

QUELLE SOLUTION ROBOTISÉE POUR LE TRESSAGE DES BUGNES ?

13 avril

29 mai
2021

Brio'Gel



L'ENTREPRISE

« Vous avez rêvé d'un produit, Briogel va le faire » C'est sur cette devise qu'est née cette entreprise familiale en 1997 à Montaigu Vendée.

Depuis la création, notre démarche reste la même : ne jamais imposer nos produits, mais être à l'écoute de notre client afin de répondre à ses attentes sur des produits de niches, innovants, porteurs de valeur ajoutée. L'expertise Brio'gel c'est aussi de proposer des produits surgelés de grande qualité pour faciliter le quotidien et la logistique des professionnels de la boulangerie. C'est pourquoi notre hit-parade varie d'une année à l'autre, selon les opportunités des productions à base de matières premières issues de cultures conventionnelle, biologique ou raisonnée.

Ces gammes variées de produits nous amènent à une recherche permanente de flexibilité de notre outil de production. Attachée au respect de ces traditions culinaires françaises, Brio'Gel dispose d'une large gamme de produits frits briochés. Attentifs à la sélection de nos matières premières, nous proposons plusieurs assortiments inédits au beurre : bottereaux, merveilles, bugnes torsadées en saveur nature ou fleur d'oranger.

LA PROBLÉMATIQUE :

Briogel est le leader dans la fabrication de bugnes cuites surgelées. Cette activité artisanale est très chronophage en main d'oeuvre. Chaque produit est tressé manuellement. Pas moins de 5 personnes passent 8h de leur temps, 5/7j pendant 5 mois à fabriquer ces produits. La pénurie de main d'oeuvre sur le territoire vendéen allié aux difficultés du poste contraignent Briogel à faire appel à de la main d'oeuvre étrangère.

La période de Covid qui incite à limiter les flux et la volonté de Briogel de travailler sur l'ergonomie des postes amène l'entreprise à vouloir développer une solution de robotisation pour tresser les produits.

Après plusieurs recherches auprès de professionnels, fabricant de matériel de boulangerie ou entreprises de robotique, il a été constaté que le robot n'était pas capable de reproduire le geste humain en suivant les conditions de fabrication actuelle. Le mouvement de tressage est complexe par le fait que le produit est à un moment relâché puis repris.

Nous souhaitons donc automatiser cette tâche afin de supprimer la pénibilité du poste, pérenniser notre production et résoudre notre problématique de recrutement.

BÉNÉFICES ATTENDUS ET PERSPECTIVES EN CAS DE SUCCÈS

La solution retenue devra permettre :

- D'identifier le produit
- De le prendre par les extrémités
- De le façonner suivant un geste précis (cf vidéo)
- Et de le reposer suivant un plan de dépose prédéfini

L'équipement devra assurer une cadence de 8000 pièces/h, évoluera dans un milieu farineux et froid (de 7°). Il devra bien entendu répondre aux exigences alimentaires requises

Plus qu'un solutionneur, nous recherchons un véritable partenaire qui puisse nous accompagner dans notre développement et puisse nous ouvrir le champ des possibles. Les sujets sont nombreux et les idées sans limite ! A vous de jouer



MODALITÉS DE COLLABORATION

Afin de mener à bien cette étude, nous pourrions : fournir des échantillons de produits crus, - mettre notre outil de production à disposition, et enfin bien entendu partager notre expérience sur le sujet. Un interlocuteur privilégié sera nommé pour suivre le projet et répondre à vos interrogations