

**VENDEE CONCEPT MAG**



**HORS-SÉRIE : 35 ANS !**

**PORTES OUVERTES  
& JOURNÉE TECHNIQUE**

**Le 16 octobre 2026  
à La Roche sur Yon**

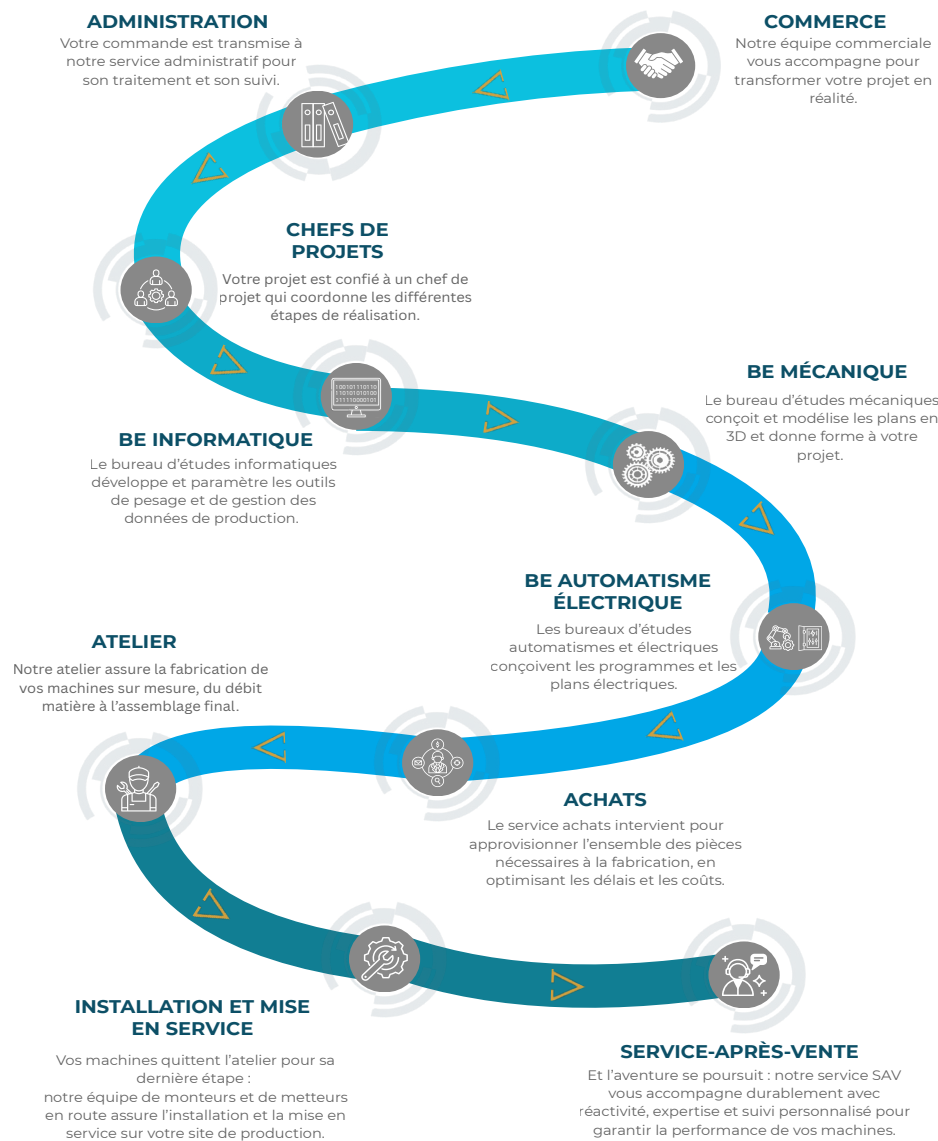
**10** îlots thématiques  
à découvrir



Depuis **35** ans, **Vendée Concept** accompagne les industriels de l'agroalimentaire avec des solutions toujours plus performantes et innovantes. Cette année marque une étape importante dans notre histoire.

Pour célébrer cet anniversaire, nous avons le plaisir de vous **ouvrir nos portes** afin de vous faire découvrir nos **dernières innovations**. Forte d'une soixantaine de collaborateurs, notre équipe partage des valeurs communes: **engagement, expertise, esprit d'équipe et sens du service**.

## DE VOTRE PROJET À LA MISE EN SERVICE : L'EXPERTISE VENDÉE CONCEPT



Fabrication française  
French manufacturing

# PORTES OUVERTES

Le **16/10/2026**, dans nos locaux  
à la **Roche sur Yon**

## SOMMAIRE

Lors de cette journée, découvrez nos **expertises** à travers plusieurs **îlots thématiques**, illustrant les solutions que nous développons pour l'**industrie agroalimentaire**.

### Ilôt 1 - Contrôle par rayons X 4-5

**La technologie qui voit au-delà du visible !**  
En partenariat avec ATM - Sens Xray, nous proposons une solution rayons X multispectraux pour l'agroalimentaire, permettant une détection plus fiable des contaminants et un contrôle qualité optimisé.

### Ilôt 2 - Convoyage hygiénique 6-7

**Le convoyage conçu pour une hygiène optimale !**  
Une architecture ouverte sans zone de rétention, avec éléments démontables et relevables, pour un nettoyage optimal et une maintenance simplifiée et facilitée.

### Ilôt 3 - Découpe 8-9

**Découvrez notre nouvelle machine de découpe !**  
Un trancheur industriel à scie horizontale à ruban conçu pour la découpe de produits.

### Ilôt 4 - Export 10-11

**Nos machines voyagent loin !**  
Un aperçu de nos projets et installations à l'international : quand le savoir-faire Vendée Concept franchit les frontières.

### Ilôt 5- Gestion des données 12-13

**Le nouveau GESTPROD NG en cours de déploiement !**  
La nouvelle solution de référence pour la gestion de production et l'étiquetage dans l'industrie agroalimentaire.

### Ilôt 6 - Station line 14-15

**La solution de gestion de la distribution du rendement**

### Ilôt 7- Calibrage dynamique 16-17

**Notre coeur de métier !**  
Découvrez comment nos systèmes de calibrage trient, mesurent et optimisent les flux en temps réel pour une performance maximale.

### Ilôt 8 - Robotisation 18-19

**Automatisez vos lignes pour plus de performance et de sécurité !**  
Découvrez notre îlot robotisé équipé d'un robot avec son préhenseur à bande breveté.

### Ilôt 9 - Réalité virtuelle 20-21

**Entrez dans l'usine de demain !**  
Une immersion totale pour visualiser nos machines en réalité virtuelle.

### Ilôt 10 - Ergonomie 22-23

**Des solutions pensées par et pour l'humain**  
Comment réduire la fatigue et les risques de troubles musculo-squelettiques.

### NOS ÉVÉNEMENTS 24-25

Découvrez les dernières innovations de Vendée Concept lors des salons professionnels. Retrouvez également les partenariats qui accompagnent le développement de l'entreprise.

# Contrôle par rayon X

## La technologie qui voit au-delà du visible !

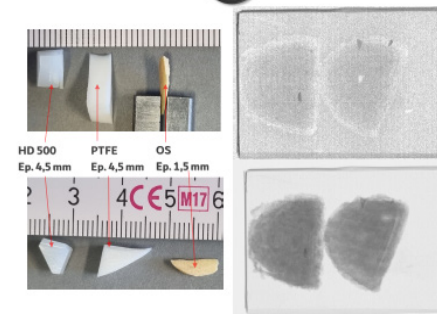
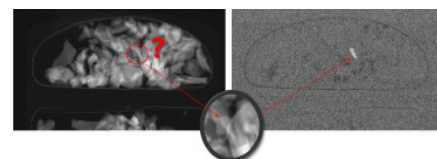
En partenariat avec ATM, nous proposons Sens Xray, un système de contrôle par rayons X multispectraux dédié à la détection avancée de contaminants et au contrôle qualité haute précision. Sa technologie d'acquisition multispectrale améliore significativement les performances par rapport aux systèmes conventionnels.

Grâce à une **méthode de filtration exclusive**, on distingue les petites particules métalliques des particules osseuses.

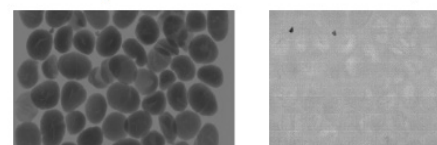
Cette technologie révolutionnaire vous permet de garantir la sécurité alimentaire tout en optimisant vos coûts de production.

SensXray se distingue par sa capacité à **différencier les petits os acceptables des contaminants exogènes**. Il offre une détection de particules jusqu'à **0,2 mm**, une forte spécificité dans l'identification des contaminants et une adaptabilité via le réglage des seuils de détection.

**A découvrir ,  
le 16 octobre 2026 dans nos locaux**



Détection de particules minérales dans un lot de marron.



système de contrôle par rayons X multispectraux

Ilôt 1  
Vision par rayon X



## Points forts

- **Certifié NFC 74100**
- **Cadence : jusqu'à 400 p/min**
- **Vitesse maxi : 30m/min**
- **Largeur d'inspection de 100 à 230 mm (suivant configuration)**
- **Hauteur de passage 120 mm**
- **Alimentation : 220V 16A**

Le SensXray dépasse les capacités de détection des rayons X aujourd'hui présents sur le marché grâce à :

- Une acquisition haute sensibilité et haute définition (résolution jusqu'à 0,1 mm)
- Une imagerie multispectrale révélant des défauts invisibles en Rayon X classique
- Un algorithme basé sur l'intelligence artificielle qui optimise la détection des corps étrangers en milieu hétérogène
- Une classification des données spectrales permettant d'identifier et de différencier les contaminants (ex: acier, os, verre).



- **Détection des OS** dans un environnement non homogène tels que les émincés ou les plats cuisinés.
- **Détection du verre** de faible densité.
- **Détection du métal, inox, acier et aluminium.**
- **Détection de minéraux**, quelque soit sa nature.

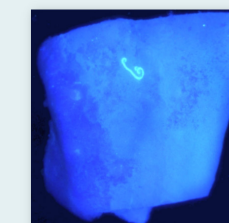
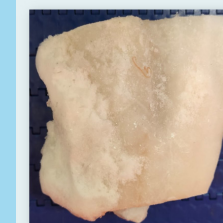
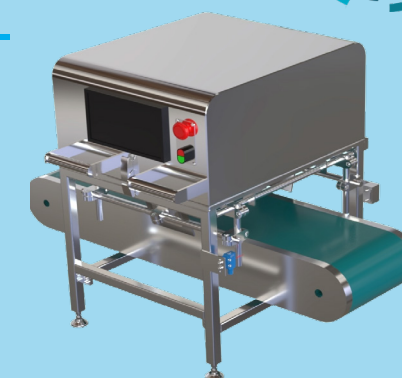
## ANISAKISCHECK -détection des vers-



Nous sommes ravis de vous dévoiler notre prochaine collaboration avec la société MAREXI située en Espagne.

Cette solution innovante ANISAKISCHECK® permet la **détection des vers Anisakis dans les filets de poisson blanc** en temps réel !

Cette solution arrive en complémentarité avec notre machine RD2A à découvrir en page 15.



Détection à l'aide d'une vision multispectrale d'un ver Anisakis

# Convoyeur hygiénique

## Le convoyage conçu pour une hygiène optimale !

Sur notre îlot de convoyage hygiénique, nous vous présentons une nouvelle génération de convoyeurs spécialement conçus pour répondre aux exigences renforcées de l'industrie agroalimentaire en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de nettoyabilité.

### Maintenance et Nettoyabilité

Le système de relevage de bande permet un accès rapide et direct aux zones internes, facilitant les opérations de lavage, d'inspection et d'entretien sans démontage complexe.

Les guides escamotables renforcent cette accessibilité en permettant de dégager rapidement les zones de contact produit, réduisant ainsi les manipulations et les temps d'intervention.

L'architecture ouverte de l'ensemble favorise l'utilisation du nettoyage haute pression et permet un séchage rapide des équipements, contribuant à la maîtrise des risques sanitaires.



## Points forts

- Structure en Inox
- Architecture ouverte limitant les zones de rétention
- Accès facilité aux zones sensibles
- Démontage rapide sans outils spécifiques
- Compatible avec le lavage haute pression
- Conception conforme aux exigences agroalimentaire

## Îlot 2 Convoyage hygiénique



### Conception hygiénique avancée et architecture optimisée

Les convoyeurs intègrent:

- Des tronçons équipés de plats, assurant rigidité et simplicité de nettoyage.
- Des embouts moteurs à petit diamètre, permettant une meilleure transition du produit et réduisant les zones sensibles à l'accumulation de matières.
- Des pieds réglables en tôle pliée, conçus spécifiquement pour supprimer les cavités et zones fermées susceptibles de retenir l'humidité ou les contaminants.

Contrairement aux structures tubulaires traditionnelles, cette architecture élimine les volumes internes susceptibles de générer des zones de stagnation et améliore significativement la sécurité sanitaire des équipements.

PHOTOS  
EXCLU  
VC'Mag





# Découvrez notre nouvelle machine de découpe !

Pour répondre aux exigences de transformation des produits carnés, notre îlot de découpe intègre **un trancheur industriel à scie horizontale à ruban**, conçu pour garantir une coupe précise dans l'épaisseur, tout en assurant sécurité, régularité et ergonomie dans un environnement agroalimentaire exigeant.

## Comment ça fonctionne ?

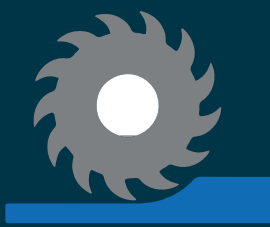
L'avancée du produit est assurée par un système de convoyage qui permet un maintien stable et contrôlé de la pièce pendant toute l'opération de coupe, **garantissant ainsi une grande précision et une excellente répétabilité.**

Le produit est amené vers une lame de scie à ruban horizontale qui réalise une **découpe longitudinale dans l'épaisseur.**



Trancheur scie horizontale à ruban

## Îlot 3 Découpe



## Points forts

- Découpe précise dans l'épaisseur
- Régularité des portions (qualité constante)
- Maintien optimal du produit pendant la coupe
- Technologie scie à ruban performante
- Adapté aux produits carnés
- Réduction des pertes matières
- Nettoyage et maintenance facilités
- Conception inox adaptée à l'agroalimentaire
- Châssis mobile



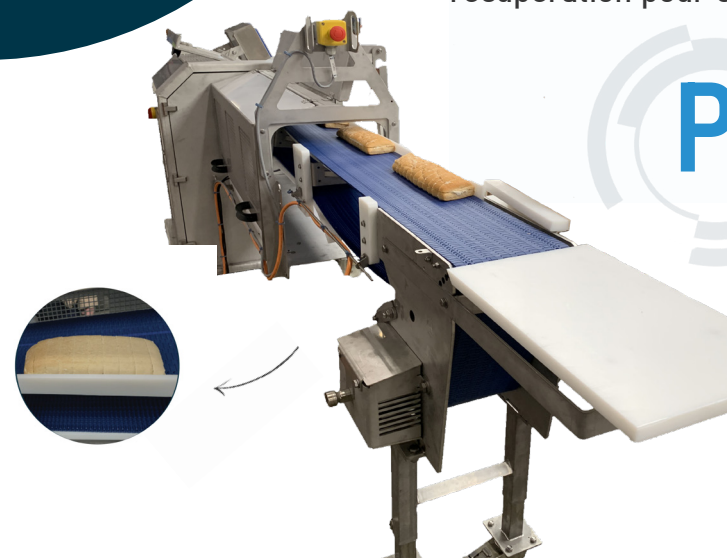
## CALIBRA OTRANCH-B

Le trancheur automatique

Ce trancheur automatique peut être utilisé pour la découpe automatique d'une variété de produits tels que les brioches, les préfous, les cakes, etc. Le CALIBRA OTRANCH-B offre la flexibilité nécessaire pour ajuster la coupe en fonction de l'épaisseur et le nombre de tranches souhaité. Il est également équipé d'un bac de récupération pour collecter les miettes, cela facilite le nettoyage.

## Points forts

- Conçu entièrement en inox
- Lavable par jet
- Précis
- Robuste
- Modèle compact s'adaptant aux petits espaces



## Nos machines voyagent loin !

## Cap au Canada avec notre premier COBOT en ostréiculture !

Nous avons intégré un **robot collaboratif** au sein d'une ligne ostréicole canadienne pour une application dédiée au tri et au conditionnement des huîtres.

Ce cobot prend en charge le dépilage des bacs d'huîtres, une opération jusqu'ici effectuée manuellement. Grâce à sa capacité à travailler en interaction DIRECTE avec les opérateurs, le cobot permet d'automatiser une partie des manipulations tout en conservant une grande flexibilité de production.



### Ilôt 4 Export



## Cap aux Etats-Unis avec la CALIBRA ML

Des ateliers Vendée Concept jusqu'aux lignes de production américaines, nos machines voyagent pour accompagner les industriels agroalimentaires dans leurs projets les plus spécifiques.

**Trancheurs industriels** pour la découpe précise de cuisses de poulet destinés au barbecue américain, **doseuse associative linéaire** pour le dosage de morceaux de bacon avant thermoformage d'omelettes... chaque équipement est conçu sur mesure pour répondre aux exigences du marché nord-américain.

Nos machines sont fabriquées à partir de **matériaux haut de gamme spécifiquement sélectionnés** pour leur résistance, leur durabilité et leur **conformité aux normes sanitaires** américaines.

Des projets qui reflète notre engagement : **valoriser l'excellence française et le savoir-faire vendéen à l'international.**



À l'occasion de nos portes ouvertes, nous aurons le plaisir de vous inviter à découvrir une année 2025-2026 marquée par une forte croissance internationale, d'innovation et de nombreux projets à travers le monde.

De la Vendée aux 4 coins du globe, chaque machine Vendée Concept entame un véritable voyage. Conçues et assemblées avec précision dans nos ateliers, elles traversent les frontières pour s'intégrer au cœur des lignes de production de nos clients, quels que soient les continents, les cultures ou les exigences métiers.

Nos équipements répondent aux enjeux spécifiques de chaque marché :

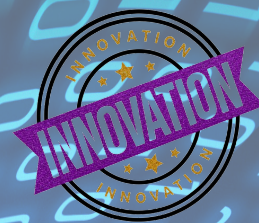
En Europe, nos calibreuses accompagnent les acteurs majeurs de la filière volaille, avec des installations en Espagne, en Roumanie et en Pologne, alliant performance, compacité et modernisation des outils existants.

En Afrique, nous contribuons au développement industriel avec des lignes dédiées au poulet entier au Maroc et des solutions de calibrage en Angola.

En Amérique du Nord, innovation et automatisation sont au cœur de nos projets, avec des solutions avancées pour les huîtres au Canada et des équipements sur mesure aux États-Unis.

En Amérique latine, nos calibreuses compactes s'intègrent dans des unités de production en pleine croissance, notamment au Mexique.

*Un voyage industriel, technologique et humain... que nous vous invitons à découvrir*



## Le nouveau GESTPROD en cours de déploiement !

**La nouvelle solution de référence pour la gestion de production et l'étiquetage dans l'industrie agroalimentaire.**

Avec une nouvelle interface à l'ergonomie intuitive, GestProd évolue pour offrir une expérience utilisateur plus fluide, innovante et adaptée aux exigences du secteur agroalimentaire.

### **GestProd : Prenez le contrôle de votre production**

Dans un contexte industriel où chaque minute compte, GestProd est la solution pensée pour simplifier, fiabiliser et accélérer la gestion de vos opérations de fabrication depuis n'importe quel navigateur, sans installation.

### **Une vision claire de votre atelier**

GestProd vous offre une vue d'ensemble structurée de toute votre organisation : sites, ateliers, lignes de production. En quelques clics, retrouvez les données de n'importe quel poste, suivez l'avancement de la production et intervenez au bon endroit, au bon moment.

### **Des étiquettes sur mesure, en quelques minutes**

Fini les étiquettes figées et les allers-retours avec votre service informatique. Avec l'éditeur d'étiquettes intégré, vos équipes créent et modifient leurs propres modèles visuellement, en glisser-déposer. Textes, codes-barres, images, formes géométriques.

### **Des données de production toujours à jour**

Saisissez, consultez et modifiez vos valeurs de production en temps réel. Chaque identifiant de production est enrichi d'attributs personnalisés selon vos besoins métier. Plus de fichiers Excel éparpillés : une seule source de vérité.

## Ilôt 5 Gestion des données



### **Un accès sécurisé, des droits maîtrisés**

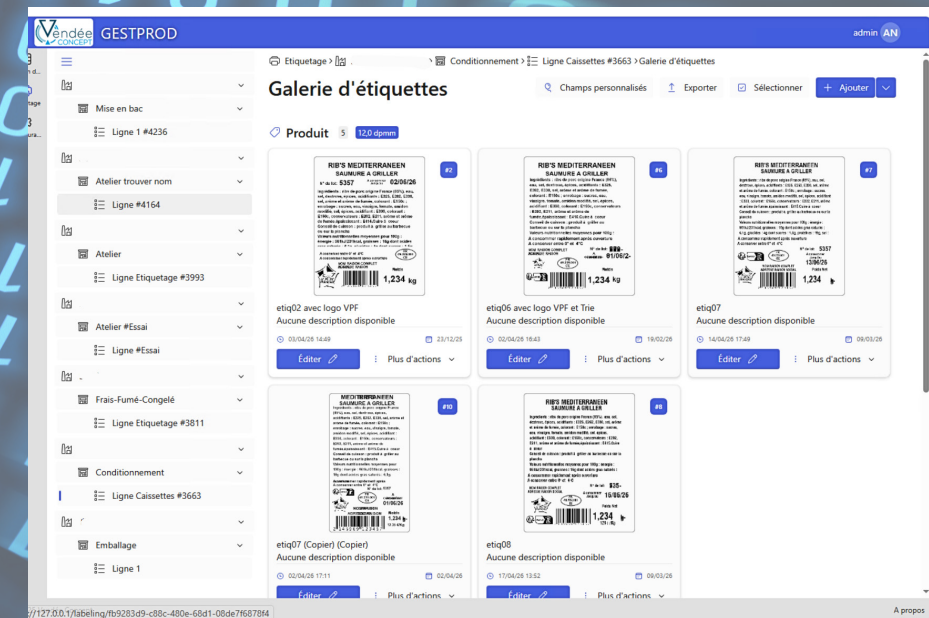
Chaque utilisateur dispose exactement des accès dont il a besoin ni plus, ni moins. GestProd intègre un système de gestion des rôles et des permissions granulaires, pour que vos données restent protégées et que vos équipes restent autonomes.

### **Multilingue et prêt pour l'international**

L'interface est disponible en français et en anglais, avec la possibilité d'ajouter d'autres langues. Idéal pour les entreprises multisites ou les environnements multiculturels.

### **Ce qui change avec la dernière version**

- Connexion par clé d'API : intégrez GestProd à vos outils existants (ERP, supervision, systèmes de calibrage) sans friction
- Importation / exportation d'étiquettes : partagez vos modèles entre lignes de production en un clic
- Champs composites et multi-sélection : des formulaires encore plus adaptés à vos processus métier.





# La solution de gestion et de la distribution du rendement

La CALIBRA SL Station Line permet de réaliser des opérations de découpe par postes individuels. L'objectif est de **piloter la cadence d'envoi des produits à chaque poste de désossage**, d'améliorer l'ergonomie des postes de travail et de limiter la manutention liée à la collecte des produits issus de la découpe. Chaque poste de découpe permet de distribuer les morceaux de viande à une cadence donnée par poste (nombre de produit / temps donné) et de récupérer les morceaux nobles désossés/parés, les produits secondaires et les déchets. Chaque ligne est équipée d'un poste de contrôle permettant de réaliser des contrôles plus ou moins aléatoires de la qualité de la découpe afin de maintenir le niveau de qualité requis.



## Un convoyage intelligent pour une productivité maximale

Lors de notre journée porte ouverte, découvrez notre système intelligent de distribution des truites vers les bassins de stockage.

Équipé de 3 points de sortie reliés à des goulottes de pesée pouvant accueillir jusqu'à 750 kg chacune, le convoyeur permet d'orienter le

flux selon le calibre des truites afin d'assurer une répartition fluide et équilibrée des volumes. Résultat : moins d'engorgements, une circulation continue et une productivité maximisée.



## Système d'aspiration et de destruction des vers anisakis RD2A

À l'occasion de nos portes ouvertes, découvrez notre système innovant d'aspiration des vers Anisakis, conçu pour les ateliers de transformation du poisson et les navires de pêche. Cette solution automatisée garantit un nettoyage précis, rapide et performant lors de l'éviscération, tout en optimisant l'efficacité et la qualité des opérations.



## Points forts

- Nettoyage précis et adapté
- Meilleure qualité de rendement
- Poste opérateur équipé de pistolets d'aspiration
- Performance et confort d'utilisation
- Traitement sécurisé des déchets

En partenariat avec



Le système d'aspiration et de destruction RD2A s'intègre désormais directement aux postes de parage des filets, pour offrir une solution fluide, ergonomique et hautement performante au cœur de vos opérations.



## INSTINCT : La puissance d'un pilotage intuitif

Nous avons développé Instinct, un logiciel qui permet d'**anticiper les besoins de production** plutôt que de simplement les suivre en temps réel.

Grâce à la simulation des lots futurs, il ajuste en amont l'organisation pour **éviter les déséquilibres de charge** et **optimiser les ressources**.

Cette **approche prédictive** améliore la fluidité de la production et la prise de décision au quotidien.

## Notre coeur de métier !

**A**u cœur de notre expertise, la **calibreuse circulaire à huitres CALIBRA CCH**, pesage ou vidéo, illustre parfaitement notre savoir-faire en technologies de tri et de calibrage de haute précision.

Chaque calibreuse est équipée d'un moteur déviateur communicant, intégré au système de pilotage de la machine.

Ces moteurs s'appuient sur des technologies d'entraînement industrielles reconnues (servo-moteur), offrant une **large plage de puissance**, une régulation précise de la vitesse et un fonctionnement fiable avec peu de maintenance.

Le moteur est piloté directement par notre système de contrôle (type variateur/automate), permettant un positionnement dynamique et précis pour l'éjection des produits. Grâce à cette communication, le moteur **pivote en temps réel** pour orienter chaque produit vers la goulotte adaptée, selon les données de triage issues du pesage ou de la vision.



- Cadence jusqu'à 8 000 huîtres/heure
- Calibreuse ultra compacte
- 100 % électrique - 220 Volt
- Haute précision de pesage
- Conception mécanique robuste et simplifiée
- Diminution significative des frais d'entretien et de maintenance



## NOUVELLE INTERFACE INFORMATIQUE -sur nos calibreuses-



French market  
Leader



Une toute nouvelle interface est en cours de déploiement !

Plus moderne, plus intuitive et encore plus performante, elle a été conçue pour améliorer votre expérience au quotidien.

Retrouvez toute la puissance des fonctionnalités existantes dans un environnement repensé pour une navigation plus fluide, une meilleure lisibilité et un pilotage simplifié.

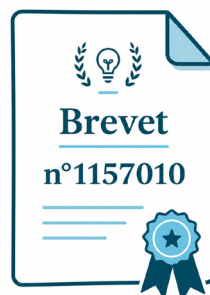
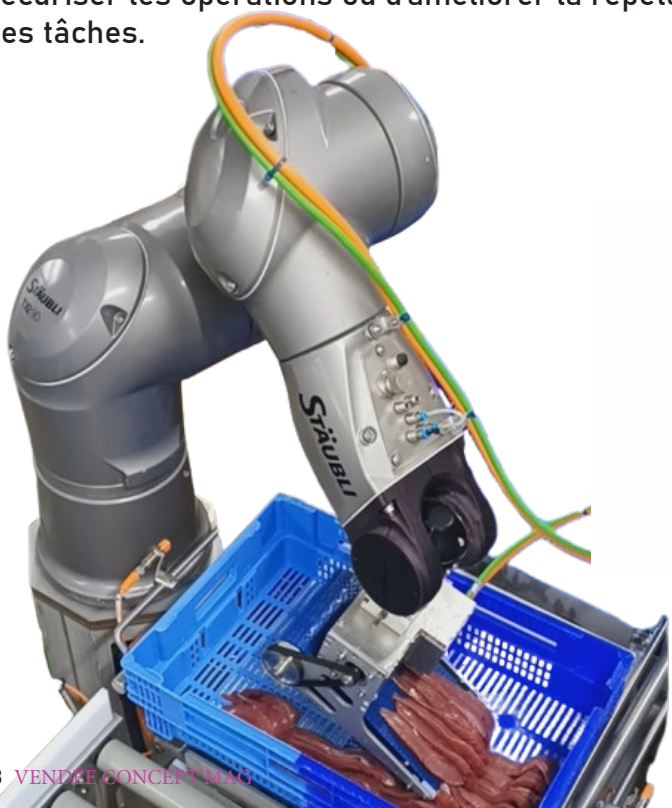
## Automatisez vos lignes pour plus de performance et de sécurité !

Notre îlot robotisation et automatisation industrielle est dédié à la conception et à l'intégration de solutions techniques visant à **améliorer durablement la performance des lignes de production**.

En combinant ingénierie mécanique, automatisme, robotique industrielle et supervision des process, nous développons des systèmes capables d'optimiser la cadence, la fiabilité et la sécurité des installations industrielles.

**Nos équipes interviennent sur l'ensemble du cycle de réalisation** : analyse du besoin, étude de faisabilité, conception mécanique, programmation robot et automate, intégration, mise en service et accompagnement des opérateurs.

Cette approche globale nous permet de proposer des solutions parfaitement adaptées aux contraintes de production, qu'il s'agisse d'augmenter la productivité, de sécuriser les opérations ou d'améliorer la répétabilité des tâches.



Grâce à l'intégration de robots industriels, cobots, systèmes de vision, convoyage automatisé et capteurs intelligents, il est **possible d'automatiser des opérations à forte valeur ajoutée telles que la manipulation de produits fragiles, lourds ou le conditionnement**. Ces technologies permettent non seulement d'augmenter les cadences et la précision des opérations, mais également de **réduire la pénibilité pour les opérateurs et de renforcer la sécurité sur les postes de travail**.



## Ilôt 8 Robotisation



## A découvrir le 16 octobre :

Présentation d'une **cellule robotisée AMR en fonctionnement**.

-**Démonstration sur place** qui illustrera les principes d'intégration robotique, les interactions entre robots, l'automatisme et les systèmes de sécurité.

-**Échange avec nos équipes techniques** sur les différentes possibilités d'automatisation et sur les solutions que nous développons.



**SCOOP**

## PRÉSENTATION EXCLUSIVE POUR LES PORTES OUVERTES

Présentation d'une **modélisation 3D d'un robot préhenseur actuellement en cours de développement**.

Conçu comme un dépalettiseur et retourneur de bacs, il vise à **automatiser** la manutention tout en améliorant l'**ergonomie** des postes et en **réduisant les efforts** des opérateurs. Ce système permettra également **d'augmenter la cadence et la régularité de production**.

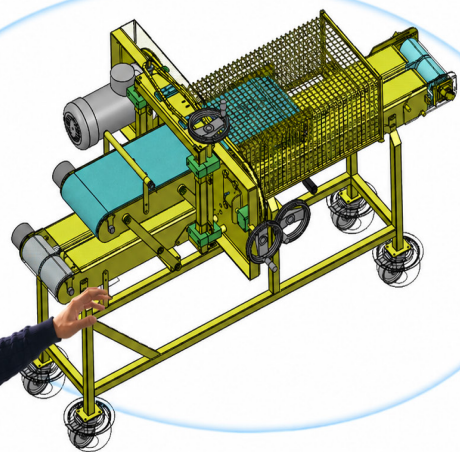
## Entrez dans l'usine de demain !

À l'occasion de notre journée portes ouvertes, nous vous proposons de découvrir cette technologie au travers d'un casque de réalité virtuelle.

Cette expérience immersive vous permettra d'explorer plusieurs machines conçues par nos ingénieurs, directement à partir des maquettes numériques 3D réalisées au sein de notre bureau d'études.

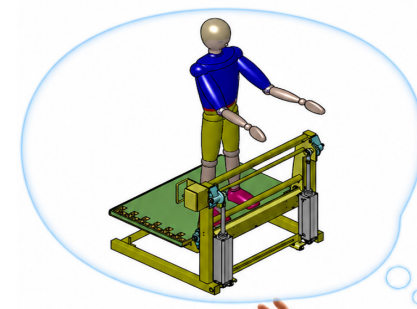
Ces modèles sont issus de nos conceptions mécaniques et reprennent fidèlement l'ensemble des éléments techniques : structures, sous-ensembles mécaniques, volumes, zones fonctionnelles et interfaces avec l'environnement industriel.

La réalité virtuelle permet ainsi de visualiser les machines à l'échelle réelle, de comprendre leur fonctionnement global et d'appréhender leur intégration dans un environnement de production.



Afin de garantir votre accès à notre expérience de réalité virtuelle, nous vous invitons à vous préinscrire dès maintenant.

Les places étant limitées, la préinscription est indispensable pour pouvoir participer à cette activité immersive.



La visualisation immersive en réalité virtuelle fait désormais partie intégrante de notre approche d'ingénierie et de présentation de projets industriels.

Grâce à cette technologie, nous sommes en mesure de donner vie aux machines et aux installations conçues par notre bureau d'études mécanique avant même leur fabrication ou leur implantation sur site.



## Ilôt 9 Réalité virtuelle



Cette immersion permet également de présenter de manière concrète l'implantation des machines dans une usine.

Les visiteurs peuvent se déplacer virtuellement dans l'installation, observer les flux, les zones d'accès, les espaces de maintenance ou encore les interactions entre les différents équipements.

Cette approche constitue un **outil particulièrement efficace pour valider des implantations, anticiper des contraintes techniques et faciliter les échanges autour d'un projet industriel.**

En transformant les plans 3D de conception en environnement immersif, nous offrons ainsi une nouvelle manière de découvrir les machines et de comprendre les projets industriels, bien au-delà d'une simple visualisation sur écran.

Lors de notre journée portes ouvertes, vous aurez l'opportunité d'expérimenter cette technologie et d'explorer plusieurs machines comme si vous étiez directement au cœur de l'usine.

## Nos solutions ergonomiques

### ELEVATEUR DE BACS

L'élevateur de bacs Vendée Concept a été conçu pour intégrer pleinement l'ergonomie au poste de travail. Il permet de lever jusqu'à cinq bacs à hauteur de machine, **réduisant ainsi le port de charges lourdes, les gestes répétitifs et les postures pénibles**, principaux facteurs de troubles musculo-squelettiques en agro-alimentaire.



Simple et fonctionnel, il est équipé de commandes intuitives, d'une montée automatique, de roulettes pivotantes avec freins et de poignées facilitant le déplacement, **garantissant à la fois confort, sécurité et amélioration durable des conditions de travail.**

### ACCROCHEUR DE BACS

L'accrocheur de bacs automatique a été **conçu pour améliorer significativement l'ergonomie** du poste de travail en supprimant les opérations manuelles d'accrochage sur ligne aérienne. En automatisant l'acheminement, la mise à niveau et la présentation des bacs au point d'accrochage, il **élimine les gestes répétitifs** de levage et de maintien en hauteur. Cela **garantit une intégration fluide dans l'environnement de production** tout en sécurisant l'opérateur et en améliorant durablement le confort et l'efficacité au travail.



### POSTE DE TRAVAIL SUR MESURE



Conçus par notre bureau d'études mécanique, nos postes de travail modulables (tables, supports bacs, équipements et aménagements sur mesure) sont entièrement adaptables à vos contraintes industrielles et à vos process de production. Grâce au réglage en hauteur par système de vérins, chaque poste s'ajuste rapidement aux différentes tâches et aux besoins des opérateurs, garantissant une ergonomie optimale et un confort de travail accru.

En adaptant rapidement la hauteur des postes aux différentes tâches et opérateurs, les vérins permettent de maintenir une **efficacité constante** et de **réduire les temps improductifs** liés à des positions de travail inadaptées, ce qui se traduit directement par un **rendement accru.**



## Ilôt 10 Ergonomie



### Retourneur de Géobox

Le retourneur de Géobox est une solution de déversement automatisée conçue pour **optimiser les flux de production** agroalimentaire. Il permet de **vider efficacement une caisse palette (Géobox)** vers une trémie ou un convoyeur, tout en garantissant une chute maîtrisée du produit afin de préserver sa qualité et d'éviter les surcharges. Il existe **2 modes : manuel et automatique**

## Points forts

- Automatisation du déversement des Géobox
- Réduction des manipulations et **amélioration de l'ergonomie**
- Maîtrise du flux produit et prévention des surcharges
- Conception inox 304L adaptée à l'agroalimentaire
- Sécurité opérateur renforcée
- Intégration simple sur ligne de production existante.



# Quoi de neuf en 2027 ?



## Tunnel à atmosphère contrôlée

Nous sommes actuellement en cours d'étude pour la réalisation d'un tunnel à atmosphère contrôlée permettant une anesthésie progressive et parfaitement maîtrisée.

## Robot palettiseur sur navette 7 axes



Nous développons actuellement un robot de palettisation mobile innovant. Ce projet nous apporte une nouvelle approche de la logistique flexible, en réduisant les installations fixes et en optimisant l'espace, la productivité et la continuité de flux.



## Calibreuse linéaire à huître nouvelle génération

Nous développons actuellement une nouvelle génération de calibreuse linéaire à huîtres, à haute cadence pensée pour les ateliers. Ce projet vise à offrir un calibrage plus rapide, plus précis et plus fluide, afin d'optimiser la productivité tout en préservant la qualité des huîtres.

## Trieur de colis haute performance



Nous optimisons vos flux logistiques grâce à notre trieur de colis haute cadence, garantissant une gestion rapide, fluide et fiable des expéditions, même lors des plus fortes montées en charge.



## Système de triage par vidéo multispectrale

Nous révolutionnons le tri des produits de la mer grâce à une technologie de vidéo multispectrale alliant précision, rapidité et automatisation intelligente.

## Le site internet est en ligne !

Vous l'attendiez avec impatience... c'est le grand retour du site internet Vendée Concept ! Plus complet, plus ergonomique et plus performant, il a été repensé pour vous offrir une expérience fluide et intuitive. Découvrez nos solutions, nos innovations et nos projets en cours en quelques clics.

NOTRE SITE INTERNET



SCANNEZ-MOI !



# NOS ÉVÉNEMENTS



## SALONS À VENIR

- HALLES À MARÉE, à Fécamp en France le 04 juin 2026
- SIEMA à Casablanca au Maroc du 22/09/26 au 24/09/26
- CONCHYLICULTURE à Vannes en France du 06/10/26 au 07/10/26
- INDAGRA FOOD à Bucarest en Roumanie du 28/10/26 au 01/11/26
- HALIEUTIS à Agadir au Maroc du 27/01/27 au 31/01/27
- SEAFOOD SHOW à Boston aux USA du 07/03/27 au 09/03/27
- CFIA à Rennes en France du 09/03/27 au 11/03/27
- VIV ASIA à Bangkok en Thaïlande du 10/03/27 au 12/03/27
- WARSAW PACK à Varsovie en Pologne du 13/04/27 au 15/04/27
- SEAFOOD SHOW à Barcelone en Espagne du 20/04/27 au 22/04/27



CFIA, Rennes



Seafood, Barcelone



Seafood, Boston  
Vendée Concept Canada

# NOS MÉCÉNATS ET SPONSORING

Vendée Concept est fier d'accompagner des univers comme : le sport, la culture ainsi que les événements qui font briller notre territoire vendéen. Collaborer avec eux reflète pleinement notre volonté de participer à des projets porteurs de passion, de partage et de dynamisme, des valeurs qui sont au cœur de l'identité et de l'engagement de Vendée Concept. Ils participent au rayonnement de Vendée Concept bien au-delà de notre activité.



Nous sommes également heureux d'annoncer notre nouveau partenariat avec le Hellfest, l'un des plus grands festivals de musique métal en Europe !

Chez Vendée Concept, nous avons à cœur de collaborer avec des acteurs qui, comme nous, repoussent les limites et cherchent à offrir des expériences fortes et mémorables. Le Hellfest incarne parfaitement cet esprit d'innovation et d'audace.

## SCOOP

## VENDÉE CONCEPT DEVIENT MICRO-INFLUENCEUR SUR YOUTUBE

Chez Vendée Concept, on ne fait pas les choses à moitié : avec déjà 10,7K abonnés sur YouTube, on peut officiellement dire que nous avons atteint le statut de petite célébrité du web industriel.

Et comme une star ne s'arrête jamais à un seul réseau, Vendée Concept a récemment décidé de conquérir un nouveau terrain de jeu : TikTok.

Là où les danses virales croisent parfois... des calibreuses et des robots.

L'objectif ? Partager autrement notre univers industriel, avec un format plus court et plus dynamique.



# Un partenariat renouvelé, un cap ambitieux vers 2028

Nous sommes fiers d'annoncer le renouvellement de notre partenariat avec le skipper Arnaud Boissières pour les quatre prochaines années, avec en ligne de mire le mythique Vendée Globe 2028.

Cette nouvelle étape s'inscrit dans une dynamique forte, portée par un réseau de partenaires engagés qui rejoignent l'aventure et partagent une même vision : repousser les limites, innover et construire un projet collectif ambitieux.

Ce nouveau cycle marque un tournant majeur dans le projet du skipper, avec l'acquisition d'un nouvel IMOCA, ancien bateau de Benjamin Dutreux. Ce monocoque de génération récente (lancé en 2016), reconnu pour sa fiabilité et ses performances, a déjà prouvé sa compétitivité au plus haut niveau en terminant dans le top 10 du dernier Vendée Globe.

Ce bateau, qui a notamment navigué sous les couleurs de grands projets internationaux (dont Hugo Boss), va désormais entamer une nouvelle vie sous l'impulsion d'Arnaud Boissières et de ses partenaires.



PHOTOS EXCLU VC'Mag

Entièrement repensé et optimisé, il bénéficiera d'améliorations techniques continues pour répondre aux exigences croissantes de la course au large : performance, fiabilité et autonomie énergétique.

Ce choix stratégique permet à Arnaud de franchir un cap important, en s'appuyant sur une base solide tout en construisant un projet ambitieux et réaliste pour 2028.

Encore un immense merci à tous nos partenaires pour leur soutien précieux, grâce auquel nous avons la chance de rejoindre cette belle aventure avec Arnaud Boissières.



Photos exclusives de la mise à l'eau du nouveau bateau d'Arnaud Boissières.

# Un collectif engagé à nos côtés pour soutenir

TEAM ARNAUD  
BOISSIÈRES

INSPECTION  
**ATM**  
TECHNOLOGIE VISION

**CS**  
Service Après-Vente  
Groupe Vendée CONCEPT

**POUCLET**  
CONSTRUC. INGENIERIE • METALLERIE • SERRURERIE LOUÈRE

**DVPLAST**  
Développement en Plasturgie

ARSA  
ASSURANCES  
ROGER SEBASTIEN  
& ASSOCIÉS  
**GENERALI**

**BMEI**  
BARON MONTAGE EQUIPEMENTS INDUSTRIELS

**I.M.E**  
Installation • Mécanique • Électrique

**HY-PROCOM**

Le Jap'  
Yonnais  
CUISSINE FUSION

**ROMAIN  
POLIDORE**  
Artisan peintre

**intralox**

**OS**  
OPENSOURCE  
L'ÉNERGIE POUR TOUS

**R**  
CONSEIL  
CONSEIL STRATÉGIQUE ENTREPRISE

**GUY LIAIGRE**  
INSTALLATION • ENTRETIEN • RÉPARATION

**Ramonage85**

## Envie de rejoindre l'aventure ?

Contactez-nous au +33 2 51 37 46 79



**Vendée  
CONCEPT**  
Pesage dynamique  
& Intelligence en process industriel

57 Alexander Fleming  
85000 LA ROCHE SUR YON  
+33 2 51 37 46 79

[www.vendeeconcept.com](http://www.vendeeconcept.com)  
[vendeeconcept@vendeeconcept.com](mailto:vendeeconcept@vendeeconcept.com)