

## **TOMRA FOOD PUBLIE UN NOUVEAU LIVRE BLANC DESTINE AUX TRANSFORMATEURS DE NOIX**

TOMRA Food édite un Livre Blanc pour aider les transformateurs de noix et fruits à coques, à affronter tous leurs défis opérationnels, accentués par le COVID-19.

**Louvain, Belgique, 17 juin 2020** - Cette nouvelle publication de 15 pages, téléchargeable gratuitement sur le site web de TOMRA Food, aborde les défis auxquels sont confrontés les transformateurs de noix, d'autant plus que le COVID n'a fait qu'accentuer les contraintes sur le plan de la sûreté, tant des sources d'approvisionnement que du produit final. Le lecteur trouvera des données de cadrage sur les tendances de consommation, ainsi que sur les risques que les changements climatiques font peser sur l'amont de la chaîne, au niveau de l'approvisionnement.

Pascal Marmet, responsable des ventes sur la France, explique *“ Les industriels français qui opèrent dans le fruit à coque (amandes, noix et noisettes) sont, pour certains, utilisateurs de nos solutions de tri optique. Ils en tirent des avantages compétitifs quantifiables en termes de qualité et de sécurité des process, et confortent leur offre auprès de leurs clients.”*

Le Livre Blanc de TOMRA explique pourquoi la demande mondiale est en plein essor, comment elle met la pression sur les transformateurs poussés à faire du rendement sans pour autant relâcher la qualité.

Les transformateurs doivent serrer leurs prix face à la crise qui affecte les économies mondiales touchées par la pandémie, dans un contexte de surenchérissement de tous leurs coûts, main d'œuvre, énergie et eau.

Dans les pays en développement, les gens qui constituaient autrefois un réservoir facile de main d'œuvre agricole, ont tendance à se détourner des emplois manuels. Et comme les dérèglements climatiques modifient le régime des pluies et l'accès à l'eau, les cycles de croissance et de récolte sont de plus en plus ératiques, exigeant de la part des transformateurs une plus grande souplesse.

Les normes de sécurité alimentaire constituent un autre défi. Elles font l'objet d'un examen toujours plus minutieux car les consommateurs aujourd'hui très concernés par les allergènes, agents pathogènes et aflatoxins, ont aussi le pouvoir de détruire une marque sur les réseaux sociaux.

Ces défis sont inédits de par leur ampleur, mais les capacités des machines de tri TOMRA apportent des réponses à la hauteur. Le livre électronique de TOMRA conclut sur les technologies de tri : celles-ci peuvent faire plus que de seulement détecter et éliminer les matériaux indésirables sur les chaînes de production. Les machines de tri réduisent également la dépendance à l'égard de la main-d'œuvre, diminuent la consommation d'eau, le gaspillage de nourriture, accroissent les rendements, permettent de la traçabilité et aident au final à atteindre des niveaux de productivité et de rentabilité plus élevés.

La technologie permet de répondre à de nombreux défis auxquels sont confrontés les transformateurs de noix et autres fruits à coque ; et investir dans des solutions de pointe offre un véritable avantage concurrentiel.

Le livre électronique de TOMRA Food - "The Challenges Nut Processors Face and the Solutions", se télécharge ici : [https://food.tomra.com/nut-ebook/form?utm\\_campaign=TOMRA%20-%202020%20-%20Nut%20Campaign&utm\\_source=PR](https://food.tomra.com/nut-ebook/form?utm_campaign=TOMRA%20-%202020%20-%20Nut%20Campaign&utm_source=PR)

### 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 100 000 installations dans plus de 80 pays, génère 9,3 MD de chiffre d'affaires (NOK) en 2019. Le groupe emploie 4 500 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

*Marijke Bellemans*  
*Marketing Communications Manager TOMRA*  
*Food, Compac, and BBC Technologies*  
*Research Park Haasrode 1622 – Romeinse straat*  
*20*  
*3001 Leuven, Belgium*  
*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)*