

Trait d'union

03 Energie
ISO 50001 en détails

04 Législation
Focus sur l'alimentarité et la
certification EHEDG

Endress+Hauser augmente sa
capacité de production
Croissance, investissement
et emplois en France



6 Extension de la production

La surface du site de Cernay (France) dédié à la fabrication des débitmètres électromagnétiques est agrandie de 9000 m², pour un investissement de 15 millions d'euros.



3 Economies d'énergie

La norme ISO50001 en détails

4 Alimentarité

Focus sur les réglementations, CE1935/2004 et CE 2023/2006

5 EHEDG

Les bénéfices de cette certification

Le groupe fête son 60^{ème} anniversaire !

Chers lecteurs,

Un réseau mondial, des produits de qualité et des bases familiales saines : 60 ans après sa création, nous sommes toujours en pleine croissance. Cette réussite est due à la gestion familiale et prudente de notre entreprise, dont le principe fondamental est de satisfaire les besoins et les exigences de ses clients. "Servir d'abord, gagner ensuite" était l'une des devises du fondateur de l'entreprise, mon père, Georg H Endress (1924-2008). Elle est toujours d'actualité ! Aujourd'hui, plus de 40 sociétés de commercialisation et 70 représentations dans le monde proposent des produits, des services et des solutions Endress+Hauser, et des centres de production dans 12 pays se chargent de la fabrication et du développement. Grâce à un ancrage mondial dans diverses régions et industries, notre groupe est bien préparé à faire face aux fluctuations conjoncturelles.

Presque jour pour jour avec le 60^{ème} anniversaire, un autre cap symbolique a été franchi : l'entreprise compte à présent plus de 10 000 employés. La continuité joue un rôle majeur dans notre entreprise. Ainsi, malgré la crise financière et la crise de la dette en 2009, nous n'avons pas réduit notre surface vers le marché, ce qui a permis, l'année suivante, d'établir rapidement un nouveau record de ventes lorsque l'économie a commencé à se redresser. Avec un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros, l'année 2011 a été pour le groupe une nouvelle année record. Avec des acquisitions ciblées en biotechnologie, analyse des gaz et gestion de l'énergie, Endress+Hauser a récemment complété sa gamme de produits et savoir-faire.

Urs Endress



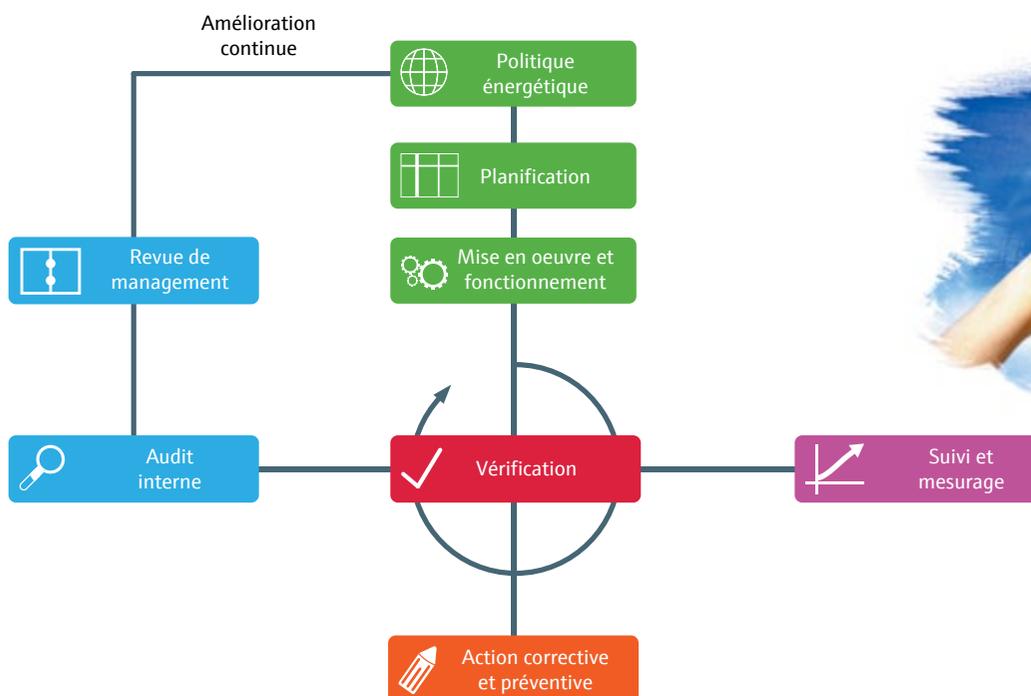
ISO 50001, pour une réalisation méthodique de vos projets d'économie d'énergie

Toute démarche d'efficacité énergétique commence par un plan de mesurage que ce soit pour un usage plus efficace des sources d'énergie disponibles, pour augmenter la compétitivité d'une entreprise ou pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

De nos jours, encore peu d'entreprises françaises connaissent le niveau des pertes énergétiques qu'elles subissent au quotidien par manque de gestion (source Afnor) ou en raison de l'absence de mesure des consommations. La volonté des industriels d'initier des « Projets d'Economie d'Energie » est de plus en plus forte mais les moyens financiers et organisationnels sont souvent en inadéquation. La nouvelle norme internationale ISO 50001 « Système de Management de l'Energie - (SME) » publiée en ce début d'année est une aide précieuse pour toute entreprise souhaitant se lancer dans un projet d'économie d'énergie. La norme spécifie les exigences pour concevoir, mettre en œuvre, entretenir et améliorer un SME permettant aux entreprises de parvenir à l'amélioration continue de la performance énergétique : efficacité et utilisation de l'énergie.

Tout comme le préconise la norme, Endress+Hauser propose un accompagnement dont l'élément clé est la vérification de la performance énergétique de l'entreprise par la surveillance, la mesure et l'analyse des caractéristiques essentielles de son fonctionnement. Endress+Hauser apporte des méthodes référencées et des outils permettant à ses clients historiques de gérer au mieux leurs projets d'économie d'énergie et d'assurer la pérennité et la fiabilité des mesures qui leur sont associées.

Avec son savoir-faire en instrumentation, en métrologie, réseaux de communication et systèmes d'analyse des données, Endress+Hauser vous offre une solution et un accompagnement complet tout au long du projet.



Alimentarité : CE 1935/2004 et CE 2023/2006

L'alimentarité est une problématique au cœur des préoccupations des industriels de l'agroalimentaire. Endress+Hauser vous propose un point synthétique sur la réglementation en vigueur.

Qu'est-ce que l'alimentarité ? L'alimentarité définit l'aptitude d'un matériau à être mis en contact avec des denrées alimentaires, selon les contraintes de la réglementation en vigueur. L'alimentarité ne constitue pas une caractéristique intrinsèque d'un matériau mais dépend de l'aliment au contact et des conditions d'usage. En France et dans les 27 pays de l'Union Européenne, l'alimentarité est encadrée par deux règlements européens : le règlement cadre CE 1935/2004 sur les matériaux destinés à un contact alimentaire et le règlement CE 2023/2006 sur les Bonnes Pratiques de Fabrication.

Le règlement cadre CE 1935/2004 Le règlement cadre CE n° 1935/2004 couvre les éléments d'un équipement directement en contact avec les aliments ; il inclut aussi les éléments susceptibles de transférer leurs constituants aux denrées alimentaires (ex. : par un contact indirect). Les parties de l'équipement n'étant pas susceptibles de transférer leurs constituants aux denrées alimentaires, comme les zones d'éclaboussures et les zones non alimentaires, ne sont pas soumises à ce règlement.



Selon le règlement cadre CE n° 1935/2004, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences suivantes :

- **Le principe d'inertie**
Dans ses conditions d'usage, le matériau ne doit pas céder aux denrées de constituants en une quantité pouvant présenter un danger pour la santé humaine, entraîner une modification inacceptable de leur composition ou une altération de leurs caractéristiques organoleptiques.
- **L'étiquetage**
Les objets manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées comme les instruments de mesure sont dispensés de cette exigence d'étiquetage.
- **La traçabilité**
Les entreprises doivent disposer d'un système permettant d'identifier les parties prenantes, à tous les stades de la production et de la commercialisation d'un produit.

Le règlement « Bonnes Pratiques » CE 2023/2006

En plus de la conformité au règlement cadre CE 1935/2004, les objets destinés à un contact alimentaire doivent être fabriqués conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication, comme défini dans le règlement CE 2023/2006. Ce document définit la mise en place d'un système d'assurance et de contrôle qualité, associé à une documentation appropriée sur les opérations présentant un intérêt du point de vue de la conformité et de la sécurité du matériau ou de l'objet fini.



Endress+Hauser met à votre disposition une gamme complète d'instruments répondant aux règlements CE 1935/2004 et CE 2023/2006, avec les certificats appropriés.

Les bénéfices de la certification EHEDG

Endress+Hauser, membre de l'EHEDG, développe depuis plus de 10 ans des instruments de mesure certifiés EHEDG. Pourquoi cette certification est-elle si importante ?

Créé en 1989, l'European Hygienic Equipment Design Group (EHEDG) est une fondation indépendante composée d'industriels de l'agroalimentaire, d'équipementiers, d'organismes de recherche ou d'enseignement, de centres techniques et d'institutions gouvernementales. L'objectif de l'EHEDG est de développer et promouvoir la conception hygiénique.

La directive européenne de juin 1989, dite "Directive Machines" (89/392/EEC) fait obligation du comportement hygiénique des machines en industrie agroalimentaire et l'EHEDG s'attache à y apporter des réponses pratiques en se basant à la fois sur les connaissances scientifiques et techniques. L'EHEDG édit des recommandations sur les critères généraux ou spécifiques de conception hygiénique des équipements, sur des méthodes d'essais de conformité des équipements à ces critères ou sur la mise en oeuvre des procédés de fabrication.

A quoi sert la certification EHEDG ? La certification EHEDG des équipements devrait tenir une place prépondérante dans les systèmes d'analyse de risques mise en place dans l'entreprise car elle permet de diminuer la criticité des composants et équipements mis en oeuvre et réduit le risque autant que faire se peut. En effet, commercialiser des aliments présentant des altérations microbiologiques n'est en aucun cas acceptable pour les industriels du secteur agroalimentaire.

Au-delà des coûts engendrés pour sortir d'une telle crise, ce sont les retombées sur l'image de l'entreprise et du secteur dans lequel elle exerce son activité qui peuvent s'avérer catastrophiques. La certification est délivrée sur la base de tests de contamination réalisés par des laboratoires agréés par l'EHEDG. Elle garantit la nettoyabilité de l'équipement et sa conformité aux critères de conception hygiénique EHEDG dans les conditions définies par le constructeur (directive européenne 2006/42/CE).



Endress+Hauser membre actif au sein de l'EHEDG

Convaincu de l'importance de cette certification pour ses clients, Endress+Hauser a été précurseur dans la démarche de certification EHEDG en instrumentation. Depuis de nombreuses années, Endress+Hauser participe régulièrement aux groupes de travail organisés par l'EHEDG. Cette collaboration étroite permet aux équipes R&D de développer des capteurs avec une conception toujours plus hygiénique permettant une nettoyabilité optimale. A ce jour, Endress+Hauser propose plus d'une centaine de capteurs certifiés EHEDG dans ses différents domaines d'expertise : niveau, température, pression, analyse et débit.

 Plus d'informations : www.ehedg.org

Extension du site de production de débitmètres à Cernay

Le groupe Endress+Hauser investit 15 millions d'euros sur son site de Cernay (Alsace). L'usine de production de débitmètres électromagnétiques sera agrandie de 9 000 m² d'ici mi-2013 et embauchera 54 salariés supplémentaires (en plus des 253 déjà en activité).



Une croissance fulgurante depuis 1991

Depuis 1991, Endress+Hauser produit dans la commune alsacienne de Cernay des débitmètres électromagnétiques destinés au marché mondial. Afin d'absorber des demandes croissantes, la surface de production a été agrandie six fois au cours de ces vingt dernières années. Le dernier bâtiment, une surface exploitable de 820 m², a été inauguré le 14 octobre 2011. En plus d'un restaurant d'entreprise, il abrite plusieurs salles et un auditorium destinés à accueillir les 3000 visiteurs qui viennent chaque année sur le site de Cernay. Le groupe a investi 1,3 million d'euros dans ce nouvel édifice.

C'est également à Cernay qu'Endress+Hauser a mis en service en 2001 l'une des plus grandes et des plus modernes installations d'étalonnage du monde. Avant d'être livrés, les instruments de mesure fabriqués y sont étalonnés avec une précision maximale. D'ici 2014, 15 millions d'euros seront investis dans l'agrandissement de l'usine de production. Cette année, la société a acquis un terrain d'une surface de 2,5 ha doté d'un bâtiment d'usine, ce terrain longe directement le site de production actuel. Le bâtiment a une surface exploitable de 9 000 m² ; il doit être rénové puis adapté à la production de débitmètres Vortex et de débitmètres à ultrasons. Cette acquisition a été possible grâce à un accord avec la ville de Cernay.

Un partenariat gagnant-gagnant avec la ville de Cernay

Concrètement, l'accord stipule qu'Endress+Hauser bénéficie d'un soutien financier pour l'extension de son site de production et crée en contrepartie 54 nouveaux postes de travail dans les trois prochaines années. En outre, le spécialiste des appareils de mesure s'engage à embaucher davantage de personnes handicapées. « Actuellement, nous coopérons avec l'ESAT St. André afin de clarifier ensemble où et comment nous pouvons intégrer ces collaborateurs, par exemple en mettant en place des groupes de construction au niveau de la préproduction », expose Matthias Aschberger, le directeur de l'usine Endress+Hauser Flowtec Cernay.

La participation active de la société Endress+Hauser aux groupements d'intérêt économique de la région comme notamment le « Club des entreprises de la Thur » est également prévue. « Par ce biais, précise Monsieur Aschberger, nous entendons pouvoir porter avec d'autres entreprises nos préoccupations au cœur de la politique économique régionale : nous sommes convaincus que cet accord vient entériner durablement notre compétitivité et qu'ainsi, il préserve également nos emplois ». Dans cet accord de partenariat, on trouve aussi un projet de coopération étroite pour le réaménagement d'une zone de biotope limitrophe.

Ces collaborations confortent l'implication du groupe Endress+Hauser dans le développement local et les projets collaboratifs. Dans cet esprit, Endress+Hauser soutient activement le pôle de compétitivité HYDREOS.

Plus de surface pour les lignes de production des dernières innovations L'innovation est le moteur d'Endress+Hauser. En deux ans, les premières mondiales se succèdent : débitmètres EtherNet/IP, débitmètres massiques 2 fils, mesure de débit de biogaz avec taux de méthane intégré... Le dernier de la gamme électromagnétique, le Promag 100H (voir encadré) qui a comme qualités d'être autonome (sur batterie) et de permettre la transmission de données par e-mail ou SMS, sera fabriqué sur ces nouvelles lignes de production à Cernay. Par la même occasion, les aspects logistiques seront optimisés.

« Grâce à l'amélioration de notre logistique de production, nous pourrions produire des appareils de mesure de façon nettement plus rationnelle et livrer nos clients encore plus rapidement », observe Gerhard Jost. Une stratégie qui s'est déjà révélée gagnante pour Endress+Hauser : la barre du million de débitmètres électromagnétiques produits a été franchie il y a trois ans déjà. Ce record n'aurait pu être battu sans une logistique de production à la pointe.



Mesure du débit Promag 100H

Son transmetteur de dernière génération, très compact, est équipé de fonctionnalités d'auto-surveillance et de vérification en ligne, sans démontage. Il évite au maximum les immobilisations de l'installation de production et de NEP. Avec l'extension de la gamme de diamètres disponibles, les capacités de mesure du Promag H sont considérablement étendues.

Quelques propriétés

- Diamètre 2 mm à 100 mm, nouveaux DN 125 et 150 mm
- Montage sur tous les types de tuyauteries normalisées en agro-alimentaire OD/SMS, ASME BPE et ISO2037 : augmentation de la qualité hygiénique du montage par la réduction des zones de rétention.
- Extension des pressions nominales admissibles jusqu'à PN 40 selon le raccordement.
- Fonction basique de mesure de débit instantanée et de totalisation avec des performances maximales.
- Réduction importante de la taille, du poids du transmetteur et du tube de mesure : simplification du design et réduction globale de l'empreinte au sol des skids.
- Configuration sans outils spécifique par serveur web intégré : gain de temps lors de la mise en oeuvre.
- Possibilité d'intégration numérique de la mesure en Ethernet IP, Modbus, Profibus ou Hart : accessibilité plus aisée aux informations stratégiques pour la maintenance et la gestion de la production.



France

Endress+Hauser SAS
3 rue du Rhin, BP 150
68331 Huningue Cedex
info@fr.endress.com
www.fr.endress.com

 N° Indigo 0 825 888 001
 N° Indigo Fax 0 825 888 009
8 35 € TTC / MN

Agence Paris-Nord
94472 Boissy St Léger Cedex

Agence Ouest
33700 Mérignac

Agence Est
Bureau de Huningue
68331 Huningue Cedex
Bureau de Lyon
Case 91, 69673 Bron Cedex

Agence Export
Endress+Hauser SAS
3 rue du Rhin, BP 150
68331 Huningue Cedex
Tél. (33) 3 89 69 67 38
Fax (33) 3 89 69 55 10
info@fr.endress.com
www.fr.endress.com