



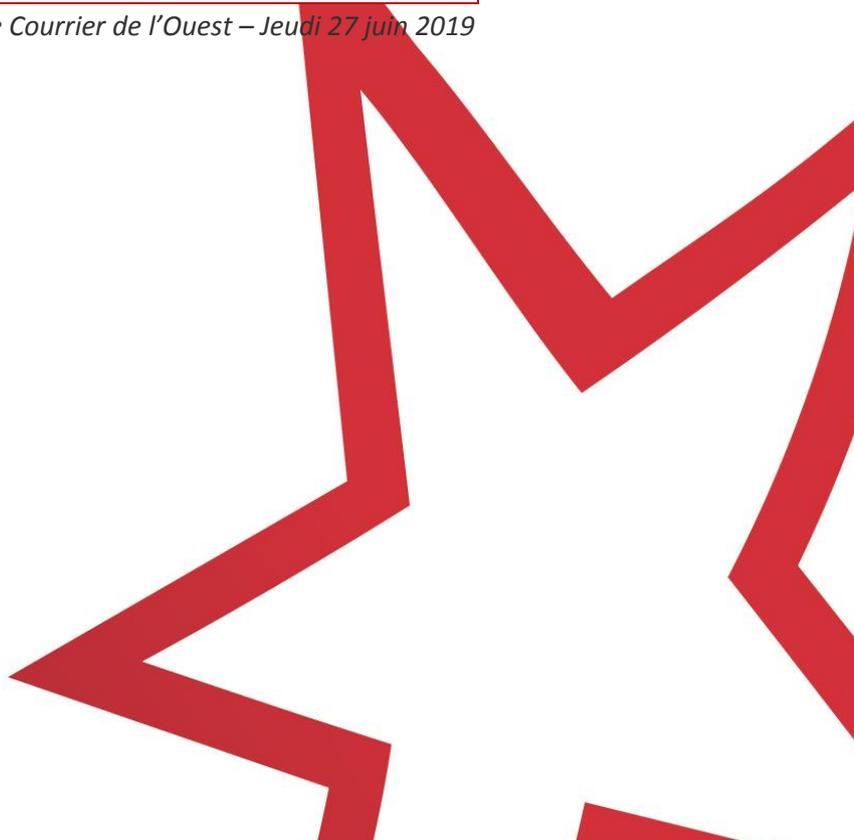
PHOTO: MICHELIN

Cholet : face à la canicule, Michelin s'organise

Pauses, ventilateurs, bouteilles d'eau...
À Cholet, l'usine veut parer aux coups de chaud.

PAGE 6

Le Courrier de l'Ouest – Jeudi 27 juin 2019



Michelin face à la canicule

Face à la canicule qui touche Cholet ces jours-ci, l'usine Michelin s'adapte. Le fabricant de pneus mise sur des ventilateurs, des bouteilles d'eau et des pauses supplémentaires.

Rembourré comme il est, on imagine bien Bibendum suer à grosses gouttes, en cette semaine de canicule. Rien de bien grave, la mascotte de Michelin en a vu d'autres. Mais qu'en est-il des salariés du fabricant de pneus ? À Cholet, ils sont 1 400 CDI et CDD à œuvrer, 24 heures sur 24, majoritairement dans les ateliers de production. Face aux fortes températures attendues jusqu'à samedi (entre 34 et 40 °C), l'entreprise a décidé de jouer sur plusieurs tableaux.

PAS DE CLIMATISATION

« Le maître mot, c'est l'anticipation, pose Olivier Cochetoux, directeur du site de Cholet. Pour les personnes, c'est le plus important. Mais aussi pour les équipements, le matériel. » Du côté des personnes, justement, qui a entraîné ses guêtres dans l'usine sait que la chaleur guette. Avant même les conditions météorologiques, les machines rejettent déjà de la chaleur. Sans parler de certaines zones, comme celle de la cuisson, qui soumet les bandages de gomme à une température de 200° C.

À la différence d'autres entreprises, Michelin, qui fonctionne sans discontinuer, ne peut pas faire travailler ses ouvriers « à la fraîche », en modifiant les horaires. La climatisation n'est pas, non plus, un recours. Et ça ne changera pas. « Il faudrait des millions d'euros d'investissement et de coût d'exploitation, pour seulement quelques jours », explique Olivier Cochetoux. « Sans compter l'empreinte environnementale », appuie Anaïs Ferandin, responsable communication et changement site.

PLUS DE PAUSES

Pas de climatisation, donc, mais un système de rafraîchissement de



Cholet, hier. Pour parer à la canicule, Michelin a, notamment, installé des ventilateurs et distribué des bouteilles d'eau.

PHOTO: MICHELIN

l'air. Surtout, ce qui est visible, ce sont les « centaines de ventilateurs » installés près des postes de travail, « pour ceux qui le réclament ». « Nous avons des fontaines à eau partout dans les ateliers, poursuit Olivier Cochetoux. Nous mettons aussi à disposition des bouteilles. Au moins une à chaque salarié par jour. Faites le calcul... »

Dans les stocks de Michelin, ce sont donc des milliers de bouteilles d'eau qui sont prévues. « Nous nous assurons qu'il y a aussi des salles de pause rafraîchies, ajoute le dirigeant. Elles ne le sont pas toutes mais nous faisons en sorte de faire savoir celles qui le sont, par un fléchage. » Michelin compte aussi sur un systè-

me bien à lui. Celui des pauses supplémentaires, en fonction de la température et de l'hygrométrie (taux d'humidité). Pourquoi l'hygrométrie ? « La chaleur humide est moins supportable que la chaleur sèche », répond Olivier Cochetoux. Trois fois par jour, à 10 heures, 15 h 30 et 21 h 30, des relevés sont effectués. Aux 50 minutes de pause quotidienne (deux fois dix minutes plus 30 minutes pour le repas) peuvent s'ajouter de 12 à 48 minutes. À noter que ces 48 minutes se déclenchent dans des cas jugés extrêmes : 40 °C et un taux d'humidité de 60 %. « Par exemple, mardi, à 21 h 30, la barre des 29 °C a été passée, note le directeur. Nous avons accordé une pause

supplémentaire de 12 minutes. »

CAMIONS FRIGORIFIQUES

Quid des plus de 200 personnes qui travaillent dans l'administratif, en dehors des ateliers ? Pour elles aussi, ventilateurs et bouteilles sont de sortie.

Du côté de la gomme, soumise à de bien plus fortes chaleurs, la canicule n'a pas d'incidence pendant la fabrication. Mais au départ ou à l'arrivée de l'usine de Cholet « des mélanges et tissus » qui composent le pneu, des camions frigorifiques peuvent être employés. Comme quoi, Bibendum aussi a droit à un peu d'air frais.

Alexandre BLAISE

Il n'est plus nécessaire de ramener sa gamelle

L'usine choletaise a récemment ouvert deux restaurants d'entreprise. Une nouveauté, un demi-siècle après la création du site.

Plutôt risotto d'encornets ou bavette d'aloyau poêlée et son confit d'échalotes ? Voilà le choix offert aux salariés de Michelin, hier. Mine de rien, à l'échelle de l'usine choletaise, c'est une petite révolution. Depuis mi-mai, le fabricant de pneus a ouvert deux restaurants d'entreprise. Une nouveauté, dans une usine ou venir avec sa « gamelle » est une habitude depuis bientôt un demi-siècle. « C'est la fin d'une anomalie », sourit Olivier Cacheux, directeur du site.

« Le plaisir de partager »

L'idée n'est pas venue de la direction, mais d'un « incubateur » mêlant une vingtaine de salariés choletais de Michelin, représentant plusieurs services. Leur sujet ? La qualité de vie au travail. Face aux réfectoires, aux frigos et aux fours micro-ondes de l'usine de la route de Toutlemonde, ce groupe a proposé une vraie restauration d'entreprise. Il y avait bien la possibilité de se



Cholet, hier. Ouverts mi-mai, les deux espaces de restauration servent plus de 250 repas par jour.

PHOTO: MICHELIN

faire livrer un repas, via un prestataire, mais y recourir était « marginal », note Anaïs Ferandin, responsable communication et changement site. Impossible, aussi, de commander au dernier moment. Quant à la création d'un restaurant, « ce qui a toujours été un frein, c'est le coût de mise en œuvre », pose Olivier

Cacheux, directeur du site. Un frein levé, grâce à un « business plan viable » et une envie. Celle de « redécouvrir le plaisir de partager plutôt que de s'isoler dans un réfectoire », poursuit le dirigeant. Pour éviter aux salariés de courir à travers les 25 hectares du site, pendant leur pause repas de 30 minutes,

deux espaces ont été créés. L'un, à l'Est du site, dans un bâtiment existant, à proximité d'une salle de pause. L'autre dans un bâtiment modulaire de 200 m², installé pour l'occasion et agrémenté d'une terrasse.

Horaires adaptés

Côté cuisine, Michelin fait appel à Sodexo, partageant la grosse cuisine avec Nicoll mais disposant d'un coin grill, notamment. Le pain est produit par un boulanger choletais quand les œufs sont pondus par des poules élevées en plein air et en France. Si porcs et volailles sont aussi tricolores, le steak haché de bœuf vient d'un animal italien. Du goûter au dîner, en passant par le déjeuner, trois tranches horaires sont proposées, pour s'adapter à une usine qui tourne 24 heures sur 24 : 8 h-11 h ; 11 h 45-14 h et 16 h-19 h. Et côté prix ? Il en coûtera près de 4 € aux salariés, le reste (soit environ la même somme) étant pris en charge par Michelin. Près de six semaines après leur ouverture, les deux restaurants servent plus de 250 repas par jour.

A. B.