

# Journal interne LACTALIS Site de L'Hermitage

Octobre 2009



FRANCE

## UNE PROUESSE TECHNOLOGIQUE À L'HERMITAGE

Depuis plusieurs années, le site breton de L'Hermitage est de plus en plus sollicité pour conditionner des briques de crèmes dans des "box" prêts à l'emploi en magasin. Cela représente aujourd'hui près de 12% de l'activité de l'atelier UHT de L'Hermitage, soit 50 000 box par an. Jusqu'en 2008, le conditionnement de ces box promotionnels était réalisé manuellement : un travail long et fastidieux pour nos équipes.

Depuis, le site a bénéficié de lourds investissements pour rendre mécanique cet "emboxage". Une véritable prouesse technique car inexistante à ce jour, conçue de toute pièce pour le Groupe. Un long travail d'ingénierie a ainsi été mené en 2008, regroupant l'univers commercial (Virginie Delamaire), marketing (Anne-Claire Jegat), achats (Hélène Favreau), maintenance (René Houit), exploitation (Yvan Auger), sous la houlette de Emmanuel Belaud, responsable de l'atelier et de Yanik Le Roux, directeur du site. La réussite de ce projet tient au décloisonnement des métiers, à la forte conviction de cette équipe de projet, au soutien de la direction industrielle, et au fort investissement des fournisseurs. Tous ont su être à l'écoute, ont fait preuve d'inventivité, pour répondre au mieux à l'ensemble des objectifs tant industriels que commerciaux.



Ainsi, en avril dernier, les premiers "box" conditionnés automatiquement ont vu le jour, soulageant le travail pénible des équipes de L'Hermitage, renforçant la visibilité de nos marques et prouvant une nouvelle fois la capacité du Groupe à innover et à prendre des risques. Que tous les acteurs de ce projet en soient salués.