

Visite Fleury Michon du 26 novembre 2015

I-Présentation

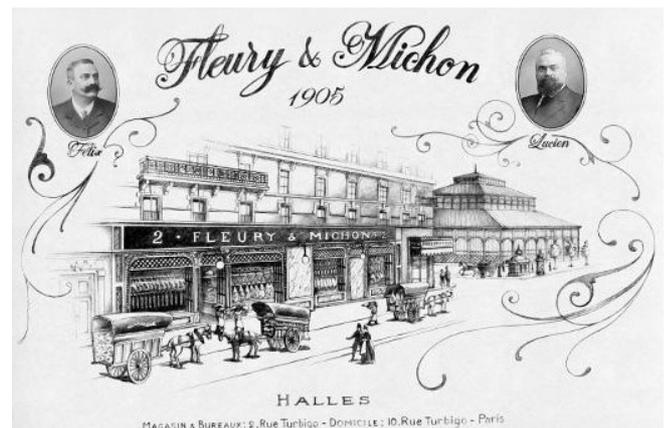


Le site de Fleury Michon-Traiteur se situe sur la commune de Mouilleron-en-Pareds en Vendée (localisation ci-contre). Cette unité de production et dédiée à la fabrication de plat cuisinés de toutes sortes : Bœuf aux carottes, Ball in Box...



L'histoire de Fleury Michon débute en 1905. L'entreprise devenue une entreprise internationale tout en restant familiale, vendéenne et indépendante. Depuis sa création par Felix Fleury et Lucien Michon, cinq générations se sont succédé pour faire grandir l'entreprise et pérenniser son activité en s'impliquant dans sa gestion au quotidien.

Fleury Michon évolue dans le secteur agroalimentaire, c'est une société anonyme, cotée à la bourse de Paris et membre de l'indice CAC Small 90. Le site de Mouilleron-en-Pareds emploie 450 personnes, le groupe compte 3 200 collaborateurs seulement pour la Vendée.



II- L'organisation

L'usine se compose de 2 secteurs, le secteur 1 et le 3. Le secteur 1 est chargé de produire les recettes en sachet. Quand au secteur 3, lui, il s'occupe des barquettes. La production est organisée en flux tendu. C'est-à-dire que les matières première livrées sont au plus vite utilisées et les produits finis sont tout de suite expédiés vers le site logistique de Pouzauges. Il y très peu de stockage mis a part pour les produits sec (épices, préparations lyophilisées,..)



Vue aérienne de l'usine

III- Les équipements

Les moyens techniques employés pour fabriquer les produits sont vraiment impressionnant. Les automatismes ont une place prépondérante. Nous avons vu à l'œuvre des palettiseurs, des bras manipulateurs pick and charge, des convoyeurs, des fours... L'hygiène est la préoccupation n°1 de l'ensemble des intervenants.



Robot pick and charge

IV-Le personnel

450 personnes sont présentes sur le site. Elles se relaient 24 heures sur 24, 6 jours sur 7, mis à part pour les périodes d'activité intense, par exemple lors des fêtes de Noël où l'usine ne s'arrête jamais. Il y a deux équipes de jour (6h-14h et 14h-22h) et une équipe de nuit (22h-6h). Ils ont chacun une mission bien précise tel que la production (conducteur de ligne, opérateur), la maintenance, le contrôle de la qualité, l'approvisionnement, le stockage, l'encadrement... L'environnement de travail est habituellement très bruyant à cause des machines, les températures sont parfois basses, parfois tempérées. Les odeurs sont nombreuses, épicées, fortes, rarement dérangeantes. Les employés bénéficient de conditions salariales plutôt avantageuses, par exemple le 13^{ème} mois ou le comité d'entreprise. Depuis 5 ans, les responsables de l'entreprise favorisent la mobilité du personnel entre les différents sites du groupe.



V)-Conclusion

Cette visite fut très intéressante. Nous avons été bien accueillis et guidés. Le temps est très vite passé et les explications étaient de qualité. Merci !



St Gab' – 26 novembre 2015 – Elèves 3ème option DP3 et 4ème option Alternance