

Dans le cadre des visites proposées par le Club Entreprendre, plus d'une trentaine de participants ont découvert le site SEB à Is sur Tille ainsi que l'Atelier culinaire à Selongey.



#### ► UNE PETITE ENTREPRISE LOCALE DEVENUE UN GEANT MONDIAL

L'histoire de l'entreprise SEB débute à Selongey avec la famille LESCURE qui, après avoir acquis une presse à emboutir, créera la Société d'Emboutissage de Bourgogne en 1944 et lancera la fabrication de la première cocotte-minute en 1953.

Au fil des années, l'entreprise n'a eu de cesse de concevoir de nouveaux produits très innovants qui sont devenus phares comme la friteuse.

Après les rachats successifs de nombreuses marques telles que TEFAL, CALOR, MOULINEX, ROWENTA, KRUPS, le groupe SEB est aujourd'hui le leader mondial du petit électroménager avec 20 marques locales et 6 mondiales et est incontournable avec 7 produits vendus dans le monde par seconde.

Sa vocation première : faciliter la vie quotidienne.

L'entreprise se distingue également par ses valeurs familiales fortes, que nous avons pu constater lors de nos visites :

- l'esprit de groupe
- le respect de la personne : Un profond humanisme se dégage dans la façon de diriger les différents sites et beaucoup de mesures sont prises afin de préserver les salariés et notamment leur santé pour ceux qui se trouvent en production : changement de postes toutes les heures, fiches de gestes d'éveil musculaire, équipement spécifique sur les postes de travail (bracelets jaunes pour éviter les décharges électriques, surélévation des palettes, ...)
- le professionnalisme : la communication et les flux d'information organisés autour d'animation à intervalle court permettent d'intégrer tous les salariés à la vie du groupe, de faire un point sur les objectifs fixés et les résultats obtenus ainsi que d'améliorer la qualité du travail via des remarques formulées par les salariés.
- l'innovation : valeurs fondamentales et maître mot qui a permis à l'entreprise de devenir le leader du marché. 1300 personnes sont dédiées à la recherche et au développement.
- la volonté d'entreprendre

#### ➤ LE SITE D'IS SUR TILLE

Non loin du berceau historique de Selongey, le site de production d'Is sur Tille est spécialisé dans la fabrication des friteuses sans huile Acti'fry et des fours.

En quelques chiffres :

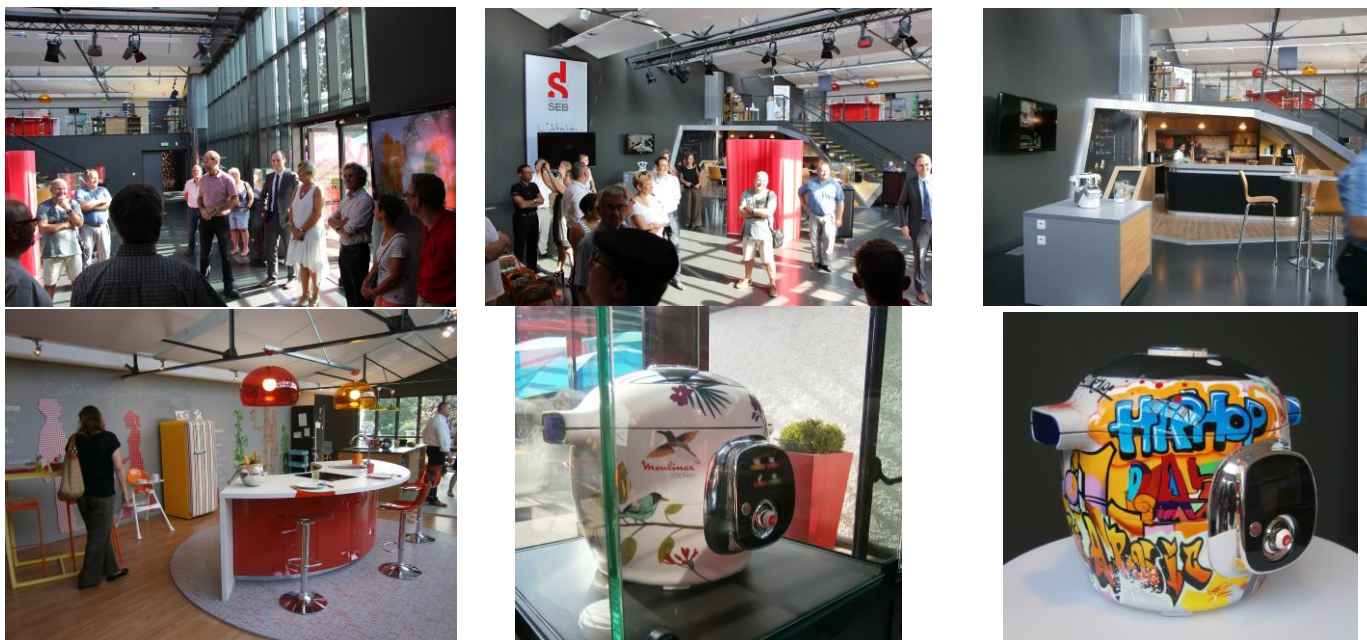
- 250 salariés dont 100 personnes dédiées à la partie production, 90 personnes pour le développement et 60 postes support (administratif)
- 9000m<sup>2</sup> pour la production avec 7 lignes de montage Actifry, 1 ligne pour les fours et 1 atelier de plasturgie,
- 8000 à 9000 friteuses produites par jour en période haute
- 70 projets développés dans l'année

Lors de la visite du site Is sur Tille, il est étonnant de constater que l'entreprise a conservé des lignes d'assemblage avec encore beaucoup de travail manuel. Cette organisation leur permet en outre d'avoir une plus grande adaptabilité et flexibilité en cas de changement de production. La propreté et l'entretien du site sont remarquables et permettent au salarié de travailler dans de bonnes conditions.

Concernant la section plasturgie, elle est totalement automatisée, contrairement à la partie assemblage et regroupe 5 presses à injection utilisant des granulés de polypropylène ainsi que des colorants.

➤ L'ATELIER CULINAIRE

Nous avons été accueillis à l'atelier culinaire de Selongey pour un cocktail dinatoire, préparé par le chef Bruno BLANCHO, qui nous a permis de découvrir cet ancien garage réhabilité autour de la 403 Supercocotte qui a roulé lors du rallye du Dauphiné.



Cet espace sert de lieu de réception, de labo pour cuisiner de nouvelles recettes, pour donner des cours de cuisine et d'utilisation des produits, ....

➤ UN GRAND MERCI A ...

- Nicolas BLET, représentant de l'entreprise SEB au sein du Club, pour son investissement à l'organisation de ces visites,
- Monsieur POULIN, Directeur du site SEB d'Is sur Tille pour son accueil et le temps qu'il nous a consacré pour la visite de l'entreprise,
- Monsieur LECLERC et Madame VANNET, pour nous avoir permis de découvrir l'Atelier culinaire de Selongey et pour nous avoir accordé de leur temps,
- Chef Bruno BLANCHO pour nous avoir préparé un excellent cocktail dinatoire ainsi que pour le temps accordé,
- A toutes les équipes qui ont été mobilisées pour nous recevoir sur les deux sites,
- Nos adhérents et les élus du territoire Seine et Tilles pour leur présence et l'intérêt qu'ils ont porté.