



Visite du 8 Octobre 2013

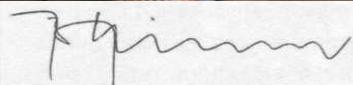
CAP ECMS 2

Lycée Porte de Normandie Verneuil/Avre

Usine Barry Callebaut Louviers

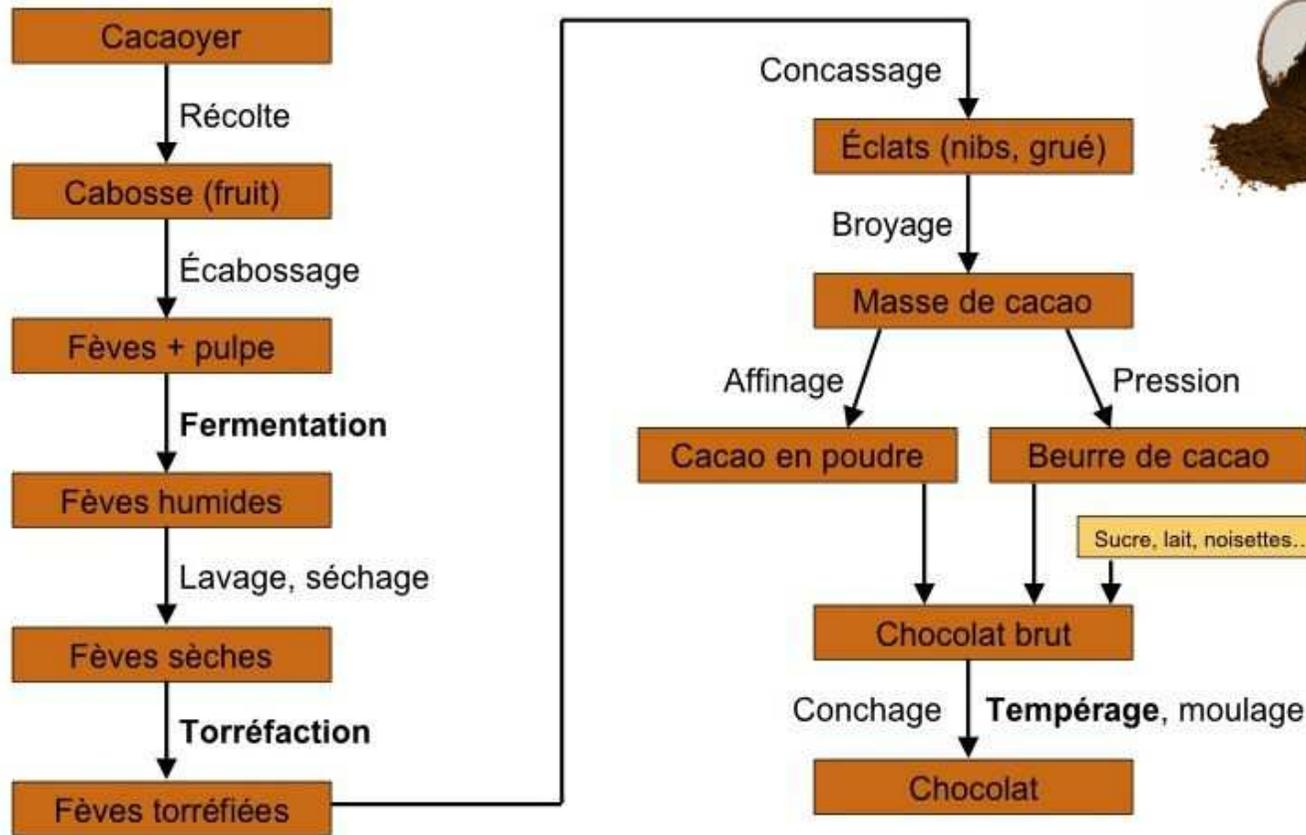
**Leader mondial des fabricants de produits
à base de cacao et de chocolat de qualité
supérieure**




Juergen Steinemann
CEO



Du cacaoyer à la tablette



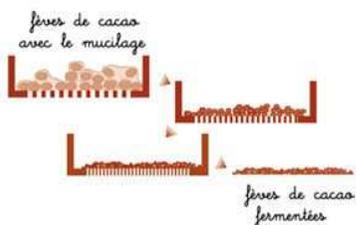


LA FABRICATION DU CHOCOLAT



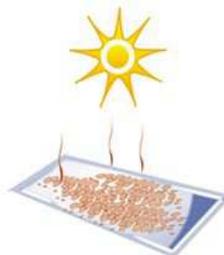
1 CACAoyer **2 CABOSSE**

D'un coup de gourdin, on ouvre les cabosses. On y trouve les fèves de cacao enveloppées d'une pulpe blanche : le mucilage.



3 ECABOSSAGE

4 FERMENTATION
Le mucilage s'écoule, les fèves se modifient, les précurseurs d'arôme se développent.



5 SÉCHAGE

Séchées au soleil ou dans des séchoirs artificiels durant deux semaines, les fèves de cacao prennent leur couleur brune.

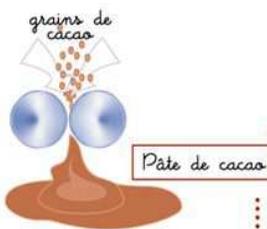


6 CONCASSAGE

A partir de la fève on sépare le grain de cacao de la coque.

7 TORRÉFACTION

Les grains de cacao sont grillés.



8 BROYAGE

A partir du broyage des grains de cacao on obtient la pâte de cacao.



*Lait : pour chocolat au lait

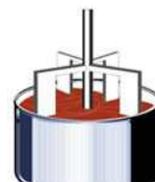
10 MALAKAGE

Pour obtenir le chocolat, on mélange dans le pétrin les différents ingrédients.



11 BROYAGE

Pour obtenir une pâte fine.



12 CONCHAGE

Pour rendre le chocolat plus lisse et affiner le goût.

C'est ici que le savoir-faire du chocolatier se révèle



13 TEMPÉRAGE

C'est le tempérage qui permet une bonne cristallisation du chocolat en lui donnant un aspect brillant, une texture croquante et fondante.

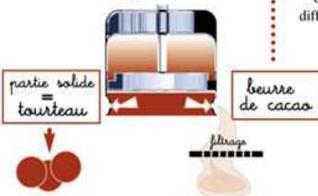


14 MÉLANGE

Le chocolat est associé selon les goûts aux noisettes, amandes, raisins, fruits confits, céréales, riz soufflé...

9 PRESSAGE

A partir de la pâte de cacao, le pressage sépare la partie liquide : le beurre de cacao et la partie solide : le tourteau.



9 bis BLUTAGE

Le tourteau est passé à travers un tamis pour obtenir la poudre de cacao.



Poudre de cacao

Tablettes, Moulages, Bonbons de chocolat, Barres, Billes de chocolat, Pâtes à tartiner.

15 MOULAGE OU ENROBAGE



LE CHOCOLAT NOIR



LE CHOCOLAT AU LAIT



LE CHOCOLAT BLANC





Les CHOCOLATE ACADEMY™ centres sont des centres d'enseignement et de formation pour les artisans et professionnels qui souhaitent approfondir leurs compétences sur le travail du chocolat et découvrir de nouvelles tendances, techniques et recettes. Nous partageons notre savoir-faire et nos expériences avec vous, au travers de stages, de démonstrations, de cours théoriques et d'ateliers de mise en pratique.



Nous avons été accueillis par :

- M. Arnaud Goffard : responsable des ressources humaines
- M. Vincent Pépin : chef de projet assurance qualité
- Mme Valérie Anglès : chargée de l'amélioration de la fabrication.
- Mme Julie Devismes : chargée de développement RH

Questionnaire

1) Quel est l'historique de l'entreprise ?

La société Callebaut, une brasserie, est fondée en 1850 à Weize, Belgique. En 1911, elle commence la production de chocolat. En France, la société Cacao Barry dont le siège est à Hardricourt (78) est active depuis 1842. En 1996, Callebaut rachète Barry, formant ainsi Barry Callebaut.

2) Le nom de l'entreprise a-t-elle une signification particulière ?

Il s'agit du nom des fondateurs des entreprises. (Callebaut - Barry).

3) Quelle est la date de création de l'entreprise ?

Le site de Louviers a été créé en 1972. Aujourd'hui Louviers constitue un « hub », un point central de rassemblement des fèves de cacao.

4) Quel est votre domaine d'activité ?

Barry Callebaut est la leader (n°1) mondial des fabricants de produits à base de cacao de chocolat de qualité supérieure (de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat fin qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat).

5) Quel est le fondateur de l'entreprise et le responsable actuel ?

Les fondateurs sont Charles Barry et M. Callebaut. Le responsable actuel du groupe Barry Callebaut est Juergen Steinemann (Allemand, 52 ans).

6) L'entreprise est-elle française ? (sinon quelle est sa « nationalité » ?)

Barry Callebaut est une entreprise Suisse d'origine belge et française.

7) Où se situe le siège social de l'entreprise ?

Le siège social est à Zurich en Suisse.

8) Combien y a-t-il d'usines ? Où se trouvent-elles ?

Barry Callebaut exploite plus de 50 sites de production, il a 3 usines en France : Louviers (27), Meulan (78), Gravelines (Dunkerque (62)), ils sont présents dans plus de 30 pays sur 4 continents.

9) Quel est l'effectif de l'entreprise à Louviers (au total ?)

267 personnes travaillent sur le site de Louviers (dont 48 femmes). Dans le monde, Barry Callebaut emploie environ 8000 personnes. Les employés travaillent 365 jours par an grâce à une organisation en 3x8h. L'entreprise recrute toujours.

10) Quel est votre chiffre d'affaires ?

Le chiffre d'affaires est d'environ 4 milliards d'euros pour l'exercice 2011/2012.

11) Quels sont les différents métiers représentés chez vous ?

Il y a 155 ouvriers (usines), 21 employés (bureaux), 47 techniciens, 44 cadres. Le personnel est spécialisé dans la maintenance du matériel et des machines outils, il maîtrise les logiciels informatiques qui contrôlent la production en temps réel. Il y a du personnel qui travaille sur la recherche et le développement (innovation)

12) Qui sont vos fournisseurs ? D'où vient le cacao ?

Le cacao provient de la ceinture équatoriale 40 % du cacao provient de la Côte d'Ivoire, 25 % du cacao provient du Ghana, 5 % du cacao provient du Cameroun, 5 % du cacao provient du Brésil.

13) Qui sont vos clients ?

Barry Callebaut fournit 2 groupes distincts : les fabricants de produits alimentaires industriels (Exemple : gâteaux OREO, glaces MAGNUM), les artisans, les utilisateurs professionnels de chocolat, chocolatiers, chefs pâtisseries et boulangers, restaurants, hôtels et traiteurs.

14) Quelles sont vos marques ?

Van Houten, Caprino, Bensch, Carma, La Morella Nuts, Le Royal, ibc (décoration)

15) Comment trouvez-vous vos clients ? Sont-ils tous Français ?

Barry Callebaut est n°1 sur le marché du cacao et chocolat, experts dans leur domaine donc naturellement les clients potentiels s'adressent à eux. Les clients viennent du monde entier.

16) Quels produits fabriquez-vous ?

Barry Callebaut Louviers travaille la fève de cacao, issue de la cabosse fruit du cacaoyer. Arrivées par sacs du port du Havre, les fèves séchées sont nettoyées, séchées à nouveau puis décortiquées et enfin torréfiées, brassées et ventilées (opération très importante pour le goût et l'arôme du chocolat), le résultat étant la masse de cacao. Elle peut être passée (mécanisme permettant de séparer la masse grasse de la masse maigre du cacao). On obtient d'une part le beurre de cacao (utilisé pour la production de chocolat) et d'autre part les tourteaux (broyés, stabilisés et conditionnés) qui donne la poudre de cacao. Le site de Louviers fabrique le produit de base avant transformation en produits finis (tablettes chocolat, glaces, gâteaux...)

18) Quels matériels utilisez-vous ?

Barry Callebaut possède du matériel de nettoyage, de séchage, de décorticage des fèves de cacao. L'usine possède des lignes de torréfaction destinées à la production industrielle et à la production pour les artisans chocolatiers. Il y a des salles de contrôle où les techniciens surveillent le processus de fabrication avec des ordinateurs (informatique SAP) Barry Callebaut étant une entreprise internationale, tous les employés doivent pouvoir se comprendre facilement. Toute l'information est standardisée pour faciliter la compréhension de chacun (américains, français, malaisiens...doivent pouvoir se comprendre aisément !)

19) Quels est votre stratégie ?

« Être le cœur et le moteur de l'industrie du chocolat »

- Rester leader sur le marché du cacao/chocolat.*
- Proposer des innovations pour les clients.*
- Poursuivre l'expansion géographique (acquisition de Delfi Cacao – Malaisie - Juillet 2013)*
- Développer un cacao durable (Respect de l'homme, de la nature).*

20) Quelle sont vos priorités ?

A Louviers :

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité (impératif standard GMP - Good Manufacturing Practices -)*
- Poursuivre l'amélioration des « process » de production (assurance qualité et certification programme One+)*
- S'assurer de la sécurité des employés sur le site*

Dans le monde :

- Développer le cacao durable (améliorer les revenus des planteurs, leurs conditions de vie, la qualité du cacao...)*
- Observer les normes d'honnêteté, d'intégrité et d'éthique les plus élevées.*
- Être à la pointe de l'innovation.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUR LE SITE DE LOUVIERS



Ne rien jeter dans les égouts.
Jeter les déchets dans les bacs appropriés.



En cas d'évacuation, un signal sonore retentit. Avec votre accompagnateur, veuillez :

- Évacuer le bâtiment,
- Rejoindre le point de rassemblement.



Laisser accessible le matériel de lutte contre l'incendie (extincteurs, R.I.A., issues de secours).



En cas de maladie / accident, se faire connaître à l'infirmerie.

Pas d'évacuation par ses propres moyens.



Point de rassemblement



Zone fumeurs, distributeurs de boissons



Infirmerie



Restaurant



Vestiaires



WC



Poste de garde



CONSIGNES À RESPECTER SUR LE SITE DE LOUVIERS



INTERDICTION DE FUMER
Sauf aux endroits prévus.



BIJOUX, MONTRES INTERDITS
Seule l'alliance est tolérée.



VITESSE LIMITEE A 15 KM/H
Présence chariots / piétons.

RESPECTER LE CODE DE LA ROUTE.

Dans les ateliers production:



Sur l'ensemble du site :



58011-02 22/06/2012

PROCEDURE ACCES ET SORTIE DU SITE

(Visiteurs, sociétés extérieures et Intérimaires)

- Je laisse une pièce d'identité originale au poste de garde, contre un badge d'accès.
- Si je suis intérimaire, je signe la feuille des règles H&S. L'agent me donne une clé de vestiaire, à rendre obligatoirement en fin de poste.
- Si je suis visiteur ou entreprise extérieure, je signe la feuille des règles H&S.
- Si je suis entreprise extérieure, je note ma présence sur le cahier de présence.
- L'agent me redonne ma pièce d'identité contre le badge d'accès lorsque je quitte le site.

TENUE VESTIMENTAIRE OBLIGATOIRE DANS LES ATELIERS PRODUCTION

Pantalon et veste (ou blouse).
Charlotte.
Chaussures de sécurité propres.
Se laver les mains à l'entrée.



EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE OBLIGATOIRES



Chaussures de sécurité ou coques
Sauf bureaux bât. F1 et N.



Gants adaptés au poste
Voir signalisation locale.



Mask
Voir signalisation locale.



Protections auditives
Voir signalisation locale.



Lunettes de protection
(produits chimiques et poussières).



Casque
Voir signalisation locale.



Gilet jaune
obligatoire pour les chauffeurs /
chargeurs / livrés.

FORMATIONS SECURITE

Un accueil sécurité est obligatoire avant la prise d'un nouveau poste.

Habilitations spécifiques :



=> Habilitation électrique obligatoire pour intervenir sur les installations électriques ou réarmer un équipement



=> CACES et autorisation de conduite obligatoires pour les chariots et nacelle

NUMEROS UTILES

Tél. : 02 32 09 +

Poste de garde (+ 5812) pour prévenir de votre retard ou pour tout incident.

Service Ressources Humaines (+ 5434) pour une question administrative.

ACCIDENT	Prévenir : - S.S.T. de votre secteur - ou infirmerie (5814) - ou Poste de Garde (5912)
INCENDIE	Prévenir : - Site Prévention (5433/5425) - ou Chef d'équipe (5424/5473) - ou Poste de Garde (5912)



BARRY CALLEBAUT FOURNISSEUR DE :



REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier M. Goffard, M. Pépin, Mme Anglès et Mme Devismes de nous avoir fait découvrir l'univers du chocolat.
Cette visite fut très intéressante.





Visite IKEA Tourville la Rivière Le 08/10/2013



IKEA Tourville la Rivière

Ikéa est une entreprise néerlandaise d'origine suédoise spécialisée dans la vente de détail de mobilier et d'objets de décoration en kit. Le fondateur de l'entreprise est Ingvar Kamprad. Dans ses 338 magasins répartis dans 41 pays, l'entreprise a réalisé en 2012 un chiffre d'affaires de 27 milliards d'euros. Ikéa emploie 139 000 personnes dans le monde. Le concept Ikéa repose sur le libre-service de la grande distribution et sur le meuble en kit, emballé depuis 1956 dans un « paquet plat » moins cher à transporter et plus simple pour le client à rapporter lui-même à son domicile. Les produits sont uniques à travers le monde, présentés dans un catalogue distribués à 191 millions d'exemplaires, soit la plus grande distribution d'un publication gratuite au monde.



INGVAR KAMPRAD
Fondateur d'Ikéo





njut!

* profiter, vibrer, s'éclater...



PUBLICITE



Dans le magasin, les clients se voient **imposer un parcours fléché**, qui les **oblige à découvrir l'ensemble des produits mis en situation pour susciter l'achat impulsif**. Ikéa développe parmi les premiers en Europe les services autour du magasin pour prolonger la durée de la visite. Ainsi une **cafétéria est implantée dans chaque magasin** et sert des plats suédois qui sont également proposés dans une boutique alimentaire après les caisses, réalisant une part importante du chiffre d'affaires. L'identité suédoise d'Ikéa est affirmée dans la reprise des couleurs nationales par le logo, par le noms des produits, composés d'un seul mot et pour la plupart d'origine suédoise, danoise, finnoise ou norvégiens.



Plan d'exposition-Libre-service marché



Salons



Tête de Gondôle chez IKEA



Equipement de la maison





Coté enfant

Coté enfant



Armoire-Penderie



Emplacement
de l'article en
réserve

Réserve et magasin de retrait de la marchandises chez Ikéa





Les clients retirent eux-mêmes leurs articles dans la vaste réserve-entrepôt située à la fin du parcours imposé et juste avant les caisses à la sortie

Les facteurs d'ambiance chez IKEA

Facteurs d'ambiance	Rôle (à quoi servent-ils ?)	Chez Ikéa
Mobilier	Ranger et protéger les produits	Bois blond, lignes épurées
Déco/Couleur	Attirer les regards Accueillir les clients	Couleurs toniques, gaies pour mettre de la bonne humeur à l'intérieur des maisons !
Sol	Délimiter les différentes zones du point de vente	Gris ou beige facile à entretenir
Éclairage	Mettre en valeur les produits	Créer une ambiance dans les espaces théâtralisés
Signalétique	Guider le client dans le point de vente l'aider dans ses achats	Visible, lisible, discrète Donne les information notamment l'emplacement en réserve des produits à retirer
Musique	Créer une ambiance agréable pour détendre les clients	Ambiance sonore Ikéa et radio locale
Odeur/toucher/goût	Favoriser les achats d'impulsion	Senteurs aux rayons bougies plantes. Possibilité de toucher les tissus (couettes...)
Personnel de vente	Accueillir et conseiller les clients	Tenue de travail jaune et bleue identifiable par les clients



**Ce diaporama a été réalisé en
collaboration avec tous les
élèves de la classe CAP ECMS 2 :
Naëlle, Estelle, Sandy, Audrey,
Özcan, Maryem, Salomon, Laurye
et Mme Richard (professeur
d'économie-gestion-vente).**