

VIRTO GROUP renouvelle sa confiance à TOMRA, avec l'installation de onze trieuses Nimbus BSI+ en Navarre

VIRTO GROUP, l'un des plus gros acteurs européens des légumes surgelés, a renouvelé sa confiance à TOMRA. VIRTO a modernisé son usine principale en Navarre, en y installant onze trieuses Nimbus BSI+. Ce centre de conditionnement, de stockage et d'expédition de légumes surgelés, est une vraie vitrine technologique pour tout le secteur.

VIRTO GROUP a continué de croître et d'investir dans la qualité, en dépit de la période du COVID-19. Le groupe a modernisé son installation de tri des légumes surgelés en y ajoutant onze trieuses TOMRA Nimbus BSI+. Elles s'ajoutent aux 22 trieuses optiques TOMRA déjà installées dans le groupe, des Helius, Genius, Blizzard et Sentinel II. La trieuse Nimbus BSI+, dotée de la technologie BSI (Biometric Signature Identification), se distingue par ses hautes performances, sa facilité à configurer de nouveaux programmes et son faible taux de faux rejets (moins de 1 %).

Avec ce projet, TOMRA a prouvé que sa technologie est non seulement à la pointe mais aussi très polyvalente. Si la Nimbus BSI+ est en général plutôt destinée au secteur des fruits secs, au vu des besoins de VIRTO, l'équipe commerciale de TOMRA a recommandé cette machine au client.

Des modifications mineures ont été apportées au châssis de la machine, pour l'adapter aux lignes de tri en place. Au terme d'une période de test d'un mois, la machine a démontré sa valeur ajoutée. L'arrivée des onze machines Nimbus BSI+ pour les huit lignes de production (dont trois lignes doubles pour les produits plus complexes) a été réalisée pendant les trois mois de l'été 2020.

Les onze machines Nimbus BSI+ sont dédiées au process de tri final des légumes surgelés et autres produits mixtes que la société vend à la grande distribution.

VIRTO exploite au total huit centres spécialisés en Murcie (El Raal, Santomera), Badajoz, Ségovie, Saragosse, La Rioja et Navarre (Azagra, Cortes, Funes). Elle est également présente au Royaume-Uni, en France (Pau, Angers), en Allemagne, aux États-Unis, au Portugal et au Brésil. Elle offre une large gamme de produits en dehors des légumes surgelés : légumes secs, fruits, mélanges de légumes, riz, pâtes, céréales et plats à base de légumes...

Nimbus BSI+ : efficacité maximale, faux rejet minimal

Pour Francisco CASAS, Responsable Tri chez VIRTO GROUP : *« Nous avons toujours eu de bonnes machines, mais nous voulions obtenir une efficacité proche de 100 %. Grâce à la technologie BSI+, nous obtenons ces résultats avec une machine simple à programmer, qui génère un minimum de faux rejets. La technologie BSI+ de TOMRA a un grand potentiel - et nous n'en sommes qu'au début, puisque nous venons de terminer l'installation. Les unités TOMRA peuvent gérer des tâches qui étaient compliquées auparavant. Ces machines apportent vraiment une meilleure résolution de nos besoins. »*

José Antonio BALDERO, Responsable Technique chez VIRTO GROUP, explique également pourquoi TOMRA a été choisi : *« Notre principal objectif était de progresser dans l'élimination des corps étrangers. Nous voulions être en mesure d'offrir à nos clients une qualité encore meilleure. Nous avons choisi TOMRA parce que nous avons vu que la technologie BSI+ avait un plus grand potentiel et était plus avancée que la concurrence. Lorsque TOMRA nous a prêté une machine pour faire des tests, nous l'avons constaté sur nos*

besoins spécifiques.”

Alejandro PALACIOS, Directeur Commercial de TOMRA Food pour l'Espagne et le Portugal, déclare : « Nous avons effectué de nombreux tests internes, et nous avons constaté que cette machine fonctionnait très bien sur les légumes surgelés. Nous avons donc convenu avec VIRTO de procéder à une validation in situ. Début 2020, nous leur avons prêté une Nimbus BSI+, qu'ils ont testée pendant un mois. Nous avons eu la confirmation que cet équipement faisait tout ce que nous avançons. C'est une technologie efficace pour détecter les corps étrangers et les matières végétales étrangères (comme le datura). De plus, le taux de faux rejets a été minime. La technologie BSI+ de TOMRA apporte une valeur ajoutée au secteur des légumes surgelés, elle permet d'obtenir ce que les autres machines ne peuvent pas faire. »

Polyvalence et traçabilité

La Nimbus BSI+ détecte les caractéristiques biométriques des produits, et est capable d'éliminer un grand nombre de corps étrangers et de matières végétales indésirables.

Comme l'explique Francisco CASAS, Responsable Tri chez VIRTO GROUP : « Dans notre cas, la difficulté réside dans la diversité et la quantité de produits que nous traitons. Chaque produit a ses caractéristiques spécifiques et son origine unique : végétale, animale, marine. Le fait que nous ne travaillons pas sur un seul mais une multiplicité de produits signifie que nous devons continuellement changer de programme. C'est pourquoi la facilité avec laquelle la Nimbus BSI+ peut être configurée est un avantage pour nous. La mise au point de tous les programmes prendra un certain temps, mais nous obtenons déjà de meilleurs résultats, en particulier avec les produits en mélange. »

« Lorsque nous avons validé la machine, nous avons été surpris du fait que la Nimbus donne des résultats très similaires sur un flux constitué d'un seul produit, ou un mélange d'ingrédients. Nous avons déjà de bons résultats actuellement, mais cela va encore évoluer dans les prochains mois. Cette technologie nous dote véritablement d'un avantage concurrentiel », déclare Alejandro Palacios.

Outre les avantages intrinsèques de la Nimbus BSI+, il convient de noter l'apport de TOMRA Insight.

Cette plateforme de données sur le Cloud ouvre des possibilités précieuses et innovantes pour les utilisateurs des machines de tri TOMRA.

Elle transforme le processus de tri en un outil de gestion stratégique qui permet de prendre des décisions basées sur des données collectées auprès des unités TOMRA.

Avec TOMRA Insight, la machine génère des données tout au long du processus, qui sont stockées dans le Cloud.

« C'est l'un des grands atouts de la technologie BSI+. Savoir ce que fait la machine sera très important pour optimiser les performances. Cela nous permet de prendre des décisions en toute connaissance de cause, comme par exemple tracer les types de matières étrangères qui sont rejetées et déterminer les bonnes et mauvaises zones agricoles... C'est un outil très puissant pour le suivi en temps réel et la prise de décision », assure José Antonio Baldero.

Une bonne coopération dans les moments difficiles

Malgré la pandémie, l'équipe de TOMRA a été présente tout du long et a suivi de très près le développement de ce projet passionnant. Les deux entreprises ont travaillé côte à côte pour l'installation et la mise en service des machines.

« Nous avons bénéficié de la présence sur place des techniciens de TOMRA, la société nous a délégué du personnel depuis son siège en Belgique. Nous voulons les remercier d'avoir fait cet effort en ces temps difficiles. Lorsque les déplacements se sont compliqués, l'aide a été fournie par TOMRA Food Spain, de telle sorte qu'il n'a pas été nécessaire de recourir à l'assistance à distance », déclare Francisco CASAS.

« La situation était compliquée pour les deux parties, mais le soutien de TOMRA a été excellent. Ils ont accordé beaucoup d'attention au projet, c'est donc un succès - malgré les complexités découlant du COVID-19 », ajoute José Antonio BALDERO.

Alejandro PALACIOS conclut : « Je tiens à remercier VIRTO pour la confiance accordée à TOMRA et à sa technologie BSI+. Avec eux, nous avons prouvé le haut niveau d'efficacité dans la détection de matières végétales et de corps étrangers avec un taux de faux rejets minimal. Cela permet d'augmenter les performances des lignes de production de légumes surgelés. Cette collaboration a été couronnée de succès. Nous avons très bien travaillé ensemble tout au long du processus de validation ».

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

Marijke Bellemans
Marketing Communications Manager TOMRA
Food
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
W: www.tomra.com/food