

LE **j**OURNAL

des 6èmes Journalistes Scientifiques



Laiterie Saint Denis de l'Hôtel



LDSH : Laiterie de Saint Denis de l'Hôtel



Jeudi 02 février, nous sommes allés visiter la laiterie de Saint Denis de l'Hôtel. En fait dans cette « laiterie », il n'y a pas de vache. C'est plutôt une usine de conditionnement et d'embouteillage,

Pendant plus d'une heure trente, nous avons visité d'entreprise.

Voici quelques chiffres sur l'entreprise :

Les chaînes d'embouteillage font 18 000 bouteilles par heure.

Il y a 1500 produits référencés et tous les ans, le service Recherche et Développement sort 50 nouveaux produits.

170 camions partent ou arrivent chaque jours

Il y a environ 500 employés .

Il y a 5 à 7000000 de briques et bouteilles qui sont fabriquées chaque année

Dans les stocks de l'entreprise, il y a 3 semaines de stockage.

Les services de l'entreprise

Un responsable nous a montré les bureaux et nous a expliqué les différents services

1- Il y a des commerciaux de la laiterie qui cherchent à vendre le lait et leurs produits aux supermarchés et autres commerces.

2- Il y a des acheteurs qui travaillent pour l'entreprise et qui cherchent à avoir les meilleurs prix sur le jus d'orange, le lait, le jus de pomme, les bouteilles « préformées », les cartons....

3- Le service logistique (Le service logistique gère tout ce qui rentre dans l'entreprise (lait, rouleaux de carton, bouteilles « préformées ») et tout ce qui va sortir (palettes de lait, de jus de fruits, de crème liquide...)

4- La maintenance (la maintenance est composée de gens qui réparent les pièces cassées. Elle change aussi les pièces qui sont un peu usées, avant qu'elles cassent c'est-à-dire par anticipation. Il y a des plombiers qui réparent les tuyaux qui sont cassés.



5- Le service traçabilité (c'est un service qui marque chaque produit et qui permet de retrouver un produit qui aurait un défaut (ex : du lait mal traité)

6- Le service informatique.

7- Le service comptabilité

8- Les ressources humaines (Les ressources humaines servent à recruter des gens et à payer les employés à la fin du mois).

9- Le service recherche et développement qui invente de nouvelles boissons

10- Le service qualité qui contrôle les produits.

Dans l'usine il y a peu de personnes qui travaillent.

Par contre, il y a beaucoup de machines et d'informaticiens pour régler ces machines.

Nous avons voulu savoir comment cela se passait pour les bouteilles et les briques qui contiennent les liquides

Pourquoi vos bouteilles de lait ne sont elles pas transparentes ?

Elles sont opaques pour ne pas laisser entrer la lumière car sinon le lait s'oxyde.

Toutes les bouteilles vides que vous recevez, cela doit prendre de la place dans l'entreprise ?

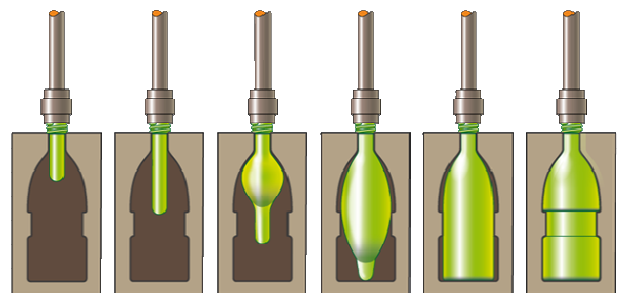
On ne reçoit pas des bouteilles finies, on reçoit des préformes.



Comment faites vous alors ?

Il y a plusieurs étapes pour fabriquer les bouteilles

- 1ère étape : on reçoit des préformes.
- 2ème étape : on met des préformes dans un moule.
- 3ème étape : on les fait chauffer
- 4ème étape : on souffle pour que ça prenne la forme du moule
- 5ème étape : on retire la bouteille pour qu'elle refroidisse

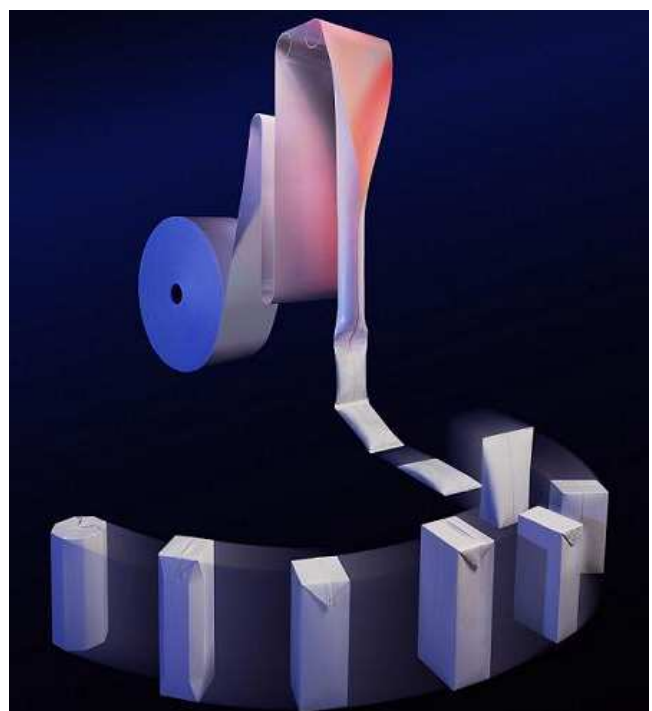


Et pour les briques ?

On reçoit de rouleaux de carton tout prêt (le carton a déjà la feuille d'aluminium et toutes les inscriptions sont déjà imprimées dessus).

Ce carton est déroulé par une machine, qui le plie, qui soude les côtés et le fond. La brique est remplie et le haut du carton est soudé et coupé.

Ca ya est, la brique est terminée.



Quelles différences y a-t-il entre tous ces produits ? Comment font ils pour avoir autant de références ?

Tout d'abord, il y a du lait entier. Le lait entier (le packaging est rouge), c'est un lait qui comporte 3,6% de crème.

Il y a le lait demi-écrémé (le packaging est bleu), qui comporte 1,5% de crème

Il y a le lait écrémé (le packaging est vert) avec 0% de crème

Il y a le lait bio (c'est-à-dire que les vaches ont mangé des aliments biologiques, sans pesticide et sans matière chimique), le packaging est également souvent vert.

Le « lait » de soja est constitué de graines de soja qui sont mixées, qui deviennent de la poudre et qui sont par la suite mélangées à de l'eau. Mais il existe aussi du jus d'amande, ...

Ils vendent des boissons qu'on trouve au rayon frais (qui se gardent peu de temps) et d'autres qui se conservent 1 an

Ils vendent également des jus de fruits (pommes, oranges, multivitamines...), jus de légumes, soupe, soda, crème...

LDSH proposent différents jus de fruits, laits, crèmes,... pour de grandes marques, mais également pour des marques de la grande distribution... donc cela multiplie les étiquettes, les bouteilles... et on arrive aux 1500 références (1500 produits différents).



Quelques photos

La fabrication des briques



La chaine de remplissage des briques



La chaine de remplissage des bouteilles



Déplacement des palettes

Un grand Merci
à
LDSH
pour nous avoir permis de visiter



(les photos n'ont pas été prises lors de notre visite)

Travail réalisé par la classe de 6JS du collège Jean Rostand,
41600 Lamotte-Beuvron 2016-17

