FRESNEAU.QUENTIN

FLEURY MICHON | 85550 pOUZAUGES LA GARE

Rapport de stage

Logiciel de communication entre un système MES et des équipements industriels (étiquetteuses, automate, …)

Sommaire

[Introduction 4](#_Toc479169022)

[Remerciement 5](#_Toc479169023)

[Présentation de l’entreprise 6](#_Toc479169024)

[Présentation de l’équipe et des locaux 7](#_Toc479169025)

[But du projet / Analyse du besoin 7](#_Toc479169026)

[Élaboration du projet 7](#_Toc479169027)

[Partage du travail 7](#_Toc479169028)

[Matériel mis à disposition 8](#_Toc479169029)

[Réalisation hors rapport 8](#_Toc479169030)

[Développement État final du projet 8](#_Toc479169031)

[Présentation du projet final 8](#_Toc479169032)

[Amélioration possibles 8](#_Toc479169033)

[Problèmes rencontrés 8](#_Toc479169034)

[Conclusion 9](#_Toc479169035)

[Sources 10](#_Toc479169036)

[Glossaire 10](#_Toc479169037)

[Annexes 11](#_Toc479169038)

# Introduction

Dans le cadre de la licence professionnelle Logiciel Libre, un stage de fin d’année est proposé aux élèves afin de valider le diplôme. Pour cela, j’ai effectué mon stage du 01 avril 2017 au 31 juillet 2017 au sein de l’entreprise Fleury Michon…

# Remerciement

# Présentation de l’entreprise

DE 1905 AUX ANNÉES 50 : LES FONDATIONS

Félix Fleury s'associe en 1905 à Lucien Michon, son beau-frère négociant en viande, tous les deux d’origines vendéennes…  
•Ils déposent ensemble les premiers statuts juridiques des Établissements Fleury & Michon en 1905. Ils installent leurs bureaux aux Halles de Paris.  
•La Première Guerre mondiale stoppe leur activité.  
•A partir des années 20, Pierre Fleury (deuxième génération) relance l’activité charcuterie et construit les véritables bases de l’entreprise, en développant une activité intégrée d’abattage, découpe de viande et charcuterie-salaisonnerie.  
•En 1934, ils installent un abattoir à Pouzauges. Les produits Fleury Michon sont alors vendus chez les grossistes charcutiers détaillants.  
•En 1954, Fleury Michon améliore la qualité du jambon en inventant la cuisson lente du jambon sous vide.

ANNÉES 60 ET 70 : DÉVELOPPEMENT DANS LE LIBRE SERVICE

•En 1964, Fleury Michon se lance dans les grandes surfaces et lancent ses gammes de produits de charcuterie libre-service…  
•1974,  S’inspirant de son savoir-faire en cuisson du jambon, mais aussi des nouvelles pratiques des grands chefs étoilés (Troisgros, Bocuse, Guérard), Fleury Michon crée les plats cuisinés frais, cuits lentement sous vide à basse température.  
•En 1979, elle se lance dans la production de plats cuisinés frais pour le secteur de la restauration commerciale.

ANNÉES 90 : DÉVELOPPEMENT DE LA NOTORIÉTÉ DE LA MARQUE

•En 1990 naît un nouveau marché : le surimi, un produit sain à base de chair de poisson, issu de la cuisine japonaise…  
•En 1992, Fleury Michon devient leader en jambon supérieur, grâce au lancement d’une filière Label Rouge au libre-service, à l’amélioration des procédés de fabrication et au rachat du concurrent Olida.  
•En 1993, l'entreprise vend son activité saucissons secs et salaisons sèches en libre-service.  
•En 1996, prise de participation dans la société Henri Le Hir. Fusion avec les salaisons de l'Argoat et création de la société Argoat/Le Hir Associés.  
•En 1998, Fleury Michon s'allie avec Fratelli Beretta (Italie).

LES ANNÉES 2000 : INTRODUCTION EN BOURSE ET DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX MARCHÉS

•En 2000, Fleury Michon s'introduit sur le Second Marché de la Bourse de Paris, tout en restant majoritairement familial. Reformulation de tous les produits pour supprimer les additifs et limiter le sel et le gras…  
•2002 : La gamme Plaisir et équilibre, est la première gamme de charcuterie à teneur en sel réduite de 25%. Fleury Michon crée également, en partenariat avec Beretta, une filiale italienne : Piatti Freschi Italia.  
•En 2004 : introduction en restauration hors-domicile : catering et plateaux-repas Room Saveurs avec des licences Fauchon / Flo Prestige. En parallèle, investissements industriels historiques en France (sites en Vendée).  
•En 2005, elle fonde avec Martinez Loriente une entreprise en Espagne et un contrat de licence de technologie aux États-Unis.  
•Elle poursuit son développement à l'international par l'acquisition en 2006 de la société Delta Daily Food Canada. Elle possède 15 sites de production, dont 7 à l'international.  
•En 2008 la cinquième génération accélère le développement. Grégoire Gonnord prend la succession de son père, Yves Gonnord, à la tête du Groupe. L’accent est mis sur la croissance de la marque et sur le développement à l’international.

DEPUIS 2010 : FLEURY MICHON S’ENGAGE POUR LE #MANGERMIEUX

En 2010, signature de la 1ère charte d’engagement PNNS Programme National Nutrition Santé. Formalisation de la démarche Responsabilité Sociétale d’Entreprise en avril 2010 en s’appuyant sur la norme ISO 26000…  
•2011 : Acquisition de FRES.CO par notre joint-venture PFI.  
•2012 : 1ères productions de jambons supérieurs en  novembre dans la nouvelle unité de production de Cambrai.  
•2013 Signature de la seconde charte d’engagements nutritionnels.  
•2014 : Première campagne #VenezVérifier. Objectif : inviter les consommateurs, blogueurs à venir vérifier sur place la pêche en Alaska, la préparation du poisson sur place et la fabrication des bâtonnets de surimi dans l’usine Traiteur de la mer. Une campagne de transparence sur le surimi pour expliquer comment sont fabriqués les bâtonnets de surimi.  
•2014 : Lancement de la mission de la marque Fleury Michon : AIDER LES HOMMES A MANGER MIEUX CHAQUE JOUR. La marque souhaite montrer que, même à grande échelle, il est possible de mieux nourrir les hommes chaque jour.  
•2015 : Lancement de la gamme J’AIME : Une nouvelle filière de qualité avec des jambons sans OGM (<0.9%) et sans antibiotiques après sevrage (après le 1er âge – 42ème jour) en partenariat avec des éleveurs impliqués dans le Manger Mieux. La Filière de jambons J’Aime, rétribue à leur juste valeur les éleveurs engagés dans la recherche de la qualité.  
  
Nos activités se déclinent en trois pôles – grande distribution, international, nouveaux services alimentaires – qui offrent tous de réelles perspectives de croissance et de rentabilité.

3 pôles d’activités  
15 sites de production  
757,6 M chiffres d’affaires consolidés  
413 M de produits vendues  
3908 collaborateurs  
77,7 % présence en france

<https://www.fleurymichon.fr/groupe/pole-gms>

<https://www.fleurymichon.fr/groupe/pole-international>

<https://www.fleurymichon.fr/groupe/pole-services>

# Présentation de l’équipe et des locaux

# But du projet / Analyse du besoin

# Élaboration du projet

## Partage du travail

## Matériel mis à disposition

## Réalisation hors rapport

# Développement I. Logiciel de communication avec un automate (lecture/écriture). ApplicomDB1 🡪 application de communication avec l’automate de test DB1 Protocole OPC (Serveur / Client) État final du projet

# Présentation du projet final

## Amélioration possibles

# Problèmes rencontrés

# Conclusion

À l’issue de ce projet, nous avons pu travailler en équipe pour essayer de compléter les recherches de chacun. Même si l'intérêt premier des projets tutorés est de mettre à profit ses connaissances afin d’en développer de nouvelles, le fait de travailler directement sur le chariot de tablettes nous a poussés à fournir au final un système qui répond aux conditions et aux attentes de M.Girardeau. Ce projet a donc été intéressant pour tout le groupe puisque notre production a pu être testée et observée sur un cas concret, ce qui nous a donc motivés à rendre ce projet fonctionnel à temps.

# Sources

Informations :  
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Oracle_Database><https://fr.wikipedia.org/wiki/Visual_Basic_.NET><https://fr.wikipedia.org/wiki/UML_(informatique>)  
<https://fr.wikipedia.org/wiki/Structured_Query_Language><https://fr.wikipedia.org/wiki/Windows_Presentation_Foundation><https://fr.wikipedia.org/wiki/Mod%C3%A8le-vue-vue_mod%C3%A8le>Révisions :  
https://openclassrooms.com/

# Glossaire

# Annexes

Organigramme

Architecture des serveurs MES