

PV CHSCT 22 OCTOBRE 2014

Etaients présents à la réunion, Madame Dudillieu et Messieurs Vaquette, Marie, Tailliez, Vandebussche

Monsieur Marie, président du CHSCT, était assisté de Madame Dudillieu.

Monsieur Vaquette était le secrétaire du CHSCT.

1. Information-Consultation des membres du CHSCT sur le projet de la nouvelle organisation des services exploitation (recueil d'avis). *DOSSIER JOINT*

Monsieur Marie intervient. Il est rappelé le contexte avec un recueil d'avis. Il y a eu différents échanges avec le CHSCT et les différentes équipes. Tout le monde n'a pas été vu, principalement des salariés de nuit pour le chargement notamment. Il a été proposé un projet. Des éléments sont maîtrisés d'autres non. On ne maîtrise pas l'absentéisme. Il a été évoqué des dysfonctionnements dans l'organisation. Les ressources ne sont pas en face des besoins. Plusieurs discussions ont eu lieu. A l'issue, on a un projet plus abouti. Sont concernés les services contenant, gel, frais sur le périmètre jours. Il est rappelé l'organisation actuelle.

RAPPEL DE L'ORGANISATION ACTUELLE

Fruits et Légumes :

Réception	04h00-11h21	06h00-13h21
Préparation	09h00-16h45	

Frais Nuit :

Réception	21h00-04h21	22h00-05h21
Préparation	17h00-00h21	22h00-05h30

RAPPEL DE L'ORGANISATION ACTUELLE

Frais jour :

Réception	05h00-12h45
<i>NB : 1 collaborateur historiquement vient à 04h00 pour la réception du fait.</i>	
Préparation	05h00-12h45

Gel :

Réception	10h00-17h30
<i>NB : 1 cariste historiquement venant à 5h et à sa demande, est passé à 09h-16h30.</i>	
<i>NB : 1 cariste historiquement vient à 4h.</i>	
Préparation	05h00-12h30
Préparation	22h00-05h30

RAPPEL DE L'ORGANISATION ACTUELLE

Expéditions :

Jour	09h30-17h15	(Lundi au vendredi)
<i>Samedi</i>	<i>07h00-14h45</i>	
Nuit	20h00-03h21	
<i>Dimanche</i>	<i>18h00-01h21</i>	

Contenants :

Nuit	19h00-02h21
<i>NB : Repos fixe le dimanche</i>	
Journée	07h00-14h45



Il est évoqué le constat des heures supplémentaires. Il est indiqué l'alerte opérée par les IRP (stress, fatigue) au travers de plusieurs écrits. Le but est d'agir sur ce que l'on peut. En gel c'était décrit en urgence. Des actions ont été menées en septembre. On a eu la réduction des équipes du matin, un décalage de la réception, la suppression des équipes de nuit en préparation. Il fallait réduire le nombre de personnes et en simultanée. De même que la fonction de cariste et de réception devaient être lissée. Il est rappelé que ce qui en toile de fond est la limite des heures supplémentaires. Il indique la difficulté de répondre à des salariés avec des avis divergents selon les personnes et les moments. Ce qui est d'ailleurs également vrai pour la mise en place des pauses. Selon les journées, on peut avoir également des avis divergents (le samedi semble différent des autres jours en terme de prise de pause). Pour faire simple, il faut répondre de manière compliquée à tous car on peut avoir des avis diverses. La difficulté, c'est que l'on ne peut satisfaire tout le monde. Dans un premier temps, il faut se rapprocher au mieux à zéro heure supplémentaire. Il est rappelé que l'activité ne s'est pas adaptée au service chargement. On ne voulait pas créer des bouleversements dans la vie des gens. Par moment on avait des sources de tensions (frais réception attente,...) car les débuts de poste ne sont pas forcément en phase avec l'activité. Il faut envisager cette adaptation pour mettre les ressources face au travail. L'objectif est de réduire les attentes, les encombrements.

Dans les entrepôts, au fruit, on a du changement. (Éclairage, ventilateur, filmeuse,...)

Monsieur Vaquette indique que c'est devenu fluide en période anniversaire. Pour le secteur GEL, c'est du jamais vu indique Monsieur Vaquette. Il n'y a pas eu d'encombrement. Le fait de créer plusieurs équipes est un bon choix.

Monsieur Marie indique que pour le gel c'est un choix de la Direction face à l'anniversaire. Il y a eu un lissage de la charge. On a préféré ne pas prendre de risque indique Monsieur Marie. C'est une illustration de ce que l'on veut proposer à l'ensemble des autres environnements. Il est souhaitable une déconnection de l'activité cariste de l'activité préparation. Il faut qu'il y ait le moins de salariés possible simultanément. Monsieur Delalleau avait déploré les caristes de nuit pris par Madame Lenglos. Les caristes de nuit avaient malgré tout fait un travail important pour aider le cariste du matin.

Monsieur Vaquette indique qu'il n'y a pas de problème en approvisionnement pour les salariés du matin en début de poste. Par contre ce qui est gênant, c'est que le cariste du matin doit réceptionner du pain puis le stocker. Pendant ce temps, les préparateurs ne voient pas le cariste. Les salariés se retrouvent dans un entrepôt comprenant 6 allées. Il y a du bruit (engin, manutention, ventilateurs,...). Si les préparateurs ont besoin d'un produit, ils doivent crier sans la certitude que le cariste ait l'information (est-il présent ou non ?) Durant la réception du pain et son stockage, on a un problème de présence d'un cariste. Monsieur Vaquette indique que ce n'est pas une question de vitesse du cariste du matin mais une question de présence car le cariste ne peut pas être présent partout au moment de la réception du pain.

Monsieur Marie reconnaît que ce n'est pas parfait mais indique qu'il y a des améliorations.

Monsieur Vaquette confirme qu'il y a des améliorations.

Monsieur Marie nous indique l'organisation proposée.

L'ORGANISATION PROPOSÉE

Entrepôt Gel:

Nuit :	Cariste	22h00-05h21 <i>L'objectif est de déstocker entre 150 et 300 palettes la nuit.</i>
Matin :	Cariste	05h30-13h00
	Préparation	05h30-13h00 <i>Minimum 60-70% de la préparation devra être effectuée le matin.</i>
Après-midi :	Réception	13h00-20h30
	Préparation	13h00-20h30 <i>Préparation à 09h le mardi afin de permettre les inventaires.</i>



Mise en place de l'organisation test avec adaptation de l'horaire des réceptionnaires.



L'ORGANISATION PROPOSÉE

Entrepôt Frais:

Nuit :	A pour B	17h00-00h21
	Réception	21h00-04h21
	Préparation ventilation	22h00-05h21
Jour :	Réception	04h30-11h51
	Cariste équipe 1	04h30-11h51
	Cariste équipe 2	05h30-12h51
	Préparation	05h30-12h51
	Préparation	13h00-20h21



L'ORGANISATION PROPOSÉE

Entrepôt Frais :

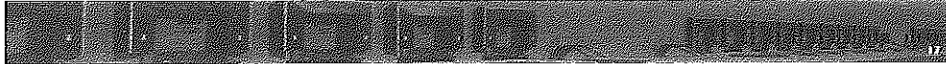
L'activité « picking » frais débutera à une heure variable en fonction :

- Du volume réceptionné.
- Des volumes ventilation à préparer.
- Du volume de déstockage effectué au « picking ».

Cela signifie que 100% des préparateurs débutant à 05h30 seront positionnés en préparation ventilation.

Création en complément d'une équipe d'après-midi dont la mission (non exhaustive, non systématique) sera :

- De finir et/ou commencer de la préparation.



L'ORGANISATION PROPOSÉE

Entrepôt Fruits et Légumes :

Matin : Réception 05h00-12h21

Jour : Adressage / Cariste 08h00-15h21

Préparation 10h00-17h21



La Direction est dans l'attente de connaître les effets de différentes évolutions pressenties en entrepôt SCAPLE.



L'ORGANISATION PROPOSÉE

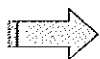
Expéditions :

Nuit : Du lundi au vendredi 20h00-03h21

Dimanche 19h00-02h21

Jour : Du lundi au vendredi 10h00-17h21

Samedi 08h00-15h21



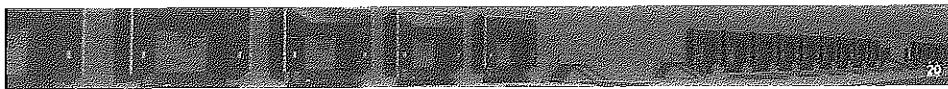
Cette organisation est en test de décembre 2014 à janvier 2015 inclus. Un point sera fait début février avec les collaborateurs concernés.



L'ORGANISATION PROPOSÉE

Contenants :

Jour :	Du lundi au vendredi	Equipe 1	08h00-15h21
	Du lundi au vendredi	Equipe 2	10h30-17h51
	Samedi	Equipe 1-2	08h00-15h21
Nuit :	Du lundi au vendredi	Equipe 1	19h00-02h21



Monsieur Marie évoque le secteur frais : il n'y a pas de changement par rapport au projet de la réunion précédente. Monsieur Marie indique qu'il a déjà vu les salariés de l'entrepôt frais avec plus de 70000 colis et cela se passe bien alors qu'avant, avec 50000 colis, c'était plus compliqué. Une équipe de l'après midi permet donc de rendre fluide l'activité. Une étude sera bien évidemment faite sous forme de test. Beaucoup de résultats ont été positifs. Le picking en début d'activité à cinq heures a commencé mais avec trois ou quatre préparateurs : le personnel était ravi car il y aurait une certaine fluidité à cette heure. Le fait qu'aujourd'hui, on a une fin de poste à 5H30 et un début de poste à 5H00 est dangereux et peut créer une source de tension suite à l'échange d'engin par exemple. Il évoque le développement du CQPI et des « 4 métiers ». Du personnel est polyvalent pour réduire les amplitudes de W. En octobre, on a évité des heures supplémentaires en A/B car cela a été traité par les équipes de l'après midi.

En ce qui concerne le FFL, l'organisation peut encore changer. Cela préparera ce secteur à l'éventualité du changement. Monsieur Marie indique que cela peut encore bouger. Il reste assez évasif sur le sujet. Quoiqu'il en soit, Monsieur Marie s'est adressé aux équipes. Il a dit que les réceptionnaires devraient arriver à 6 heures. Malgré tout, la Direction les laisse à cinq heures. Monsieur Marie évoque les préparateurs en FFL. Les gens qui prépareront à 10 heures au lieu de 9 heures seront mécontents éventuellement mais ponctuellement. D'autres idées en court, on a une activité en réception qui anticipe l'activité en préparation.

Monsieur Vaquette demande ce que les réceptionnaires font en scafruit avant l'arrivée des préparateurs ?

Monsieur Marie indique qu'ils s'occupent de l'adressage des colis, de la préparation des feuilles,... Ces activités peuvent être réalisées à un autre moment.

Monsieur Marie en arrive à la partie expédition. Il y a eu beaucoup de changement. On a essayé de répondre sachant que l'on avait des avis divergents. Il fallait forcer la discussion.

La Direction a trouvé une organisation test avec les salariés en présence de Nicolas Bournisien et Tailliez Joël. Le personnel pourra venir nous voir en cas de problème ou d'insatisfaction. Le test est de décembre 14 à janvier 15. On verra si cela conviendra.

Monsieur Marie évoque qu'au niveau des contenants, on n'a pas eu de commentaires particulier sachant qu'un salarié disait qu'il venait auparavant le samedi jusque 19 heures et que cela ne posait pas problème à l'époque.

Monsieur Vaquette indique que lorsqu'il a vu le service contenant, plusieurs était contre l'organisation proposée.

Monsieur Marie indique qu'il n'a pas eu le même retour. Deux salariés ont dit qu'il n'y avait pas de problème.

Monsieur Vaquette revient sur un nombre important de semi à vider évoqué par Georges Cousin.

Monsieur Marie indique que parler d'un nombre de semi est une hérésie car les semis peuvent être peu remplis de supports. De plus, les camions peuvent rester à quai, sachant que les chauffeurs s'en vont. On a des pics d'activité l'après midi en contenant alors que l'on a peu de main d'œuvre à ces moments là.

Monsieur Marie rappelle que l'on est dans un mode de communication et non dans un putsch ce que n'avaient pas compris les deux DS.

Monsieur Vaquette évoque que Monsieur Desombre n'avait pas compris que c'était un test.

Monsieur Marie évoque que Monsieur Delalleau n'avait pas compris non plus. Mais il a eu l'occasion de discuter avec Monsieur Delalleau et de clarifier la situation. Il lui a montré le projet présenté.

Monsieur Marie évoque le calendrier est présenté des différents secteurs.

CALENDRIER

GEL	Cariste	22h00-05h21	
	Cariste	05h30-13h00	3 NOVEMBRE 2014
	Préparation	05h30-13h00	3 NOVEMBRE 2014
	Préparation	13h00-20h30	3 NOVEMBRE 2014
	Réception	13h00-20h30	3 NOVEMBRE 2014
FRAIS	Réception	21h00-04h21	1 DECEMBRE 2014
	Réception	04h30-11h51	1 DECEMBRE 2014
	Cariste	04h30-11h51	1 DECEMBRE 2014
	Cariste	05h30-12h51	1 DECEMBRE 2014
	Préparation	22h00-05h21	
	Préparation	05h30-12h51	1 DECEMBRE 2014
	Préparation	13h00-20h21	5 JANVIER 2015

CALENDRIER

FFL	Réception	05h00-12h21	Trimestre 2 2015
	Adressage / Cariste	08h00-15h21	Trimestre 2 2015
	Préparation	10h00-17h21	Trimestre 2 2015
Expéditions	Du lundi au vendredi	20h00-03h21	
	Dimanche	19h00-02h21	Décembre 2014
	Du lundi au vendredi	10h00-17h21	Décembre 2014
	Samédi	08h00-15h21	Décembre 2014
Contenants	Du lundi au vendredi	08h00-15h21	Décembre 2014
	Du lundi au vendredi	10h30-17h51	Décembre 2014
	Samédi	08h00-15h21	Décembre 2014
	Du lundi au vendredi	19h00-02h21	Décembre 2014

CALENDRIER

Les modifications seront opérées sous forme de test.

Un point sera fait sur ces modifications à la première réunion CHSCT de 2015 (mars 2015), avec les membres CHSCT.

Un point sera fait sur la partie expéditions début février 2014.

Nous restons dans une mécanique d'échanges entre temps avec les membres du CHSCT.

Monsieur Marie indique qu'un point sera fait en CHSCT en mars 2015. On peut modifier, écouter. On ne peut malgré tout réaliser un changement si on ne change rien finalement. Il faut accepter de changer des points. Pour le secteur FFL, des projets arrivent etc. La gestion de la pause est abracadabrante d'une journée à l'autre parfois. Il y a une exception en gel par rapport à l'environnement. (30 minutes)

DIMENSIONNEMENT DES PAUSES

La durée des pauses présentée à travers la nouvelle organisation est fixée à 21 minutes sur l'ensemble des équipes.

Le secteur Gel est la seule exception présentée actuellement, avec 30 minutes de pause.

LA DUREE DES PAUSES N'EST PAS FIGEEE A CE JOUR.

Monsieur Vaquette demande si les 30 minutes en gel sont propres à notre Etablissement ou est ce que c'est propre à l'Entreprise?

Madame Dudillieu indique que cela est instauré effectivement en interne sur notre Etablissement suite aux contraintes de l'activité.

Monsieur Marie demande s'il y a des commentaires.

Monsieur Vaquette indique qu'il est surpris que les préparateurs en gel ne se soient pas exprimés. Il pense qu'il faut couper la poire en deux.

Monsieur Marie indique que des projets sont en cours. La réflexion est entamée. Il est possible que des préparateurs aillent préparer à 5H30. Peut être que l'on peut prendre des préparateurs dans d'autres services. Il faut éviter les attentes, les encombrements. Il évoque la signalétique de la scafruit qui est déplorable. Les réceptionnaires font les chemins de préparation alors que cela devrait être l'inverse. La préparation est victime de la réception. La signalisation actuelle est non-conforme ; ce serait clarifié dans un avenir proche. Il faut adresser les colis autrement. Il faut amener la discussion sur le terrain de l'objectivité.

Madame Dudillieu indique que l'on a une grosse problématique en réception fruit qui génère des heures supplémentaires.

Monsieur Marie propose le recueil d'avis.

Avis : 2 favorables.

Monsieur Vaquette indique qu'à partir du moment où l'on soit sous une organisation test, il ne voit pas pourquoi le CHSCT ne pourrait pas émettre un avis favorable.

2. Information Délestage pâtisserie industrielle sur l'Etablissement de Labuissière.

Monsieur Marie indique que l'on récupère la Pâtisserie Industrielle de Vimy et de Chaulnes. Le début est prévu en janvier 2015.

Avant le 10 janvier 15, la PPI sera encore préparée sur Vimy Chaulnes sous un mode flux stocké et flux tendu avec une livraison de trois à six fois par semaine. Selon les points de vente de part leur chiffre d'affaire, il y a une espèce de classement. Ce dernier conditionne le type de fréquence de livraison hebdomadaire.

Chaulnes : 14 intermarchés et 3 nettos (SOMMES)

Aujourd'hui, le métier travaille sur le contrat fraîcheur,...

L'Entreprise souhaite que la pâtisserie alimentaire soit gérée sur base « frais »

Dans la PTI, on a des produits à date courte et à date longue. Ce qui pose problème dans les bases « secs », ce sont les produits à date courte. Le flux tendu n'est pas dans « l'ADN » des bases secs. La gestion des flux tendu y est plus difficile.

Il est prévu après le 10 jan 15 que la PPI soit gérée sur Labuissière.

Le but est de permettre une augmentation de référence. (400 à 450 références). On aurait 50% des références en flux tendu correspondent à 80 % du volume et 50% en flux stocké. Le but est d'augmenter le nombre de référence en frais sans risques de saturation. Le cadencement est de 4 fois par semaine (date courte) et 2 fois par semaine (rotation lente).

Impact des modifications de flux :

- Uniformisation du mode de flux.
- Répondre au projet contrat fraîcheur du métier alimentaire
- Réduire casse
- Harmonisation de la livraison PPI pour tous les pdv desservis pare Labuissière
- Réduction d'environ 400 références au picking améliorant la situation de saturation permanente de la base de Vimy

On aurait une à deux allées environ. Dans le projet, on aurait pu délester le lait sur bas « sec ». Mais ce n'est pas le choix afin de ne pas saturer Vimy.

Monsieur Vaquette demande combien de préparateurs sont concernés sur Chaulnes et Vimy.

Monsieur Marie répond trois à quatre. On aurait 6000 à 7000 colis par jour.

Monsieur Vaquette demande la documentation présentée par Monsieur Marie.

Ce dernier répond affirmativement. Le flux stocké sera préparé entre 13H30 et 5H00 du matin. Ce qui sera complet sera expédié. Ce qui ne le sera pas sera intégré dans un chemin de ventilation dans la matinée. La zone température ambiante sera rackée dans le sens de l'éclairage en face de la scagel. Un plan sera présenté aux membres du CHSCT avant le démarrage. Il faut lisser au maximum cette charge de travail dans l'après midi par exemple en fonction du stock et du potentiel que l'on a.

Monsieur Vaquette demande comment sont ces colis ?

Monsieur Marie indiquent qu'ils sont très légers et parfois très volumineux. Les manipulations manuelles seront limitées. Il y a différentes sources de réception possibles (frais, expédition,....) la structure sera montée en début décembre probablement.

Monsieur Vaquette demande s'il va y avoir de la création d'emploi.

Monsieur Marie indique que c'est possible. On veut s'assurer de la stabilité des effectifs. On verra comment cela va se passer et les réajustements possibles.

3. Information projet FFLASH.

Monsieur Marie indique que c'est l'introduction d'infolog en fruit aussi bien en préparation, en mûrissage et en réception. Ce sera plus clair entre ITM LAI et FFL.

Aujourd'hui, nous connaissons des problèmes de statistiques et de facturation. On est sur un mode cahier soit un fonctionnement relativement archaïque. Infolog va faciliter les travaux.

On aurait un gain en fiabilité. La redéfinition et le partage seraient plus équitables. On aurait une amélioration des conditions de travail. On aura la possibilité d'augmenter un nombre de références.

Aujourd'hui à neuf heures, l'outil FFL n'est pas un outil de gestion.

Fonctionnement cible : Il y aura en fin de fin de cadencement des vagues de préparation. Aujourd'hui la gestion des stocks est une activité inconnue. Monsieur Crépon n'intervient pas aujourd'hui sur les stocks. Demain ce sera différent. Demain, ce ne sera pas le même schéma. Il faudra procéder à des inventaires en fin de préparation

Aujourd'hui, une organisation est à trouver. ITMLAI devra gérer : il y aura un impact sur la démarque.

Sur les nouveaux sites, on a la reconnaissance vocale avec ou sans serveur. Seuls les nouveaux sites sont concernés en ce moment.

Les préparateurs en XT15 feront de la préparation. L'idée est de monter en compétence du personnel. Les services "Stocks" et "inventoristes" seront compétents. On aura une amélioration et une harmonisation des conditions de travail.

On aura la mise à disposition du nouveau matériel informatique ; il y aura un développement de la polyvalence. Le réceptionnaire sera réceptionné partout : fruit, frais, gel... On doit savoir réceptionner partout.

Sur Labuissière ce doit être mis en place en semaine 5, c'est-à-dire fin janvier 2015.

Il y aura un accompagnement pour les différents acteurs concernés. Certains sont « 4 métiers » Des réceptionnaires fruit peuvent commencer à réceptionner en frais pour se familiariser.

Monsieur Vaquette demande s'il va y avoir des conséquences suite aux productivités ?

Monsieur Marie indique qu'à priori on n'aurait pas de gain de productivité, ni de perte non plus. Des outils sont prévus. Le plus gros problème, c'est d'éviter les pratiques.

Monsieur Vaquette demande s'il peut y avoir une incidence sur les horaires de postes du service FFL.

Monsieur Marie indique qu'il n'y a pas d'incidence sur cela. Ce ne sera plus la même chose vis-à-vis des télévendeuses. Le papier sera transformé en outil infolog qui transmettra des vagues de préparation.

Caisse plastiques fruit et légumes

Monsieur Marie indique que les fournisseurs vont nous livrer avec ce type de caisse qui sera réutilisable. Cette caisse est employée chez d'autres enseignes. Ce type de caisse est consignable. Elle existe sous 11 références (hauteur) sur 2 formats (largeur). Cette caisse est pliable. En termes de préparation ce serait plus simple, plus stable. La palette sera homogène. Le montage des palettes sera plus facile. On aura moins de casse. On augmentera la qualité et la fraîcheur sur tout le flux. On aura une meilleure maîtrise du coût de l'emballage. Ce sera bénéfique en termes de conditions de travail pour les points de vente.

Les palettes seront-elles plus haute à l'arrivée dans les camions demande Monsieur Vaquette ?

Monsieur Marie indique qu'il ne faut pas se focaliser sur la hauteur des palettes en réception mais sur les palettes intermédiaires qui sont de plus en plus présents. Un gerbeur neuf devrait arriver bientôt pour le secteur FFL. Le réceptionnaire sera ainsi plus autonome. Une action a porté ses fruits. On ne fait plus appel au cariste pour gerber les palettes. Monsieur Marie indique que le fournisseur peut largement s'adapter face aux différents formats de caisse. Auparavant on n'avait que deux types de format. Le déploiement est prévu le 1^{er} semestre 2015. Le planning sera éventuellement réactualisé.

Monsieur Vaquette demande les éléments présentés.

Monsieur Marie indique que ce sera communiqué rapidement.

Quand arrive le B. L. électronique demande Tailliez Joël ? (Bon de livraison électronique)

Monsieur Marie indique que le B.L.électronique existe déjà. Seulement ne pas avoir "infolog" en FFL pose problème. Il y a un lien avec le projet GEODE. Les bases « secs » sont entièrement sous infolog contrairement aux bases « frais ». Cela est dû à la « SCA ». Monsieur Marie indique qu'ITM LAI sera en charge de gérer l'ensemble des opérations. Le projet Fflash est le prolongement de l'histoire. Les SCA existe toujours mais cela ne se voit plus comme avant. Il faut confier la prestation logistique à ITM LAI. Monsieur Marie indique aujourd'hui que nous gérons la réception, la préparation, les expéditions mais pas la gestion des stocks. Demain, ITM LAI gèrera également la gestion des stocks. Monsieur évoque une grosse concentration des flux le matin. On nous confie du volume additionnel. Le but est de répartir les ressources et les moyens pour répondre au volume. Il faut effectivement lisser cette charge. Monsieur Marie ne peut pas agir sur les fournisseurs, ni sur les heures de départs. L'idée est de s'adapter. Ce ne sera pas facile. Une organisation sera définie. Une présentation sera réalisée sous forme de plan.

Le 24 novembre 2015

Vaquette Olivier

