

26/04/2022

## **La conserverie CHANCERELLE déploie une démarche de pilotage de la performance sur son site de production sardines**

**Douarnenez, le 26 avril 2022** – La maison CHANCERELLE, entreprise familiale spécialisée dans la production de poissons en conserve a déployé une démarche de Pilotage Opérationnel de la Performance (POP) dans son site de production sardines à Douarnenez. L'objectif était de passer d'une culture de reporting à un pilotage orienté vers l'action : anticiper, mesurer et analyser la performance des activités de production en cohérence avec la stratégie de l'entreprise.

Impulsé dès 2020, la direction industrielle veut développer et maîtriser l'amélioration continue de ses activités dans son usine sardines en mettant en place un système de management de la performance plus visuel et associé à une communication ascendante/descendante. Pour mettre en place cette démarche, l'entreprise se fait aider par l'école POP, une entreprise nantaise de conseil et de formation spécialiste de l'approche globale "du lean durable". La conserverie attache une grande importance à cette approche précisant que le Lean devient durable lorsqu'il positionne l'Homme au cœur de la démarche et qu'il intègre de façon très concrète les aspects sociaux au même titre que les gains économiques.

Les actions à mener validées et les objectifs définis, il s'agit ensuite de mettre à disposition des outils de pilotage pour le suivi de l'activité ceci afin de définir et collecter les informations, en extraire des tableaux de bords, conduire les analyses et décider des corrections à apporter.

### **Un rituel quotidien**

Des totems sont installés dans chaque atelier du site de production sardines faisant apparaître quatre thématiques : sécurité – premier indicateur abordé-, qualité, activité et informations générales. " *La création de supports visuels et d'indicateurs utilisés lors de nos rituels de management facilitent la prise de parole libre, les échanges et la compréhension*" précise Philippe Cloarec, directeur industriel.

---

La communication des objectifs, l'évaluation de la contribution de chaque membre de l'équipe et la restitution constructive des résultats sont portés par les managers de proximité, fortement impliqués dans l'écoute et le pilotage de la performance.

Chaque équipe participe tous les matins à un « point 5 minutes » qui commence par un focus sur la sécurité avec comme objectif de prévenir les accidents et d'identifier les risques. Les sujets liés à la qualité, à l'activité, et aux questions générales sont ensuite traités, toujours en privilégiant le dialogue. Par la suite, le « point météo » permet aux responsables de zone et aux encadrants de proximité de faire un bilan immédiat de ces réunions. De leurs côtés, les responsables de secteur, la maintenance, le coordinateur sécurité, le coordinateur énergie, l'ordonnancement et le coordinateur qualité se réunissent tous les jours une demi-heure pour faire un « point team » sur la veille et la journée en cours, toujours en évoquant les quatre thématiques. Ils permettent d'identifier et d'apporter des améliorations rapidement. Les plans d'actions sur le long terme sont programmés et suivis par les responsables de service et le responsable QSE lors du « point cockpit ». Ces réunions permettent d'informer sur les réalisations et l'avancement des projets en cours.

### **Des réalisations concrètes**

Philippe Cloarec voit plusieurs avantages au lean durable. " *Cela permet à toute personne de s'exprimer quel que soit le poste qu'elle occupe. Ce mode de communication standard, adapté à nos métiers et à nos équipes responsabilise également chacun de nos salariés. A titre d'exemple, grâce à ce dispositif des sièges ergonomiques sur les lignes ainsi que des outils d'aide à la manutention ont été installés* », précise Philippe Cloarec qui ajoute : " *Les investissements liés à la santé et à la sécurité représentent 15 à 20 % des 4 M€ annuels que l'entreprise consacre à ses sites industriels*". La conserverie prévoit de calquer cette démarche dès cette année sur le site thon.

### **A propos de maison CHANCERELLE**

La Maison CHANCERELLE est une entreprise française familiale spécialisée dans la production de poissons en conserves et fondée en 1828. Située à Douarnenez, l'entreprise est aujourd'hui la plus ancienne conserverie de sardines au monde encore en activité. Elle commercialise une gamme de poissons en conserves à base de sardines, de thon, de maquereaux et autres poissons sélectionnés et préparés avec soin sous quatre marques emblématiques : Connétable, Phare d'Eckmühl, Le Savoureux et Pointe de Penmarc'h.

La Maison CHANCERELLE emploie près de 2300 salariés dont 600 en France. Elle compte deux sites de production répartis à Douarnenez et d'un site situé au Maroc, ainsi qu'un site logistique basé à Douarnenez. L'entreprise a réalisé un CA de 168 millions d'euros en 2021.

---