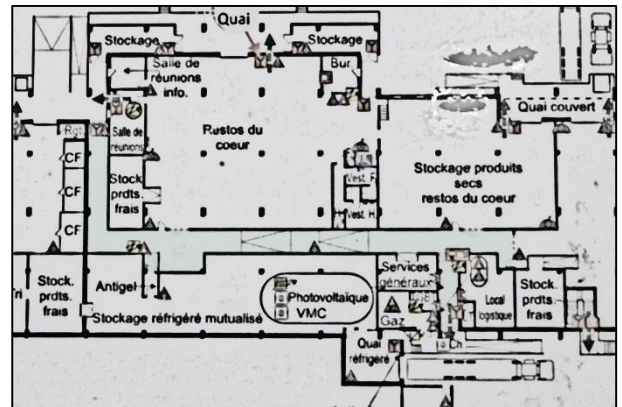




12 - Rencontre avec l'Entrepôt Cité-Doyenné

Depuis 2013, dans le vaste ensemble que constitue la Cité, boulevard du Doyenné à Angers, quelques 1 393 m² d'entrepôt et 100 m² sur les 303 m² d'une chambre froide partagées sont réservés aux Restos du Cœur de Maine-etLoire, sur les 2900 m² situés entre les zones de stockage de la Banque Alimentaire et du Secours Populaire. Précisons tout de suite que l'entraide est de règle entre les trois structures.

Il existe un autre entrepôt à Saint-Barthélemy d'Anjou. Chaque site a une fonction propre, celui du Doyenné recevant les produits venant du National, des jardins et des dons. Il assure la préparation et la livraison des commandes des 27 centres.



ORDRE PROPETE CLASSEMENT

Les maîtres-mots en ces lieux avec leurs corollaires, savoir-faire et rigueur.

Question savoir-faire,

Les 11 salariés du chantier d'insertion C.I.A.T et leur encadrante, en un ballet bien réglé, réceptionnent, contrôlent, trient conditionnent et rangent les arrivages.

Ils préparent aussi les commandes à livrer le lendemain.

Activité de ce 23 février Départ des livraisons pour Angers-Doyenné, Doué et MontreuilBellay

- **08h00**, Le véhicule de 19 tonnes part au centre d'AngersDoyenné, puis à l'entrepôt de Saint-Barthélemy d'Anjou et enfin à la base logistique Système U pour récupérer des produits.
- **08h05**, Réception de produits laitiers livrés par le National. Le conditionnement laissant à désirer il faut le reprendre entièrement.
- **09h20**, arrivage d'un lot de desserts, don d'une entreprise.
- **09h35**, C'est le tour d'un chargement de pommes en provenance des « Vergers d'Anjou »
- **Vers 10 heures**, selon les possibilités, une pause.
- **10h15**, Livraison de boissons pour le centre du Doyenné ; retour de livraison des centres, réception des palettes et cageots.
- **10h40**, Réception de produits frais, œufs et yaourts, en provenance du Marché d'Intérêt National d'Angers,
- **10h50** Retour de livraison.
- Tout au long de la matinée, préparation des commandes à livrer le jeudi : Cholet, Sèvremoine, Chemillé, Chalonnes, Lys-Haut-Anjou, Beaufort, Longué-Jumelles.



Même exigence de qualité pour les **20 chauffeurs-livreurs**, tous bénévoles, cinq étant titulaires du permis poids-lourd.

En début de campagne, ils établissent entre eux **le planning** des présences permettant ainsi la mise en œuvre d'un parc de **6 véhicules comprenant** : 3 frigorifiques de 3,5 tonnes, 2 non réfrigérés de 3,5 tonnes, **un gros porteur de 19 tonnes bi-zone** pouvant transporter simultanément **20 palettes sur 3 zones variables** : **ambient, froid positif et froid négatif** permettant ainsi d'optimiser nos livraisons



Savoir-faire aussi pour la conduite des appareils : 8 transpalettes manuels, 4 transpalettes électriques, 1 transpalette auto-chargeur, 2 chariots élévateurs, plus une banderoleuse pour assurer l'emballage plastique des colis sur palette.

Quant à la rigueur, elle s'exprime de plusieurs façons :

➤ Dans l'affectation des surfaces

Les 967 m2 de surface sont divisés **en deux plateaux** d'inégales grandeurs et **situés sur deux niveaux** afin d'accueillir des camions de différentes tailles.

Sur le plus petit, en partie basse (à droite sur le plan) sont stockés, les liquides, les aliments dits de complément et les produits laitiers dans une **chambre froide positive propriété des Restos**. **Le plus grand** reçoit les conserves et les produits fournis par l'aide européenne, produits bien différenciés. **Une chambre froide positive de 38m²**, propriété de la Ville permet de stocker les fruits et légumes et aussi des produits laitiers, ceux des commandes par exemple.

Un long couloir (en vert sur le plan) longe la partie arrière et dessert **une vaste chambre froide négative de 300 m² pour les surgelés**, chambre commune aux trois associations.

➤ Dans la gestion du stock

Elle est facilitée par l'utilisation d'un logiciel. Le catalogue Restos comprend quelques 4 000 références, **300 constituent le stock actuellement en entrepôt.**

Pour les arrivages,

Pour les produits du National, un bon de livraison type permet d'en repérer les caractéristiques ce qui facilite le contrôle avant entrée des données dans le logiciel. Les denrées fournies par l'Union Européenne font l'objet **d'un suivi particulier avec un inventaire tous les mardis**. Pour les dons et autres il est établi l'équivalent d'un bon de livraison. 10 à 15 entreprises agro-alimentaires les assurent dont 3 à 4 de façon régulière. Au département un bénévole démarque les sociétés pour augmenter la part des dons et **améliorer notre substitution** dans la fourniture de nos repas

Chaque lundi, la semaine précédant la livraison, l'entrepôt envoie aux 27 centres **des propositions de repas**. Les réponses arrivent le lendemain pour une mise en ligne le mercredi et le début de la préparation des livraisons.



Pour chaque centre, **un bon de préparation de commande est édité**, les produits sont regroupés puis chargés, la validation se faisant à ce moment. Cette organisation n'empêche pas les oublis, dans les commandes comme dans les livraisons, erreurs qu'il faut bien sûr rectifier. Les imprévus existent même s'ils restent rares.

Chaque semaine la collation de tous les bons de préparation permet de voir les sorties et de comparer avec le stock restant. En ce mois de février tout le monde se prépare à rentrer les produits de la collecte soit une réception, un tri, une référence et un rangement. Les bénévoles sont toujours les bienvenus.



➤ Dans l'organisation du travail

1 069 tonnes ont été réceptionnés dans la période 2020-2021 dont **600 tonnes venant du National**, le reste venant de dons et ramasse et des **112.5 tonnes de nos deux collectes**

Nous avons déjà mentionné **les 11 salariés, leur encadrante et les 20 chauffeurs bénévoles**. A ces derniers s'ajoutent **un responsable et ses deux adjoints**, un chargé des véhicules et de la sécurité du site, un autre assurant la partie administrative. **Une coordinatrice salariée** complète l'équipe, une adjointe étant recherchée pour suppléer à cette tâche prenante.

Les salariés en insertion travaillent **26 heures par semaine**, les autres 35. Les horaires varient selon les jours : 7h30 à 12h30 les mardi et mercredi ; 7h30 12h00 les lundi et vendredi ; 7h30 à 13h30 le jeudi.

A la fin de chaque journée l'entrepôt est clair et net.



Merci à Jean-Marie, les deux Philippe, Jacques, Gérard, Hubert, Hélène, Quentin, Christelle, Dimitri, Abdallah, S trich, Jhon, Moussa, Fihawi, Arastussa, Pamela, Franck et Stan pour leur accueil.

Claude Boissenot, mars 2022

Le mot du président

*L'entrepôt départemental, dont la mission primordiale est d'assurer la livraison, en temps et en heure, des denrées attendues par les centres afin que la distribution alimentaire se fasse correctement, est assurément une **lieu hautement stratégique**.*

*L'association départementale a fortement investi ces dernières années en terme de matériels (véhicule 19T, moyens de levage et de manutention) afin de rationaliser, **d'améliorer les conditions de travail** et également de faciliter certains apprentissage.*

C'est un lieu où se côtoient salariés de droit commun, salariés en insertion et bénévoles, ce qui constitue une richesse pour notre association.

Nous sommes toujours en recherche d'un bénévole pour prendre en charge la partie « approvisionnement » de l'entrepôt afin d'améliorer le fonctionnement et de soulager ceux qui se donnent parfois sans limite pour répondre à la mission.

Christian LC – Président et Responsable de l'AD49 (7 avril 2022)