

Scénario



Lait



Viandes



Boissons



Fruits  
Légumes



Poissons



Plats  
cuisinés

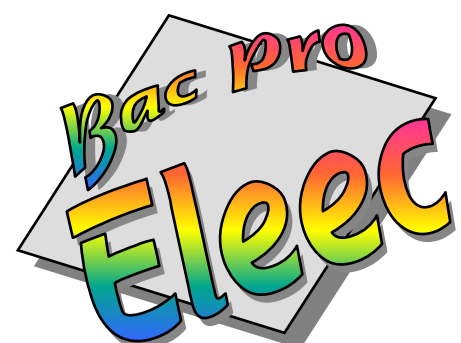
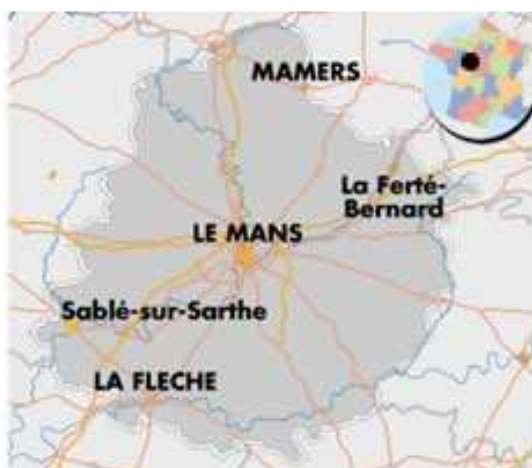


Sucre  
Epicerie



**Entreprise  
de conditionnement  
de produits  
agroalimentaires**

Auteur du document :  
BELLANGER Emmanuel  
Lycée Professionnel Ampère  
72200 La Flèche



**Electrotechnique**

**Présentation :**

L'agroalimentaire est l'ensemble des systèmes mis à la chaîne pour **former**, à partir d'un élément cultivé ou élevé, **un produit fini vendu** à grande échelle.

***Dans le monde et en Europe :***

Connue et reconnue pour sa gastronomie sur la planète entière, la France est le premier exportateur de produits agricoles et agroalimentaires de l'Union Européenne. En effet, 20 % de la production agricole dans l'Europe à 25 est française. La France se place ainsi devant l'Italie, l'Allemagne et l'Espagne. Elle occupe également la seconde place au niveau mondial derrière les Etats-Unis.

***En France :***

*L'industrie alimentaire* est le premier secteur industriel français loin devant l'industrie automobile ou l'industrie électrique-électronique. C'est devenu en quelques décennies le premier «muscle industriel» de la France. Son activité a un effet d'entraînement sur l'ensemble de l'économie : elle est le premier client des secteurs du transport, de l'emballage, de la publicité et de l'agriculture.

Avec ses 400.000 salariés, elle est un facteur d'aménagement du territoire et de stabilité sociale.

L'industrie alimentaire est particulièrement performante dans les secteurs de la viande, des produits laitiers, des céréales transformées, des aliments pour animaux, sans oublier bien sûr les vins. De très grands groupes agroalimentaires internationaux (Danone, Lactalis, Euralis) côtoient une multitude de petites et moyennes entreprises très dynamiques.

C'est pour répondre aux évolutions des habitudes alimentaires, aux nouveaux modes de consommation et aux mutations des circuits d'accès au consommateur ainsi que pour offrir toujours plus de qualité, que l'industrie innove en permanence en termes de produits, de techniques de fabrication ou de conditionnements.

L'industrie agroalimentaire réalise un CA (Chiffre d'Affaire) annuel de 134 milliards d'euros.

Nombre d'entreprises : 10 841, dont 3106 de plus de 20 salariés

Le secteur reste constitué de nombreuses PME : 90% ont moins de 250 salariés.

***En Sarthe :***

C'est le 18ème des départements français pour la valeur de sa production agricole

Les productions végétales représentent 38% des ressources agricoles, dont 18,7% en fruits et légumes. La production fruitière en Sarthe représentent 41.5 M euros .

La production animale (élevage, œufs, lait...) représente 62% de la production agricole du département, soit plus de 550 M euros .

**L'ouvrage installé :**









L'objectif est :

- confectionner et produire certains produits
- d'emballer le produit
- stocker ce produit pour l'expédition

**Critères à satisfaire :**

- Optimiser la qualité de production et les coûts de fonctionnement
- Gérer les équipements techniques
- Mettre en place une maintenance préventive
- Le suivi de la « mise en » et « hors service » sur le réseau communicant.
- Centraliser et visualiser les alarmes et les défauts de l'ensemble des équipements

**L'ouvrage prend en compte :**

<p>La gestion du fonctionnement <i>de l'alimentation de secours</i></p>	<p><b>Salle des groupes électrogènes</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement <i>de la distribution électrique</i>          La surveillance des installations de distribution d'énergie          La possibilité de télégestion depuis un site distant          La possibilité de téléalarme depuis un site distant</p>	<p><b>Local TGBT</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement <i>des bâtiments administratifs : éclairages, chauffages, fermetures électriques des fenêtres, les postes informatiques, alarme incendie, alarme anti-intrusion</i></p>	<p><b>Secteur tertiaire</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement du malaxage de certains produits laitiers ou produits de boulangerie et de pâtisseries</p>	<p><b>Le malaxeur</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement du traitement de l'eau utilisée pour le lavage des produits (fruits, légumes, ...)</p>	<p><b>Station de pompage</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement de l'évacuation des vapeurs dégagées lors de la confection de certains produits (lait, biscuits, ...)</p>	<p><b>Station de ventilation</b></p> 
<p>La gestion du fonctionnement du conditionnement des produits</p>	<p><b>La fardeleuse</b></p> 
<p>La gestion du stockage en vue de l'expédition</p>	

L'ouvrage doit permettre :

- ◆ Le renvoi des alarmes et de l'état du fonctionnement sur le réseau communicant.
- ◆ Le suivi de la mise en service sur le réseau communicant.
- ◆ L'appel de maintenance sur le réseau communicant.

**Le synoptique** : il est constitué d'un réseau de distribution BT alimenté par un TGBT ainsi que de réseaux de communication et d'applications terminales.

