

Les travailleurs de l'ESAT Tidalons Sud, au cœur de l'activité économique de l'île !



La marque **Nou La Fé** développe un partenariat depuis 2016 avec les **24h de l'innovation de la Réunion**. La région SUD se montre très performante cette année pour la 3^{ème} édition. Les Meuniers de Bourbon, Sté COGEDAL, remportent le prix avec une gamme de produit répondant aux critères économique, social et environnemental de la Région. La logique commerciale est de permettre aux consommateurs et entreprises d'intégrer l'avenir de notre île dans leurs critères d'achat.

L'ESAT Tidalons de St Pierre est partenaire depuis **plus de 10 ans** de la **Sté COGEDAL** avec un service quotidien d'Entretien et d'Hygiène des bureaux administratifs, participant ainsi au maintien du bien-être de ces salariés et à l'image de marque de l'entreprise. C'est ce partenariat de confiance qui amènera les responsables, à confier aux Tidalons le lancement de cette nouvelle gamme.



Compagnie Générale d'Alimentation de La Réunion (COGEDAL)



Pendant 2 semaines, un groupe de 7 travailleurs de l'ESAT Tidalons de St-Pierre a relevé le défi de **constituer les 18 premiers « Box Boites Collector »** ventilés sur les Grandes et Moyennes Surfaces de l'île. L'entreprise COGEDAL, unique moulin de l'île de la Réunion depuis 1975, se trouve dans une dynamique d'améliorations qualitatives et innovantes. Ainsi le lancement de cette nouvelle gamme de produit aura aussi permis l'inauguration de son tout nouveau moulin.

L'ESAT Les Tidalons s'est donc retrouvé au cœur de cette émulation innovante, en pleine phase de lancement et donc d'ajustement industrielle en flux tendu. La mission consistait en la réalisation de Box contenant 480 boites collector de 7 types différents de farine.

L'équipe a pu mettre en avant son savoir-faire acquis en conditionnement tout au long de l'année à l'ESAT. Mise en place d'une chaîne de production, repérage des différents types de farine, des codes couleurs, l'étiquetage, l'adaptation des agencements, le packaging, la palettisation, le filmage, tout ceci en contrôle continu.

Les délais de réalisation étaient très tendus, avec beaucoup d'aléas à gérer (réalisation d'une pièce type, perfectionnement du packaging, rupture de stock, arrêt de production). La petite chaîne de fabrication a dû évoluer et s'adapter au quotidien dans les allées de l'usine, au cœur d'une activité d'expédition en milieu ouvert d'en moyenne 70 Tonnes de produits préparés par jours.

*« Les travailleurs ont su progressivement adapter et perfectionner leurs techniques, être force de proposition, et augmenter leur rendement au fil des jours. Un travail exigeant de **concentration**, de **polyvalence** qui a demandé également de **l'endurance**, car ce fut aussi plus de 600 Kg de farine manipulés par jour et par personne.*

Ce travail a permis de faire sortir certains travailleurs peu habitués à travailler à l'extérieur, pour se confronter aux exigences d'une production extra muros.

Opération pleinement réussie par cette équipe qui a été félicitée par l'ensemble du personnel de l'expédition et par les responsables présents. Pour les Tidalons, la fierté est très grande d'avoir participé à l'aventure Nou La Fé, une mission haute en couleur, réalisée par des travailleurs autrement capable. »



Gilbert DE FORNEL
Adjoint de Direction



Stéphane DUVAL
Stagiaire ETS