

AGROALIMENTAIRE

Coronavirus : comment le pastier Saint-Jean s'adapte pour assurer sa production

Par Pierre Lelièvre, le 16 avril 2020

Le fabricant de pâtes fraîches et ravioles Saint-Jean, basé dans la Drôme, accuse une perte modérée d'activité, principalement due à l'arrêt de la restauration individuelle et collective. L'entreprise a dû revoir son organisation interne pour respecter à la fois les règles sanitaires et optimiser la gestion de son effectif.



Le fabricant de pâtes fraîches drômois Saint-Jean perçoit une baisse générale de l'activité de l'ordre de 15 à 20 % depuis le début de la crise. — Photo : DR

Guillaume BLANLOEIL le dit lui-même, « difficile de se plaindre ». « Il nous reste un volant d'activité malgré tout même si la situation n'est pas idéale ». Le PDG de l'entreprise Saint-Jean (CA 2019 : 81 M€ / 425 salariés) à Romans-sur-Isère (Drôme), spécialisée dans la production de pâtes fraîches et ravioles, traverse la crise liée à l'épidémie de coronavirus avec une relative sérénité. « La production continue, après deux semaines en mars très intenses », explique-t-il. Depuis, le rythme semble s'être calmé. Le dirigeant perçoit tout de même une baisse générale de l'activité de l'ordre de 15 à 20 % depuis le début de la crise. « La fermeture de la restauration individuelle et collective, qui concentre habituellement un quart de notre chiffre d'affaires, pèse sur notre activité », avoue-t-il.

L'entreprise a d'ailleurs racheté fin mars la casserie d'œufs drômoise Deroux Frères (CA 2019 : 8,7 M€ / 17 salariés) avec l'objectif de « pérenniser et sécuriser l'approvisionnement de cette matière première indispensable qui subit régulièrement des crises », partage le dirigeant.

S'adapter à l'absentéisme

La société peut néanmoins compter sur son activité dans la grande distribution. « Ce segment se maintient, même si on regrette de ne pas être assez présent sur les drives pour profiter de l'engouement actuel », relève-t-il. Le dirigeant constate aussi les effets du confinement à domicile des travailleurs sur les ventes de ses plats cuisinés. « Il y a un changement d'habitude des consommateurs qui ont davantage de temps pour cuisiner et qui consomment forcément moins de plats préparés », analyse-t-il.

Une adaptation en temps de crise qui passe aussi par une plus grande agilité dans l'organisation interne. Sur les 425 salariés, une trentaine de personnes est en arrêt pour garde d'enfants ou considérés comme à risque. « Ce fort taux d'absentéisme ne nous permettrait pas d'assurer une production à 100 % », concède Guillaume BLANLOEIL. S'il a jeté un œil du côté de l'intérim et y fait parfois appel, Guillaume BLANLOEIL se veut prudent : « c'est très difficile de former quelqu'un sur une période aussi courte et à la dernière minute », note-t-il. Une frilosité qu'il justifie aussi par les conditions de protection sanitaires draconiennes mises en place depuis le début de l'épidémie. « C'est compliqué de faire appel à des personnes extérieures à l'entreprise qui n'ont pas forcément les mêmes exigences que nos salariés en poste, davantage sensibilisés », évoque le PDG.

Horaires décalés

Les recommandations sanitaires des pouvoirs publics sont toutes mises en place, comme le marquage au sol ou le nettoyage et la désinfection plusieurs fois par jour des postes de travail. « Nous avons une dizaine de personnes de la production qui est déployée uniquement sur ces tâches de nettoyage », détaille le dirigeant.

Pour éviter les croisements et assurer des mesures de distanciation physique entre les équipes, Guillaume BLANLOEIL a dû se résoudre à décaler les prises de postes. « On travaille habituellement en 2x8 ou 3x8. On a pris la décision de décaler les arrivées d'un quart d'heure, fait savoir le PDG. Une organisation plutôt flexible qui « fonctionne bien », d'après lui. « Les salariés jouent le jeu, ils ont bien conscience que c'est autant pour leur santé que celle des autres et celle de l'entreprise », ajoute-t-il.

« Deux à trois mois de retard » pour le nouveau site

En 2019, [Saint-Jean a dévoilé un investissement de 48 millions d'euros pour bâtir d'ici 2021 un nouveau site de production et logistique à Romans-sur-Isère](#), qui regroupera aussi le siège social. Six nouvelles lignes de production doivent permettre à l'entreprise drômoise d'augmenter sa capacité de production de ravioles de 70 % et de tripler le volume de pâtes fraîches. Si le permis de construire a été validé en décembre 2019, les travaux, eux devaient débuter le 16 mars, veille du confinement. « Tout est stoppé », explique le dirigeant qui s'attend à réceptionner son nouveau site avec « au moins deux à trois mois de retard ». Des difficultés qui se concentrent en priorité sur les travaux de voirie et de réseaux permettant d'assurer la viabilité du terrain pour la suite du chantier. « Il y a des difficultés d'approvisionnement sur certains matériaux », précise Guillaume BLANLOEIL. Si le projet n'est pas remis en cause, le PDG note que « si l'activité devait repartir très fortement dans les mois qui viennent, le retard pourrait se montrer embêtant au niveau des capacités de production ».