

ALIMENTAIRE



Une expertise affirmée au service de l'industrie agro-alimentaire

La Filière Alimentaire de Boccard est spécialisée dans la conception et la réalisation d'équipements et d'installations pour process alimentaires. Elle vous accompagne dans la réalisation de vos projets en vous apportant des solutions toujours plus performantes et innovantes.

NOTRE CONNAISSANCE ET NOTRE MAITRISE DES PROCESS

L'expérience acquise et développée depuis de nombreuses années dans les domaines suivants : produits laitiers, soft drinks, aliments non solides, nous confère une parfaite connaissance de leurs différents process. Cette expertise nous permet de vous apporter des solutions globales et des engagements contractuels.

NOS PRODUITS

Ils sont issus de notre maîtrise des process liquides et de tous les métiers de la fabrication : pasteurisateur, stérilisateur, station NEP multicuves... Nos produits sont adaptés à vos besoins ou intégrés dans nos installations.

UNE ORGANISATION ET DES METHODES EPROUVEES

De l'appel d'offres à la réception de votre installation, chaque étape de votre projet est suivie et contrôlée suivant des processus internes standardisés. Vous bénéficiez ainsi d'une qualité et d'une maîtrise de l'état et de l'avancement de votre projet. Notre expertise et l'intégration de tous les métiers nécessaires à votre projet garantissent la qualité, la fiabilité et les délais de réalisation de vos installations.

LA SATISFACTION DE NOS CLIENTS

Quel que soit le domaine d'intervention : conception, gestion de projet, fabrication, montage, automation, mise en service et maintenance, nos spécialistes et nos équipes veillent individuellement et collectivement à la réussite de votre projet, dans le respect des niveaux de performances attendus.

Parmi nos clients :

ATLANSHIP S.A.

BLÉDINA

BONDUELLE Traiteur

CAMPBELL

CELTIGEL

CEMA Groupe Lactalis

Christian FAURE Entreprise

Combinat Laitier de VORONEJ

DANONE

DANONE Eaux Monde

DSM Food Specialities

GMD Montfort Grimaud

LDC

Laiterie SAHEL (Algérie)

MARIE Surgelés

NESTLE Produits Laitiers Frais

SAMO

GP VVO SELKHOZPROMEXPORT
Vologda

SHENG YUAN Dairy Group

TERRENA - LVA - LNA

UCA LORCO

UNIFINE Food & Bake Ingrédients



LA QUALITE DE NOS INTERVENANTS

Nos concepteurs et nos chefs de projets sont des professionnels confirmés issus d'écoles d'ingénieurs à vocation agro-alimentaire essentiellement et spécialistes en génie des procédés. Les hommes de terrain, tuyauteurs et soudeurs sont systématiquement agréés agro-alimentaire suivant un standard qualité interne.



Tous les métiers nécessaires à votre projet

CONCEPTION

En intégrant toutes les exigences des normes françaises et internationales, nos ingénieurs et techniciens définissent la solution la mieux adaptée à votre projet, les PID et l'implantation générale de votre future installation en fonction des critères de performance, de capacité et d'exploitation requis. L'ergonomie, la sécurité, la nettoyabilité et la maintenance des installations sont pensées et intégrées dès la conception du projet. Le planning prévisionnel définit le phasage et induit les choix de construction et d'intégration sur site.

CHAUDRONNERIE PROCESS ET STOCKAGE, AGITATION ET MELANGE

Spécialiste dans la fabrication de matériels en acier inoxydable, nous concevons et fabriquons tous les types de cuves de haute technologie et à haut degré de finition ainsi que les systèmes d'agitation nécessaires aux mélanges, aux dispersions et émulsions ou aux échanges thermiques : cuves de stockage, cuves de procédés, réacteurs et cuiseurs atmosphériques, sous pression ou sous vide.

Nos procédés de fabrication performants, mis au point et éprouvés régulièrement, vous garantissent les meilleurs résultats en qualité et en délais, dans nos ateliers comme sur vos chantiers.

PREFABRICATION ET PRETESTS

La construction des sous-ensembles en skids dans nos ateliers à partir de nos études en 3D, câblés et testés avant leur installation sur site, vous assure de notre avancement et contribue à la réduction globale du délai de réalisation de votre projet ainsi qu'à la réduction du temps de mise en service sur vos sites.

MONTAGE SUR SITE

Grâce au professionnalisme de nos équipes : chefs de projets, superviseurs, et techniciens, à la qualité de nos études et à notre suivi d'avancement des chantiers en temps réel, nous vous assurons en temps et en heure la livraison de vos installations à un haut niveau de qualité. Notre forte culture de la prévention vous assure de la sécurité de nos chantiers.



AUTOMATION

De l'analyse de fonctionnement au suivi de production, nos équipes mettent en œuvre les meilleures solutions disponibles sur le marché. En particulier, nous nous conformons à vos choix de standard. Nos automaticiens sont des spécialistes du contrôle/commande de vos process. L'étape de simulation faite avec vos équipes vous assure de la conformité de nos programmes avant l'intégration sur site. Nous réalisons les études et la fabrication

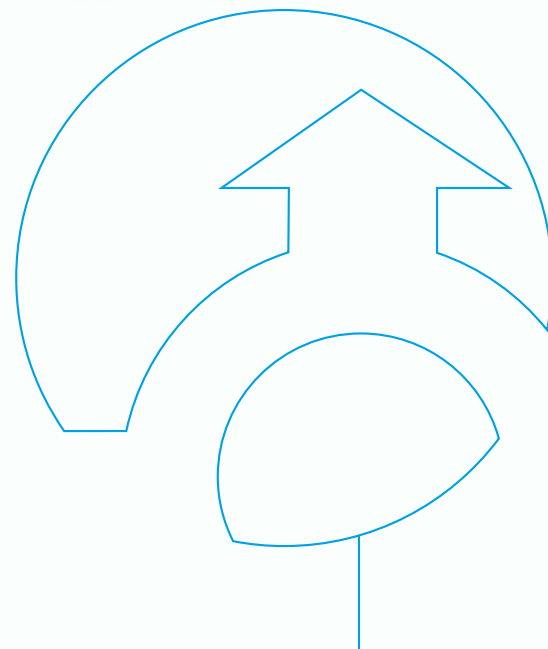


des armoires électriques, la programmation des automates et des systèmes de conduite et de traçabilité, le câblage sur site, la mise en service et la télémaintenance.

MAINTENANCE – SERVICE CLIENTS

Tous les travaux de maintenance sont réalisés par des équipes spécialisées en charge de l'organisation, de la préparation et de la réalisation des

interventions techniques suivant des périodicités établies. Pour une disponibilité maximale de vos installations, nous formons vos techniciens et, à distance, par télétransmission numérique temps réel sur les systèmes installés, nous vous assurons les services de nos spécialistes à moindre coût et sans délai d'approche. A travers nos contrats de maintenance, nous nous engageons sur l'amélioration continue de la performance de vos installations et de leur disponibilité.



Une approche globale des différents process



INDUSTRIES LAITIÈRES

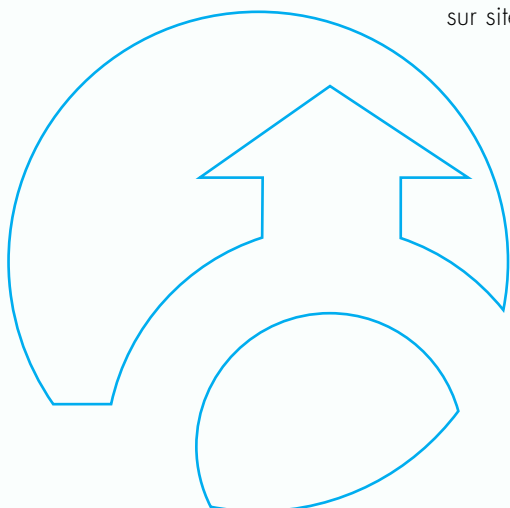
Nous mettons en œuvre les solutions les plus adaptées à chaque phase de process : réception des matières premières, poudrage, mélange, préparation des ferments, écrémage, thermisation, pasteurisation, stérilisation, homogénéisation, dosage des arômes ou des fruits (yaourts), nettoyage en place. Nous déployons les architectures d'automatisme et de conduite des installations les plus évolutives et nous y intégrons la traçabilité et l'aide : la maintenance des unités sur site et à distance.

BOISSONS

Dans des domaines aussi variés que les jus de fruits, les eaux minérales ou de source, les boissons plates ou gazeuses, les sirops et les arômes, nos installations prennent en charge toute ou partie du process automatisé depuis la réception de matières premières jusqu'au conditionnement des produits finis.

FOOD

En matière de produits alimentaires non solides, nous apportons aux industriels l'ensemble des solutions technologiques destinées à la préparation, au stockage atmosphérique, au dosage et au mélange, à l'émulsion ou l'homogénéisation, à la décongélation, à la cuisson ou au refroidissement, aux traitements thermiques, au nettoyage en place... et au process control des installations ainsi que leur maintenance.







BOCCARD
Division Food Pharma
Filière Alimentaire
Z.I. DE LA GARE
35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE

Tél : 33 (0)2 99 06 34 70
Fax : 33 (0)2 99 06 59 16

Contact : food@boccard.com
www.boccard.com