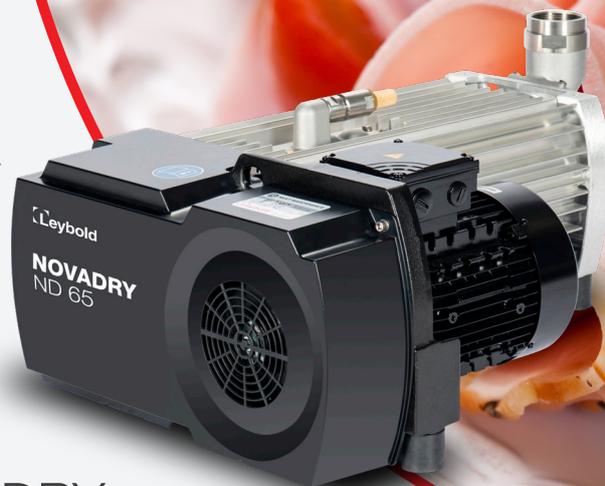




## Charcuterie du Pacifique

Les pompes NOVADRY ont atteint les mers du Sud !



Créé en 1989, la Charcuterie du Pacifique est une entreprise spécialisée dans la production de produits de charcuterie et découpe de viande de porc frais. Elle propose une grande variété de produits avec plus d'une centaine de spécialités charcutières telles que jambons cuits, saucisses, terrines, produits salés, fumés ou marinés...

Elle emploie aujourd'hui environ 100 collaborateurs et dispose d'un atelier de production de 2400 m<sup>2</sup> situé sur la commune de Mahina sur l'île de Tahiti (Polynésie Française) à quelques encablures seulement de l'océan.

Ses produits sont distribués sur l'ensemble du très vaste territoire polynésien : Tahiti, Moorea, mais les Iles Marquises ou les Australes. Par son savoir-faire de plus de 30 ans, la Charcuterie du Pacifique à la vocation de proposer de bons produits, simples et rapides de préparation.

Il y a quelques années, la Charcuterie du Pacifique a fait le choix d'acquérir des pompes à vide sèches Leybold de type NOVADRY pour son atelier de production.



### Rencontre avec Yann Paranthoën du Service Maintenance :

#### Sur quelles applications agroalimentaires avez-vous besoin de vide ?

Nous utilisons le vide sur les procédés tout à fait classiques de transformation de viande tels que le barattage, le malaxage et les poussoirs mais aussi ceux du conditionnement comme la mise en barquette (sur thermoformeuse ou operculeuse) et l'emballage sous vide à l'aide de machine à cloche.

#### Y-a-t-il des difficultés particulières pour les pompes à vide dans ces applications ?

Oui, elles sont multiples et dues à différents facteurs. Tout d'abord, indépendamment de l'application, une spécificité locale est que nos pompes doivent supporter des températures et un taux d'humidité très élevés, et ceci tout au long de

l'année. La plupart de nos pompes ne sont pas installées en salle de production mais départées (combles..etc...) où la température ambiante dépasse souvent les 30°C. Ce phénomène est accentué par le réseau électrique Tahitien à 60 Hz, ce qui fait que les pompes chauffent encore d'avantage car elles tournent 20% plus vite qu'à 50 Hz.

Les pompes à palettes lubrifiées supportent difficilement ces conditions car une température de fonctionnement élevée entraîne une diminution de la durée de vie de l'huile.

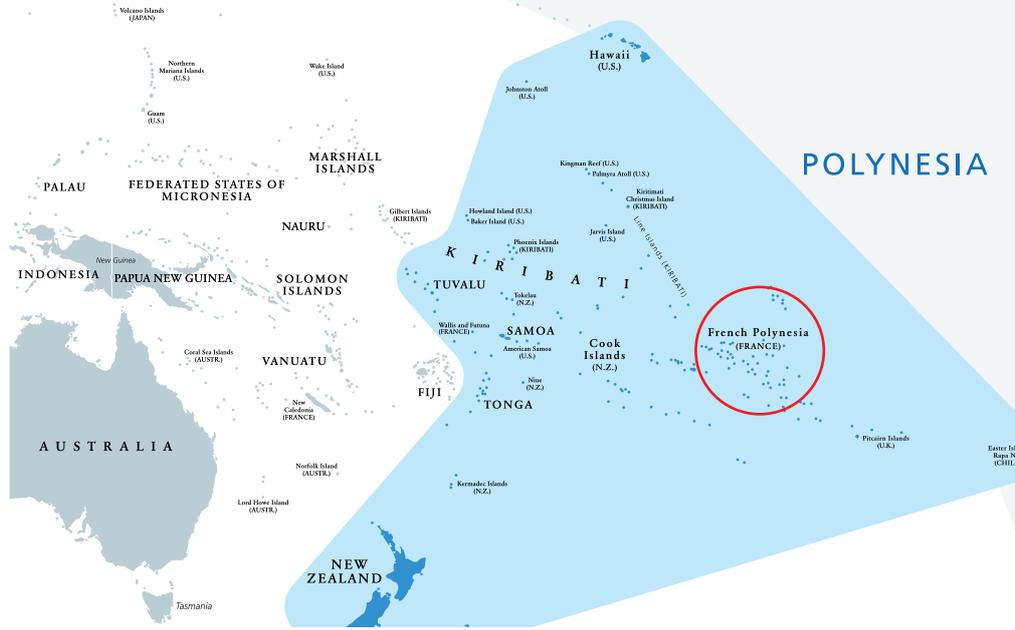
Ensuite, certains de nos procédés de transformation (barattage), génèrent beaucoup d'humidité (gouttelettes, vapeur d'eau) et des particules, issues des produits utilisés dans nos recettes (épices, herbes, sel...) peuvent être aspirées par les pompes à vide. Dans le cas de pompes à palettes, cette humidité et ces particules vont se retrouver piégées dans l'huile, entraînant une mauvaise lubrification et accélérant le vieillissement du matériel.

Pour ces différentes raisons, les pompes à palettes, nécessitent un entretien et une maintenance renforcés, avec des vidanges et remplacement de filtres assez rapprochés.

## Pourquoi avez-vous opté pour la gamme de pompes à vis sèches NOVADRY ?

Nous avons été séduits par le concept de pompe à vide « 100% sans huile ». En effet, celui-ci présentait de nombreux avantages vis-à-vis de notre utilisation et de nos applications : tout d'abord, l'absence d'huile rend la pompe très robuste et beaucoup moins sensible au process et à la pollution provenant de celui-ci. Les gouttelettes et particules, traversent simplement la pompe, entraînant pas les rotors et sont collectées à l'échappement.

Ensuite, l'absence d'huile permet de diminuer fortement les opérations de maintenance et les dépenses associées. En effet, il n'y a plus de vidange à effectuer, ni de filtre à changer. La seule opération de maintenance périodique régulière est le remplacement d'une courroie de transmission toutes les 6.000 heures de fonctionnement et elle est très facile à effectuer.



## Avec l'expérience accumulée à ce jour, pouvez-vous dire que vous êtes satisfaits de vos pompes NOVADRY ?

Oui, en premier lieu parce que la robustesse de cette technologie garantit la performance de nos machines et nous permet une utilisation continue tout en limitant les arrêts pour des besoins de maintenance.

Ensuite, la situation géographique de Tahiti fait que nous sommes éloignés de tout et l'approvisionnement en composants industriels même relativement standard comme de l'huile ou des filtres relève souvent du défi (délai d'acheminement très longs). Un de nos souhaits en choisissant la NOVADRY était de limiter au maximum la quantité de consom-

mables et pièces détachées nécessaires à stocker pour l'entretien des pompes... et le pari est réussi !

Enfin, l'aspect 100% sans huile de la NOVADRY permet également d'éviter l'utilisation d'hydrocarbures, contraignants à recycler, ce qui a un impact positif sur l'environnement !



« NOVADRY ND 65 fonctionnant sur process de barattage (installation déportée) »



"Arsène Liao, PDG, recevant le prix de la Tortue d'or qui récompense la société pour le tri et la gestion de ses déchets »



Pioneering products. Passionately applied.

Charcuterie du Pacifique  
BP 5681 – 98716 Pirae  
Polynésie française  
[www.charcuteriedupacifique.pf](http://www.charcuteriedupacifique.pf)

Image video:

