

Le vosgien TSA Inox crée la clayette allégée

by Usine Nouvelle - samedi, mars 09, 2013

<https://correspondances.fr/le-vosgien-tsa-inox-cree-la-clayette-allegee/>

Spécialiste des produits de manutention métalliques, TSA Inox a développé une clayette composée d'un cadre en aluminium et d'un bac en Inox qui allège de 40% le poids des paniers utilisés pour la stérilisation des aliments.

Développée durant un an en partenariat avec l'université lorraine, cette invention réduit d'un tiers la consommation d'énergie nécessaire à la montée en température et de 20% la durée de refroidissement des aliments. Outre les économies d'énergie, les professionnels de la stérilisation gagnent en compétitivité en réduisant leur temps de cycle et améliorent les conditions de travail de leurs salariés qui manipulent des ensembles moins lourds.

La PME de Moussey (Vosges), qui emploie 280 salariés, a consacré 900 000 euros à l'amélioration de son outil de production l'an passé. Le projet collaboratif engagé en 2012 avec le Centre européen de prototypage rapide de Saint-Dié (Vosges) lui a d'ores et déjà permis de ramener à trois heures la réalisation de petites séries qui demandait naguère trois jours. Une chaîne numérique devrait également être constituée pour accompagner chaque projet, de sa conception à son archivage.

Cette rationalisation s'appliquera à l'ensemble des productions de TSA Inox, présent aussi sur le marché des paniers de lavage pour l'industrie automobile, de la stérilisation médicale ou des présentoirs en grande distribution. Propriétaire de trois autres sites en Haute-Normandie, à Lyon et en Slovaquie, le groupe a réalisé en 2012 un chiffre d'affaires de 39 millions d'euros (35% à l'export) et mise sur une progression de 10% cette année.