

# Rapport d'utilisateur



PC industriels dans l'entreprise Pierre Schmitt SAS

**Les PC industriels en inox garantissent  
une traçabilité sans faille dans des  
conditions d'hygiène rigoureuses**

**noax**<sup>®</sup>  
Technologies



Les PC industriels de noax dans la production de la charcuterie Pierre Schmidt SAS

## Tradition alsacienne et technique de pointe allemande

« Vous nous communiquez le numéro de lot et nous pouvons, en 10 minutes, vous donner l'origine exacte des matières premières et tous les renseignements concernant le produit. » Rémi Steiner, administrateur de réseau auprès de la charcuterie Pierre Schmidt connaît les exigences de l'industrie alimentaire. « Nos clients sont à même d'exiger que nous leur communiquions ce type de renseignements dans les deux heures. Nous leurs fournissons les informations en dix minutes. Et les PC industriels en inox de noax jouent un grand rôle dans la rapidité avec laquelle nous pouvons satisfaire nos clients. »

Un mot revient en permanence lors d'une conversation avec Rémi Steiner : « traçabilité ». « Pas un seul morceau de viande ne passe dans nos mains sans que qu'il ne soit dûment renseigné. La traçabilité, pour nous est essentielle. Vous pouvez ainsi constater qui a fait quoi, quand et où jusqu'à la dernière tranche de jambon. »

Les employés doivent saisir les données concernées et les comparer aux données communiquées par les fournisseurs dès la réception des quartiers de viande. Ces données comprennent le

numéro de lot, la date d'abattage, la date limite de consommation (DLC) et le poids. Une balance électronique est

« Un critère décisif pour nous est la possibilité de nettoyer le matériel à l'aide de produits désinfectants corrosifs. »

connectée aux PC industriels de noax parallèlement au scanner d'étiquettes à code barre. Le PC industriel compare les données récoltées à celles figurant sur la commande. Un OK apparaît à l'écran dans le cas où toutes les données sont correctes et la viande est envoyée vers les centres de production. En plus de l'information des étapes de la production, les PC industriels

assurent d'autres tâches : ils contrôlent le poids de la marchandise et l'exactitude des recettes, surveillent les différentes étapes comme la salaison et bien d'autres tâches encore.

Le contrôle de la réception des marchandises n'est qu'une des différentes stations sur lesquelles le charcutier industriel est à même de recourir au matériel produit à Ebersberg. Après le contrôle effectué à la réception de la marchandise, les employés découpent les quartiers. A cette étape également, les charcutiers transmettent les données importantes au PC industriel en inox : poids, type de viande, origine et date limite de consommation.

### Tout est sous contrôle

La viande de nombreux produits doit être salée. A cet effet, les morceaux sont placés dans des grands récipients fermés en inox, remplis de saumure. La saumure retire l'eau des cellules de la viande. Cette procédure a plusieurs ef-

fets : premièrement, elle arrête la reproduction de micro-organismes et permet la conservation de la viande ; deuxièmement, elle raffermi la consistance de la viande, permet à la viande de rester rouge et lui fournit son goût typique.

Les morceaux sont pesés avant et après le saumurage, ce qui permet de constater avec exactitude la quantité d'eau, et donc la quantité de sel, absorbée par la viande. Les résultats sont sauvegardés à l'aide d'un PC industriel en inox. En plus, les charcutiers de Pierre Schmidt surveillent la composition de la saumure à l'aide de l'ordinateur inox. L'ordinateur signale immédiatement aux employés les quantités excédentaires d'eau ou de sel, leurs permettant de corriger immédiatement la composition du mélange. Le PC industriel conserve également une information sur l'origine et sur la composition de la viande. Rémi Steiner nous déclare : « Nous devons saisir en permanence les mêmes informations : poids, type de viande, origine et date limite de conservation. Le numéro de lot inscrit sur l'étiquette nous permet de suivre chaque étape de la production. »

### Programmation sur mesure

La viande destinée aux saucisses doit être hachée, puis mélangée à des épices, par technique de cuttérage. Le produit broyé est la matière première pour de nombreuses sortes de saucisses. La dernière station de la chaîne à laquelle les ordinateurs participent est l'emballage. C'est à ce moment là, qu'ils fournissent les informations figurant sur l'étiquette, lancent l'impression des étiquettes et enregistrent le nom de l'entreprise de transport ainsi que le nom du client final. Une parfaite traçabilité dans le sens de la réglementation européenne CE 178/2002 est ainsi garantie.



Le PC industriel permet au boucher de comparer les indications du fournisseur avec la commande.

*La charcuterie Pierre Schmidt est connue dans toute la France pour la qualité de ses saucisses et de ses spécialités alsaciennes de viande. La charcuterie a misé sur des PC industriels en inox de noax non seulement pour garantir la constance de son haut niveau de qualité mais aussi afin de satisfaire aux critères européens en matière de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Ces appareils satisfont aux exigences élevées de l'industrie alimentaire en matière d'hygiène.*

Les PC industriels en inox dans les locaux de production : ils accélèrent les processus et garantissent une amélioration des conditions d'hygiène.



Les programmes utilisés pour ces tâches proviennent du développeur de logiciel parisien Vignon Informatique Français (« VIF »), une société spécialisée dans la création de logiciels destinés aux entreprises du secteur alimentaire. La solution développée pour les entreprises de production de produits carnés propose, entre autres, une gestion des commandes des matières premières, des modules de pesage pour la préparation de portions et l'emballage, ainsi que des modules spéciaux pour la maturation et l'entreposage de produits secs. La société VIF a adapté l'interface utilisateur spécialement pour la charcuterie Pierre Schmidt en vue d'un travail avec des gants, un détail important pour les charcutiers qui saisissent de nombreuses informations à l'aide d'écrans tactiles.

### Des composants exclusivement électroniques

« Avant la numérisation des procédures, les employés transcrivaient à la main toutes les informations sur des formulaires papier dans les locaux de production », nous déclare Rémi Steiner lors d'une visite de l'entreprise. « Ce procédé présentait de nombreux inconvénients par rapport

à la saisie numérique des données. Le personnel devait, par exemple, interrompre chaque étape de travail afin d'écrire les informations, ce qui prenait beaucoup de temps. En plus, des petites erreurs se sont fréquemment glissées dans les documents. Le traitement des données à l'aide du terminal est bien plus hygiénique comparé aux listes de papier. Des informations détaillées concernant la marchandise peuvent également être sauvegardées. » A notre question concernant l'acceptation des PC industriels par les employés, il nous répond : « Nos collaborateurs du secteur de la découpe sont payés au poids réalisé. Pour eux, l'adaptation au système informatisé signifie concrètement plus d'argent à la fin du mois. Il ne fait aucun doute qu'ils sont ravis de pouvoir utiliser les ordinateurs. » Depuis 2007, les charcutiers de Pierre Schmidt saisissent les informations de production et de traçabilité sur des PC industriels de noax. Rémi Steiner et ses collègues ont testé différents appareils avant le passage au traitement numérique des données. Seuls les PC industriels de noax ont réussi à satisfaire l'informaticien. « Les autres ordinateurs n'avaient pas l'air très robuste, c'est pourquoi nous avons sélectionné noax. » Les ordinateurs inox de la série Steel ont été spécialement conçus pour l'industrie alimentaire. Normalement, ces appareils disposent d'un processeur et d'un disque dur, comme tout ordinateur. Rémi Steiner et ses collègues voulaient pourtant que les PC industriels de noax fonctionnent comme de véritables terminaux, sans disque dur. « Nous avons volontairement sélectionné cette solution, car les composants mécaniques représentent, à nos yeux, un facteur de panne. Les terminaux sans disque dur présentent également de nombreux avantages supplémentaires : vous ne devez installer le logiciel ou les mises à jour qu'une seule fois sur le serveur

et le logiciel est immédiatement disponible pour tous. Cette procédure économise du travail, du temps et surtout de l'argent. »

### « Une performance digne de son prix »

Rémi Steiner ne tarit pas d'éloges sur la conception globale des PC industriels produits à Ebersberg : « Nous nettoyons quotidiennement les locaux de production, y compris les appareils électroniques, à l'aide de produits désinfectants hautement corrosifs. La résistance à ces produits est donc pour nous un critère décisif. Nous n'avons pas eu de problèmes avec les ordinateurs de noax jusqu'ici. » Tous les ordinateurs de noax sont fabriqués conformément à la norme de protection IP65, ce qui signifie qu'ils garantissent une protection intégrale contre les projections d'eau, de quelque direction qu'elles proviennent. Les PC industriels en inox de noax représentent donc la solution idéale afin de satisfaire aux exigences élevées de l'industrie alimentaire.

« La ventilation des appareils bat de loin celle des produits concurrents », nous déclare Rémi Steiner, « et les appareils sont également mieux travaillés

**« Il existe de nombreux PC industriels plus avantageux sur le marché, mais les avantages proposés par les terminaux de noax valent leur pesant d'or. »**

que les autres ordinateurs que j'ai vus jusqu'ici. » L'administrateur de réseau ajoute à ce propos : « Il existe de nombreux PC industriels plus avantageux sur le marché, mais lorsque l'on juge les avantages proposés par les terminaux de noax – surtout en matière de robustesse, de facilité de réparation, de durée de vie ou de prestations de service – à l' hauteur de leur prix, la comparaison plaide en faveur des PC industriels de noax. »



Les PC industriels surveillent les recettes. Dans ce cas, ils contrôlent l'apport de sel.



## Charcuterie Pierre Schmidt SAS

### Profil de l'entreprise :

La charcuterie Pierre Schmidt implantée à Weyersheim dans les environs de Strasbourg produit des saucisses et des spécialités alsaciennes de viande commercialisées en France et dans les pays voisins. La gamme de produits de la société Pierre Schmidt comprend différentes sortes de jambon, de viande de porc salée et fumée, un large assortiment de saucisses à tartiner, à cuire et de saucisses pré-cuites ainsi que, bien sûr, des tartes flambées. Les 350 employés de la société traitent environ 30 000 tonnes de viande par année, ce qui, avec un chiffre d'affaires de 78 millions, en fait une des plus importantes entreprises de ce secteur. Vous trouverez de plus amples informations en ligne à l'adresse suivante : [www.pierre-schmidt.fr](http://www.pierre-schmidt.fr)

© noax Technologies 2008

## Exigences et application

### Buts :

- ✓ raccourcissement des processus de production
- ✓ amélioration de la précision des contrôles et documentation des étapes de production ainsi que des fournisseurs
- ✓ sécurisation de la traçabilité conformément à la réglementation européenne CE 178/2002
- ✓ amélioration de la sécurité lors du contrôle des recettes

### Exigences posées au PC industriel :

- ✓ utilisation dans des locaux de production avec des exigences rigoureuses en matière d'hygiène
- ✓ nettoyage quotidien des PC industriels à l'aide de produits désinfectants hautement corrosifs
- ✓ protection contre les projections d'eau, l'humidité et les graisses
- ✓ manipulation facile par les employés
- ✓ écrans facilement lisibles à dalle tactile
- ✓ sécurité de processus maximale dans des conditions extrêmement rudes

## Aperçu des composants

### Matériel :

- PC industriel Steel S15 TC
- N8T All-in-one-Motherboard
- processeur : Intel Celeron M 800 MHz
- écran TFT 15" à dalle tactile résistive analogique
- saisie : écran tactile
- norme de protection IP65 (avec caches sur connecteurs), ventilateur intérieur
- solution de terminal sans composants mécaniques: ThinClient

### Logiciel :

- système d'exploitation : AIX
- programmes d'utilisateurs : solutions sectorielles pour l'industrie alimentaire des produits carnés développées par Vignon Informatique Français ([www.vif.fr](http://www.vif.fr))

### Siège social Europe:

noax Technologies AG  
Am Forst 6  
85560 Ebersberg  
tél. +49 8092 8536-0  
fax +49 8092 8536-55

[www.noax.com](http://www.noax.com)

noax Technologies France  
8, rue des Lilas - BP 21094  
67450 Mundolsheim Cedex  
tél. +33 (0)388 1854-10  
fax +33 (0)388 8192-77

### Siège social Amérique du Nord:

noax Technologies Corp.  
10115 Kinsey Avenue, Suite 142  
Huntersville, NC 28078 (USA)  
tél. +1 704 992 1606  
fax +1 704 992 1712

**noax**<sup>®</sup>  
Technologies