

J'investis

LE MAGAZINE DE JV LA FRANÇAISE

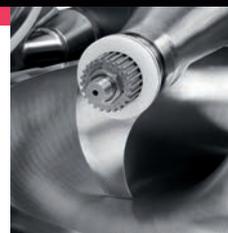
PORTIO La gamme du moment !



**Retour
vers le futur**
P. 3



**Dossier
Top Invest'**
P. 4-7



Occasions
P. 8

MIEUX INVESTIR



Gâce à votre confiance et à nos investissements constants, JV La Française a pris une nouvelle dimension. Parmi nos meilleurs choix stratégiques, le recrutement de nos ingénieurs agroalimentaires contribue grandement à l'amélioration constante de notre service. Dorénavant, JV La Française ne se contente plus de vendre un excellent matériel, mais elle est à vos côtés pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre investissement.

Chaque année, notre service R & D effectue environ 200 essais et mises en route. C'est pour nous l'occasion de mesurer précisément et sur vos produits les conséquences du choix personnalisé d'un outillage, d'un réglage, d'un programme. Les résultats sont parfois surprenants, car le potentiel de nos machines peut en être décuplé. Nous souhaitons maintenant vous faire bénéficier de cette expertise.

C'est la raison d'être de notre nouveau magazine « J'inVestis ». Chaque trimestre, nous y mettrons en vedette un matériel et quelques-unes de ses applications concrètes. Les résultats annoncés sont ceux relevés par nos ingénieurs. Nous en garantissons donc la sincérité.

Lorsqu'il s'agit d'investir, le retour sur investissement est l'un des critères majeurs. Nous l'évoquons en conclusion de l'article des pages 6 & 7 de ce premier numéro, consacré aux trancheurs à poids fixe. Bien entendu, nous demeurons à votre écoute pour tout renseignement précis quant à vos applications.

Depuis près de 30 ans, ma volonté est de bâtir et d'entretenir avec nos clients, des relations constructives de confiance réciproque. Après tant d'années, je suis heureux de constater qu'avec bon nombre d'entre vous, ce bel objectif est atteint. Les défis que vous nous proposez sont perpétuellement plus ambitieux. Il est passionnant de se remettre en cause pour les relever avec vous et vous aider à mieux investir.

Bien sincèrement.

Philippe RIBEYRE

Offres d'emploi

Poste :

1 Technicien Maintenance / SAV – Itinérant Sud France H/F

1 Technicien Maintenance / SAV – Itinérant Est France H/F

Contrat : CDI

Localisation : secteur SUD (Dijon / Lyon / Valence / Montpellier) + secteur NORD EST

Missions : Directement rattaché(e) au responsable technique, vos principales responsabilités consistent à assurer différents types d'intervention : Dépannage, installation / mise en route, maintenance.

À ce titre, vos principales responsabilités consistent à :

- Assurer la maintenance préventive et curative de nos machines et lignes de production sur le secteur sud (en dessous d'une ligne Nantes - Dijon), très occasionnellement au nord.
- Garantir le bon fonctionnement des installations et la satisfaction de nos clients.
- Remonter l'intégralité des rapports d'intervention en interne
- Être l'interlocuteur(trice) privilégié(e) sur des sujets techniques

Des déplacements quotidiens sont à prévoir. Une formation à chaque type de machine sera dispensée.

Un véhicule confortable/sûr, un téléphone et un ordinateur portable seront à votre disposition. Vos frais de déplacement sont à la charge de JV La Française Int.

Profil :

- Vous avez une formation technique, minimum Bac +2 en électrotechnique/électromécanique ou maintenance industrielle. Vous bénéficiez d'un minimum de 5 années d'expérience dans une fonction similaire, dans le domaine de l'agroalimentaire (viande / charcuterie / traiteur / fromage).
- Vous parlez anglais et/ou allemand.
- Vous faites preuve d'un grand esprit d'initiative, d'autonomie et de rigueur.

NOS FIDÈLES PARTENAIRES



Retour vers le futur

En 2015, **JV La Française International** a poursuivi son fort développement. Investissements humains, matériels et immobiliers, renforcement du partenariat avec les fournisseurs et un retour vers un secteur historique sont autant de nouveaux atouts qui vont permettre d'aborder sereinement les défis à venir.

J'ai investi

Fournir un service client de qualité est notre principal objectif. Afin de poursuivre notre croissance et en réponse à nos nouveaux besoins et objectifs, nous avons réalisé, en 2015, de nombreux investissements :

- Au-delà de la qualité des équipements proposés, notre succès repose sur notre recherche permanente de nouveaux talents et sur l'élargissement de nos services et domaines de compétences. Il s'agit d'améliorer constamment notre service aux clients pour les accompagner dans leur développement. 2015 a vu naître deux nouveaux départements au sein de JV La Française :
 - Un département **marketing** pour la gestion de notre communication interne et externe.
 - Un département **gestion de travaux neufs** pour la conduite des projets d'installation de lignes.

Au total, 8 nouveaux collaborateurs nous ont rejoints au cours de l'année passée :

Hélène BERNARD – Assistante commerciale pièces détachées

Élise DUCHANGE – Assistante Commerciale machine

Louis-Michel MARTIN – Technico-Commercial secteur grand Est

Philippe BONNOTTE – Technico-Commercial GMS

Nicolas GAILLARD – Responsable travaux neufs

Pascal THIERRY – Technicien agroalimentaire

Vincent GUEGUEN – Ingénieur agroalimentaire

Benjamin LEUWERS – Responsable marketing

- Seulement 2 ans après la construction de notre nouveau siège, nous avons effectué au second semestre 2015 un agrandissement de 150 m² des locaux afin d'accueillir les nouveaux services et disposer d'un atelier de révision et d'entretien de machines plus rationnel.

- Afin de répondre rapidement aux demandes de nos clients, nous avons acquis un important parc de machines de démonstration et de location. Actuellement, notre stock compte 26 machines pour une valeur de plus de 2 M€. Vous les retrouverez plus loin dans ce magazine et sur notre site internet.



Seydelmann 

Une exclusivité prestigieuse

Depuis toujours, JV La Française entretient une relation de confiance et de proximité avec ses fournisseurs, chacun leader dans son activité. En 2015, sur l'ensemble de la France, y compris le nord-est, nous sommes devenus **concessionnaire exclusif officiel de SEYDELMANN**, spécialiste des cutters, hachoirs, mélangeurs et affineurs. Au-delà du conseil et de la vente de matériels neufs, nos équipes sont vos interlocuteurs uniques pour l'entretien et la fourniture de pièces détachées d'origine SEYDELMANN.

Le pari de la GMS

Nous avons souhaité en 2015 revenir à nos origines en équipant à nouveau les rayons boucheries des hypermarchés, secteur historique de l'entreprise.

Pour répondre aux nouveaux besoins des magasins, nous avons développé le **QUATRO SLICER** ; un trancheur simple, sûr et polyvalent. Il améliore la qualité de tranchage, augmente la productivité, réduit la pénibilité, les risques de blessure et les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).



SALONS PROFESSIONNELS

Venez découvrir nos nouveautés ou discuter d'un projet sur le stand JV La Française. Retrouvez nous sur les salons suivants :

CFIA RENNES

8, 9, 10 mars 2016 :

Hall 9 - Stand D20 / E19

EGAST Strasbourg

13-16 mars 2016 :

Hall 7 – Stand E100



Gros plan sur : Les trancheurs à poids fixe PORTIO

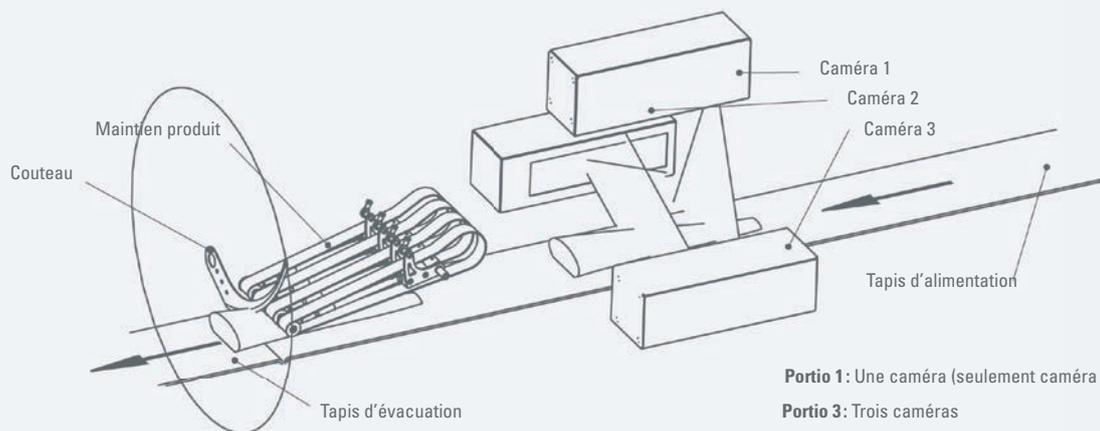
Les trancheurs à poids fixe commercialisés par JV La Française associent une technologie caméra et laser. Une caméra (ou 3 suivant l'application voulue) filme(nt) le produit et transmet(tent) les données au logiciel afin de garantir un poids cible constant. Polyvalent, les trancheurs PORTIO sont adaptés au travail de tous types de viandes fraîches sans os ainsi que des poissons. La gamme se décline en plusieurs machines :



PORTIO 1 / 3

PORTIO 1D
(Trancheur à double voie)PORTIO 1A / 3A
(Trancheurs à angle)

Principe



■ PORTIO ANGLE 0°



■ PORTIO ANGLE 30°



■ PORTIO ANGLE 45°

PORTIO 1F

Le dernier trancheur de la gamme, le PORTIO 1F est plus compact et est conçu spécifiquement pour les petites entreprises ou pour les lignes à moindre cadence où un trancheur comme le PORTIO 3 serait surdimensionné.



LES +

- Amélioration sensible du rendement matière par une réduction du surdosage (*give away*)
- Gain de productivité (haute cadence – env. 1.5 tonne / heure)
- Le produit n'a pas besoin d'être raidi ou croûté
- Logiciel convivial (prise en main rapide nécessitant peu de formation)
- Tapis modulable
- Faible maintenance
- Nettoyage rapide et facile (NEP)



OPTION

Afin d'optimiser le triage des portions en sortie de machine, des trieuses pondérales peuvent être associées au trancheur. Modulable en fonction du besoin du client, elles assurent un gain de temps de triage certain tout en évacuant les morceaux hors champs d'application.

Applications Clients et retour sur investissement

Application 1 : Filets de dinde

Machine utilisée: **PORTIO 1**

Poids lourd dans l'industrie de la volaille, le client commercialise entre autres des filets de dinde calibrés. Actuellement, 14 personnes travaillent sur la ligne pour un tranchage manuel des filets. L'exigence du client est de faire des filets qui rentrent dans les calibres (cf. tableau ci-dessous) avec à la fin 0 g de perte sur la matière première.

La contrainte majeure de la démonstration est la variabilité très grande en entrée (de 400 g à 1,8 kg) de matière première (filet de dinde mâle ou femelle).

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Calibres désirés par le client (en g) | 180 – 310 |
| | 311 – 450 |
| | 451 – 550 |
| | 551 – 660 |
| | 661 – 790 |
| | 791 – 980 |

Démonstration:

| Nom | Filet de Mâles | Filets de Femelles |
|---------------------|------------------|--------------------|
| Poids unitaire (kg) | 1,127 en moyenne | 0,537 en moyenne |
| Remarques | 100 pièces | 100 pièces |



Les résultats des tests sont les suivants:

- **0% de pertes** notées sur l'ensemble des tests par une meilleure valorisation de chaque partie du filet.
- Malgré l'ouverture des calibres désirés par le client, la **précision** du PORTIO 1 permet d'atteindre le poids intermédiaire (cf. moyenne par rapport au calibre pour les filets mâles).
- Le PORTIO 1 a permis au client de faire des **gains de main-d'œuvre**. En effet, 8 personnes en moins travaillent sur la ligne et sont allouées à d'autres tâches.

Les tests ont démontré **un retour sur investissement en 5 mois**.

PAVÉS FEMELLES SORTIE PORTIO 1

| | 1 escalope à paupiette | 1 escalope Normale | 2 lames | 2 OU 3 lames | 5 lames | 5 lames |
|-------------------|------------------------|--------------------------|-------------|-----------------|---------|---------|
| Calibre (en g) | <90 | 90-120 | 250 environ | >400 | 270-330 | 330-390 |
| Moyenne (en g) | Pas de pièce | Peu de pièces non pesées | 252,86 | Pavés non pesés | 285,05 | 351,40 |
| Écart type (en g) | | | 23,04 | | 10,84 | 9,84 |
| Min (en g) | | | 206 | | 271 | 337 |
| Max (en g) | | | 289 | | 312 | 368 |

PAVÉS MÂLES SORTIE PORTIO 1

| | 1 lame | 2 lames | 3 lames | 4 lames | 5 lames | 6 lames |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Calibre (en g) | 180-310 | 310-450 | 450-550 | 550-660 | 660-790 | 790-980 |
| Moyenne (en g) | 245,08 | 384,28 | 480,00 | 600,40 | 720,21 | 853,52 |
| Écart type (en g) | 7,78 | 12,05 | 45,98 | 25,60 | 42,12 | 40,61 |
| Min (en g) | 214 | 353 | 405 | 559 | 654 | 788 |
| Max (en g) | 254 | 432 | 547 | 651 | 786 | 938 |

Application 2 : Filets de poisson

Machine utilisée : **PORTIO 3**

Le client fait des pavés de poissons tels que le Lieu Jaune, le Merlu ou la Julienne. 1 opérateur scie manuellement les filets congelés ce qui conduit à une grande perte de matière première (en moyenne 23 %) ainsi qu'une sous valorisation des filets à cause de la sciure générée. Les risques d'accidents du travail sont également élevés.

Le client souhaite gagner en productivité et en précision afin de limiter les pertes matières sur 1 filet. Il souhaite faire un maximum de filets d'un poids constant et travailler de la matière première fraîche. La cadence de travail actuelle avec le sciage manuel est d'env. 5 pavés à la minute.

- Moyenne des pertes : 4,97 %
- Moyenne des écarts types : 8,83 mm



Les essais ont mis en avant les gains recherchés par le client :

- Les **pertes** ont été immédiatement réduites de 23 % à une moyenne de **5 %**.
- La **productivité** a été **triplée** : de 50 kg par heure pour une personne avec un travail manuel à 146 kg par heure par personne (pour une ligne de 2 personnes pour le fonctionnement du PORTIO).

Le retour sur investissement estimé pour ce client est de **1 an**.

ESSAIS

| Matière première | Lieu jaune avec peau | Lieu jaune avec peau | Lieu jaune avec peau | Lieu jaune avec peau | Lieu jaune avec peau | Lieu jaune avec peau | Merlu avec peau | Lieu jaune avec peau |
|-------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| Objectif | Filets de 140/160 g | Filets de 140/160 g | Filets de 170/190 g | Filets de 170/190 g | Filets de 140/160 g | Filets de 140/160 g | Filets de 140 / 160 g | Filets de 140/160 g |
| Moyenne (en g) | 148,85 | 151,22 | 178,82 | 174,19 | 144,14 | 143,9 | 147,82 | 148,78 |
| Écart type (en g) | 6,75 | 8,1 | 10,44 | 10,16 | 7,56 | 8,13 | 10,14 | 6,05 |
| Variance (en g) | 45,57 | 65,61 | 109 | 103,23 | 57,16 | 66,1 | 102,82 | 36,61 |
| Pertes (en %) | 4,86 | 6,92 | 5,80 | 5,16 | 3,39 | 3,41 | 5,09 | 5,09 |
| Cadence | 65 à 75 pavés par minute | | | | | | | |



Application 3 : Épaule de porc

Machine utilisée : **PORTIO 3**

Tests réalisés en juin 2014

Le client vend des cubes de lanière d'épaule de porc à un poids cible (à +/- 10 g). Dans son cahier des charges actuel, il accepte que 10 % maximum de la production soit en dehors des limites définies.

Son objectif principal est de réduire le give away (en améliorant l'écart type par rapport à ses objectifs) afin d'augmenter son rendement produit.

ESSAIS

| Cible (g) | 50 | 40 | 60 | 60 | 40 | 90 |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Moyenne (en g) | 55,31 | 42,55 | 59,98 | 61,58 | 44,43 | 93,06 |
| Écart type (en g) | 5,527 | 2,702 | 4,061 | 5,015 | 3,866 | 9,362 |
| Variance | 30,55 | 7,31 | 16,5 | 25,16 | 14,95 | 87,65 |
| Capacité estimée (kg/h) (en fonction de la cible) | - | 720,0 | 845,5 | 926,1 | 990,0 | 906,8 |

Les essais montrent que le PORTIO 3 est en mesure d'assurer **95 % des produits à la cible +/- 10 g** donc le **give away** maximum estimé se situe entre **2,5 et 5 %** (et non pas entre 5 et 10 % comme c'est autorisé actuellement) au-dessus de la limite supérieure.

| Give AWAY Actuel (kg) quotidien pour 5T/jr | Give AWAY Futur (kg) quotidien pour 5T/jr entre : |
|--|---|
| Min. 250 kg (5 %) | Min. 125 kg (2,5 %) |
| Max. 500 kg (10 %) | Max. 250 kg (5 %) |
| Moyenne : 375 kg | Moyenne : 187,5 kg |

Le gain matière permet au client **un retour sur investissement en 7 mois**.



■ Coupe-saucisses
référence WT99S COX
JV La Française / INOTEC



■ Cutter référence K90 AC-8
JV La Française / SEYDELMANN



■ Cutter référence K160 AC-8
JV La Française / SEYDELMANN



■ Éplucheuse à viandes référence V460
JV La Française / NOCK



■ Hachoir angulaire référence AD114
JV La Française / SEYDELMANN



■ Poussoir sous-vide à double vis
référence HP10L
JV La Française / VEMAG



■ Poussoir sous-vide à double vis
référence HP30E
JV La Française / VEMAG



■ Trancheur à poids fixe
référence PORTIO3
JV La Française / MARELEC



■ Trancheur à disques
référence QUATTRO SLICER
JV La Française / NOCK

Profitez d'une sélection de matériels de démonstration et d'occasion révisés et garantis. Ces matériels sont également proposés à la **location** courte, moyenne et longue durée

Rendez-vous dès maintenant sur
www.jvlafrancaise.com
rubrique Matériel de démonstration et d'occasion

