprise sud-coréenne a diversifié efficacement son activité, tout en incluant dans sa gamme de nombreux produits réalisés pour protéger l'environnement et pour la promotion d'initiatives éco-durables. Grâce à l'innovation continue, la société Pulmuone adopte des solutions d'emballage susceptibles de réduire considérablement son impact sur l'environnement ; parmi les solutions les plus récentes à ce propos, on remarque la fardeleuse SK 500 F ERGON fournie par SMI, qui offre les avantages de la numérisation et automatisation des process de production, permettant de faire face aux changements du marché de manière efficace et durable. La fardeleuse SK installée à Miryang adopte des solutions hi-tech de dernière génération pour réduire les coûts de production et de gestion et assurer un niveau élevé de souplesse et efficacité des installations.



➤ FARDELEUSE PAR FILM THERMORÉTRACTABLE SK 500 F ERGON

Produit emballé : bouteilles en PET de 0,3 L / 0,5 L / 2L

Emballages réalisés fardeaux sous film seul dans les formats 5x4 (0,3 L et 0,5 L), 6x5 et 8x5 (bouteilles de 0,5 L) et 3x2 (bouteilles de 2 L).

➤ MOTEURS AVEC SERVO-ENTRAÎNEMENTS DIGITAUX INTÉGRÉS

Les fardeleuses SK ERGON disposent de moteurs ICOS Smitec équipés de servo-entraînements intégrés, projetés pour garantir des performances élevées et une remarquable économie d'énergie. Les servo-entraînements utilisent l'énergie générée par les moteurs pendant la phase de décélération, tout en la partageant avec les autres dispositifs installés sur la fardeleuse. Ce sont une solution peu encombrante, susceptible de réduire les dimensions des armoires électriques et du système de conditionnement.



➤ MAINTENANCE RÉDUITE

La fardeleuse SK ERGON achetée par Pulmuone Waters est équipée de chaînes spéciales auto-lubrifiantes, qui éliminent l'emploi de lubrifiants (qui pourraient entrer en contact avec le produit alimentaire emballé) et simplifient les opérations de maintenance, car l'intervention de l'opérateur n'est pas nécessaire pour ajouter le lubrifiant entre les éléments de la chaîne.



➤ **CHANGEMENTS DE FORMAT SIMPLIFIÉS**

Les fardelleuses SK réalisées par SMI disposent de guides latéraux sur le convoyeur d'entrée, équipés de nouveaux rouleaux et profils, qui simplifient les activités de changement de format et réduisent les temps pour passer d'une configuration de paquet à l'autre.

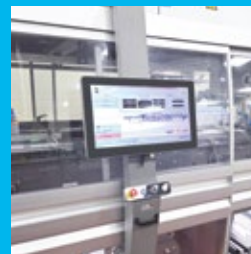
C'est une solution avantageuse pour les entreprises qui emballent plusieurs récipients en plusieurs formats.



➤ **EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET RÉDUCTION DES COÛTS**

La gamme de fardelleuses SK ERGON est équipée d'un mesureur d'énergie avec écran LCD numérique qui mesure les consommations énergétiques et optimise le rendement de l'installation ; le compteur enregistre et affiche la consommation d'énergie électrique, la tension, le courant et la puissance pendant une certaine période.

Grâce à ces dispositifs, les machines SMI peuvent bénéficier des services de la plateforme SMYIOT, une base de données interactive à distance qui vérifie, traite et améliore tous les paramètres de fonctionnement de l'installation, aussi bien pour une seule machine que pour une ligne entière de production, afin d'améliorer le rendement, de programmer les interventions de maintenance et de réduire les coûts de production.



➤ POSEUSE DE POIGNÉES EN PRÉ-RÉTRACTION PSHA 60

Emballages réalisés :

application d'une poignée sur tous les paquets emballés par la fardeleuse SK 500 F ERGON

➤ RÉDUCTION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE UTILISÉS

L'application d'une poignée en pré-rétraction est la solution idéale pour les paquets réalisés avec film fin sans renoncer à la poignée ; ce système est également idéal pour les fardeaux de petite taille, car l'application en pré-rétraction autorise un plus grand espace de préhension.



➤ SOLUTION COMPACTE ET PEU ENCOMBRANTE

La poseuse de poignées en pré-rétraction est une solution très avantageuse pour ceux qui ne disposent pas d'espace suffisant pour l'installation d'une poseuse de poignées stand-alone en aval de la fardeleuse et des convoyeurs de connexion entre les deux machines.

La poseuse de poignées automatique PSHA est installée au bord extérieur de la fardeleuse SK 500 F ERGON de Pulmuone Waters ; elle applique une poignée sur une section de film thermorétractable avant la formation des paquets et leur passage à l'intérieur du four de thermorétraction.

Selon la configuration de la machine, le client peut l'installer du côté opérateur, du côté opposé ou bien des deux côtés pour les machines à double piste.



➤ PERFORMANCE AU PLUS HAUT NIVEAU

La poseuse de poignées PSHA est parfaitement synchronisée avec la machine de conditionnement où elle est installée, au point qu'elle passe à l'état d'attente automatiquement quand la bobine de poignées est épuisée. Il est possible de charger deux bobines, une en service et l'autre à l'arrêt ; dans ce cas, une photocellule détecte l'épuisement de la bobine en service et active le dispositif de jonction automatique qui joint le ruban adhésif de la bobine épuisée à celui de la bobine à l'arrêt, de façon à ne pas interrompre le processus de conditionnement. La mise en place précise des poignées adhésives sur le film thermorétractable garantit qu'elles soient toujours dans la position correcte sur le fardeau, à la sortie du four.



L'HISTOIRE DE PULMUONE WATERS

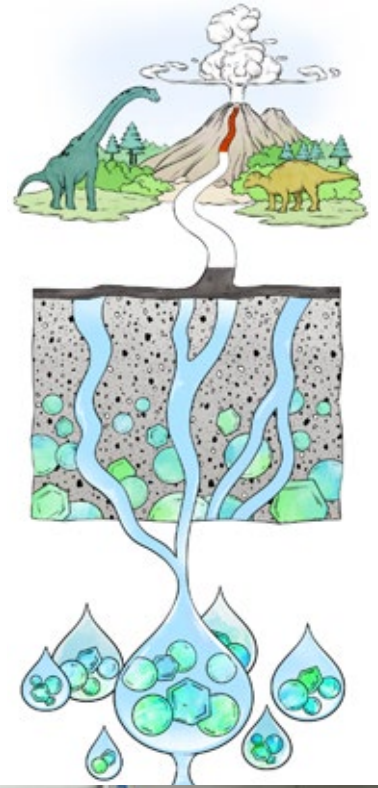
La société Pulmuone est entrée dans le secteur de l'eau en bouteille depuis la constitution de Pulmuone Spring Waters ; cette nouvelle réalité a introduit l'eau de source en Corée du Sud pour la première fois en 1986 et est devenue leader dans le marché national, avec le slogan « Eau saine et pure pour nos familles ». L'excellente qualité et le service offert par l'entreprise coréenne, de même que l'augmentation constante des ventes et le succès indiscutable de la marque, ont amené à la création d'une joint venture avec Nestlé Waters (Pulmuone Waters JV) pour la commercialisation des produits marqués Kirkland Drinking Spring Water.

L'augmentation du chiffre d'affaires de Pulmuone Waters relève de la grande capacité d'innovation à l'intérieur des ateliers de production ; un exemple en est la diversification de la gamme de production en 2022 avec l'introduction sur le marché des boissons gazeuses et des produits éco-compatibles de marque "Oh My Green". La forte attention de l'entreprise sud-coréenne aux thèmes de la durabilité environnementale est à la base d'une série d'initiatives pour réduire

le plastique, telles que l'emploi de bouteilles de plus en plus légères et l'introduction de bouteilles en rPET.

En 2024 Pulmuone Waters a connu une ultérieure expansion par l'achat de l'intégralité des actions de la société Samsoseul, producteur de l'eau en bouteille de marque « Ice Water » avec son siège à Miryang (Gyeongnam Méridional) ; parmi ses installations, la fardieuse SMI SK 500 F et le diviseur DV 500 S ERGON dont on parle dans cet article sont en service depuis 2021.

L'acquisition de Samsoseul se traduit par l'augmentation de la capacité de production d'eau embouteillée, la réduction des coûts logistiques et l'amélioration de la capillarité de distribution des produits sur le territoire de la Corée du Sud.





➤ MARCHÉ DE L'EAU EMBOUTEILLÉE EN CORÉE DU SUD

Selon la société de recherche Euromonitor, en 2024 le marché de l'eau embouteillée en Corée du Sud a augmenté de 15,6 % par rapport à l'année précédente, grâce à l'attention accrue à la santé, qui pousse à préférer l'eau de source plutôt que les boissons gazeuses.

Notamment, la tendance récente à la consommation de produits en récipients sans étiquette, plus faciles à séparer et recycler, a accéléré l'expansion du marché de l'eau en bouteille au Pays asiatique.

CORÉE DU SUD

ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION

La Corée du Sud est l'un des Pays les plus charmants et controversés de l'Asie, ainsi que l'une des économies les plus avancées de la zone ; avec une population de plus de 52 millions d'habitants, c'est un lieu où la modernité s'intègre parfaitement à une tradition millénaire et offre aux visiteurs un patrimoine culturel très vaste, une extraordinaire valeur pittoresque et un agréable éventail de contrastes qui peuvent être admirés partout.

De la moderne Seoul, où se situent des sociétés renommées, telles que Samsung, Hyundai et LG Electronics, jusqu'aux temples de Bulguska et Gyeongju, patrimoine de l'UNESCO, en passant par l'île volcanique de Jeju ou par les plages de Busan, la liste des lieux spectaculaires est presque infinie !





SOURCES THERMALES ET RÉSERVES NATURELLES

Sur la côte sud-est de la Corée du Sud, la province du Gyeongsang Méridional abrite des réserves naturelles, des sources thermales naturelles, des sentiers de montagne et bien plus encore pour les amateurs du plein air. Au printemps fleurissent les premiers cerisiers, en été beaucoup de touristes se plongent dans les eaux de la côte, en automne les montagnes accueillent les visiteurs pour le feuillage. Le mont Jirisan, qui signifie littéralement « sagesse raffinée », représente un vaste patrimoine naturel, culturel et spirituel. Busan, la ville symbole du Gyeongsang, avec ses 4 millions d'habitants, est la seconde agglomération urbaine la plus grande de la Corée du Sud après Seul et un site touristique renommé, grâce au paysage merveilleux de la côte. A moins d'une heure de Busan se trouve la magnifique ville de Miryang, riche en beautés cachées, merveilleux temples historiques, marchés traditionnels pour déguster des spécialités locales et pavillons qui offrent des vues panoramiques spectaculaires.





SAVOURER LA CUISINE CORÉENNE

Parmi les expériences à vivre en Corée du Sud il y a certainement celle gastronomique. La cuisine coréenne remonte à l'époque préhistorique de la péninsule et s'est développée grâce aux influences environnementales, culturelles et historiques. A la base on trouve le riz, souvent accompagné par la viande, les légumes et de nombreuses garnitures, appelées « banchan », toujours servies avec le riz pilaf. La philosophie culinaire se base sur l'« obangsaek », la théorie des cinq couleurs (blanc, noir, bleu, rouge et jaune) liée aux cinq éléments (bois, feu, terre, métal et eau) et à la médecine traditionnelle orientale, dans le but de nourrir le corps et l'esprit.



➤ **SECTEUR : LAIT**

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

Postalesio (Sondrio), Italie

www.latteriavaltellina.it

➤ Etireuse-souffleuse rotative EBS 4 K ERGON



VIDEO



GEO LOCATION

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA



UNE HISTOIRE DE SAVEURS DE MONTAGNE

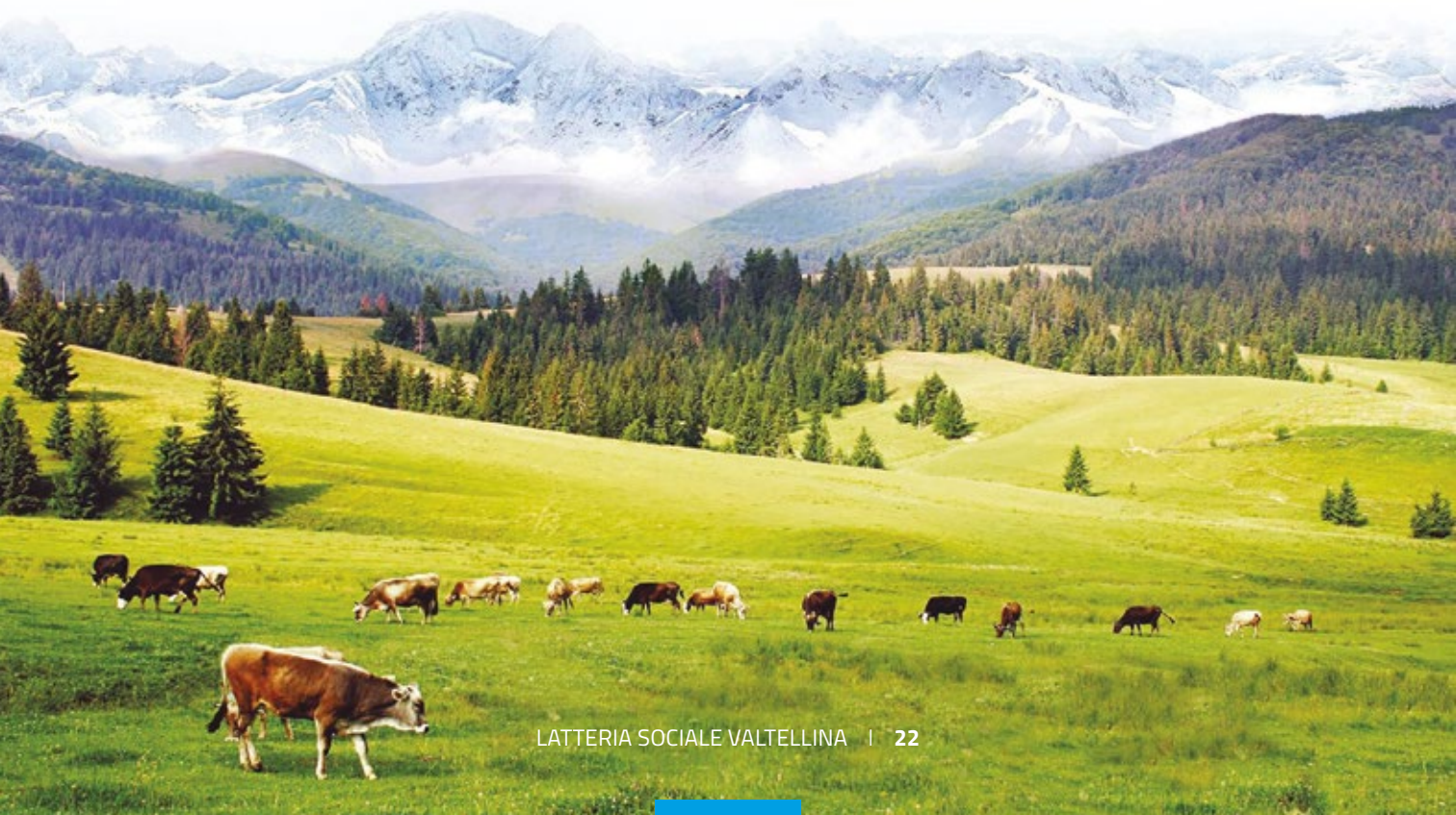
UNE HISTOIRE LONGUE DE 45 ANS, DE GENS PROFONDÉMENT LIÉS AUX TERRITOIRES, DE TRAVAILLEURS INFATIGABLES ET PASSIONNÉS QUI SE RÉVEILLENT À L'AUBE ET RESTENT DANS LEUR ÉTABLE JUSQU'AU COUCHER DU SOLEIL. C'EST L'HISTOIRE DE LATTERIA SOCIALE VALTELLINA ET DE PLUS DE 110 ÉTABLES, DISTRIBUÉES SUR LE TERRITOIRE DES PROVINCES DE SONDRIO, LECCO ET COMO, OÙ SONT COLLECTÉS PLUS DE 1.900 QUINTAUX DE LAIT FRAIS DE MONTAGNE CHAQUE JOUR.

Tradition et innovation sont le moteur de l'évolution de cette coopérative leader dans le secteur laitier italien. Ce qui permet à l'entreprise de contrôler ces deux forces naturellement en contraste, c'est le respect des valeurs d'équité, humilité, transparence et authenticité à la base de son activité. Tout cela est finalisé à satisfaire aux exigences des consommateurs et à protéger l'environnement, en mettant au premier plan le bien-être des animaux, le respect de la culture et des territoires de montagne au moyen d'investissements continus,

notamment l'achat récent d'une étireuse-souffleuse rotative de SMI, modèle EBS 4 K ERGON, pour réaliser des bouteilles en PET de 0,5 L et 1 L pour le conditionnement du lait et des bouteilles en PET de 0,48 L destinées à l'embouteillage du kéfir. Latteria Sociale Valtellina naît en 1979 à Delebio, Basse Valtellina, dans la province de Sondrio. L'entreprise, qui opère quotidiennement sur un territoire suggestif, avec une forte vocation pour le secteur laitier et où la nature est protagoniste, est bien ancrée au passé, mais toujours tournée vers l'avenir et transforme avec orgueil le fruit

de terres extraordinaires en produits laitiers d'excellence, tout en respectant et valorisant l'ancienne tradition des laiteries coopératives (*).

Le succès de l'activité de Latteria Sociale Valtellina est possible grâce à une attitude pro-active qui accepte les défis, ne cesse de trouver la manière meilleure d'opérer et investit sur les personnes et sur leur bien-être ; bref, la société met au premier plan l'innovation en tant que moteur du développement et élément essentiel pour obtenir la qualité et la sécurité des produits au profit du consommateur.



➤ DE PLUS EN PLUS ORIENTÉS AU BIEN-ÊTRE ET À LA SANTÉ

Parmi les initiatives pour la santé, Latteria Sociale Valtellina participe à « Octobre en rose », la campagne de prévention du cancer du sein, en collaboration avec l'Institut de protection de la santé. La promotion du bien-être passe par le programme « WHP-Workplace Health Promotion », qui engage tous les employés de la coopérative pour favoriser des styles de vie saine sur le lieu de travail ; dans cette initiative s'inscrit la fourniture gratuite hebdomadaire de fruits, l'accord avec les salles de sport pour favoriser l'activité physique et l'adoption d'une politique d'entreprise qui contraste les dépendances. Au cours des trois dernières années, l'entreprise de la Valtellina a également participé à l'initiative « Lait à l'école » pour la promotion d'une alimentation saine parmi les enfants des écoles primaires, tout en stimulant la consommation de produits agricoles (produits laitiers, fruits et légumes) pendant le goûter.



Laiteries coopératives à tour de rôle (*)

C'est un système de gestion du lait et de production de produits laitiers, né vers la fin du dix-neuvième siècle, basé sur la caséification collective ; la définition « coopératives à tour de rôle » relève du fait que les familles d'éleveurs associées à la laiterie livraient leur lait à tour de rôle, le jour spécifique de la semaine qui était fixé pour chacune. Grâce à ce système, leur crédit ou débit de lait était noté dans un carnet appelé « carnet du lait ».



TERRE, TRADITION ET TALENT : UNE HISTOIRE DE PASSION

Latteria Sociale Valtellina est une coopérative agricole qui s'occupe de la récolte et de la transformation du lait de vache et de chèvre provenant des sociétés agricoles du territoire de Valtellina, Valchiavenna et Alto Lario.

Basée sur des valeurs solides qui lient le territoire et la tradition fromagère, cette importante réalité économique compte actuellement plus de 120 membres associés, presque tous éleveurs et agriculteurs professionnels, qui livrent annuellement environ 38 millions de litres de lait de vache et

1,2 millions de litres de lait de chèvre, destinés aux différentes productions de la coopérative. Aujourd'hui comme autrefois, la philosophie de Latteria Sociale Valtellina s'inspire de l'art fromager des maîtres de la Valtellina et se distingue par l'innovation continue pour croître avec ses associés et ouvriers, jusqu'à atteindre une position de leader dans le secteur.

En 2025 la coopérative a commercialisé 9,5 millions de litres de lait frais en bouteille et 242 mille litres de lait en vrac. Chez l'établissement de Postalesio (dans la province de Sondrio), un site de production vaste et moderne équipé de systèmes automatiques de nouvelle

génération, on a embouteillé 124 mille litres de kéfir.

A la base de cette importante réalité industrielle dominant le territoire, le bien-être des animaux et la passion de ceux qui travaillent tous les jours dans les étables ou près des systèmes de production pour réaliser des produits avec la mention de qualité « produit de montagne ».

Parmi les produits les plus importants, il y a le fromage Valtellina Casera, qui a obtenu en 1985 la marque AOP d'Appellation d'Origine Protégée de l'Union Européenne, et le fromage Bitto, également avec marque AOP.





➤ **LA MENTION « PRODUIT DE MONTAGNE »**

La mention « Produit de Montagne » est une indication optionnelle de qualité européenne, réservée exclusivement à la valorisation des produits destinés à l'alimentation humaine, conformes aux conditions établies par la Commission Européenne et par l'arrêté du Ministère italien de l'Agriculture ; pour obtenir cette mention, les matières premières et les aliments des animaux dans les filières d'élevage doivent provenir essentiellement des zones de montagne. Par la mention de qualité Produit de montagne sur l'étiquette, le Parlement Européen et la Commission Européenne ont reconnu en 2012 que la qualité des produits des zones de montagne est différente par rapport à celle des zones non de montagne.



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA CHOISIT LE PET POUR LE CONDITIONNEMENT DU LAIT

Le choix de l'emballage correct peut faire la différence dans la préservation de l'écosystème ; pour cette raison, Lattèria Sociale Valtellina est sensible à ce propos dans la gestion durable de plus de 1200 quintaux de lait récoltés chaque jour dans les étables de Valtellina, Valchiavenna et Alto Lario par les associés de la coopérative

et embouteillés chez les établissements de Postalesio.

Pour le conditionnement du lait de montagne, l'entreprise a fait son premier grand saut vers la durabilité environnementale, tout en choisissant les bouteilles en PET, un matériel sûr, résistant et incassable, idéal pour garantir la qualité du produit. Une autre étape « green » a amené Lattèria Sociale Valtellina à réduire de 10 % le poids du PET utilisé pour la production de bouteilles, sans en altérer la forme ; la réduction du poids des récipients se traduit également par la réduction des émissions de polluants générés pendant le transport des lots de produits.

En plus, l'entreprise de la Valtellina considère le RPET50 (le PET avec 50 % de matériel récupéré) la solution meilleure pour la production des bouteilles, même

en conformité avec les nouvelles directives UE pour la gestion responsable du plastique utilisé dans les process industriels.

Grâce à cette bouteille, la coopérative de Postalesio a appliqué à l'avance les obligations des nouvelles directives européennes, qui prévoient l'emploi de récipients avec au moins 30 % de matériel recyclé avant 2030.



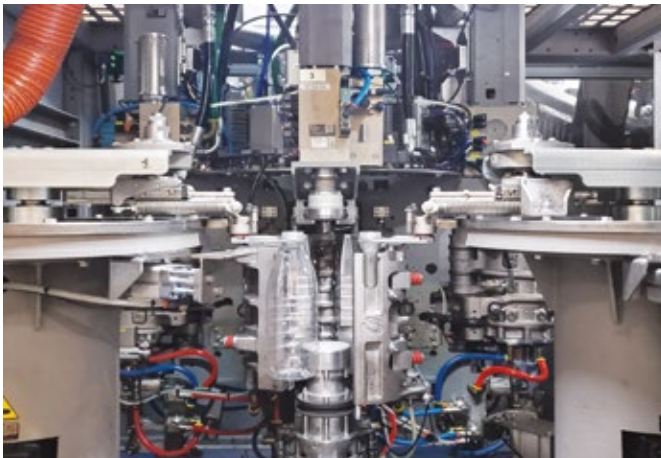


➤ KÉFIR : LE PRODUIT ALLIÉ DU BIEN-ÊTRE

La mise sur le marché du kéfir de montagne est un exemple du processus d'innovation continue qui caractérise Lattoria Sociale Valtellina ; il s'agit d'un produit spécial, non seulement pour sa recette, mais aussi pour ceux qui le préparent chaque jour avec passion et tradition, en accordant le plus grand soin et la plus grande attention à la qualité. Commercialisé dans les bouteilles pratiques en PET de 0,48 L, réalisées grâce à l'étreuse-souffleuse EBS 4 K ERGON de SMI, le kéfir trouve son origine dans la nécessité d'offrir un produit naturel, riche en cultures vivantes, réalisé avec le lait provenant 100 % du cœur de la Valtellina. C'est un produit très digestible, riche en protéines et vitamines, allié du bien-être des consommateurs, même de ceux qui sont intolérants au lactose.



LES SOLUTIONS SMI POUR LATTERIA VALTELLINA



Latteria Sociale Valtellina croit fermement dans l'importance de travailler en coopération étroite avec ses fournisseurs, tout en établissant des rapports de loyauté, transparence et collaboration.

La récente collaboration avec SMI est un exemple à cet égard. SMI a fourni un système d'étrépage-soufflage EBS 4 K ERGON chez l'établissement de Postalesio, qui a permis de produire les bouteilles en PET de 0,5 L et 1 L, utilisées pour l'embouteillage de lait, et les bouteilles en PET de 0,48 L pour l'embouteillage du kéfir. Le but principal de cet investissement est la réduction draconienne du nombre de transports nécessaires pour l'approvisionnement des bouteilles, qui étaient achetées à l'extérieur auparavant.

Actuellement Latteria Sociale Valtellina n'achète que les préformes en PET, c'est-à-dire le semi-fini nécessaire pour la production interne des bouteilles, qui occupe environ un vingtième d'espace par rapport au récipient fini. Les préformes sont transportées en caisses réutilisables ; chaque voyage compte 497.952 unités, par rapport aux 38.016 bouteilles soufflées, ce qui autorise une réduction de 92,4 % des voyages nécessaires, en prenant en considération la même quantité de pièces transportées. Du point de vue environnemental, l'impact positif est indiscutable.

➔ ÉTIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE EBS 4 K ERGON

Fonctions : étirage-soufflage de bouteilles en PET avec une cadence maximum de 9.000 bouteilles par heure (récipients de 1 L).

Bouteilles traitées : récipients cylindriques en PET de 1 L / 0,5 L / 0,48 L



➔ AVANTAGES POUR L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE

Latteria Sociale Valtellina y met tout son cœur pour améliorer la durabilité environnementale des produits destinés aux consommateurs et des process industriels pour les réaliser.

Parmi les mesures les plus significatives adoptées ressort le système d'étirage-soufflage EBS 4 K ERGON de SMI pour la production des bouteilles en PET, le matériau préféré par l'entreprise de Postalesio pour l'embouteillage du lait frais ; ce matériau est susceptible d'être recyclé plusieurs fois et permet d'économiser l'énergie et les matières premières.

Un autre avantage environnemental et énergétique est l'internalisation du process de production des bouteilles en PET, qui se traduit par l'économie des transports et par l'optimisation de la logistique : en fait, auparavant l'entreprise transportait de gros volumes de récipients constitués essentiellement d'air.

Le process de transformation des préformes en bouteilles finies se base essentiellement sur un système de production d'air comprimé à haute pression (30 Bar) et sur une étireuse-souffleuse rotative qui utilise la haute pression pour l'étirage-soufflage des préformes en PET à l'intérieur d'un moule.

L'achat de préformes pour la production interne de bouteilles en PET permet également à Latteria Sociale Valtellina de réduire les emballages jetables qui étaient nécessaires pour transporter les bouteilles vides achetées à l'extérieur ; par contre, les préformes sont transportées dans des caisses réutilisables en métal.

A partir du mois de juillet 2024, grâce à la fourniture de moules spéciaux montés sur l'étireuse-souffleuse EBS 4 K ERGON, la production des bouteilles en PET de 0,48 L pour le kéfir a été également réalisée à l'intérieur de l'entreprise.



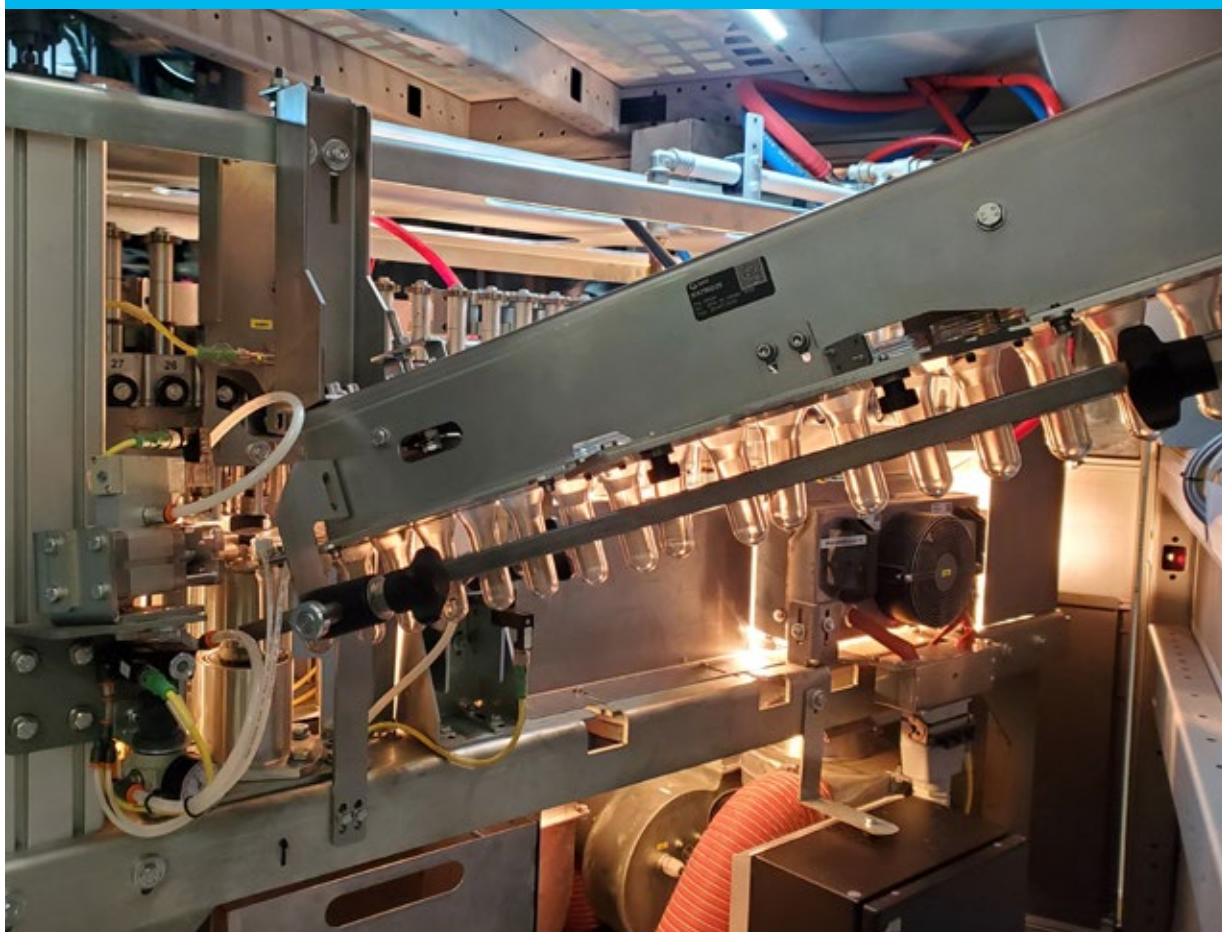
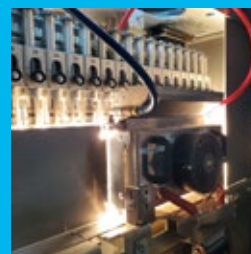
➤ AVANTAGES POUR LA GESTION ET LE CONTRÔLE

L'installation fournie par SMI compte sur un système d'automatisation avancé appelé MotorNet System®, qui assure la maintenance constante des paramètres parfaits de fabrication au cours de tout le cycle de production et la modification directe des réglages de la machine depuis le panneau opérateur, en simplifiant ainsi les opérations de changement de format, avec la possibilité de désactiver temporairement un ou plusieurs moules, si nécessaire. L'interface opérateur Posyc® est simple et intuitive, susceptible d'assurer le réglage rapide des paramètres et faciliter les activités de maintenance ordinaire et programmée.



➤ AVANTAGES EN TERMES D'EFFICACITÉ OPÉRATIONNELLE

La section de chauffage des préformes, intégrée dans un seul module avec la section d'étirage-soufflage, se distingue par le développement horizontal de la chaîne porte-préformes et par le système optimisé de ventilation et aération. Les groupes de lampes à rayons infra-rouges pour le chauffage des préformes sont équipés d'un système de panneaux thermo-réfléchissants en matériau céramique composite à haute efficacité énergétique, positionnés à la fois devant et derrière les lampes, pour assurer une meilleure réflexion de la chaleur et une distribution plus uniforme sur toute la surface de la préforme.



DURABILITÉ PARFAITEMENT COMBINÉE AVEC « MONTAGNE EN MOUVEMENT »

Pour beaucoup de sociétés, être « green » est un devoir, mais pour Latteria Sociale Valtellina c'est une valeur essentielle et incontournable, qui engage la filière productive entière et contribue à déterminer la qualité finale de ses produits.

Parmi les objectifs principaux dans le parcours vers la qualité totale commencé par la société, il y a la durabilité environnementale, qui s'exprime par le projet Montagne en mouvement, né pour regarder vers l'avenir et pour la promotion du développement de la filière laitière de la montagne de la Lombardie. La montagne, qui donne son nom au projet, est le fil conducteur qui associe les éleveurs, le territoire, la coopération agricole et les process de transformation, qui font l'objet de contrôles soigneux pour assurer au consommateur un produit bon et sain, qui se distingue par sa marque de produit de montagne.



➤ UNE NOUVELLE INSTALLATION POUR LA CONCENTRATION DU LACTOSÉRUM

Grâce à l'investissement dans une nouvelle installation de concentration du lactosérum, l'entreprise maximise la performance et la valeur des produits laitiers. Le sérum, le liquide récupéré du process de caséification, se compose de plus de 90 % d'eau et pour le reste de graisse, protéines sériques et lactose ; une partie de sérum est normalement utilisée pour la production, tandis que le reste est vendu à des sociétés spécialisées dans son séchage et pour être utilisé dans le domaine de l'alimentation humaine, zootechnique et pharmaceutique. En tenant compte que la vente du lactosérum impose son transport vers le lieu de transformation, Latteria Sociale Valtellina a atteint une ultérieure étape importante vers la durabilité environnementale, grâce à la nouvelle installation de concentration.

Avantages de la nouvelle installation :

- la déshydratation sur place réduit les transports d'environ 80 % (les volumes de produits à transporter sont limités et en conséquence le nombre de voyages nécessaires est réduit)
- réutilisation de deux composants séparés pendant le process de concentration : l'eau et la crème (l'eau est utilisée pour les process de lavage des systèmes de production, tout en réduisant la consommation d'eau, tandis que la crème, après sa pasteurisation et refroidissement, est utilisée pour la production de beurre de sérum)

Les avantages en chiffres

En 2024 l'installation a traité 17.450.000 kg de sérum, en obtenant :

- **4.683.400 kg** de sérum concentré
- **104.500 kg** de crème de sérum
- **10.763.200 L** d'eau pure utilisée pour les activités auxiliaires à la production
- **60.000 km** économisés pour le transport vers la société de traitement spécialisé, qui se trouve à 120 km de la laiterie et qui nécessitait d'un véhicule-citerne routier de 28.000 litres
- considérable économie de carburant et réduction des émissions de CO2.





DE LA VALTELLINA LA QUALITÉ DU LAIT FRAIS DE MONTAGNE

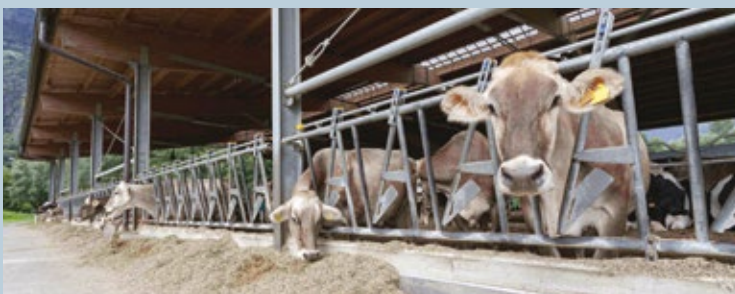
De la douce brise du lac de Como aux 1800 mètres d'altitude de Livigno, dans un espace de 120 km, l'extraordinaire beauté et richesse de la Valtellina résident dans sa disposition de l'est à l'ouest, qui favorise un micro-climat idéal pour l'agriculture et le pâturage, bien qu'en altitude.

Dans ce territoire ont origine des produits sains, tels que le Lait Frais 100 % de Montagne, qui se distingue par sa marque « Produit de Montagne » ; il s'agit de lait frais de haute qualité, avec origine certifiée par les entreprises agricoles de la coopérative Latteria Valtellina, qui élèvent leurs animaux en montagne pendant au moins deux tiers de leur vie.

Cette mention de qualité représente l'accomplissement d'un parcours vertueux qui s'inspire de trois piliers : spécificité de montagne, élevage et production durables, produits de qualité garantie.

➤ LES ÉTABLES DE LA COOPÉRATIVE

Autrefois les étables et les laiteries des villages de montagne étaient le cœur de la communauté. Deux fois par jour le lait était livré à la laiterie après la traite, et c'était l'occasion de rencontrer des amis et des voisins. Au coucher du soleil, après l'activité journalière, les étables devenaient des points de rencontre, où l'on bavardait et l'on racontait des histoires, tout en renforçant les liens entre les différentes générations. Aujourd'hui, les étables se sont renouvelées et transformées, mais le lien profond avec le territoire reste également inchangé et représente une richesse sans âge que Latteria Sociale Valtellina protège pendant toutes les phases du processus de production, pour regarder vers l'avenir avec une vigueur renouvelée.



VIVRE LA VALTELLINA À LA DÉCOUVERTE DE SES DÉLICES GASTRONOMIQUES

Valtellina est synonyme de nature intacte et à vivre. Avec ses sommets qui dépassent les quatre mille mètres, cette région sur la frontière avec la Suisse est une véritable salle de sport en plein air pour les sportifs, avec une vaste offre de possibilités pour une vacance active. L'un des meilleurs moyens pour visiter la Valtellina, c'est le Train Rouge de la Bernina, patrimoine mondial de l'UNESCO, qui parcourt son trajet de Tirano à St. Moritz et traverse des paysages merveilleux à couper le souffle.

Pour un bon déjeuner après les activités sportives en plein air, on trouve toute sorte de délices à goûter. Vivre la Valtellina, c'est également déguster ses produits typiques, de marque DOP et IGP : des célèbres vins issus de raisins nebbiolo aux fromages Bitto

DOP et Valtellina Casera DOP, sans oublier la Bresaola de la Valtellina IGP, les pommes de la Valtellina IGP et les célèbres pizzoccheri IGP, le plat exclusif de la cuisine locale.







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

- Monobloc de remplissage et capsulage
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



UNE EXPLOSION DE GOÛTS, SAVEURS ET PARFUMS

Pour 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

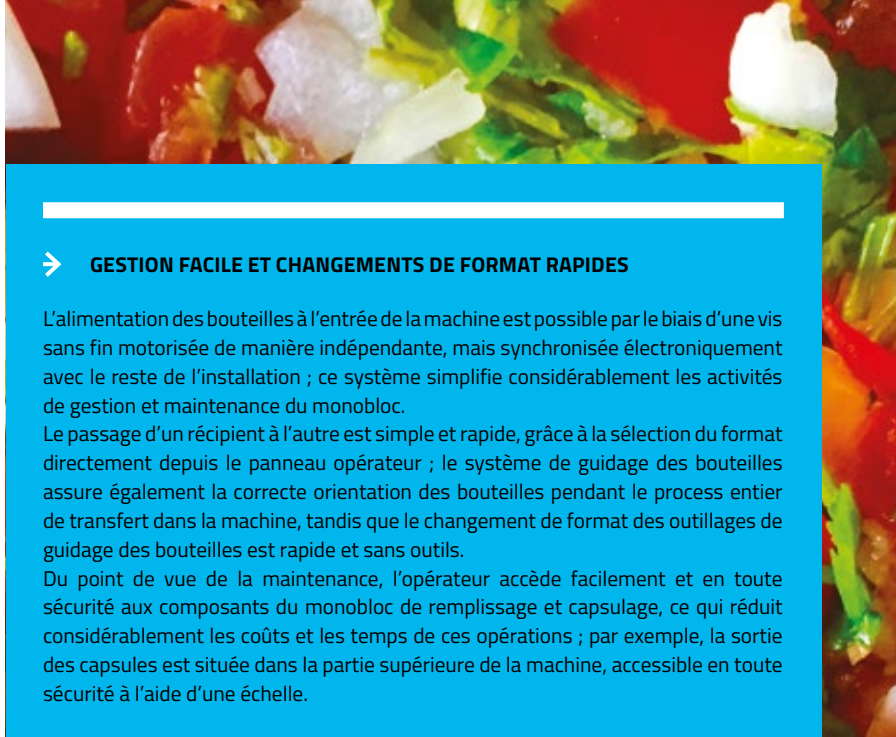
La série HEVF est caractérisée par le système de remplissage volumétrique avec mesureur électronique, qui assure le maximum de précision de remplissage et minimise le gaspillage. La chambre de remplissage est complètement isolée des transmissions, qui n'entrent jamais en contact avec les liquides. Le 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 process 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.





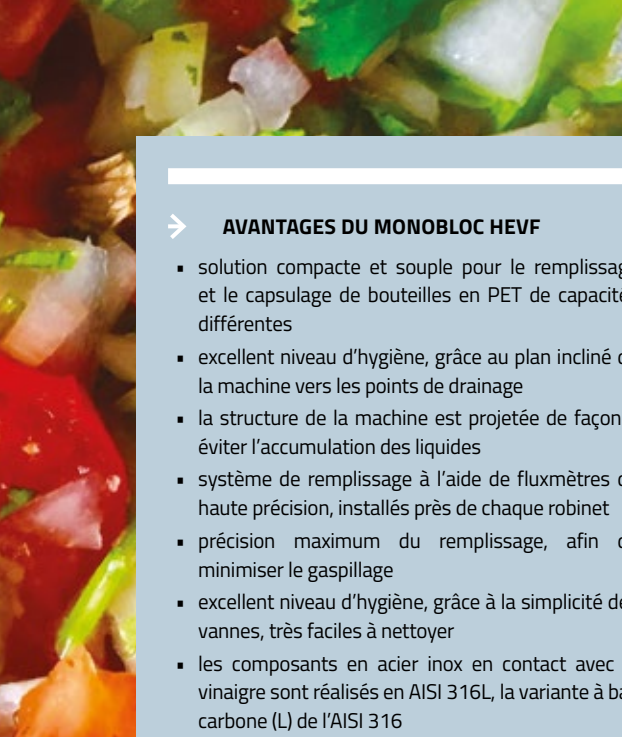
➤ **GESTION FACILE ET CHANGEMENTS DE FORMAT RAPIDES**

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

Conservas 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 piments « 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 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 croissante 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

Parmi 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

Partout 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 POUDRE ; 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.



PALETTISEUR APS 3085



EFFICACITÉ ET ERGONOMIE GRÂCE AU NOUVEAU PALETTISEUR AVEC DOUBLE ENTRÉE

L'efficacité et l'ergonomie du fin de ligne est essentielle pour améliorer la rentabilité du process de production des entreprises du secteur des boissons, des aliments, des détergents, des produits chimiques et pharmaceutiques.

Les systèmes automatiques de palettisation de la série APS de SMI garantissent la gestion d'un flux de production continu et souple, pour passer rapidement d'un lot à l'autre, selon les exigences du marché.

Le nouveau modèle APS 3085 ERGON, équipé de module d'entrée à 90°, assure une grande souplesse au niveau du « layout » de l'installation et c'est la solution idéale pour la palettisation d'une vaste gamme de produits.

C'est un système très avantageux pour des schémas de palettisation avec un nombre impair d'introductions, tels que le schéma 21 pour des bouteilles de 1,5 L ; en fait, ce système est équipé d'un dispositif avec double entrée pour la formation de la couche, susceptible de récupérer les introductions impaires, tout en continuant quand même avec l'introduction de deux files de produit.

➤ SOLUTION AVANTAGEUSE POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS IMPAIRS

Le système de formation de la couche avec double entrée autorise la gestion facile des schémas de palettisation avec un nombre impair d'introductions ; par exemple, dans le cas du schéma 21 (3 files de paquets) pour bouteilles de 1,5 L, le système continue avec l'introduction de deux files de produit et récupère une file de la seconde introduction pour la couche suivante, ce qui se traduit par une meilleure efficacité et une réduction des temps nécessaires pour compléter la palette.

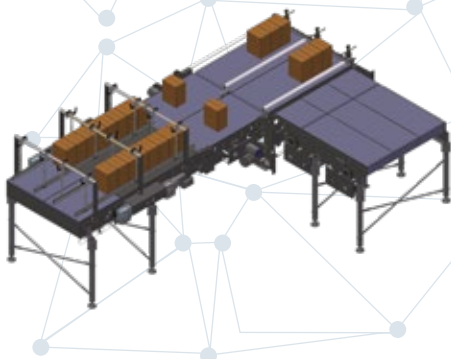
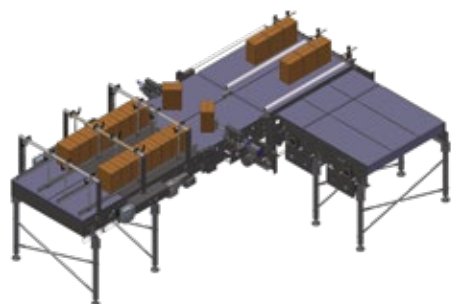
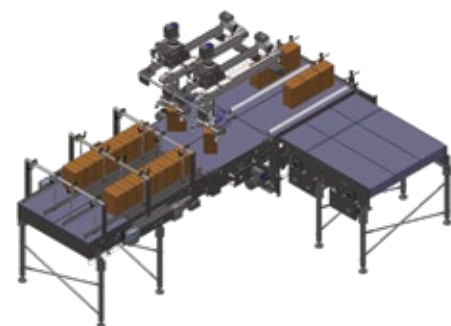


APS 3085

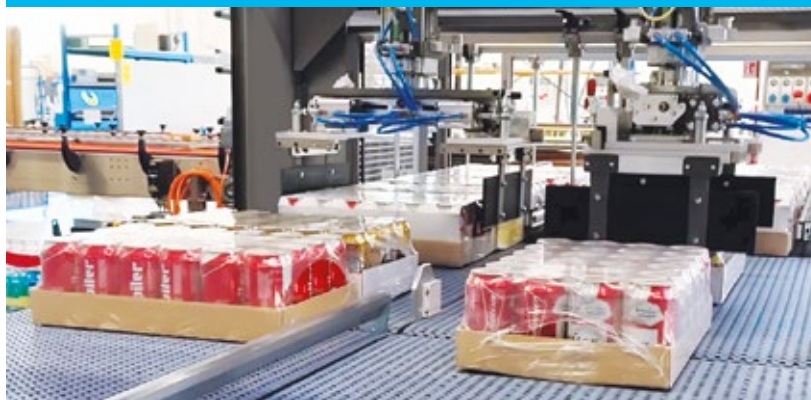
FONCTIONNEMENT SIMPLE ET SOUPLE

Le palettiseur APS 3085 ERGON est un système à une seule colonne, basé sur deux axes cartésiens, de haute performance, caractérisé par la parfaite synchronisation des opérations de chargement des palettes, formation des couches de palettisation et insertion des intercalaires. La colonne exécute un mouvement vertical pour la palettisation de cartons, fardeaux, barquettes et paquets jusqu'à 85 paquets par minute/240 couches par heure (valeurs variables en fonction du produit). A l'entrée du palettiseur, deux tapis d'introduction du produit forment la file, à l'aide du système de translation avec mouvement unidirectionnel, qui contribue à la formation de la couche. Un système optionnel est disponible pour tourner les paquets à l'entrée du palettiseur par le biais d'un cylindre de contraste ou d'un manipulateur (vers. 1). La tête de préhension prélève les couches de paquets du convoyeur, à la hauteur de l'opérateur. Les mouvements verticaux de la traverse et ceux horizontaux du bras porte-tête sont actionnés par des moteurs brushless, qui assurent une trajectoire précise pendant toutes les phases de palettisation. Toutes les opérations sont gérées par un système d'automatisation et de contrôle de la machine qui permet à l'opérateur d'utiliser le système de palettisation de manière facile et efficace.



ENTRÉE SANS ROTATION**ROTATION AVEC CYLINDRE DE CONTRASTE****ROTATION AVEC MANIPULATEURS**➤ **AVANTAGES DE L'APS 3085 ERGON**

- entrée avec préformation continue, très compacte pour optimiser les espaces du fin de ligne
- système optionnel pour tourner les paquets à l'entrée du palettiseur, par le biais d'un cylindre de contraste ou d'un manipulateur (vers. 2).
- système de formation de la couche équipé de portes de protection coulissantes en aluminium anodisé et de forme arrondie
- système souple composé de modules pré-câblés et configurables de manière personnalisée, pour s'adapter à toute condition logistique de fin de ligne
- grande souplesse opérationnelle, avec la possibilité de réaliser plusieurs schémas de palettisation
- moteurs ICOS équipés de servo-entraînement numérique intégré à basse consommation d'énergie
- système de fermeture des portes au moyen d'un dispositif de freinage
- structure ergonomique et fonctionnelle du châssis, qui facilite la maintenance par l'opérateur
- protections de sécurité contre les accidents en aluminium et polycarbonate (PC) poli
- schémas de palettisation optimisés pour le chargement sur les camions TIR
- temps de changement de format minimisés
- transfert fluide des produits, pour prévenir des dommages pendant la manutention
- solutions de projet innovantes, orientées à l'IoT
- contrôle simple et intuitif de toutes les opérations.



SFP ERGON

FARDEAUX « GREEN » GRÂCE À L'EMBALLÉUSE EN FILM ÉTIRABLE SFP 30 ERGON

La croissante attention des consommateurs à la durabilité environnementale se traduit par la tendance des producteurs de boissons et produits alimentaires à choisir des machines de conditionnement susceptibles de produire à des coûts énergétiques faibles et en même temps économiser la quantité de matériel d'emballage.

Une des solutions disponibles à cet égard pour les sociétés du secteur est la fardeuse en film étirable de la série SFP 30 ERGON réalisée par SMI, conçue pour la réduction du plastique et des consommations énergétiques à l'intérieur des installations de conditionnement.

Le grand avantage de la SFP est l'emploi du process d'étirage à froid du film pour emballer les produits, ce qui se traduit par l'élimination du four de thermorétraction à l'intérieur du système d'emballage.

Il en résulte deux importants avantages pour l'utilisateur : la réduction de la matière première utilisée pour l'enroulement et l'économie énergétique grâce à la moindre consommation d'électricité suite à l'élimination du four.

SFP 30
VIDEO

scan this QR code



A l'occasion de l'exposition Interpack à Düsseldorf du 7 au 13 mai 2026, SMI expose (Stand B15, Hall 13) une emballeuse en film étirable SFP 30 ERGON, pour l'emballage en fardeaux 1x4 sous film étirable de clusters 1x3 en carton kraft de canettes en fer-blanc de 400 gr.

Le nouveau système de conditionnement sous film étiré à froid, au lieu du process traditionnel de thermorétraction avec tunnel, offre à l'utilisateur tous les avantages suivants, en supposant la production de la bouteille de 1,5 litres en format 3x2 sous film seul, avec une cadence de 30 ppm et une production annuelle de 4.000 heures :

- réduction de l'emploi de film d'environ 40 %
- économie énergétique d'environ 112.300 kW/an grâce à l'absence du tunnel
- emballages stables et résistants, grâce au double enroulement croisé du film autour du groupe de récipients à emballer
- réduction des émissions de CO2
- gestion et entretien simplifié de l'installation, grâce au design ergonomique
- réduction des consommations énergétiques des systèmes de dissipation de la chaleur et de conditionnement de l'air installés sur la machine, grâce à l'emploi de moteurs équipés de servo-entraînement numérique (driver) intégré qui génèrent moins de chaleur à l'intérieur de l'armoire électrique

➤ CARACTÉRISTIQUES DE LA NOUVELLE FARDELEUSE SFP 30

La fardeleuse SFP 30 ERGON de SMI répond parfaitement aux exigences de souplesse, polyvalence et durabilité pour l'emballage de paquets sous film seul.

L'emballage continu sous film étirable est un process simple et fiable, qui se déroule en plusieurs phases :

- 1) alimentation du produit en vrac : le convoyeur d'entrée de la machine est équipé d'un système de guides oscillants motorisés qui canalise correctement les récipients en vrac vers la zone de formation du paquet
- 2) séparation du produit : les récipients sont regroupés dans le format désiré et avancent du côté court du paquet, au moyen d'un système mécanique composé d'une presse synchronisée avec un groupe de barres de compensation
- 3) déroulement du film : exécuté par des moteurs « brushless » (un pour chaque bobine dans la machine), qui assurent le réglage précis et continu de la tension
- 4) enroulement du film : système à double enroulement croisé des récipients en transit ; la première bobine enroule le paquet dans le sens horaire, la seconde dans le sens anti-horaire
- 5) coupe du film : réalisée en deux phases, devant et derrière le paquet en transit, grâce à un système innovant, contrôlé par un moteur « brushless ».



READY FOR THE FUTURE?

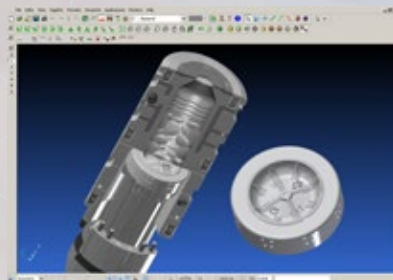
L'USINE SMIMEC

SE RENOUVELLE !

SMIMEC

Technologies d'avant-garde, qui anticipent les besoins du marché et supportent les clients dans la gestion des défis de l'avenir, en termes de production et de protection de l'environnement. C'est là l'activité de SMIMEC S.p.A., l'usine qui répond aux besoins des entreprises du Groupe SMI depuis 1999 et s'adresse à un nombre de plus en plus grandissant de clients externes. Cette société est constamment orientée vers l'avenir et ne cesse d'évoluer, tout en

investissant dans de nouvelles installations pour réaliser une vaste gamme d'usinages de dimensions différentes, destinés à plusieurs secteurs de marché. L'innovation est incontestablement le facteur clé de l'amélioration constante et du développement de l'usine SMIMEC, qui lui a permis de se tenir au courant des temps, grâce à des systèmes de pointe, avec un excellent niveau de performance, en ligne avec les principes de l'économie circulaire, durable et interconnectée, typiques de l'Industrie 5.0.





INVESTIR POUR GARANTIR L'EFFICACITÉ ET LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

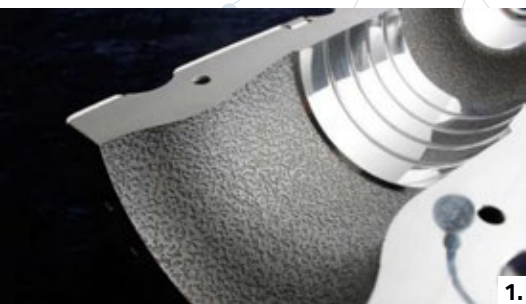
SMIMEC saisit toutes les occasions offertes par les changements du marché et modifie pro-activement son activité pour répondre immédiatement aux nouveaux besoins. Le contexte dans lequel nous vivons est de plus en plus compétitif et dynamique, avec plusieurs défis ; les sociétés qui s'adressent à SMIMEC opèrent dans des secteurs très exigeants, tels que l'industrie automobile, l'emballage alimentaire et l'automatisation industrielle ; à cet égard, l'innovation constante s'impose en tant que stratégie essentielle pour satisfaire les clients. La mission de SMIMEC se concrétise dans l'investissement ciblé dans des technologies et des process visant à améliorer l'efficacité de production, à augmenter la qualité et à réduire l'empreinte écologique. Le développement de SMIMEC a connu une grande évolution au cours de la dernière année, grâce à la modernisation du parc machines de toutes les lignes de production des ateliers de fraisage,



soudage et des centres CNC pour moyens/grands usinages et réalisation de moules. C'est un investissement orienté vers Industrie 5.0, qui a mis au premier plan la durabilité environnementale, l'efficacité opérationnelle et l'économie énergétique.



NEW WORKSHOP
TIMELAPSE
 scan this QR code



1.



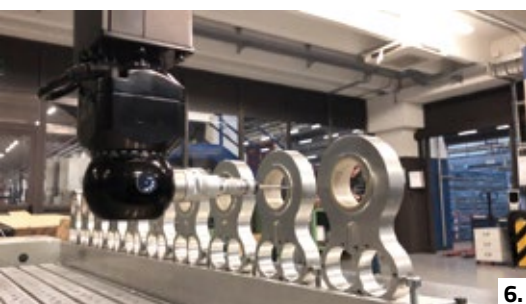
2.



3.



4.



6.

➤ SMIMEC EN BREF

Le complexe industriel de SMIMEC s'étend sur une superficie de 10.000 m² et compte sur 58 opérateurs.

Outre les deux nouvelles installations, chacune incluant 4 machines FMS (DMG NXH5000 + DMG 6300), et l'installation avec la machine SORALUCE à commande numérique, SMIMEC dispose d'un vaste parc machines pour réaliser plusieurs types d'usinages, notamment :

- un marqueur laser pour la gravure des moules, qui assure un excellent niveau de précision
- un vaste atelier de tournage, incluant une installation de 6 tours à commande numérique,
- une installation de tournage traditionnel avec 1 fraise traditionnelle et 6 tours traditionnels
- un système de découpe laser à haute vitesse
- une installation avec 3 presses-plieruses
- deux systèmes de soudage robotisés
- un laboratoire métrologique climatisé pour le contrôle de la qualité, équipé de systèmes de très haute précision.



5.



➤ COMPOSANTS DE MOYENNES/GRADES DIMENSIONS

n° 1 machine SORALUCE FLP80 CNC 5 axes

- Magasin d'outils : 100 pièces
- Course axe X: 8000 mm / axe Y: 2200 mm / axe Z: 1600 mm
- Vitesse maximum de la broche : 7.000 tours par minute
- Système de contrôle : HEIDENHAIN TNC 7

Avantages

- Grande souplesse et dynamique élevée pour des performances optimales
- La technologie avancée de la nouvelle installation maximise la productivité, la précision et la personnalisation de l'usinage des pièces
- L'architecture extrêmement flexible de la machine permet de réaliser plusieurs configurations
- Précision et performances élevées grâce à l'entraînement direct du moteur à couple élevé
- Conçue sous le concept de machine totale : toutes les interactions de l'opérateur avec les différents éléments sont analysées pour obtenir des niveaux optimaux de confort, de sécurité et d'ergonomie pendant le processus de chargement/déchargement de la pièce, d'usinage et de maintenance.



n° 1 installation incluant 4 machines DMG MORI NHX 6300

- Magasin d'outils : 240 pièces par machine
- Magasin Palettes : 72 unités
- Course axe X : 1050 mm / axe Y : 900 mm / axe Z : 1030 mm
- Vitesse maximum de la broche : 12.000 tours par minute
- Système de contrôle : FANUC/CELOS



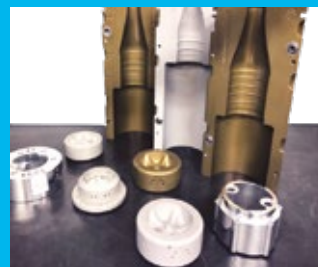
➤ COMPOSANTS EN ALUMINIUM DE PETITES/MOYENNES DIMENSIONS

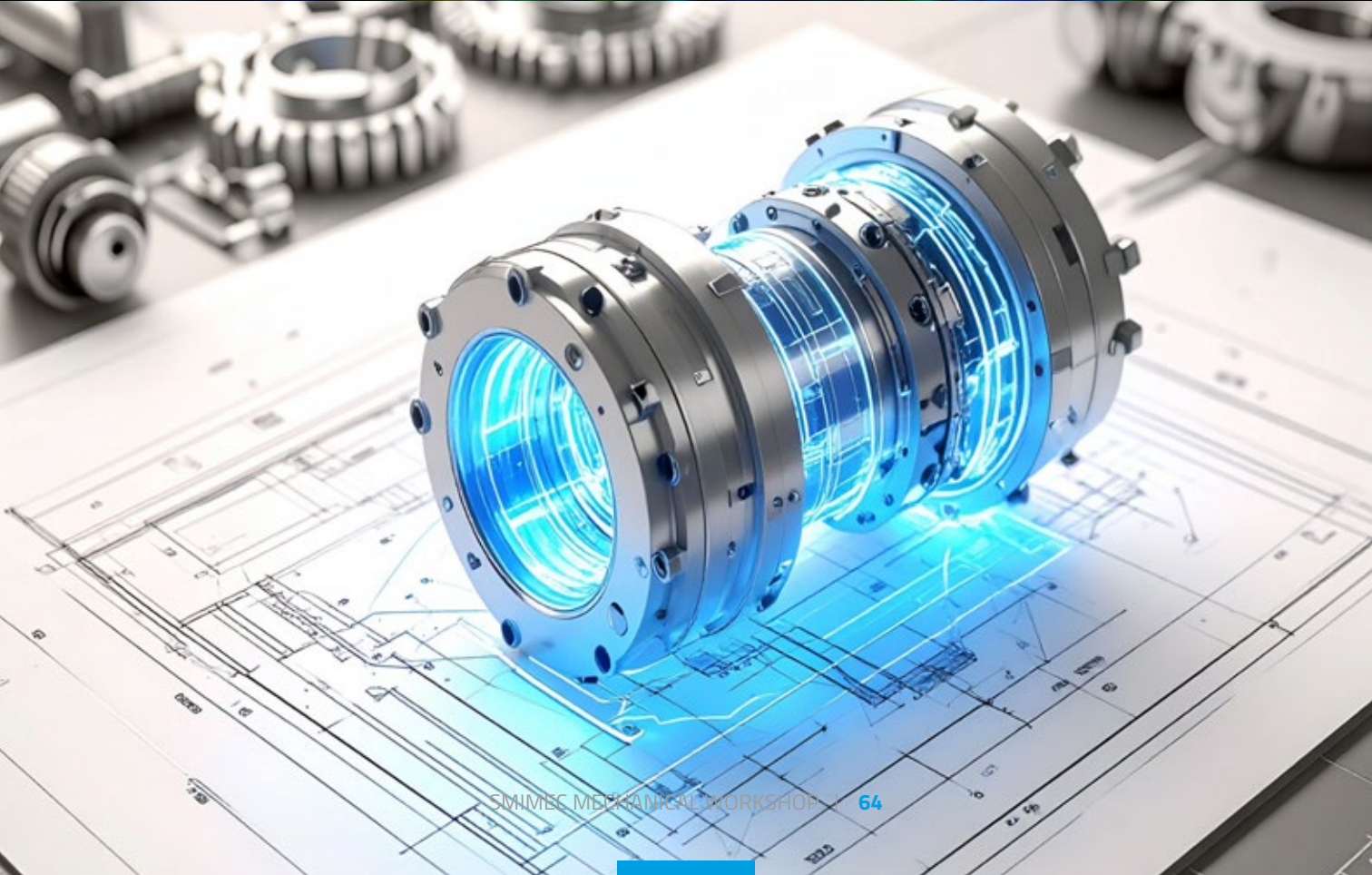
n° 1 installation incluant 4 machines DMG MORI NHX 5000

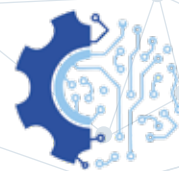
- Magasin d'outils : 180 pièces par machine
- Magasin Palettes : 48 unités
- Course axe X : 730 mm / axe Y : 730 mm / axe Z : 880 mm
- Vitesse maximum de la broche : 20.000 tours par minute
- Système de contrôle : FANUC/CELOS

Avantages des machines de la série NHX (modèle NHX 6300 et NHX 5000)

- Machines CNC à 4 axes
- Centres d'usinage horizontaux de haute vitesse et précision, caractérisés par une structure robuste et une dynamique excellente
- Productivité extraordinaire grâce à un électro-mandrin très puissant avec le maximum de vitesse d'accélération
- Les nouvelles NHX 5000 et NHX 6300, avec une interface utilisateur avec écran tactile et applications orientées au process, répondent à tous les besoins des clients, grâce à l'extrême précision, la qualité excellente et la fiabilité extraordinaire
- Possibilité de SMIMEC de réaliser des moules, des outils et une vaste gamme d'usinages de haute précision
- Haute flexibilité opérationnelle pour les différents usinages ; le banc de machine de la série est rigide, tandis que le montant mobile échelonné dans l'axe X et le diamètre du roulement de broche de 70 mm assurent la rigidité nécessaire pour un usinage précis
- La gestion des outils est intégrée dans les deux solutions d'automatisation, de façon que chaque LPP inclut 120 outils, tout en assurant des productions continues.







INNOVATION 5.0 EST SYNONYME D'EFFICACITÉ, QUALITÉ, DURABILITÉ ET BIEN-ÊTRE

L' Industrie 5.0 pour SMIMEC est synonyme de technologie avancée au service de la qualité et de la personnalisation des usinages et de synergie entre la machine et l'expérience humaine.

L'Industrie 5.0 est une philosophie qui englobe le cycle entier de production, avec une approche durable visant à améliorer la place de travail, à augmenter la sécurité et à garantir la durabilité environnementale. Toutes les évolutions technologiques et organisationnelles chez SMIMEC entraînent une révolution de sa manière de produire et s'intègrent parfaitement dans son ADN d'entreprise, tout en combinant la tradition et l'innovation future.

Le développement durable est une valeur

incontournable de la « mission » d'entreprise de SMIMEC, qui vise à la création d'une parfaite harmonie entre l'activité industrielle,

la qualité du produit, le respect de l'environnement et la sécurité au travail ; les 2420 m² de panneaux photovoltaïques sur le toit de l'usine, à même de produire 375 GWh d'énergie par an (puissance nominale 406 kW) relèvent de cette mission et garantissent une considérable réduction des émissions (notamment de CO2).

SMIMEC adopte également un Système de



Gestion Intégrée Qualité et Environnement, conformément aux normes UNI EN ISO 9001:2015 (Système Gestion Qualité) et UNI EN ISO 14001:2015 (Système Gestion Environnement).



SMIGROUP REÇOIT LE BADGE « ECOVADIS COMMITTED »

Au mois d'août 2025, SMIGROUP a franchi une étape importante de son parcours de durabilité d'entreprise et a reçu le prestigieux badge « EcoVadis Committed », qui certifie son engagement pour un futur responsable et durable.

Ce succès résulte des actions quotidiennes de chaque individu opérant à l'intérieur des sociétés du Groupe SMI, car la durabilité est un parcours sans cesse, qui commence par de petits gestes et se poursuit chaque jour, avec l'égard tourné vers l'avenir.

Ecovadis est le plus grand et fiable fournisseur d'évaluation de la durabilité en entreprise, avec un réseau de plus de 130.000 entreprises évaluées.

Après une rigoureuse analyse, Ecovadis calcule un score qui relève la performance d'une entreprise en matière de durabilité environnementale, responsabilité sociale et « gouvernance » d'entreprise.

Le badge « Committed » est attribué aux réalités industrielles qui démontrent leur engagement dans un parcours structuré, orienté à des standards élevés liés aux critères environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) et ont complété le processus de notation. Pour SMIGROUP la durabilité est un principe essentiel, qui guide chaque décision, dans le but de minimiser l'impact environnemental des activités de production et de créer un monde meilleur pour les générations futures.



SMI RENFORCE SA PRÉSENCE EN AFRIQUE ORIENTALE

Au cours des dernières années, le Kenya et tout le territoire de l'Afrique Orientale ont connu une considérable croissance dans le domaine de l'emouteillage et conditionnement de boissons, grâce à l'augmentation du commerce international et l'accroissement de la demande locale.

En vertu de sa stratégie d'amélioration continue du service au client, SMI a renforcé sa présence dans le monde par l'ouverture d'une nouvelle filiale à Nairobi, au Kenya. La filiale SMI Machinery East Africa Limited compte sur trois acteurs clés pour commencer les premières activités de support aux clients locaux, qui se sont adressés récemment au groupe SMI pour l'installation de solutions d'emouteillage et conditionnement. L'équipe de la nouvelle réalité se compose de Vishal Gupta (Directeur général), Giorgio Bonafede (Directeur opérationnel) et un technicien pour les activités de service après-vente ; on prévoit de recruter bientôt du personnel pour l'activité commerciale, la vente des pièces détachées et l'assistance technique, afin de satisfaire aux besoins du marché local. La nouvelle filiale du Groupe SMI est située à Nairobi dans le quartier « Parklands », en position centrale, facile à atteindre et dispose d'un magasin de pièces

détachées de première nécessité, ce qui représente un point de repère crucial pour l'activité commerciale et de service après-vente pour tous les clients SMI de l'Afrique Orientale.

Pour toute exigence, contacter :
Vishal Gupta (Directeur général)

Téléphone : +254 115519198

E-Mail : vishal.gupta@smigroup.net

Giorgio Bonafede (Directeur opérationnel)

Téléphone mobile italien : +39 3515752245

Téléphone mobile kényan : +254 745194047

E-Mail : giorgio.bonafede@smigroup.net





IMAGINEZ L'EMBALLAGE DU FUTUR AVEC NOUS

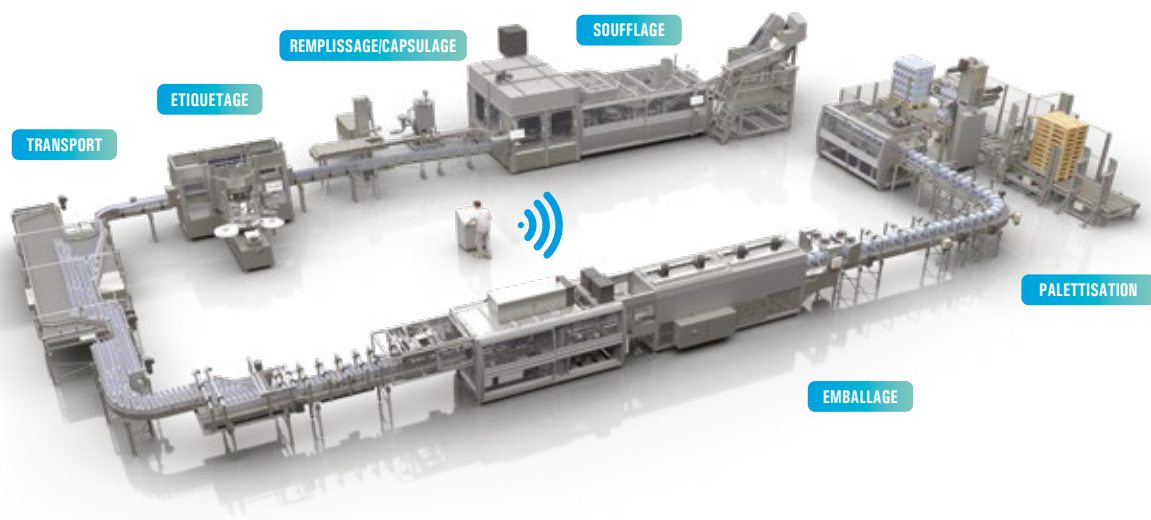
Imaginez l'emballage
recyclable et recyclé,
susceptible de réduire
l'empreinte carbone !



AMÉLIORER L'EFFICACITÉ DE PRODUCTION EST FACILE AVEC SMI.

NOS SYSTÈMES D'EMBOUETTEILLAGE ET EMBALLAGE COMPTENT SUR DES TECHNOLOGIES IOT ET INDUSTRIE 4.0, UTILISENT DES MATÉRIAUX RECYCLABLES TELS QUE RPET ET ASSURENT UNE CONSIDÉRABLE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS POUR L'EMBALLAGE D'UNE VASTE GAMME DE RÉCIPIENTS, JUSQU'À 55.000 BOUTEILLES/HEURE.



☎ +39 0345 40 111 | ✉ info@smigroup.it | www.smigroup.it |





SMI S.p.A. Headquarters

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111

SMIPACK S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40400

ENOBERG S.r.l.

Telgate (BG), Italy
Tel.: + 39 035 845908

SMIMEC S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40111

SMITEC S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800

SMILAB S.p.A.

S. Giovanni Bianco (BG), Italy
Tel.: +39 0345 40800

SMI USA Inc.

Atlanta, GA, United States
Tel.: +1 404 7999929

SMI Centroamericana S.A. de C.V.

Mexico City, Mexico
Tel.: +52 55 5355 3870

SMI do Brasil Ltda.

São Paulo, Brazil
Tel.: +55 11 36015334

SMI (UK & Ireland) Ltd

Manchester, United Kingdom
Tel.: +44 161 277 7840

SMI France SAS

Schiltigheim, France
Tel.: +33 6 07 98 27 98

OOO SMI Russia

Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 495 7206797

SMI East Europe S.r.l.

Timisoara, Romania
Tel.: +40 256 293932

SMI Türkiye

Istanbul, Turkey
Tel.: +90 539 435 77 64

SMI Machinery East Africa Ltd

Nairobi, Kenya
Tel.: +254 115519198

SMI S.p.A. - Dubai Rep. Office

Dubai, UAE
Tel.: +971-4-8063543

SMI Machinery India Pvt. Ltd.

Goregaon, Mumbai, India
Tel.: +91 98194 44932

SMI Machinery Beijing Co.Ltd

Beijing, People's Republic of China
Tel.: +86 10-87162766

SMI Asia Services Sdn. Bhd.

Shaah Alam, Malaysia
Tel.: +60 3 5561 8888

