



Bilan 2011

en matière de sécurité

L'année 2011 avait démarré sous de bons auspices avec l'atteinte à la fin juin de notre challenge sécurité : 180 jours consécutifs sans accident avec arrêt.

Mais à la mi-juillet, un collègue cariste a été victime d'un accident de travail avec arrêt de 5 jours pour lombalgie lors d'une opération de déchargement manuelle de fûts pleins.

Cette fin d'année sera malgré tout meilleure en matière de sécurité.

Nous n'avons donc pas atteint le 0 accident en 2011 mais la tendance à la réduction de nos accidents et soins bénins est bien réelle cette année.

Nos indicateurs sécurité sont au vert en fin d'année pour le nombre de Tag sécurité, de fiches Presqu'Accident, fiche STOP émises, Visites Comportementales de Sécurité réalisées...

C'est bien la preuve de notre dynamisme pour faire remonter les situations dangereuses (actes et/ou conditions) et de notre volonté commune de progresser au quotidien avec rigueur, professionnalisme et sans concession.

Gardons-nous de tout triomphalisme hâtif : « Se croire en sécurité peut-être risqué »

Aussi, laissez-moi, une fois de plus, vous rappeler quelques règles d'or en matière de sécurité :

« En toute circonstance, à la brasserie (et à la maison : bricolage, jardinage...), il est essentiel de savoir évaluer les risques qui nous entourent afin d'éliminer ou de réduire leurs dangers potentiels.

- Analysez votre situation de travail avant de commencer en adoptant une attitude interrogative vis-à-vis de votre environnement de travail
- Vérifiez à tout moment l'état de votre matériel, équipez-vous de vos protections individuelles, signalez les défauts
- Ne vous précipitez pas et soyez attentifs à votre activité
- Soyez aussi attentifs aux différentes personnes intervenantes (co-activité)
- Ne prenez pas de risques inutiles : on ne démonte, ni ne modifie les moyens de protection et dispositifs de sécurité. »

« Safety first »... ou comment mieux vivre ensemble à la Brasserie de la Valentine !!

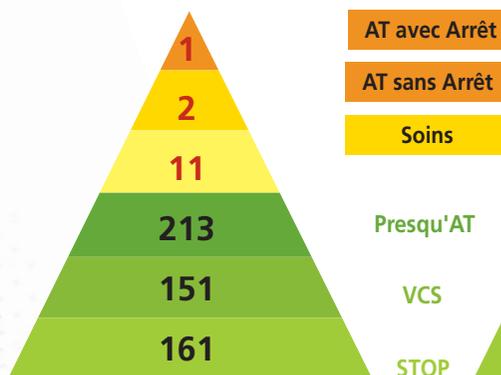
Je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année pour vous et vos proches.

Emmanuelle TESSIER

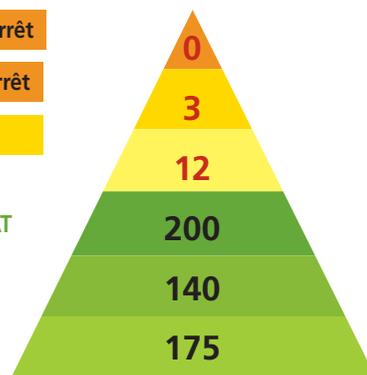


Continuons dans cette bonne voie et l'atteinte du 0 accident sera à notre portée en 2012.

AU 1ER DÉCEMBRE



OBJECTIFS 2011



■ Serious & minor Accident ■ Incidents

Challenge sécurité : Valider la communication avec olivier Pignard

La Sécurité, c'est du sérieux !
Alors, prenons-nous au jeu...et que le meilleur préventeur gagne !

Dans le précédent numéro de l'accent, nous vous présentions les modalités du nouveau challenge sécurité.

Pour mémoire, pour chaque TAG, PAT, VCS, STOP éradication, OPL, suggestion sécurité émise et résolu, que vous émettez, des points gagnants vous sont attribués individuellement et par équipe.

CHALLENGE SECURITE	POINTS
PAT	5
TAG	5
Observations Préventives (STOP)	5
Visite Comportementale de Sécurité (VCS)	10
Tag résolu par l'émetteur	10
Eradication d'un risque	20
Suggestion validée	10

Après 5 mois de challenge, nous vous livrons les premiers résultats :

- L'équipe challenger est
- Les meilleurs contributeurs par équipe sont

	CONDITIONNEMENT			FABRICATION		LOGISTIQUE		MAINTENANCE
	EQUIPE 1	EQUIPE 2	EQUIPE 3	EQUIPE 4	EQUIPE 5	EQUIPE 6	EQUIPE 7	EQUIPE 8
TESSIER	RUIZ GALLEG0	PILLOT	LUCAS	GUIGLINI	PREVOSTO	ROEDERER	CORNILLE	
ANJOLRAS	MENTH	ANGEL	POINSENET	ALIGNER	ARNAUD	CHAPPAZ	CALTAGRONE	
SOURT	CASSEGRAIN	GIBERT	BAYLE	KELLER	DHAHERI	HENOUIL	D'INNOCENTE	
BARNEOUD	AMIACHE	MULLER G	BOUWY	FAGOT	CAIZERGUES	PETIT	MALE	
MILLEPIED JP	CANGELOSI	VIOLIN N	DELAHAIE	WAVRANT	MEAULLE	SAIGHI	MEYNIER	
GONZALEZ	LAVALARD	MERLE	DAZY	BULGARE	DIDELOT	CHARRO	PERRET	
L'HUILLIER	OLLIVE	BOUGHERARA	CARRION	VANDEN HOUDT	MEZHOUD	BEDO	PUJALTE	
ACHON	MILLEPIED H	MIZI	KANES	MANOLOGLOU	DELANUX	DJELLOULI	SANCHEZ	
SEYSSAUD	GORDE	MULLER N	CERRIER	LUIS	CATTENOZ	BINACCHI	SCHLEGEL	
POULET	VIOLIN C	SAHRAOUIL	DAVIER	CLERC	CARBAJO	LECHAT	VIVIANI	
DRUART	GERARD	LUGAGNE	DELANNOY	STAMMEGNA	PASDERMADJIAN	COMBEAUX	SOLAKIAN	
MOSTEIRO	MESQUIDA	BRACHET	CHATILLON	GINDRE	GALDINO	MARINI	PIGNARD	
MELE	MONTREPOS	GHARBI	GAMARRA	SICARD	FAID	TARTAGLIA	BRIDOUX	
PARTICELLI	ISNARD	TRICOIRE B	TRICOIRE J	CASSATA	ESCOUTE	X	HASSAN	
BERGEL	X	MULLER F	LERNOULD	POTTIER	X	X	X	
Nombre de points acquis du 01/07/11 au 01/12/11	650	520	665	390	310	475	290	390

Nom animateur de l'équipe Challenger

Meilleurs contributeurs par équipe

A VENIR LUNDI TEXTE

↓ VALEURS ENVIRONNEMENTALES

Recette à base de déchets

L'année 2011 en matière d'environnement a été marquée par une bonne recette à base de déchets.

Ingrédients :

- 1 compacteur de déchets cartons plastique au conditionnement
 - 43 nouvelles poubelles de tous formats et types de déchets
 - 11 portiques de sacs pour récupération et tri du plastique souple
- Ces ingrédients s'ajoutent au parc de 63 poubelles déjà existantes avant 2011.

Délimiter des zones de répartition de ces équipements. Saupoudrer le tout de quelques OPL pour expliquer comment se fait le tri les déchets. Surveiller la cuisson avec des audits de tri dans tous les services et vous obtenez un ratio de déchets en mélange le plus bas jamais obtenu sur la brasserie de Marseille :

- 105 grammes/ hecto en 2009
- 74 gr/hl en 2010

38 gr/ hl
en 2011

Pour maintenir et améliorer encore cette performance, des audits de tri ont été mis en place depuis septembre 2011. 6 critères sont examinés une fois par mois sur chaque poubelle par le service Environnement, à savoir :

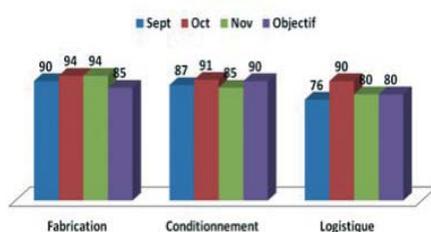
- La signalétique et les consignes de tri sur le terrain
- La conformité du tri dans les poubelles
- Le respect de l'emplacement des équipements
- L'état du matériel
- Le niveau de remplissage des poubelles
- La propreté de la zone



Les résultats obtenus (ci-dessous), très encourageants, reflètent cependant la difficulté de trier, liée au x quantités de déchets en jeu. La Fabrication détient le meilleur résultat car ce service génère peu de déchets, comparé au Conditionnement ; La Logistique quant à elle,

dispose de points de collecte difficiles à maîtriser, car souvent placés à l'extérieur et donc à la portée de populations encore peu impliquées dans le tri (sous-traitants, visiteurs, commerciaux etc...). Les objectifs fixés en fonction de ces contraintes seront par la suite revus en fonction des résultats obtenus

Pourcentage de conformité globale du tri des déchets par service



Comment peut-on encore s'améliorer après de telles performances?

Pour atteindre l'excellence, dans le domaine des déchets, il faut que chacun d'entre nous soit informé des résultats de performance du tri. Pour cela, et lors des audits, des photos sont prises pour montrer des écarts de tri. Ces photos sont diffusées sur écran de veille, afin d'acquiescer une véritable culture du tri qui va s'instaurer progressivement chez chacun d'entre nous. Enfin, et pour que chaque service s'approprie ses performances, les résultats seront par la suite, intégrés à ceux des audits 5 S. Et voilà une bonne recette pour détruire une mauvaise réputation chez les marseillais !!

Patrick Gharbi

Indicateurs Brasserie



c'est ok



à améliorer

COÛT FIXE / HL
15,4€ / HL
ESTIMATION ATERRISSAGE À FINT 2011
OBJECTIF ≤ 17,8
OK

ACCIDENTS TRAVAIL (Avec arrêt)
1
OBJECTIF ≤ 3
OK

RATIO GAZ
68,3 MJ/HL
ESTIMATION ATERRISSAGE À FINT 2011
OBJECTIF ≤ 69,4
OK

PRODUCTIVITÉ
8900 HL/HOMME
ESTIMATION ATERRISSAGE À FINT 2011
OBJECTIF ≥ 8226
OK

FREINTE BIÈRE
9,64%
OBJECTIF ≤ 9,7
OK

RATIO ÉLECTRICITÉ
9,8 KWH/HL
ESTIMATION ATERRISSAGE À FINT 2011
OBJECTIF ≤ 9,50
!

OPI (Conditionnement)
70,9%
OBJECTIF ≥ 69,9
OK

FREINTE BOUTEILLES
1,04%
OBJECTIF ≤ 1
!

TAUX PLAINTES Consommateurs
0,34
NBRE PLAINTES 10M COLS
OBJECTIF ≤ 1
OK

PKE FI in English à la Valentine



La brasserie de la Valentine a été choisie par HEINEKEN UNIVERSITY pour accueillir le PKE FI. Cette formation a pour but de valider des experts méthodologie en Amélioration ciblée(*). Les 14 participants venaient de l'Europe entière et la formation a duré une semaine du 14 au 18 novembre dernier. Fleurie Brachet a représenté la France. Des ateliers ont été organisés au conditionnement, à la maintenance afin que les participants puissent faire des exercices pratiques sur le DCS, le changement de format 15cl à la soutireuse, et l'identification des activités inutiles sur les machines à packs. Ces exercices ont été possibles

grâce à la disponibilité des opérateurs et de l'encadrement. Tout le monde a joué le jeu « in english et surtout avec les mains » ! A la suite de cette formation, les soutenances des projets sont prévues en Mars 2012 ! Fleurie pilote un groupe de réduction consommation thermique sur la ligne fûts... Encore merci à tous pour tout !!

Anne Chatillon et Christiane Isnard

() Pour mémoire ce pilier est chargé de réduire ou éradiquer les pertes énergie, les pertes changements de format au début et fin de production, les activités inutiles.*

Bilan des compétences & Validation des Acquis et de L'Expérience

La brasserie a depuis longtemps misé sur le développement des compétences, pour preuve depuis plusieurs années, nous investissons près de 5% de la masse salariale en actions de formation soit une moyenne de 30 heures par an et par collaborateur.

Les entretiens professionnels qui ont eu lieu de manière exhaustive pour la deuxième année consécutive permettent à tout un chacun de faire le point sur sa situation personnelle, mais aussi de pouvoir se projeter en terme de développement.

Ces deux axes sont notamment repris dans l'accord de G.P.E.C. (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) qu'a signé l'Entreprise depuis 3ans.

Cependant, deux autres dispositifs sont aussi possibles au travers de cet accord mais plus méconnus, je vous propose de les présenter : le Bilan de Compétences et la Validation des Acquis et de l'Expérience.

Le bilan de compétence permet d'analyser vos compétences professionnelles et personnel-

les, vos aptitudes et motivations afin de définir un projet professionnel futur permettant des perspectives d'évolution dans l'entreprise ou en dehors. D'une durée moyenne de 20 heures, réparties sur 4 à 8 semaines, il est réalisé par un conseiller référent extérieur à l'entreprise qui va vous aider à construire ce bilan de compétences.

Ce bilan de compétences peut être réalisé dans le cadre de votre DIF, mais aussi auprès d'un prestataire extérieur. Il vous faudra alors le choisir sur une liste établie par le FONGECIF. Le bilan s'effectue soit en dehors de vos heures de travail sans en informer votre employeur, soit partiellement ou totalement pendant le temps de travail sous réserve d'autorisation de l'entreprise et du FONGECIF.

Seule condition pour le demander avoir au moins 5 ans d'ancienneté au sein de l'entreprise.

La Validation des Acquis de l'Expérience permet de valider, entièrement ou partiellement,

Julien Derkmand

Le 1er décembre 2011 Julien a intégré les équipes du service conditionnement de la brasserie en tant qu'opérateur (entré en intérim en avril 2010).

Son parcours professionnel : un bac technologique suivi d'un BTS électrotechnique.



Il est célibataire, a fêté ses 22 ans cet été et réside à Marseille. Sa famille est originaire de Syrie et du Liban mais Julien a aussi des origines arméniennes dont il est fier. A ce titre, il m'a raconté qu'il est heureux de faire partie d'un groupe de jeunes volontaires qui offrent un peu de leur temps libre à une association Arménienne pour organiser des soirées ou d'autres temps forts...afin de recueillir des dons pour venir en aide aux plus démunis.

Il est également fan de foot (mais à Marseille qui ne l'est pas !) et a longtemps pratiqué le tennis. Souhaitons-lui le meilleur à venir.

CB

par un diplôme ou une certification l'ensemble des compétences acquises au cours d'une expérience professionnelle et/ou personnelle. Depuis 2011, les Certificats de Qualification Professionnelle peuvent faire l'objet d'une VAE. Les CQP concernant nos activités sont : CQP Conducteur de Machines, CQP Conducteur de Ligne, CQP Responsable d'équipe, CQP Technicien de process brassicole, CQP Agent de Maintenance, CQP Technicien de Maintenance.

Seule condition pour le demander, avoir au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans un domaine en rapport avec le diplôme visé.

Vous êtes intéressé par un de ces deux dispositifs (bilan de compétences, DIF, VAE), n'hésitez pas à contacter Christiane Isnard, afin d'étudier ensemble quel dispositif sera le mieux adapté à votre situation.

Olivier Pignard