



Etude de cas

P-Box – avril 2015

Noroit acteur sur toute la chaîne de développement du laboratoire Sederma au Perray en Yvelines (leader mondial dans le développement d'ingrédients actifs pour la cosmétique - filiale du Groupe Croda).



NOROIT accompagne Sederma sur l'ensemble du process de fabrication avec ses matériels de protection : **plafonds soufflants P-Box, hottes horizontales Olis et poste de sécurité microbiologique de type II Solis.**

Jusqu'en 2009, Sederma travaillait avec un prestataire de matériel de traitement de l'air dans les laboratoires, qui était une « énorme structure ». Comme l'expliquent les acteurs du Perray en Yvelines, « ils arrivaient de moins en moins à coller à nos besoins et ne proposaient que des produits de leur catalogue. » Une visite sur le salon Forum Labo en 2010 a permis de découvrir et rencontrer les spécialistes du flux laminaire de l'entreprise Noroit. Et après quelques rendez-vous pour expliquer la problématique du laboratoire, les projets ont été lancés.

Le projet plafond soufflant P-Box au service contrôle qualité :



Toutes les matières premières à destination de la production sont contrôlées avant mises en œuvre. **Les bonnes pratiques de fabrication des ingrédients cosmétiques** (Sederma est certifié au regard des Bonnes Pratiques de Fabrication des Ingrédients Cosmétiques EFfCI) exigent de mettre en œuvre des méthodologies de prélèvement qui **permettent de d'assurer la préservation des matières premières et notamment d'éviter les contaminations croisées.**

Jusqu'en 2014, M. Charlemaine, le technicien préleveur effectuait les prélèvements, sous hotte (PSM) pour les petits conditionnements et dans un local fermé pour les packaging de grande dimension, en veillant à ce qu'il n'y ait pas 2 produits différents en même temps dans le local.

Le service production s'étant doté d'un plafond soufflant et en étant très satisfait, c'est donc très logiquement que le service prélèvement a étudié cette hypothèse pour éviter les problématiques de qualité de l'air dans la quarantaine.

Plusieurs prestataires, dont des distributeurs, ont été sollicités. Mais **c'est Noroit qui a su s'adapter tout de suite en répondant à la problématique et aux contraintes de lieu.** Le poste de travail de M. Charlemaine étant dans cette pièce aveugle, juste à côté du magasin, où s'alignent des rangées de stockage, il était donc important que la qualité de l'air soit aussi assurée pour ses missions au quotidien.

« Noroit proposait du sur-mesure, c'est ce qui a fait basculer la décision », précise le technicien. « Ils ont compris notre besoin, ils pouvaient adapter le matériel à la configuration des lieux et à nos usages. Toutes les contraintes ont été prises en compte, rien n'a bloqué. »

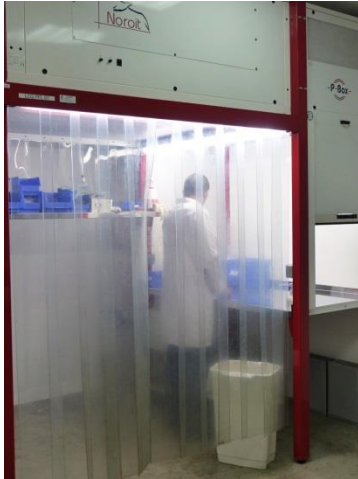
La taille des conditionnements varie d'une matière première à l'autre. **Le plafond soufflant P-Box de 1,70 mètre de hauteur permet de rentrer aussi bien des packagings de grande dimension que des flacons de quelques grammes** grâce à l'installation d'une petite paillasse sur le côté, dont l'utilisation peut se faire sans avoir à entrer sous le plafond soufflant.

Le plafond P-Box a été installé fin d'année 2014. Aujourd'hui, tout fonctionne très bien. L'utilisateur principal en est très satisfait.



Etude de cas

P-Box – avril 2015



La demi-vitesse du plafond est un gain de confort pour le technicien qui peut l'activer après l'utilisation de l'appareil pour poursuivre ses missions sur son poste de travail tout proche.

Un accès pour la maintenance, nécessaire pour changer les pré-filtres (et éviter ainsi l'encrassement des filtres principaux) a été laissé derrière le plafond. Toutes les prises électriques ont été prévues par l'électricien de Sederma, sous les conseils de Noroit.

« C'est du cousu main », comme le dit Mme Genet, Responsable du Département Analyses et Développement Actifs, qui ajoute que Sederma privilégie la relation fabricant chaque fois que cela est possible. « On attend un service, un support technique, une écoute et de la réactivité. C'est un circuit privilégié qui se met en place » Le prix, très important aussi, n'arrive qu'après. Et cette démarche de relation client se met en place chez Sederma pour la plupart des fournisseurs, que ce soit pour les pompes, les mélangeurs, les balances. Cela assure une véritable « qualité de service ».

Et d'ailleurs, aujourd'hui, **lors des audits ISO, le P-Box de l'espace prélèvement rassure tout de suite les auditeurs.** L'investissement est d'emblée amorti.

Le projet des hottes horizontales Olis au service production :

Le service conditionnement traite de gros volumes : des batchs de 2 tonnes sont fractionnés en emballage de 10 kilos.

Sous la protection des hottes, les actions suivantes sont effectuées :

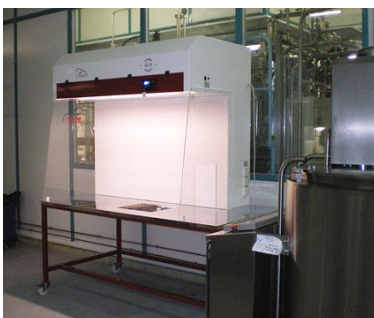
- La manipulation des containers,
- L'ouverture des contenants,
- La pesée sur balance de précision.

La matière première ainsi conditionnée est essentiellement sous forme liquide, on trouve aussi de la pâte ou du gel, parfois de la cire (comme base pour les rouges à lèvres). Les poudres ne sont pas manipulées dans ce service mais dans une salle de pesée avec extracteur uniquement.

Les hottes (aussi appelées « enceintes stériles » en interne) sont donc des équipements importants pour préserver les produits. D'autant plus qu'il n'y a pas de dispositif de traitement de l'air ventilé dans l'atelier.

Les problématiques de Sederma étaient multiples :

- Une adaptation des filtres à particules pour augmenter la durée de vies des filtres absolus,
- La nécessité d'avoir une **protection avec un flux horizontal plutôt que vertical**, une **solution beaucoup plus sécurisée en ISO5** (sans particule, sans contamination),
- Le souhait d'avoir **un plan de travail assez large** pour permettre de préparer les jerricans vides en amont du remplissage,
- La contrainte d'une **grande ouverture de façade, large et haute**, pour des opérateurs de très grande taille (environ 1,90 m).



Noroit pouvait donc bien répondre à cette problématique avec une hotte à flux horizontal assurant la protection de la manipulation. Une première hotte Olis a donc été installée en 2011, ajustée en hauteur et en largeur, avec un piétement adapté à l'activité du service conditionnement. Puis deux autres Olis ont rejoint la première, l'année suivante.



Etude de cas

P-Box – avril 2015

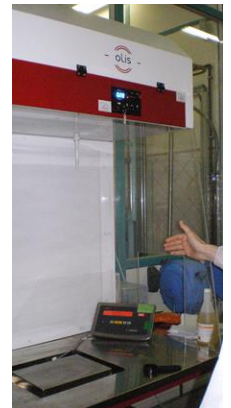
En 2013, **Sederma a investi dans une ligne de conditionnement semi-automatique¹** du fabricant Pack'Co, basé à Aix-en-Provence. Les deux bureaux d'étude ont été mis en relation pour réaliser une approche conjointe et mettre en place la solution adéquate. Outre les contraintes basiques concernant le volume, **il fallait que l'opérateur puisse entrer sous le plafond soufflant et que ce plafond soit sur roulettes pour permettre le SAV sur la remplisseuse** Pack'Co. Noroit a proposé un plafond soufflant P-Box (1,40 m de large et 1,60 m de profondeur avec une paillasse en inox) adapté à cet environnement spécifique.

En 2014, deux nouvelles hottes Olis ont à nouveau été installées chez Sederma.

M. Thirant (responsable du service production) est « pleinement satisfait en termes de délai et de réactivité ». Pour lui, « la qualité de service est au rendez-vous ». Noroit « arrive à trouver des solutions à nos problématiques ».

Les matériels de Noroit sont utilisés de manière intensive de 6h à 21h. Les opérateurs travaillent sur toute la chaîne de fabrication, de la pesée au conditionnement, en passant par le mélange.

Outre les nettes améliorations par rapport aux solutions installées précédemment, qui suivent l'évolution des normes en termes d'hygiène et de sécurité (comme la paillasse en inox, le contrôle qualité, etc.), Sederma a vraiment vu la différence en termes de robustesse et surtout en termes « d'intervention et de planification nettement meilleures ». Les opérateurs parlent d'ergonomie et soulignent qu'« aujourd'hui, tout se passe bien ! ».



Le projet PSM de type II Solis dans le laboratoire contrôle qualité :



Le matériel en place arrivant en fin de vie en 2014, dans le service « laboratoire contrôle qualité », Sederma a souhaité le remplacer et s'est tourné naturellement vers Noroit. Le budget a été validé facilement puisqu'il s'agissait d'un projet entrant dans le process classique de renouvellement des appareils.

La sélection des prestataires potentiels a été rapide, **les pilotes du projet PSM se basant sur les conseils de leurs collègues d'autres services. Noroit a été très vite sollicité et retenu.**

Le PSM de type II Solis utilisé dans le laboratoire de contrôle est utilisé deux heures par jour. **Il permet de vérifier le niveau de contamination des matières utilisées en production et des produits finis.**

Par rapport à l'ancien modèle, « **Solis est plus ergonomique, moins bruyant. Le nettoyage est plus pratique aussi, avec un plan de travail nettement moins lourd.** » Une utilisatrice parle aussi d'une **grande clarté dans l'espace de travail, d'un plan incliné améliorant l'accès à la zone de manipulation et d'un boîtier de commande intuitif.**

Là encore, « les vérifications effectuées par un organisme indépendant dans le cadre des audits ISO ne remontent aucune anomalie ».

¹ Une ligne automatique permet de cadencer automatiquement le remplissage, tandis qu'une ligne semi-automatique signifie que c'est l'opérateur qui donne la cadence



Le matériel de Noroit, installé à Sederma au Perray en Yvelines, fait des envieux !

CRODAROM

Crodarom (en Lozère, près de Mende), autre filiale française du Groupe Croda, a interrogé les équipes de Sederma **pour la mise en place de matériels de traitement de l'air dans leur usine, où ils produisent des actifs à base d'extraits de plantes uniquement.**

Cette consultation a rapidement porté ses fruits : depuis 2014, des matériels de Noroit sont en place en Lozère, dans le service production !

- **Une hotte horizontale Olis pour le conditionnement, adaptée aux grands volumes.** Dans sa démarche habituelle d'écoute et de satisfaction des besoins clients, **Noroit a équipée la hotte Olis de rouleaux pour convoyer facilement les containers volumineux, et simplifier le travail quotidien des opérateurs.**
- Deux plafonds soufflants P-Box :
 - o **un adapté à une remplisseuse Pack'Co ;** comme au Perray en Yvelines,
 - o **un autre du même modèle que celui utilisé dans le service prélèvement de Sederma.**

Le dossier a été rondement mené par M. Morin, Directeur de site de Crodarom et la satisfaction est au rendez-vous.

Les contacts entre Sederma et Crodarom sont fréquents. D'ailleurs, un opérateur de Sederma rencontre régulièrement ses homologues de Mende pour discuter des évolutions de la chaîne de production.



A propos de Noroit :

Noroit conçoit, fabrique et commercialise des appareils de protection contre les risques de contamination biologique, principalement dans le domaine de la santé.

Créée en 2006, Noroit propose une gamme complète d'appareils, fabriqués selon des procédures de qualité strictes et entièrement produits en France :

Protection de la manipulation	Hottes à flux laminaire horizontal ou vertical, Hottes de PCR, Plafonds soufflants, Armoires d'animalerie,
Protection du manipulateur	Postes de sécurité microbiologique, Postes de sécurité microbiologique pour zootechnie, Hottes pour robots ou cytomètres de flux, Hottes pour microscopes ou binoculaires, Hottes de change,
Confinement absolu	Isolateurs pour applications pharmaceutiques et hospitalières, Isolateurs pour zootechnie,

Pour plus d'information :

Noroit - 13, rue des Coteaux de Grandlieu - 44830 BOUAYE

Tél. : 02.40.50.12.77 - Fax : 02.40.65.35.21

contact@noroitlabo.com

www.noroitlabo.com

Contact presse : Béatrice Nourry – Tel 06 98 63 85 48 - bnourry@concordanceconseil.fr