

PACKOPALE : LA BOÎTE À OUTILS

À Boulogne, Packopale conditionne plus de 6 000 tonnes de produits surgelés chaque année, dont un tiers de saint-jacques.



Grégory Condette, directeur de Packopale :

Nous sommes prestataires de services : découpe, calibrage, mise sous vide, conditionnement, étiquetage de produits de la mer. »

Filiale de Norfrigo (Groupe Legarrec), Packopale réalise 3 M€ de chiffre d'affaires et emploie 40 personnes. Son métier : conditionneur spécialisé dans les produits de la mer surgelés. Activité qui englobe la découpe, le calibrage, la mise sous vide, le conditionnement (sachets, barquettes) et l'étiquetage.

Sur les plus de 6 000 tonnes de produits traités chaque année la coquille Saint-Jacques pèse entre 2 000 et 2 500 tonnes. Il s'agit de la *Placoleecten magellanicus* en provenance du Canada et de la *Zygochlamys patagonica* d'Argentine. « *De la sauvage, surgelée mer, sans corail*, précise Grégory Condette, l'actuel directeur. *Notre travail consiste notamment à réaliser des contrôles bactériologiques, de poids, de glaçage (7 % Canada, 0 % Argentine), en amont et avant envoi. Les produits arrivent chez Norfrigo (25 000 palettes) dont les locaux sont contigus, puis sont transférés par tunnel réfrigéré jusqu'à nos ateliers. Nous sommes prestataires de services et après le conditionnement, les marchandises sont renvoyées chez Norfrigo.* »

Pour garantir la qualité de ses prestations, Packopale a récemment investi 1,2 million d'euros, qui ont permis d'agrandir le bâtiment de 2000 m², ainsi que 400 000 euros en matériels.

L'activité est aujourd'hui organisée autour de six ateliers : un dédié à la découpe (cubes de poissons, portions diverses...) ; un autre avec des machines d'emballages tubulaire pour les multiproduits par exemple ; une thermoformeuse Mecaplast pour faire des barquettes ou du sous vide pièce par pièce et qui permet de réaliser

des emballages double peau ; une ligne de mise sous film rétractable pour les barquettes de langoustines ou le saumon entier ; un atelier manuel pour la mise en carton vrac ou l'emballage de produits difficiles, ne passant pas en machine ; et enfin le nouvel atelier Rayon X grâce auquel nous décelons des corps étrangers sur des produits en vrac.

Packopale dispose d'une peseuse associative et d'une ensacheuse Filpack, d'un détecteur de métaux et d'une étiqueteuse Marel, d'une ensacheuse pour sachets cavaliers ainsi que d'une ligne Ishida (acquise en 2006) pour les cocktails de fruits de mer. Cette dernière comprend une peseuse associative 20 têtes, 3 étages (40 coups/minute pour mise en sachets de 0,5 et 1 kg), un système de convoyeurs, une ensacheuse Mesoma et un système Comby (trieuse pondérale/détecteur métaux). « *C'est un ensemble idéal pour les mélanges : crevette, moule, anneau, tête et patte... et saint-jacques pour le Royal. Mais on peut faire du mono-produit. Nos ouvriers sont très bien formés et nous assurons qualité et précision. Nous garantissons le nombre et le poids de chaque ingrédient dans chaque sachet.* »

Grégory Condette a aussi investi dans un détecteur rayon X Ishida, pour l'instant dédié aux coquilles Saint-Jacques. « *Avec ce détecteur, mon objectif est de conforter ma clientèle actuelle et de prendre des parts de marché à la concurrence en offrant une sécurité complémentaire.* ». Les clients apprécient en effet ce type de technologie et il est possible de l'ouvrir à d'autres produits (arêtes dans le poisson par exemple). ■

UN DÉTECTEUR RAYON X – IX GA-4075-A



Bien connue pour ses outils de pesage, la société Ishida possède aussi un savoir-faire dans la détection. Sa gamme de détecteurs rayon X siglée GA (pour algorithmes génériques) affine sa sensibilité en analysant les données au cours des générations. Les corps étrangers se distinguent de plus en plus clairement, à travers les emballages d'aluminium ou dans des conserves. Les analyses ne sont pas affectées par la température, le sel ou l'eau.

Chez Packopale, le produit passe en vrac sur un tapis de 400 mm de large. La zone de détection a été divisée en quatre (4 x 100 mm). Le volume de coquilles éventuellement rejeté est donc réduit à 25 %. La sensibilité du détecteur doit être bien réglée. Trop fine, elle s'affole avec un grain de sable dans les cocktails !