



## PRESTATION DE SERVICE: STOCKAGE, MANUTENTION, RECEPTION ET EXPEDITION DU SUCRE

Notre société est indépendante et développe depuis plusieurs décennies son activité de prestation de services auprès des producteurs de sucre, des traders et des industriels de l'agroalimentaire. Nous nous développons en nous appuyant sur 4 valeurs essentielles:

- **Sucro-évolutif** (réactivité, flexibilité): notre flexibilité et notre gestion nous permettent d'intégrer rapidement les exigences de nos clients.
- **Sucro-performant** (service, conseil, écoute): des cadences de réception adaptées à vos propres besoins de réception et d'expédition.
- **Sucro-professionnel**: une expertise et un savoir faire dans le domaine du sucre depuis plusieurs générations qui a su s'alimenter au cours du temps.
- **Sucro-sympa** (transparence, confiance): nous nous inscrivons dans une démarche de confiance et de collaboration à long terme avec nos partenaires.

Nous avons 3 sites basés à l'**ouest de la France**, un près de Nantes à l'Herbergement, un à Libourne et notre site principal à Cestas près de Bordeaux. Nos sites de production sont certifiés **FSSC 22000** et nos entrepôts de stockage **ISO 22000**. Nous travaillons des produits issus de l'agriculture biologique, et du commerce équitable (FLO, FFL). Au delà, des certifications, la qualité est au cœur de nos préoccupations et intervient à tous les niveaux.

### Stockage du sucre conditionné

*Nos silos et entrepôts sont dédiés exclusivement au sucre. Ils sont équipés d'un système de traitement de l'air (HR < 55%), l'humidité est régulée et enregistrée.*

Localisation	Description de l'installation
<b>CESTAS (33)</b>	Entrepôt de 1000 m <sup>2</sup>
<b>LIBOURNE (33)</b>	Entrepôt de 1350 m <sup>2</sup>
<b>L'HERBERGEMENT (85)</b>	Entrepôt de 1000 m <sup>2</sup>

## Stockage du sucre en vrac

*Nos silos et entrepôts sont dédiés exclusivement au sucre. Ils sont équipés d'un système de traitement de l'air (HR < 55%), l'humidité est régulée et enregistrée.*

Localisation	Description de l'installation
<b>CESTAS (33)</b>	<b>Silo à plat: capacité 15 000 Tonnes</b> <b>Silo vertical: capacité 2 600 Tonnes</b>  Les deux silos sont rattachés aux équipements d'ensachage, de tamisage et broyage.

Voici en photos quelques éléments de nos installations: le silo à plat et le silo vertical du site de Cestas



# Les prestations de manutention

Nos sites sont aptes à réceptionner le sucre par différents moyens. Le site de Cestas peut accueillir des trains, le moyen de transport le plus éco responsable et adapté aux longues distances. Le savoir faire des équipes permet une logistique et une manutention optimale de votre sucre.

Localisation	Description des prestations
<b>CESTAS (33)</b>	<p><b>Modes d'entrée:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Sucre vrac par train entier: capacité 1250 Tonnes / jour</li><li>● Sucre conditionné Big Bag ou sacs par conteneurs liners capacité 300 Tonnes / jour ou par camions capacité 300 Tonnes / jour</li><li>● Sucre vrac par camion citerne capacité 300 Tonnes / jour</li></ul> <p><b>Modes de sortie: en vrac ou en conditionné</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Dans le silo à plat de 15 000 Tonnes</b> : environ 8 000 Tonnes de sucre s'écoulent par gravité. Puis, nous utilisons une machine de reprise au tas</li><li>● <b>Dans le silo vertical de 2 600 Tonnes</b> : le sucre est extrait au moyen d'une vis planétaire, sans fin, qui limite le phénomène de la ségrégation granulométrique.</li><li>● Tout le sucre passe sous un <b>aimant</b> permanent de type pavé d'une puissance de 6 000 Gauss et à travers un aimant à barreaux de 10 000 Gauss</li><li>● Le sucre ne peut pas sortir des silos sans passer par un <b>égргеonneur de toile 2,0mm x 2,0mm</b>. Toutes les surfaces qui peuvent être en contact avec le sucre sont en inox (aimantable pour les toiles)</li><li>● Le poste de chargement des citernes est équipé d'un <b>pont bascule</b> 50T/20Kg. Le chargement d'une citerne se fait en 30 minutes.</li></ul> <p><b>Modalités d'expédition:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● En vrac par citerne: jusqu'à 300 Tonnes / jour</li><li>● En conditionné par camions : jusqu'à 300 Tonnes / jour</li></ul>
<b>LIBOURNE (33)</b>	<p><b>Modes d'entrée:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Sucre conditionné par conteneurs capacité 125 Tonnes / jour ou par camions capacité 300 Tonnes / jour</li></ul> <p><b>Modes de sortie: en vrac</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Dans <b>le silo à plat de 4 500 Tonnes</b> : environ 2 500 Tonnes de sucre s'écoulent par gravité. Le solde est extrait au moyen d'une machine de reprise au tas.</li><li>● Tout le sucre traverse un <b>égргеonneur</b> actuellement équipé d'une toile de 2,0 mm x 2.0 mm. Il traverse également un aimant à barreaux de 10 000 Gauss.</li><li>● Le poste de chargement des citernes est équipé d'un <b>pont bascule</b> 50T/20Kg. Le chargement d'une citerne se fait en 30 minutes.</li></ul> <p><b>Modalités d'expédition:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● En vrac par citerne: jusqu'à 300 Tonnes / jour</li><li>● En conditionné par camions: jusqu'à 100 Tonnes / jour</li></ul>

# Récapitulatif des différentes options

## Conditionnement d'origine

## Nouveau conditionnement

Localisation	Mode d'entrée / de réception	Mode de stockage	Mode de sortie / d'expédition
<b>CESTAS (33)</b>	<b>VRAC</b>	<b>VRAC</b>	<b>VRAC / CONDITIONNE</b>
	<b>CONDITIONNE</b>	<b>VRAC</b>	<b>VRAC / CONDITIONNE</b>
<b>LIBOURNE (33)</b>	<b>CONDITIONNE</b>	<b>VRAC</b>	<b>VRAC</b>
	<b>CONDITIONNE</b>	<b>CONDITIONNE</b>	<b>VRAC / CONDITIONNE</b>
<b>L'HERBERGEMENT (85)</b>	<b>CONDITIONNE</b>	<b>CONDITIONNE</b>	<b>CONDITIONNE</b>

Voici en photos quelques éléments de nos installations: manchon de chargement citerne en sucre vrac et palettiseur en fin de ligne de production



Voici en photos l'arrivée des wagons de sucre dans le sas



Pour toutes informations supplémentaires ou pour discuter de la faisabilité de vos projets n'hésitez pas à nous contacter  
au 05-56-68-00-25

ou à vous adresser par mail à notre technico commerciale Maï ROUSSEAUD à l'adresse mail : [mrousseaud@sucreplus.com](mailto:mrousseaud@sucreplus.com)

Nous seront ravis de vous apporter nos conseils et de collaborer avec vous !

L'équipe des services de sucre + vous remercie