



Johan MEDIONI

TN05 :



Rapport de stage



Stage Technique



Société HARIBO

Site de Marseille



Année 2011

Je remercie ...

*Catrin Grüberbauer et Patrice
Beauchamp pour avoir appuyé
ma demande.*

*Christian Adamo pour avoir
accepté et encadré mon stage.*

*Gérard Navarre, mon tuteur,
pour m'avoir orienté vers
différents services de l'usine.*

*Alexandre Antonini pour
m'avoir accueilli et guidé tout
au long de mon stage.*

*Tous les employés que j'ai pu
côtoyer quotidiennement et
dont je n'oublierai pas l'accueil
chaleureux.*

Sommaire

Introduction	2
1 Présentation de HARIBO.	3
1.1 Présentation générale de HARIBO.	3
1.2 Présentation de HARIBO en France et du site de Marseille.	4
1.2.1 HARIBO France.	4
1.2.2 Le site de HARIBO RICQLES ZAN Marseille.	4
1.3 Travailler à HARIBO RICQLES ZAN Marseille.	5
1.3.1 L'organisation de travail.	5
1.3.2 Les partenaires sociaux.	5
1.3.3 Les documents à remplir.	6
2 Mon stage à l'usine de HARIBO RICQLES ZAN Marseille.	7
2.1 Le service Technique.	7
2.2 Le service Conditionnement.	7
2.3 Formations.	8
3 Remarques Personnelles.	9
3.1 Ma perception du travail au sein de l'usine.	9
3.1.1 Le service Technique.	9
3.1.2 Le service Conditionnement.	9
3.2 Hygiène et sécurité.	9
3.3 Aspect social.	10
Conclusion	11

Introduction

Effectuer un stage technique nécessite une grande implication. Tout d'abord, la recherche d'une entreprise d'accueil est la phase essentielle lors de laquelle on doit réfléchir à nos motivations : être capable de les formuler clairement est encore le meilleur moyen pour être accueilli dans l'entreprise qui nous intéresse le plus.

C'est mon intérêt pour l'industrie agroalimentaire qui m'avait poussé à faire une demande de stage ouvrier à l'usine RICQLES ZAN HARIBO de Marseille. Rapidement, ma demande fut acceptée, et dès Octobre 2010 je savais où j'allais effectuer mon stage.

Dire que j'allais travailler dans une telle usine m'a valu de nombreux commentaires émerveillés : cela peut effectivement être la réalisation d'un rêve d'enfant.

Néanmoins, ce n'était pas cette perspective qui m'a fait attendre impatiemment la venue du stage, mais plutôt celle d'acquérir une première expérience professionnelle proche des métiers de l'agroalimentaire. Je m'imaginais bien que cette industrie devait être régie par de nombreuses normes. J'ai ainsi pu y être confronté, étant contraint d'agir pour leur respect le plus total.

Du 17 au 12 janvier, j'ai eu le privilège d'être accueilli par l'équipe du service technique de l'usine HARIBO de Marseille ; j'ai vécu une aventure humaine dont je n'avais pas même imaginé l'ampleur.

1 Présentation de HARIBO.

1.1 Présentation générale de HARIBO.

HARIBO, société créée en 1920 par HAns Riegel à Bonn en Allemagne (d'où le nom), est spécialisée dans la fabrication de confiseries de quatre sortes :

- Les dérivés de la réglisse
- Les bonbons gélifiés
- Les bonbons dragéifiés
- La guimauve.

Présente partout dans le monde, HARIBO est naturellement surtout implantée en Europe, avec :

- 5 usines en Allemagne (Bonn (siège social), Solingen, Neuss, Mainbernheim, Wilkauhasslau)
- 2 usines en France (Marseille, Uzès)
- 2 usines en Espagne (Gérone et Alicante)
- 1 usine au Danemark (Faxø)
- 1 usine en Grande-Bretagne (Pontefract)
- 1 usine en Autriche (Linz)
- 1 usine en Hollande (Hoogeveen)
- 1 usine en Turquie (Istanbul)
- des filiales en Finlande, Norvège, Suède, Italie, USA, République Tchèque ...



HARIBO en Europe

Les nombreuses usines approvisionnent leur marché national ainsi que les pays voisins. Elles exportent également dans le reste du monde.

HARIBO compte actuellement 6'000 employés pour un chiffre d'affaire estimé entre 1,5 et 2 milliards d'euros avec 350'000 tonnes de bonbons produites par an. La société possède en outre les marques Maoam, BärenSchmidt et Dulcia.

1.2 Présentation de HARIBO en France et du site de Marseille.

1.2.1 HARIBO en France.

L'installation de HARIBO en France s'est faite grâce aux rachats successifs de la confiserie française Lorette (1967), rebaptisée HARIBO France S.A, puis de la société Ricqlès Zan (1985).

Deux usines sont présentes en France : une à Uzès et l'autre à Marseille. Ces deux usines sont complémentaires ; chacune produit des confiseries non produites par l'autre.

Ces deux sites sont chargés de la production pour la France et le bassin méditerranéen. La gamme RICQLES est également exploitée pour les grands marchés asiatiques.

1.2.2 Le site HARIBO RICQLES ZAN de Marseille.

Le site de Marseille produit essentiellement des bonbons gélifiés et de la réglisse. Certains bonbons guimauves sont produits en grandes quantités : fraise TAGADA, fraise TAGADA PINK, banane BAM'S.

La pâte servant à la création des gélifiés et des guimauves provient de la même boucle de fabrication. En revanche, la réglisse a un circuit qui lui est propre.

L'usine de Marseille s'occupe également du conditionnement des bonbons. Celui ci se fait dans des boîtes ou des sachets.

Le service créatif est également actif : l'usine a sa propre modèlerie. Le service marketing redouble également d'effort pour la commercialisation et l'image des bonbons HARIBO.

1.3 Travailler à l'usine de HARIBO RICQLES ZAN Marseille.

1.3.1 L'organisation du travail.

Plusieurs services sont présents :

- service production
- service conditionnement
- service technique (En annexe : organigramme Page 4 sur 11)

- administration, service achats, marketing ...

Quatre types d'horaire se distinguent. Les services production et conditionnement sont essentiellement soumis au 2x8 (matin : 6h-13h, après-midi : 13h-20h). Le travail de nuit est également présent, mais mieux rémunéré, et plus long (20h-6h), aussi les ouvriers de nuit ne doivent pas travailler le vendredi soir, mais cela peut leur être proposé.

Le service technique et d'autres postes sont soumis à un horaire dit de jour (7h30-15h30, avec une heure de pause déjeuner). L'administration a un autre horaire de jour.

Un restaurant est mis à disposition des employés pour les pauses déjeuner.

1.3.2 Les partenaires sociaux.

Trois syndicats sont présents sur le site de Marseille : CGT, CGC, FO. Mis à part un compte de rendu de réunion affiché datant de Novembre 2010, je n'ai pas eu l'occasion d'y être confronté, et n'ai pas pu constater de présence marquée.

Le Comité d'Entreprise de l'usine de Marseille propose quelques avantages classiques aux employés (arbre de Noël, place de cinéma ...). Une assistante sociale effectue également une permanence une fois par semaine.

Le CHSCT, Comité d'Hygiène de Sécurité et des Conditions de Travail, a en revanche un rôle prépondérant dans l'entreprise. Il doit en effet veiller à la fois à la sécurité des installations pour les employés, mais aussi aux conditions d'hygiène dans lesquelles sont fabriqués les bonbons.

1.3.3 Les documents à remplir.

J'ai été frappé par la quantité de documents devant être remplis par les ouvriers. Ces documents assurent le suivi et la traçabilité des produits fabriqués, mais aussi, dans le cadre du service technique, la conformité des installations avec les normes d'hygiène et de sécurité et la bonne formation du personnel à leur utilisation.

Ce suivi rigoureux favorise l'obtention de la certification IFS, International Food Standard, importante pour la commercialisation des produits fabriqués.

2 Mon stage à l'usine de HARIBO RICQLES ZAN Marseille.

2.1 Le service technique.

C'est dans ce service que j'ai effectué la majorité de mon stage. Il s'occupe à la fois de la maintenance et de la mise en place des installations de l'usine. J'ai également eu la chance de voir à l'œuvre son bureau d'étude. En effet ce service élabore également des projets afin d'améliorer la production et le conditionnement.

Je n'avais pas de poste établi au sein du service : ma tâche consistait à suivre un ouvrier, l'observer, et l'assister du mieux que je pouvais.

Ainsi, au sein de ce service, le rythme de travail est très irrégulier. Il arrive en effet qu'il soit constamment sollicité au point de ne pas avoir l'impression de toucher terre pendant toute une matinée. A d'autres moments en revanche, très peu de demandes émanent des autres services, voire aucune. C'est alors l'occasion de se pencher sur les réalisations à venir et les travaux en cours.

2.2 Le service conditionnement.

Ce service s'occupe de l'emballage des bonbons. J'ai été affecté pendant une semaine dans ce service à la « T2 » puis la « T3 ». Ces deux machines remplissent et ferment les boîtes de bonbons.

Il faut constamment les approvisionner en bonbons, stockés dans des caisses en plastique vidées en général par des intérimaires ou des stagiaires.

Pour ma part j'ai approché le métier de conducteur de ces machines. Ce métier est soumis constamment aux aléas de fonctionnement. Il s'agit tout d'abord de surveiller la machine et le bon emballage des produits. Le cas échéant, le conducteur de machine peut effectuer de légères réparations. Si elles n'aboutissent pas il doit faire appel au service technique. Il doit également l'approvisionner en boîtes vides, couvercles, étiquettes, cartons (pour stocker les boîtes), palettes vides. Enfin, en cas d'arrêt prolongé, il doit affecter l'équipe à une autre tâche. Chaque arrêt de plus d'une minute interrompt la machine qui doit être relancée en scannant un code barre indiquant la nature de l'erreur qui a provoqué l'arrêt. Ceci permet notamment au service technique de pouvoir mieux cerner les problèmes de la machine malgré les changements éventuels d'équipe sur les machines.

J'ai également été affecté à quelques missions ponctuelles. J'ai participé au nettoyage d'une machine afin de pouvoir relancer le conditionnement suite à un changement de

bonbons à emballer. J'ai également pu être videur de caisses une matinée. J'ai ainsi pu approcher la majeure partie du travail d'ouvrier au service conditionnement.

2.3 Formations.

A chaque arrivée sur une machine à laquelle il n'a jamais été confronté, un ouvrier doit être intégralement formé à son utilisation. Ainsi, lors de mon séjour au service conditionnement j'ai pu recevoir des informations détaillées sur le fonctionnement des machines (que le secret industriel m'interdit de dévoiler) et le danger qui en résulte. Même lorsque je n'ai eu qu'à nettoyer une partie d'une machine arrêtée j'ai reçu une formation complète qui n'était pas nécessaire à l'accomplissement de ma tâche. Néanmoins ce type de formations contribue à l'amélioration de la sécurité des employés et ne peut pas être qualifiée d'inutile.

En outre, HARIBO peut également exiger de ses employés qu'ils suivent une formation d'un autre genre. Ce ne fut pas mon cas, mais mon tuteur de stage a dû s'y soumettre pendant une journée. Cette formation avait lieu dans les locaux de l'entreprise, et se passait pendant les horaires de journée. Elle est considérée comme temps de travail, et refuser d'y participer constitue une faute professionnelle.

3 Remarques personnelles.

3.1 Ma perception du travail au sein de l'usine.

3.1.1 Service technique.

C'est un travail varié qui nécessite beaucoup d'adaptation et de sens du contact humain. En effet que ce soit pour de la maintenance ou de l'élaboration de projets, ce poste mène à rencontrer beaucoup d'autres employés, avec qui il faut savoir parler, être patient, écouter, et travailler. J'ai vu dans ce service de nombreux ouvriers parler de douleurs qu'ils avaient ; bien que je n'y aie pas été confronté, il me semble logique que ce travail puisse présenter des risques, notamment lors de l'installation de machines lourdes. J'ai en revanche pu participer à la manutention de quelques pièces ; une certaine vigilance est à préconiser. On pourrait en effet facilement se faire mal.

3.1.2 Service production.

C'est un travail qui n'est pas compliqué. La formation permet de comprendre suffisamment la machine pour pouvoir remplir les tâches qui nous sont assignées. En revanche, il est extrêmement répétitif, ce que j'ai trouvé mentalement fatigant. Comme toutes les tâches répétées, il peut conduire à des fatigues osseuses et musculaires, la station debout n'aidant pas (d'autant plus qu'il s'agit plus de piétiner que de marcher). Certaines tâches telles que vider les caisses peuvent causer quelques égratignures aux mains. C'est pourquoi des gants sont proposés ; il ne faudrait en outre pas mettre de sang dans les bonbons.

3.2 Hygiène et sécurité.

Les mesures d'hygiène sont strictes. Il faut se laver les mains avant d'entrer dans l'usine, et il est demandé de renouveler ce geste régulièrement. Le port de la charlotte est également obligatoire. En outre, dans les vestiaires, des douches sont mises à disposition des employés, et une tenue obligatoire leur est fournie, tenue qu'ils ne doivent pas faire sortir de l'usine (le nettoyage est pris en charge par HARIBO).

Les mesures de sécurité individuelle sont moins strictes. Il faut faire preuve de discernement et ne pas se mettre en danger. Lorsque la manipulation nécessite des gants de protection, ceux ci sont fournis, mais il faut prendre le temps d'aller les demander.

Cependant les machines sont très sécurisées : elles sont programmées au mieux pour protéger les utilisateurs, et vitrées pour empêcher l'accès direct à leurs parties dangereuses. Par exemple, lorsqu'on ouvre une porte, la machine s'arrête. Il m'a parfois semblé que de telles précautions étaient inutiles, mais elles ne le sont pas ; j'ai en effet eu vent de quelques accidents qui n'auraient pas pu se passer de ces précautions.

Enfin, j'ai pu voir de nombreux employés portant un badge SST (Sauveteur Secouriste du Travail). Il s'agit de membres du personnel volontaires ou désignés pour porter secours en cas d'accident. Ils doivent être capables de porter secours à tout moment au sein de son entreprise à toute victime d'un accident du travail, dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés.

3.3 Aspect social.

La première chose qui m'a frappé, dès mon entrée sur le site de l'usine : tout le monde dit bonjour à tout le monde. L'aspect social est omniprésent dans l'usine. Je ne m'attendais pas à ce qu'il ait une telle ampleur. Globalement, tout le monde fait des efforts pour être agréable et amical. Je n'ai rencontré aucune hostilité à mon arrivée, et me suis senti bien accueilli.

J'ai été surpris par l'ambiance générale. Plus qu'un lieu de travail, cette usine m'a paru comme un lieu de vie. Il est fréquent que les employés entretiennent des liens qui dépassent le cadre professionnel.

Conclusion

Ce stage aura été pour moi l'occasion de mieux appréhender le monde industriel. Les quelques approches du monde professionnel que j'avais pu avoir au travers du regard de mon entourage ou de visites dans leurs lieux de travail ne m'avaient jamais préparé à tout ce que j'ai pu découvrir lors de ces quatre semaines.

Je retiendrai essentiellement de ce stage l'aspect humain. Toute automatisée qu'elle est, cette usine ne pourrait en aucun cas fonctionner sans son personnel. Ce personnel doit être protégé au mieux des dangers de leur travail. J'ai pu voir l'ensemble des mesures prises pour atteindre ce but.

Du fonctionnement de l'usine, c'est la prise en compte des normes d'hygiène et de suivi des produits qui m'aura le plus marqué. Rien n'est laissé au hasard, ce qui se ressent dans le travail à effectuer pour les ouvriers, qui en plus du labeur manuel, doivent également remplir de nombreux papiers.

J'ai ainsi pu prendre mieux conscience de ce qui est attendu d'un ouvrier de nos jours, et de comment il se comporte au sein d'usines équipées de machines de plus en plus sophistiquées. On est loin des Temps Modernes de Chaplin : le travail évolue parallèlement aux innovations techniques, soit parce qu'elles le facilitent et le sécurisent, soit parce qu'elles demandent d'effectuer de nouveaux types de tâches.