



## Conditionnement alimentaire

Nos établissements vous garantissent un conditionnement alimentaire dans le respect des impératifs conventionnels : certains d'entre eux sont agréés ECOCERT.

### Prestations

*De la matière première au produit fini.*

Plusieurs lignes de production permettant :

- . Un contrôle qualité optimal
- . Salles à température contrôlée

#### Conditionnement manuel :

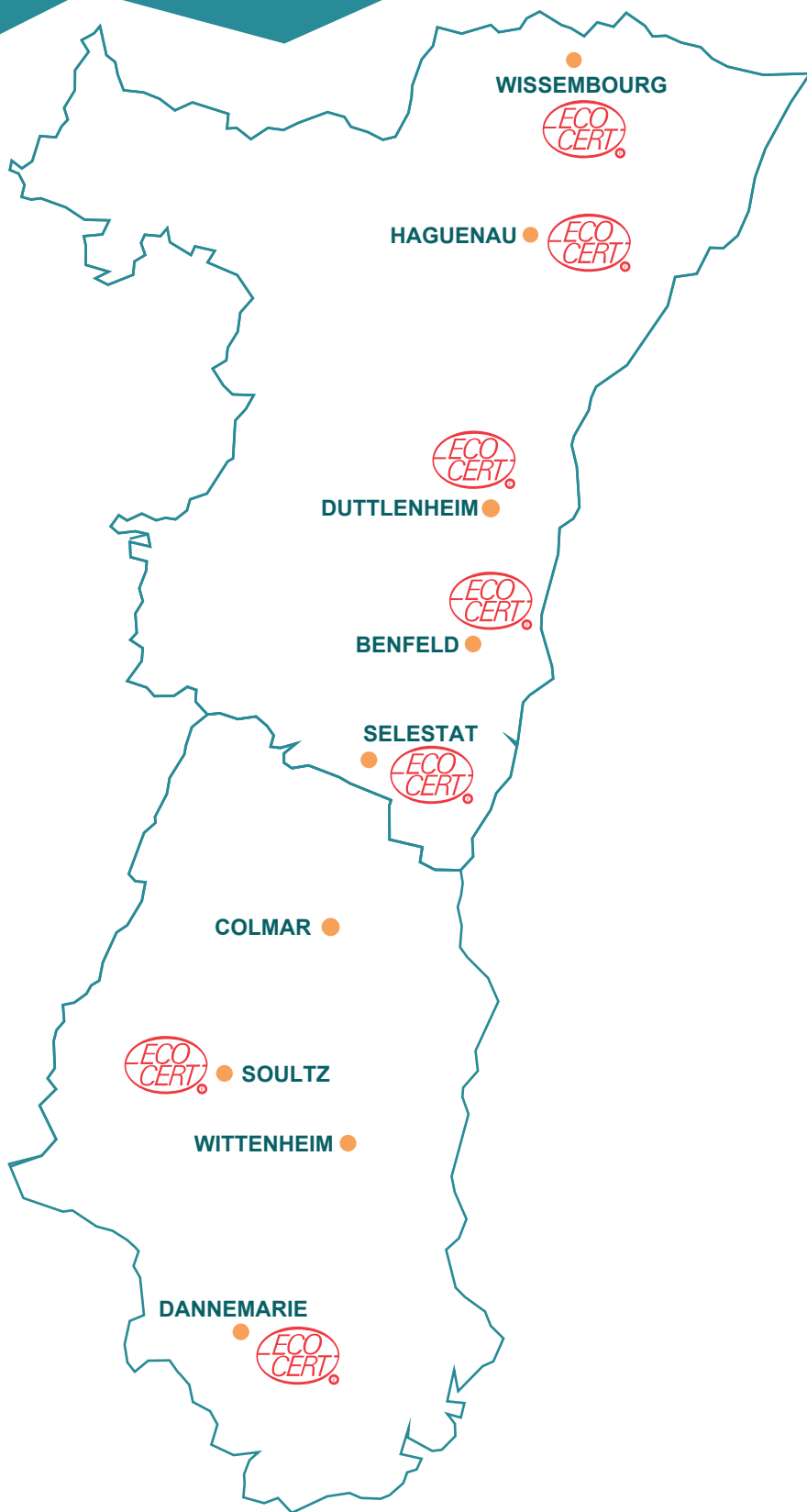
- Contrôle qualité des matières premières
- Pesée (balance à métrologie légale)
- Conditionnement (sachets, coques, étuis, seaux...)
- Etiquetage
- Convoyeur semi-automatique

### Réalisations

Nous conditionnons tous produits conventionnels ou issus de l'agriculture biologique : chocolats, produits secs et déshydratés, thé, farine, épices, alimentation animale ...

#### Conditionnement automatique :

- Détecteur de métaux
- Etuyeuse, approvisionnement manuel/semi-auto
- Fardeuse



Certification ECO CERT



## Contacts

- ◆ **ESAT Bas-Rhin**  
Sophie LEDERMANN  
06.86.18.12.07  
[dre@apba.eu](mailto:dre@apba.eu)
- ◆ **ESAT Haut-Rhin**  
Sandrine DILLMANN  
06.23.06.24.47  
[sdillmann@apba.eu](mailto:sdillmann@apba.eu)
- ◆ **Alsace Entreprise Adaptée**  
Damien PETITJEAN  
06.81.16.90.81  
[dpetitjean@alsace-ea.com](mailto:dpetitjean@alsace-ea.com)

