

Compte rendu sortie du 4 avril 2019 Base ITM – Roulet Saint-Estèphe



Nous avons été accueillis par madame Clapaud, responsable des ressources humaines. Nous sommes allés dans une salle de réunion où Mme Clapaud nous a fait une présentation générale de l'entreprise à l'aide d'un diaporama. C'était l'occasion pour nous de poser nos premières questions.

Au niveau national ITM traite 889 millions de colis par an et dispose de 1,2 millions de surface de stockage. En France il y a 7400 collaborateurs.

La base Intermarché est installée dans trois autres pays européens : La Belgique, le Portugal et la Pologne. Le groupe Intermarché a différents types de magasins : Intermarché, Netto, Bricomarché, Poivre Rouge et Roady.

Ce sont les patrons des magasins de ces différentes enseignes qui sont propriétaires du groupe Intermarché. C'est pourquoi tous les patrons doivent un tiers de leurs temps au fonctionnement du groupe Intermarché.

ITM a 8 bases d'activité mixte et 3 bases centrales, 8 établissements régionaux.



La base de Roulet est une base uniquement pour les produits alimentaires frais.

Le sigle LAI veut dire : Logistique Alimentaire Internationale. Aujourd'hui la superficie de la base est de 20 000 m². Cette base doit-être rénovée et modernisée, elle va intégrer la base de Gournay et fera 60 000 m².

Cette entreprise a 217 salariés et 50 intérimaires. Elle emploie notamment 23 réceptionnaires, 120 préparateurs de commandes, 5 caristes, 13 chargeurs (6 de nuit – 7 de jour).

Elle fonctionne 24h/24H.

Les préparateurs de commandes du matin travaillent de 5h à 12h30.

La première zone que nous avons parcourue est celle des fruits et légumes, cette zone doit conserver une température de 8°C.



La préparation de commandes se fait à l'aide d'un casque et d'un micro.

Le chargement sur la palette se fait manuellement et parfois les charges sont hautes et lourdes.

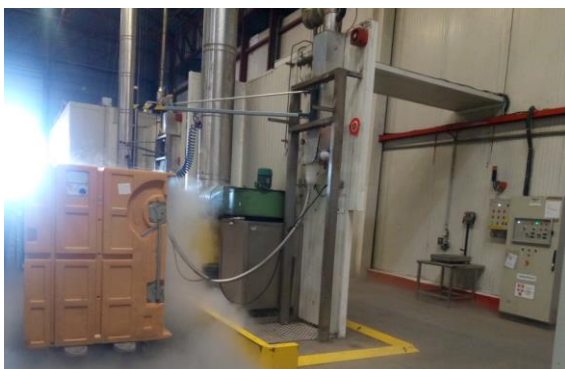
Chaque marchandise est stockée à un emplacement précis.

Les palettes étaient automatiquement filmées à l'aide de filmeuses électriques.

Une fois la palette filmée le préparateur doit coller un bon d'expédition avec un numéro correspondant au numéro de quai d'expédition.

La base logistique est confrontée à des pics d'activités : La semaine de Noël, de Pâques et de mai à septembre, ce qui nécessite des embauches des intérimaires ou de saisonniers (avoir 18 ans minimum et un moyen de transport).

L'organisation actuelle de la zone de stockage de température positive se fait ainsi : un jour – pour le fromage, crèmerie et yaourt et un autre jour pour la charcuterie.



Il existe une zone de stockage à température négative (-20°C).

Cette zone de travail nécessite des équipements spéciaux.

Nous avons terminé la visite dans la mûrisserie qui consiste à faire mûrir les bananes provenant principalement de Costa Rica.