

Nouvelles lignes de production pour une nouvelle vie !

Afin d'augmenter le volume de verrines dans de bonnes conditions à Landrévarzec et de redynamiser l'activité de production à Saint-Agathon, un chantier d'envergure a été mené tout au long du premier semestre 2023. Objectif : installer une nouvelle ligne verrines à Landrévarzec et mettre en place une activité partielle de production de terrines à Saint-Agathon. Ce projet ambitieux, qui constitue l'un des plus gros investissements de l'année pour l'entreprise, a mobilisé 4 de nos sites et de nombreux services. Il s'est concrétisé avec succès grâce à l'implication de toutes les équipes. Explications.



Fin 2022, le constat était clair : la capacité de production de verrines à Landrévarzec avait atteint ses limites. *« En 2020, on était déjà très proche de la saturation, souligne Carole Meleard, chef de projet industrie. En modifiant l'organisation et les cadences de travail, nous avons pu augmenter le volume de production en 2021 et 2022. Mais il n'était pas possible de faire plus en termes de charge de travail et d'intégration des compétences. Les ateliers étaient de plus saturés, le matériel sur-sollicité. Le risque était d'altérer à terme la qualité des produits. »*

Nouvelles lignes de production pour une nouvelle vie !

Pour accompagner le risque de croissance des verrines, notamment lors du festif, il est donc devenu indispensable d'investir dans une seconde ligne de production et de conditionnement de ces produits. D'autant que les verrines constituent l'une de nos gammes les plus vendues. Pas question donc de réduire le volume de production. Mais où installer cette deuxième ligne à Landrévarzec où il n'y a pas assez de place ?

Un projet titanesque

Créer une extension à Landrévarzec n'étant pas envisageable et Landrévarzec manquant par ailleurs de personnels en production, Elouan Cassier, directeur industriel du groupe, a alors eu l'idée de transférer une partie de l'activité terrines de Landrévarzec à Saint-Agathon. Projet immédiatement validé par Christian Guyader.

« La baisse des ventes de nos produits charcutiers, liée à la fois au contexte inflationnaire actuel mais également à des évolutions sociétales, les consommateurs consommant moins de charcuterie, a eu pour conséquence une baisse de l'activité de production de Saint-Agathon, poursuit Carole. Nous étions inquiets pour l'avenir du site. Transférer la production de terrines mono-couches et de wraps était non seulement la solution idéale pour faire de la place à Landrévarzec mais aussi pour redynamiser l'activité de production de Saint-Agathon, ramener l'équilibre financier et maintenir les emplois. »

Les équipes ont tout de suite adhéré au projet. Un groupe de travail s'est alors constitué pour gérer ce chantier d'envergure qui ne consiste pas seulement à transférer du matériel d'un site à l'autre, ce qui est déjà en soi une opération fastidieuse. Il s'agit en effet de repenser l'organisation du site de production à Saint-Agathon pour que les activités poisson et charcuterie soient bien séparées. De former les équipes de Saint-Agathon à l'activité poisson. De repenser l'organisation logistique avec le site de Trégourez. Soit un projet titanesque.

Nouvelles lignes de production pour une nouvelle vie !

Quatre sites ont été ainsi fortement mobilisés pendant plusieurs mois : Landrévarzec, Saint-Agathon et Trégourez bien-sûr, mais aussi Kervignac, qui faisait de la prestation de tranchage de terrines provenant de Landrévarzec.

La mise en œuvre

Le matériel de Landrévarzec, soit deux autoclaves, une ligne doseuse, une ligne trancheuse et operculeuse, une ligne de conditionnement pour les Wraps, a donc été transféré progressivement entre mai et juillet 2023. *« L'opération était très complexe, le matériel étant à la fois lourd et fragile, mais nous avons réussi le transfert avec succès, dans les délais impartis ! »*, se réjouit Carole.



Au cours du printemps 2023, les équipes de Saint-Agathon se sont rendues à Landrévarzec pour visiter le site, être formées aux différentes activités de production, du tranchage au cutterage en passant par le dosage et stockage. *« Les équipes ont été très satisfaites de leur immersion à Landrévarzec. Elles y ont été chaleureusement accueillies et ont pu obtenir toutes les informations nécessaires à leur nouvelle activité »*, souligne Carole.

Nouvelles lignes de production pour une nouvelle vie !

A mesure que le matériel est transféré, les équipes de Landrévarzec se rendent de plus régulièrement à Saint-Agathon pour accompagner les équipes sur la production, la qualité, la R&D et la maintenance. Il faut aussi recruter et former du personnel pour démarrer l'activité dans les meilleures conditions possibles. Les équipes de Saint-Agathon seront ainsi opérationnelles et autonomes à leur poste pour septembre 2023. A Landrévarzec, la seconde ligne de verrines sera mise en service pour le festif 2023.



« Les équipes qui travaillent sur l'activité poisson de Saint-Agathon sont motivées, enthousiastes, forces de proposition et très moteur sur le projet. C'est très appréciable. », ajoute Carole. « Je tiens à remercier les équipes des nombreux services qui se sont mobilisés autour de ce projet. Tout le monde s'est considérablement investi et c'est grâce à cet engagement collectif que chaque étape du projet est une réussite », conclut Elouan Cassier.