

Étude de cas : Olot Meats Group

Capacité et économie d'énergie de deux chambres de congélation

Pays : Espagne



Mecalux a équipé de rayonnages sur bases mobiles Movirack les deux nouvelles chambres de congélation de Càrniques de Juià et de Càrniques Celrà (sociétés détenues par le groupe Olot Meats Group) à Gérone (Espagne). Ce système par accumulation s'avère idéal pour les chambres de congélation. Ses avantages : tirer le meilleur parti de la surface et réduire la consommation d'énergie par palette, grâce à l'optimisation du volume de stockage de la chambre. Au total, les deux entrepôts gèrent plus de 19 500 palettes.

À propos d'Olot Meats Group

C'est l'un des groupes les plus importants du secteur de la viande en Espagne et comprend trois entreprises leaders : Olot Meats, Càrniques de Juià et Càrniques Celrà. Ces trois entreprises disposent d'installations modernes à Gérone dans lesquelles 1 200 collaborateurs sont chargés de contrôler l'ensemble des processus (de l'arrivée des animaux à la ferme à la livraison de la viande au client final).

Depuis le début de son activité en 1987, Olot Meats Group a élargi son réseau commercial à un rythme effréné. En plus de l'Espagne, elle dispose de bureaux en France et en Russie et distribue ses produits dans plus de 100 pays de l'Union européenne et d'Asie, ainsi qu'aux États-Unis.

Deux chambres de congélation

La logistique est une des principales activités mais aussi l'une des plus exigeantes pour ce groupe de transformation de viande. Dans ce secteur, il est indispensable de mener un contrôle très rigoureux de tous les processus afin de garantir la qualité de la viande et de conserver ses propriétés nutritionnelles. Les produits doivent donc être stockés dans de parfaites conditions et les commandes distribuées de manière totalement sécurisée et sans erreurs.

Toutefois, l'entreprise manquait d'espace pour ses produits en raison de l'augmentation de la production au cours de ces dernières années. « *Nous manquions d'espace pour pouvoir stocker un plus grand nombre de produits* », affirme Xavier Roca, PDG de Càrniques Celrà et de Càrniques de Juià.

Pour remédier à cette situation, le groupe de transformation de viande a lancé deux nouveaux entrepôts qui fonctionnent à une température dirigée de -28 °C : l'un de 3 712 m² pour Càrniques Celrà et l'autre de 2 958 m² pour Càrniques de Juià. Les deux entrepôts sont, eux-mêmes, divi-

sés en différentes chambres de congélation (quatre pour Càrniques Celrà et trois pour Càrniques de Juià). Toute la marchandise provenant de la production y est stockée et entre 800 et 1 000 palettes sont distribuées chaque jour aux clients répartis dans le monde entier. L'entreprise a fait appel à Mecalux pour équiper ses entrepôts puisque, selon le PDG, « *nous apprécions l'expérience que cette multinationale possède dans le secteur et la qualité de ses systèmes de stockage* ».

Une seule et même solution

Après avoir analysé les besoins de l'entreprise, Mecalux a proposé d'instal-



Xavier Roca PDG de Càrniques Celrà et Càrniques de Juià

« Nous sommes très satisfaits des deux entrepôts équipés par Mecalux. Le montage des rayonnages Movirack a été réalisé dans les délais impartis. De plus, les opérateurs se sont très bien adaptés. Nous sommes désormais plus performants et avons un contrôle exhaustif de la marchandise. »



ler la même solution dans les deux entrepôts : des rayonnages sur bases mobiles Movirack. Cette décision est motivée par le fait que ce système par accumulation exploite au maximum les mètres carrés disponibles pour stocker le plus grand nombre de palettes. Selon Xavier Roca, « nous avons non seulement gagné en capacité de stockage, mais nous avons également pu augmenter la production. »

De même, les rayonnages Movirack sont très courants dans les chambres de congélation, car ils réduisent considérablement la consommation d'énergie nécessaire pour générer du froid, grâce à la distribution optimale de celui-ci entre les palettes.

Les rayonnages mesurent 12,5 m de haut — divisés entre cinq et sept niveaux — et sont placés sur des bases mobiles capables de se déplacer latéralement de manière autonome. La capacité de stockage totale des quatre chambres de Carniques Celrà est de 10 380 palettes et celle des trois chambres de Carniques de Juià, de 9 126 palettes. Environ 20 références différentes sont gérées dans ces deux entrepôts.

Bien qu'il s'agisse d'un système par accumulation, elle permet tout de même un accès direct à la marchandise. En effet, en ouvrant une allée de travail, l'opérateur accède aux emplacements où il doit retirer ou déposer la marchandise, ce qui facilite la gestion du stock.



« Nous avons été particulièrement satisfaits par la qualité et le bon fonctionnement des rayonnages », précise Xavier Roca. L'opérateur donne l'ordre d'ouverture de l'allée de travail au moyen d'une radiocommande. Le déplacement des rayonnages se fait en toute sécurité car ils sont dotés d'éléments de déplacement (bases mobiles), d'équipements électroniques et des dispositifs de sécurité suivants :

Des barrières de sécurité externes. Elles ont pour fonction d'interrompre le déplacement des rayonnages lorsqu'un engin entre à l'intérieur de l'allée.

Des barrières de sécurité internes. Elles détectent la présence dans l'allée d'objets qui risqueraient de nuire au bon fonctionnement du système.

Des boutons-poussoirs d'arrêt d'urgence. Ils bloquent le déplacement des rayonnages en cas d'incident.

Des cellules photoélectriques de proximité. Elles garantissent un arrêt souple et en sécurité.

Les rayonnages Movirack sont dotés de systèmes de sécurité pour que leur déplacement automatique soit souple et contrôlé



Une plus grande capacité pour une plus grande production

En ouvrant ce nouvel entrepôt, Càrniques Celrà et Càrniques de Juià ont augmenté leur capacité de stockage et peuvent accueillir tous leurs produits. Les rayonnages sur bases mobiles Movirack installés par Mecalux ont aidé à atteindre cet objectif

sans avoir à occuper davantage de surface. De même, ils constituent une solution parfaite pour stocker des produits périssables surgelés, puisqu'ils limitent les coûts d'énergie et s'adaptent aux différentes dimensions, rotations et caractéristiques des produits. Les deux entreprises connaissent une croissance considérable. Elles sont au-

jourd'hui positionnées parmi les six principaux acteurs du secteur de la viande espagnol en termes de chiffre d'affaires.

C'est pourquoi elles ont décidé de disposer d'un entrepôt performant pour poursuivre leur croissance et répondre aux besoins de leurs clients.



Les avantages pour Olot Meats Group

- **Exploitation maximale de l'espace disponible** : les rayonnages Movirack optimisent la capacité de stockage des chambres de congélation de Càrniques Celrà et de Càrniques de Juià, pour un total de 19 506 palettes.
- **Un système sécurisé** : l'entrepôt est équipé de systèmes de sécurité garantissant une utilisation efficace et en toute sécurité des rayonnages sur bases mobiles.
- **Réduction des coûts** : les rayonnages mobiles Movirack permettent de réduire considérablement la consommation d'énergie nécessaire pour générer du froid.



Informations techniques

Càrniques Celrà

Surface	3 712 m ²
Nb de chambres de congélation	4
Capacité de stockage	10 380 palettes
Nb de références	20-25
Dimensions des palettes	800 / 1 000 x 1 200 mm
Poids max. des palettes	1 300 kg
Hauteur des rayonnages	12,5 m

Càrniques de Juià

Surface	2 958 m ²
Nb de chambres de congélation	3
Capacité de stockage	9 126 palettes
Nb de références	20-25
Dimensions des palettes	800 / 1 000 x 1 200 mm
Poids max. des palettes	1 500 kg
Hauteur des rayonnages	12,5 m