

Louvain, le 29 octobre 2019 - Producteurs de pommes de terre, les Etablissements Duchemin (Caen) utilisent une machine de tri ultra performante, la TOMRA 3A, pour faire de leurs 14 000 tonnes de pommes de terre, un produit premium.

Créés en 1984 à Tourville-sur-Odon dans le Calvados (14) par Catherine et Christian Duchemin, les Etablissements DUCHEMIN sont spécialisés dans la pomme de terre, qu'ils commercialisent sous la marque **LA FERME DU VAL D'ODON**. Guillaume Duchemin qui a rejoint l'entreprise familiale il y a 14 ans, est en charge de la **gestion de site**. Retour d'expérience sur l'utilisation de la TOMRA 3A, qui participe depuis 2 ans à optimiser les process et le travail des équipes.

Installé à la réception où les tracteurs déversent par bennes entières les pommes de terre sorties de champs, le **nouveau trieur TOMRA 3A** à base de LED et caméras permet d'éjecter la terre, les pierres et tous les indésirables. La machine a une capacité de 30 tonnes/h en moyenne, elle tourne à plein régime pour la 2^e année.

Elle illustre la politique d'innovation qui lie TOMRA Food et les Etablissements Duchemin depuis de longues années.

Un partenariat pour adapter la technologie aux besoins clients

Avec 5 personnes au comité Qualité, la PME est engagée dans un plan d'amélioration continue de ses process pour réduire la pénibilité au travail, améliorer sa **productivité**, et identifier de nouveaux débouchés. Ce fut en 2017 **l'un des tout premiers clients au monde sollicité pour tester le prototype de la TOMRA 3A, une nouvelle génération de machine de tri**. Ses retours d'expérience ont contribué à faire de la TOMRA 3A une machine ultra performante, mise au catalogue TOMRA Food en septembre 2019.

Au terme de la 2^e saison de production avec cette machine au hangar de réception des pommes de terre, les Etablissements Duchemin constatent la plus-value de TOMRA Food.

Guillaume DUCHEMIN explique : « *Nous sommes attachés à TOMRA Food, parce que c'est une entreprise orientée clients. Ce n'est pas notre produit qui a dû s'adapter à la machine, c'est la machine qui s'est adaptée à notre produit. Une démarche qui est vraiment appréciable !* »

« *Notre innovation est entièrement tournée vers la résolution des besoins clients, les retours d'expérience de ce client pilote ont été écoutés par TOMRA lors de la mise au point de la nouvelle machine* », renchérit Grégoire VOLPOET, responsable commercial chez TOMRA FOOD en France.

Réduire la pénibilité, augmenter les cadences

La TOMRA 3A analyse les tubercules durant la chute, et éjecte au vol les produits présentant des défauts et des corps étrangers (pierres, mottes de terre, etc.). La TOMRA 3A est conçue pour fonctionner à très grande vitesse sans endommager les produits. Chez Duchemin, elle est amenée à gérer 30 variétés, du plus petit au plus gros calibre représentant toutes les segmentations culinaires, chair ferme blanche, chair ferme rouge, frite, etc. C'est un excellent cas d'école !

« *Ce matin, nous avons constaté un peu de repousse de colza dans les arrivages de pommes de terre, qu'il fallait absolument enlever car c'est source de maladies dans les frigos, un risque qu'on ne peut pas prendre.*

*Avant la TOMRA 3A, nous aurions affecté 2 personnes de plus au tri. C'est devenu inutile, la machine a fait le travail. Et surtout, la cadence est restée la même. Par le passé, sur certaines variétés, on pouvait mettre 1h30 à trier une benne de pommes de terre, alors qu'avec la TOMRA 3A, 45 minutes suffisent. Une machine de tri, c'est moins de pénibilité de travail. Si l'entreprise emploie encore **4 personnes** au tapis de tri, elles ont moins la pression, elles interviennent en peaufinage de travail », constate Guillaume DUCHEMIN.*

Une maintenance préventive sans faille

Pour Guillaume DUCHEMIN : « La TOMRA 3A est un matériel très compact qui s'est intégré facilement dans la ligne de traitement, à la sortie du déterreur et avant la mise en pallox. C'est aussi un matériel résistant et fiable, avec un SAV à toutes épreuves. C'est un point vital : car pour un arrêt d'une heure de la machine, 25 personnes attendraient de pouvoir reprendre le travail. Le SAV chez TOMRA Food est réactif, s'implique immédiatement pour remonter à l'origine du problème détecté. Mais nous sommes tranquilles, **Tomra** propose systématiquement un contrat de maintenance préventive. Le matériel technologique est vital, il faut donc l'entretenir. »

Dans un 2^{ème} temps, une prise en main à distance est possible via une connexion modem installée dans le hangar. Cet accès à distance permet à Guillaume Duchemin de garder lui-même un œil sur les process et les cadences sans être sur place. Pour le technicien du SAV TOMRA, c'est une possibilité d'intervenir en astreinte immédiatement à distance pour résoudre le problème.

Des statistiques précises et exploitables

Les Etablissements Duchemin sont soumis à une comptabilité matière, un kilo vendu au client final est un kilo payé au producteur. La TOMRA 3A, gérée par la plate-forme logicielle TOMRA ACT, fournit des statistiques très précises des traitements réalisés, illustrées par des graphiques affichés de façon dynamique en temps réel à l'écran tactile de pilotage. Cet outil permettra donc à l'avenir de fournir encore plus de précisions en amont pour nos producteurs voire nos clients.

« Nous traitons des pommes de terre issues de nos propres champs ou de récoltants partenaires. Je peux recevoir des lots de marchandises comprenant 5 calibres. Je peux constater jusqu'à 7 calibres sur une même variété. Or, un calibre, ce sont des prix, à l'achat comme à la vente, différents. Je dois en justifier vis-à-vis de mes producteurs. Celui qui m'approvisionne reçoit des relevés précis, c'est le gage de relations de confiance durables. Nous gérons 24 producteurs, ils nous sont fidèles depuis des années, ce n'est pas un hasard ! A l'autre bout de la chaîne, nous devons respecter le cahier des charges de nos clients, des grands distributeurs. Nous avons 12 audits par an effectués par les responsables Qualité de nos acheteurs et organismes extérieurs. La TOMRA 3A permet de s'adapter à ces contraintes métiers », explique Guillaume DUCHEMIN.

A propos des Etablissements Duchemin, quelques chiffres

Sur la campagne 2019, 550 hectares de terres ont été cultivés en pommes de terre, 18 000 tonnes brutes réceptionnées. Ses modes de cultures reposent sur le bio, le conventionnel et l'agroécologie. L'entreprise emploie au global 60 personnes en CDI et 40 personnes supplémentaires en saison haute d'arrachage. Le site de réception des pommes de terre tourne entre 14h à 16h par jour durant cette saison. L'entreprise réceptionne 30 variétés, sur 5 calibres et gère une flotte de 14 véhicules (camions et tracteurs), pour 150 000 km parcourus pour la récolte.

Pour en savoir plus : www.lafermeduvaldodon.com

À propos de TOMRA Food

TOMRA Food conçoit et fabrique des trieuses à base de capteurs et des solutions intégrées post-récolte à l'industrie alimentaire, en utilisant les technologies de calibrage, de tri, d'épluchage et d'analyse les plus avancées au monde. Plus de 8 000 unités sont installées chez des producteurs, emballeurs et transformateurs d'aliments dans le monde entier pour traiter des fruits, noix, légumes, produits à base de pommes de terre, graines et semences, fruits séchés, fruits de mer et viande. La mission de l'entreprise est de permettre à ses clients d'améliorer les rendements, de gagner en efficacité opérationnelle et de sécuriser l'approvisionnement alimentaire. TOMRA Food a déployé ses centres d'excellence, bureaux régionaux et sites de fabrication sur les 5 continents. Plus d'informations sur TOMRA Food sur : www.tomra.com/food

TOMRA Food appartient au groupe TOMRA, qui s'est créé en 1972 sur une innovation : la conception, fabrication et commercialisation de bornes automatisées de collecte de bouteilles et canettes usagées. Le groupe TOMRA n'a cessé d'innover depuis et de fournir des solutions de pointe pour une productivité optimale des ressources dans deux grands domaines : la récupération (systèmes de récupération automatisés et traitement des matières) et le tri (recyclage des déchets, exploitation minière et tri alimentaire). Aujourd'hui, TOMRA revendique 90 000 installations dans plus de 80 pays, génère 6,6 MD de chiffre d'affaires (NOK) en 2016. Le groupe emploie 3 500 personnes dans le monde. Il est coté à la bourse d'Oslo (OSE: TOM).

CONTACTS PRESSE

Agence C3M

Michelle Amiard

Tél. 06 60 97 24 00

michelle@agence-C3M.com

C3M PARIS, 39 rue de la chaussée d'antin, 75009, PARIS

TOMRA Food

Marijke Bellemans

Senior Marketing Communication Coordinator TOMRA Food, BBC Technologies et Compac

Research Park Haasrode 1622 – Romeinse straat 20

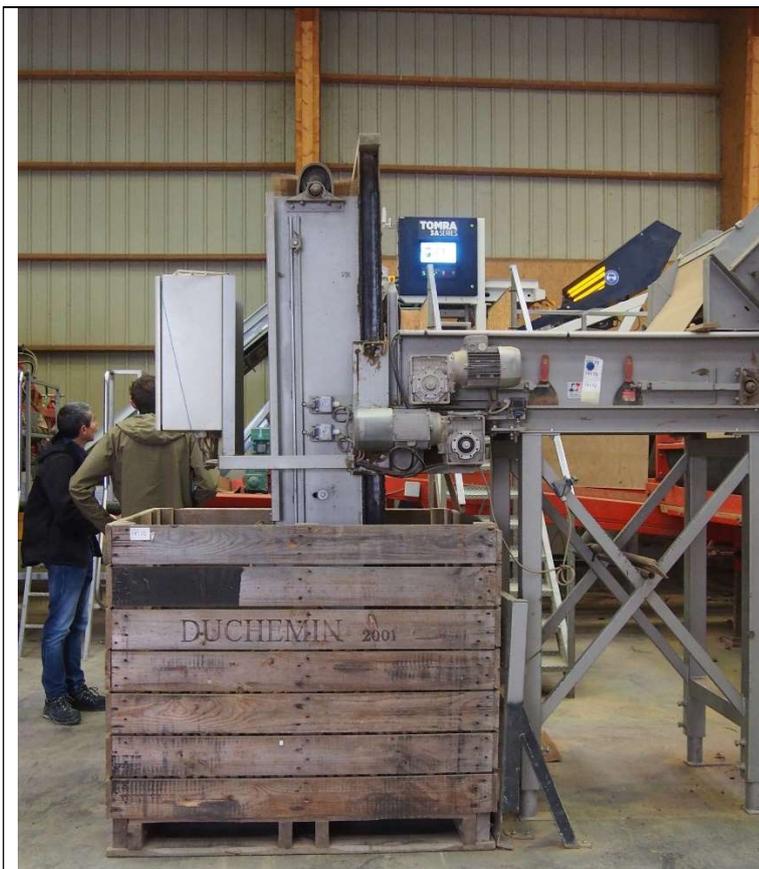
3001 Leuven, Belgique

T: +32 (0)16 74 28 17 M: +32 (0)476 74 19 18

E: marijke.bellemans@tomra.com

W: www.tomra.com/food

LES IMAGES



Au terme de la 2e saison de production avec cette machine au hangar de réception des pommes de terre, les Etablissements Duchemin constatent la plus-value de TOMRA Food.



Pour Guillaume DUCHEMIN : « La TOMRA 3A est un matériel très compact qui s'est intégré facilement dans la ligne de traitement, à la sortie du déterreur et avant la mise en caisses de stockage. »



« Avant la TOMRA 3A, nous aurions affecté 2 personnes de plus au tri. C'est devenu inutile, la machine a fait le travail. Et surtout, la cadence est restée la même. Par le passé, sur certaines variétés, on pouvait mettre 1h30 à trier une benne de pommes de terre, alors qu'avec la TOMRA 3A, 45 minutes suffisent. Une machine de tri, c'est moins de pénibilité de travail », constate Guillaume DUCHEMIN.



La TOMRA 3A est conçue pour fonctionner à très grande vitesse sans endommager les produits. Chez Duchemin, elle est amenée à gérer 30 variétés, du plus petit au plus gros calibre représentant toutes les segmentations culinaires, chair ferme blanche, chair ferme rouge, frite, etc.



La TOMRA 3A analyse les tubercules durant la chute, et éjecte au vol les produits présentant des défauts et des corps étrangers (pierres, mottes de terre, etc.).