



## POUR DES PÂTES ALIMENTAIRES PARFAITES AVEC ROTRONIC

*JOWA SA, Pasta Buchs est, depuis sa création, la plus importante fabrique de pâtes en Suisse. La production se doit d'être sans faille, pour une qualité irréprochable. Les capteurs de Rotronic assurent la mesure des données climatiques sur les six lignes de production, qui produisent, en grande partie, des pâtes alimentaires pour la Migros. Quelques-uns de ces capteurs, presque indestructibles, sont en fonction sur ce site, depuis plus de 15 ans. Les capteurs doivent être étalonnés et révisés de temps en temps, afin de garantir la reproduction correcte des données.*



À l'accueil de JOWA SA, de g.à.d. Marko Schulze, technicien en qualification (Rotronic) avec Andreas Zülle, directeur de la production et Oliver Höfler, directeur du site (JOWA, Pasta Buchs)

JOWA SA produit actuellement 18'000 tonnes de pâtes alimentaires par an, ce qui en fait le plus important fabricant en Suisse. La compétition est ardue sur le marché : le rapport euro/franc pénalisant, les exigences de qualité très hautes, côté client, et la législation des produits alimentaires très stricte. Il est donc très important que le mode de fabrication des pâtes soit optimal, que la production ne subisse pas de pannes et que le rebut soit inexistant.

Le processus de séchage joue un rôle clé pour la fabrication des pâtes et JOWA lui accorde donc la plus haute priorité. Les capteurs pour l'humidité et la température de la société Rotronic sont en service pour assurer de manière optimale la régulation des données climatiques. Les pâtes alimentaires sont séchées afin d'assurer leur bonne

conservation, pour éviter les moisissures ainsi que pour empêcher tout processus microbologique négatif. L'humidité et la température doivent donc être strictement contrôlées pendant la production. De plus, la législation suisse stipule que les pâtes alimentaires ne doivent pas contenir plus de 13 % d'eau.

### **Hautes exigences de précision des capteurs**

Depuis 1963, JOWA produit des pâtes alimentaires sur son site de Buchs AG. Les exigences de la législation et des clients concernant les produits alimentaires augmentent en permanence. Oliver Höfler, directeur du site Pasta Buchs & Moulin Wildegg de la JOWA SA, nous dit : « La traçabilité doit être assurée pour chaque étape de la production jusqu'à chaque paquet de spaghettis.

La température et l'humidité de chaque étape de la production doivent être enregistrées avec précision.» Andreas Zülle, directeur de la précision de la JOWA Pasta, Buchs, complète: «En conséquence, il est primordial, pour que la qualité soit assurée, que nos capteurs mesurent avec précision et soient contrôlés régulièrement.

**« Nous avons beaucoup apprécié la collaboration ouverte et transparente avec Rotronic. »**

Oliver Höfler, JOWA AG, Suisse

Jusqu'ici, nous avons effectué un contrôle de tous nos capteurs une fois par an, en les envoyant chez Rotronic lorsque nous détectons un écart. Actuellement, nous faisons, de plus, étalonner nos capteurs par Rotronic, tous les deux ans, même si nos mesures de référence sont situées dans la zone de tolérance.» Il y avait plusieurs raisons pour cela. Andreas Zülle voulait profiter du savoir-faire de professionnels externes pour l'étalonnage des capteurs: «En raison du rythme de travail, un étalonnage absolument fiable est pour nous primordial. De plus, nous voulons pour chaque capteur un certificat d'étalonnage de la société spécialisée pour cela, Rotronic.»

Les variations accidentelles de température ou d'humidité pourraient provoquer des manques de qualité. Par exemple les cassures postproduction. Les pâtes se brisent lors de leur conditionnement en raison d'un séchage irrégulier. C'est pour cela que des échantillons des trois premières et trois dernières palettes, pour chaque produit, sont testés pour l'évaluation de la qualité. Les cheffes et chefs des différents secteurs notent quotidiennement les produits selon différents critères spécifiques, comme le goût et l'esthétique.



Contrôle parfait des pâtes alimentaires de la Migros.

Oliver Höfler explique à ce sujet: «Si nous devons rappeler des marchandises de différents commerces, cela représenterait une énorme charge financière de plusieurs dizaines de milliers de francs, mais surtout une grave perte de notre image de marque. Nous ne pouvons pas nous permettre de décevoir notre clientèle. Pour cette raison, nous devons pouvoir nous fier à 100 % à la précision des mesures des capteurs Rotronic.» En complément, des échantillons pris sur les lignes de production sont analysés toutes les quatre heures.



Capteur I200 de Rotronic, plus de 15 ans de service fiable.

**Déroulement du projet: planification efficace et à long terme**

La planification de l'étalonnage débute deux mois avant son exécution. JOWA SA à Buchs, interrompt sa production deux fois par an, deux semaines en hiver et deux semaines en été, afin de réviser tous les systèmes de production, pour conserver le standard élevé de la qualité. Andreas Zülle, directeur de la production, s'assure pour cela que les 50 capteurs (aussi bien les I200 en service depuis l'an 2000, que les transmetteurs de mesure HF5 de la nouvelle génération) soient démontés, afin que Marko Schulze, technicien en qualification de Rotronic, puisse commencer l'étalonnage sur site avec les appareils de mesure nécessaires. Tous les capteurs sont, de plus, catalogués. Marko Schulze confirme: «La planification de JOWA était idéale: j'ai ainsi pu contrôler tous les capteurs et les remettre en parfait état ou les changer et il nous est resté suffisamment de temps pour tester les nouveaux appareils.»

Marko Schulze a étalonné quelques capteurs supplémentaires pour pouvoir remplacer les éventuels appareils défectueux pendant le fonctionnement du système, afin d'éviter toute interruption de la production. Pour Andreas Zülle, le bon déroulement de ces révisions ou étalonnages est également très important: «après l'étalonnage, nos spécialistes des processus ont pu redémarrer sans problème les lignes de production.»

Oliver Höfler précise: «Nous avons beaucoup apprécié la collaboration ouverte et transparente avec Rotronic – Marko Schulze est un partenaire extrêmement compétent et nous pourrions effectuer notre prochain étalonnage avec encore plus d'efficacité. Nos appareils sont maintenant catalogués en détail. Avec l'HygroPalm de Rotronic, nous pouvons, de plus, contrôler les capteurs pendant la production.» Une planification efficace et une bonne collaboration profitent aux deux parties.



Marko Schulze et Andreas Zülle lors de la comparaison de l'HygroPalm de référence avec le transmetteur de mesure HF5.



Échantillons d'exposition: spaghettis avec des cassures postproduction, un manque de qualité qui peut être provoqué par des variations indésirables de la température et de l'humidité.

### Étalonnage et ajustage par Rotronic

Malgré la stabilité à long terme des éléments sensibles de Rotronic, nous conseillons à nos clients d'étalonner leurs capteurs régulièrement; un étalonnage par an est généralement suffisant. Une fréquence plus élevée peut être nécessaire lors de l'utilisation des appareils dans une atmosphère chargée en polluants.

Les transmetteurs de mesures d'humidité et de température sont des instruments de précision, un service régulier est très important pour assurer leur fiabilité. Les écarts de mesures peuvent provoquer des dommages importants lors de la fabrication et du stockage des produits. Si le dernier étalonnage que vous avez effectué se situe déjà dans un passé relativement éloigné, n'hésitez pas à participer à nos séminaires d'étalonnage, nous rafraîchirons vos connaissances par la pratique, en un maximum de 5 heures.



**JOWA SA**

JOWA SA satisfait, au quotidien, sa clientèle de commerçants, C-stores et Foodservice, en tant que boulangerie leader de sa branche, en Suisse, avec un assortiment varié et des concepts de prestations individuelles.



Depuis les petits pains du 1er août et millefeuilles, en passant par les pâtes alimentaires, croissants au jambon et couronnes croustillantes, jusqu'aux tresses, en partie sans gluten, l'assortiment de la boulangerie dépasse largement la palette classique. Les concepts de prestations sont spécialement conçus pour les demandes des clients et couvrent de la logistique et la commercialisation, jusqu'à la production sur site. Les savoureux pains et pâtisseries JOWA sont très appréciés. Les pains JOWA sont présents tous les jours sur la table d'un ménage suisse sur trois.

JOWA, avec son siège principal à Volketswil, exploite onze boulangeries régionales, un moulin à blé dur, une usine de pâtes, un site pour les produits sans gluten et 100 boulangeries locales dans toutes les régions suisses. Avec plus de 3000 produits, une quantité de production annuelle de plus de 166'000 tonnes et un chiffre d'affaires net de 787,3 millions de CHF, JOWA fait partie des producteurs de produits alimentaires les plus importants de Suisse.

JOWA emploie environ 3'200 salariés et est, avec plus de 140 apprentis, l'entreprise de la branche boulangère qui assure le plus de formations. JOWA est, à 100 %, une filiale de la Migros.

**JOWA Pasta Buchs, l'usine de pâtes alimentaires de la Migros**

JOWA Pasta Buchs produit depuis plus de 50 ans à Buchs AG des pâtes alimentaires, en grande partie pour la Migros. La semoule de blé dur, utilisée pour la production, provient du moulin de Wildegg qui appartient également à JOWA. 46 collaborateurs, répartis en 3 services à roulement, assurent au quotidien la fabrication de produits issus de matières premières de haute qualité, avec un rapport optimal prix/performances.

**Rotronic AG**

Fondée en 1965, Rotronic emploie plus de 200 salariés. L'entreprise de production et de commerce, à l'orientation internationale, possède des filiales et sous-traitants dans huit pays. Le groupe propose un large spectre de produits et prestations pour les commerçants et clients industriels des secteurs des systèmes de mesure, de sécurité et des alimentations électriques sans interruption.

Rotronic occupe une place de leader, particulièrement pour les mesures d'humidité et de température, et continue d'accroître sa renommée pour d'autres paramètres de mesure, parmi ses principaux concurrents, au niveau mondial.