

La technologie au cœur des fromages



JNJ automation conçoit et fabrique des machines destinées au traitement et au conditionnement des fromages. L'entreprise, fondée et basée à Romont (FR), est une des seules au monde à proposer ce genre d'équipements.

Avec une cadence moyenne d'environ 120 meules/heure (soit 15 000 par semaine), les robots développés par JNJ automation assurent la maturation des fromages, entre industrie 4.0 et bioéconomie. Ils les attrapent dans les rayonnages en épicea, les retournent et les brossent avant de les remettre à leur place. L'entreprise fabrique en outre le modèle le plus compact du marché, capable de se faufiler dans les anciennes caves souvent exigües. Plateformes élévatrices, chariots à planches, trancheuses, laveuses à caquelons ou encore emballeuses font également partie du catalogue.

Pour Sébastien Jaquier, administrateur de JNJ automation, fabriquer des machines pour « soigner les fromages » est une passion qu'il souhaite transmettre. En termes de management, il abandonne en 2017 la hiérarchie pyramidale pour passer à une entreprise dite responsabilisante, afin de stimuler la force de proposition de chacun des 80 employés. « Nous souhaitons insuffler un esprit d'engagement et de collaboration dans cette entreprise familiale. » Et ni les idées ni le volume de travail ne manquent. En février 2021, JNJ intègre de plus vastes locaux, afin de répondre aux demandes croissantes du marché et à un parc de machines grandissant.

GRANDES EXPORTATIONS ET PETITE CONCURRENCE

JNJ automation est incontestablement le leader mondial dans son domaine, puisqu'il est quasiment le seul à offrir cette interface à haute valeur ajoutée. Deux autres entreprises en Suisse proposent des équipements similaires, mais une seule est très active. « N'importe où dans le monde, si vous cherchez un robot sur internet, vous tombez sur nous ou sur un de ces deux concurrents. » L'entreprise romontoise exporte un peu plus de 60% de sa production vers la France, l'Angleterre, les Etats-Unis ou encore le Canada. Mais le marché émergent est celui de la Russie, avec des investisseurs prêts à financer des processus complets (fermes, vaches, laiteries, caves et commercialisation). En Suisse, JNJ équipe principalement les petites laiteries, les fromageries de village ou encore les affineurs.

UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN

Les clients peuvent également compter sur les compétences des sociétés Alisy (bureau d'architecture spécialisée dans la réalisation de laiterie et fromagerie) et Sugnaux SA (constructeur et installateur d'équipement des laiteries et fromageries – cuves, presses, conduites, etc.), toutes deux rassemblées dans la holding JNJ Group SA.

High-tech help for cheesemakers



JNJ automation designs and manufactures machines for processing and packaging cheese. The company is based in Romont in the canton of Fribourg, where it was founded, and is among the few companies in the world to offer this type of equipment.

Industry 4.0 in the bioeconomy: the robots developed by JNJ automation can handle around 120 cheese wheels an hour (15,000 a week) during the cheese maturation process. They lift the rounds off the slow-cured spruce shelves, turn them over and brush them before putting them back. What's more, the company produces the most compact model on the market, small enough to squeeze into the old and often cramped cellars used for cheese production. The product catalogue also contains scissor-lift platforms, shelf-handling carts, slicing machines, pot washers and wrappers.

The Managing Director of JNJ automation, Sébastien Jaquier, hopes to pass on his passion for manufacturing machines that «cosset the cheeses». In 2017, he abandoned the pyramidal management hierarchy and moved to an empowering company culture, in order to give each of the 80 employees a greater voice in the business. «We want to instil a spirit of commitment and collaboration in this family business,» he says. And there is no shortage of either ideas or work. In February 2021, JNJ moved to larger premises to house the extra production machinery needed to meet increasing market demand.

BIG EXPORTS AND LITTLE COMPETITION

JNJ automation is the undisputed world leader in its field because it is practically the only one to offer this type of high-added-value machinery. There are two other companies in Switzerland that offer similar equipment, but only one is particularly active. «Wherever you are in the world, if you are looking for a robot of this kind on the internet, you'll come across us or one of these two competitors,» says Jaquier. From Romont, the company exports just over 60% of its production to France, England, the United States and Canada. However, the emerging market is Russia, with investors ready to finance complete processes (farms, cows, dairies, cellars and marketing). In Switzerland, JNJ mainly equips small dairies, local cheese cooperatives and independent maturers.

A TURNKEY SOLUTION

Customers can also avail themselves of the skills of alisys SA (an architectural practice specialising in constructing dairies and cheese factories) and Sugnoux SA (builders and installers of dairy and cheese-making equipment – tanks, presses, pipes, etc.), also members of the JNJ Group SA holding company.

JNJ AUTOMATION
www.jnj.swiss
info@jnj.swiss