

# DU MOULIN À MARTEAUX AU MOULIN À VENT

## LE VOYAGE DE DÉCOUVERTE CONSTANT DE BEN VAN ROOSMALEN (KSE)

*Le 1er décembre, le consultant technique Ben van Roosmalen a fermé la porte chez KSE à Bladel (NL), mettant ainsi fin à une carrière de plus de 30 ans dans l'industrie de la nutrition animale. M. van Roosmalen reste en contact avec les moulins, puisqu'il suit actuellement pour devenir meunier volontaire à la meunerie locale de Hapert.*

Ben van Roosmalen a commencé sa carrière en 1987 comme programmeur PLC chez Stork Alfra. Après l'acquisition par KSE, il a rejoint l'entreprise et ne l'a plus quittée. Jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre 2021, date officielle de sa retraite. "J'y ai travaillé pendant exactement 34 ans", déclare M. van Roosmalen. Il se souvient d'une période merveilleuse, au cours de laquelle il s'est attaché à l'industrie de la nutrition animale au niveau national et surtout à l'étranger. "Lorsque j'ai commencé dans ce secteur, je n'avais rien à voir avec l'alimentation animale et je ne connaissais pas l'existence des moulins à marteaux. Le seul moulin auquel j'ai eu affaire était un moulin à maïs actionné par le vent. Nous avons pris nos photos de mariage au moulin sur pivot de Geffen à l'époque", s'amuse le consultant technique.



*Cette balance Alfra vintage continuera à rappeler à Ben van Roosmalen sa carrière chez KSE Alfra, même après sa retraite.*



## INGÉNIERIE

Ben van Roosmalen a un cœur pour la technologie, plus précisément pour l'automatisation. Après l'enseignement secondaire professionnel, il a fréquenté l'université le soir. Travaillant la journée, il se plongeait le soir dans ses manuels scolaires pour se perfectionner en programmation. "À la fin des années 80, début des années 90, l'automatisation en usine s'est poursuivie. Notre métier a changé", se souvient le consultant.

L'un des travaux d'automatisation les plus mémorables pour M. van Roosmalen et ses collègues a consisté à développer des extracteurs à lames de dosage automatisées. "Ils ont un rythme, ce qu'on appelle la position ouverte et la course. Nous avons traduit ce rythme en un algorithme, puis l'avons converti en Javascript. C'est ainsi que notre premier système de dosage automatique 'ODR' a vu le jour. Les réglages manuels appartiennent désormais au passé. Le système a été installé pour un client danois en 1995. Et ce qui est génial, c'est qu'il fonctionne encore parfaitement sur une très vieille machine." À l'époque, nous avons envisagé de déposer un brevet pour le système, mais nous y avons renoncé. "Au lieu de cela, nous avons conçu l'algorithme de telle sorte que nous soyons les seuls à pouvoir le lire."

## ALIMENTATION ANIMALE

Van Roosmalen a vu l'intérieur de nombreuses usines d'aliments pour animaux. J'ai toujours trouvé important de me promener moi-même dans l'usine et d'entendre de la bouche des gens sur le terrain comment les choses se passent et ce qui fonctionne ou ne fonctionne pas". L'expérience a appris au consultant que les informations provenant du terrain ne parviennent pas toujours à ceux qui prennent les décisions concernant les équipements à acheter, l'automatisation ou les ajustements de processus. En s'asseyant dans le fauteuil de l'opérateur, en voyant ce qu'il voit, en entendant, en sentant et en expérimentant la façon dont il travaille, vous êtes en mesure de donner de meilleurs conseils au client".

Bien qu'il n'ait eu aucune affinité avec l'alimentation animale au début de sa carrière, il a acquis ces connaissances. "Pour donner de bons conseils sur le dosage et le pesage, vous devez comprendre le processus. Vous devez savoir quels composants sont traités, en quelles quantités et quelles sont les caractéristiques de ces composants", explique van Roosmalen. C'est en partie grâce à ses connaissances et à sa perspicacité que les bases ont été jetées pour que les balances à trémie peseuse soient approuvées par l'OIML, avec un logiciel approuvé par le NMI (Institut néerlandais de métrologie). "Ce genre d'aspects est important pour pouvoir se développer et rester enthousiaste dans ce que l'on fait. De cette façon, vous grandissez aussi avec votre entreprise."



*Le maïs moulu au moulin d'Hapert est fourni par l'une des relations de Ben van Roosmalen dans le secteur de l'alimentation animale.*

## CHANGEMENT

Au fil de temps, le rôle de van Roosmalen a changé. Après une période de travail en tant que programmeur, il a été nommé chef d'équipe. Il est ensuite devenu chef de projet et, depuis 2008, il remplit le rôle de consultant technique. Ses connaissances et ses compétences acquises au cours des années précédentes ont été réunies dans ce poste. Les connaissances en matière de commande de machines, de base de données et de flux de processus, d'électrotechnique et tout ce qu'a été combiné auparavant, M. van Roosmalen l'a apporté dans ses fonctions de consultant. "Je ne suis pas vraiment un vendeur, mais surtout un conseiller. Chercher ensemble avec le client la bonne solution aux problèmes de son usine, c'est là que réside ma force."

Cette qualité a amené van Roosmalen à visiter des fabricants d'aliments pour animaux dans le monde entier, généralement avec un membre de l'équipe de vente. "Mes connaissances techniques, combinées à mon expérience de programmeur, signifiaient que j'abordais souvent la situation sous un angle légèrement différent. Cela aboutissait parfois à des solutions qui n'étaient pas standard mais qui offraient exactement ce que le client demandait." M. van Roosmalen estime que sa carrière a été un voyage constant de découvertes. "Il y avait de nouveaux défis à chaque coin de rue. Être moins cher a été un motif important dans la branche, mais aussi anticiper l'innovation dans l'automatisation ou la composition des aliments."

## SOLUTIONS

Pour le consultant, cependant, la maxime "tout ce qui est possible, ne doit pas être exécuté", s'applique. Lorsque je prodigue des conseils, je tiens compte des possibilités sur place. Si vous construisez un système, le personnel doit être en mesure de l'utiliser. Une automatisation de pointe n'a aucune valeur ajoutée s'il n'y a pas de personnel pour la faire fonctionner."

Ces contraintes sont moins nombreuses aujourd'hui qu'elles ne l'étaient autrefois, constate M. van Roosmalen. "Par le passé, il fallait vraiment résoudre les problèmes d'automatisation sur place. Aujourd'hui, nous pouvons nous connecter à distance et aider le client à résoudre les problèmes de l'usine. Il s'agit là d'un progrès considérable au cours des dernières années". Cette technologie s'est également avérée abondante à l'époque du covid19, lorsque les restrictions de déplacement rendaient impossible la visite des clients en personne.



*On peut trouver Ben van Roosmalen deux fois par mois au moulin de Hapert en tant que meunier volontaire.*

## **TRANSFERT**

Bien que l'âge de la retraite ait été un point à l'horizon depuis un certain temps, la pandémie de covid19 a également amené van Roosmalen lui-même à réfléchir. "Je ne pouvais pas voyager et je devais travailler à la maison. En fait, je n'avais jamais été aussi souvent à la maison. Etonnamment, ma femme et moi aimions être ensemble." En outre, cette période l'a aidé à gérer ce qu'il trouve le plus difficile : prendre de la distance et transmettre des responsabilités. "Mon successeur, Bart van den Brand, a rejoint l'entreprise il y a un an. Nous avons pu beaucoup travailler ensemble pendant cette période et j'ai acquis la confiance que les choses se passeront bien, même si je ne suis pas derrière le volant."

Heureusement pour M. van Roosmalen, les frontières se sont rouvertes juste à temps pour effectuer une tournée d'adieu auprès de ses clients avec M. van den Brand. Il garde un souvenir particulièrement ému d'une dernière visite en Scandinavie. "J'aime toujours visiter cette région. Peut-être parce que mon premier grand projet était en Norvège".

## **MOULIN**

Les liens avec la KSE n'ont pas encore été rompus, assure M. van Roosmalen. "Ils peuvent toujours appeler pour poser des questions", il plaisante. Et il franchira encore la porte de temps en temps. Ne serait-ce que pour récupérer le maïs qu'il a stocké là. Chaque premier et troisième samedi, le maïs est moulu dans le moulin à Hapert, pour lequel M. van Roosmalen suit actuellement une formation de meunier volontaire. Pour obtenir ce diplôme, il doit travailler un nombre suffisant d'heures au moulin, à Hapert comme dans d'autres moulins. "Le meunier actuel est allergique au gluten. Il fait tourner le moulin, mais il ne moud pas. Je me suis arrangé pour obtenir du maïs par le biais de mon réseau d'alimentation animale, si bien que nous pouvons à nouveau moudre du vrai grain."

En outre, M. van Roosmalen consacre beaucoup de temps aux restaurations nécessaires pour préserver le moulin. En mars 2022, il espère passer l'examen officiel de meunier. Si je le réussis, je pourrai exploiter le moulin moi-même", dit-il. Certaines de ses relations au sein de KSE ont déjà indiqué qu'elles visiteraient le moulin à leur guise, par exemple lorsqu'elles seront aux Pays-Bas pour une visite de l'événement Victam. Ce serait bien de les accueillir ici en tant que meunier du moulin Hapert", dit-il.

Source : [De Molenaar](#)