MIDEAST & AFRICA REGION

1ER FORUM RÉGIONAL DE L'IAOM MEA AU MAGHREB

DU 27-28 MARS 2018

The Pearl Hotel & Resort Sousse, TUNISIE

MESSAGE DU DIRECTEUR RÉGIONAL IAOM

Chers membres et amis,

Je vous souhaite la bienvenue au 1er Forum Régional du Maghreb tenu du 27-28 mars, 2018 au The Pearl Hotel & Resort, Sousse, Tunisie.

Après les succès des deux sessions précédentes au Kenya (2015) et Egypte (2016), nous sommes heureux de revenir en Tunisie cinq après la conférence annuelle de l'IAOM MEA qui s'est tenue en 2013.

L'agriculture joue un rôle de premier plan dans l'économie tunisienne, et par expérience nous savons qu'il est parfois difficile pour certains acteurs du secteur de s'adapter de manière optimale à un marché grandissant dans une économie en expansion.

Pour cette raison, nous avons choisi la Tunisie pour notre 3ème forum régional 2018 afin de répondre à ce besoin en proposant un programme technique intensifs et une plus que jamais une formation tenus par des experts de renommée internationale.

Nous mettons également l'accent sur le progrès de la technologie et sur l'innovation. A ce titre, le forum régional est composé d'espaces dédiés au réseautage tout au long du programme durant lequel les minotiers régionaux et fournisseurs internationaux peuvent interagir facilement.

Enfin, nous souhaitons remercier nos précieux partenaires sans lesquels notre mission ne serait pas possible: Chopin Technologies, Cimbria, Brabender, Mulmix, Perten Instruments, Sefar Fyltis, Buhler, Muehlenchemie, IMECO, France Export Céréales et Fischbein et leur engagement sur le partage des connaissances et de l'avancement technologique de notre industrie dans son entièreté.

Je vous souhaite une excellent forum et un bon séjour en Tunisie,

Ali Habaj,
Directeur Régional de l'IAOM MEA

LA VISION DU FORUM REGIONAL

L'Association Internationale des Minotiers, Afrique et Moyen-Orient (IOAM MEA) a élaboré des forums régionaux pour couvrir la région de l'Afrique subsaharienne, la région du Maghreb et la région du Moyen-Orient. Le forum régional annuel de l'IAOM MEA fera l'objet d'une rotation dans toutes ces régions et ciblera les minoteries techniques pour leur fournir une plate-forme professionnelle et commerciale afin de répondre aux défis et préoccupations locaux.

LA MISSION DU FORUM REGIONAL

Les forums régionaux de l'IAOM MEA permettront aux meuniers locaux de bénéficier de présentations de qualité supérieure traitant exclusivement les défis techniques et régionaux. Un espace de réseautage sera également disponible afin de mettre en avant les dernières technologies et solutions proposées par les fournisseurs internationaux.

QUI EST ATTENDU ?

Les forums régionaux de l'IAOM sont ouverts:

- **Staff technique**
- **Manager de minoteries**
- **Fournisseurs internationaux de machines et services**
- **Experts du terrain**
- **Laboratory equipment suppliers**
- **Fournisseurs d'équipement de laboratoire**

ORGANISÉ PAR :

+968 2439 8760, 67
info@iaom-mea.com
www.iaom-mea.com

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES

BÜHLER

Brabender®
Qualität ist messbar.

Mulmix

CIMBRIA

Mühlenchemie
Understanding Flour

CHOPIN
TECHNOLOGIES

Perten INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

SEFAR

FISCHBEIN
A DURAVANT COMPANY

imeco.org

FRANCE EXPORT CÉRÉALES

LE PROGRAMME

HORAIRE	FORUM JOUR 1 MARDI 27 MARS 2018	INTERVENANT
08H00 - 09H00	**CAFÉ DE BIENVENUE, ENREGISTREMENT ET COLLECTE DES BADGES**	
09H00 - 09H05	Message de bienvenue et mission du forum régional de l'IAOM MEA	IAOM MEA
09H05 - 09H25	Tendance dans l'industrie de la mouture du blé dur	Urs Dübendorfer Senior Advisor (Bühler)
09H25 - 09H35	QUESTIONS & RÉPONSES	
09H35 - 09H55	Un nouvel outil pour prédire la qualité et l'utilisation finale du blé	Alami Othman Directeur (Galaxy Lab/Brabender GmbH & Co.KG)
09H55 -10H05	QUESTIONS & RÉPONSES	
10H05 -10H25	Dernières technologies de nettoyage et triage optique full color pour les céréales	Hamid Dari Manager Ventes Régionales (Cimbria)
10H25 - 10H35	QUESTIONS & RÉPONSES	
10H35 - 11H25	**PAUSE CAFÉ ET NETWORKING (50 MIN)**	
11H25 - 11H45	Lignes de Production, Pâtes Alimentaires	Oliver Braegger Directeur des ventes CS Pasta (Bühler)
11H45 - 11H55	QUESTIONS & RÉPONSES	
11H55 - 12H15	Avantages de la réfrigération dans les céréales	Andrea Nardo Directeur Technique (Mulmix)
12H15 - 12H25	QUESTIONS & RÉPONSES	
12H25 - 12H50	Aspects techniques de l'enrichissement de la farine	Dr. Lutz Popper Directeur R&D (Müehlenchemie GmbH & Co. KG))
12H50 - 13H00	QUESTIONS & RÉPONSES	
13H00 - 14H00	**PAUSE DÉJEUNER**	
14H00 - 16H00	**NETWORKING**	

HORAIRE	FORUM JOUR 2 MERCREDI 28 MARS 2018	INTERVENANT
08H00 - 09H00	**CAFÉ DE BIENVENUE, ENREGISTREMENT ET COLLECTE DES BADGES**	
09H05 - 09H25	Les nouvelles solutions pour la mesure du temps de chute de Hagberg et de la teneur en cendres	Nacim Belgat Responsable Export - Moyen-Orient & Afrique (Chopin Technologies)
09H25 - 09H35	QUESTIONS & RÉPONSES	
09H35 - 09H55	Innovation par les outils de Laboratoire et de contrôle en process, les solutions de Perten Instruments	Charles Loubersac d'Hotel Directeur Général (Perten Instruments France)
09H55 - 10H05	QUESTIONS & RÉPONSES	
10H05 - 10H25	Solution pour la tension des toiles dans le but d'optimiser la productivité des planchisters	Laurent Brehm Responsable Meuneries France et Afrique (Sefar Fyltis)
10H25 - 10H35	QUESTIONS & RÉPONSES	
10H35 - 11H25	**PAUSE CAFÉ ET NETWORKING (50 MIN)**	
11H25 - 11H45	Des fermetures sûres et à ouverture facile dans la technologie de fermeture des sacs	Viviane Mpinga Marketing Manager (Fischbein)
11H45 - 11H55	QUESTIONS & RÉPONSES	
11H55 - 12H15	Station d'ensachage à carrousel à grande vitesse	Eduardo Baldin African Area Manager (IMECO)
12H15 - 12H25	QUESTIONS & RÉPONSES	
12H25 - 12H45	Comment les agriculteurs français répondent à la demande qualitative des meuniers maghrébins	Yann Lebeau Chef de Mission Maghreb Afrique (France Export Céréales)
12H45 - 12H55	QUESTIONS & RÉPONSES	
13H00 - 14H00	**PAUSE DÉJEUNER**	
14H00 - 14H15	**DISTRIBUTION DES CERTIFICATS DE PARTICIPATION**	
14H15 - 15H30	**NETWORKING**	

LES INTERVENANTS

Urs Dübendorfer
Senior Advisor (Bühler)

BÜHLER

Biographie: Mr. Urs Dübendorfer a rejoint Bühler en 1991 en tant qu'ingénieur start-up après avoir obtenu son diplôme de technologiste en technologie de meunerie. En 1992, il est nommé technologue dans le filiale de Bühler en Italie où il se concentre principalement sur les moulins de blé dur et des projets spécifiques jusqu'en 1998. En 1999, il revient à Uzwil en Suisse et prend la direction du centre de formation. Il a géré le centre de formation de Bühler jusqu'en 2006, la période durant laquelle il a également adopté diverses activités d'enseignement à la Swiss School of Milling de Saint-Gall. En 2006, il a été affecté au Business Development de Bühler afin d'accélérer les solutions innovantes. Depuis 2012, il apporte son expérience mondiale de plus de 30 ans dans divers marchés, tels que la Chine et l'Afrique.

Titre de la présentation: Tendance dans l'industrie de la mouture du blé dur

Synopsis de la présentation: Pendant sa présentation, Urs Duebendorfer passera en revue les attentes de semouliers qui touche entre autres au meilleur usage la matière première ou encore l'optimisation de la consommation d'énergie dans les processus.
Il est donc obligatoire, que le meunier maintienne cette qualité et en tire le meilleur pour produire la qualité attendue pour le consommateur final.
Le meunier s'inquiète toujours du coût d'opération de l'usine.
La qualité du blé dur est beaucoup plus sensible, aussi le meunier doit-il accorder plus d'attention à son processus de nettoyage pour éviter des piqûres dans les produits finis qui affectent finalement par exemple aussi la qualité des produits pour les consommateurs.
Dans ce point de vue, la question suivante sera examinée : "Y a-t-il des impacts dans la mouture en ce qui concerne IOT et Industry 4.0?"

Profil de la société: L'entreprise familiale suisse Bühler est un fournisseur mondial de solutions industrielles pour la transformation des aliments et la fabrication de matériaux de pointe, contribuant à la sécurité alimentaire et à une efficacité énergétique élevée. Environ 65% du grain récolté dans le monde entier est traité dans les usines Bühler, environ 50% de tous les feux arrière ou phares des voitures sont métallisés sur les machines Bühler. Chaque jour, des milliards de personnes entrent en contact avec les technologies de Bühler pour couvrir leurs besoins de base en matière d'alimentation, de mobilité ou de communication. Bühler s'efforce d'innover pour un monde meilleur, en mettant l'accent sur des solutions saines, sûres et durables. Bühler contribue de manière significative à l'alimentation de la population mondiale, tout en mettant l'accent sur la sécurité alimentaire et la sécurité.

Alami Othman
Directeur (Galaxy Lab / Brabender)

Brabender®
Qualität ist messbar.

Biographie: Mr. Alami Othman est directeur de la société Galaxy Lab au Maroc spécialisée dans l'équipement des laboratoires en agroalimentaire tels que les céréales et dérivés. Galaxy Lab offre des solutions analytiques innovatrices d'une efficacité maximale, adaptées aux attentes des industries agro-alimentaires qui garantissent l'amélioration continue de la qualité de leurs produits, une meilleure rentabilité grâce à l'optimisation du process, ainsi qu'une compétitivité sur le marché. Mr. Alami Othman possède un DEUG en Biologie-Geologie, un maitrise en biotechnologie ainsi qu'un DESS en qualite et securite alimentaire.

Titre de la présentation:

Un nouvel outil pour prédire la qualité et l'utilisation finale du blé

Synopsis de la présentation:

Au cours des décennies, plusieurs approches rhéologiques ont été utilisées pour prédire la performance de la farine pendant le traitement. Au fil des années, les besoins tout au long de la chaîne de valeur du blé ont changé. Avec seulement une quantité limitée d'échantillons, les sélectionneurs recherchent des méthodes fiables pour tester la qualité fonctionnelle des lignées de blé aux premiers stades. L'industrie de la minoterie a besoin de méthodes rapides et fiables pour vérifier la qualité du blé directement à la station de réception. Enfin, l'industrie de la boulangerie cherche des méthodes appropriées qui pourraient prédire la qualité du produit fini. La surveillance de la cinétique d'agrégation du gluten dans les farines peut être la réponse à toutes ces demandes. Mr. Alami Othman passera en revue le test GlutoPeak, récemment proposé pour l'évaluation de la qualité de la farine de blé. Il s'agit d'une technique rapide à petite échelle (7 min, 8,5 g de farine) qui mesure le comportement d'agrégation du gluten lors de l'ajout d'eau et du mélange à haute vitesse (1900-3000 tr/min).

Profil de la société:

Brabender est l'un des principaux fournisseurs mondiaux d'instruments de laboratoire spécialisés dans l'industrie alimentaire et chimique. Depuis 1923, la société fournit des solutions pour l'analyse des caractéristiques des matériaux dans le contrôle de qualité quotidien et la recherche et le développement. La division alimentaire de Brabender propose des instruments rhéologiques ainsi que des extrudeuses alimentaires de laboratoire.

Hamid Dari
Manager Ventes Régionales (Cimbria)

Biographie: Hamid DARI, le manager des ventes pour le Maghreb et les pays francophones. Il a une expérience de plus de 20 ans dans le domaine du tirage optique, soit comme ingénieur technique, que comme commercial.

Titre de la présentation:
Dernières technologies de nettoyage et triage optique full color pour les céréales.

Synopsis de la présentation:
Mr Hamid illustrera les technologies de Cimbria pour les procédés de nettoyage et tirage optique des céréales. Il expliquera l'exploitation du tirage Full-Color et de forme pour la séparation des graines malades, tel que des mycotoxines, fusarium, etc.

Profil de la société:
Cimbria est l'un des principaux fabricants mondiaux dans le domaine de préparation, du traitement et du stockage de grains, semenoes et sowmons clés en main faisant appel à leurs six domaines d'activité: systèmes de transport, séchage, traitement avant le nettoyage, tirage optique et stockage.

Oliver Braegger
Directeur des ventes CS Pasta (Bühler Uzwil)

Biographie: Mr Oliver Brägger a une riche carrière professionnelle comme suit :

- 1998 - 2002: Apprentissage constructeur de moulin
- 2004-2005: Superviseur pour des installations des moulins
- 2005-2008: Superviseur pour des installations des fabriques des pâtes
- 2008-2010 : Chef de projet ; Responsable pour l'exécution des projets Retrofit et lignes neufs.
- 2010-aujourdhui : Sales Manager CS Pasta ; Responsable pour les modernisations des usines de pâtes.

Titre de la présentation:

Lignes de Production, Pâtes Alimentaires

Synopsis de la présentation:

Aliment de base dans de nombreux pays, les pâtes ne sont plus un simple plat d'accompagnement, mais constituent de plus en plus un mets raffiné quand elles sont fabriquées et préparées dans les règles de l'art. Mr. Rabih Al Halabi montrera que cette évolution représente un défi particulier tant pour les fabricants de pâtes que pour les fournisseurs d'équipements de production et passera en revue les tendances et exigences relatives aux pâtes alimentaires pour l'avenir. Les fournisseurs d'équipements de production et les fabricants de pâtes alimentaires ont tout deux des contraintes avec lesquelles ils doivent composer. Les premiers doivent proposer des chaînes de fabrication offrant un niveau élevé de flexibilité afin de permettre le traitement d'une grande variété de matières premières et les seconds des produits divers pour satisfaire les exigences des consommateurs.

Profil de la société:

L'entreprise familiale suisse Bühler est un fournisseur mondial de solutions industrielles pour la transformation des aliments et la fabrication de matériaux de pointe, contribuant à la sécurité alimentaire et à une efficacité énergétique élevée. Environ 65% du grain récolté dans le monde entier est traité dans les usines Bühler, environ 50% de tous les feux arrière ou phares des voitures sont métallisés sur les machines Bühler. Chaque jour, des milliards de personnes entrent en contact avec les technologies de Bühler pour couvrir leurs besoins de base en matière d'alimentation, de mobilité ou de communication. Bühler s'efforce d'innover pour un monde meilleur, en mettant l'accent sur des solutions saines, sûres et durables. Bühler contribue de manière significative à l'alimentation de la population mondiale, tout en mettant l'accent sur la sécurité alimentaire et la sécurité.

Andrea Nardo
Directeur Technique (Mulmix)

Biographie: Mr. Andrea Nardo a joint Mulmix en 2008 et a été nommé Directeur Technique en mai 2017. Il a plus de cinq ans d'expérience dans l'équipe de coordination de l'innovation, département de recherche et du développement du conseil technique au département des ventes lors des négociations en Italie et à l'étranger. Il travaille notamment dans le développement de nouveaux produits, à l'amélioration et l'industrialisation des produits. Mr. Nardo a également un rôle dans l'exécution et gestion des commandes avec les clients, préparation de la nomenclature, assemblage des dessins et travaux de génie civil; assistance technique et commerciale pour les clients.

Titre de la présentation:
Avantages de la réfrigération dans les céréales

Synopsis de la présentation:
Le stockage des céréales est une des caractéristiques fondamentales des installations de stockage. Le maintien d'une bonne qualité du produit stocké en contrôlant l'humidité et la température du produit grâce à une bonne ventilation représente toujours la base de la conservation. Lors de sa présentation, Mr.Nardo nous montrera que le développement de techniques de réfrigération modernes, à travers l'évolution technologique et le contrôle, garantit le meilleur compromis pour les entreprises agroalimentaires modernes d'un point de vue qualitatif et économique. Les commandes de données de processus automatiques modernes assurent également une réduction de la consommation de l'énergie utilisée. Les techniques de ventilation et de réfrigération sont ensuite comparées, en particulier les avantages qualitatifs et économiques.

Profil de la société:
Mulmix est une entreprise italienne spécialisée dans l'ingénierie et production d'installations de stockage, usines d'aliments pour bétail et lignes de sélection de semences. L'entreprise est très flexible ce qui lui permet de réaliser des installations à la fois moyennes et industrielles avec la formule "clés en main". Pendant ses 50 années d'histoire, Mulmix a travaillé dans 70 pays différents en satisfaisant les requêtes de plus de 2000 entreprises qui ont acquis ses installations.

Dr. Lutz Popper
Directeur R&D (Müehlenchemie)

Mühlenchemie
Understanding Flour

Biographie: Lutz Popper a étudié la technologie alimentaire à l'Université de Technologie de Berlin, suivi par des activités de recherche et d'enseignement à l'Institut de Technologie Alimentaire. Dans son doctorat, Dr. Popper a traité l'extraction et l'application d'enzymes antimicrobiennes. Depuis décembre 1993 il est avec Müehlenchemie, en tant que responsable de la recherche et du développement, et depuis 2009 également en tant que directeur scientifique du groupe Stern-Wywiol. Il est également conférencier externe pour la technologie alimentaire à l'Université de Technologie de Kiel depuis 1997. Il a contribué avec plus de 150 articles et conférences dans le domaine de la science alimentaire.

Titre de la présentation:
Aspects techniques de l'enrichissement de la farine

Synopsis de la présentation:
Le Dr. Popper passera en revue les particularités des micronutriments qui doivent être prises en considération pour l'enrichissement de la farine. Étant donné que les micronutriments ne sont ajoutés qu'en très petites quantités, les doseurs et mélangeurs doivent être ajustés en conséquence et les préparations nutritives doivent avoir une capacité de dosage constante. La lumière, l'oxygène, la chaleur et l'humidité constituent un danger pour les propriétés techniques et nutritionnelles et doivent donc être bien contrôlés. Pendant le stockage, le transport et le traitement de la farine, des pertes en micronutriments peuvent se produire, en particulier dans le cas des vitamines. L'ensemble du processus doit donc être pris en compte par la concentration et le dosage des micronutriments afin de garantir que l'enrichissement atteigne réellement le consommateur. Des contrôles sont nécessaires pour vérifier les niveaux corrects de micronutriments ajoutés. Le Dr. Popper passera donc en revue l'historique de l'enrichissement de la farine, en particulier en ce qui concerne l'enrichissement en acide folique et en fer, et expliquera les aspects techniques et les conditions préalables à un enrichissement correct.

Profil de la société:

Mühlenchemie est l'une des entreprises les plus connues au monde dans l'industrie du traitement de la farine. Ses principales compétences sont les solutions personnalisées pour standardiser, améliorer et fortifier la farine. Au centre de technologie d'Ahrensburg, une équipe de chercheurs et de technologues d'applications travaille sur les innovations pour l'avenir. Avec ses laboratoires et usines pilotes de mouture, pâtisserie et production de pâtes, l'entreprise développe et produit des systèmes enzymatiques, des agents de maturation et d'oxydation, des substituts de bromate, des émulsifiants, des prémélanges de vitamines et de minéraux et des systèmes fonctionnels. Mühlenchemie est membre du Stern-Wywiol Groupe, une entreprise privée dédiée aux ingrédients alimentaires et aliments pour animaux, dans plus de 140 pays.

Nacim Belgat
Responsable Export Middle East & Africa
(Chopin Technologies)

Biographie: Nacim BELGAT, Responsable de Zone Export pour le Moyent-Orient et l'Afrique. Il diplômé d'un Master en commerce international d'une grande école de commerce française. Mr Nacim travaille chez Chopin Technologies depuis 2016, il a en charge le management de non seulement les distributeurs sur la zone Moyen-Orient/Afrique, mais aussi des clients directs afin de leur apporter les solutions CHOPIN Technologies.

Titre de la présentation:

Les nouvelles solutions pour la mesure du temps de chute de Hagberg et de la teneur en cendres

Synopsis de la présentation:

Dans sa présentation, Mr Nacim passera en revue en premier lieu l' AMYLAB FN : C'est une nouvelle alternative pour le test du temps de chute de Hagberg , une solution moderne, plus sûre, plus simple, plus rapide et plus facile à utiliser. En deuxième lieu, il présentera le SPECTRALAB : C'est une solution pour définir la teneur en cendres d'une farine en seulement 30 secondes, avec une précision très proche de la méthode de référence (le four à cendres).

Profil de la société:

CHOPIN Technologies, filiale de KPM Analytics, est spécialisée dans les méthodes et équipements pour le contrôle qualité des céréales, des farines et de leurs dérivés. Elle propose des produits et des services destinés aux professionnels de la filière céréalière amenés à faire des analyses pour répondre aux contraintes d'exploitations, aux réglementations en vigueur et aux cahiers des charges de leurs clients. Les appareils de CHOPIN Technologies sont fabriqués en France et distribués dans le monde entier via un réseau de 60 distributeurs, spécialement sélectionnés pour leur connaissance de la filière céréalière. CHOPIN Technologies fabrique des matériels de qualité reconnus par de nombreuses normes internationales (ISO, CEN, Afnor, AACC, ICC...).

Charles Loubersac d'Hotel
Directeur Général (Perten Instruments)

Biographie: Mr Charles LOUBERSAC D'HOTEL est le directeur Général de Perten Instruments France, diplomé en Master en Agribusiness à la Kansas State University. Il a été dans le métier des meuniers depuis plus de 15 ans ce que lui a permis de rencontrer des meuniers et visiter leurs laboratoires dans le monde entier, des plus petits moulins à meule aux multinationales de transformation des céréales. Ses interactions avec les chimistes céréaliers lui ont procuré une expérience et une connaissance très pratique.

Aujourd'hui, il est en charge de la filiale française et Afrique francophone de Perten, division food de PerkinElmer. Leurs produits couvrent de nombreux businesses en agrifood qu'ils soient en céréale et transformation et panification, oléagineux, lait et produits laitiers, viandes et charcuteries, alimentation animale et poissons, snacks.....

Auparavant durant 7 années, Mr Charles a été le directeur des ventes export de CHOPIN Technologies, également un fabricant majeur de matériels de rhéologie pour la meunerie

Titre de la présentation:

Innovation en transformation de céréales au Laboratoire ou en process, les solutions Perten

Synopsis de la présentation:

La farine est un ingrédient unique et complexe de l'une des nourritures essentielle pour l'humanité et le pain. La farine selon sa destination, a ses exigences fonctionnelles et de composition.

Il ne s'agit pas de seulement exprimer des protéines, des cendres et une humidité si on ne connaît pas la force du gluten, l'absorption, le comportement au pétrissage par exemple.

Mr Charles passera en revue des outils relatifs, de composition et de fonctionnalité, permettant aux meuniers, de livrer une farine consistante et correspondant aux besoins stricts des clients tout en se différenciant des concurrents.

Les instruments que Mr Charles présentera visent à :

- Faire économiser du temps et de l'argent
- Améliorer la qualité et la consistance

Après avoir balayé l'historique du QC en meunerie avec Perten, Mr Charles concentrera sur l'avenir, les innovations en contrôle plus rapide encore au laboratoire mais aussi en process, source la plus importante de profit et d'économies.

Profil de la société:

Ces 60 dernières années, Perten les a largement consacrées au contrôle qualité en agroalimentaire et particulièrement en meunerie et l'agréage des céréales. La compagnie sert des clients multinationaux comme les plus petits artisans ou des instituts de recherche agroalimentaires. Aujourd'hui Perten fait partie de PerkinElmer, dont elle assume avec un portefeuille élargi la division food de cet acteur international de fabrication de matériels de laboratoire.

Ayant débuté dans la meunerie et l'agréage de céréales, Perten a historiquement ses gènes inscrits dans le métier de récolte et de transformation de céréales. Perten est le seul fabricant internationalement approuvé du Temps de Chute d'Hagberg Falling Number mesurant la germination des céréales à paille, un leader incontesté de l'agréage avec des méthodes NIR avec l'Inframatic, de la caractérisation du Gluten au Glutomatic et d'autres outils rhéologiques.

Pour toute analyse au moulin de blé ou de farine et leurs issus Perten aura une solution. Au labo comme en processus de mouture.

Laurent Brehm
Responsable Meuneries France et Afrique (Sefar)

SEFAR

Biographie: Mr. Laurent Brehm est Ingénieur commercial, responsable des pays africains et des applications meunières. Mr. Brehm travaille pour Sefar depuis 8 ans, apportant son soutien aux moulins, en Afrique et en France. Laurent est basé à Lyon en France.

Titre de la présentation:

Solution pour la tension des toiles dans le but d'optimiser la productivité des planchisters

Synopsis de la présentation:

La tension des toiles de planchisters est primordiale pour accéder à une productivité optimum du moulin. De plus, une parfaite tension des toiles permet d'améliorer très sensiblement la durée de vie des toiles et ainsi de diminuer les arrêts de production liés à la détérioration prématurée des toiles de tamisage. Mr. Brehm présentera la résolution de Sefar qui propose, outre les toiles de tamisage aptes au contact alimentaire suivant les normes européennes et américaines, une solution complète pour assurer la tension parfaite des toiles : table complète avec pinces pneumatiques, colles, produit de nettoyage des cadres, qu'ils soient en bois, en aluminium ou en inox, formations sur site...

Profil de la société:

SEFAR est le spécialiste de la filtration et des solutions de séparation pour l'industrie de la meunerie.

La ligne de produits « SEFAR NYTAL » est soigneusement adaptée aux exigences de la meunerie et les fibres constituant ce tissu ont reçu l'agrément FDA. Leurs produits sont disponibles en rouleaux ou sous forme d'articles confectionnés utilisables pour tout type de tamis. Sefar fournit une large gamme pour le tamisage, le calibrage, le dépoussiérage ainsi que les accessoires tels que les tapotins, les tables et équipements pour la tension des toiles.

Viviane Mpinga
Marketing Manager (Fischbein)

FISCHBEIN
A DURAVANT COMPANY

Biographie: Viviane Mpinga possède un diplôme en Langues et Linguistique de l'Université Libre de Bruxelles (ULB) et un Master dans la Gestion du Commerce International de La Haute Ecole Francisco Ferrer - Institut Cooremans (Bruxelles).

Elle a travaillé dans plusieurs entreprises internationales (Européennes et Américaines) et a joint Fischbein SA en 2001.

Elle est en charge de concevoir et fournir les outils marketing au sein de l'entreprise ainsi qu'à un large réseau de distributeurs. Elle mène également des études marketing dans le secteur d'activité de Fischbein, en termes de segments de marché et de nouveaux clients.

Titre de la présentation:

Des fermetures sûres et à ouverture facile dans la technologie de fermeture des sacs

Synopsis de la présentation:

Les sacs « à gueule ouverte » sont les types de sac les plus flexibles comme la bouche d'ensachage acceptera plusieurs tailles de sacs de matières différentes (papier, polypropylène tissé avec sache interne, polyéthylène, sacs laminés ou enduits...).

Son conditionnement et son jet acceptera des tailles diverses et les poids des sacs de matériels différents (le papier, le polypropylène tissé avec une pochette intérieure, un polyéthylène, des sacs stratifiés ou couverts ...)

Pour des produits comme des céréales, la farine, des mélanges de boulangerie, Fischbein a développé le TOS 3000 pour satisfaire aux exigences des clients pour produire une fermeture étanche et améliorer l'attrait du sac: cette machine dépose une bande préencollée sur le sac au-dessus d'une ligne de couture (TOS3000-SW) ou de soudure (TOS3000-SL).

Pour faciliter l'ouverture du sac fermé par l'utilisateur final, vous pouvez avoir l'option "ouverture facile" avec le TOS 3000-SL (cavalier après soudure).

Profil de la société:

Fischbein S.A. qui fait partie du groupe Duravant, est une société américaine dont l'usine principale est située en Caroline du Nord. Fondé en 1956, le siège de Bruxelles procède à l'assemblage, à la distribution et à la commercialisation pour l'Europe, l'Afrique et le Moyen Orient d'une large gamme de machines et d'équipements :

Les machines à fermer les sacs "gueule ouverte" sont répertoriées selon les gammes suivantes : couture, soudure, collage et fermetures combinées pour des productions manuelles, semi-automatiques et automatiques.

Pour compléter les lignes d'emballage, Fischbein a développé d'autres solutions comme des présentateurs de sac, conformateurs (avec arrêt du sac ou accompagnant), pose-étiquettes, convoyeurs (convoyeurs techniques Fischbein à bande multiway ou à bande simple ou convoyeurs standards ou inclinés), éjecteurs de sacs, retourneur de sacs, palettiseurs conventionnels et robot de palettisation.

Fischbein fournit également à ses clients une vaste gamme de consommables : allant des pièces détachées, au fil à coudre industriel et papier crêpe.

Eduardo Baldin
African Area Manager (IMECO)

Biographie: Mr Edoardo Baldin est le Directeur Régional Africain pour IMECO depuis plus de 6 ans. Venant d'une grande expérience dans l'emballage chez PT Chronos, il mène aujourd'hui le marché africain avec beaucoup de succès.

De nouveaux marchés subsahariens ont été ouverts et de nombreux nouveaux partenariats ont été signés, ce qui donne l'opportunité aux clients d'IMECO de toujours avoir un partenaire local fiable pour les soutenir dans tous les défis qu'ils pourraient avoir.

Titre de la présentation:

Station d'ensachage à carrousel à grande vitesse

Synopsis de la présentation:

L'ensacheuse à carrousel Mod. UR est la meilleure ensacheuse à grande vitesse. Elle est composée d'une plate-forme qui contient 4 ou 6 bouches. Cela permet de gérer plusieurs opérations d'ensachage en même temps et pendant que l'opérateur installe le sac vide sur une bouche, sur les stations suivantes remplissent le sac puis le secoue pour permettre le tassement du produit. La possibilité de faire, en même temps, différentes opérations, permet d'atteindre des vitesses allant jusqu'à 1000 sacs / h (modèle CBS6).

La rotation par paliers se fait à travers un dispositif mécanique, assurant un mouvement fluide, vibrations très faibles, répétition élevée du positionnement et fiabilité maximale.

Profil de la société:

imeco a acquis 30 ans d'expérience dans le pesage, le dosage, l'ensachage et la palettisation de produits en vrac. Les milliers de machines installées dans les usines à travers le monde sont la preuve de la qualité, de la fiabilité et des solutions intelligentes fournies par imeco. Il s'agit notamment de peseuses pour produits en vrac pour des applications de contrôle du débit et de chargement, de lignes d'ensachage manuelles et entièrement automatiques pour sacs à bouche ouverte préformé, de lignes de remplissage pour Big Bag, palettiseurs conventionnelles, Robot anthropomorphes, banderoleuses et housseuses.

Yann Lebeau
Chef de Mission Maghreb Afrique
(France Export Céréales)

Biographie: Yann LEBEAU
Chef de Mission Maghreb-Afrique
France Export Céréales
Bureau de Casablanca

Titre de la présentation:
Comment les agriculteurs français répondent à la demande qualitative des meuniers maghrébins.

Synopsis de la présentation:
en dehors des aspects de marché à proprement parlé, logistique, prix, disponibilité, la France travaille continuellement dans l'objectif d'apporter à ses clients meuniers, des matières premières adaptées à la demande qualitative des clients finaux que sont les consommateurs.
Le travail en filière des agriculteurs français est exemplaire dans ce domaine, Des variétés sans cesse renouvelées, selon des procédés extrêmement contraignants. Des itinéraires culturaux toujours plus performants et respectueux de l'environnement. Des procédures de travail et de contrôle qualité aux normes certifiées. Tous ces éléments permettent au blé français de répondre chaque année et de manière pérenne à des transformateurs présents sur le marché mondial, toujours plus exigeants.

Profil de la société:
France Export Céréales est l'Association créée par les céréaliers français dans le but de promouvoir l'utilisation des céréales françaises à l'international.