

**Mardi 29 octobre - POMMES DE TERRE - VISITE DE PRESSE EN NORMANDIE  
AUX ETABLISSEMENTS DUCHEMIN**

**Au programme : Train Paris Saint Lazare / Caen, visite de établissements suivis d'un déjeuner avec Guillaume Duchemin, en présence de Grégoire Volpoet, Area Sales Manager, TOMRA Food**



• Gamme Standard



• Gamme Sachet Fraîcheur



• Gamme Micro-ondes



• Gamme Bio



**Agenda**

- 8 h 44, Départ Paris Saint Lazare
- 11h00, Transfert de 15 mn par la route, accueil sur place par Guillaume Duchemin
- Café d'accueil, présentation de l'entreprise et du process de tri
- Déjeuner à Caen avec Guillaume Duchemin et Grégoire Volpoet, TOMRA Food
- 14h51, départ pour Paris, pour une arrivée à 16h49

Créés en 1984 à Tourville-sur-Odon dans le Calvados (14) par Catherine et Christian Duchemin, la 1<sup>er</sup> génération, les Etablissements DUCHEMIN sont spécialisés dans la production de pommes de terre, qu'ils commercialisent sous la marque **LA FERME DU VAL D'ODON**.

Nous serons reçus par Guillaume Duchemin, la 2e génération, qui présentera son entreprise, un modèle du genre en matière d'industrialisation des process et de qualité de travail, avec une visite de toute la chaîne de production, de l'arrachage au stockage.

**En chiffres**

Sur la campagne 2019, 550 hectares de terres cultivées en pomme de terre, 14 000 tonnes net vendues en GMS (environ 20 clients), des modes de cultures reposant sur le bio, conventionnel et agro-écologie, 100 salariés dont 60 CDI pour une production en saison haute tournant entre 14h à 16h par jour, 30 variétés et 7 calibres travaillés, une flotte de 14 véhicules (camions et tracteurs), 150 000 km parcourus pour la récolte.

**Les Etablissements Duchemin ont été l'un des tout premiers dans le monde à tester la TOMRA 3A, la nouvelle trieuse de TOMRA, lancée en septembre sur Potato Europe.** Ils en sont à la 2e saison d'exploitation, une méthode d'introduction des nouveautés habituelle chez TOMRA, entièrement tournée vers l'écoute des besoins clients. TOMRA 3A permet de trier actuellement 30 tonnes/h avec l'objectif de 40 tonnes/h. Elle fournit des statistiques très précises et en temps réel pour permettre une traçabilité matière (N° de série du lot, producteur, cadence, etc) servant à l'amont (producteurs) et l'aval (clients distributeurs) de la chaîne.

Les Etablissements Duchemin sont à la pointe de la technologie dans la filière, la TOMRA 3A n'en est qu'un exemple, et Guillaume Duchemin un porte-parole hors pair de son métier, impliqué dans l'entreprise familiale depuis 14 ans.

**Nouveauté --)** Des projets de diversification dans la transformation sont à l'étude, afin de réduire les pertes alimentaires (aujourd'hui, on doit jeter tout simplement, ou envoyer vers les circuits de l'alimentation animale – avec une décote de 90% du prix de vente -, une fraction non négligeable des récoltes, car l'apparence du produit ne correspond pas aux exigences du cahier des charges)

Pour en savoir plus : <https://www.lafermeduvaldodon.com/>

TOMRA Food a présenté sur Potato Europe il y a quelques semaines, **son nouveau trieur** à base de capteurs, la TOMRA 3A, pour les pommes de terre non lavées. Le trieur est utilisé sur un déterreur à la réception, il permet **un nettoyage immédiat post-récolte**. 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.

La TOMRA 3A est gérée par la plate-forme logicielle TOMRA ACT. L'interface délivre rapports, notifications, statistiques avec possibilité de prise en main à distance via une connexion modem 4G.

Le communiqué complet est disponible.

## 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](http://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](mailto: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](mailto:marijke.bellemans@tomra.com)

W: [www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)