

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 66 (2004)
Heft: 2

Artikel: Biblis : une première année s'achève pour l'usine d'aliments la plus moderne d'Europe
Autor: Altermatt, Thomas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1086340>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Biblis

Une première année s'achève pour l'usine d'aliments la plus moderne d'Europe

L'usine d'aliments fourragers la plus moderne d'Europe – et la plus grande de Suisse – se trouve à Herzogenbuchsee, BE. Elle traite 300 000 tonnes de céréales fourragères par année, soit environ vingt pour cent de la production céréalière suisse.

Texte et photos:
Thomas Altermatt

Investissant ensemble dans l'avenir de l'alimentation des animaux de rente, les partenaires de production, UFA SA et Häfliger SA (melior), ont ouvert la nouvelle usine Biblis au printemps 2003.

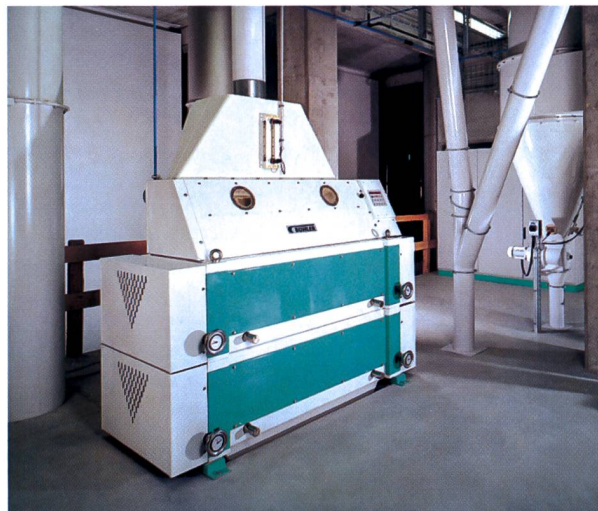
Les réflexions autour d'un projet commun ont été amorcées il y a dix ans déjà. Analysant la hausse des coûts et la baisse des marges, les deux entreprises ont dû sérieusement reconsidérer les deux installations de production construites dans les années 60. Dans le cadre d'une production commune, les concepteurs ont décidé de réaliser la fabrique la plus moderne d'Europe. Le tout aura coûté 80 millions de francs pour deux ans de construction. En cours de planification, des idées ont été glanées à l'étranger pour repérer les diverses possibilités techniques. La maison Bühler, Uzwil, a fourni les installations principales de minoterie.

En choisissant Herzogenbuchsee pour le traitement de céréales fourragères, Biblis a trouvé l'endroit idéal: la fabrique est située au milieu du plateau suisse, à la fois proche des surfaces céréalières de Suisse romande et non loin des

régions utilisatrices de Suisse centrale et orientale. L'assortiment de Biblis est très vaste et la firme se différencie des usines étrangères par une gamme de production variée, commercialisée en quelque 600 recettes différentes! Les deux entreprises de base, UFA SA et Häfliger SA, ont gardé leurs propres produits et continuent à les développer.



Biblis à Herzogenbuchsee: lieu stratégique idéal à la fois proche des surfaces céréalières de Suisse romande et non loin des régions utilisatrices de Suisse centrale et orientale.



Broyeur à cylindres



Broyeurs verticaux



Les très grandes quantités de mélanges semi-finis dont dispose Biblis permettent de confectionner des produits «à la carte», conformes aux désirs de la clientèle. Un plan très exact définit la sorte et le dosage des mélanges. Comme par le passé Häfliger SA (melior) se profile dans les concentrés floconnés; la plus grande partie de ses mélanges sont produits par l'usine Biblis. Pour sa part, UFA S.A. continue la production de certaines spécialités pour la filière bio d'autres établissements. Ainsi, les produits de Biblis se distinguent des autres composants fabriqués en Suisse par une technologie novatrice en deux phases, la mouture en cascade et la production «blend».

Mouture en cascades

Cette mouture se déroule en plusieurs phases: d'abord, les matières premières (les grains) sont concassées. Le résultat de cette opération est passé au crible. La partie concassée ayant atteint la finesse désirée passe directement par la deuxième étape de production; le reste passe une fois encore dans le moulin à pilons. Ce processus est répété. Le résultat final est criblé jusqu'à ce que l'intégralité du contenu soit tamisée. En procédant de cette manière, on assure une structure optimale au produit fini et peut atteindre un gain d'énergie de près de 30%.

UFA et melior se concentrent sur les aliments expansés: dans l'expandeur, l'aliment est chauffé, malaxé et comprimé pendant 5

secondes sous une pression pouvant aller jusqu'à 40 bar, à une température de 100 à 120 °C. Les germes pathogènes sont tués sans que les substances nutritives soient menacées. D'une structure homogène, l'aliment n'est que plus digestif.

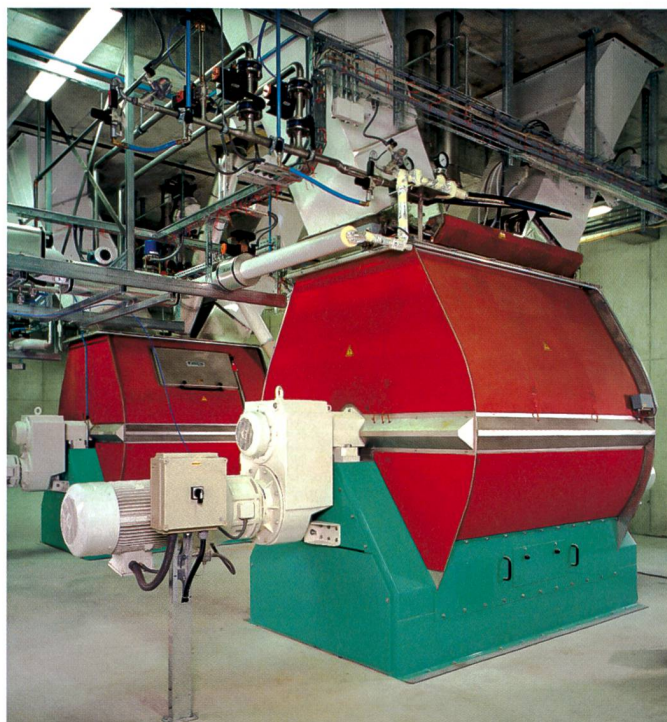
Production «blend»

«Produits semi-finis»

Après avoir passé les contrôles, les céréales sont tout d'abord transformées en produits semi-finis qui seront ensuite expansés, floconnés, mis en granulés ou en farineux et stockés dans 120 cellules prévues à cet effet. La capacité de Biblis dans ce secteur est de 20 000 tonnes, ce qui donne 90 prémélanges.

«Mélanges finis»

Durant la deuxième phase de production, le technicien au pupitre de commande mélange les matières premières selon les recettes bien distinctes d'UFA et de melior. A ce stade, on ajoute également les substances sensibles telles que les enzymes, les vitamines et les minéraux ainsi que des substances aromatiques. Ce processus de mélange – très souple – permet d'élaborer des assortiments variés et de satisfaire aux désirs individuels des clients. La marchandise est alors mise dans des cellules en vrac ou ensachées. Un système de stockage entièrement automatisé palettise les sacs. La production est de 1000 palettes par jour mais peut quelquefois atteindre des pointes de 1200. Ce n'est pas moins de



Mélangeur «Blend»

5520 palettes qui peuvent recouvrir la surface d'entrepasage.

Le contrôle de qualité? Indispensable!

Le contrôle de la qualité est un aspect important de la production. Les produits UFA et melior sont certifiés d'après la norme ISO 9001:2000. Un contrôle efficace commence à la source, donc aux champs: des tests réguliers contrôlent les céréales tout au long de

la chaîne de production comme d'ailleurs la fabrication des produits secondaires. Un contrat engage les fournisseurs à ne livrer qu'une marchandise irréprochable. Des prélèvements sont faits auprès de chacune des parties: les échantillons sont analysés et les résultats sont communiqués aux fournisseurs. Un code d'identification ne sera attribué qu'une fois tous les tests passés. Il accompagne le lot tout au long de sa fabrication et assure la traçabilité du produit. ■

BIBLIS EN CHIFFRES

Production annuelle	275 000 t
Production journalière	1440 t max.
Production horaire	60 t max.
Rotation des stocks	2000 t par jour env.
Places palettes	5520
Rotation des palettes	jusqu'à 1200 par jour