

Press release

- Not to be published before 28.05.2020



No. 5 / May 2020, Cologne

#anugafoodtec

## Dans l'industrie agroalimentaire et des boissons, des processus individuels d'emballage et d'embouteillage sont assurés par des machines très flexibles

**Anuga FoodTec 2021 présente des solutions adaptées aux besoins de l'industrie agroalimentaire et des boissons**

Aux exigences du marché devenant de plus en plus complexes en raison d'une plus grande diversité des produits alimentaires et de formats d'emballage individuels, les constructeurs de machines opposent la flexibilité, comme ils le montrent à Anuga FoodTec 2021. De l'amenée et du regroupement des produits à la fermeture et à l'étiquetage des cartons et jusqu'à la palettisation, seule la numérisation complète des fonctions des machines et des robots permet aux fabricants de produits alimentaires d'atteindre des performances optimales et une stabilité de processus maximale. Les machines d'emballage modernes, présentées au parc des expositions de Cologne, maîtrisent les types d'emballages primaires et secondaires les plus différents. Du 23 au 26 mars 2021, Anuga FoodTec, Salon international des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire et des boissons, présente des solutions pour toutes les étapes de la production et de la fabrication - de la récolte au produit final que l'on trouve en rayon ou dans la restauration.

### Produits convenience emballés avec beaucoup de précaution

Des temps de rééquipement courts, des changements simples de produits et de formats ainsi que des concepts permettant de reconfigurer des lignes de fabrication de produits convenience ou de leur donner une nouvelle dimension - voilà ce qui compte. Dans cette catégorie de produits, les soupes, les plats cuisinés, la charcuterie et les aliments pour bébés notamment prennent une grande importance dans le commerce de détail alimentaire. À cela s'ajoutent les confitures, les smoothies et les snacks à base de fruits réduits en purée. Les balances intégrées, les trancheuses et les operculeuses ou encore les thermoformeuses compactes, qui conviennent à la transformation d'une large gamme de produits, sont les composantes essentielles des lignes présentées à Anuga FoodTec dans le secteur du remplissage et de l'emballage. Elles ont été conçues pour traiter des barquettes, des plateaux et bien d'autres formats. À l'appui de technologies innovantes pour extraire l'air ambiant et le remplacer par un gaz ou un mélange gazeux, elles permettent de procéder à l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) de produits alimentaires fragiles ou conditionnés alors qu'ils sont brûlants, sans en altérer la qualité.

### Automatisation de la fabrication de petits lots

Quels que soient les produits alimentaires, leur portionnement et leur insertion entièrement automatiques dans les emballages nécessitent une technologie de



Anuga Food Tec  
23.03. - 26.03.2021  
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

Your contact:  
Christine Hackmann  
Tel.  
+49 221 821-2288  
Fax  
  
e-mail  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Oliver Frese  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

pointe. Les robots spécialisés pick and place sont incontournables pour les fabricants qui doivent concilier rendement élevé et espace disponible réduit ou qui, pour manipuler des produits, ont besoin d'une plus grande liberté de mouvement. Les robots modernes à bras articulé ainsi que les modèles Scara et Delta, présentés à Anuga FoodTec 2021, sont en mesure d'emballer à grande vitesse différents produits. Ils ne se contentent pas de prendre des saucisses ou des bâtonnets de poisson sur un convoyeur et de les poser dans des plateaux. Ils assument en parallèle des tâches jusque-là réservées aux systèmes de contrôle de qualité en fin de ligne et éliminent par exemple les produits endommagés, rendant superflue une intervention manuelle. Ils communiquent également avec les scelleuses ou les étiqueteuses en aval qui peuvent ainsi réagir directement aux écarts détectés.

### **Main dans la main avec le robot**

L'objectif des concepteurs est d'élargir le champ d'application des robots dans l'industrie agroalimentaire et d'en faire de vrais cobots. Derrière ce terme se cachent des robots collaboratifs légers, conçus pour aider le personnel à palettiser et à emballer des lots de petite taille. Une tâche typique consiste, par exemple, à insérer des sachets à jus dans la chaîne transporteuse d'une encartonneuse. Grâce à des capteurs, les cobots enregistrent les mouvements des personnes qui travaillent à proximité et sont donc suffisamment sûrs pour les épauler sans blesser qui que ce soit. L'absence de dispositifs de protection comme des grilles lumineuses, des barrières photoélectriques ou des cages permet de réduire les coûts et donne plus de fluidité au déroulement des opérations associant travailleurs et cobots. Par conséquent, même les PMI du secteur agroalimentaire peuvent utiliser un cobot lorsque l'automatisation avec un robot traditionnel n'est pas judicieuse pour elles sur le plan économique.

### **Impression 3D et préhenseurs**

Les préhenseurs opèrent à l'interface entre le robot et les produits alimentaires. C'est dans la nature des choses qu'il ne puisse y avoir de solution tout-en-un. La forme, la nature, le poids et les dimensions des produits alimentaires à manipuler ont une incidence sur la construction. S'il faut saisir par exemple des fruits fragiles sans les écraser, la technologie du vide et les buses d'aspiration souples entrent alors en jeu. Avec ces défis en toile de fond, les outils imprimés en 3D offrent une toute nouvelle liberté de création. Un grand nombre de constructeurs de machines d'emballage et de fournisseurs de robotique se consacre à cette thématique à Anuga FoodTec 2021. L'avantage de la fabrication additive réside dans les possibilités de façonnement presque illimitées. Autre aspect : les outils pour robots en matières plastiques très performantes, destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ne nécessitent pas de lubrifiant et donc pratiquement aucun entretien.

### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du

Japon, de Thaïlande, des Etats-Unis et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Page  
3/3

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

**Les prochains salons:**

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 31.01. - 03.02.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 31.01. - 03.02.2021

**Remarque à l'attention des rédactions :**

Des photos de Anuga FoodTec sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com), rubrique « News »

Complément d'information : [www.anugafoodtec.com/Pressinformation](http://www.anugafoodtec.com/Pressinformation)

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

**Anuga FoodTec on facebook:**

<https://www.facebook.com/anugafoodtec/>

**Anuga FoodTec sur twitter:**

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

**Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:**

Christine Hackmann  
Communications Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Cologne  
Germany  
Tel +49 221 821-2288  
Fax +49 221 821-3544  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).