

heart of technology



FRANÇAIS

Notre maison est un bâtiment à faible impact produisant de l'énergie à partir de sources renouvelables et équipé d'un système solaire de 430 kw/h.



# MANUTENTION DE PRODUITS EN VRAC DEPUIS 1985

CEPI conçoit, fabrique et installe des systèmes clé en main de manutention de produits en vrac pour le stockage, le transport et le dosage des matières premières, ainsi que l'automatisation et les technologies totalement intégrées pour compléter tous les processus de production.

Entreprise familiale à vocation internationale, CEPI est basée en Italie et opère à l'échelle mondiale, avec des bureaux en Malaisie pour coordonner les opérations sur le marché asiatique et un réseau de partenaires locaux présents sur les cinq continents. Depuis 1985, nous collaborons avec des grandes entreprises de tous les secteurs de l'industrie alimentaire.

1985

## CRÉATION

Pierdomenico Ceccarelli, ingénieur, et Giuseppe Milanese, fabricant, auxquels se joignent Marino Montalti, technico-commercial, en 1987, et Giancarlo Riccardi, spécialiste en technologie alimentaire, en 1989

1988

## SERVICE D'AUTOMATISATION INTÉGRÉE

Début de l'exploitation et du développement de notre premier processeur de pesage

1992

## PRODUCTION DIRECTE

Début de la production directe de silos en acier inoxydable et en tissu

2005

## DÉMÉNAGEMENT AU SECOND SIÉGÉ

À Villa Selva Forlì: 3100 m<sup>2</sup> de surface de production et installation solaire. La production directe de conduites et de composants commence

2007

## TOUR DE SILO EXTÉRIEUR

Les silos extérieurs sont réalisés dans des tours spéciales

2014

## BUREAUX EN MALAISIE

Des bureaux en Malaisie sont ouverts pour coordonner les opérations sur le marché asiatique

2015

## PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ DE BOLOGNE

Certifications structurelles de nos équipements, recherche et développement de projets

2019

## NOTRE NOUVEAU MAISON

Nous emménageons dans notre nouvelle maison: zone de production de 15 000 m<sup>2</sup>, salle d'essai et de prototypage de 240 m<sup>2</sup>, analyse des flux de marchandises avec l'université de Bologne, conçue pour être écologique et sûre

2023

## INDICE DE CIRCULARITÉ MATÉRIELLE

Warrant Garden et Studio Fieschi ont mesuré notre indice de circularité matérielle pour le système moyen. Il s'est avéré qu'il était de 0,7 sur une échelle de 0 à 1, ce qui est considéré comme élevé

2023

## LES CHAMPIONS DU BIEN-ÊTRE

La société CEPI est récompensée par le Welfare Index PMI en tant que Welfare Champion sur plus de 6 500 petites et moyennes entreprises italiennes

---

# NOTRE VISION

---

Depuis le début, notre vision est axée sur la recherche, la personnalisation et la flexibilité. CEPI a été fondée sur l'idée même d'être un fournisseur clé en main.

Être clé en main signifie rendre les utilisateurs de nos installations indépendants, permettre une croissance modulaire sans jamais bouleverser leur processus. Nous possédons toute l'expertise nécessaire en matière de conception, de construction et de mise en service du système, ainsi qu'en matière de fourniture des données relatives à son fonctionnement.

La manutention des produits en vrac n'est pas qu'une question de silos, et le système de manutention des produits en vrac est stratégique. Notre modèle de travail garantit un processus durable et optimisé et offre aux industriels de l'agroalimentaire une installation durable s'inscrivant dans le modèle de l'économie circulaire.



## CLÉ EN MAIN

Nous développons des installations qui prennent en charge tous les processus, du stockage au dosage, et qui sont compatibles avec toutes les matières et tous les processus que l'utilisateur souhaite inclure.

## PERSONNALISATION

Nous considérons l'installation comme notre produit et la personnalisation comme notre service.

## RECHERCHE

Nos technologies évoluent pour répondre à chacune des demandes spécifiques des industriels, ce qui nous permet de disposer d'une gamme technologique inégalée.

## DURABILITÉ

Notre approche de la personnalisation clé en main et notre flexibilité permettent de réaliser des installations durables qui s'inscrivent dans le cadre de l'économie circulaire

Notre mission:

**réaliser** des installations hautement personnalisées gérant l'ensemble de la chaîne de production, du stockage au dosage

**développer** des technologies spécifiques pour répondre à des besoins divers et en constante évolution dans le monde

**minimiser** la consommation d'énergie et de matières et respecter les propriétés et le goût des matières traitées dans nos systèmes

**valoriser** les personnes, les idées, la communauté et le territoire

**se développer** de manière durable en innovant dans les technologies de notre secteur



**31M**

CA 2022



**150**

EFFECTIFS



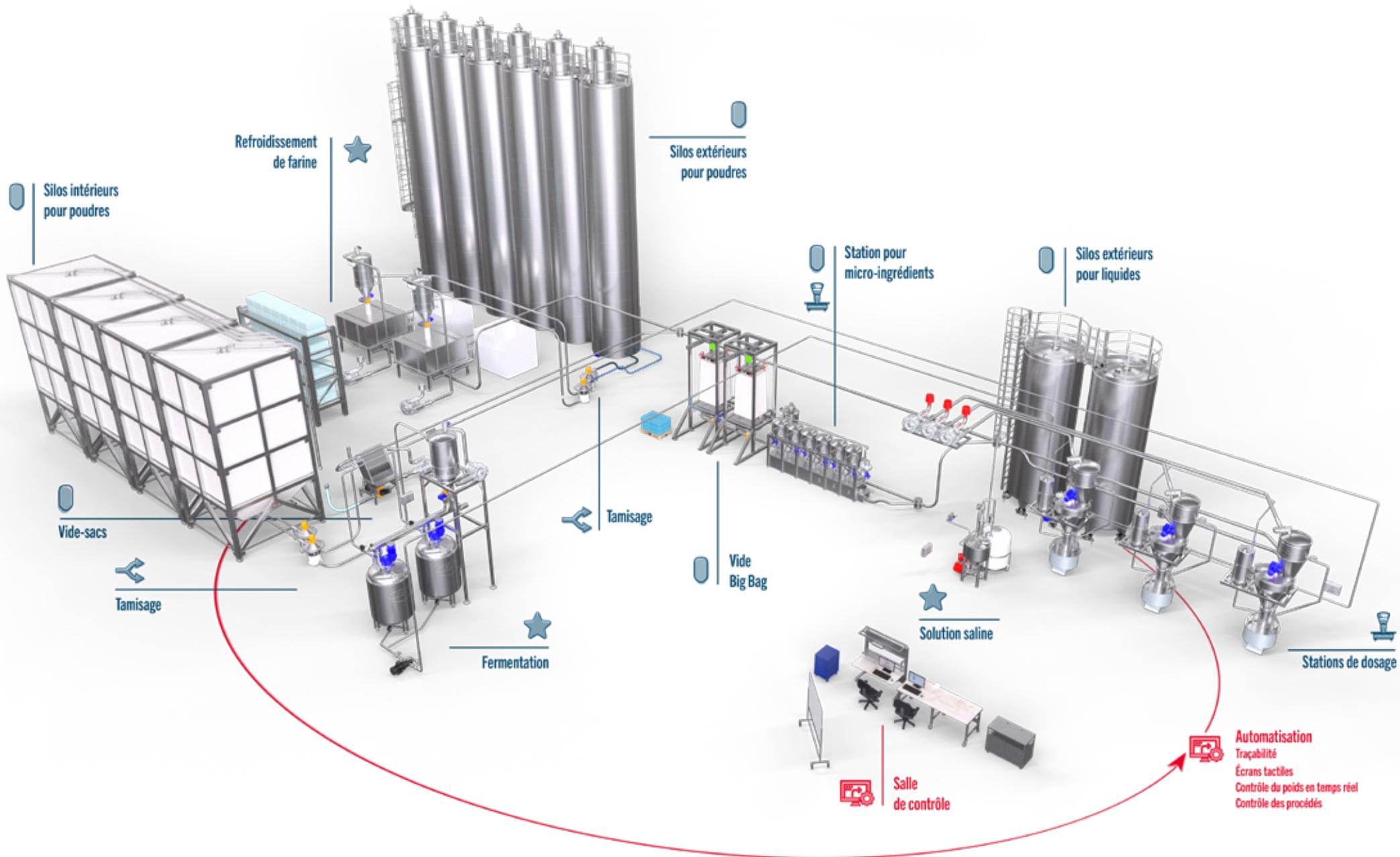
**15K**

ZONE DE PRODUCTION

Nous avons connu une croissance continue tout au long de notre histoire, avec un résultat exceptionnel de 87 % au cours de la dernière décennie.

Nous sommes les fabricants directs de tous les équipements et composants de nos installations.





Silos intérieurs pour poudres

Refroidissement de farine

Silos extérieurs pour poudres

Station pour micro-ingrédients

Silos extérieurs pour liquides

Vide-sacs

Tamisage

Vide Big Bag

Solution saline

Stations de dosage

Tamisage

Fermentation

Salle de contrôle

Automatisation  
Traçabilité  
Écrans tactiles  
Contrôle du poids en temps réel  
Contrôle des procédés

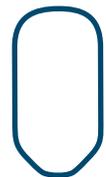
Poudres, produits granulaires, liquides, graisses. Volumes importants, petits et moyens. Fermentation, refroidissement, fluidification, broyage, mélange, récupération de déchets. Notre devise : si votre processus en a besoin, nous pouvons le faire. Si nous ne pouvons pas encore le faire, nous le développerons, juste pour vous.



PRODUIT  
CIRCULAIRE

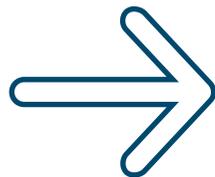
# SYSTÈMES CLÉ EN MAIN

Pour intérieur et  
extérieur  
Ingrédients macro,  
moyens et micro  
Acier inox ou toile  
Trevira HT  
Cône vibrant ou lit  
fluidisé  
Poudres, granulés,  
liquides



STOCKAGE

Pneumatiques et  
mécaniques  
Acier inox  
Gestion de l'atmosphère  
modifiée et gestion de la  
température  
Composants ATEX  
fabriqués en interne  
Poudres, granulés,  
liquides



TRANSPORT

Trémie et réservoirs  
Acier inox  
Continu ou par lots  
Macro, moyen  
et micro  
Mélange et  
prémélange  
Poudres, granulés,  
liquides



DOSAGE

Fermentation  
Refroidissement de farine  
Moulin à sucre  
Dosage à froid des lipides  
Sucre inversé  
Solution saline  
Récupération des déchets  
Traitement thermique



SPECIAL

Automatisation intégrée  
de toutes les opérations  
Panneaux de commande  
Contrôle des procédés  
Traçabilité  
Gestion d'entrepôt  
Commande à distance  
Échange total  
d'informations



AUTOMATION

---

# UNE RÉFLEXION ORGANIQUE À LONG TERME

---

Notre méthode considère les opérations de stockage, de dosage, de transport et leur automatisation dans leur globalité et dans la manière dont elles interagissent les unes avec les autres. De même, nous tenons compte de tous les processus de l'utilisateur et de ses projets futurs, en créant des solutions flexibles qui s'adapteront facilement à de nouveaux développements et à des expansions.

Grâce à cette approche, nos systèmes sont extrêmement durables et nous avons une capacité de renouvellement exceptionnelle : des systèmes que nous avons construits il y a 30 ans sont toujours parfaitement opérationnels.



**MODULARITÉ**



**FLEXIBILITÉ**



**MODERNISATION**





Au cours des quatre dernières décennies, nous avons mis en place un vaste réseau de partenaires de confiance sur les cinq continents: nous sommes en mesure d'assurer localement la vente et l'assistance technique, ainsi que la mise en service et le service après-vente.

Nous sommes très ancrés dans notre territoire, mais nous accordons autant d'importance à la dimension locale qu'à la dimension mondiale. Pour nous, leur interaction est fondamentale pour une croissance durable.

---

**LOCAL 2**

**GLOBAL**

---



### ANALYSE DES PROCESSUS ET DES PRODUITS

Avec gestion de l'hygiène et de la sécurité et soutien à la technologie alimentaire



### TECHNOLOGIE R&D

22 ingénieurs et une équipe dédiée au prototypage et à l'innovation



### AUTOMATISATION INTÉGRÉE

24 développeurs  
Conception de matériel et de logiciels  
Système électrique, Assistance 24/7



### PRODUCTION DIRECTE

Tous les équipements et composants sont entretenus par un personnel hautement qualifié et formé



### QUALITÉ ET DURABILITÉ

Contrôle de la qualité de tous les produits et stratégie de durabilité ESG



### GESTION DES PROJETS

Planification, flux de travail, résolution de problèmes et interface avec tous les partenaires



### LOGISTIQUE ET MISE EN SERVICE

Livraison, assemblage sur place, essais et optimisation



### SERVICE CLIENTÈLE

Assistance sur place et à distance, pièces détachées, réparations, entretien, formation

---

# NOS MÉTHODES

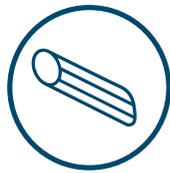
---



BOULANGERIE



CONFISERIE



PÂTES & CÉRÉALES



PRODUITS LAITIERS



PRÉMÉLANGES



ALIMENTS  
FONCTIONNELS



ALIMENTS  
POUR BÉBÉS



ALIMENTS  
POUR ANIMAUX



BOISSONS



CHIMIE



PLASTIQUE



PAPIER

---

# NOS MARCHÉS

---



Nous apportons une connaissance globale des matières, des environnements et des marchés, ainsi qu'une recherche continue qui permet de développer chaque année environ 300 systèmes uniques. Grâce à notre solide savoir-faire en matière de technologie alimentaire, toutes nos technologies sont développées en tenant compte de la préservation des propriétés des arômes et des ingrédients.



### Distributeur multi-lignes

Extraction par cône vibrant ou lit fluidisé (5)

Anti-condensation et déshumidification

Technologies d'isolation et de séchage

Technique de soudage anti-contamination

Disque de rupture et trappe anti-explosion (3)

Vanne à tiroir

Système de sécurité contre la surpression et la dépression (4)

et système de sécurité CEPATIC contre la surpression de chargement (6)

Système de récupération des poudres et système d'évacuation de l'air aux normes européennes (1)

Échelle aux normes européennes pour accéder à la partie supérieure et rail de protection sur le toit (2)

Unité de commande, automatisation intégrée et traçabilité complète

Capteurs de niveau minimum et maximum





MACRO  
INGRÉDIENTS  
STOCKAGE

---

# GLOBOSILO

---

Silos extérieurs en acier inoxydable avec cône vibrant ou lit fluidisé pour l'extraction complète du produit selon le principe du premier entré, premier sorti.





Mise à la terre

Équipotentialité et toit filtrant (1)

Flexibilité structurelle et équilibre  
entre le produit et l'environnement

Système de pesage avec cellules (2)

Vanne de surpression (3)

Système de sécurité CEPATIC contre la surpression  
et la dépression pendant le chargement

Dosage avec unité de papillon,  
vanne rotative ou vis sans fin

Distributeur multi-lignes

Lit fluidisé : fluidisation, oxygénation  
de la farine et gestion FIFO (4)

---

# SILSYSTEM & TREVIBOX

---

Silos intérieurs modulaires en toile  
antistatique HT Trevira avec cône vibrant  
ou lit fluidisé pour une évacuation complète  
du produit selon le principe du premier entré,  
premier sorti.



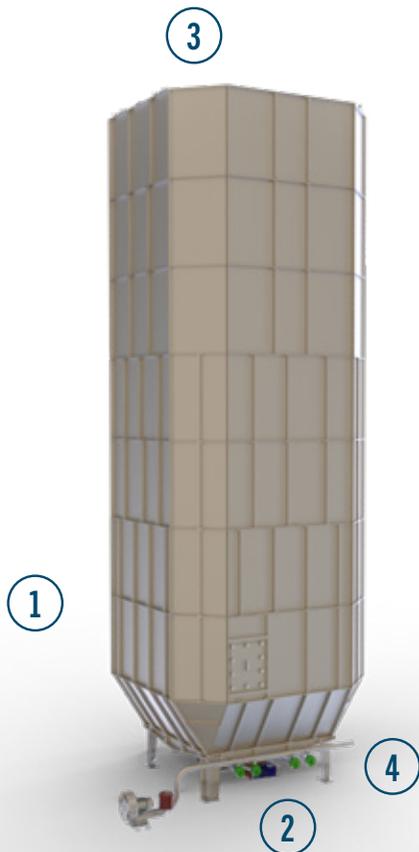


MACRO  
INGRÉDIENTS  
STOCKAGE

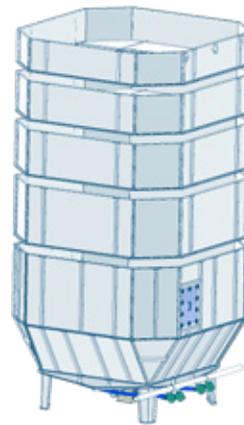
# SILBOX



Silos intérieurs modulaires en acier inoxydable ou aluminium, avec cône vibrant ou lit fluidisé pour une évacuation complète du produit selon le principe du premier entré, premier sorti.



MODULARITÉ



Extraction selon la méthode FIFO (1)

Extraction par lit fluidisé (2)

Extraction spéciale pour sucre, féculé, semoule

Silos pour couscous et pâtes courtes

Toit filtrant (3)

Détecteur de niveau et pressostat

Système de pesage avec cellules (4)





Stations de vide-sacs de capacité variable, adaptées aussi bien au chargement des silos qu'à l'alimentation directe des lignes. À utiliser en batterie pour les gros volumes de production.

## VIDE-SAC



Palan pour charger les Big Bags

Filtre anti-poussière

Système simple pour changer les Big Bags

Broyeur pour grumeaux pour sucre (1)

Ergonomique et adapté aux sacs de grande taille

Extraction par cône vibrant (2)

Extraction multiple



STOCKAGE  
D'INGRÉDIENTS  
MOYENS



Acier inox

Modulaire et hermétique

Filtre anti-poussière

Extraction multiple avec vidage complet

Cylindres en acier inox adaptés à tous les espaces.

## MINISILO



MICRO  
INGRÉDIENTS  
STOCKAGE

Stations à large spectre constituées de groupes modulaires hermétiques, pour le stockage et le dosage automatique de micro-ingrédients. Traite une vaste gamme de matériaux difficiles tels que le lait en poudre, le cacao en poudre, le sel et d'autres.

---

# TRIMIX

---



Complètement hygiénique  
Pas de fuite et pas de résidus  
Filtre anti-poussière (1)  
Balance fixe ou mobile (2)  
Homogénéisateur intégré  
Chargement manuel ou par aspiration  
Chariot de pesée (3) et détecteur de niveau (4)  
Système de lecture de code-barres  
Balance de table pour le dosage manuel



Systèmes automatisés à haut rendement énergétique pour le transport de poudres, de produits granuleux et liquides. Tuyauterie en acier inoxydable, isolée ou chauffée. Conçus pour optimiser la consommation d'énergie avec une analyse individuelle de l'impact énergétique.

---

# SYSTÈME DE TRANSPORT

---

Transport pneumatique de poudres

Aspiration ou compression à basse pression  
ou phase dense

Transport mécanique avec vis d'alimentation,  
bandes et chaînes

Pompes centrifuges et volumétriques pour les liquides

Gestion de l'atmosphère modifiée et gestion  
de la température



SUSTAINABLE



OPTIMIZED



TRANSPORT



Vanne rotative



Vanne à tiroir



Broyeur pour grumeaux



Déflecteur lift

Tamisage  
Vanne rotative  
Vanne papillon  
Déflecteur lift  
Vanne à tiroir  
Aimant  
Broyeur pour grumeaux  
Distributeur multiligne  
Cepatic

Fabrication en interne de composants conformes à la norme ATEX pour faciliter les opérations de transport et assurer la protection contre les risques d'explosion et de contamination.

---

## COMPOSANTS

---

La **conception du système de dosage** repose sur une analyse approfondie du processus de l'utilisateur, basée sur des informations qui vont bien au-delà de l'aspect purement technique. Notre méthode implique tous les services de l'utilisateur, de l'entrepôt à la production, en passant par les services techniques, les achats et le marketing, sans oublier la planification des productions futures.



PERSONNALISÉ



SYSTÉMATIQUE

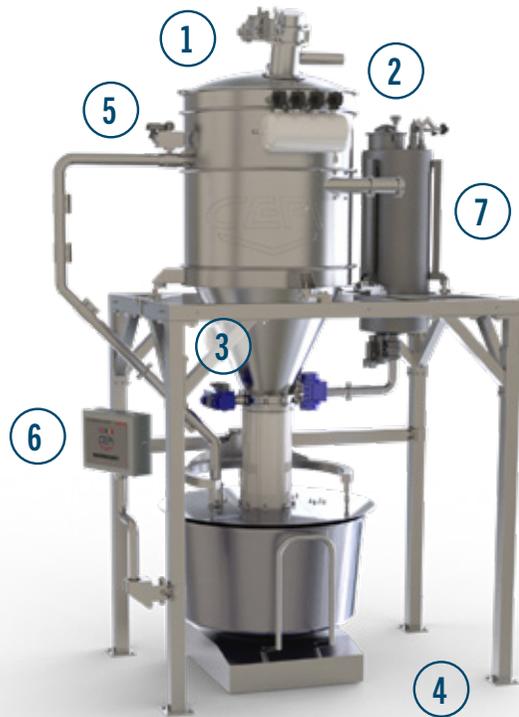


FLEXIBLE



DURABLE





En continu ou en lot, positif, par perte de poids,  
par volume ou par poids

Trémies avec unité anti-poussière avec couvercle (1)  
et filtre autonettoyant (2)

Soupape de décharge (3), cellules de pesage (4)  
et filtre anti-poussière (5)

Automatisation intégrée (6)

Les réservoirs sont adaptés à la viscosité du liquide  
stocké et sont équipés d'un système de gestion de  
la température et de l'atmosphère modifiée.



NETTOYAGE EN PLACE

Station de dosage pour poudres  
et liquides avec tamis et  
déflecteur lift.  
Ci-dessous : réservoir de liquide.



DOSAGE

Systèmes automatisés pour le pesage et  
le dosage des poudres et des liquides  
en fin de ligne. Trémies modulaires pour  
poudres, avec conception hygiénique,  
comportant un filtre autonettoyant et une  
unité d'aspiration des poussières avec  
couvercle. Réservoirs pour liquides de  
capacité variable en acier approprié.

## STATION DE DOSAGE



Mélange homogène de poudres, même pour des quantités inférieures à 1 % du poids total, en l'espace de 3 à 5 minutes.

Optimise les temps de mélange et de production

Mélange des ingrédients avant le dosage ou utilisation à la place de la trémie de dosage

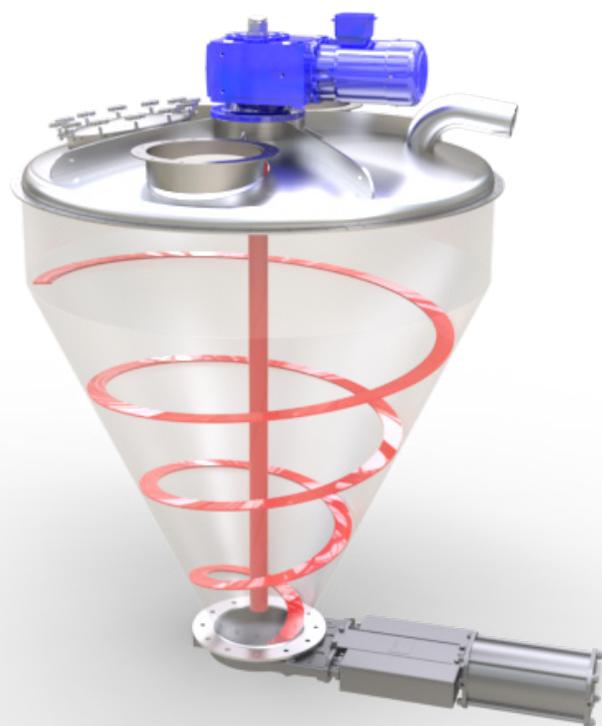
Conception hygiénique avec déchargement total, inspection complète possible et nettoyage facile

Capacité variable

Chargement pneumatique ou par gravité

Vanne à tiroir et extraction par vanne rotative ou vis d'alimentation

Acier inox



Réception, pesage et mélange en une seule unité. Avec mélangeur vertical pour la production de prémélanges pour une large gamme de secteurs alimentaires.

---

# BLENDER

---



DOSAGE



AUTOMATISATION

# AUTOMATISATION

Automatisation entièrement intégrée de toutes les opérations, y compris la gestion de la production sur PLC avec IHM, traçabilité complète et gestion de l'entrepôt sur logiciel natif, échange total d'informations avec base de données SQL et contrôle du poids en temps réel.

Gestion de la production, contrôle des processus, traçabilité, échange d'informations, contrôle du poids en temps réel



**ENTIÈREMENT INTÉGRÉ  
& PERSONNALISÉ**

24 développeurs  
Conception de matériel et de logiciels  
Système électrique

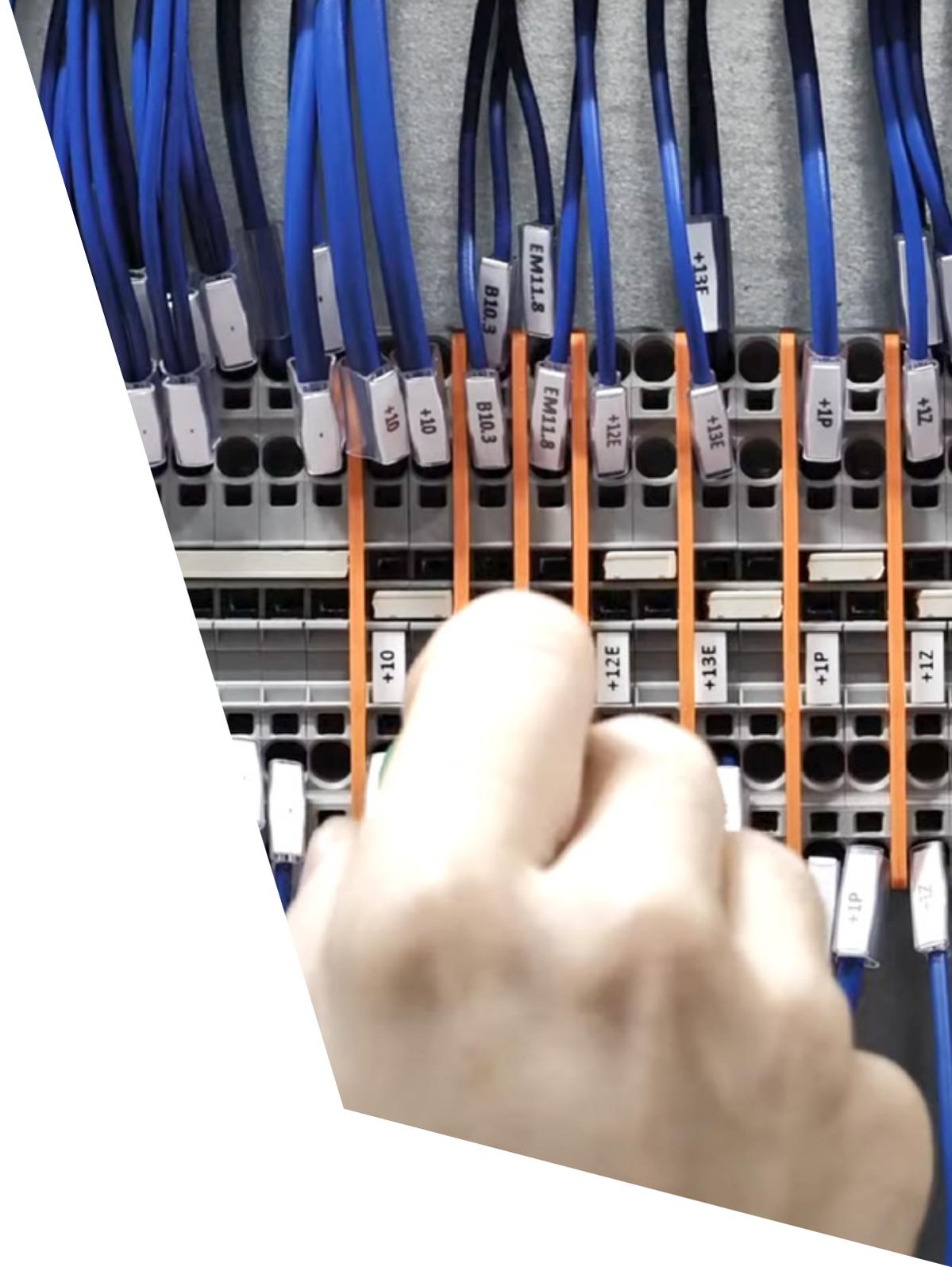


**DÉVELOPPÉ  
EN INTERNE**

Essais, optimisation, démarrage et formation  
Assistance à distance,  
mise en service et gestion



**MISE EN SERVICE  
& ASSISTANCE**





Écrans tactiles permettant la gestion de la production sur une ou plusieurs lignes.



PRODUCTION



RECETTE



PARAMÈTRES



VUE D'ENSEMBLE



COMMUNICATION



ASSISTANCE

# ÉCRAN TACTILE

PLC avec IHM

Gestion de la production

Gestion des recettes

Paramétrage des ingrédients et de la trémie

Vue d'ensemble et maintenance

Écran tactile 4 - 15" Siemens

Écran tactile 4 - 15" Allen Bradley

Écran LCD WP140 (automatisation électromécanique)

Contrôle du poids en temps réel

Boîtier de commande local avec IHM

Armoire de commande

Communication

Rapport statistique

Assistance à distance



PANNEAU  
COMMANDE



ORDINATEUR



APPAREIL  
PORTABLE

# CONTRÔLE DES PROCÉDÉS

Contrôle des procédés

Traçabilité

Gestion d'entrepôt

Stockage et historique des données de recettes

Rapports sur les lots

Rapports sur la consommation de matières

Affichage dynamique

Numérisation avec système de code-barres

Échange de données

Base de données SQL

Disponible pour les demandes de renseignements

émanant de tiers

Communication avec ERP / MES

Assistance à distance



AUTOMATISATION

Logiciel natif permettant  
le contrôle des processus,  
la traçabilité, la gestion des entrepôts  
et l'échange total d'informations.



HISTORIQUE  
DES DONNÉES



CONTRÔLE  
DES LOTS



SYSTÈME DE  
CODE-BARRES



RAPPORTS  
SUR LES LOTS



AFFICHAGE  
DYNAMIQUE



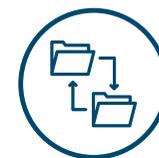
CONTRÔLE DES  
PROCÉDÉS



TRAÇABILITÉ



GESTION  
D'ENTREPÔT



ÉCHANGE  
DE DONNÉES





Solutions flexibles, rationnelles  
et très précises

Contrôle total de tous les  
processus, standardisation  
et répétabilité des procédures

Pour les pains de seigle, de blé et  
multigrains, les pizzas, les focacce,  
les brioches et les crackers



SPÉCIAL



---

# FERMENTATION

---

Cuves de fermentation, appareils à faire fondre la levure et broyeurs de pain pour le levain, la pré-pâte et le poolish. Pour des produits sains, naturels et aromatiques avec une longue durée de conservation.

Technologie hautement polyvalente et diversifiée

Peut être autonome ou facilement intégrée dans le processus de production

Fabrication de pain par la méthode directe et la méthode indirecte en deux étapes

Modulaire et adapté aux petites, moyennes et grandes lignes de production

Préserve les caractéristiques des matériaux

Acier inoxydable, conception hygiénique et facile à nettoyer

Système de nettoyage NEP ou raclage



SAIN



SAVOUREUX



NATUREL



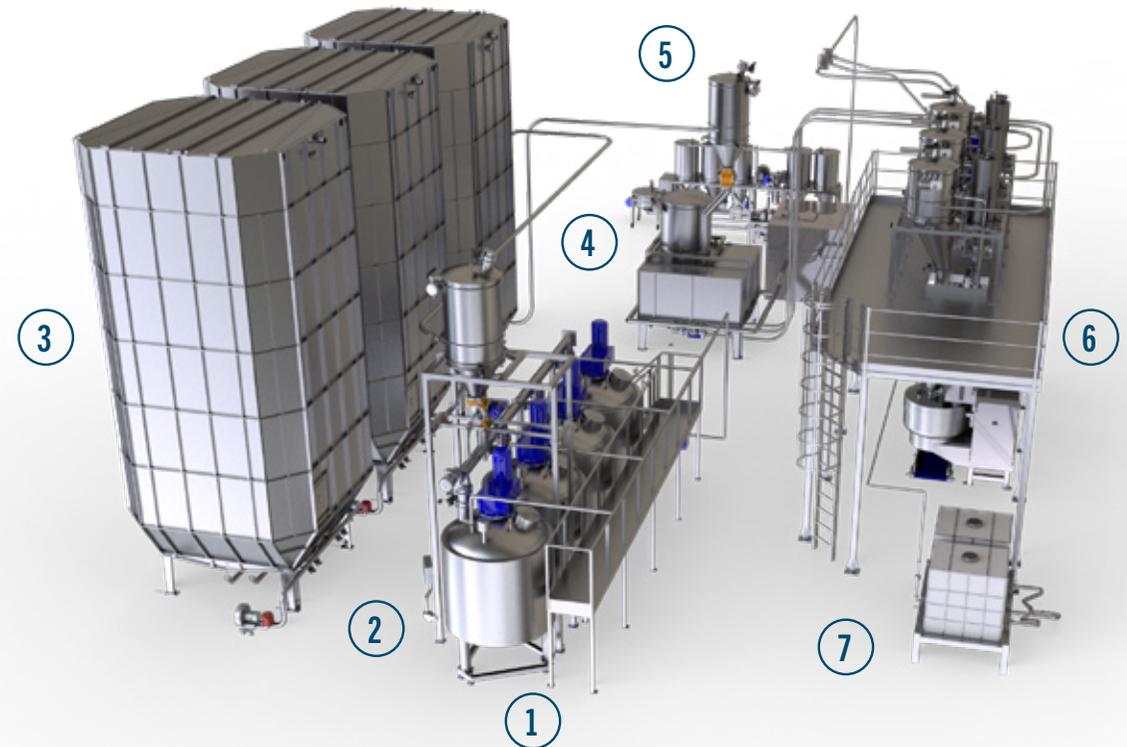
CONTRÔLE  
DE PARAMÈTRE



FLEXIBILITÉ



NETTOYAGE EN PLACE



Système de fermentation (1)

Automatisation intégrée (2)

Stockage de farine dans des silos en acier inox (3)

Système de refroidissement de farine (4)

Station de micro-ingrédients (5)

Station de dosage (6)

Réservoirs d'huile (7)

Systèmes automatisés de manutention de produits en vrac pour le pain au levain, avec préparation, stockage et dosage du levain.

---

# LEVAIN

---



Gestion correcte et linéaire de la température de la pâte

Échange direct d'air pré-refroidi à travers le lit fluidisé

Température constante de la farine et du produit final sans agents réfrigérants

Système centralisé pour arriver progressivement, automatiquement et indépendamment à la température de consigne.

---

## REFROIDISSEMENT DE FARINE

---



Pas d'accumulation de produit

Produit toujours frais et contrôlé en toute indépendance

Adaptation à la taille des particules et aux quantités requises

Système de broyage du sucre cristallisé avec alimentation automatique et réservoir de stockage avec agitateur.

---

## MOULIN À SUCRE

---



SPÉCIAL





SPÉCIAL



**Nombreux avantages pour la santé et la qualité**

**Temps de chauffage réduits et mélange efficace avec un mélange homogène rapide**

**Hydrolyse acide et enzymatique**

Systèmes pour la préparation, le stockage et le dosage du sucre inversé. Entièrement ou partiellement automatique avec contrôle total des paramètres.

---

## SUCRE INVERTI

---



**Préserve les caractéristiques des matériaux**

**Plus facile à amalgamer à la pâte**

**Gain de temps, meilleure hygiène et dosage précis grâce à l'absence d'air dans la conduite**

Technologie pour le dosage à froid sous forme de pâte de graisse, de margarine et de beurre, avec contrôle total de la température.

---

## DOSAGE À FROID

---



Acier inox

Système de chauffage avec chaudière et serpentin  
Couteau pour couper la graisse avec agitateur à trois niveaux

Dosage de produits gras sous forme liquide avec circulation optimisée et gestion totale de la température.

---

## CUVE DE GRAISSE

---



Système de récupération pour gouters



SPÉCIAL

Entièrement automatisé

Aucune perte de propriétés alimentaires

Réintégration dans la production ou reprise pour une autre utilisation

Systèmes de récupération pour le pain et les produits similaires, ainsi que pour les biscuits, y compris la récupération liquide des déchets de biscuits.

---

## RÉCUPÉRATION DES DÉCHETS

---





SPÉCIAL



Parfaits pour les pâtes froides qui seront chauffées ultérieurement,  
par exemple pendant la fermentation  
Réservoir pour le chargement manuel de l'eau et du sel  
Réservoirs de stockage à double paroi et isolés avec agitateur et refroidissement

Systèmes centralisés pour la production, le  
stockage et le dosage de la solution saline. Pour  
un amalgame plus facile du sel dans la pâte.



---

## SOLUTION SALINE

---



Système de chauffage de l'air certifié ATEX  
Aucun produit chimique ou gaz toxique  
Respectueux de l'environnement et sans danger pour les travailleurs

Assainissement totalement éco-durable et désinfection  
totale des silos par la chaleur, contre les parasites dans  
la farine, les bactéries et les champignons.

---

## TRAITEMENT THERMIQUE

---



---

# NOS PERSONNES

---

Comme un écosystème : nous avons choisi d'observer la nature pour comprendre les systèmes et les solutions dont ils ont besoin. Dans le même ordre d'idées, nous considérons notre entreprise et les personnes qui travaillent avec nous comme un écosystème. Chacun représente un élément irremplaçable dont nous apprécions le talent, le travail et le bien-être, pour leur propre bénéfice et celui de l'ensemble de l'entreprise.



CROISSANCE et  
VALORISATION



PROFESSIONNALISME  
et RESPONSABILITÉ



COLLABORATION et  
COHÉSION



DONNER EN RETOUR  
et BIEN-ÊTRE



INTERNATIONALISME  
et FLEXIBILITÉ

---

## RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

---

Née comme une usine à idées, la société CEPI est animée par l'innovation, non seulement dans le développement de ses technologies, mais aussi dans tous les aspects de son travail, de sa méthodologie à ses processus de production, en passant par sa gestion de la santé et de la sécurité.



Dès le début, nous avons donné la priorité à l'internalisation des processus et des ressources nécessaires à la livraison d'un système clé en main. Toutes les étapes du projet, de l'analyse à la mise en service, sont gérées en interne. Nous investissons dans le développement de notre personnel et dans l'offre d'une formation constante, de nouvelles perspectives et d'informations.

---

## INTERNALISATION ET FORMATION

---





**Usine: 13.000 m<sup>2</sup>**

**Bureaux: 2.000 m<sup>2</sup>**

**Alimentés et chauffés par  
des énergies renouvelables**

**Conçus pour garantir  
la sécurité des travailleurs**

**Entrepôt vertical automatisé**

**240 m<sup>2</sup> Salle de prototypage et d'essais**

**Zone de chargement dédiée**

**Emplacement agréé par les douanes**

**Service de lavage des silos**

**Espaces de grande hauteur jusqu'à 16 m  
pour la construction de silos extérieurs  
en acier inoxydable**

Nous avons commencé par le bas.  
Nous avons créé des technologies, des connexions et de la valeur.  
Aujourd'hui, notre maison est ici.

---

# NOTRE MAISON

---



Notre maison



Notre stratégie  
pour la durabilité



---

# TECHNOLOGIES DURABLES

---

## Faire le bien avec les Personnes et la Planète par le Partenariat, la Prospérité et la Paix

La stratégie de durabilité de CEPI s'articule autour des 5 P du développement durable qui regroupent les 17 objectifs de l'Agenda 2030 de l'ONU.

Les valeurs à la base des 5P ont toujours fait partie de notre éthique : à travers notre histoire, nous avons toujours cherché à créer les meilleures conditions de travail pour nos employés, à réduire l'empreinte de nos opérations et à avoir un impact positif sur notre communauté.

---

## LES 5 P DE CEPI

---

Faire le bien avec les Personnes et la Planète par le Partenariat, la Prospérité et la Paix : au cœur de notre code de déontologie se trouvent des principes qui sont en parfaite adéquation avec l'objectif de l'Agenda 2030, que nous avons raconté dans le contexte de l'histoire de la CEPI et de notre travail quotidien.

Nous soutenons des formations destinées à des groupes vulnérables et nous entretenons des relations étroites avec les écoles et les universités locales, ce qui nous permet d'offrir de nombreuses possibilités d'apprentissage, de stage et dissertation, et nous fournissons des équipements pour faciliter la formation en atelier. Le programme ATENA triple les obligations légales en offrant une formation à nos employés dans de nombreux domaines allant de la prévention spécialisée à la prévention sanitaire.

---

## ÉDUCATION DE QUALITÉ

---



Adapté à la réutilisation 83%

Adapté au recyclage 15%

Élimination 2%

Efficacité du recyclage 84%

Durabilité 30 ans



---

## PRODUIT CIRCULAIRE

---

Nos produits s'inscrivent dans le modèle de l'économie circulaire, un modèle de production et de consommation qui vise à réduire les déchets au minimum et à promouvoir le recyclage et la réutilisation des matières et des produits. L'indice de circularité matérielle de notre installation moyenne est de 0,7 sur une échelle de 0 à 1, ce qui est considéré comme élevé.

Nous croyons profondément à la valeur de donner en retour : notre communauté doit bénéficier de ce que nous faisons. Nous avons lancé de nombreux projets couvrant la formation, les ateliers de récupération de ferraille, la réintégration et la recherche médicale, ainsi que le soutien direct aux groupes vulnérables et les possibilités de placement professionnel.

---

## TERRITOIRE ET DONNER EN RETOUR

---

---

## LES CHAMPIONS DU BIEN-ÊTRE

---

En plus du bien-être contractuel, nous fournissons un large éventail d'avantages avec l'aide d'une plateforme sans but lucratif et de responsables du soutien social, afin de garantir la concrétisation et la transparence. Notre programme implique principalement des fournisseurs locaux et comprend des services tels qu'un soutien psychologique et des activités hebdomadaires de remise en forme.

CEPI ne fait aucune discrimination sur la base d'un quelconque aspect lié au sexe et offre un salaire égal à travail égal. Un programme parallèle d'avantages sociaux est proposé à nos employées pour une meilleure conciliation de la vie professionnelle et de la vie privée. Nous sommes en train de nous certifier selon la norme UNI 125 et d'étendre notre programme avec des opportunités de dialogue et des conférences.

---

## PARITÉ ENTRE LES SEXES

---

Récompensé parmi plus de 6  
500 candidats



altreMANI

Partenaire des protocoles pour les ateliers de la prison de Forlì



---

## SANTÉ ET SÉCURITÉ

---

Tous nos processus ont été certifiés conformes à la norme UNI ISO 45001 relative à la santé et à la sécurité au travail. Notre équipe Santé, Sécurité et Environnement compte 23 personnes et travaille quotidiennement à la réalisation de contrôles approfondis et au développement d'innovations.

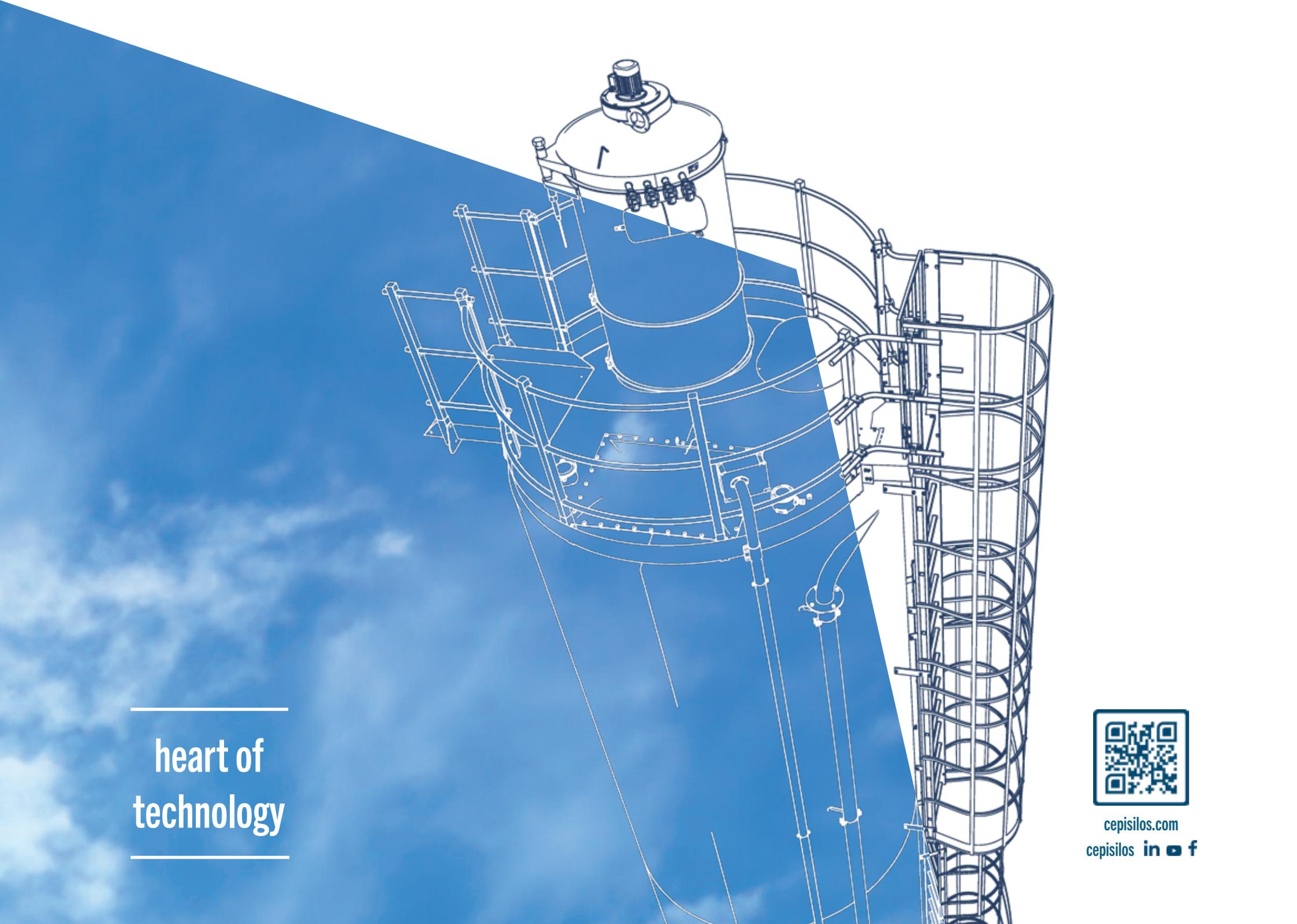
Tous nos déchets sont enregistrés et éliminés conformément aux réglementations de l'UE. De nombreux déchets de production sont réutilisés grâce à des collaborations avec des projets locaux à but non lucratif. Nous avons également lancé une revue globale de tous nos déchets afin d'identifier de nouvelles opportunités de valorisation.

---

## RÉUTILISER RÉDUIRE RECYCLER

---

**CEPI Spa**  
Via Selva 18  
Zona Industriale La Selva  
47122 Forlì (FC) Italy  
Tel. (+39) 0543 940514  
Fax (+39) 0543 940534  
[cepi@cepilos.com](mailto:cepi@cepilos.com)



---

heart of  
technology

---



cepisos.com  
cepisos  