

Automatisation

Un abattoir de porcs décide de couper court à la compétition!

En vedette

Mitchell's
Gourmet Foods Inc.

La réduction de 4 à 1 poste de travail n'est qu'une des nombreuses économies réalisées par Gourmet Foods

La transformation du porc est un secteur difficile. Le roulement du personnel est élevé et la formation, coûteuse. En outre, la découpe de la viande peut être dangereuse. Un engagement envers l'efficacité, la qualité et l'hygiène est indispensable pour demeurer rentable. Soucieux de recourir aux technologies les plus modernes, un des chefs de file de ce marché a entrepris de «dégraisser» ses opérations en automatisant les principales étapes de la transformation du porc.

Figurant parmi «les leaders» de son secteur, Mitchell's Gourmet Foods s'est fixé plusieurs objectifs clés afin d'améliorer la rentabilité de ses activités de découpe des flancs de porc – entre autres, réduire le nombre de flancs dévalorisés, améliorer l'homogénéité des coupes, et abaisser les coûts liés au roulement et à la formation du personnel. Réduire au minimum les risques d'accidents et de contamination faisait également partie de ses priorités.

En collaboration avec Mitchell's, le CRIQ a rapidement conçu un robot de découpe de flancs de porc répondant à des critères stricts d'hygiène, de sécurité et de coupe :

- L'appareil examine chaque flanc par vision artificielle et élabore une trajectoire de coupe spécifique.
- Un robot industriel assure l'ensemble de la découpe.
- Les contrôles intégrés permettent de modifier en ligne des paramètres tels que l'épaisseur de la viande sous les côtes.
- Un habit pressurisé protège le robot pour permettre un lavage sous pression à 600 psi.
- Un soutien en ligne et par modem est offert pour le diagnostic des pannes et les modifications de programmes.

Fiche succès

Société

Mitchell's Gourmet Foods Inc.

Secteur

Transformation du porc

Objectif

Optimiser le rendement des côtes et des flancs

Solution

Automatisation de la découpe à l'aide de la vision artificielle et de la robotique

Avantages

Hausse de 0,4 % du rendement
Réduction de la main-d'œuvre de quatre opérateurs à un seul

Délai de récupération

Moins de 12 mois

Rendement plus élevé, coûts réduits

Les résultats ont été extrêmement satisfaisants, le nouvel appareil permettant de couper 1 400 flancs à l'heure. En outre :

- Le prix et la qualité des côtes et des flancs ont nettement augmenté.
- Le rendement a été relevé de 0,4 % du poids de la carcasse.
- Le nombre de postes de travail a été réduit de quatre à un.
- L'amélioration de la qualité et de l'homogénéité a ouvert de nouveaux marchés à l'entreprise.
- L'investissement a été rentabilisé en moins de 12 mois.



CRIQ

CENTRE DE RECHERCHE
INDUSTRIELLE DU QUÉBEC

Le CRIQ est un intégrateur reconnu de



(514) 383-1550 1 800 667-4570
www.criq.qc.ca