



Au cœur du granulé

Depuis 2001, Bellanné a spécialisé une ligne de fabrication du site industriel de Cholet dans l'aliment pour Lapin.

Cholet est situé au cœur du bassin de production français (Pays-de-la-Loire et Poitou-Charentes). Avec 45 000 tonnes d'aliment lapin fabriquées en 2017, Bellanné nourrit 22% de la production cunicole nationale.

98 % de ce tonnage est livré par camion vrac pour l'élevage de lapin de chair et les 2 % restants, sont commercialisés en sac de 15 Kg pour l'élevage de cobaye, lapin de races et lapins de laboratoire.

Une organisation de production optimale

Une équipe œuvre au quotidien pour fournir un aliment et un service de qualité aux éleveurs.

Le granulé n'est pas uniquement un assemblage de matières premières. C'est un élément travaillé au millimètre près tout au long de sa conception pour des animaux sensibles et exigeants.

L'aliment vrac est géré en flux tendu, sans stock. La commande de l'éleveur est directement mise en ordonnancement et la logistique coordonne la fabrication pour optimiser les tournées de livraison. L'éleveur doit être livré sous 48h.

L'aliment sac est géré selon une planification mensuelle qui permet de limiter le stock en plateforme et ainsi garantir la fraîcheur et la teneur en vitamines. C'est pourquoi Pascale Lièvre contacte les clients « sac » pour valider les besoins de fabrication et d'ensachage. Cette démarche acte la commande de l'éleveur.

La fabrication étape par étape

La réception des matières premières

Le site de Cholet reçoit une vingtaine de camions par jour. Pour le lapin, les plus nombreux sont les camions de son, de tourteaux de tournesol et de pulpes de betterave.

Pour stocker toutes ces matières premières, l'usine de Cholet dispose d'une grande quantité de silos ainsi qu'une trentaine de cellules de moindre capacité à l'intérieur des bâtiments.

Les matières premières doivent être de qualité (aspect, odeur, densité, humidité, température à l'arrivée, conforme à l'échantillon attendu, absence d'éléments indésirables) et doivent se conserver.



Bellanné procède à des analyses biologiques, nutritionnelles, non OGM de toutes les matières premières suivant un plan de contrôle précis et mensuel.

Le dosage

Il consiste à incorporer la quantité de matières premières définie par une formule. Les matières premières sont dosées automatiquement pour celles incorporées en grosse quantité. Seuls les pré-mélanges et additifs (vitamines, oligo-éléments) sont dosés au poste « verse sac ». Ils nécessitent une précision plus importante (100 g).

Le mélange

L'usine de Cholet fonctionne en pré-mélange. Les matières premières sont mélangées avant d'être broyées : cela améliore la répartition dans le broyeur.

Le broyeur

Cette opération consiste à transformer le mélange de matières premières en farine. Celle-ci est travaillée précisément par l'intermédiaire de plusieurs tamis suivant un indicateur, la granulométrie (répartition entre les tailles de particules des farines).

La granulation

Cette étape consiste à passer la farine dans une presse pour la ressortir par une filière et obtenir un granulé de 10 mm de longueur et de 4 mm de diamètre. Le granulé obtenu doit être régulier sur l'ensemble du lot fabriqué. Deux indicateurs de suivi sont effectués : la durabilité et la dureté. La durabilité est la capacité du granulé à résister à l'ensemble des manutentions (camion, ensachage, distribution manuelle). La dureté est la résistance du granulé à l'écrasement.



Le refroidissement

Le granulé sort de la presse à une température de 70°C pour être ensuite refroidi. Pour se faire, il passe dans un flux d'air ambiant pour en ressortir à une température au maximum supérieure à 10°C de la température extérieure de l'usine.

Tout au long de la fabrication un tamisage est réalisé. Après le refroidisseur, une opération de tamisage est réalisée en supplément pour minimiser le taux de fines (objectif inférieur à 1 % en sortie d'usine).



Le chargement

L'aliment fabriqué est ainsi chargé dans un camion pour être livré chez nos clients en silo ou sur notre site d'ensachage et de palettisation. Les aliments en sac sont acheminés par palette dans des camions spécifiques avec hayon.

Une équipe de spécialistes

L'équipe commerciale œuvre pour fournir un aliment et un service de qualité aux éleveurs. Les performances techniques et sanitaires des clients sont analysées et une fois par mois, une synthèse est réalisée avec les autres services (formulation, qualité, usine, fabrication....) pour mettre en place des actions d'amélioration.

La R&D permet également d'affiner nos conseils nutritionnels et techniques. Cette démarche vise à évaluer les performances technico-économiques de nos programmes alimentaires et de tester les nouveaux produits en condition terrain.

Depuis 2015, de nombreux essais nutrition sont menés. Par exemple, nous avons démontré une importante prévalence de la coccidiose par le biais de nombreuses coprologies en élevage de chair. Aussi, nous menons différents essais tant sur l'approche environnementale des animaux (protocole de nettoyage-désinfection des bâtiments) que sur l'approche préventive et curative via l'aliment. Nous avons ainsi développé une solution naturelle sous forme d'additif visant à limiter le développement des coccidies, le Coccilap (incorporé dans la formule « Lapin Sélection SOIA »).

Bellanné, par son outil et son équipe compétente et spécialisée, est à votre service.

Pour découvrir notre gamme Sélection, rendez-vous sur www.bellanne.fr 



Pascale LIEVRE

Assistante Commerciale Lapin & Cobaye
plievre@bellanne.fr
02 41 62 17 38
Bellanné, 2 rue Angevine, 49300 CHOLET



Suivez notre actualité
sur Facebook **@BellanneActus**