



Équipement

Un suivi des matières toujours plus précis

Les fournisseurs en logiciels informatiques et équipements de traçabilité n'ont pas fini d'améliorer le suivi des matières premières et produits finis dans les sites de transformation et de logistique des viandes.



L'opérateur de Delmond Foies Gras, équipé par Vif, choisit son ordre de fabrication et scanne l'étiquette comprenant le numéro de lot et les quantités mises en œuvre.

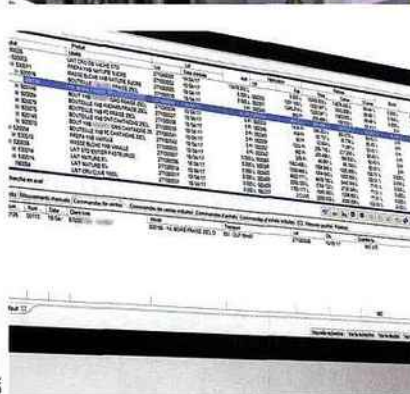
Les éditeurs de logiciels et fournisseurs d'équipements de traçabilité offrent aux entreprises de la viande des solutions pour optimiser le suivi de la qualité de leur production. Parmi les trois principaux fournisseurs d'ERP aux entreprises de la viande que sont Logiviande, Vif et Infologic, le premier se distingue par son antériorité d'une trentaine d'années et sa spécialisation dans les filières viandes de boucherie et volailles. Cet éditeur et intégrateur de logiciels apporte en particulier des solutions « sur-mesure » s'inspirant du fonctionnement et des problématiques concrètes des structures de petite et moyenne tailles. « Notre ERP gère la totalité des processus, des achats à la quatrième transformation »,

assure le responsable commercial, Philippe Goram. Le prestataire indépendant s'est doté en début d'année d'un nouveau site internet à l'adresse logiviande.fr, pour entretenir le lien avec les entreprises, autour de l'actualité du secteur. En tant que spécialiste des viandes, Logiviande pointe les impératifs d'hygiène. Une bonne façon de ne pas importer de germes est selon lui d'équiper l'ensemble du personnel de terminaux tactiles. En matière de traçabilité, selon le commercial, la plupart des entreprises sont « dans les clous ». Des très petites structures – moins de 10 salariés – prennent conscience de la nécessité d'une vigilance accrue, eu égard au renforcement des contrôles. Le papier et les ressaisies informa-

tiques sont sources d'erreurs et de pertes de temps. Logiviande recommande la récupération automatique de données (identité, origine, heure de tuerie...) dès l'entrée dans le processus de transformation.

Code à l'intérieur de la poche livrée

Les entreprises qui ont un système bien rodé de traçabilité peuvent éventuellement l'optimiser. « En levant le nez du guidon on peut repérer les tâches qui font perdre du temps ; automatiser certaines tâches permet de se concentrer sur l'essentiel, sur son cœur de métier », argumente Philippe Goram. Vif et Infologic sont des éditeurs-intégrateurs



À gauche : Depuis un an, Tomra Sorting installe son analyseur en continu QVision dans l'industrie de la viande. À droite : Le spécialiste de la transitique Spie est intervenu chez Delmond Foies Gras (en haut). Pierre Schmidt s'est équipé de l'ERP Copilote d'Infologic (en bas).

plus largement spécialisés dans l'agroalimentaire, Vif bénéficiant d'une notoriété ancienne dans les filières viande. Le directeur industriel de Caviar, le centre d'affinage et de découpe de la chaîne de restauration La Boucherie, a par exemple choisi l'ERP Vif pour équiper cet outil situé à Brive-La-Gaillarde. La viande bovine réceptionnée est à 64 % française et le

Copilote sur l'ensemble des quatre sites du groupe. Ce dernier procure entre autres une traçabilité amont et aval. La responsable salue « l'importante capacité d'adaptation et d'accompagnement » de son fournisseur, sa connaissance du groupe et de son métier.

Puces et radio-étiquettes

En parallèle des progiciels de gestion intégrée, la technologie RFID (radiofréquence) s'introduit dans des entreprises qui s'automatisent ou se robotisent, comme récemment Elivia (avec Vif) et Josselin Porc Abattage (avec Actemium). Aujourd'hui les puces ou radio-étiquettes sont intégrées aux bacs. Ceux-ci s'orientent ainsi automatiquement vers le bon opérateur. Dans la catégorie des PME, Vif s'est

associé au spécialiste de la transitique Spie pour équiper le nouveau site de Delmond Foies Gras (filiale de Terres du sud) en 2013. Ainsi que le présente une vidéo, l'entrée et la sortie des caisses dans des transtockeurs se font automatiquement. Didier Hamon, directeur commercial et responsable de pôle de Vif, souligne qu'en plus de fiabiliser la traçabilité, cette technologie permet de savoir dans un atelier de découpe qui a donné le coup de couteau. Il affirme que Delmond Foies Gras en a amélioré sa rotation de stock puisque c'est toujours le lot le plus ancien qui est prélevé pour être expédié, ceci dans le strict respect du cahier des charges du client. Il envisage le développement de la RFID jusqu'au consommateur, mais y voit un frein : le coût de la pose d'une puce RFID sur une barquette de vente au détail.

Classement selon la qualité

Une amélioration de la traçabilité qualitative est aussi attendue des capteurs. Depuis un an, la société Tomra Sorting installe dans l'industrie des viandes en France son analyseur en continu QVision. Celui-ci teste le taux de graisse, de protéines, de collagène et d'humidité des viandes entrant dans un processus de transformation, comme la confection de steaks hachés et de plats cuisinés. Il équipe les petites structures de son simple analyseur de matière grasse FatScan, un outil « compact facile à intégrer ». ■

Sylvie Carriat

Caviar pratique une traçabilité montante et descendante : on peut interroger une matière première ou un numéro de lot sur une poche de viande.

restant vient de l'Union européenne. Chaque poche de viande livrée aux restaurants comprend à l'intérieur son code barre. Les informations sont rentrées dès la réception des matières premières, en carcasses et cartons, dans les ateliers. Au fil des tâches, les codes sont lus. Caviar pratique une traçabilité montante et descendante : on peut interroger une matière première ou un numéro de lot sur une poche de viande. Le directeur industriel apprécie les aspects ergonomiques du logiciel, la construction de l'arbre de traçabilité et les représentations sur les écrans.

Infologic, dans sa lettre d'information de mars 2018, publie pour sa part le témoignage de la chef de projet du groupe Pierre Schmidt, le charcutier alsacien, qui a installé l'ERP

TECHNOLOGIE

Quelques progrès que permet la RFID

La RFID (Identification RadioFréquence) consiste à transmettre et enregistrer des données à distance par ondes radio, ceci grâce à des radio-étiquettes, aussi appelées tags. À Josselin Porc Abattage, Actemium (Vinci Energies) a mis en place un système de suivi des carcasses par RFID. Les informations de pH, de poids, de longueur et de qualité sont transmises en temps réel à l'ERP. Les flux se synchronisent et le tri s'opère automatiquement en fonction des cahiers des charges. La technologie des radio-étiquettes progresse. Il est aujourd'hui possible de taguer tout un ensemble simultanément par le passage sous un portique. Ceci à des fins de contrôle ou pour quantifier une matière. Une radio-étiquette peut être couplée à un capteur de température. Elle enregistre les variations subies au cours d'un trajet.