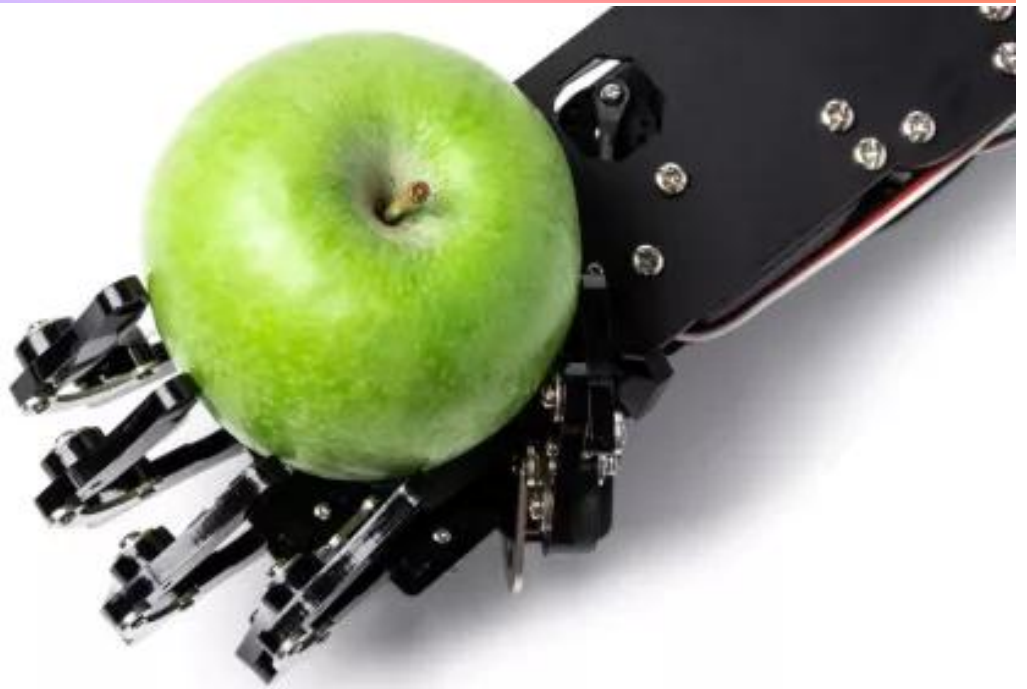




ColRobFood se termine bientôt, le soutien reste

09 novembre 2020, 01:00

Filiep Vincent

Le [projet ColRobFood](#) vise une automatisation flexible pour renforcer la compétitivité des entreprises du secteur alimentaire. Il s'y prend par la mise au point et la validation d'une série de démonstrateurs de faisabilité, d'événements et de directives pratiques pour l'introduction accélérée des cobots dans l'industrie alimentaire. Le projet se terminera à la fin du mois de novembre. Petit aperçu de ce qui a été réalisé en deux ans.

Le projet VIS ColRobFood, une collaboration entre Sirris et Flanders' FOOD, vise à accélérer l'introduction des cobots (robots collaboratifs) dans l'industrie alimentaire. Le projet s'adressait aux entreprises productrices du secteur alimentaire ainsi qu'aux intégrateurs et fournisseurs de technologies dans le domaine de l'automatisation flexible. Il a pu compter sur la participation de 25 entreprises, pour la moitié issues du secteur alimentaire. Le groupe d'utilisateurs s'est régulièrement réuni. Les réunions se déroulaient généralement dans l'une des entreprises. Rassemblant environ 20 à 25 participants, elles ont favorisé l'inspiration, les interactions et les échanges d'expériences et d'idées.

Durant le projet, divers événements et ateliers ont également été organisés : lors de 'Meet the cobots', les participants ont pu programmer leur première application pratique de cobot. Dans 'Vers une collaboration homme-cobot sûre', en collaboration avec Pilz et Stäubli, faisant partie du groupe d'utilisateurs, l'aspect sécurité a été expliqué sur la base des normes en vigueur et de démonstrateurs.

Approche axée sur les démonstrateurs

Plusieurs démonstrateurs ont été mis en place afin d'étudier et d'étendre les possibilités d'automatisation dans l'industrie alimentaire. Par exemple, à la demande d'une des entreprises impliquées, Vandemoortele, une démonstration de faisabilité a pu être déployée en production. Il s'agissait d'un [cobot pour le chargement d'une ligne de remplissage de margarine](#).

Un deuxième démonstrateur a été construit, combinant les avantages d'un robot industriel et ceux d'un cobot. Cette configuration, qui comprenait un robot industriel (IR) et un scanner laser, formait une petite cellule où [le robot a effectué une commande pick-&-place \(de sachets de café\)](#).

La palettisation via des cobots a également été explorée. Dans la pratique, ce n'est pas toujours apparu évident, surtout dans les applications de niche. Autre application possible étudiée : la manipulation de la charcuterie.

Pour le projet ColRobFood, il était important de collaborer avec d'autres projets sur l'automatisation, tels qu'[ACROGRIP](#) (KU Leuven) et le projet Interreg Cotemaco. Le partage des connaissances et de l'expérience s'est fait par l'intermédiaire des groupes d'utilisateurs. Au sein d'ACROGRIP, un outil Web a ainsi été mis au point pour le choix des pinces robotisées.

L'hygiène est un aspect important dans l'industrie alimentaire. Il existe donc de nombreuses conditions préalables à l'automatisation dans les entreprises du secteur alimentaire, en particulier lorsqu'il y a contact direct avec les aliments. Dans le cadre du projet, un livre blanc a donc été rédigé : *Guide to hygienic design of robot-based automation systems*. Vous pouvez le télécharger [ici](#) et le publier sous la forme d'une série de quatre articles de blog.

Fin du projet, pas du service

L'événement de clôture de ColRobFood se tiendra en ligne le 24 novembre.

Le projet se termine fin novembre 2020, mais les partenaires du projet souhaitent continuer à soutenir les entreprises. Votre entreprise du secteur alimentaire a des questions sur l'automatisation ? Contactez-[nous](#) !

Votre entreprise est située en Flandre occidentale ? Vous pouvez bénéficier d'un soutien dans le cadre du [Crisis Code Cracker](#).



Auteurs



Filiep Vincent