

VISITE DE LA LAITERIE DE SAINT DENIS DE L'HOTEL par les 2° BAC PRO Métiers de la Vente



Le mercredi 11 février, une sortie pédagogique à la Laiterie de Saint Denis de l'Hôtel (LSDH) a été organisée afin de nous permettre de mieux appréhender le monde industriel et plus particulièrement le domaine du conditionnement des produits.

A notre arrivée, monsieur MOSER Directeur Logistique Industrielle, nous a accueilli dans le Hall réservé aux visiteurs afin de nous présenter le panel des produits et des conditionnements que fabrique l'entreprise.

Les conditionnements se divisent en deux grands groupes : le tétra-pack et la bouteille plastique. Différentes contenances et mode de présentation sont déclinés sur ces deux types d'emballages en fonction des désirs du client.

Les produits qui sont élaborés sont divers avec notamment le lait, la crème fraîche, le jus de fruits, les soupes, le soja liquide, les eaux aromatisées et l'alimentation spécifique comme les desserts, les crèmes végétales et les boissons énergisantes.

Les matières premières proviennent de pays divers et arrivent par camions pour être ensuite stockées dans des « tanks » qui sont d'énormes réservoirs en inox.

LSDH travaille principalement pour la grande distribution, elle élabore la recette et le conditionnement qu'elle propose aux acheteurs des centrales d'achat. Elle dispose pour cela d'un service recherche et développement pour l'élaboration du produit et de 3 commerciaux pour la négociation des contrats. Afin de satisfaire ses clients, elle doit être à l'écoute du marché, des tendances de consommation et faire preuve de réactivité pour conserver et fidéliser ses clients

Nous avons ensuite pu visualiser pas à pas la production de produits. Notre étonnement fut complet. La production, le conditionnement, et le stockage sont entièrement automatisés avec peu de main d'œuvre sur le site de production.

Mr MOSER a également insisté sur toutes les normes de sécurité concernant l'hygiène à tous les stades de la production le suivi de la production par le prélèvement d'échantillon conservé.

Cette visite fut fort enrichissante pour notre classe

Anaïs, Julie, Emilie, Caroline et Charly élèves de 2°BAC PRO Métiers de la Vente

Photos disponibles sur www.steucom.com