

**Le leader de la production de raisins secs OSMAN AKCA adopte la nouvelle machine de tri TOMRA 5C**

L'entreprise turque OSMAN AKCA, leader de l'industrie du raisin sec, est adepte des technologies de pointe de TOMRA Food, elle est la première en Turquie à utiliser un trieur TOMRA 5C sur site.

Depuis sa création dans les années 1970, OSMAN AKCA n'a cessé de grandir, jusqu'à devenir le leader du marché du raisin sec avec un volume d'exportation de 50 M\$. Depuis 1996, il va de l'avant en utilisant les solutions de tri les plus innovantes proposées par TOMRA Food.

OSMAN AKCA a une usine de traitement de raisins secs dans la province de Manisa et une usine de fruits secs dans la province d'Aydın, pour les abricots, dattes, prunes et figues. Quatorze trieuses TOMRA Food sont installées sur ces deux sites et jouent un rôle essentiel dans l'efficacité des opérations et la qualité des produits.

L'usine de traitement des raisins OSMAN AKCA Raisin Processing Plant à Saruhanli, occupe 6 hectares avec 4 hectares de bâtiments. Il en sort 20 000 à 30 000 tonnes de raisins secs par an. 90% de la production est exportée vers l'Union européenne. 15% des exportations sont destinés aux consommateurs finaux, 85% à la pâtisserie et boulangerie.

Monsieur İskeçeli, directeur général d'OSMAN AKCA, a déclaré : " L'utilisation de technologies de pointe pour une production de haute qualité et de grande capacité, est au cœur du succès de la Turquie sur ce marché. Nous sommes devenus le plus grand exportateur mondial de raisins secs. "

Monsieur İskeçeli poursuit : "Chez OSMAN AKCA, nous nous sommes battus pour devenir leader en accordant une grande importance à la qualité de la production de raisins secs. Nous utilisons les technologies avancées de TOMRA Food depuis 25 ans. Notre technologie de production nous permet d'obtenir une production de qualité supérieure avec une sécurité alimentaire élevée et d'augmenter constamment nos exportations vers le marché européen."

**La qualité des produits est primordiale pour les exportations alimentaires**

La consommation de raisins secs est trois fois plus élevée en Europe qu'en Turquie, et la demande de raisins secs a même augmenté pendant la COVID-19.

M. İskeçeli a déclaré : "La Turquie a des produits bruts de première qualité et les installations de production y sont bien développées, avec des systèmes de tri mécanique et optique haut de gamme. Les machines de tri optique jouent un rôle important en nous permettant de pénétrer les marchés d'exportation les plus difficiles. Par le passé, les lignes de production conventionnelles équipées de trieuses multiples devaient retraiter le produit trois ou quatre fois pour obtenir la qualité souhaitée, mais ce n'est plus rentable. En Turquie comme dans le monde entier, il est plus important que jamais d'obtenir une production efficace en réduisant les coûts de main-d'œuvre et d'exploitation, tout en maintenant la qualité du produit. C'est pourquoi nous avons opté pour la trieuse optique TOMRA 5C - elle nous permet d'atteindre des niveaux supérieurs en qualité et en capacité. En positionnant cette

machine en fin de ligne de production, nous pouvons améliorer la qualité de nos produits en identifiant des détails que les autres systèmes laser négligent. Nous apprécions également le fait que la TOMRA 5C soit compatible avec les futures innovations, en matière de technologies optiques et de logiciels. C'est un investissement qui sera rentabilisé à long terme."

### **TOMRA 5C est à la pointe de l'industrie**

Pour l'élimination des corps étrangers, la TOMRA 5C associe ses technologies de capteurs de pointe à l'apprentissage automatique et à l'analyse des big data. Des lasers haute résolution et des capteurs dernière génération permettent à la TOMRA 5C de voir et d'analyser les défauts les plus infimes que d'autres machines manqueraient. La TOMRA 5C se distingue également par sa conception hygiénique qui permet d'économiser de la main-d'œuvre : les surfaces de travail de la machine sont incurvées, minimales et facilement accessibles pour faciliter le nettoyage et la maintenance.

M. İskeçeli indique que l'usine de Saruhanlı emploie 300 personnes et traite 200 tonnes de raisins secs par jour. Il explique : "Dans un premier temps, nous utilisons un pré-nettoyage mécanique avancé. Il élimine les impuretés et les corps étrangers et classe les raisins secs par calibre. Après être passés par les trieuses TOMRA à rayons X et à capteurs, les produits sont conditionnés selon les demandes des clients. Nous allons de petits sachets de 25 grammes à de gros sacs de 10 à 15 kilogrammes. Les petits conditionnements sont destinés aux épiceries, les plus élevés aux clients industriels.

"Alors que nous avons l'habitude de prélever des échantillons de 100 grammes pour les contrôles de qualité, nous sommes désormais en mesure d'analyser des paquets de 12,5 kilos. En investissant dans les systèmes TOMRA, nous pouvons obtenir une qualité élevée du produit final avec une efficacité et une capacité accrues, et notre installation opérationnelle n'a pas besoin de retraiter le produit."

### **La TOMRA 5C redéfinit la transformation**

Monsieur Koçyiğit, directeur des ventes de TOMRA Food Turkey, a déclaré : " Avec la TOMRA 5C, nous proposons les dernières technologies pour rendre le tri plus efficace et plus rentable. Cette trieuse répond aux plus grands défis auxquels est confrontée l'industrie des fruits secs et des noix : la main-d'œuvre, la sécurité alimentaire, la capacité et la qualité des produits. La TOMRA 5C permet aux opérateurs d'éliminer les corps étrangers et les défauts avec un taux de réussite inégalé. Cela permet de traiter des produits de la plus haute qualité en grandes quantités, tout en minimisant la dépendance au travail manuel et en réduisant le gaspillage alimentaire. Les transformateurs réalisent des économies sur les coûts de retraitement, de manutention et de main-d'œuvre."

### **Promouvoir la production biologique**

En réponse à la demande croissante, OSMAN AKCA veut augmenter sa production de raisins secs biologiques. Elle est passée de 20 à 4 500 tonnes par an, et la demande devrait continuer à augmenter. Cela entraîne de nouveaux défis par rapport aux cultures conventionnelles, car avant d'être transformées, les cultures biologiques contiennent des quantités bien plus importantes de pierres et de

matières étrangères. "C'est un autre exemple qui montre à quel point la technologie de pointe est cruciale dans le traitement des produits, et comment TOMRA peut intervenir."

### **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 9,9 MD de chiffre d'affaires (NOK) en 2020. Le groupe emploie 4 300 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*  
*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)*

