



Grand froid chez Marie Surgelés

publié le 09/12/2018

Descriptif :

Impressionnant ! C'est le mot qui vient à l'idée des élèves de STMG après avoir visité le site de l'entreprise Marie Surgelés d'Airvault.

Marie Surgelés est une entreprise agroalimentaire française spécialisée dans la fabrication et la distribution de plats préparés frais et surgelés. C'est également la marque commerciale sous laquelle sont vendus ses produits. Créée par Gorcy, c'est en 1983 que Marie devient une marque grand public vendue dans les supermarchés. La marque investira par la suite le rayon des plats préparés vendus au rayon frais, en 1989. Marie possède six sites de productions en France, dont 3 pour les surgelés : Airvault (Deux-Sèvres), Chacé (Maine-et-Loire) et Mirebeau dans la Vienne. Marie Surgelés à Airvault est spécialisée dans la production des surgelés en barquettes et en sachets.

Les élèves ont découvert une entreprise moderne, optimisée. L'entreprise fabrique elle-même ses produits et assure leur conditionnement. La production est mécanisée, les salariés surveillent le processus. Elle possède un département recherche et développement qui travaille sur de nouvelles recettes qu'elle propose sous la marque Marie ou des marques distributeur ou chez les enseignes spécialisées dans les produits surgelés. Elle travaille pour la grande distribution, pour la restauration collective, au niveau national et international. Elle maîtrise aussi l'outil de production, puisqu'elle assure la maintenance des chaînes mais produit aussi elle-même des machines qu'elle utilise.

La mécanisation a permis d'éliminer de nombreux gestes répétitifs pour les salariés et d'améliorer les conditions de travail en limitant les Troubles Musculo Squelettiques.

L'entreprise est aussi soucieuse de son environnement et gère au mieux ses déchets avec par exemple le recours à des agriculteurs pour l'épandage des eaux usées.

Les entrepôts des produits congelés sont d'une dimension impressionnante, pour éviter que les ouvriers n'aient à pénétrer dans cette espace à moins 25°, c'est un tourbillon incessant de robots qui assurent le rangement des palettes.

Cette visite permettra d'illustrer les cours de gestion sur la notion de logistique, de stocks mais aussi de management pour des notions telles que la notoriété, le packaging, le plan de marchéage...

Actualité de l'entreprise :

[article de la nouvelle république de novembre 2018](#)

[article de la revue LSA 2018](#)