

## NOUVEAUTÉS

# CAFÉ SOLUBLE ▶ Un procédé de compression pour la fabrication de tablettes

**Eurotab** a adapté sa technologie de *tableting* pour le café soluble et les boissons instantanées.

**B**asée à Saint-Just-Saint-Rambert, dans la Loire, Eurotab est une société familiale spécialisée dans la technologie de compression des poudres. Elle s'est développée autour de trois métiers liés au *tableting* : le développement de formules et procédés, la conception et la construction d'équipements, la fabrication de tablettes de détergents en sous-traitance. Réalisant plus de la moitié de son chiffre d'affaires dans le domaine de la détergence, Eurotab est également présente dans l'agroalimentaire.

### Un procédé spécifique

En février 2016, l'entreprise a renforcé ses activités dans ce secteur en prenant une participation majoritaire dans la société espagnole Bonals, fabricant de machines de mise en forme de poudre, notamment pour les bouillons cubes. « Cela permet de compléter notre offre en équipements et de consolider notre présence dans le secteur agroalimentaire. Et le marché des bouillons cubes est en forte croissance dans certains pays, notamment en Afrique », souligne Christian Coenraets, directeur innovation.



Les tablettes obtenues par le procédé Eurotab sont ici posées sur du café soluble classique.

Pour l'heure, c'est dans l'univers du café qu'Eurotab mise sur l'innovation. En 2009, l'entreprise avait codéveloppé avec un partenaire industriel un grain de café moulu torréfié obtenu par *tableting*. Si, aux États-Unis, le succès a été au rendez-vous, il n'en a pas été de même en France, où le produit n'a pas rencontré son marché. « Les habitudes de consommation ne sont pas les mêmes selon les pays. Certains préfèrent le café moulu, d'autres l'expresso ou le soluble. Après avoir investi le domaine

du moulu, nous nous sommes intéressés au soluble, qui est un marché très porteur », précise Christian Coenraets. Eurotab a ainsi adapté sa technologie de *tableting* en ajoutant une technologie de *postprocessing* en continu afin d'obtenir des propriétés de solubilité tout en conservant les caractéristiques mécaniques des produits. Une fine pellicule d'humidité est créée autour des tablettes avant d'être évaporée pour créer une protection. Le principal avantage des « *coffee cubes* » est d'amener

### Une PME familiale

- **CA 2015**: 48 M€ [7 % investis en R&D].
- **Effectif**: 250 salariés.
- **Production**: deux sites en France, un en Espagne, un en Turquie.

une facilité d'utilisation en assurant un dosage exact avec du café seul, des mélanges (café, lait, sucre) ou l'ajout de saveurs (noisette, vanille...). Le format est également adapté pour une consommation nomade, avec une présentation en sticks.

### Nouveaux marchés

« Cette technologie ouvre la voie à de nouveaux marchés : le café soluble mais aussi toutes les boissons instantanées comme le thé, le lait, le lait infantile. Il est également possible de personnaliser la forme des produits, comme des nuages pour du lait en poudre », remarque encore le directeur innovation. Des contacts sont en cours avec des industriels européens intéressés par cette technologie. I. G.