



ÉQUIPEMENT

Une renommée au-delà des frontières pour des robots de fromagerie suisses

Sarah Deillon

La pénibilité du travail dans une fromagerie et l'augmentation des quantités produites sont devenues un frein pour l'engagement d'employés. Les robots viennent de plus en plus à la rescousse des fromagers. La firme JNJ est active en Suisse et à l'étranger.

Lorsque le travail devient trop pénible, les employés ne se bousculent pas au portillon. Le phénomène frappe assez fortement les fromageries qui, depuis plusieurs années, accueillent des robots pour faciliter le travail et combler l'absence de personnel. La fabrication de ces derniers est très spécifique, peu de sociétés sont actives dans ce domaine.

Joël Jaquier (commerce et vente), Jérôme Nicolet (technique de production), Sébastien Jaquier (administration)... Trois noms et trois compétences unies pour former JNJ automation SA, basée à Romont (FR). La firme compte environ 280 robots en fonction, en Suisse mais aussi à l'étranger: France, Allemagne, Autriche, Angleterre, Etats-Unis, Canada et Russie. La France est même son plus gros client (60% du chiffre d'affaires). «Il faut préciser qu'il n'y a aucun



Joël Jaquier et Jérôme Nicolet devant leur robot RF4 qui a aussi été commercialisé en Russie et au Canada. S. DEILLON

autre fabricant de robots qui propose des machines adaptées au Comté. Nous sommes les seuls sur ce marché, hormis pour les machines stationnaires mais ces dernières sont moins prisées», souligne Joël Jaquier.

Aide aux fromagers

En Suisse, les fromageries sont déjà bien équipées mais il s'agit maintenant de remplacer les plus vieux modèles. «Les premiers robots de soin signés par l'enseigne JNJ datent

de 2008 mais ceux de l'entreprise Sugnaux remontent aux années 80 déjà. Nous installons maintenant des robots de nouvelle génération», explique Jérôme Nicolet. Les spécialistes doivent sans cesse se renouveler et trouver des solutions pour répondre aux demandes de la branche fromagère. Une de leur dernière nouveautés est par exemple le développement d'une presse à fromages «ouverte» pour éviter les nids à bactéries. La marque a d'ailleurs été protégée. «Notre ob-



Chaque étape de conception d'une machine (en haut: une laveuse de planches) est réalisée dans leurs locaux. S. DEILLON

jectif est de faciliter le travail dans les fromageries et les caves. Nous ne considérons donc pas que la notion de pénibilité du travail mais nous réfléchissons aussi à toutes sortes de concepts permettant d'améliorer la fabrication des fromages, leur manutention ou le nettoyage des installations», relève Joël Jaquier.

Même si la firme dispose d'une gamme de base, elle répond aussi parfois à des demandes spécifiques. «Les clients nous demandent une

chose, puis une autre encore et au final, nous nous retrouvons à développer des produits à la carte. Mais nous essayons de garder les bases sinon cela deviendrait trop compliqué et coûteux», explique Jérôme Nicolet. En exemple, la cave de Mifroma pour laquelle JNJ travaille sur la conception d'une machine pour sortir les planches des étagères, une grande nouveauté. La cave sera aussi équipée d'une laveuse de planches automatisée. «Ces planches pèsent

Dates clés

1981 Joël Jaquier commence son activité dans les équipements de caves au sein de l'entreprise Sugnaux. Jérôme Nicolet rejoint la firme en 1990.

2008 Claude Jaquier, établi à Prez-vers-Siviriez (FR), vend son entreprise de fabrication de robots à Joël Jaquier, Jérôme Nicolet et Sébastien Jaquier qui créent l'enseigne JNJ. Elle compte alors 18 personnes, contre 85 en 2021.

2014 Déménagement de l'entreprise dans de nouveaux locaux à Romont.

2018 Reprise de Sugnaux et création de JNJ Group SA: Alisys, Sugnaux et JNJ automation.

13 kg lorsqu'elles sont humides. Nous sommes contents de pouvoir proposer une solution pour réduire encore la pénibilité du travail», souligne Jérôme Nicolet qui précise: «Une machine va sortir les planches et les empiler. Un collaborateur va ensuite les amener avec un élévateur vers une seconde machine qui se chargera du lavage». Une autre spécificité de la cave de Mifroma est sa hauteur: 7 mètres. Ce sera la plus haute cave de la firme JNJ à être équipée d'un robot.

C'est vous qui le dites

Pourquoi avoir choisi d'équiper votre fromagerie avec un robot?



Nicolas Schmutz
Fromager à la Fromagerie de Mézières (FR)

«La Fromagerie de Mézières compte 38 sociétaires producteurs de lait. Elle réceptionne 6 millions de litres de lait par an et en transforme 5,3 millions, dont 400 t de Gruyère AOP et 90 t de Vacherin fribourgeois AOP. Nous avons aussi une production de raclette, beurre, boissons lactées, crème, fromages à pâtes molles, etc. La cave dispose d'une capacité d'entreposage équivalente à 6600 meules de Gruyère. Le robot est donc indispensable car les employés sont difficiles à trouver dans ces conditions. Notre premier robot, de la maison Sugnaux, date de 2009, année de construction de la fromagerie. Nous transformions alors 350 t de Gruyère et avions choisi d'équiper la cave déjà dans une optique de réduction de la pénibilité du travail. Les frais d'entretien devant trop conséquents, nous avons opté pour un nouveau modèle en 2021. Il a fallu faire quelques réglages au départ mais aujourd'hui il fonctionne bien et répond à nos attentes. Ces équipements sont très positifs pour les fromageries, la seule chose qui nous inquiète dans le milieu laitier, c'est la réduction du nombre de fournisseurs et une crainte de voir les prix s'envoler.» SD



Anthony Pittet
Fromager à la Fromagerie de Bouloz-Porsel (FR)

«La Fromagerie de Bouloz-Porsel réceptionne 3,85 millions de kilos de lait, dont 3,5 sont transformés en Gruyère AOP (100 000 kg pour du Vacherin fribourgeois AOP et 250 000 kg livrés à Cremo). Notre production annuelle est d'environ 8400 meules de Gruyère, le robot nous est donc indispensable. Les entités de Porsel et de Bouloz ont été regroupées en 1991 et la fromagerie construite en 1993. Mon père, fromager de ce temps, était opposé aux robots mais le travail devenait pénible et le recrutement du personnel toujours plus compliqué. La cave a ainsi accueilli son premier robot, de la marque Leu, en 1999. Il n'était pas adapté aux fromages frais mais seuls les dix premiers jours se faisaient à la main. Cela avait permis d'économiser deux employés. Lors de la rénovation de la fromagerie en 2019, il était temps de remplacer le robot. Nous avons fait toutes les étapes avec le groupe JNJ pour favoriser la proximité, soit la conception des plans avec Alisys, l'équipement de la fromagerie avec Sugnaux (réception du lait, presse tournante, automatisation du lait) et la cave avec JNJ (étagères et robot). Le tout fonctionne très bien aujourd'hui.» SD

Une enseigne, trois prestations

L'entreprise s'est en permanence développée et compte depuis 2018 deux nouvelles sociétés dans ses rangs, sous le nom de JNJ group SA. Les trois entités répondent chacune à un besoin différent d'une fromagerie. Ainsi, un client pourrait choisir de réaliser une étape de son projet avec une entité du groupe et prendre une autre maison pour le reste du projet. «Mais la fromagerie pourrait aussi être dessinée, réfléchi et équipée par nos soins. Nous avons la possibilité de faire toutes les étapes d'un projet de construction ou rénovation», se réjouit Joël Jaquier.

Alisys. La société a été créée en 2018. Son domaine d'action est la «planification» des fromageries. L'objectif est d'aider les propriétaires dans la conception et l'optimisation de leur outil de travail. Alisys se charge de toutes les étapes: élaboration des plans, mise à l'enquête, suivi de chantier et contrôle des coûts.

Sugnaux. Joël Jaquier et Jérôme Nicolet ont repris l'enseigne de leurs premiers patrons pour l'intégrer dans le groupe JNJ. La société gère toute l'automatisation des



Le robot RF4 est un modèle conséquent qui peut froter de 3 à 4 fromages en même temps. S. DEILLON

fromageries. Elle conçoit, construit et installe des équipements, tels que des presses à fromages, cuves à fromages, bains de sel, installations de neutralisation ou de processus de nettoyage (CIP). Des trancheuses et d'autres accessoires destinés à l'élaboration et au conditionnement de fromages sont aussi proposés. La production de robots de soin a été reprise par JNJ. L'objectif

de la société est de proposer des équipements adaptés à la structure et aux conditions de production de la fromagerie. Elle cherche aussi à optimiser les flux et minimiser la consommation d'énergie. Elle s'occupe également de la mise en service des installations et de leur suivi.

JNJ. Tous les robots de soin et de manutention sont désormais signés par la société JNJ. Elle renferme de nombreux corps de métiers différents (serrurier, polymécanicien, informaticien, électricien, dessinateur, ingénieur en tous genres, etc.), ce qui lui permet de couvrir toute la production, de la réalisation des plans à la mise en service des machines. Toutes les pièces utilisées pour les machines sont fabriquées dans leurs locaux à Romont. En 2021, 30 à 35 robots et 25 petites machines sont sortis de l'atelier. Il faut parfois près d'une année pour qu'une machine ait traversé toutes les étapes de construction. JNJ propose des robots de soin, des robots de manutention, des plateformes élévatrices, des laveuses à planches, des écroûteuses, etc. SD