

PRODUCTION

Les industriels se penchent sur le futur de la maintenance

BONNES PRATIQUES ▶ À l'occasion du rendez-vous du « Cercle Maintenance », les industriels ont travaillé sur des solutions pour préserver les compétences dans la maintenance.



Plus d'une trentaine d'industriels ont participé à l'édition 2022 du « Cercle Maintenance », organisée par Agrial et Artésial.

Fleury Michon, Savencia, Andros, Sodebo, Lactalis... De nombreux industriels se sont donné rendez-vous fin octobre à Herbignac (Loire-Atlantique) à l'occasion de la 8^e édition du « Cercle Maintenance ». Cet événement, coorganisé par Agrial et le cabinet de conseil Artésial, a pour ambition de favoriser le partage d'expériences sur les bonnes pratiques et les dernières technologies mises en œuvre dans le domaine agroalimentaire. « L'idée à l'origine de cet événement est qu'il n'y a pas de sites industriels performants sans une maintenance efficace, explique Yvant Lebredonchel, consultant chez Artésial et cofondateur de l'événement. C'est un domaine

complexe et les industriels ont tout à gagner en confrontant leurs idées ». Un constat d'autant plus d'actualité que la maintenance est actuellement en pleine révolution tant du point de vue technique que de ses métiers.

Depuis quelques années, le recrutement dans ce domaine est en effet de plus en plus difficile. La pyramide des âges de la profession fait que les compétences se perdent peu à peu avec les départs en retraite. « C'est une problématique que nous avons identifiée dès les premières réunions du Cercle, en 2015, pointe Cécile Labarre, également cofondatrice de l'événement et responsable des ressources humaines (RH) du groupe Agrial. L'idée était

de mettre autour d'une même table des profils techniques et des responsables issus des RH. » Un concept qui a séduit les industriels de l'agroalimentaire. À partir de 2019, plusieurs objectifs ont été définis par les participants, comme renforcer l'attractivité des métiers de la maintenance, fidéliser le personnel, ou encore analyser les organisations les plus efficaces. Plusieurs groupes de travail ont été créés pour suivre ces différents points.

Retenir les savoir-faire

Lors de ce 8^e rendez-vous, un premier groupe s'est penché sur les moyens d'attirer les compétences dans ses usines. Plusieurs actions comme le recours à l'alternance, ou encore

la mise en place de convention de travail avec des écoles, ont été jugées fructueuses. Fleury Michon a, de son côté, présenté une vidéo mettant en avant la maintenance de son site de Chantonay (Vendée). Diffusée sur la plateforme YouTube, elle vise à montrer la pluralité des métiers dédiés à l'entretien et à la mise à niveau des équipements de l'usine. Parmi les idées et engagements pris par ce groupe, des liens plus réguliers avec les écoles, à partir de la 4^e, devraient être mis en place. La féminisation de la profession est également l'une des priorités, selon les participants.

Un second groupe de travail, incluant les industriels Eurial (branche laitière d'Agrial, Europe Snacks, Laïta et



»» Fromagerie Tessier, a réfléchi au moyen de fidéliser le personnel dans les IAA. « Comparé à d'autres industries, La maintenance agroalimentaire cumule pas mal de désavantages, explique Yvan Lebretonchel. On y travaille en 3 x 8 et les moyens ne sont pas aussi importants que dans d'autres secteurs. Certains responsables de maintenance peuvent être tentés de s'orienter vers d'autres secteurs ». Les discussions ont permis de mettre en avant la nécessité de moderniser le métier, notamment sur le sujet des nouvelles technologies et de l'intervention à distance. Les entreprises vont également se pencher sur de nouvelles organisations de travail, comme la semaine de quatre jours, ou encore des horaires allégés.

Miser sur le préventif

Le groupe de travail numéro trois a, quant à lui, travaillé sur les moyens pour pallier le manque de personnel en maintenance. Le spécialiste des gâteaux à partager Pâtisseries Gourmandes a décidé d'impliquer davantage ses opérateurs sur la maintenance préventive. Du côté de Fleury Michon, la planification globale du préventif va être revue pour effectuer un lissage dans le cas de plusieurs ateliers. Enfin, la laiterie Saint Père et le groupe Eurial veulent s'engager dans une refonte des organisations de maintenance, pour s'adapter à la réduction des effectifs. Un quatrième groupe de travail a été mis en place à l'occasion de cette édition 2022 du « Cercle Maintenance ».

Dédiés à l'usage du numérique dans les opérations de maintenance, les travaux de ce groupe ont mis en lumière la pertinence de la numérisation de la profession, notamment dans le cadre de la maintenance prédictive. « Par ailleurs, la crise du Covid a incité les industriels à se tourner vers des systèmes d'accès à distance, met en avant Yvan Lebretonchel. La tendance devrait se poursuivre dans les prochaines années ». Parmi les idées à développer, les industriels pointent une plus grande intégration de la cobotique, pour aider les opérateurs dans certaines tâches. « Ce sont des pistes intéressantes que nous allons creuser lors de nos prochains rendez-vous », conclut Cécile Labarre.

ALEXANDRE COUTO

La blockchain au service d'une supply chain plus résiliente

DONNÉES ► Connecting Food a publié un livre blanc portant sur l'usage de la donnée et l'utilisation de la blockchain pour une chaîne d'approvisionnement traçable instantanément.

Chaque produit alimentaire aura-t-il prochainement son jumeau dans le monde numérique ? Pour Connecting Food, spécialiste des datas et de leur stockage dans la blockchain, cela n'est pas de la science-fiction. L'entreprise a publié, le 7 novembre, un livre blanc dédié à ce sujet. « Nous sommes convaincus que les données seront le moteur de l'agroalimentaire de demain, argumente Stefano Volpi, cofondateur de Connecting Food. Mais il y a beaucoup d'incompréhensions sur l'usage des données et de la blockchain. Ce livre blanc a été rédigé pour répreciser les choses. » En effet, au-delà du fantasme lié à la technologie, l'approche de Connecting Food est avant tout pragmatique. Il s'agit principalement de collecter et d'organiser les données issues



L'usage des données issue de la supply chain permet d'optimiser la production et de comprendre l'origine des défaillances.

de l'ensemble des acteurs de la supply chain, jusqu'au produit fini.

Vers des « Food Twins »

Il donne ainsi une représentation virtuelle d'un objet physique, qui peut être transmise de la ferme jusqu'au consommateur. Elle offre une vision numérique et traçable de toute la chaîne d'approvisionnement. « Nous ne faisons que regrouper des

données déjà existantes, mais qui sont souvent éparpillées et non standardisées. Nous les rendons exploitables », précise Stefano Volpi. L'ensemble de ces informations donne une vision numérique et traçable du produit. Les industriels peuvent contrôler instantanément tous les maillons de la chaîne et détecter au plus tôt les défauts de fabrication ou l'origine des problèmes sanitaires. Connecting Food a

mis en place un système qui permet aux données d'alimenter automatiquement ce jumeau numérique, également appelé « Food Twins ».

Faciliter l'usage des datas

Ceux-ci sont ensuite encapsulés dans une blockchain privée (dite aussi blockchain à permission), baptisée la Food Confidence Platform, qui vérifie et retrace le parcours en temps réels des produits alimentaires. La force de cette technologie est de pouvoir faciliter le partage d'informations essentielles, tout en conservant la confidentialité des process. « Chaque maillon de la supply chain garde la propriété de ses données, mais la transparence et la résilience de l'ensemble est assurée, pointe Stefano Volpi. C'est une technologie qui permettra de fluidifier l'usage des données dans l'agroalimentaire. »

A. COUTO