

MAGIC

Magazine Information Communication

Baxalta

Octobre 2015 | N°46



BAXALTA

CÉLÉBRATION DE
BAXALTA – DAY ONE

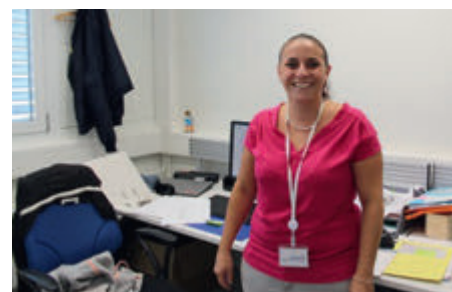
page 2

LES HÉMOPHILES
ATTEINTS D'HÉPATITE C

page 3

SEMAINE DE
L'ENVIRONNEMENT

page 9



SOMMAIRE

- 02 Célébration de Baxalta – Day one
Témoignage de Thomas Krucker
- 03 Les hémophiles
atteints d'hépatite C
- 04 Le Warehouse
- 05 Senior Warehouse Specialist
Warehouse Specialist
- 06 Warehouse Clerk
- 07 Warehouse Clerk
Senior Warehouse Specialists
- 08 Warehouse Specialist
- 09 Semaine de l'environnement
- 10 Namaste! Namaste!
Formations aux risques chimiques
- 11 Haute route 2015
- 12 Bravo à nos apprentis – Session 2015
Permis d'utilisation des nacelles
de travail
BD Joe Vial
- 13 BaxClub
Erratum
- 14 BaxClub
- 15 Baxalta et ses sportifs
Le carnet des rendez-vous
- 16 Concours N° 46 et solution N° 45
Jubilaires, mariages, bienvenue

CÉLÉBRATION DE BAXALTA – DAY ONE

Quoi de mieux pour résumer la fête de la création de Baxalta à Neuchâtel du 1^{er} juillet 2015 que de nous rappeler le sens que nous donnons à nos activités en mettant le patient au centre de notre célébration et en

nous rappelant le Spark de Baxalta. Merci à tous pour votre participation.

Nathalie Winter
Senior Manager, Talent Management

TÉMOIGNAGE DE THOMAS KRUCKER

Lors de la célébration du Day One de Baxalta, le 1^{er} juillet dernier, nous avons eu le bonheur de recevoir sur notre site Tobias Krucker, jeune hémophile, et son papa, M. Jörg Krucker, secrétaire général de l'Association Suisse des Hémophiles. M. Jörg Krucker nous a parlé des hémophiles atteints d'hépatite C – vous trouverez dans les pages suivantes son article à ce sujet – et Tobias nous a relaté son quotidien avec cette maladie. Nous partageons avec vous son témoignage :

Bonjour à tous,

Je m'appelle Tobias Krucker et suis atteint d'hémophilie A sévère, c'est-à-dire qu'il me manque une protéine, le Facteur VIII. Mon

sang contient moins de 1% de ce facteur de coagulation. Je dois donc substituer le déficit en Facteur VIII pour éviter des hémorragies.

A quoi ressemble ma vie quotidienne ?

A titre prophylactique, je m'injecte en principe du Facteur VIII tous les deux jours. Au surplus, je prends mon traitement avant de faire du sport, par exemple, ce qui me permet de mener une vie quasi normale. Je ne pourrais bien sûr pas faire de la boxe ou devenir footballeur professionnel mais, grâce au traitement, je peux tout de même m'adonner aux sports que j'aime, comme le jogging, la plongée. Je joue même au football. Pas dans un club, mais avec mes amis.

Il m'arrive, c'est sûr, d'avoir des hémorragies de temps en temps, mais je suis heureux de ne pas présenter de lésions aux articulations, comme cela était le cas chez les générations précédentes. Si je compare avec mes oncles, également atteints d'hémophilie, des améliorations ont véritablement été apportées au traitement. Et vous rendez cela possible grâce à la technologie d'aujourd'hui. Donc, merci à tous.



TOBIAS KRUCKER MONTE LE DRAPEAU DE BAXALTA (PHOTO PATRICE SCHREYER)



BAXALTA VUE PAR LE DESSINATEUR PECUR

LES HÉMOPHILES ATTEINTS D'HÉPATITE C

QU'EST-CE QUE L'HÉPATITE C ET POURQUOI LES HÉMOPHILES CONTRACTENT-ILS CETTE MALADIE ?

Il existe diverses variantes de l'hépatite, communément appelée également jaunisse. Sont connues les hépatites A, B et C. Le virus de l'hépatite C (VHC) est un virus à ARN (à partir de l'acide ribonucléique) et il présente une grande variabilité génétique. Après l'infection par le virus (chez les hémophiles principalement par les facteurs de coagulation obtenus à partir de sang de donneurs), plusieurs semaines – en moyenne 7 à 8 – peuvent s'écouler jusqu'à ce que le test de dépistage des anticorps s'avère positif. Ce test – précisément lors d'un résultat positif – est la preuve qu'une personne a été exposée au virus, mais ne fournit aucune information quant à l'activité de la maladie. Le virus de l'hépatite C a été détecté pour la première fois en 1989. Les patients atteints des formes les plus sévères de l'hémophilie ont contracté, jusqu'au milieu des années 80 du siècle dernier, le virus de l'hépatite C par le biais des facteurs de coagulation. Seul l'accès à des facteurs de coagulation soumis à une inactivation virale a permis depuis 1984 environ d'éviter de nouvelles infections.

Contrairement à l'hépatite A et B, l'hépatite C devient dans 70 à 80 % des cas une maladie chronique. Ainsi, une personne infectée peut vivre des années avec le virus sans le remarquer. En Suisse vivent quelque 33'000 personnes chez lesquelles le VHC a été diagnostiqué et une étude avance qu'elles seraient même plus de 80'000. Le déroulement de la maladie est très variable: dans environ 5 à 30 % des cas, elle entraîne après de nombreuses années une cirrhose du foie. La consommation d'alcool et la co-infection par d'autres virus, avant tout le VIH, affectent négativement l'état de santé des patients infectés par le VHC.

RÉGLEMENTATION DES NOUVELLES THÉRAPIES EN SUISSE

Les hémophiles infectés par l'hépatite C ont d'abord été traités par interféron. Puis, des effets secondaires, notamment des nausées, des mois durant pour une efficacité de tout juste 50%. A l'issue du traitement le virus de l'hépatite C n'était plus détectable mais refit souvent son apparition des mois plus tard! Sur le plan psychologique, ce traitement constituait aussi une énorme épreuve.

Depuis mi-2014, de nouveaux médicaments antiviraux sous forme de comprimés sont disponibles en Suisse: ils offrent

une grande efficacité (plus de 90%) et n'engendrent pratiquement pas d'effets secondaires. Cependant, un traitement de 12 semaines avec ces médicaments coûte dans notre pays plus de CHF 60'000.–! C'est la raison pour laquelle l'Office fédéral de la santé publique, d'entente avec les caisses maladies, en limite les prescriptions. Ainsi, seuls ont accès au traitement ceux qui souffrent d'une maladie évolutive du foie (degré de fibrose F3 ou F4), ce qui est néanmoins en contradiction avec les directives médicales stipulant qu'une telle maladie devrait être traitée plutôt à un stade précoce.

La situation actuelle est très insatisfaisante, en particulier pour les hémophiles, victimes innocentes du virus de l'hépatite C. L'Association Suisse des Hémophiles (ASH) espère d'une part que les prix des médicaments vont baisser et d'autre part que cela permettra aux hémophiles d'avoir plus facilement accès aux nouveaux traitements.

SITUATION EN EUROPE

Dans de nombreux pays d'Europe, on trouve la même situation qu'en Suisse. Dans toute l'Europe, plusieurs centaines de milliers de personnes, qui devraient véritablement être traitées, sont touchées par le virus de l'hépatite C. Cependant les prix élevés des médicaments rendent un traitement à grande échelle impossible. En effet, les systèmes de santé nationaux ne pourraient financer les coûts massifs qui en résulteraient, comme en France où un traitement coûterait, aux prix actuels des médicaments, 5 milliards d'euros pour les 200'000 personnes concernées!

Sur les quelques 41'000 hémophiles vivant en Europe, 10'000 sont atteints d'hépatite C. Malheureusement beaucoup de pays, en particulier ceux de l'Europe de l'Est, ne disposent d'aucune donnée, voire de données insuffisantes dans ce domaine. La fixation différenciée des prix en Europe est un grand problème. Lors d'un congrès sur l'hépatite C organisé à Dublin en juin dernier, auquel j'ai participé, très peu de représentants des organisations nationales de patients ont dénoncé les coûts élevés des traitements. Dans certains pays, les autorités sanitaires ont émis une garantie de prise en charge des coûts pour des traitements adéquats mais dans la plupart des pays, à l'instar de la Suisse, l'accès à cette prestation est restrictif. Cela signifie que de nombreuses personnes devront attendre encore quelques temps avant de pouvoir bénéficier d'un traitement efficace. Nous



avons aussi tenté de faire pression sur les fabricants pour obtenir des baisses de prix, mais en vain jusqu'ici.

Du côté de l'Association Suisse des Hémophiles, nous espérons que des solutions pourront être rapidement trouvées à la fois sur les plans national et international afin que les personnes souffrant d'hépatite C puissent bénéficier d'un traitement aussi complet que possible. En effet, l'expérience a démontré qu'une lutte couronnée de succès contre l'hépatite C menait à une amélioration significative de la qualité de vie des personnes qui en sont atteintes.

DERNIÈRES NOUVELLES

En juillet, l'Office fédéral de la santé publique a assoupli l'accès aux nouvelles thérapies antivirales. Ainsi, depuis août 2015, sont disponibles les médicaments destinés aussi aux patients dont la maladie est à un stade plus précoce (F2), ce qui permet aujourd'hui à d'autres personnes de pouvoir bénéficier de cette thérapie. Cet assouplissement a été rendu possible grâce aux négociations menées par l'Office fédéral de la santé publique avec les fabricants qui ont conduit à une baisse des prix des médicaments individuels de CHF 62'000.– à CHF 46'000.–. Toutefois, lors de la Journée mondiale contre l'hépatite, une pétition a été remise à l'Office fédéral de la santé publique demandant un « traitement pour tous ».

Jörg Krucker
Secrétaire général
Association Suisse des Hémophiles (ASH)

LE WAREHOUSE

Le Warehouse de Baxalta Neuchâtel? La plupart des employés savent où il se trouve: pour y avoir apporté ou prélevé un colis. Un Warehouse pharmaceutique doit répondre aux règles strictes des bonnes pratiques de magasinage (BPM), des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des bonnes pratiques de documentation (BPD).

Les principales activités du Warehouse sont la réception des marchandises et services – soit plus de 1000 réceptions par mois – leur stockage, leur échantillonnage et la distribution des matières et des consommables. Toutes les marchandises livrées chez Baxalta passent par le Warehouse: que ce soit les matières premières qui composent nos produits ou le journal MAGIC. Elles sont tout d'abord contrôlées par rapport au bulletin de livraison et à la commande car nous devons nous assurer qu'elles correspondent bien à ce qui a été commandé. Quand la marchandise est plus complexe que du papier à photocopieuse, par exemple, elle doit être comparée à sa spécification, étiquetée et stockée. Elle a alors un statut (libéré, quarantaine, bloqué ou rejeté). La matière libérée à la réception (habits, par exemple) est entreposée dans la zone « Libéré » du Magasin. Les marchandises devant être libérées par la Qualité ont un statut « Quarantaine » par défaut. Après analyse, ce statut est changé informatiquement en « Libéré » par la QA R&I. La marchandise « Rejeté » est renvoyée au fournisseur. Afin de nous assurer de l'exactitude de notre stock de matières premières, des inventaires cycliques sont effectués régulièrement. Ces mouvements sont gérés au moyen du logiciel E1.

Depuis quelques années, les choses ont bien changé au Warehouse: en effet, suite au projet « Release in place » l'ensemble des articles sont déposés dans une nouvelle zone née de la réunion de la zone Quarantaine et du Magasin général. Et pour connaître le statut d'une marchandise, il suffit de lire le code-barres au moyen d'un lecteur. Cela permet une répartition judicieuse de la place – nous ne risquons ainsi plus d'avoir une zone surchargée au détriment d'une zone nettement moins occupée – et offre un gain appréciable au niveau de la manipulation. Vous voyez, qu'il n'y a aucune similitude avec un magasin de la grande distribution!

D'autre part, nous avons une nouvelle cabine d'échantillonnage, en zone classifiée, où les Senior Warehouse Specialists, dans une tenue appropriée aux salles blanches, effectuent des échantillonnages de matières premières et pour les laboratoires, en horaire 2x8.

Les collaborateurs du Warehouse s'occupent également du stockage des bouteilles de bulk dans des congélateurs à -80° C, lesquelles, une fois libérées, sont envoyées à Vienne pour le processus de Fill & Finish ou réquisitionnées par le Département Fill & Finish de Baxalta Neuchâtel. Nous aidons également à la préparation des containers pour envoi du MAb effluent à Orth (Autriche). Nous expédions notre produit ADVATE à Baxalta Lessines par camion frigorifique, où il est conditionné pour vente et distribution à nos clients, et à Thousand Oaks pour BaxJet III. A votre demande, nous acheminons aussi toute autre matière en Suisse et au-delà de nos frontières.



Chez Baxter/Baxalta depuis 2008 au QC et en OE QLP, superviser aujourd'hui le Warehouse me permet de rencontrer une diversité d'activités telles que je n'en avais jamais vues auparavant au sein d'un même Département.

Grâce aux profils variés, au savoir-faire et aux connaissances des collaborateurs du Warehouse, il nous est possible de relever l'ensemble des défis qui nous attendent chaque jour. Je tiens ici à remercier l'équipe du QA FF pour sa présence quotidienne, son soutien, son implication. Cela nous a permis ensemble de nous améliorer pour être aujourd'hui plus sereins et plus efficaces.

Romain Dubresson
Warehouse Supervisor

Le secret d'une bonne santé est une alimentation variée. Nous devons consommer plus de 40 nutriments – tels que vitamines et minéraux – chaque jour. Aucun aliment ne les contient tous: il est donc très importante de diversifier quotidiennement notre alimentation.



Le marron est riche en vitamines B et C, en glucides et en fibres. De plus, il contient du calcium et notamment du potassium, vitamine essentielle qui participe au métabolisme des glucides. Le marron est très rassasiant et présente l'avantage d'être faible en lipides. Grâce à son apport en magnésium, il met de bonne humeur. De surcroît, il contient de la vitamine E et des acides gras essentiels qui contribuent à une peau saine et hydratée.

SENIOR WAREHOUSE SPECIALIST

ERIC PENOT RÉPOND AUX QUESTIONS DE MARIANNE WYSS

Depuis quand es-tu chez Baxter/Baxalta et quel est ton parcours du début à ce jour ?

Je travaille chez Baxter/Baxalta depuis 2000. A cette époque, j'étais Magasinier et aujourd'hui j'occupe le poste de Senior Warehouse Specialist.

Tu t'occupes de la réception des articles codifiés, des spécifiés, des non codifiés et des services. Peux-tu nous en dire quelques mots ?

Je réalise la réception de plus de 200 références articles qui arrivent chaque mois par camions sur les quais de réception du Magasin. Nous recevons deux catégories de marchandises :

1) Les marchandises non codifiées (matériel de bureau, journal interne MAGIC, etc.)

J'avertis le destinataire de l'arrivée de la marchandise. S'il constate qu'il y a un problème avec une marchandise, il doit le signaler afin que je puisse en annuler la réception. Je travaille ainsi en étroite collaboration avec tous les départements du site.

2) Les marchandises codifiées destinées à la Production

La marchandise doit correspondre au bulletin de livraison, lequel doit être conforme à la commande. Et enfin, la marchandise doit bien sûr être en adéquation avec les

spécifications de Baxalta. Si tout est en ordre, je réceptionne la marchandise dans le système informatique. Ensuite, il existe deux possibilités :

1) La matière est libérée à la réception et elle est alors entreposée dans la zone « Libéré » du Magasin (habits, par exemple)

2) Pour autant qu'elle soit conforme, la marchandise est libérée par le Département Qualité

a) sur certificat du fournisseur (filtres, par exemple)

b) après échantillonnage et analyse du laboratoire (matières chimiques, par exemple)

Puis, elle est transférée dans la zone attribuée aux marchandises libérées.

Dans le cadre du projet « Release in place », la zone « Quarantaine » et le Magasin général ont été réunis. Ainsi, y sont déposées toutes les marchandises libérées et les marchandises ayant le statut « Quarantaine ». Pour connaître le statut d'une marchandise, il suffit de lire le code-barres au moyen d'un lecteur. A la réception, les matières ont un statut « Quarantaine » par défaut. Ce statut après acceptation par le QA R&I, sera changé informatiquement en « Libéré ». Les marchandises rejetées, cela va de soi, sont placées uniquement dans la zone « Rejeté ».

J'effectue aussi la réception de plus de 500 commandes de services par mois dans le logiciel de gestion des stocks E1



(formations, cours d'anglais, consultants, prestations des agences temporaires, les fleurs de la réception, etc.).

Quelle est ta priorité ?

C'est avant tout de libérer la marchandise destinée à la Production.

Que préfères-tu dans ta fonction ?

Les contacts avec mes collègues et les divers départements du site.

Aimerais-tu ajouter quelque chose ?

On est bien chez Baxalta !

Quelles sont tes passions, tes loisirs ?

La haute montagne, l'escalade en famille avec mes enfants. Cela me permet de m'évader.

WAREHOUSE SPECIALIST

MARJORIE LE GAC S'ENTRETIENT AVEC LUCA BASSO

J'ai donné rendez-vous à Luca Basso à la cafétéria. Il fait très beau, nous nous installons dehors sous les parasols. Luca est chez Baxter/Baxalta depuis 2009. Avant, il travaillait dans le domaine de l'horlogerie chez Bulgari et Cartier, aussi au Warehouse.

Aujourd'hui, il est Warehouse Specialist. C'est un métier riche et varié, dont les nombreuses activités requièrent de la polyvalence. C'est ce qui donne à Luca autant de plaisir à effectuer son travail. En effet, ses tâches sont les suivantes : la réception du bulk Singapour et Thousand Oaks et de la furin, la revue des dossiers de lots, le changement de statut des marchandises (destruction, périmé, hold), la gestion du retour des dossiers de lots (défilmage et

étiquetage), le planning des échantillons, le QIT Material, le transfert avec le magasin externe Postlogistic, la distribution des e-mails qui arrivent à la réception du Warehouse, l'analyse et la correction des écarts d'inventaire, la gestion du vide/déchets, l'analyse des stocks dans E1 et la gestion des CAPA, la location/réception des vials de FF, le traitement des diverses demandes émanant de la Production, des Laboratoires, du QA, de R&I, etc. C'est beaucoup de travail, mais tellement intéressant !

Assez parlé boulot ! J'ai demandé à Luca quelles étaient ses passions : il aime la pêche, la course à pied, le basket, le vélo, sports qu'il pratique régulièrement quand il fait beau. Luca est une personne calme



et posée qui ne se dévoile pas facilement, mais il m'a tout de même confié qu'il avait un faible pour les cannolis, dessert sicilien, accompagnés d'un verre de Limoncello ! Luca est originaire de Venise, mais il a grandi en Sicile. Cela fait maintenant 18 ans qu'il vit en Suisse. J'ai oublié de lui demander s'il aimait la fondue...

WAREHOUSE CLERK

PASCAL BRAILLARD RÉPOND AUX QUESTIONS DE MARIANNE WYSS

Depuis quand es-tu chez Baxter/Baxalta et quel est ton parcours du début à ce jour ?

Je travaille chez Baxter/Baxalta depuis fin 2008. J'ai commencé en qualité d'Inventory Clerk au Département des Spare Parts avec Pascal De Cao. Suite à Fit for Growth, j'ai été transféré au Magasin général le 15 mai 2015 afin de gérer les pièces détachées pour les équipements de la maintenance et de la production.

Tu t'occupes de la réception des pièces détachées, de leur distribution, de l'élaboration de kits de pièces pour les intercampagnes et les shutdowns, du lissage des shutdowns (préparation de pièces par installation), du stockage, de l'inventaire des pièces et du changement documentaire BPLM. Comment es-tu organisé ?

Tous les jours, avec mon collègue Alberto Pozzani, nous réceptionnons des commandes afin de mettre les articles en stock à la disposition des départements utilisateurs. Nous recevons beaucoup de nouvelles pièces détachées qui doivent être contrôlées par les Techniciens car nous devons nous assurer qu'elles correspondent exactement aux pièces devant être remplacées sur les installations.

Mensuellement, Alberto Pozzani effectue les inventaires des articles évalués comme critiques, ce qui représente une semaine de travail pour 700 positions au total. J'effectue la mise à jour informatique de l'inventaire au fur et à mesure. Je tiens également des statistiques chaque fin de mois pour connaître les erreurs de stock: suite à un processus d'amélioration, nous enregistrons actuellement entre 6 et 7% d'erreurs. Nous tentons de faire encore mieux!

Nous avons également la préparation des kits intercampagne à faire tous les mois ainsi que le lissage shutdowns: nous rassemblons les pièces par installation sur des palettes, que les Techniciens viennent chercher afin d'exécuter leurs tâches.

Notre stock compte environ 10'000 pièces. J'ai également des contacts avec des

fournisseurs en cas de problème de livraison, mais cela n'arrive pas souvent. Et, de plus en plus, nous fournissons du support au Warehouse ainsi qu'à Frédéric Gander pour les différents transferts de bulk FF et production dans les freezers. Nous aidons également à la préparation des containers pour envoi du MAb effluent à Orth (Autriche) ainsi qu'à la manutention du final container (ADVATE) pour envoi à nos collègues de Lessines (Belgique).

Avec quels départements du site travailles-tu ? En d'autres termes, quels sont tes clients internes ?

Toute la Maintenance: BDS, Utilities, Facility, FF, BAX111. Nous avons aussi quelques produits pour la Production BDS et BAX111.

Quelles sont tes priorités ?

Mes priorités sont la mise en stock des pièces détachées, réceptionnées dans JDE et d'assurer ainsi la disponibilité des pièces pour ne pas mettre la production en péril.

Que préfères-tu dans ta fonction ?

L'autonomie dont je dispose pour effectuer mon travail. Mon supérieur hiérarchique, Romain Dubresson, me fait confiance et je lui en suis reconnaissant.

Quel est le défi que tu as relevé et dont tu es le plus fier ?

Avoir refait la totalité des emplacements du stock afin de faciliter la mise en place des pièces de rechange. Cela offre un gain de temps considérable pour les inventaires et la recherche physique des pièces. Ce travail, découlant d'une initiative prise avec mon collègue Alberto Pozzani, a duré environ 6 mois et a été réalisé parallèlement à nos activités de routine.

Et quelle est la difficulté rencontrée à laquelle tu as dû faire face ?

Le déménagement des pièces détachées de l'ancien au nouveau Magasin en 2012.



Ce fut un travail d'équipe: l'ensemble des collaborateurs du Département des Spare Parts y ont participé. Il a fallu, entre autres, déplacer la totalité des palettes, identifier les emplacements, tout en assurant la disponibilité des pièces. Nous avons également profité de surélever la hauteur du stockage pour gagner de la place.

Aimerais-tu ajouter quelque chose ?

J'ai du plaisir à travailler chez Baxalta. Lors de la célébration de notre nouvelle société le 1^{er} juillet écoulé, le témoignage de Tobias Krucker, jeune homme atteint d'hémophilie sévère, m'a beaucoup touché, notamment lorsqu'il a dit que c'était grâce à nous qu'il avait une belle qualité de vie.

Parle-nous de toi. Quelles sont tes passions, tes loisirs ?

J'ai fait du hockey sur glace pendant 29 ans. J'ai commencé à l'âge de 5 ans. J'ai eu du plaisir à pratiquer ce sport qui demande de nombreuses concessions. Il était devenu difficile de conjuguer vie de famille et hockey, raison pour laquelle j'ai arrêté. Je fais aussi beaucoup de vélo, surtout cette année. Je consacre passablement de temps à mes enfants. Romain (10 ans) fait de la natation en espoir et Jérémy (8 ans) du tennis. Ils rêvent tous deux un jour faire de leur passion leur métier.

C'est dans les fruits et légumes que l'on trouve les vitamines, minéraux et fibres qui nous sont indispensables. Nous devrions en consommer au moins 5 fois par jour.



Par exemple, un verre de jus de fruit au petit déjeuner, deux légumes différents lors des repas, une pomme et une banane pour le goûter. Ainsi, nos besoins quotidiens en vitamines, minéraux et fibres sont couverts.



WAREHOUSE CLERK

FRÉDÉRIC GANDER RÉPOND AUX QUESTIONS DE CAROLINE SERBAN

Depuis combien de temps travailles-tu chez Baxter/Baxalta ? Et depuis combien de temps au Warehouse ?

Je travaille chez Baxter/Baxalta depuis 8 ans. J'ai commencé en tant que Magasinier et depuis environ deux ans je suis rattaché en support au Département Export.

Quelle est la différence entre les fonctions de Warehouse Clerk et Warehouse Specialist ?

Actuellement, au Magasin nous sommes tous Warehouse Specialists. Warehouse Clerk est en fait l'ancienne dénomination du poste que nous occupons. Ces dernières années nous avons mis en place un système de polyvalence (export, réception, stockage, échantillonnage, etc.), de sorte que nous pouvons désormais mieux pallier les absences (vacances, maladie). C'est l'instauration de cette polyvalence qui est à l'origine des nouvelles dénominations des fonctions.

Quelles sont les trois missions clés du Warehouse ?

- Être au service de nos collègues le plus rapidement et efficacement possible.
- Fournir les divers départements en matériel en temps et en heure.
- Réceptionner, entreposer et organiser la marchandise en appliquant à la lettre les bonnes pratiques de magasinage.

Quelles sont les trois qualités essentielles du Warehouse ?

Le Warehouse est un département de services. Ainsi, le Magasinier se doit d'être disponible et à l'écoute en tout temps afin de servir au mieux le client. Il doit également faire preuve d'une extrême rigueur dans ses activités de tous les jours car le Magasin est la porte d'entrée de tout le matériel et de toutes les matières premières destinées à être utilisées en production. Le Magasinier

doit aussi avoir un bon esprit d'équipe et coordonner avec précision le travail avec ses collègues dans la chaîne logistique.

Y a-t-il des projets d'amélioration ou des projets particulièrement importants au Warehouse ? Actuellement ou à venir ? Si oui, lesquels ?

Il y a 2 ans nous avons mis en place un système de stockage des matières appelé « Release in place ». Les matières ne sont plus séparées physiquement par statut (zone quarantaine, zone libérée) mais sont stockées toutes au même endroit afin d'optimiser la place au stock. Et c'est un code-barres, lu au moyen d'un lecteur, qui contient le statut de chaque matière. Ceci a engendré beaucoup de restrictions comme un accès réduit au Magasin, notamment pour le personnel de Production qui ne peut plus venir se « servir » de matériel en dehors des heures d'ouverture. Nous avons également mis en place un service de piquet afin de remédier à ce problème.

Le projet que nous avons en cours serait de reproduire le même schéma pour les bouteilles de bulk dans les freezers pour deux raisons principales: l'une est la place disponible, un freezer ne pouvant contenir que des produits ayant le même statut; l'autre serait de limiter le plus possible les ouvertures des freezers car les bouteilles de bulk stockées à une température de -80°C sont très sensibles aux changements de température.

En quoi l'audit FDA représente-t-il un challenge pour le Warehouse ? En quoi êtes-vous impactés ?

Comme mentionné, le Magasin est le point d'entrée de toutes les matières premières et du matériel destinés à la production. C'est aussi la première aire de production visitée lors des audits. Notre espace de travail doit alors être très présentable et nos activités exécutées avec un niveau de



qualité irréprochable. Les bonnes pratiques de magasinage ont souvent été challengées pendant les audits/inspections depuis un an et nous avons saisis ces opportunités pour nous améliorer.

Peux-tu donner un exemple de carte d'audit que le Warehouse serait susceptible de se voir adresser ?

Deux exemples typiques des points que nous rencontrons souvent est: « Comment se passe une réception d'un article codifié ? » Ou encore la réception du bulk qui provient de Singapour ou de Thousand Oaks.

Quel est ton rôle dans la préparation de l'audit ? Pendant ? Après ?

Avant et pendant chaque audit, chaque Magasinier se voit attribuer une ou plusieurs tâches: l'objectif est de garantir que le Magasin atteint bien le niveau d'organisation et de documentation défini avant le passage des inspecteurs. Par exemple cette année, j'ai été chargé de déplacer la zone d'expédition dans un espace plus propre et grillagé car l'ancien emplacement à côté de la zone déchets n'était pas optimal. Après l'audit, si malgré notre vigilance nous avons reçu une observation, nous effectuons une investigation afin de corriger le point soulevé.

SENIOR WAREHOUSE SPECIALISTS

SERGE KAENEL ET BERNARD BOULE RÉPONDENT AUX QUESTIONS DE MARIANNE WYSS

Depuis quand êtes-vous chez Baxter/Baxalta et quel est votre parcours du début à ce jour ?

Serge: je suis chez Baxter/Baxalta depuis 1997. J'ai commencé comme Inspecteur en Assurance Qualité. J'exerce aujourd'hui la fonction de Senior Warehouse Specialist.

Bernard: je travaille chez Baxter/Baxalta

depuis 3 ans. Au début, j'occupais un poste dans le Primary Packaging, déjà au Warehouse. Aujourd'hui, je suis Senior Warehouse Specialist.

Vous vous occupez de l'échantillonnage des matières premières, de l'échantillonnage laboratoire, de la réception et de la distribution des Working Cell Banks (WCB),

du cleaning et de l'entretien de la cabine d'échantillonnage. Comment êtes-vous organisés ?

Bernard: notre planning, que nous suivons de près, est élaboré chaque semaine par Luca Basso. Il comprend l'échantillonnage pour les laboratoires, la distribution des WCB et l'échantillonnage des matières

premières, soit environ une cinquantaine d'articles.

Serge : notre travail, qui est varié et intéressant, demande une grande flexibilité. Parfois, nous devons laisser le travail en cours pour nous atteler à d'autres tâches. Nous devons donc savoir anticiper et être bien organisés.

Depuis la mise en œuvre de la nouvelle cabine d'échantillonnage, maintenant en zone classifiée, vous travaillez en binôme – non plus en horaire de journée – mais en horaire 2x8 ? Selon vous, quels avantages apportent ces changements ?

Serge et Bernard : l'horaire 2x8 permet de prélever deux matières premières à la place d'une seule en zone contrôlée afin d'absorber les échantillonnages de plus en plus nombreux. Il y a donc moins de rupture de stock en Production. D'autre part, nous n'avons plus besoin d'effectuer des heures supplémentaires, ce qui nous offre un meilleur équilibre entre le travail et la vie privée.

Avec quels départements du site travaillez-vous ? En d'autres termes, quels sont vos clients internes ?

Serge et Bernard : nos clients internes sont les laboratoires analytique et de microbiologie, la Production BDS, le QA Receiving R&I, la Maintenance, le Fill&Finishing, la Métrologie.

Quelle est votre priorité ?

Serge et Bernard : nous devons avant tout éviter toute rupture de stock pour assurer la Production, ce qui demande un strict respect des échéances.

Que préférez-vous dans votre fonction ?

Serge : j'aime mon travail. J'apprécie les



| SERGE KAENEL

responsabilités qui me sont confiées et le soutien de mon supérieur hiérarchique, Romain Dubresson.

Bernard : la diversité du travail, les contacts avec les collègues me plaisent. Et, eh oui, j'aime aussi mon travail.

Et le moins ?

Serge et Bernard : les impondérables de dernière minute qui nous obligent à passer à une autre activité. Mais nous savons pertinemment que nous devons vivre avec cela !

Quel est le défi que vous avez relevé et dont vous êtes le plus fiers ?

Bernard : l'implémentation de la nouvelle cabine d'échantillonnage. J'ai fait partie de l'équipe de projet : il a fallu prendre en compte tous les paramètres nécessaires afin qu'elle réponde parfaitement aux exigences.

Serge : j'ai formé les collaborateurs au prélèvement des matières premières dans les cabines d'échantillonnage, l'ancienne et la nouvelle.

Serge et Bernard : Kathrin Ahrens, Facility Quality Management Representative, nous a remis une distinction – un PowerUp – pour



| BERNARD BOULE

avoir détecté des particules dans le chlorure de sodium. Cela a permis de remédier au problème.

Et quelle est la difficulté rencontrée à laquelle vous avez dû faire face ?

Bernard : aucune difficulté majeure ne me vient à l'esprit !

Serge : il y a quelques années, j'ai connu quelques difficultés car nous devions écrire les nombreuses étiquettes de prélèvement à la main avec moult informations ce qui représentait un gros travail. Puis, Pascal Schneider, IS Manager, a créé un programme informatique pour la gestion de ces étiquettes, ce qui nous a permis de gagner un temps considérable.

Parlez-nous de vous. Quelles sont vos passions, vos loisirs ?

Serge : j'aime voyager, les vacances, me promener avec mes petits-enfants, Nils, Kilian et Lenna. Je fais aussi un peu de moto, de la trottinette et du vélo.

Bernard : je suis intéressé par les nouvelles technologies audiovisuelles. Et j'aime faire des balades à cheval à travers la campagne avec mon épouse, le parapente, la bonne cuisine – surtout les fruits de mer – et les bons vins rouges.

WAREHOUSE SPECIALIST

PORTRAIT DE JULIEN GILLET PAR CAROLINE SERBAN

Julien Gillet entre chez Baxter le 1^{er} mai 2003. Après une expérience de huit ans au BDS, il passe par la Compliance et le FF avant de prendre son poste de Warehouse Specialist qu'il occupe depuis presque deux ans.

Les activités clés du Warehouse se regroupent autour de la réception, du stockage et de la distribution des matières et des consommables. Leur gestion se fait via JDE et par le système Kanban qui respecte le principe FEFO¹. A réception, les matières sont comparées à leurs spécifications, étiquetées, échantillonnées et puis stockées. Le stockage constitue aujourd'hui un véritable challenge au Warehouse : l'optimisation des volumes et des emplacements

est le défi quotidien de Julien, désormais véritable expert en Tetris, version palette. La logistique chez Baxalta comporte aussi les transferts/retours vers/depuis l'entrepôt externe, situé entre Zurich et Berne. Ces navettes s'effectuent aujourd'hui un à rythme important, quasi quotidiennement durant certaines périodes. La mise en place récente d'un système automatique de gestion de ce stock déporté était devenue indispensable et facilite grandement la vie de nos logisticiens.

Vous connaissez certainement Julien parce que vous étiez perdus au Magasin et qu'il vous en a indiqué l'issue, parce que vous l'avez contacté par mail pour anticiper



des besoins en consommables ou parce qu'il vous a remis un bidon de soude dont vous deviez disposer urgemment pour un nettoyage. Il est principalement impliqué dans la distribution et son rôle consiste à fournir l'ensemble des départements en matières premières et en consommables. Avec toutes les lignes de production en

activité, il est donc très sollicité: toujours plus de matières, beaucoup de départements, le tout dans un espace limité, géré par l'équipe du Warehouse.

Une journée type de Julien commence par le replenishment. Il s'agit là de fournir au Dispensing tous les chimiques et autres matières nécessaires à leurs activités planifiées. Julien s'occupera ensuite de traiter les dizaines de cartes Kanbans du BDS (BAX111 et ADVATE), des différents laboratoires et de PSTO. Il devra veiller à réalimenter les consommables du libre-service (habits) et à rester disponible pour toutes les demandes qui lui seront faites, qui sont parfois très

chronophages. C'est notamment le cas quand le besoin du client n'est pas clairement défini en quantité ou code article. Julien s'occupera, en parallèle de toutes ces tâches, du stockage des nouvelles entrées car la zone de réception ne peut pas rester encombrée. La livraison des matières étant planifiée à plus ou moins 6 jours, le stockage et le ballet des palettes requièrent de la réactivité et une fine synchronisation avec la réception des marchandises.

Originaire d'Orléans, Julien est un grand voyageur, amateur de guitare et de surf. En octobre, après plus de douze ans d'implication dans l'entreprise, il nous quittera

pour un nouvel horizon: son projet est de reprendre une exploitation de clémentines en Corse. Julien, merci pour ton engagement et nous te souhaitons beaucoup de soleil, dans ta vie et dans ton cœur. U mundu hè bellu, basta à sapellu piglià (*Le monde est beau, il suffit de savoir le prendre*). Bonne chance!

¹ FEFO représente les initiales de l'expression anglophone First Expired First Out. Cette méthode de gestion des stocks consiste à faire sortir les marchandises et matières premières par ordre de péremption. L'option FEFO permet en premier lieu de consommer les produits périssables avant échéance, mais également de réduire les coûts de stockage: sont en stock uniquement les derniers achats.



The banner features a collage of environmental images: a glacier, a city skyline, solar panels, and a bee on a flower. The text reads: "Baxter World Environment Week 2015 June 1-7 UNDERSTANDING OUR IMPACT".

SEMAINE DE L'ENVIRONNEMENT

Du 1^{er} au 7 juin a eu lieu la septième semaine de l'environnement chez Baxalta. Durant cette semaine, plusieurs activités ont été organisées sur le site. Nous avons pu apercevoir la mascotte du Comité ACT!, Athéna, nous montrer un film sur la problématique de la disparition des abeilles et nous donner des conseils pour favoriser la pollinisation chez nous. La société Viteos nous a présenté les énergies vertes que Baxalta utilise

au quotidien comme le courant Areuse+, courant produit grâce à la rivière Areuse et à des panneaux solaires. En choisissant ce courant, Baxalta démontre sa volonté de soutenir le développement de production d'énergie d'origine renouvelable.

Une action spéciale dans le cadre de cette semaine de l'environnement sur des produits solaires a permis à plusieurs personnes de se procurer des articles à recharge solaire, élaborés à Neuchâtel et bons pour l'environnement. La société Iland Solar a présenté, en collaboration avec Ionics (notre fournisseur d'EPI), des chargeurs de batterie, des spotlights ou encore une petite machine à expresso solaire. On pouvait voir plusieurs affiches grand format sur le site qui expliquaient d'où proviennent les micropolluants dans nos ménages et



DEPUIS 2013, NOTRE TOIT EST ÉQUIPÉ DE PANNEAUX SOLAIRES POUR AINSI FOURNIR DE L'ÉLECTRICITÉ DE MANIÈRE ÉCOLOGIQUE

comment ils sont éliminés grâce aux différentes stations d'épuration de Suisse.

Cette semaine de l'environnement montre la volonté de Baxalta de s'engager dans une démarche de développement durable et à y sensibiliser ses collaborateurs.

Mylène Poirot
Admin. Assistant EHS



REPORT DES RÉSULTATS DU SONDAGE MAGIC

Du fait de la riche actualité du moment, nous ne sommes pas en mesure, faute de place, de publier les résultats du sondage dans ce numéro de MAGIC. Vous pourrez les découvrir dans le numéro de février 2016. Merci de votre compréhension.

Le team MAGIC

NAMASTE! NAMASTE!

NAMASTE VEUT DIRE «BONJOUR» EN NÉPALAIS

«A hauteur d'hommes, auteur d'humanité» est une association qui a pour but d'aider les enfants au Népal. Cette association, dont le siège social est situé sur le territoire de la commune de Les Fins (France), a été créée en 2007 par Anaïs Clerc. Elle soutient financièrement des actions à caractère humanitaire et de solidarité. Par exemple, la prise en charge d'enfants orphelins qui bénéficient ainsi d'un foyer, de repas, de vêtements, de soins et qui ont également – c'est essentiel – accès à l'éducation. Actuellement, 200 enfants sont inscrits et déjà une centaine de parrains se sont manifestés, qui versent un don annuel ou ponctuel. De nombreux projets sont menés comme la pose de panneaux solaires ou encore l'envoi régulier de conteneurs avec des peluches, des vêtements, des livres, des machines à coudre, etc. Suite au séisme qui a frappé ce pays, les dégâts sont colossaux

et malgré les rues dévastées, le manque d'eau, d'électricité et de confort, les Népalaises et les Népalais gardent le sourire et vivent comme ils le peuvent. Plus que jamais, ils ont besoin de nous.

Pour plus d'information concernant les parrainages possibles et l'actualité de l'association, un site internet est à votre disposition <http://ahauteurhommes.jimdo.com>

Marie-Laure Chabod

« Sois le changement que tu veux voir dans le monde ».

« Quoi que vous fassiez ce sera insignifiant, mais il est important que vous le fassiez ».

Gandhi



L'ÉCOLE AVANT RÉNOVATION



L'ÉCOLE APRÈS RÉNOVATION



ENFANTS RECEVANT DES T-SHIRTS



ÉCOLIERS AVEC ANAÏS CLERC

FORMATIONS AUX RISQUES CHIMIQUES

Depuis juin 2015 des formations relatives aux risques chimiques sont en place sur le site de Baxalta Neuchâtel. Ces formations sont scindées en trois sujets EHS distincts. Le premier sujet porte sur les risques des produits inflammables, corrosifs et les comburants. Le deuxième sur les risques des produits CMR (cancérogène, mutagène et reprotoxique), toxiques et nocifs pour l'environnement et enfin le troisième sujet concerne l'intervention d'urgence par le groupe d'intervention de Baxalta.

Il a été décidé d'organiser ces formations suite à la fuite de soude survenue en juin 2014 aux Utilities, événement qui avait suscité de nombreuses réactions de la part des utilisateurs. En outre – et c'est une autre raison de ces formations – selon la conformité légale, chaque personne amenée à manipuler des produits toxiques (avec l'étiquette de la «tête de mort») doit être instruite précisément sur les risques encourus lors de leur utilisation.

A l'issue de ces formations – deux heures consacrées à chacun des deux premiers sujets – les participants savent comment

- manipuler, stocker les produits chimiques
- lire une fiche de données de sécurité (FDS)
- reconnaître la dangerosité des produits selon la forme, l'aspect
- définir un CMR et un toxique
- distinguer les effets sur la santé
- éliminer les produits dangereux

Et ils connaissent

- l'incompatibilité entre certains produits
- les mesures à prendre pour prévenir un accident
- le comportement à adopter en cas de contact avec le produit ou de déversement de produit

Ces formations seront disponibles annuellement pour les nouveaux employés.

Quant à la formation pour le groupe d'intervention, elle dure quatre heures et est basée en grande partie sur de la pratique (semi-réel).



David Mariller

Safety and Security Representative

HAUTE ROUTE 2015 (13 – 17 AVRIL 2015)

UN PARCOURS DE LÉGENDE À TRAVERS LES ALPES... DU MONT-BLANC AU CERVIN!

Lors d'une soirée d'automne entre amis, l'idée – ou le défi – d'organiser la traversée des Alpes à skis de randonnée a été lancée... il me restait à trouver rapidement cinq à six personnes motivées et courageuses pour compléter mon équipe laquelle à cet instant était composée du guide et de moi-même. Après une dizaine de jours, le guide Jean-Pierre Grosjean, son suppléant Pierre Krebs, Chantal Cano, Géraldine Mougnot, Christian Hurni, Alexandre Boillat et moi-même, les trois Baxaltiens, étions partants, tous très motivés, pour débiter un entraînement acharné afin d'être prêts et affûtés le 13 avril, date de notre départ.

La Haute Route d'hiver consiste à relier les différentes cabanes du Club Alpin Suisse à skis de randonnée. Elle va de Chamonix à Zermatt, les deux capitales du ski, sur une distance d'environ 140 km à travers les Alpes. Après un dernier contrôle du matériel (détecteurs de victimes d'avalanche, crampons, cordes, pelles, mousquetons, piolets, baudriers, vis à glace, couteaux, etc.), quelques dizaines d'heures d'entraînement à travers le Chasseral dans la nuit et le froid hivernal ainsi que plusieurs sorties dans les Alpes, l'équipe était enfin fine prête pour le départ.

Jour J-1

Déplacement à Chamonix et achat de casquettes légères vu les prévisions météorologiques parfaites annoncées pour cette semaine.

1^{er} jour : Argentières – Cabane du Trient

Départ d'Argentières en prenant la première benne du téléphérique des Grands Montets pour atteindre le sommet à 3275 m. Après quelques photos de ce paysage grandiose, équipés et chargés de sacs à dos de 18 kg, nous débutons la descente sur une neige très dure. Très vite nous passons sous la corde de la piste balisée pour débiter la traversée du glacier d'Argentières en file indienne.

Après le passage délicat de la moraine et 600 m de montée, la première difficulté se dessine devant nous : le Col du Passon un couloir de 100 m à 40° que l'on grimpe à pied, skis sur le sac, pour rejoindre le Col Supérieur du Tour à 3288 m. Ensuite nous quittons la France par un faux plat descendant et devons encore passer le Col d'Orny pour finalement arriver à la première cabane, la cabane du Trient à 3170 m. Le trajet aura duré environ 7 heures avec un dénivelé de 1100 m. L'ambiance est au beau fixe et l'équipe est satisfaite de cette belle journée.



2^e jour : Cabane du Trient – Cabane de Valsorey

Lever à 5h30 pour le petit déjeuner. Avec un temps toujours parfait, nous chaussons les skis et parcourons le glacier du Trient entre les crevasses. Pour atteindre le Col des Ecandies, nous devons très vite enfler nos crampons et piolets en main gravir un couloir de pierres et de glace. Heureusement, la neige dans la partie supérieure nous a facilité le passage. La grande émotion ressentie et l'importante concentration de mise durant cette montée très raide ont bien contribué à fatiguer les organismes. Par contre là, une belle récompense nous attend : une superbe descente à skis à travers le Val d'Arpette pour rejoindre Champex depuis où un bus nous conduit à Bourg St-Pierre.

De là, faute de neige, c'est à pied que nous suivons un sentier escarpé pendant deux heures avant de trouver la neige et enfin chausser nos skis pour atteindre la cabane de Valsorey, 1400 m plus haut. Pendant le trajet, lors de la traversée d'un dévers très raide, notre guide Jean-Pierre, qui a chuté dans la descente précédente, peinait de plus en plus car son épaule douloureuse l'empêchait de prendre des appuis corrects. Au fil de la montée son état s'aggravait. La décision d'appeler les secours fut difficile à prendre car d'où nous étions, nous apercevions la cabane qui nous semblait très proche. Cependant vingt minutes plus tard, l'hélicoptère d'Air Glacier rugissait dans la vallée et venait récupérer notre malheureux blessé qui avait dû renoncer.

C'est donc avec émoi que l'équipe a décidé de regagner sagement la vallée et de se rendre à l'Hôpital de Sion pour aller soutenir Jean-Pierre. Résultat, il s'est déchiré le ligament de l'épaule, ce qui l'empêche de continuer l'aventure. L'équipe secouée et affaiblie mais toujours super motivée décide de poursuivre sans son guide et se dirige vers Arolla. Malheureusement le trajet de la cabane de Valsorey à Chanrion sera abandonné.

3^e jour : Arolla – Cabane Bertol

Tôt le lendemain matin nous partons à l'assaut de la cabane Bertol à 3311 m, une ascension avec un dénivelé de 1311 m.

La montée se passe bien, un seul passage technique requiert des crampons. Le soleil nous accompagne durant toute la journée et la température augmente au fil de l'après-midi. La cabane Bertol se situe sur un promontoire à pic. Pour l'atteindre il faut déposer les skis et emprunter des échelles vertigineuses fixées dans la roche.



CABANE BERTOL

Bonjour le vertige! Par contre, nous jouissons d'une vue magnifique sur la Dent Blanche, la Dent d'Hérens, le Cervin et Tête Blanche que nous gravirons demain pour rejoindre Zermatt.

4^e jour : Cabane Bertol – Zermatt

Après une nuit mouvementée due à l'altitude et aux ronflements dans les dortoirs, le déjeuner est pris à 6h30. Au pied des échelles, nous rechaussons les skis et descendons jusqu'au pied de Tête Blanche. Son ascension à 3710 m va s'avérer longue et douloureuse mais là-haut nous sommes récompensés par le splendide panorama : devant nous le Cervin et la Dent d'Hérens. Au fond de la vallée, on devine les premiers chalets de Zermatt. Une magnifique descente nous attend. Pendant plus de deux heures nous contournerons les immenses crevasses et passons par-dessus des avalanches de glace au pied des séracs. A certains endroits l'état de la neige nous invite à carver mais nos sacs bien chargés nous remettent rapidement à l'ordre. Un dernier pique-nique au pied du Cervin nous permet de suivre et d'admirer au loin le tracé de notre superbe descente. Nous profitons encore un dernier instant de ce décor splendide avant de regagner la station de Zermatt où une savoureuse fondue couronne tous les efforts de notre excursion franco-valaisanne. Certes légèrement raccourcie, cette course nous a cependant permis d'apprécier les plaisirs de ce sport et a renforcé une belle amitié entre amoureux de la montagne.

Giusto Tazzer



BRAVO À NOS APPRENTIS – SESSION 2015

• Tim Girardin, logisticien

A l'issue d'un apprentissage de logisticien de 3 ans effectué à la Maintenance Spare Parts et au Warehouse, Tim Girardin a obtenu avec succès son CFC (Certificat fédéral de capacité). Durant son apprentissage, il a effectué les stages suivants:

En interne

Maintenance support: Pascal de Cao, Alain Perriard

BDS Planning/Logistic: Stéphane Masi, Michaël Le Viavant

Warehouse: Romain Dubresson et toute son équipe

En externe

Poste de Neuchâtel, Service de distribution, Jean-Pierre Kummer

• Jérémie Veillard, informaticien

Après un apprentissage d'informaticien de 4 ans au CPLN, dont 2 ans effectués au département IT, Jérémie Veillard a réussi son CFC (Certificat fédéral de capacité) avec mention.

Jérémie va poursuivre sa formation dans le but de devenir Technicien ES en informatique.

Je tiens à remercier toutes les personnes impliquées dans la formation des apprentis.

• Mathias Meli, laborantin en biologie

Mathias Meli a réussi son CFC (Certificat fédéral de capacité) de laborantin en biologie après 3 ans de formation au sein de nos laboratoires: chimie, biologie et assurance stérilité. Il a suivi un stage au Département Process Science & Technical Operations (PS&TO) et a également travaillé au laboratoire de microbiologie de l'Université de Neuchâtel, en biologie moléculaire.

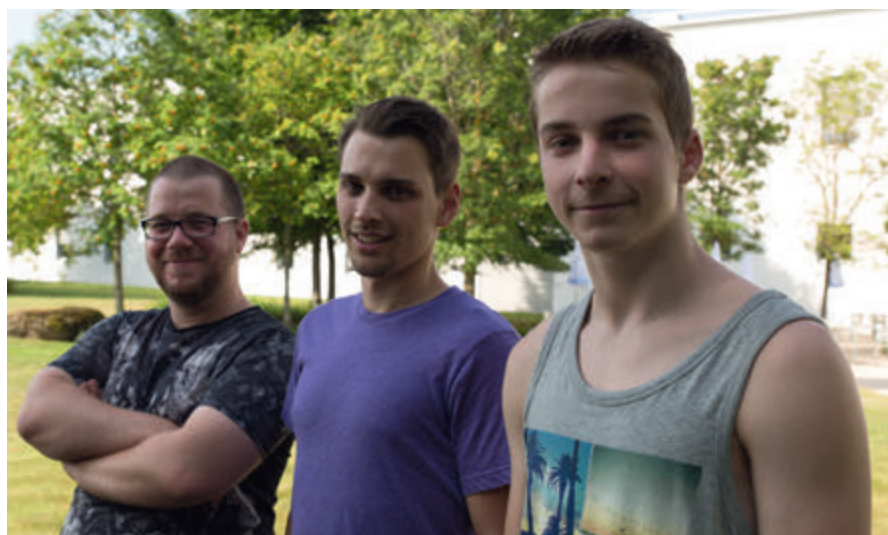
Nous leur adressons nos sincères félicitations et leur souhaitons plein succès pour l'avenir.

Les formateurs en entreprise:

Alain Perriard, ERP Technician

Pedro Matias, Business & Technical Specialist

Julien Trollux, QC Leader, Analytical Chemistry



DE GAUCHE À DROITE: JÉRÉMIE VEILLARD, MATHIAS MELI ET TIM GIRARDIN

PERMIS D'UTILISATION DES NACELLES DE TRAVAIL



Les 12 et 19 juin 2015, 13 collaborateurs de Baxalta et deux contractants externes ont suivi la formation d'utilisation des nacelles à bras articulés et à ciseaux pour obtenir le permis d'utilisation de celles-ci.

A ce jour le permis n'est pas obligatoire dans le canton de Neuchâtel (il l'est dans le canton de Genève) mais une discussion

est actuellement en cours entre nos législateurs afin de le rendre obligatoire dans toute la Suisse. Nous avons donc pris un peu d'avance en donnant à nos utilisateurs la possibilité de passer ce permis, reconnu au niveau fédéral.

David Mariller

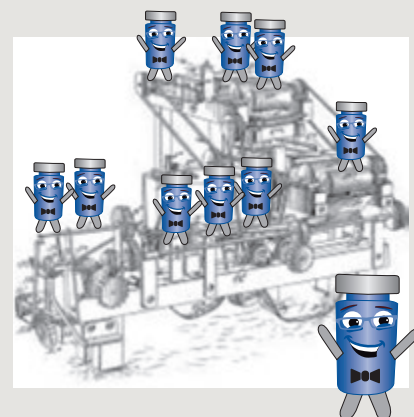
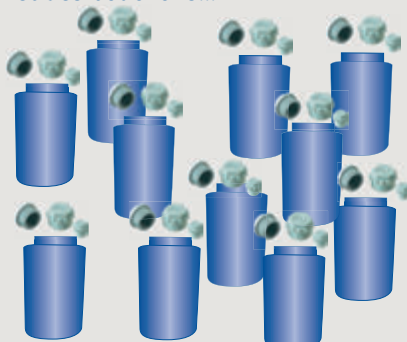
Safety and Security Representative

JOE VIAL ET LE WAREHOUSE

Un camion arrive au Warehouse de Baxalta...



... et y décharge des vials et des bouchons...



RANDONNÉE AU CREUX DU VAN 2015



PENDANT LA MONTÉE...

Le Creux du Van est un cirque rocheux d'environ 1400 mètres de large pour 200 mètres de hauteur. Il se situe dans le Val-de-Travers dans le massif du Jura et constitue un site environnemental très connu dans le canton de Neuchâtel et les cantons voisins. Il est au cœur d'une réserve naturelle de 15,5 km².

Rendez-vous à 11h le 21 juin 2015 pour le départ de la Ferme Robert à pied. Notre groupe est composé de 12 adultes et 2 enfants. Après 1h08 de montée dans la forêt avec un dénivelé de 500 m, nous admirons enfin la vue panoramique à 1430 m d'altitude. Nous traînons, prenons des photos et nous dirigeons vers le Restaurant «Le Soliat» pour le repas, gracieusement offert

par le BaxClub. La plupart d'entre nous optent pour une fondue.

Nous redescendons par le «Sentier des 14 Contours» sur un sol plutôt humide suite à la pluie des jours précédents. Arrivons en bas vers 16h30, c'est déjà la fin!

Merci à toute l'équipe pour la bonne humeur, à notre guide Vincent Lavanchy pour l'organisation et au BaxClub.

Si vous souhaitez partager ou faire découvrir une randonnée ou autre activité, n'hésitez pas à soumettre vos propositions au BaxClub. Vivement les prochaines balades!

Cynthia Moussali



ARRIVÉS TOUT EN HAUT!

SORTIES STAND UP PADDLE

La chaleur du mois de juillet nous a poussés à organiser des sorties Stand Up Paddle aux Jeunes-Rives. Les Jeunes-Rives et leurs plages comptent parmi les endroits estivaux incontournables de Neuchâtel. Les 9 sessions (soit environ 70 participants) ont été rapidement prises d'assaut. Le Stand Up Paddle est un sport de glisse nautique où le pratiquant est debout sur une planche plus longue qu'une planche de surf classique, se propulsant à l'aide d'une pagaie, paddle en anglais. Grâce à Hicham Laïmina (photo), surfeur passionné reconverti au paddle par manque de vagues sur le Lac de Neuchâtel, nous avons appris les bases du Stand Up Paddle. Puis nous nous sommes laissés glisser seuls sur l'eau le long des rives du lac. Du fun, beaucoup de rires, et de nombreux ploufs!

Plus d'informations sur le centre de Stand Up Paddle de Neuchâtel sur le site: <http://www.naishsupcenter.ch/center/neuchatel>

L'équipe du BaxClub



ERRATUM

Le nom du photographe professionnel qui a apporté sa contribution à MAGIC N° 45 – Juin 2015 n'a malheureusement pas été imprimé. Nous en sommes désolés.

Nous remercions sincèrement Patrice Schreyer, dont nous avons pu apprécier le talent, pour ses magnifiques photos de la page de couverture et de Nathalie Winter (page 6).

Le team MAGIC

DÉGUSTATION DES VINS DU DOMAINE JOFFRE

Le 5 juin 2015, une trentaine de Baxtériens – devenus Baxaltiens depuis – ont eu le privilège de participer à une dégustation de vins du Domaine Joffre (Châteaumeillant, centre de la France) à l'Auberge du Meix Lagor située à Montlebon dans le Doubs. Pour le plaisir de faire découvrir sa passion mais également pour celui des papilles, Olivier Joffre (représentant du Domaine Joffre et collaborateur au sein du groupe Automation) a organisé cet événement avec le BaxClub.

Avant de vous parler de cette rencontre, faisons plus ample connaissance avec Olivier.

Carte d'identité

Une passion : les activités liées à la production du vin

Une musique : Awolnation - Sail

Une boisson : le vin, avec une préférence pour la Syrah

Un plat : le pâté berrichon

Un film : Inception

Chez Baxter depuis : 2011

Le domaine Joffre c'est une histoire de famille. Tout le monde y met du sien pour faire sortir de terre ce fameux raisin dont les différents saveurs et couleurs nous font tant voyager. Entre l'entretien des vignes, la vinification en passant par le conditionnement, l'emballage du vin ou encore la vente, la famille Joffre tient cette activité depuis 2012. Avec ravissement ! La preuve : il s'agit d'une occupation annexe, tous les membres de la famille ne vivant pas de l'exploitation de ces vignes.

J'ai pu voir dans les yeux d'Olivier cet engouement qui l'habite et ce plaisir de partager ses émotions. C'est animé par ces sentiments qu'il m'a volontiers raconté cette fameuse soirée du 5 juin :

Tout a démarré par la dégustation des vins blancs, tous deux des Sauvignon, (cépage très présent dans le centre de la France).



Leur fraîcheur a régalé les dégustateurs alors que le soleil présent en cette fin d'après-midi chauffait l'atmosphère.

La dégustation s'est poursuivie avec le vin gris. C'est un vin rosé qui a été vinifié comme un vin blanc (fermentation du jus après pressurage direct des raisins lors de la vendange). Il se distingue d'un vin rosé « classique » par sa délicatesse et sa couleur claire.

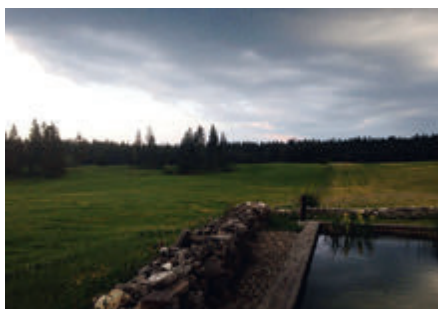
Les participants ont eu la chance de visiter l'auberge et le gîte qui est constitué de vieux greniers remontés dans une ancienne grange. Un endroit magnifique ! La tempête de grêle et la pluie battante n'ont pas eu raison de l'enthousiasme collectif et la dégustation s'est poursuivie avec un vin rouge, la cuvée « Aventure », qui a remporté une médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris en 2014.

Le mot apéritif vient du latin *aperitivus*, dérivé de *aperire* qui signifie « ouvrir » ! Très certainement ouvrir l'appétit ! N'y a-t-il pas de meilleure transition pour passer à table ? C'est ce qu'ont fait les trente convives en attaquant les entrées foie gras, asperges ou encore escargots accompagnées d'un Coteaux du Layon. Le repas s'est ensuite poursuivi et terminé dans une ambiance chaleureuse et intime.

Pour conclure, une question me brûle les lèvres : qu'est-ce qui t'a le plus marqué durant cette dégustation, Olivier ?

Toutes les personnes sympas que j'ai rencontrées, sans les avoir forcément côtoyées dans le cadre professionnel. Toutes m'ont écouté attentivement et ont, je crois, eu beaucoup de plaisir à déguster nos vins. Et lorsqu'on peut partager sa passion et la faire découvrir, c'est magique !

Interview réalisée par Yann Berger



ATELIER CHOUX SUCRÉS ET SALÉS MAI / JUIN 2015



Une fois n'est pas coutume, nos chers Baxaltiens, fins gourmets, se sont donnés rendez-vous à l'Ecole-club Migros de Neuchâtel pour un nouvel atelier culinaire. Ah, les petits choux, comme on les aime ! Sucrés ou salés, fourrés ou caramélisés, gratinés, gonflés, légers : oui, on en raffole. Seulement voilà, la pâte à choux fait partie de la fameuse catégorie des recettes « faciles-difficiles ». Vous savez celles qui n'ont l'air de rien, un peu de farine, un peu de beurre, de l'eau, des œufs et hop... en dix minutes le tour est joué ! Mais il n'empêche que les occasions de rater les choux restent nombreuses !



C'est ainsi que le chef pâtissier, Roland Morel, nous a guidés pas à pas dans la confection de ces choux. Durant trois heures, nous avons découvert la réalisation de la fameuse pâte à choux, du craquelin, des deux types de crèmes les plus connues : la pâtissière à la vanille et la praliné, de deux garnitures salées, sans oublier l'étape importante du montage !

Enfin après l'effort, place au réconfort grâce à la dégustation de nos créations ! En alliant gourmandise et convivialité, nous avons tous succombé au charme et au goût de nos si beaux choux !

Maud Sainte-Mène

Baxalta

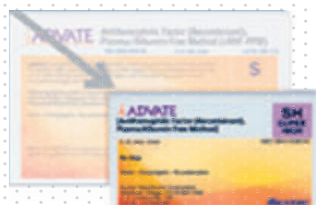


BAXALTA

Manufacturing Sàrl
Route de Pierre-à-Bot 111
CH-2000 Neuchâtel – Switzerland

Téléphone +41 32 7297 297
Télécopie +41 32 7297 299

www.baxter.com



NUMÉRO 46 - OCTOBRE 2015

VOTRE ÉQUIPE

MAGIC

SPONSOR
Boris Lanoir

REPORTERS
Yann Berger – Marjorie Le Gac
Caroline Serban – Marianne Wyss

PHOTOGRAPHES
Thibaut Jacquet – Yann Marion –
Jessica Rey

BD
Marjorie Le Gac

CONCOURS
Nicolas Marineo

LAYOUT ET IMPRESSION
Gasser Media SA, Le Locle

Impression climatiquement neutre,
papier FSC 100% recyclé

Merci à tous ceux qui ont participé à
l'élaboration de ce journal.
Prochain numéro février 2016

BAXALTA ET SES SPORTIFS!

Le sport est un bon moyen de se ressourcer et il renforce la cohésion d'un groupe. Cette activité fait dorénavant partie de la culture du site de Baxalta Neuchâtel et les rendez-vous comme le BCN Tour et JuraDéfi deviennent incontournables pour certains.

Sarah Bonjour
Infirmière de santé au travail



JuraDéfi, un temps magnifique nous a réunis dans les Franches-Montagnes pour une course-relais. 9 équipes Baxalta y ont participé, soit 52 personnes, ce qui nous a valu un article dans le Quotidien Jurassien et de la publicité pour notre entreprise lors de cette journée. L'objectif l'année prochaine: dépasser les 10 équipes. Alors réservez déjà le samedi **20 août 2016!**



Pas moins de 45 personnes de Baxalta – avec encore les T-shirts Baxter, transition oblige – ont participé cette année au **BCN Tour**.



JuraDéfi: une magnifique 2^e place pour les BaxWell (Didier Steudler, Romain Blum, Sarah Bonjour, Didier Fatton, Pascal Schneider et Alexandre Boillat) sur 47 équipes entreprise et une 6^e place sur 113 équipes.

LE CARNET DES RENDEZ-VOUS

PAYS DE NEUCHÂTEL

Voici les manifestations à venir:

NOVEMBRE 2015

Bourse suisse d'horlogerie
La Chaux-de-Fonds 01.11.15

DÉCEMBRE 2015

Artisanales de Noël
(plus grand marché couvert de Suisse
d'artisans-créateurs)
Neuchâtel 05.12.15 | 13.12.15

JANVIER 2016

Neuchâtel Trophy
(patinage synchronisé)
Neuchâtel 29.01.16 | 31.01.16

FÉVRIER 2016

Fête du froid
(manifestation originale pour célébrer
le froid légendaire de la vallée surnommée
la Sibérie de la Suisse)
Vallée de la Brévine 06.02.16

TOUTES INFORMATIONS UTILES SOUS
www.neuchatel-tourisme.ch

Sur le même site, vous trouverez également – avec infos détaillées – des idées de balades intéressantes dans des endroits magnifiques à faire en famille et, pour les sportifs, des parcours de randonnées, de cyclotourisme, de VTT, en rollers, à cheval. Et avec l'arrivée de la neige, des itinéraires de ski de fond, de raquettes à neige, ainsi que les pistes de ski du canton de Neuchâtel.

LE CONCOURS

N° 46

MÉDECINE

Gagnez un cadeau surprise
Répondez aux questions suivantes en
entourant les réponses exactes ou, selon
les réponses, en utilisant la place prévue.

**Quel personnage a donné son nom au
serment prêté de nos jours par les médecins ?**

- A. Hippocrate
- B. Archimède
- C. Périclès
- D. Galien

**Quelle maladie provoque une paralysie
progressive des muscles ?**

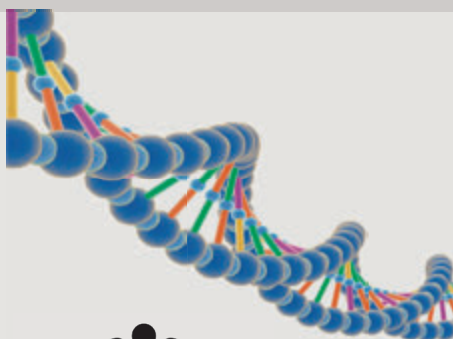
- A. La maladie de Horton
- B. La maladie de Charcot
- C. La maladie de Lyme
- D. La maladie de Crohn

Quel bienfait de l'ortie n'est pas correct ?

- A. Elle est diurétique
- B. Elle permet de lutter contre l'acné
- C. Elle est anti-démangeaisons
- D. Elle est un stimulant cérébral

Qui a découvert la pénicilline ?

Réponse : _____



**Que peut-on faire en cas de brûlures
(plusieurs réponses possibles) ?**

- A. Frotter la zone avec une pomme de terre crue
- B. Appliquer de l'eau chaude pendant plusieurs minutes
- C. Etaler de l'argile
- D. Appliquer du beurre
- E. Percer immédiatement la cloque
- F. Frotter avec un produit alcoolisé
- G. Appliquer de l'eau froide pendant plusieurs minutes

**Associer ces évolutions médicales avec leur
année de première réalisation :**

- | | |
|---------|-----------------------------|
| A. 1957 | 1. Greffe du visage |
| B. 1869 | 2. Greffe de cœur |
| C. 1967 | 3. Greffe de peau |
| D. 2005 | 4. Greffe de moelle osseuse |

Réponse : _____

Déposez une photocopie de ce bulletin concours dans l'urne à la réception d'ici
au 20 novembre 2015.

Nom :

Prénom :

Les membres du Comité de rédaction sont exclus du concours.

LE CONCOURS N° 45

SOLUTION

Vous pouvez consulter la solution sur intranet, rubrique « Divers ».

Cette fois, il s'agissait de répondre à des questions sur les festivals, qui enchantent nos étés, dégagent une atmosphère de convivialité, permettent de voir ou de découvrir des artistes talentueux et laissent un souvenir inoubliable! Comme l'a écrit le

journaliste Jodok Kobelt « Aller aux festivals – mais il faut que la musique soit bonne – offre aux gens de réaliser leurs rêves d'un monde plus fraternel, à la faveur d'une grande fête ».

Les festivals ont inspiré **Delphine Zehler**. Désignée par le sort, elle remporte ce concours et gagne un bon de CHF 100.– à faire valoir auprès d'un magasin de sport de la place. Bravo!

JUBILAIRES 15 ANS



Christophe Bettini	01.10.2015
Mickaël Boegli	18.07.2015
Cédric Champenois	01.10.2015
Charles-Antoine Evangelista	01.09.2015
Abdallah Houberdon	01.10.2015
Joëlle Maire	01.10.2015
Jérôme Malavialle	01.10.2015
Alex Marthe	01.08.2015
Jocelyn Moreau	01.10.2015
Christelle Roos	01.09.2015
Xavier Saillard	01.09.2015
Marilyne Saraiva	01.10.2015
Yann Sonnic	01.10.2015

JUBILAIRES 10 ANS



Patrick Francis	01.08.2015
Laurent Delecroix	01.09.2015

JUBILAIRES 5 ANS



Martin Gansterer	16.08.2015
Lucia Garcia	12.07.2015
Mickaël Neveu	01.08.2015
Céline Sterlin	01.07.2015

ILS ONT DIT OUI



Maxence Potte	20.06.2015
Maxime Potier	26.06.2015
Laetitia Potier (Zimmermann)	26.06.2015
Laura Maire	27.06.2015
Marianne Mateo (Sempéré)	10.07.2015
Mahir Madjour	23.07.2015
Nicolas Morge	12.09.2015

BIENVENUE



Johanne Closset (Eude)	17.03.2015
Lucie Le Calvé	23.03.2015
Marceau Adam (Descauchereux)	02.04.2015
Aron Murtezaj	13.04.2015
Louann Cousin (Chenavaz)	08.05.2015
Louise Michelin	14.05.2015
Alicia Francis	14.05.2015
Agathe Biedron (Chauvin)	23.05.2015
Antonni Bielik	31.05.2015
Eva Danielle Hoinville	08.06.2015
Théo Kamenski (Marbache)	11.06.2015
Gaston Larit	17.06.2015
Louis Boutot	25.06.2015
Paul Chau-Van (Zetzner)	01.07.2015
Léana Wilson	03.07.2015
Hugo Albanese	23.07.2015
Evan Debrat	30.07.2015
Gregory Ceré	18.08.2015