



Siège de l'usine ACFRI - Bondoufle (91)



Clarelia choisit ACFRI, Un partenariat sous le sceau de l'innovation

D'un côté, **ACFRI**, expert depuis 30 ans, du refroidissement rapide et de la surgélation pour l'industrie agroalimentaire.

De l'autre, **Clarelia**, une PME montpelliéraine spécialisée et référente depuis 15 ans, dans la production de plats cuisinés gourmands sans allergène*, élaborés pour les allergiques et intolérants alimentaires.

De cette rencontre de deux PME, unies par des valeurs communes de progrès et d'innovation, est né un premier partenariat industriel voué à se développer et à se pérenniser dans les années à venir.

ACFRI a ainsi doté l'un des sites de production Clarelia d'une cellule mixte de refroidissement rapide et surgélation : le modèle CSP1, extrait de la gamme « compact ».

Implantée en Occitanie au cœur du Marché d'Intérêt National de Montpellier (MIN), Clarelia produit chaque année des plats cuisinés,

livrés en direct pour les professionnels dans l'Hexagone et au Benelux, via un partenariat noué avec le N°1 français du secteur, l'entreprise lyonnaise Toupargel, spécialisée dans la livraison à domicile des particuliers.

Avec cette installation dimensionnée et adaptée en tous points aux contraintes et exigences de qualité et de sécurité alimentaire du pionnier des plats cuisinés sans allergène*, ACFRI fait une nouvelle fois la démonstration de sa capacité d'innovation et prouve sa faculté à répondre avec souplesse et flexibilité à un cahier des charges particulièrement draconien.



La cellule ACFRI CSP1 - OL/ P 850 installée sur le site de production des plats cuisinés surgelés «Coeur de Natâma»

* «sans allergène» : au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011



Coeur de Natâma, régale les allergiques



Près de 10 % des français souffrent d'allergies et d'intolérances alimentaires, dont près de 6 % des enfants scolarisés : se restaurer peut donc s'avérer un réel casse tête, notamment quand les repas doivent être pris à l'extérieur.

Fort de ce constat et elle même confrontée à une allergie aux protéines de lait, Eliane Courties, fonde l'entreprise Clarelia en 2002 et met au point une première gamme de repas haute tolérance dont est bannie une soixantaine d'aliments parmi les plus allergènes : gluten, fruits à coque, arachides, œufs, laits, soja, crustacés, moutarde...

Pionnière sur ce marché, alors à ses balbutiements, la chef d'entreprise se focalise sur la restauration collective en milieu scolaire et hospitalier et propose dès 2003, une gamme aboutie et savoureuse de plateaux repas variés, totalement sécurisés.

Commercialisée sous la marque Natâma, la gamme (entrée, plat et dessert) convient à 90% de la population allergique. De l'appertisé aux produits surgelés, il n'y a qu'un pas que l'entreprise franchit dès 2013 avec succès, via une première gamme baptisée « Coeur de Natâma ».

Elaborée sous le contrôle de médecins, allergologues, nutritionnistes et ingénieurs agroalimentaires, la gamme surgelée compte alors 6 menus gourmands, exempts d'allergène et connaît rapidement le succès par ses propositions variées, totalement sécurisées et gourmandes à la fois.

Intransigeante sur la sélection des ingrédients entrant dans la composition de ses plats surgelés et sur la traçabilité tout au long du

process de production, Clarelia l'est tout autant dans la sélection de ses partenaires et fournisseurs, qui doivent répondre avec profit à un cahier des charges draconien et sont régulièrement audités. Avant toute fabrication et entre chaque recette, Clarelia procède à un nettoyage complet du site de production afin d'éviter toute contamination croisée.

À noter que Clarelia a opté pour une formule originale de production : la co-traitance qui permet à l'entreprise une grande flexibilité. Ce choix atypique lui permet de ne pas être prisonnière d'un seul outil de production et lui offre la latitude requise pour envisager des fabrications différentes, selon le besoin des recettes et des clients.

C'est guidée par cette même politique exigeante et ambitieuse, que Clarelia à choisi ACFRI pour équiper l'un de ses sites de production d'une cellule de refroidissement rapide et de surgélation : un équipement compact et ultra-performant qui a permis à l'entreprise d'optimiser ses phases de production et d'enrichir progressivement sa carte de 9 nouvelles références, portant ainsi aujourd'hui à 15 plats, le nombre de recettes gourmandes proposées et prochainement des entrées et desserts.



La gamme surgelée «Coeur de Natâma»



©ACFRI

La solution sur mesure signée ACFRI

En optimisant les phases de refroidissement rapide, la cellule mixte CSP1-OL extraite de sa gamme « boulangerie », permet un refroidissement optimal et sécurisé des différentes recettes, tout en garantissant une parfaite homogénéité de la température au fil des cycles. Par cette prescription qui répond en tous points aux contraintes et exigences de qualité, capacité de traitement, sécurité alimentaire et traçabilité, ACFRI a relevé le défi et prescrit une installation compacte, rationnelle, ergonomique pour les opérateurs et d'une maintenance aisée au quotidien. Eco-conçue, la cellule CSP1-OL fait appel à la génération de fluide frigorigère 404A, sans CFC qui améliore l'efficacité énergétique tout en réduisant la consommation d'énergie et son impact sur l'environnement.

L'équipement mis en place au sein de l'usine de production Clarelia : 1 cellule mixte refroidissement rapide/surgélation CSP1 - OL / P 850, Série Compact (groupe à eau logé).

Chariots non fournis

- * 1 chariot GN I/I - 20 niveaux
- * 4 chariots 600 x 800 - 20 niveaux
- * 1 chariot 600 x 400 - 20 niveaux
- * Compatible avec chariots GN I / I Capic, Frima, Bourgeois, Convothem
Dim. L I 020 x P I 145 x H 2270 mm
- * Fluide frigorigère (404A) sans CFC

Surgélation

60 kg par cycle de 120 mn (de +3°C à -18°C à cœur viande crue ép. 4 mm)

Refroidissement rapide

160 kg par cycle de 110 mn ou 140 kg par cycle de 80 mn (de +65°C à +10°C à cœur)

Capacité conforme à la norme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pommes de terre, ép. 4,5 cm (+10°C à cœur, +3°C moy. produit)

Caractéristiques

- * Passage de porte : largeur 850 x H I 880 mm
- * Épaisseur d'isolation polyuréthane : 70 mm
- * Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- * Ferrage au choix, à droite ou à gauche



La cellule ACFRI CSP1-OL et son groupe à eau logé : un équipement compact et silencieux

Au coeur des performances

1 mannequin frigorifique comprenant

- * 1 évaporateur vertical ventilé, suspendu, peint et traité anticorrosion : puissance frigorifique maximale et optimisation de la puissance des flux d'air
- * 4 ventilateurs renforcés de chacun 3 410 m³/h, à très haut rendement, montés sur viroles.
- * Fluide frigorigène (404A) sans CFC
- * Alimentation électrique à installer cellule : 7A

La technologie ACFRI : un concept exclusif pour des cycles séquencés, programmables à ultra basses températures

- * Évaporateur à tubes verticaux
- * Homogénéité verticale de la température de soufflage
- * Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- * Ailettes horizontales directionnelles pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur
- * Évaporateurs déportés pour limiter les pertes de charge de la ventilation

- * Hauteur des évaporateurs précisément adaptée à la taille de la cellule
- * Grille de ventilateur en inox

Côté interface et régulations, la cellule mixte CSP1-OL offre aux opérateurs, un pilotage simple et flexible et un fonctionnement en toute sécurité. Equipée de l'automate Simply III® avec sonde à piquer - un système ACFRI breveté -, la cellule offre une modulation à la carte de la température des cycles en fonction de la nature des aliments à refroidir et proposent des cycles programmables multi séquencés, réglables au degré près, selon les recettes.

Connecté à internet, Simply III® permet la visualisation de toutes les fonctions à distance, le recueil des données et garantit ainsi une traçabilité sans faille ainsi qu'une analyse extrêmement fine de tous les cycles et de l'ensemble des process.

ACFRI 1987 / 2017 > 30 ans de passion intacte pour l'innovation

30
ANS

ACFRI apporte au quotidien des réponses multi filières adaptées à toutes les formes de restauration. Des artisans aux acteurs de la restauration collective, des commerces de bouche à une cible semi-industrielle, des cuisines collectives à celles des grands chefs, en passant par les ténors de l'industrie agro-alimentaire, ACFRI propose des solutions clé en mains, adaptées à toutes les applications : refroidissement rapide, surgélation, raidissage avant tranchage, croûtage, décongélation rapide...

Avec plus de 1 500 installations à son actif chaque année, ACFRI poursuit avec constance son développement et entend bien intensifier sa conquête des parts de marché, notamment sur le segment des installations dimensionnées sur mesure.

Bien des industriels, PME et artisans en France et à l'étranger, font déjà confiance à l'Entreprise pour les performances avérées et la fiabilité sans faille de ses équipements : Api Restauration, Armor Plats Cuisinés, Auchan, Bigard, Carrefour, Casino, Delpyrat, Fleury Michon, Jean Rozé, Labeyrie, Père Dodu, Loste Tradi France, Tendriade...

L'extension prochaine de l'usine de Bondoufle devrait, en lui offrant une capacité de production accrue et une logistique optimisée, largement servir ces objectifs commerciaux.

15
ANS



Fondée en 2002, Clarella emploie 4 collaborateurs et a réalisé en 2016, un CA de 1 million d'euros.

Régulièrement sollicitée par des Groupes de restauration, soucieux de proposer une alternative adaptée aux allergies alimentaires de toute nature, Clarella a fait de

sa flexibilité, un levier de croissance et une arme commerciale de premier plan.

Ainsi, Disneyland Paris a noué il y a 4 ans avec la PME, un partenariat pour la création de recettes spécifiques servies au sein du Parc ou encore cette année, le groupe Suisse Eldora, acteur majeur sur le secteur de la restauration collective haut de gamme, pour lequel Clarella a récemment développé des recettes inédites.

Présente et active sur les symposiums, manifestations dédiés aux allergies alimentaires et salons professionnels, l'Entreprise qui fête ses 15 ans cette année entend bien poursuivre sa croissance et capitaliser sur sa position de précurseur et son expertise unique et reconnue, pour conserver sa longueur d'avance.

À droite, Eliane Courties, fondatrice de Clarella à la dernière édition du Salon Natexpo - Paris - Octobre 2017

Service de Presse

Véronique Salaün
06 71 83 46 00
vero.salaun@gmail.com

Visuels et entretiens avec la Direction
ACFRI sur simple demande

ACFRI

ZA des Bordes - 8, rue Pierre Josse
91970 Bondoufle - Tél. 01 69 11 83 00
www.acfri.com

www.natama.eu
04 99 53 20 13