

LAITERIE ESTAVAYER LAIT SA : PARFAIT EXEMPLE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Estavayer Lait SA (ELSA)

Cette entreprise de traitement du lait est la plus grande laiterie de Suisse implantée sur un seul site. ELSA appartient au groupe ELSA-Mifroma, une branche du groupe Migros (M-Industrie), qui dispose de centres de production et de distribution en Suisse, en France et aux États-Unis. Grâce à l'emploi de moyens de production extrêmement modernes et à un haut niveau d'automatisation, ELSA est en mesure de fabriquer une grande variété de produits laitiers conformes aux exigences d'hygiène et de qualité les plus élevées. L'entreprise traite chaque année plus de 250 000 tonnes de lait. Voilà déjà longtemps que ELSA approvisionne aussi le marché en produits à base de soja.

- **Fondation** 1955
- **Nombre de collaborateurs** environ 600
- **Siège de la société** Estavayer-le-Lac
- **CEO** Matthew Robin
- **Credo** Le lait – notre passion
- **Cliant de Bachofen** depuis plus de 20 ans
- **Site web** elsa-mifroma.ch

Dans l'industrie des aliments et des boissons, l'hygiène est une priorité absolue. La laiterie ELSA, société appartenant au groupe Migros, utilise des systèmes de nettoyage en place (NEP) ultra-modernes pour le nettoyage de ses installations, ce qui soumet les systèmes de vannes à des exigences particulières.

Gottlieb Duttweiler, fondateur de Migros, avait pour souci le bien des consommatrices et consommateurs. Son idée révolutionnaire : faire le lien entre le producteur et le consommateur afin de mettre à la portée de chacun tout ce dont il a besoin pour vivre. La conséquence logique était de prendre en main la production. C'est à son initiative qu'a été fondée en 1955 la laiterie Estavayer Lait SA, ELSA en abrégé. Celle-ci fabrique aujourd'hui un large assortiment de produits laitiers et d'alternatives à base de protéines végétales qui correspond aux habitudes de consommation modernes.

Produits durables et standards de qualité extrêmement élevés

Le fondateur de Migros souhaitait avant tout concilier qualité et prix abordables. De nos jours, production durable et sécurité irréprochable des produits alimentaires compteraient sans aucun doute parmi ses principaux objectifs. ELSA répond à ces exigences de façon exemplaire : en 2018, l'entreprise a lancé une initiative en faveur d'une économie

laitière d'avenir qui allie bien-être animal et protection de l'environnement. La production de la laiterie d'Estavayer-le-Lac est conforme aux normes d'hygiène et de qualité les plus élevées et est certifiée selon ISO 9001 et IFS Food.

Des vannes soumises à des critères exigeants

Dans le cadre d'une modernisation de la production, ELSA prévoyait l'implantation d'une nouvelle installation de nettoyage en place (NEP). Pour le système de chauffage à la vapeur correspondant, ELSA lança un appel d'offres concernant le système de vannes qui devait répondre aux exigences particulières de la vapeur. Pour l'évaluation, ELSA s'est adressé à trois fournisseurs. Les attentes étaient très élevées : outre les exigences classiques telles que sécurité des procédés, facilité de maintenance et précision de régulation, la fiabilité et la longévité des vannes étaient des critères de décision importants. Une durée de fonctionnement de 100 000 heures était l'objectif à atteindre.

Expertise de Bachofen en matière de conseils à l'industrie

Bachofen a remporté cet appel d'offres. ELSA porta son choix sur les vannes de régulation à glissière de Schubert & Salzer qui sont utilisées dans le monde entier et avec succès dans l'industrie des aliments et des boissons. Sa légèreté, sa précision et aussi et surtout, étant donné son lieu d'installation à trois mètres de haut, l'absence de maintenance nécessaire parlaient en faveur de ce produit. Pour Nicolas Roulin, Responsable chez ELSA de l'acquisition et de l'entretien des installations, la connaissance du secteur dont dispose Bachofen et son soutien professionnel étaient eux aussi des critères décisifs : « Bachofen connaît les procédés de l'industrie des aliments et des boissons et dispose en particulier de la compétence nécessaire à l'utilisation de la vapeur. Bachofen a notamment veillé à un dimensionnement correct des vannes. »

ELSA est hautement satisfait du résultat du projet d'acquisition. La combinaison d'un produit de premier ordre et des prestations de conseil apportant une véritable valeur ajoutée a permis de trouver une solution idéale qui fournira de bons et loyaux services durant les dix ou douze années à venir. ■



Les vannes de régulation à glissière de Schubert & Salzer assurent la régulation complexe de la vapeur dans le système de chauffage de vapeur de l'installation de nettoyage en place (NEP) de la laiterie. Des vannes à siège oblique de Schubert & Salzer (au-dessus à gauche) servent de vannes d'arrêt.

« Bachofen s'est avéré être un partenaire flexible et pleinement engagé ; ses calculs coûts-bénéfices d'une solution de nettoyage en place intégrant les vannes de marque Schubert & Salzer et inscrits sur le long terme nous ont convaincus. »

**Nicolas Roulin,
Responsable entretien des installations,
Estavayer Lait SA**