

# Pâte à tartiner célèbre – Swiss made

L'«Ovomaltine crunchy cream» est un produit à grand succès créé par la société Wander AG. Cette dernière a choisi de transférer sa production de la Belgique vers la Suisse, dans une installation de production ultra-moderne automatisée avec la technologie ABB.

## Wander

La société Wander AG développe, produit et commercialise des aliments et des boissons. Son portefeuille compte des marques connues telles que Ovomaltine, Isostar ou Caotina. L'assortiment comprend non seulement du thé et des boissons pour le petit-déjeuner, mais aussi des céréales pour le petit-déjeuner, de la pâte à tartiner, du chocolat, des biscuits, des barres de céréales, des desserts, ainsi que des aliments spécifiques pour les sportifs. À Neuenegg dans le canton de Berne, Wander produit environ 16 000 t de produits finis par an. Approximativement un tiers est vendu en Suisse, le reste étant distribué dans environ 40 pays. Au total, près de 250 personnes travaillent chez Wander AG en Suisse. La société fondée à Berne en 1865 par Georg Wander appartient aujourd'hui à Associated British Foods.

Informations: [www.wander.ch](http://www.wander.ch)

Wander AG a lancé en 2005 la pâte à tartiner «crunchy cream», composée de petits morceaux d'Ovomaltine, de cacao et de noisettes. Fabriquée dans une usine en Belgique,

cette croustillante pâte à tartiner ravit les papilles des consommateurs. Une hausse annuelle de 20% des ventes a été enregistrée, et les prévisions étaient positives. Le produit a donc atteint un volume de production qui justifiait la réalisation d'une chaîne de production dédiée. C'est pourquoi Wander a décidé en 2014 de transférer la production vers la Suisse, sur le site de Neuenegg situé 15 km au sud-ouest de Berne.

Wander a investi plus de 10 millions de CHF dans la nouvelle installation de production. Actuellement, environ 50 000 pots de pâte à tartiner quittent l'usine chaque jour. Neuenegg produit déjà la poudre Ovomaltine pour tout le marché européen.

### Une automatisation complète

L'installation mise en service à l'automne 2016 est entièrement automatisée – avec un système d'automatisation des processus (800xA) et un Manufacturing Execution System d'ABB.

«Des solutions d'automatisation d'ABB étaient déjà utilisées dans les autres installations de production de Neuenegg et donnaient toute satisfaction», indique Benjamin Reh, ingénieur de procédés responsable chez Wander.

Cela ne signifie pas pour autant qu'ABB devait forcément être le fournisseur de

l'automatisation de la nouvelle installation de production car il s'agit d'une usine qui fonctionne de manière autonome. «Mais c'était bien entendu un avantage de bien connaître les systèmes 800xA et MES au travers des autres applications», précise Thierry Nuttens, Automation Engineer chez Wander. C'était un critère important car les experts de Wander programment en grande partie les processus eux-mêmes. «Nous ne voulons pas d'un système «One size fits all» pré-program-

«La solution d'automatisation constituée des systèmes ABB fonctionne parfaitement.»

mé qu'il faudrait ensuite adapter à nos besoins. Nous voulions la solution correspondant exactement à nos exigences», souligne M. Nuttens.

La nouvelle chaîne de production a été réalisée comme une extension du système 800xA existant, de manière à ce que cela ne perturbe pas la production en cours pour les autres catégories de produits de l'usine.

Le système général d'automatisation des processus 800xA 5.1 et le minutieux Manufacturing Execution System (MES) ont permis à Wander de procéder à une intégration horizontale et verticale complète dans la nouvelle installation de



L'Ovomaltine crunchy cream, un produit suisse mondialement connu étalé sur nos tartines. Cette pâte à tartiner au succès international est désormais produite dans le canton de Berne.

fabrication – de l'arrivée des marchandises jusqu'au produit emballé et du système ERP jusqu'au moindre capteur et actionneur.

«Grâce aux données du MES, il est possible de suivre en détail tous les flux jusqu'au moindre lot de produits, c'est-à-dire un carton de douze pots de pâte à tartiner Ovomaltine», explique M. Reh. Les ingrédients utilisés sont comptabilisés automatiquement et avec précision. Le MES permet d'adapter tous les paramètres, jusqu'à la cadence de l'agitateur dans le mélangeur. La précision dans le déroulement des processus est déterminante pour garantir au client une qualité, une consistance et un goût systématiquement identiques. C'est également vérifié régulièrement par des testeurs professionnels au cours de dégustations.

#### Un moteur et un robot d'ABB également

Le système d'automatisation et le MES ne sont pas les seuls systèmes d'ABB dans la nouvelle installation de production.

Le noyau de l'installation est un broyeur à boulets ultra-moderne qui donne aux ingrédients de base de la pâte à tartiner la consistance qui convient. L'intégrateur système Bühler l'a équipé d'un moteur électrique ABB de 100 kW. Et dans la station de palettisation des pots encore vides, c'est un robot industriel d'ABB qui est à l'œuvre.

«La solution d'automatisation constituée des systèmes ABB fonctionne parfaitement», conclut Benjamin Reh. «Ce haut niveau d'automatisation nous a permis de transférer la production vers la Suisse et d'étendre notre site en y intégrant une technologie supplémentaire. Grâce à notre savoir-faire développé en interne, nous avons une parfaite maîtrise des processus via le système d'automatisation et le MES et nous profitons d'une grande efficacité.»

Informations: [rudolf.huber@ch.abb.com](mailto:rudolf.huber@ch.abb.com)

## SEF

ABB mettra en avant des solutions comme celle-ci au Swiss Economic Forum les 1<sup>er</sup> et 2 juin 2017 à Interlaken. Guido Jouret (Chief Digital Officer, ABB), David Bosshart (CEO Gottlieb Duttweiler Institut) et Theo Schmid (membre de la Direction de Wander AG) échangeront au cours d'un atelier intitulé «Comment l'industrie crée-t-elle de nouvelles valeurs ajoutées grâce aux solutions numériques?».

Informations: [www.swisseeconomic.ch](http://www.swisseeconomic.ch)