



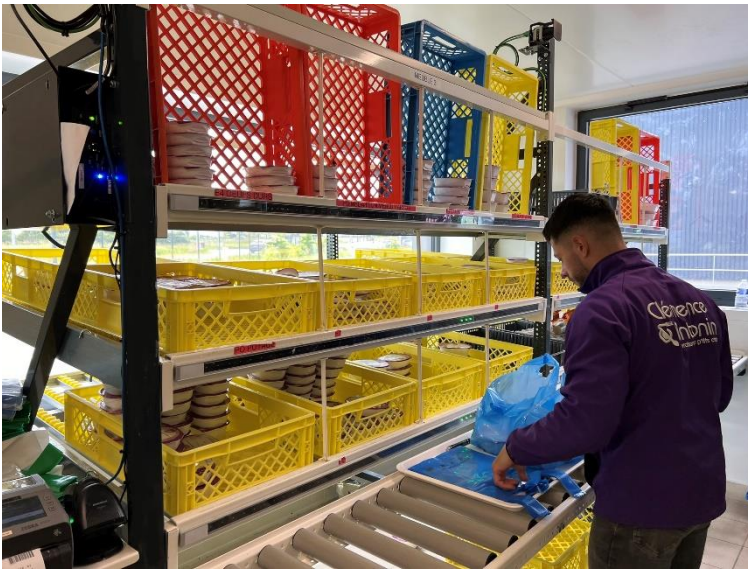
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

28 Mai 2024

Savoie nourrit l'appétit logistique de Clémence & Antonin

En 10 ans, Clémence & Antonin, spécialiste de la livraison de repas à domicile basé dans la Vienne, a considérablement développé son activité. Pour accompagner sa croissance, l'entreprise a transformé ses processus de préparation de commandes grâce à Savoie, concepteur et intégrateur de solutions logistiques globales.

Créée en avril 2013, Clémence & Antonin, du nom des enfants du président fondateur de l'entreprise, Stéphane OMER, assure la production et la distribution de repas à domicile pour les personnes âgées dans l'ouest et le centre de la France.



En forte croissance depuis sa création, l'entreprise ouvre son dépôt logistique Neuville-de-Poitou, dans la Vienne, en septembre 2019 et lance sa propre unité de production en 2022. Cette dernière assure la production de 145 000 repas par trimestre. *« Ces évolutions nous ont permis d'être autonome de la production à la livraison de repas aux usagers. En parallèle, nous avons également assuré le développement de la marque Clémence & Antonin en franchises via une première agence à Nantes. Quatre nouvelles verront prochainement le jour, notamment à Rennes, Bordeaux, Tours »*, entame Stéphane OMER, président de Clémence & Antonin.

Au sein de son dépôt logistique, les préparateurs de commandes sont chargés de préparer 2 300 repas quotidiens, avec une difficulté majeure : constituer des menus, composés de quatre entrées, quatre plats, quatre fromages et quatre desserts au choix : *« Nos clients remplissaient leurs menus et nous préparions ensuite nos commandes en fonction de la quarantaine de tournées prévues dans la journée. Tout était effectué à la main. L'opérateur disposait de l'ensemble des menus de la semaine d'un client sur une feuille, accompagné d'étiquettes permettant l'identification des sacs de commandes. Non seulement cela nécessitait une longue durée de formation pour le personnel, mais surtout, nous atteignions des taux d'erreurs importants, de l'ordre de 40 à 50 par mois »*, explique Stéphane OMER.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

28 Mai 2024

Une installation logistique performante, bientôt doublée

Conscient de l'impact de ces erreurs sur la satisfaction client et le développement de son entreprise en franchises, le président de Clémence & Antonin se met à la recherche d'une solution lui permettant de sécuriser les préparations de commandes de ses clients, d'éviter les erreurs mais aussi les manipulations inutiles à ses collaborateurs. C'est dans la presse qu'il découvre un projet similaire au sien mené avec l'entreprise Savoye : *« je les ai contactés et nous nous sommes lancés en mars 2023 »*, poursuit Stéphane OMER. En avril de la même année, six meubles connectés Savoye sont installés. Ces derniers sont approvisionnés par l'avant des articles nécessaires à la préparation d'un ensemble de repas. Les commandes sont préparées à l'avant sur une portion de convoyeur. Les emplacements s'allument séquentiellement pour guider l'opérateur dans son picking en affichant la quantité à prélever. Une détection automatique et une gestion d'erreur sont réalisées au travers d'un LIDAR placé au-dessus du meuble de préparation. Chaque meuble est équipé d'une imprimante de BL, d'un lecteur code-barres connecté au concentrateur PTL. Les emplacements peuvent être modifiés par simple reconfiguration informatique des groupes de LED associés et des coordonnées des emplacements en détection. Les bandeaux LED intègrent un affichage de quantité, des boutons de correction ainsi qu'une validation par bague magnétique réalisant l'interface avec l'opérateur dans les opérations d'approvisionnement ou de picking. *« Les gains obtenus sont très nombreux. Parmi les plus flagrants, je citerai la chute vertigineuse de notre taux d'erreur et la rapidité d'exécution : auparavant, il fallait entre 45 et 48 secondes pour préparer un repas. Aujourd'hui, 28 secondes suffisent. Dernier point essentiel, la formation des opérateurs, passée de 15 jours à cinq minutes environ »*, souligne Stéphane OMER.

Désormais, six préparateurs de commandes gèrent 11 000 repas hebdomadaires. Au total, Clémence & Antonin assure la préparation 580 000 repas par an via le système mis en place par Savoye : *« Nous allons agrandir notre bâtiment ainsi que l'installation de préparation de commandes avec l'objectif de se doter de 12 meubles. Nous avons trouvé chez Savoye une équipe réactive, sérieuse qui connaît parfaitement son métier »*, conclut Stéphane OMER.

A propos de SAVOYE :

SAVOYE est un acteur mondial dans la conception, la fabrication et l'intégration de machines et de systèmes automatisés pour l'intralogistique et les solutions logicielles pour la supply chain, offrant ainsi une gamme complète de solutions pour répondre aux besoins des organisations logistiques, des plus simples aux plus complexes, qui servent les PME et les grands comptes. Basée en France avec une représentation et une couverture mondiale, SAVOYE a déjà équipé plus de 700 entrepôts dans 40 pays à travers le monde pilotés par son WMS.

Contact presse
Nathalie GIRY
HEAD MARKETING SAVOYE EMEA
nathalie.giry@savoie.com