

« Malgré le faible volume de la commande, Bachofen s'est occupé de la certification EX du capteur de déplacement linéaire. Pour nous, c'est ça, un vrai partenaire. Les autres fournisseurs ne voulaient ou ne pouvaient pas s'en charger et nous aider. »

Vincent Behrens, Chef de projet de Bühler AG

# TOURNE, TOURNE PETIT MOULIN : AVEC LA TECHNOLOGIE EFFICIENTE DE MARQUE BÜHLER

Lorsque les flocons d'avoine se transforment en produits sains et modernes de grande qualité, c'est que la technologie de l'entreprise Bühler AG est impliquée. Sa décortiqueuse MHSa constitue un module important du processus de transformation : c'est un appareil haute performance qui sépare la balle du grain avec une grande précision.

Cadence élevée et pertes minimales : voilà la devise qui régit le décortiquage de l'avoine et d'autres produits bruts similaires comme l'épeautre, le soja et les graines de tournesol. Avec sa décortiqueuse MHSa, le constructeur de machines et d'installations Bühler AG remplit ces critères et démontre ainsi, y compris dans cette phase de production particulière, ses qualités de partenaire technologique innovant du secteur de l'industrie alimentaire.

## Innovation et création de valeur de bout en bout

Gérée depuis toujours par la famille Bühler, l'entreprise de même nom fait partie des fleurons des entreprises suisses. Grâce à son immense compétence technique et à sa grande force d'innovation, elle s'est forgée une excellente réputation mondiale auprès des producteurs de l'industrie alimentaire, de l'industrie automobile et de bien d'autres secteurs. Ce qui fait la force de Bühler dans le secteur alimentaire, c'est que ses prestations couvrent les

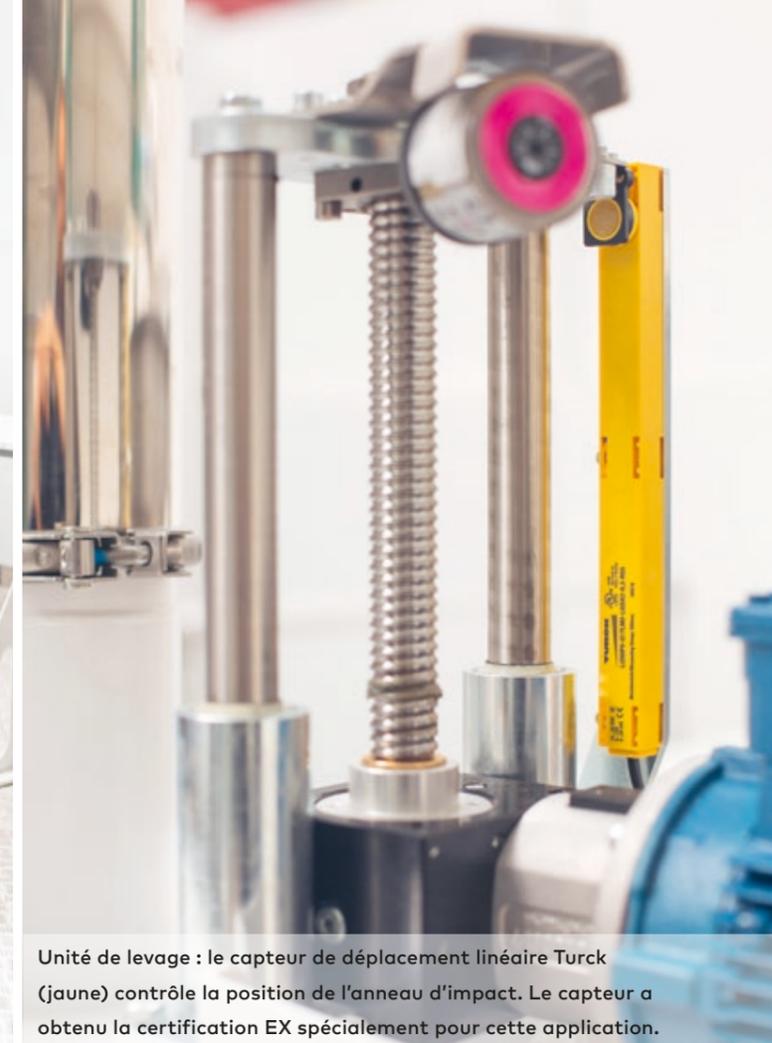
## Bühler AG, Uzwil

Bühler développe et distribue des solutions de production et des chaînes de création de valeur destinées aux secteurs industriels les plus variés. Les activités du groupe sont divisées en trois secteurs : Grains & Food, Consumer Foods et Advanced Materials. Les solutions de Grains & Food, auxquelles appartiennent également les systèmes de mouture, garantissent la production d'aliments sûrs et sains. Chaque année, Bühler investit jusqu'à 5 % de son chiffre d'affaires dans la recherche et le développement, et forme avec ses clients et partenaires un écosystème d'innovation très dynamique. Bühler aspire au leadership du marché dans ses domaines d'activités. Dans le domaine de la meunerie, sa part de marché mondiale s'élève à 65 %.

- **Fondation** 1860
- **Nombre de collaborateurs** environ 13 000
- **Siège de la société** Uzwil (SG)
- **Présence** sites dans 140 pays  
100 sites de services et 33 sites de production dans le monde
- **CEO** Stefan Scheiber
- **Credo** Innovations for a better world
- **Client de Bachofen** depuis plus de 30 ans
- **Site web** [buhlergroup.com](http://buhlergroup.com)



La décortiqueuse MHSa au centre technologique de systèmes de mouture de Bühler : sous le capot, un anneau d'impact monte et descend pendant le décortiquage.



Unité de levage : le capteur de déplacement linéaire Turck (jaune) contrôle la position de l'anneau d'impact. Le capteur a obtenu la certification EX spécialement pour cette application.

chaînes de création de valeur dans leur intégralité et améliorent leur efficacité. Dans ce cadre, la parfaite cohésion des différentes phases des processus ainsi qu'une augmentation constante du degré d'automatisation jouent un rôle capital. En matière de développement durable, Bühler poursuit des objectifs ambitieux : des investissements importants en faveur de solutions numérisées devraient contribuer à réduire de 50 % la quantité de déchets, de la consommation d'eau et d'énergie au sein des chaînes de création de valeur des clients.

## Des attentes élevées à l'égard des fournisseurs

Chez Bühler, l'approvisionnement revêt une importance stratégique et est assuré par un réseau logistique international. Bühler choisit des fournisseurs qui partagent son enthousiasme en matière d'innovation et l'aident substantiellement à renforcer sa compétitivité sur les marchés

mondiaux en participant activement aux processus de développement. Mais le choix d'un fournisseur peut également dépendre de sa disposition à en faire plus qu'on en attend de lui.

## La poussière de farine, un risque d'explosion

De par sa vocation, la décortiqueuse MHSa est utilisée dans une atmosphère chargée de poussière. Si une source d'inflammation se trouve dans cette atmosphère, les poussières de farine sont susceptibles d'exploser. Les appareils électroniques peuvent constituer une telle source d'inflammation s'ils ne sont pas conformes à certaines exigences de conception. C'est pourquoi les constructeurs ont besoin d'un capteur de déplacement linéaire sans contact, certifié pour la zone EX 22. Au cours du processus d'acquisition, le Chef de projet Vincent Behrens a bien dû constater que la plupart des fournisseurs de capteurs n'étaient pas en

mesure de livrer un tel capteur certifié EX, sans dépasser le budget fixé.

## Bachofen : disposé à fournir un service supplémentaire

Bachofen, fournisseur de longue date de la société Bühler, a alors proposé le capteur de déplacement linéaire de marque Turck. Celui-ci réunissait tous les critères souhaités, mais ne disposait pas des certificats EX exigés. Bachofen a convaincu Turck de prendre en charge la certification, avant même la passation de la commande. Bühler a beaucoup apprécié cette démarche. Vincent Behrens : « Étant donné l'expérience acquise au cours de projets similaires, le spécialiste produit compétent de Bachofen était capable de prévoir que la certification serait possible également pour ce type de capteur et l'a immédiatement envisagée. Ce sont la flexibilité, l'engagement et le professionnalisme de Bachofen qui ont permis de mener à bien ce projet. » ■