

Famille Mary. La PME anticipe sa performance

● **AGROALIMENTAIRE** À l'occasion d'un agrandissement et d'un changement de process, Famille Mary a mis en place une démarche de conception ergonomique et hygiénique.

Le producteur de miel Famille Mary, est une des quatre entreprises régionales qui a participé à une action collective proposée par l'Aract Pays de la Loire et le CTCPA [Centre technique de la conservation des produits agricoles] de Nantes il y a quelques semaines. L'opération visait à inciter les industriels de l'agroalimentaire à associer une démarche de conception hygiénique des machines, lignes ou ateliers, à une approche ergonomique. « Bien que cela nous paraisse abstrait au départ, nous avons vite compris l'intérêt de la démarche », reconnaît Stéphane Berhamel, responsable qualité et informatique chez Famille Mary.

Un plan de travail et des actions concrètes

L'industriel avait plusieurs projets en intégrant la démarche. Il souhaitait changer le process amont du conditionnement du miel, agrandir son site de production de Saint-André-de-la-Marche et modifier les flux de personnel. « Nous avons expliqué la démarche, les salariés ont adhéré. Nous avons constitué un comité de pilotage et un groupe de travail. »

Le diagnostic réalisé par les experts de l'ARACT et du CTCPA a permis d'identifier les points critiques pour l'ergonomie ou l'hygiène in situ et sur plan, d'investiguer les vraies raisons pour lesquelles il y a des déplacements, des trans-



Stéphane Berhamel, responsable qualité et informatique du producteur de miel Famille Mary, a mis en place une démarche de conception ergonomique et hygiénique au sein de l'entreprise.

gressions de consignes...

« Suite aux audits de production nous avons eu un tableau synthétique des actions concrètes à réaliser par zone et par poste de production. Un véritable plan de travail à court et moyen termes. Nombre de solutions sont venues des opérateurs qui ont bien accepté les changements. »

Une journée gagnée pour la mise en température du miel

Des solutions concrètes qui ont des résultats positifs chez

Famille Mary et qui ont montré une convergence entre préconisations pour une meilleure ergonomie et une meilleure hygiène et la performance de l'entreprise.

« Finalement en peu de temps, nous avons gagné une journée sur l'opération de mise en température du miel, facilité et réduit le temps de nettoyage, réduit les manipulations, amélioré les conditions de travail et de nouveau progressé sur la préservation des qualités organoleptiques de nos miels »,

apprécie Stéphane Berhamel. Famille Mary a ainsi accru sa capacité de production, gagné en réactivité, en qualité et en conditions de travail.

Isabelle Dulau

FAMILLE MARY
(Saint-André-de-la-Marche)
Dirigeant :
Benoît Mary
CA 2013 non communiqué
80 salariés
02 41 55 35 79
www.famillemary.fr