

# La Capsule

JOURNAL D'ENTREPRISE DES BRASSERIES DU GABON

## CA BOUGE

**Signature de la  
convention d'entreprise**

## FOCUS

**Service  
comptabilité**



## DOSSIER

**La qualité,  
c'est l'affaire de tous !**

**N° 13**  
Jan - Mai 2014



**Sobraga** |   
Les Brasseries du Gabon

# plus d'opportunités avec **airtel money**



## Les services airtel money

1. Envoyer de l'argent
2. Acheter du crédit
3. Retirer de l'argent
4. Payer des factures
5. Autres services bancaires



Super pratique, hyper fiable et très simple pour effectuer ses transactions de son téléphone partout et à toutes heures.

Pour plus de renseignements appelez le **150**

Banque sponsor : BGFIBank



**airtel**  
**money**

# Edito

→ Fabrice BONATTI



Chers collaborateurs,

Je tiens en premier lieu à adresser à l'ensemble des employés de la Sobraga, à tous les membres de la grande famille Castel au Gabon, mes vœux les meilleurs de santé, de bonheur et de prospérité pour cette année 2014. C'est à nous qu'incombe la tâche de faire de cette nouvelle année une année prospère pour notre activité, et une année d'épanouissement pour l'ensemble de nos collaborateurs. Nous mettons en place depuis plusieurs années déjà tous les atouts de la réussite, et c'est notre motivation et notre abnégation au travail qui nous permettent chaque année de relever le défi. Cette année encore, je souhaite de tout cœur que nous puissions relever une fois de plus, ensemble, les challenges qui s'imposent à nous.

Des challenges nous en avons relevés de nombreux, notamment ceux de la standardisation et de la normalisation de notre activité. Avec l'obtention en 2009 de la certification ISO 9001, la Sobraga entrait dans le giron international des entreprises « certifiées ». Mais loin d'être une victoire, l'obtention de cette certification marquait le début d'une bataille : celle de l'excellence. Cette bataille, nous la menons chaque jour, dans chacun de nos services, pour permettre à notre activité de bénéficier de l'efficacité et de la transparence

nécessaire à son développement optimal, et durable. C'est pourquoi nous trouvons opportun d'interpeller l'ensemble de nos collaborateurs en ce début d'année sur les fondements de la démarche « Qualité » dans laquelle est engagée la Sobraga, et ancrer dans les consciences de chacun que réellement : « La qualité c'est l'affaire de tous ».

|| C'est une grande fierté pour nous de compter à l'heure actuelle plus d'un millier d'employés

Nous avons également choisi d'immortaliser dans cette édition un moment fort de la vie de notre société qui a marqué la fin de l'exercice 2013 : la signature de notre convention d'entreprise. Un événement qui vient renforcer encore davantage un climat de travail sain et prospère dans notre société, gage des plus belles réussites. Continuons ensemble la belle aventure qui est celle des Brasseries du Gabon.

Excellente lecture à tous !

////////////////////  
**Directeur de Publication :**  
Fabrice BONATTI

**Directeur de rédaction :**  
Joël GALLATO

**Rédacteur en Chef :**  
Johann FREIXAS

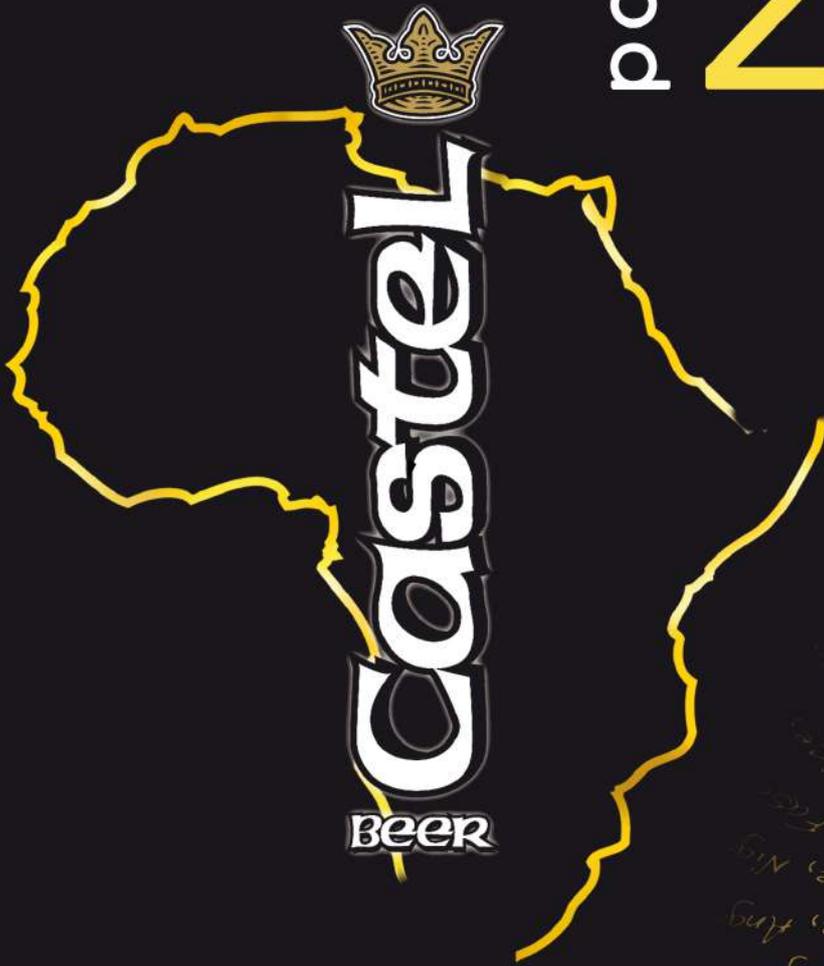
**Secrétaires de rédaction :**  
Chéryne EYEGHE  
Prisca MAMENGUI

**Conception graphique :**  
Ag Partners

**Impression :** Multipress  
**Tirage :** 1500 ex.

Castel Beer présente à l'ensemble  
des employés de la Sobraga ses

# Meilleurs Voeux pour 2014



**One people  
One beer \***



\* Un peuple, Une bière

# sommaire

CAPSULE - SEPTEMBRE 2013



## News Groupe 06

- Soboleco : Au revoir Marina, Bonjour José !
- SOVINGAB présente sa nouvelle salle de dégustation
- Nouvelle organisation pour booster la production
- Bienvenue Xavier Jaffret
- Philippe Leroy arrive à Port-Gentil
- Sobraga au cœur des sollicitations du Salon de l'Emploi
- Retour aux fondamentaux pour la force de vente

## Évènements 10

- Doléances et réjouissances pour la fête des grossistes
- Formation Coca sur les partenariats commerciaux
- Le Sparkling vous emmène dans sa bulle
- Miss Gabon Earth en visite à Sobraga

## Dossier 13

- La qualité, c'est l'affaire de tous !

## Focus 18

- Silence, on gère !

## Rencontre 20

- Christophe MANDO Comptable
- Bertrand DOUFILOU Responsable des Etudes Marketing Groupe Castel - Gabon

## Le Coin de L'œnologue 22

- Les caractéristiques d'une bonne cave à vin

## Ça Mijote 25

- CRÊPES À LA BIÈRE Castel

## Environnement 26

- Objectif 100% recyclé ! Entretien avec Chemy Nguema, Responsable HSE
- Notre politique de gestion des déchets industriels en interne

## Ça Bouge 28

- Sobraga ratifie sa convention d'entreprise
- Nouveaux arrivants

## Ça Détend 32

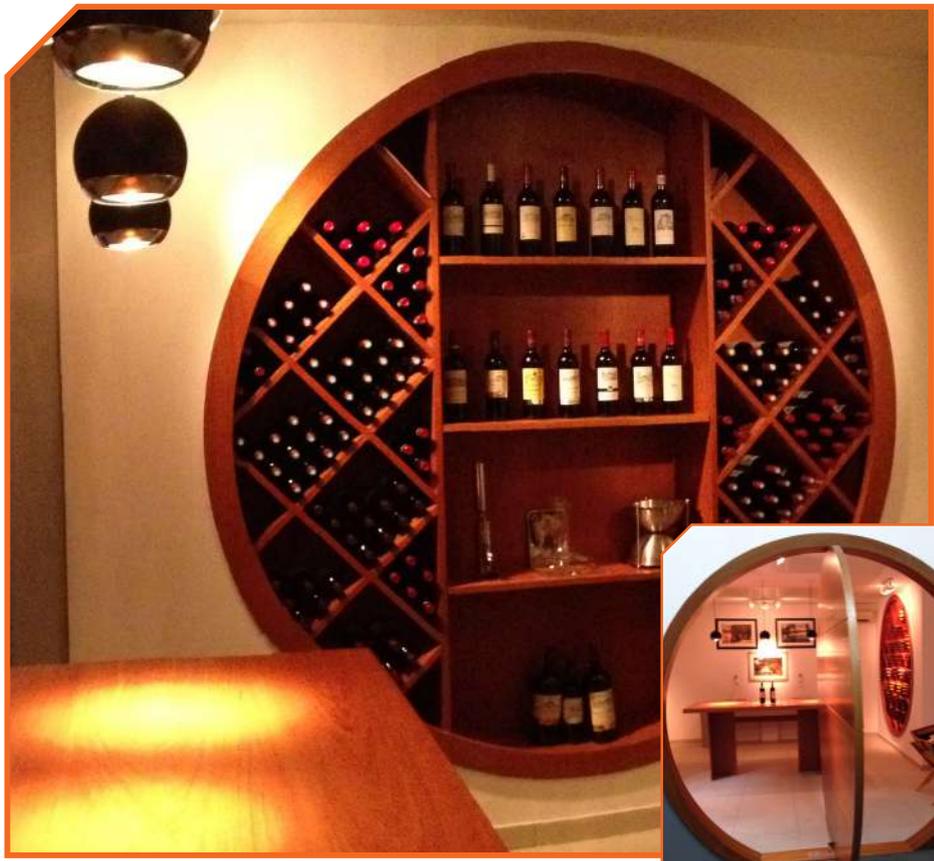
- Les 7 erreurs
- A qui appartient ces yeux ?
- Produit caché





## Soboleco : Au revoir Marina, Bonjour José !

Marina Ikapit, Directrice d'usine Soboleco depuis 2010, a été affecté à Libreville. Elle est remplacée à son poste par Joséphine Oyane, en provenance du service Qualité de Libreville. Toute l'équipe de Soboleco a organisé un grand banquet en l'honneur de Marina Ikapit, qui aura passé trois ans à Léconi, et pour accueillir comme il se doit Joséphine Oyane dans son nouveau poste. Une belle cérémonie qui s'est tenue en présence du nouveau Directeur d'Exploitation de Sobruga Franceville, M. Damien Housez.



## SOVINGAB présente sa nouvelle salle de dégustation

La Société des Vins du Gabon (Sovingab) s'est dotée d'une magnifique salle de dégustation, inaugurée par le Comité de direction du Groupe Castel Gabon au début du mois d'Octobre 2013.

Sur la route du port, prenez la piste cahoteuse à droite, allez jusqu'aux rails, pénétrez dans l'entrepôt un peu austère de la Sovingab, au fond à gauche, prenez la petite porte et soyez les bienvenus dans le Bordelais ! C'est un travail magnifique qui a été réalisé sur le site de Sovingab, où une salle de dégustation de haut standing a été inaugurée au début du mois d'Octobre par les membres du comité de direction du Groupe Castel Gabon.

Une véritable ambiance de cave bordelaise pour déguster les meilleurs crus, sélectionnés avec soin par Alain David, Directeur de Sovingab et œnologue diplômé, parmi les grands châteaux du Groupe Castel en France, essentiellement en région bordelaise, mais aussi dans le Languedoc Roussillon, la Bourgogne et les Pays de Loire.

Boiseries et pierre apparente pour cette charmante salle de dégustation, où les fins connaisseurs et les simples amateurs pourront faire un détour afin de déguster et découvrir les vins fins proposés par le Groupe Castel au Gabon.

Château d'Arcins, Château Mirefleurs, Château Barreyres ou Cru de la Maqueline, c'est le meilleur du terroir viticole français qui est désormais proposé aux amateurs gabonais de vins fins, et ça vaut le détour !





# Nouvelle organisation pour booster la production

En discussion depuis plusieurs mois, la réorganisation du travail sur les lignes d'embouteillages a pris effet depuis le début du mois de Novembre 2012. Pour garantir une productivité optimale, désormais chaque ligne est gérée indépendamment par un manager de ligne. Entretien avec Cyr Tchikaya, nommé Line Manager pour la ligne 8 à l'usine d'Owendo.

**Pour commencer, pouvez-vous nous raconter votre parcours au sein de la Sobraga ?**

« Après l'obtention de mon diplôme en Génie Electrique (ISGE/EMSI Maroc), je suis arrivé à la Sobraga en 1999, au service Electrique. Ensuite j'ai été affecté au service Embouteillage et par la suite au pool Automatisme. Ce parcours m'a permis de comprendre assez bien la chaîne d'embouteillage, les différentes machines mais surtout les problèmes que l'on rencontre à cette étape de la production, et les manières de surmonter ces difficultés. C'est fort de cette expérience que j'ai été choisi comme Line Manager (manager de ligne) lors de la mise en place de la nouvelle organisation du travail au début du mois de Novembre.

**Comment était organisé le travail auparavant, quels sont les aménagements opérés dans la pratique, et quels sont les résultats escomptés ?**

Avant Novembre, et depuis plusieurs années déjà, la production était organisée autour d'un Chef de Production Adjoint, qui était responsable de toutes les lignes de production, et deux chefs d'équipes par ligne pour coordonner. Mais cette organisation représentait une charge de travail trop grande pour le seul Chef de production adjoint, et la productivité s'en faisait sentir.

Notre nouvelle organisation du management productif est le fruit d'une réflexion et d'un travail de terrain entamé en 2012, sur les recommandations du Directeur Général. Cela s'est matérialisé par la venue dans notre usine en Janvier dernier de M. Proover, ancien Directeur Industriel des Brasseries du Cameroun (SABC, Groupe Castel) et aujourd'hui consultant pour le groupe. Cette visite a permis à cet expert de prendre connaissance de notre système de management productif, et de présélectionner des futurs managers de lignes. J'ai été parmi les personnes retenues,

et nous avons suivi un mois de formation au Cameroun. Au terme de cette formation et de nombreux tests pratiques sur le terrain, nous étions six à avoir été retenus pour devenir responsables de lignes (line manager).

Après sept mois d'essais, j'ai été confirmé à la ligne 8, et c'est un travail colossal mais un défi passionnant. Sur ma ligne, l'objectif productif est de 500 000 bouteilles / jour, alors que nous oscillions auparavant entre 280 000 et 350 000 bouteilles / jour. Dans peu de temps, le marché pourra déjà ressentir les effets de cette nouvelle organisation.

**A quelle échéance pensez-vous parvenir à cet objectif ? Quelles sont les difficultés auxquelles vous êtes confronté dans votre tâche ?**

Aujourd'hui, nous parvenons d'ores et déjà à atteindre notre objectif de 500 000 bouteilles / jour au moins une fois par semaine. Mais notre principale difficulté ce sont les pannes qui surviennent sur les machines. Aujourd'hui, nous totalisons une moyenne de 4h30 d'arrêt de la production par jour, ce qui ne nous permet pas d'atteindre nos objectifs. Nous devrions descendre à environ 1 heure d'arrêt par jour, ce qui correspond à environ 80% de productivité, pour assurer l'objectif des 500 000 bouteilles quotidiennement. En plus de cet impératif de productivité sur nos lignes, nous devons également gérer le personnel, ce qui représente sur la ligne 8 une quarantaine de personnes, et assurer le suivi des processus QHSE. C'est beaucoup de travail, mais les résultats sont concluants et nous donnent de l'espoir pour la suite ».

LIGNE	PRODUIT/FORMAT	LINE MANAGER
1	PM Bières et BG	NKOMBE Yorick
2	GM Orangina et Vins PM Bières et Booster	COUFFEAU Jérôme
4	GM VC	MEVYANN Patrice
5	Boîtes	LEKEBE Charles
6 et 7	PET	GRUNY Aurélien
8	GM Bières	TCHIKAYA Cyr



## Bienvenue Xavier Jaffret !

Le président de la Coca-Cola Company pour l'Afrique de l'Ouest, de l'Est et du Centre a effectué une visite de deux jours sur le marché gabonais de la plus célèbre marque de soda au monde.

Après 10 années de bons et loyaux services au sein du Groupe Castel Gabon, notre Secrétaire Général, Jean Archimbaud, a pris une retraite bien méritée. Il est remplacé dans ses fonctions par Xavier Jaffret, ancien Directeur Général de MOCAF (Brasseries de Centrafrique). Nous lui souhaitons la bienvenue au Gabon !



## Philippe Leroy arrive à Port-Gentil

Après 5 années en qualité de Directeur Commercial et Marketing dans notre filiale de Lubumbashi, en République Démocratique du Congo, Philippe Leroy rejoint le Gabon, plus précisément l'île Mandji, où il prend les fonctions de Directeur d'Exploitation de notre usine de Port-Gentil, en remplacement de Rémy Lefebvre qui quitte le Groupe.

## Sobraga au cœur des sollicitations du Salon de l'Emploi

A l'occasion du Forum National de l'Emploi qui s'est tenu du 17 au 19 Octobre 2013 à Libreville, la Sobraga a pu présenter ses différents métiers au public, et faire le point sur les compétences dont elle a besoin pour son développement.

Pendant quelques jours, du 17 au 19 Octobre derniers, le stade d'Angondjé a accueilli le premier Forum National de l'Emploi, censé permettre aux entreprises, aux institutions, et aux jeunes, de faire le point sur l'adéquation formation/emploi, et les perspectives d'avenir dans les différents secteurs d'activités représentés au Gabon.

Une belle occasion pour la Sobraga de présenter au public ses différents métiers, parfois peu connus, souvent insoupçonnés. Des métiers du brassage à ceux du marketing, du génie mécanique au contrôle de gestion, en passant par le laboratoire et ses blous-

es blanches, ce sont des dizaines de métiers différents que propose notre société.

Les plus intéressés ont pu en savoir un peu plus sur notre politique de gestion des ressources humaines, les nombreux acquis sociaux dont bénéficient les employés, et les perspectives d'évolution au sein du Groupe.

Un discours qui semble avoir fait son effet, puisqu'au terme de trois jours de rencontre avec le public, la cellule GPEC qui animait le stand Sobraga a recueilli pas moins de 102 demandes d'emplois !



## Retour aux fondamentaux pour la force de vente

A l'occasion du Forum National de l'Emploi qui s'est tenu du 17 au 19 Octobre 2013 à Libreville, la Sobraga a pu présenter ses différents métiers au public, et faire le point sur les compétences dont elle a besoin pour son développement.

Pour certains c'était une piqûre de rappel, pour d'autres une grande découverte. Les agents de la force de vente de Libreville ont été invités à visiter l'usine pour mieux intégrer l'ensemble du processus de fabrication de nos produits.

Lignes PET, canetterie, ligne verre grand modèle, siroperie, salle à brasser, l'usine n'a plus de secret pour notre force de vente, qui demeure notre première interface sur le terrain auprès du public et des partenaires commerciaux. Il était donc indispensable que ces agents puissent devenir incollables sur la fabrication de nos produits, eux qui sont tou-



jours les premiers interpellés lors de leurs visites de marché.

Une initiative saluée par les commerciaux, qui sont désormais armés pour répondre aux différentes interrogations de nos partenaires et nos consommateurs.



Nouvelle

bouteille



Eau pure  
des hauts plateaux



## Doléances et réjouissances pour la fête des grossistes



La Sobraga a organisé le 8 Novembre 2013 au Petit Chalut une belle soirée de réjouissance pour ses partenaires privilégiés parmi les grossistes de Libreville. Une occasion de faire le point sur les doléances de chacun et de présenter les perspectives d'amélioration pour 2014.

Une centaine de personnes étaient présentes pour la soirée organisée le 8 Novembre dernier par la Sobraga à l'attention des partenaires grossistes privilégiés. Pour les accueillir, de nombreux cadres de la Sobraga avaient fait le déplacement, notamment le Directeur Commercial, Joël Gallato, le Directeur d'usine de Libreville, Hervé Youssouf, ou encore le responsable du service Quai Logistique, René Pierre Andrey. Tenue dans la grande salle du Nouveau Petit Chalut, sis à Oloumi, la soirée a débuté par un point de notre Directeur Commercial sur l'exercice 2013, et la présentation des nombreux investissements et aménage-

ments managériaux initiés afin de garantir la disponibilité optimale de nos produits en permanence sur le marché. Après un débat animé autour des perspectives à venir, les convives ont accueilli l'humoriste Souleymane, à qui il a suffi de quelques secondes pour détendre l'atmosphère, et impulser une ambiance festive. Le clou de la soirée a été la prestation du groupe de danse tradi-moderne « Dialogue », qui ont donné un spectacle haut en couleur. Une belle soirée qui a terminé sur la piste de danse pour les personnels de Sobraga et les partenaires grossistes.

## Formation Coca sur les partenariats commerciaux



Partenaire de la Sobraga depuis 1993, The Coca-Cola Company a initié une formation au mois d'Octobre au profit des responsables du management commercial des Brasseries du Gabon et de notre homologue camerounais.

"La collaboration pour créer de la valeur", c'est le thème autour duquel s'est déroulée la formation Coca-Cola initiée à l'attention des services commerciaux des Brasseries du Gabon et du Cameroun.

Tenue du 29 au 31 Octobre 2013 à l'hôtel Méridien de Libreville, cette formation est censée permettre de développer des compétences sur les partenariats commerciaux qui permettent à nos marques de prospérer.

Près d'une quinzaine de participants de Sobraga et des Brasseries du Cameroun ont suivi la formation menée par

la société anglaise Kantar Retail, qui a organisé la formation autour des modules tels que la création de valeur avec les clients à travers l'efficacité ; le positionnement en partenaire de choix et de confiance, ou encore les capacités et ressources nécessaires à l'accroissement des ventes dans la catégorie des boissons.

Cette formation place la collaboration commercial-client au cœur du travail. Il s'agit de mieux connaître le client en vue de lui apporter un service correspondant à ses besoins. C'est le gage de partenariats commerciaux durables.

# Le Sparkling vous emmène dans sa bulle

**Lancé en 2012, le Sparkling, ce délicieux vin pétillant distribué par Sovingab, s'est dévoilé au grand public cette année, en s'associant à deux belles fêtes organisées au Maïsha, et au Copa Cabana.**

Le vin pétillant de la Famille Castel, le Sparkling, a dévoilé ses fines bulles fruitées au grand public en prenant part à deux grandes fêtes organisées à Libreville.

La première a été la grande soirée First Class des 300, qui s'est tenue le vendredi 02 août 2013 au Maïsha, et qui a réuni trois cent personnes dans un décor d'avion « First Class », et animée par DJ Yuri, en provenance de Dubaï.

Le Sparkling a ensuite accompagné l'ouverture du nouveau club Copa Cabana, au Port-Môle, le Vendredi 11 Octobre. Les nombreux invités ont pu déguster le nouveau vin pétillant selon le principe attractif d'une coupe offerte pour une coupe achetée. La soirée a été rehaussée par la prestation de la troupe de danse Café crème.

En parallèle, des opérations promotionnelles ont été initiées dans les Grandes et Moyennes Surfaces de la capitale. Depuis son arrivée, ce sont plus de 500 bouteilles qui ont été consommées par les amateurs. Let it Sparkle !



## Miss Gabon Earth en visite à Sobraga

**Mademoiselle Filiane MAYOMBO KOUNDI, 3e dauphine de Miss Gabon 2013, et candidate à l'élection de Miss Earth aux Philippines, a visité notre usine d'Owendo le 31 Octobre dernier.**



Charmante étudiante de 19 ans, mademoiselle Filiane MAYOMBO KOUNDI a été élue Miss Ogooué Lolo 2013, et 3e dauphine de Miss Gabon.

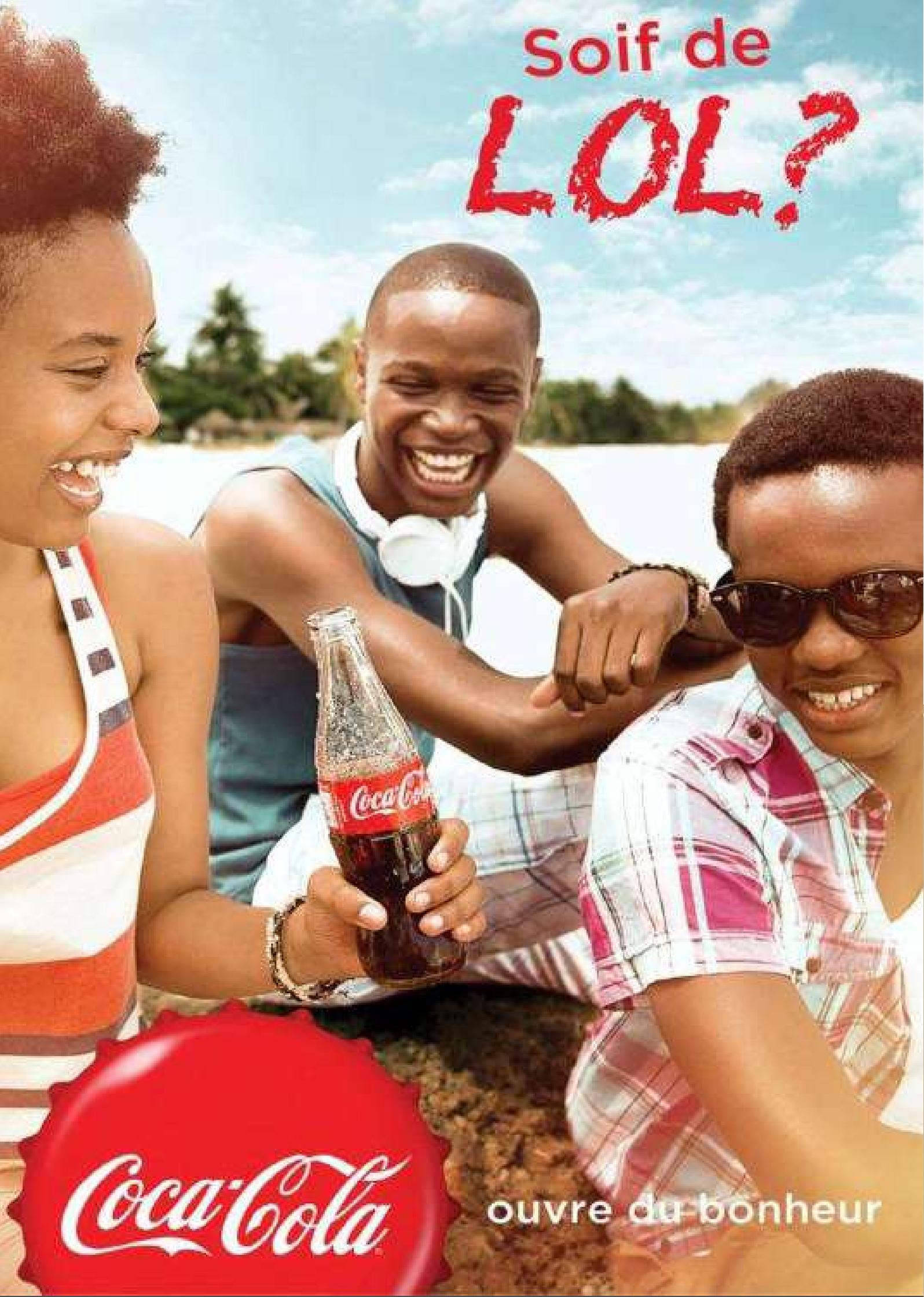
Très intéressée par les défis environnementaux, elle a souhaité visiter notre usine d'Owendo pour mieux comprendre les mécanismes de développement durables que nous y avons initiés. Nous l'avons reçu le 31 Octobre

dernier pour une visite guidée au cours de laquelle elle a pu mieux appréhender les contraintes industrielles de la production de boissons de grande consommation, et les solutions de développement durables que nous parvenons à implémenter dans le processus de fabrication.

Mademoiselle MAYOMBO KOUNDI est actuellement aux Philippines où elle représente le Gabon pour l'élection internationale Miss Earth, ambassadrice planétaire de l'environnement. Nous l'encourageons de tous nos vœux de réussite !

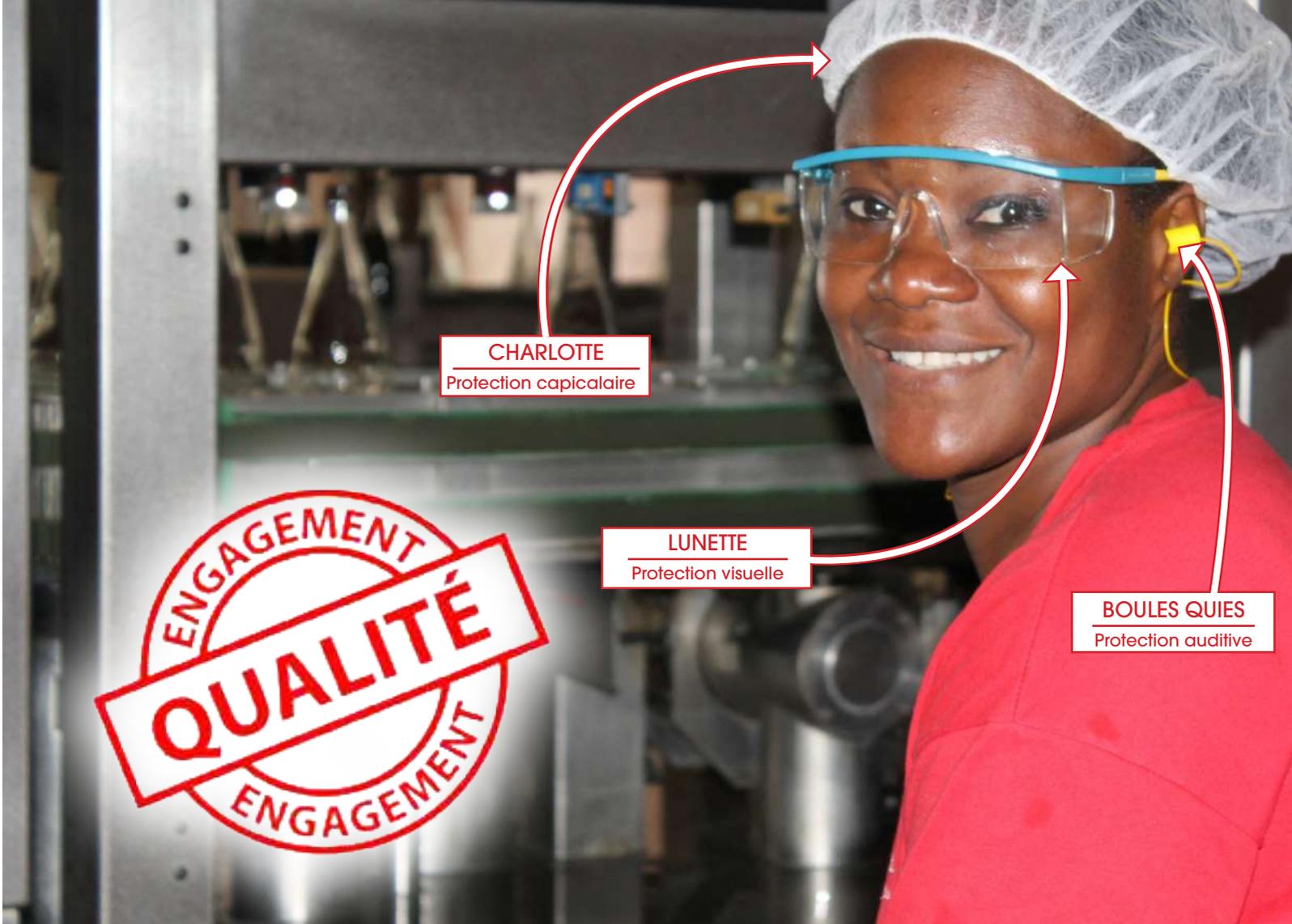


Soif de  
**LOL?**



*Coca-Cola*

ouvre du bonheur



**CHARLOTTE**  
Protection capiculaire

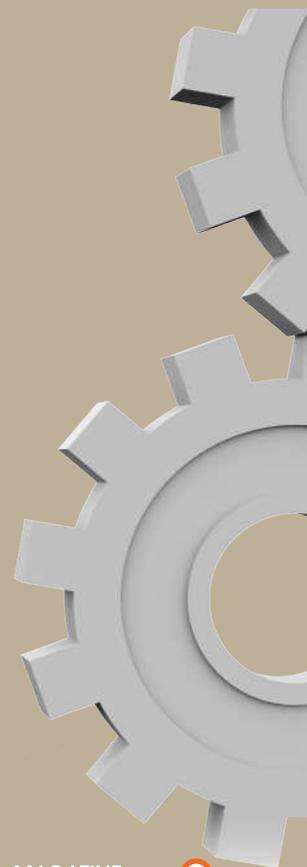
**LUNETTE**  
Protection visuelle

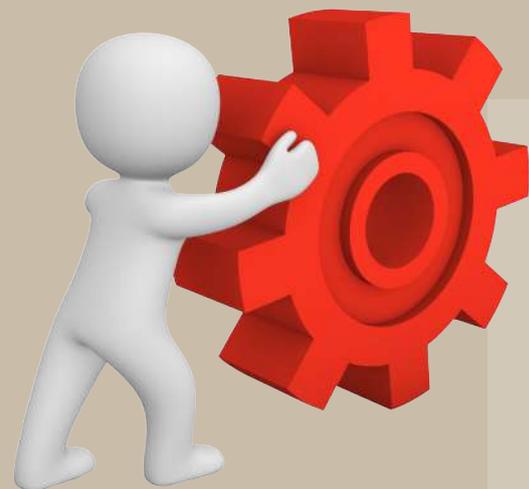
**BOULES QUIES**  
Protection auditive



# La qualité, c'est l'affaire de tous !

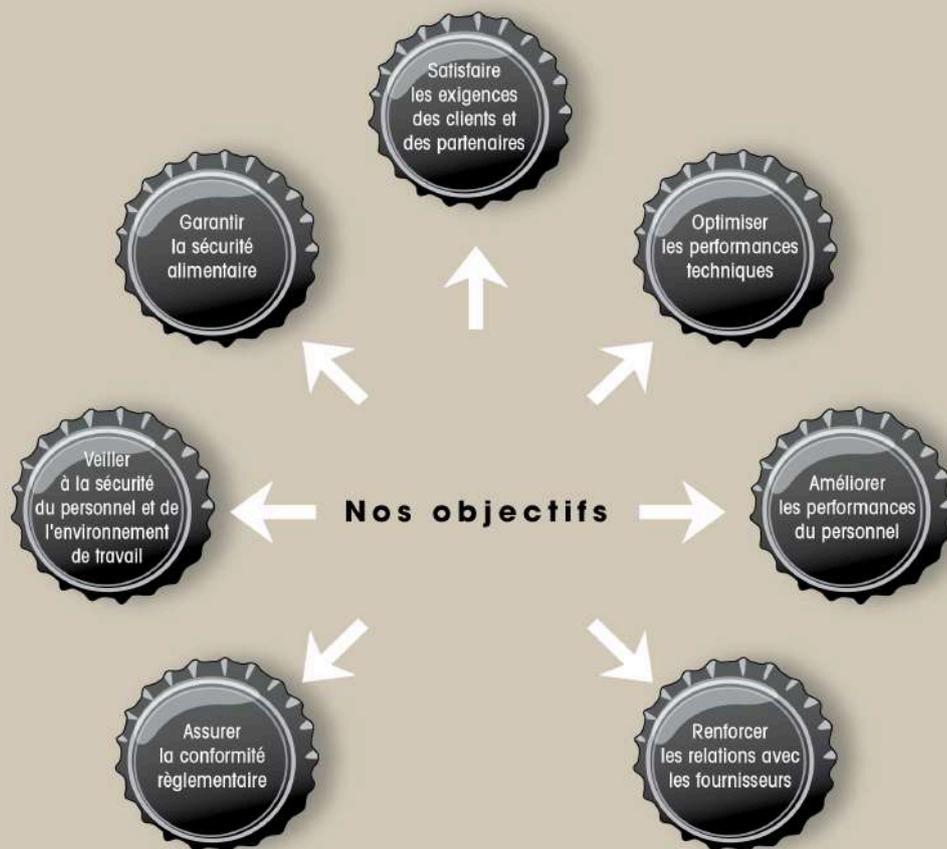
Depuis 2008, dans le cadre des certifications ISO, la Société des Brasseries du Gabon est entrée dans un processus d'amélioration continue de son activité. C'est quoi un processus d'amélioration continue ? C'est quoi ISO ? Qu'est-ce que ça veut dire dans la pratique ? Nous vous invitons à mieux comprendre la démarche qualitative dans laquelle la Sobraga inscrit son activité, parce que dans la pratique, la qualité, c'est réellement l'affaire de tous !





Nous avons tous entendu parler de Système de Management de la Qualité (SMQ), de Plan d'Action Corrective (PAC), ou simplement de certification ISO, mais tous ne savons pas à quoi ces termes correspondent. Pour beaucoup d'entre nous, ces termes un peu « barbares » demeurent des concepts assez flous, et constituent davantage une contrainte qu'une facilitation du travail. Et pourtant à y regarder de plus près, les procédures exigées par le service Qualité sont conçues pour faciliter notre travail et améliorer notre rendement. Nous vous proposons un petit voyage dans l'univers du service Qualité et des normes ISO, en « français facile ».

## Amélioration Continue des produits et des services



### C'est quoi la norme ISO ?

Le sigle ISO est la dénomination de l'Organisation Internationale de Normalisation (International Organization for Standardization en anglais). Les Normes internationales garantissent des produits et services sûrs, fiables et de bonne qualité. Pour les entreprises, elles sont des outils stratégiques permettant d'abaisser les coûts, en augmentant la productivité et en réduisant les déchets et les erreurs. Elles ouvrent l'accès à de nouveaux marchés, établissent des règles du jeu équitables pour les pays en développement et facilitent le libre-échange et le commerce équitable dans le monde. Se conformer à la norme ISO c'est donc rejoindre une forme d'excellence internationale.

Dans la pratique, c'est ce qui a permis à Andrew Young, ancien maire d'Atlanta et ambassadeur international de Coca-Cola Company, d'affirmer lors de sa visite à l'usine d'Owendo en Juin 2013 que le Coca-Cola produit au Gabon était aussi bon que celui produit aux Etats-Unis.





## Qu'est-ce que ça change dans la pratique ?

1/ Dans la pratique, être soumis à la norme ISO implique que l'on puisse d'abord identifier les différentes procédures de travail dans l'entreprise, c'est-à-dire la chaîne complète des tâches qui permettent, en l'occurrence, de produire nos boissons.

2/ Lorsqu'elles sont identifiées, ces procédures de travail doivent être formalisées. C'est-à-dire que chaque tâche doit être décrite et validée, afin de garantir que cette tâche soit toujours réalisée de manière conforme, « normalisée ».

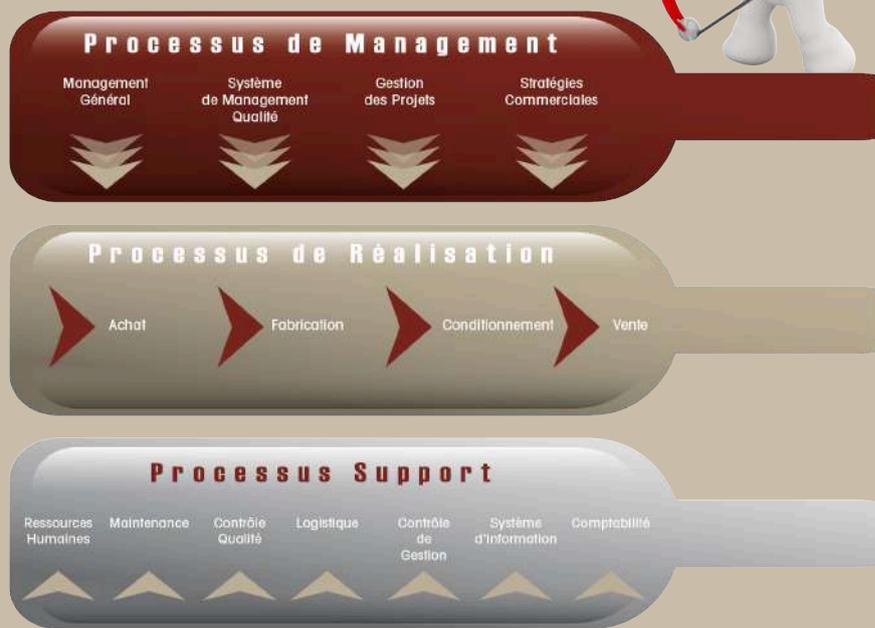
3/ Enfin, ces procédures de travail formalisées doivent être suivies afin de garantir leur exécution optimale, et qu'elles puissent être améliorées selon les exigences pratiques sur le terrain.



### Cartographie des Processus

E  
X  
I  
G  
E  
N  
C  
E  
S

C  
L  
I  
E  
N  
T  
S



S  
A  
T  
I  
S  
F  
A  
C  
T  
I  
O  
N  
  
C  
L  
I  
E  
N  
T  
S

**ATTENTION :** la norme ISO ne prend pas seulement en compte les tâches productives (qualité), mais elle englobe tous les paramètres du travail, notamment la sécurité, l'hygiène ou encore l'environnement.

## C'est beaucoup de travail en plus ! En quoi cela facilite-t-il notre travail ?



Bien au contraire, cela facilite grandement le travail. La plupart du temps, lorsque nous sommes surchargés à notre poste de travail, c'est parce que le périmètre de ce dernier est mal défini. Nous traitons les urgences, sans parfois qu'elles soient de notre ressort, et avons du mal à avoir une vision claire de notre tâche de travail. La norme ISO exige que chaque tâche de travail soit définie, décrite précisément et validée. Ainsi notre travail devient plus fluide, car nous suivons une procédure claire, et admise par tous. En fait, ce qu'on appelle « norme ISO » n'est que la formalisation de l'intelligence et la conscience professionnelle que nous devons tous avoir à nos postes respectifs. Et tous les travailleurs du monde vous le diront : organiser son travail permet de gagner du temps. La norme ISO nous permet d'organiser le travail de tous les collaborateurs, malgré les profondes différences qu'il existe dans nos différents métiers.

## Mais pourquoi n'établissons-nous pas des procédures une fois pour toutes, et après on en parle plus !?

Tout simplement parce que la norme ISO n'est pas là pour faire plaisir à la Direction Générale ou au service Qualité, mais bien pour garantir la qualité de nos produits, et donc la pérennité de notre activité et de nos emplois.

Chacun est bien placé à la Sobraga pour savoir que notre activité évolue en permanence : nouveaux produits, renforcement des capacités de production, modernisation du matériel, etc. Une procédure établie pour une tâche ne peut plus garantir la qualité de la tâche réalisée si la tâche en question change ou évolue. Il faut en permanence actualiser nos procédures afin qu'elles puissent correspondre à nos tâches effectives, et pas à une activité théorique.

Prenons l'exemple d'un puits d'eau. Si nous savons que le niveau de l'eau est à 5 mètres, nous allons accrocher une corde de 5 mètres à notre seau pour puiser l'eau (c'est la procédure qui convient à cette tâche). Mais quelques mois plus tard, si le niveau de l'eau baisse, la corde de 5 mètres ne nous suffira plus pour puiser l'eau. Il nous faudra allonger cette corde = c'est ce qu'on appelle en langage ISO un Plan d'Action Corrective.

Dans une entreprise de notre envergure, nos procédures sont de véritables outils de travail. Ils doivent donc correspondre en permanence à nos besoins réels. C'est pourquoi il est primordial que nous révisions régulièrement nos procédures de travail, et c'est ce que nous appelons en langage ISO : Une Revue de Processus.



## Mais nous prenons déjà toutes les précautions exigées par la norme ISO. Pourquoi le service qualité nous embête encore ?

Vous prenez déjà toutes les précautions, d'accord, mais hormis vous, qui le sait ? C'est tout le défi d'une entreprise responsable : pouvoir prouver le respect des normes en vigueur, être capable de retracer l'ensemble du processus de fabrication. Or à l'heure actuelle, si de nombreuses exigences sont respectées dans la pratique, la formalisation des documents qui rendent officiels le respect de cette norme n'est pas toujours bien comprise.

En quelques mots : nous pouvons prendre toutes les précautions imaginables, si nous ne pouvons pas les prouver et les retracer, légalement elles n'existent pas !

La bonne tenue de la documentation revêt donc une importance particulière dans la démarche ISO, puisque c'est elle qui permet de justifier de nos bonnes pratiques. C'est impératif !



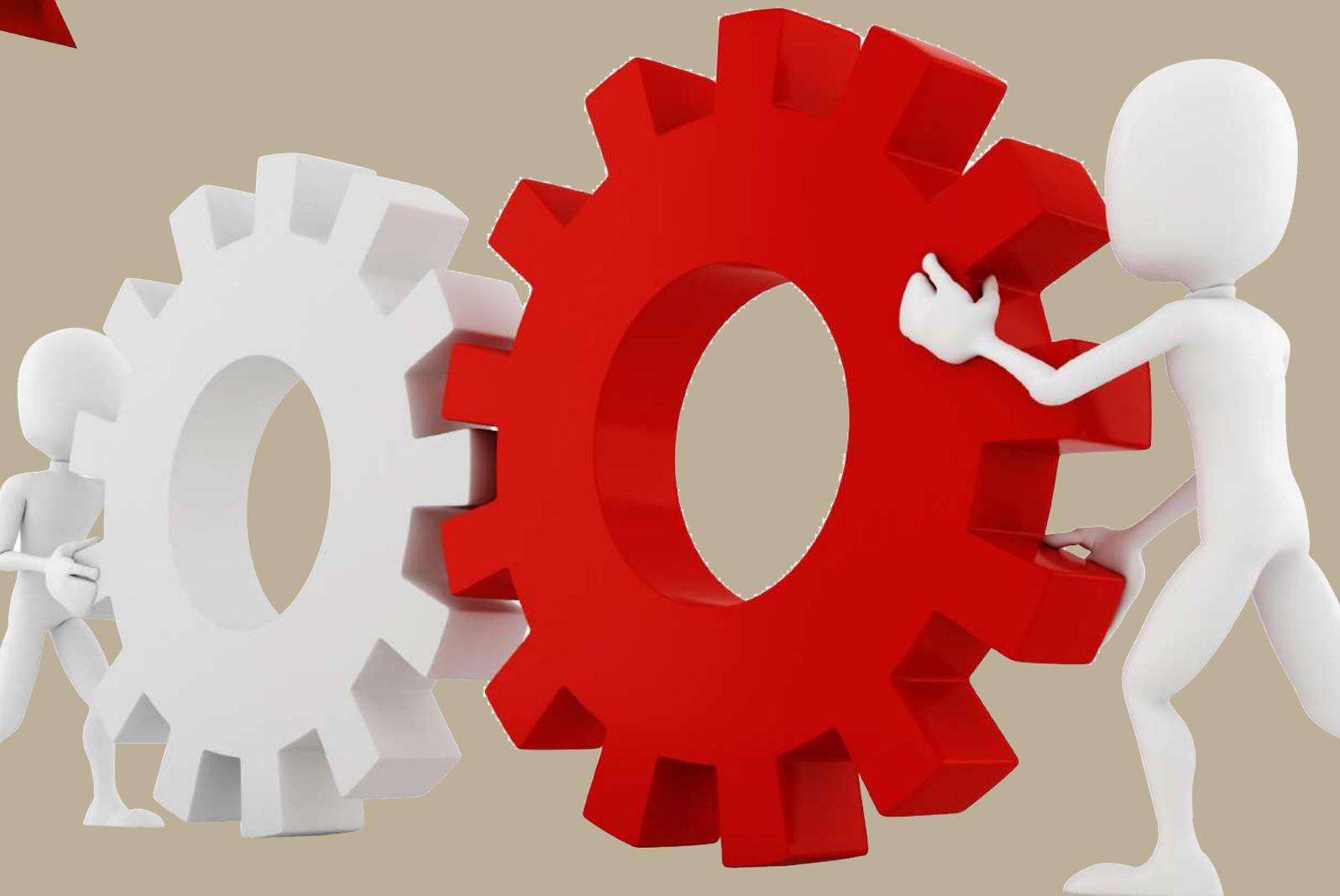
Pour conclure, il faut savoir que la Direction Qualité gère pour chacun des six sites de production au Gabon 15 processus complets (voir cartographie des processus).

Chacun de ces processus se décompose en tâches définies, et en process de travail établis selon la norme ISO. La défection d'une seule tâche, ou d'un seul process, à l'intérieur d'un des 15 processus généraux, est susceptible de nous faire perdre la certification pour l'ensemble du site concerné.

C'est pourquoi il est impératif que chacun de nous ait conscience de l'importance du suivi Qualité, à tous les niveaux de notre activité.

Nos succès dépendent aujourd'hui de notre capacité à se maintenir aux plus hauts standards qualitatifs en vigueur dans le monde, et beaucoup reste à faire.

C'est pourquoi dans la pratique, la qualité c'est réellement l'affaire de TOUS !



# Silence, on gère !

## Les petits talents de nos grandes réussites

Facture, règlement, imputation, refacturation... nous sommes bien au service comptabilité ! Nous en parlons tous aisément, mais savons-nous réellement quelles sont leurs tâches quotidiennes, leurs contraintes et leurs objectifs ? Voyage au cœur d'un service central dans la gestion de la société, peu connu, mais très sollicité !

Des tas de feuilles, des dossiers à n'en plus finir, des chemises, sous-chemises et parapheurs à perte de vue, à part être un des plus gros consommateurs de papier de l'entreprise, le service comptabilité recèle de nombreux autres records. C'est sans doute le service qui traite le plus de dossiers quotidiennement, et peut-être celui dans lequel l'erreur est la moins permise.

A la direction générale, le service comptabilité est composé d'une dizaine d'employés, notamment un trésorier et des agents comptables, tous chapeautés par le Directeur Financier.

Les tâches dévolues au service comptabilité sont nombreuses. Il s'agit notamment de contrôler et comptabiliser toutes les opérations de banques du groupe au Gabon, établir les chèques et ordres de virement pour le règlement de facture des fournisseurs, ou encore réceptionner les factures et contrôler l'exactitude des informations (NIF, cachet, signature, etc.).



Depuis 2010, la Sobraga et Soboleco connaissent une forte croissance dans leurs activités, ce qui entraîne un volume beaucoup plus important d'informations à traiter.

Après l'enregistrement des factures reçues, il faut procéder au règlement avant l'échéance, justifier les soldes des comptes des fournisseurs auprès de nos partenaires, apporter des réponses à nos fournisseurs quand les règlements ne sont pas prêts, traiter et saisir les chèques et virement des clients, suivi la trésorerie des pièces de caisses, etc. En bref, tous les services nécessitent des ressources, et l'utilisation de ces ressources passe forcément par le service comptabilité. Ce qui fait de ce service une charnière incontournable de notre chaîne de travail.

Car le service comptabilité doit également traiter les importations, les marchandises achetées à l'étranger, des accessoires publicitaires aux pièces industrielles de rechanges, suivre les comptes occasionnels et d'attentes, régulariser et letter les comptes, etc.



Lors des différents audits, ou des contrôles des comptes de la société, c'est également le service comptabilité qui doit fournir les justificatifs, les pièces comptables et les états de comptes.

« Depuis 2010, la Sobraga et Soboleco connaissent une forte croissance dans leurs activités, ce qui entraîne un volume beaucoup plus important d'informations à traiter. Cela nécessite des ressources humaines plus importantes, mais nous devons assurer la bonne gestion et cela nous demande de fournir beaucoup d'efforts » explique Christophe Mando, comptable depuis 1997 à la Sobraga.

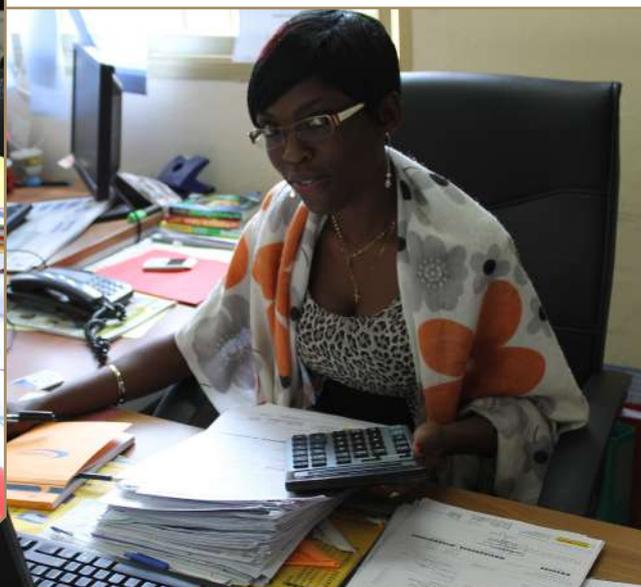
En plus de ce volume de travail, nos agents comptables sont confrontés à de

multiples difficultés, notamment pour gérer les « exceptions », qui ont souvent tendances à devenir monnaie courante. Le cas qui revient sans doute le plus souvent est le règlement d'un prestataire « en urgence ». Il arrive en effet à des prestataires d'obtenir de la Sobraga, souvent au service commercial, un accord de principe pour un règlement « en urgence ». Cela entre dans une négociation stratégique pour le service commercial, mais implique qu'un circuit « exceptionnel » soit emprunté par la facture de ce dernier. En sortant du cadre institué de traitement des règlements, on augmente la charge de travail, ainsi que les risques. Ces situations entraînent également

des tensions entre les prestataires qui réclament leurs règlements, et le service comptabilité fournisseurs qui cherche à préserver son circuit de validation. «

Le téléphone sonne en permanence, et nous sommes débordées » confient nos chères comptables. Pour ce qui est du cas particulier de Libreville, qui centralise toutes les activités financières des différents sites, il existe enfin une réelle difficulté liée à la remontée des informations comptables depuis les usines de l'intérieur du pays.

Ces difficultés sont surmontées par le service comptabilité grâce à une grande rigueur et de bonnes capacités de gestion. En améliorant constamment leurs rendements et leurs processus de travail, nos agents comptables relèvent chaque jour le défi de la bonne gestion de notre société, gage de notre sérieux et de notre prospérité.





**Christophe MANDO**  
Comptable

### 1/ Qui est Christophe MANDO ?

«Je suis né le 27 mai 1966 à Libreville. Je suis diplômé de la Chambre de Commerce de Libreville de la promotion de 1991 et je suis père de deux enfants. Je suis arrivé à la Sobraga le 03 Mars 1997 en qualité de comptable, et ce jusqu'aujourd'hui.

### 2/ En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Ma tâche consiste à traiter les importations c'est-à-dire tout achat à l'étranger (les investissements, les articles publicitaires, les pièces de rechange, etc.). Je suis en relation permanente avec le service Commercial et le service Transit, et parfois la Direction Industrielle.

### 3/ Comment ont évolué vos conditions de travail depuis votre arrivée dans la société ?

Au départ nous n'avions que Sobraga à gérer. C'est en 2002 avec les acquisitions de Soboleco et Sovingab que de nouveaux réflexes vont apparaître dans le traitement comptable.

La croissance de Sobraga et Soboleco fut notoire en 2010, entraînant de facto une surcharge de travail. Si nous n'avons pas pu renforcer les ressources humaines pour supporter cette surcharge de travail, par contre le système d'exploitation a connu des mutations manifestes. Jusqu'en 1998, nous traitons les informations avec d'anciens logiciels tels que GAEL et GESCOM. C'est en juin 2010 que nous avons migré sur M3 (MAKE - MOOV -MAINTAIN).

J'ai assisté à la restructuration du service comptable avec l'intégration de ces deux structures, et c'était une expérience très enrichissante.

### 4/ Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez, et comment les surmontez-vous ?

La principale difficulté que je rencontre est le volume de travail. Je surmonte cette contrainte en m'imposant un délai que je m'efforce de respecter. Avec les fournisseurs, tant que les délais sont respectés, nous n'avons aucune difficulté !

### 5/ Qu'appréciez-vous le plus dans votre travail ?

La satisfaction des attentes des fournisseurs, et puis j'aime les chiffres, c'est passionnant ! D'ailleurs, le secret de ma longévité à la Sobraga n'est autre que ma passion pour la comptabilité. Je recommande à mes collaborateurs d'aimer leur travail et d'être disciplinés ».



## 1/ Pouvez-vous revenir pour nous sur votre parcours avant d'arriver à la Sobraga, et votre évolution au sein de la société jusqu'aujourd'hui ?

Avant Sobraga, j'étais employé à Gabon-Informatique, une société parapublique. Je suis arrivé à la Sobraga en Août 1998 en qualité d'agent commercial sur le réseau Boissons Gazeuses. J'ai ensuite été affecté comme agent commercial à Franceville, puis à Port-Gentil. En 2003, j'ai été promu superviseur à Libreville sur le réseau VAE (Vente à emporter). Puis de 2010 à 2013, j'ai assumé les responsabilités de chef de marché Boissons

Gazeuses Groupe. Enfin, après une formation suivie en France, je suis aujourd'hui en charge des études marketing pour le Groupe.

**Bertrand DOUFILOU**  
Responsable des Etudes  
Marketing Groupe  
Castel - Gabon

## 2/ En quoi consiste précisément vos nouvelles fonctions de Responsable Etudes Marketing ?

L'étude marketing est un domaine tri dimensionnel qui comprend le Marketing fondamental et stratégique, la Psychologie, et les Statistiques. C'est également ce que l'on appelle l'« intelligence marketing », qui se situe au centre de tout processus marketing. C'est un outil d'aide à la décision stratégique. Les études marketing servent à valider des hypothèses stratégiques et à expliquer des phénomènes en rapport avec l'institution, le produit ou le marché. Elles interviennent en amont, à mi-parcours et en aval de toute stratégie marketing ou tout au long du cycle de vie d'un produit ou de l'institution. Elles se font sous forme qualitative ou quantitative, respectivement pour comprendre et quantifier un phénomène. Il en existe plusieurs déclinaisons, qui vont du « focus group » à la simple discussion, en passant par les enquêtes, les sondages, le sampling et les observations sur lieu de vente.

Cette démarche permet d'anticiper sur des mauvais choix stratégiques, qui coûtent souvent très chères aux entreprises. Mes fonctions consistent donc à concevoir et à mettre en œuvre des études marketing. Le besoin d'une étude peut être exprimé par le DCML, le RM ou les CDM. Le DCML et le RM en sont ordonnateurs. L'ordonnateur de l'étude me soumet une problématique (phénomène incompréhensible ou hypothèse) concernant une marque ou l'institution. Cette hypothèse peut être liée au produit, au prix, à la communication, à la distribution, aux consommateurs, ou à la concurrence. Je prépare le projet d'études avec un plan détaillé, que je présente à l'ordonnateur pour validation. C'est après validation que je lance l'étude. Sur la base des résultats et en tenant compte de la stratégie managériale, je fais des recommandations.

## 3/ Quelles sont les contraintes auxquelles vous êtes confronté dans cette tâche, et comment les surmontez-vous ?

Mes fonctions requièrent une discipline, de la rigueur, une grande capacité d'organisation et un esprit de synthèse. C'est une fonction très délicate dans ce sens qu'une étude mal élaborée peut induire le management général en erreur. Au nombre des contraintes, je citerais le respect des délais, les difficultés à obtenir certaines informations en externe, ainsi qu'à concilier la méthodologie de l'étude et les contraintes budgétaires. Elles impliquent une forte intensité d'exercice cérébral, qui m'oblige à m'instruire continuellement, car chaque projet est singulier ».

# Les caractéristiques d'une bonne cave à vin

Une bonne cave est un lieu clos, sombre mais pas obscur, à l'abri des trépidations et du bruit, exempt d'odeurs, suffisamment ventilé et dont la température et le degré hygrométrique sont les plus stables possibles.

La température ne doit pas descendre en dessous de 11°C, ni monter au-dessus de 18°C. A tout prendre, il vaut mieux une température un peu élevée, qui fera vieillir vos vins plus vite, mais qui soit la plus stable possible.

L'hygrométrie doit être comprise entre 70°C et 80°C.

## Comment remplir votre cave ?

De la dimension de votre cave, de vos moyens financiers et de votre passion pour le vin dépendra le nombre de bouteilles constituant votre « trésor ». Il est cependant quelques proportions à respecter entre les différents types de vins pour composer une cave bien équilibrée :

- Proportions entre les vins de garde et les vins à boire dans l'année :
  - » 80% de vins à boire,
  - » 20% de vins de garde.
- Il faut goûter chaque année les vins de garde pour ne pas man-

quer le moment de leur épanouissement

- Proportions entre vins de consommation courante, vins de réception et grands vins de dégustation :
  - » 70% de vins courants,
  - » 20% de vins de réception,
  - » 10% de grands vins de dégustation.
- Proportions entre blancs, rosés, rouges et mousseux :
  - » 15% de vins blancs,
  - » 10% de vins rosés,
  - » 15% de vins mousseux et champagnes,
  - » 60% de vins rouges.

Bien entendu, il ne s'agit ici que de propositions que vous modulerez en

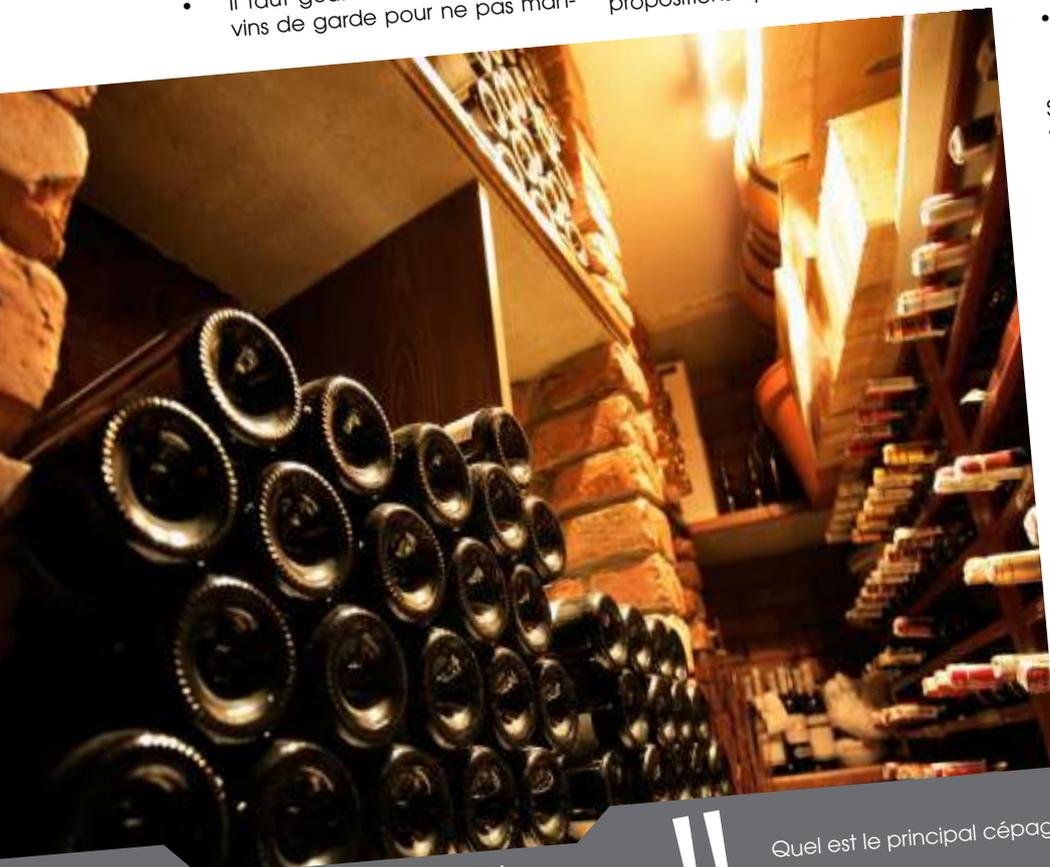
fonction de vos goûts et de vos possibilités culinaires. Si vous vivez dans une région côtière et que vous mangez fréquemment du poisson, augmentez la proportion de vins blancs secs ; si vous vivez dans une zone ensoleillée et que vous êtes amateurs de barbecues, forcez sur les rosés.

Il va falloir maintenant ranger tous vos vins en cave. Autant que possible les règles suivantes devront être respectées :

- Les vins courants et à boire jeunes resteront accessibles près de l'entrée,
- Les vins blancs seront rangés près du sol, là où la température est la plus basse,
- Les vins rouges dans les casiers supérieurs,
- Les vins de garde tout au fond.

Si la cave n'est pas trop humide, vous pouvez laisser vos grands vins dans leurs caissettes en bois, tout en sachant que c'est faciliter le travail des éventuels pilleurs de caves. Ne pas laisser les vins dans les cartons qui prennent de l'odeur et risquent de contaminer les bouchons.

Un système de repérage des casiers du type mots croisés sera utile pour noter l'emplacement de vos vins dans votre livre de cave. Car, il vous faut un livre de cave ! (n'achetez pas ces coûteux registres préimprimés et armoriés, un classeur à fiches cartonnées fera parfaitement l'affaire). Dans ce livre, vous noterez la date d'achat, le nombre, l'apogée présumée, la localisation du casier, des commentaires de dégustation, et toute information que vous jugerez utile. Vous pourrez également y coller les fiches commentaires que fournissent les négociants ou les clubs.



## Réponse

à la question de la Capsule n° 12

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot

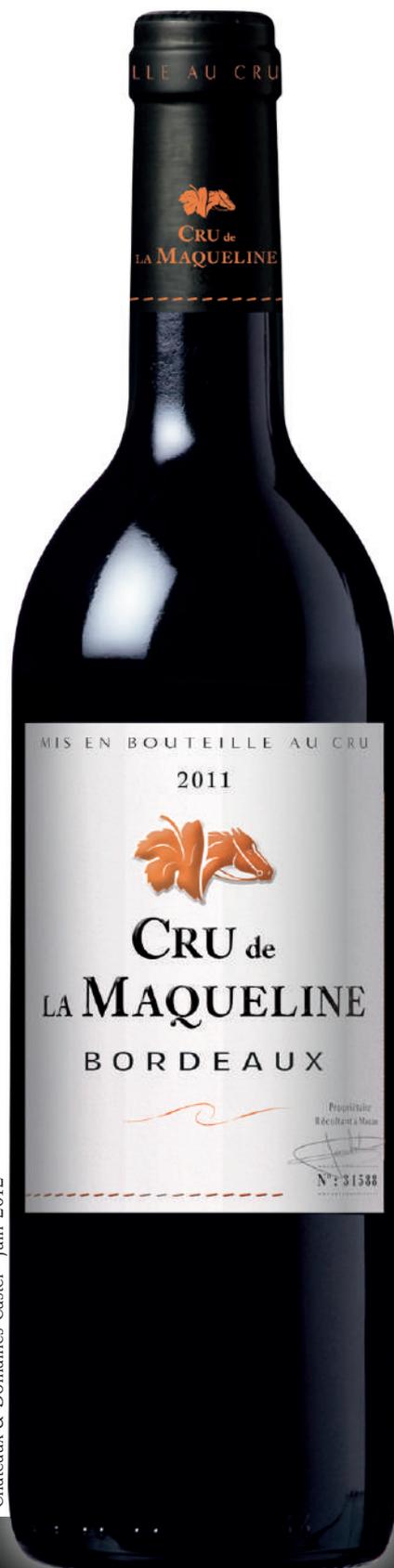
Question de ce numéro :  
Quel est le principal cépage qui entre dans la composition des Côtes du Rhône ?

Dicton du mois :  
Repas sans vin, repas chagrin.

# CRU DE LA MAQUELINE

## BORDEAUX

2011



Le charme de notre métier réside dans les mystères de la nature. Ce millésime présente en effet un profil totalement atypique avec un été au printemps et le printemps en été. Une fois de plus, les grands terroirs vont s'exprimer avec davantage de réussite et la part de l'homme sera à nouveau prépondérante. La très belle arrière saison aura permis de peaufiner un millésime finalement assez réussi. Rester proche de la nature et du vignoble aura permis de produire de jolis vins, colorés, fruités, aux tanins fins et au caractère gourmand. En conclusion, la nature a bien fait les choses en enfantant un millésime de gourmandise, de consommation relativement rapide qui permettra d'attendre les immenses 2009 et 2010.

### L'AVIS DU SOMMELIER :

Le millésime 2011 présente une robe rouge sombre avec des reflets grenats foncés. Le nez élégant et intense exhale des arômes de petits fruits rouges et fruits noirs, complexifiés par des notes fondues de grillé et de café mocha. La puissance et l'élégance de la bouche offre une belle longueur sur le fruit rouge et noir ainsi qu'une structure onctueuse et mûre. L'ensemble présente un très bel équilibre.

**ACCORD METS/ VIN :** Doté d'une belle complexité aromatique, il s'accordera parfaitement avec des mets fins comme un canard aux aubergines ou un hamburger de steak de bison en sauce au miel.

**SERVICE :** entre 16 et 18°C

**CONSERVATION :** il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 3 à 4 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière

### TECHNIQUE :

**Surface :** 14 ha

**Densité :** 6 500 pieds/hectare

**Terroir :** sablo-grileux

**Assemblage :** 93% Merlot, 4% Petit verdot, 3% Cabernet Sauvignon

**Rendement :** 55 hectolitres/hectare

**Vinification traditionnelle**

### RECOMMANDATIONS :



Médaille d'or  
au concours de  
Bordeaux Vins  
d'Aquitaine 2012



Médaille d'Argent  
aux Vinalies  
2012



Médaille de bronze  
au concours des  
Grands Vins de France  
de Macon 2012

DÉSORMAIS  
DISPONIBLE  
CHEZ VOTRE  
BOUTIQUIER

# un Le Light style. de Vie

Être  
Tendance

Être  
au top de  
sa forme

0% de sucres  
ajoutés

Être  
bien dans  
sa Peau

Être en  
harmonie  
avec  
soi-même

SANS colorant  
SANS arôme  
artificiel

Naturellement Originale





## CRÊPES À LA BIÈRE Castel

Janvier c'est le mois des crêpes ! Pour régaler toute la famille, nous vous proposons la délicieuse et célèbre recette des crêpes à la bière. Donnez du caractère et de la finesse à vos crêpes en y ajoutant quelques centilitres de la reine des bières : Castel Beer.

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 80 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) :

### Ingrédients :

- Farine de blé : 250 g
- Sucre à la vanille : 10 g
- Beurre doux : 50 g
- Lait 1/2 écrémé : 30 cl
- Œufs : 4
- Castel Beer : 20 cl

Tamiser la farine dans un bol, puis réaliser un puits et casser les œufs au centre. Mélanger les œufs à la farine et au sucre, d'abord progressivement puis énergiquement, afin d'obtenir une pâte dense et homogène.

Faire fondre 20 g de beurre à feu doux dans une casserole (ou au micro-ondes), puis l'ajouter à la pâte. Verser ensuite progressivement le lait, puis la bière, en mélangeant pour obtenir une pâte lisse, fluide et sans grumeaux.

Laisser la pâte reposer à couvert au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

Dans une poêle antiadhésive, faire fondre un peu de beurre à feu moyen puis verser un peu de pâte pour réaliser la crêpe.

Renouveler l'opération pour chacune des crêpes.



## Objectif 100% recyclé ! Entretien avec Chemy Nguema, Responsable HSE

**Présent depuis près de cinquante ans dans la vie socio-économique du pays, la Sobraga est entré il y a quelques années dans un processus de développement durable, qui a entraîné de nombreuses évolutions sur nos sites de production. Chemy Nguema Ekogha, ingénieur en chimie industrielle de formation, a rejoint le groupe fin 2008, pour piloter les projets de « développement durable ». Entretien avec notre Responsable Environnement, Hygiène et Sécurité, qui revient pour nous sur la politique du « 100% recyclé » sur nos sites de production.**



« Fort de ses succès industriels, la Sobraga a pris le parti il y a quelques années d'entrer dans un processus de développement « durable » de son activité. Un choix motivé par les impératifs environnementaux de notre époque, mais aussi et surtout par le poids économique et social de l'entreprise à l'échelle nationale, qui se doit d'être sécurisé et pérennisé. La réduction de l'empreinte environnementale de la Sobraga a été érigée en leitmotiv, et a permis un renforcement considérable du service Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.

Des services entiers sont aujourd'hui consacrés à l'étude de l'impact environnemental de l'activité brassicole, au renforcement des process qualitatifs de travail, au recyclage des déchets, et à la sensibilisation en interne sur ces sujets. Le point d'orgue de cet engagement a résolument été l'inauguration historique de la première station de traitement des eaux usées du pays sur le site de production de Port-Gentil en Mars 2012. De type aérobie et d'une capacité de traitement de près de 700 m<sup>3</sup>/jour, cette station fait de la Sobraga une entreprise pionnière en matière de préservation de l'environnement au Gabon. La station de traitement des eaux usées de l'usine de Libreville, qui aura une capacité d'au moins 3 000 m<sup>3</sup>/jour, est en cours de construction et devrait être mise en service début 2014.

Si les eaux usées représentent le premier facteur impactant de l'activité brassicole sur l'environnement, la démarche d'éco responsabilité de la Sobraga ne s'est pas arrêtée là, puisqu'à Libreville, une politique du « 100% recyclé » a été instaurée. Ainsi outre les eaux usées, tous les types de déchets sont récupérés et traités grâce à des partenaires locaux et internationaux. La drêche (résidu de malt bouilli) est récupérée par la Société avicole et meunière du Gabon (SMAG) qui la conditionne en cubes destinés via l'export à l'alimentation animale ; les déchets métalliques sont récupérés par une société locale et recyclés en Europe ; le traitement des déchets biomédicaux fait l'objet d'un contrat de traitement avec l'Hôpital militaire, et même les déchets informatiques parviennent à être recyclés via un partenaire local.

Mais l'engagement environnemental de la Sobraga, c'est aussi un choix industriel stratégique : celui du verre consigné. Grâce à une politique d'investissement continue sur le verre consigné, de la fabrication des bouteilles et des casiers à la chaîne d'embouteillage et de lavage, aujourd'hui plus de 8 boissons sur 10 vendues par la Sobraga sont conditionnées en verre consigné. Alors que les pays européens qui ont abandonné ce mode d'emballage depuis des années peinent à y revenir, avec des objectifs ambitieux de 1% à 2% dans une dizaine d'années, le Gabon jouit d'une avance considérable sur cet emballage qui se dessine résolument aujourd'hui comme le créneau d'avenir pour les boissons de grande consommation. Avec 70% à 90% d'économie en eau et en énergie comparativement au verre perdu et aux emballages plastique et aluminium, le verre consigné est sans conteste l'emballage le plus écologique et le plus économique à l'heure actuelle ».



Tous les types de déchets sont récupérés et traités grâce à des partenaires locaux et internationaux.





# Notre politique de gestion des déchets industriels en interne



## Sobraga ratifie sa convention d'entreprise

La Direction Générale ainsi que le bureau du Syndicat des travailleurs des brasseries du Gabon (SYTRABGA) étaient réunis le 15 Novembre dernier à l'hôtel Méridien de Libreville pour la signature de la convention d'entreprise. Un moment historique pour la société, qui couronne de plusieurs années de dialogue social et entérine de nombreuses avancées sociales pour les employés.

L'émotion était grande le 15 Novembre dernier pour les partenaires sociaux et la Direction Générale de la Sobraga, à l'heure de ratifier le document cadre qui régit les conditions de travail des membres de la grande famille Castel au Gabon, fruit de plusieurs années de négociations sociales.

Tenue à l'hôtel Méridien de Libreville, la cérémonie a permis au Directeur Général, Fabrice Bonatti, et au responsables du Sytrabga, de revenir sur la portée de cette convention d'entreprise.

« Le rendement et la qualité ne peuvent s'obtenir sans la participation effective des hommes. Pour ce faire il faut les former, maintenir un bon climat et améliorer en permanence les conditions de vie et de travail dans l'entreprise. Le fait d'avoir initié des négociations sociales annuelles nous permet de passer en revue, et d'améliorer, tous les aspects sociaux de la vie d'entreprise, notamment les conditions de travail, les horaires de travail, le transport du personnel, la santé de l'agent, l'hygiène ou encore la sécurité », a expliqué M. Bonatti.

« La Convention d'Entreprise que nos partenaires Sociaux ont appelée de tous leur vœux et que nous allons signer aujourd'hui jouera à n'en point douter pleine-

ment son rôle dans ce dialogue social permanent. Elle permettra par ailleurs assurément une meilleure gestion des hommes et garantira une bonne équité de traitement dans l'entreprise », a-t-il ajouté.

Le dialogue social a en effet été érigé en principe de gestion des ressources humaines depuis de longues années à la Sobraga, permettant à la société de solder rapidement et de manière consensuelles les petites tensions qui ont pu survenir sur nos différents sites de production. La signature de la convention d'entreprise sonne en cela comme une véritable victoire pour les partenaires sociaux.

« C'est un grand plaisir et un honneur pour nous de pouvoir vous annoncer qu'aujourd'hui notre lutte a porté ses fruits et que le dialogue social instauré avec la direction générale n'a pas été vain. Notre nouvelle convention d'entreprise prend en compte l'ensemble de nos revendications prioritaires, partant de l'amélioration de nos conditions de travail au renforcement de nos avantages sociaux. Ce précieux document scelle l'ensemble de nos acquis sociaux, négociés au fil des ans, et trace le sillon d'une amélioration continue de nos conditions de travail et de notre traitement », s'est réjoui le président du Sytrabga, Jean-Claude Bekalé.



La cérémonie s'est poursuivie, en présence des représentants des ministères de tutelle, par la décoration de 21 agents Sobraga de la médaille du travail. Nous noterons notamment la remise de 5 médailles d'or, 4 médailles d'argent et 12 médailles de bronze, par le secrétaire général du ministère de l'Economie, Hamidou Okaba, aux heureux récipiendaires.



« Une Convention d'Entreprise est un accord portant sur les conditions de travail et les garanties sociales des salariés d'une société. C'est un document essentiel, qui permet d'uniformiser et de garantir le traitement optimal et équitable de tous les employés de l'entreprise. C'est un pacte de confiance, entre la direction générale et les employés, qui engage la responsabilité des deux parties dans un cercle vertueux visant l'amélioration de la productivité en même temps que l'amélioration des conditions de travail et du traitement des employés. La convention d'entreprise reflète l'engagement social d'une entreprise envers ses salariés, sa responsabilité sociale et sa capacité à valoriser ses ressources humaines », Jean-Claude Bekalé, Président du SYTRABGA.





## Nouveaux arrivants

NOM	PRENOM	FONCTION	DATE DE RECRUTEMENT
MAROUNDOU KASSA IGNUGNIE	LESLIE	COMPTABLE	01/12/2013
MBONE BIDZO	CEDRIC	MECANICIEN	09/12/2013
IKAPIT EPSE OBIANG REKATY	MARINA	ADJOINT FABRICATION	18/11/2013
ESSAME MBENG	JEAN NOEL	CAVISTE	01/10/2013
NZENGUE MASSALA	WILFRIED	BRASSEUR	01/11/2013
NGUEMA OWONO	GRISLAIN	FILTREUR	01/11/2013
BOUKA BOUKA	ELIE GAEL	PROMOTEUR	15/09/2013
MINKO MI NZE	JOACHIM	PROMOTEUR	15/09/2013
NDONG OBAME	JAURES ERWIN	PROMOTEUR	15/10/2013
OPIBOUOSSI	CYNTHIA CAMELIA	EMPLOYE ADMINISTRATIF	08/11/2013
NZICKOU	GERALD	ELECTRICIEN QUALIFIE	09/12/2013
MBOMBOU	SERGE PATRICK	MECANICIEN QUALIFIE	15/09/2013
NDJIMBA	GOTRAND STEEVE	MECANICIEN QUALIFIE	15/09/2013
SIMA MBENG	PERKINGS REGINALD	MECANICIEN QUALIFIE	
OBAME MEYO	THIBAUT	MECANICIEN	15/09/2013
NDONGO	PARFAIT	SOUDEUR	15/09/2013
OBOUMADJOGO ONINI	STEEVE	ELECTRICIEN QUALIFIE	15/09/2013
MOUAKA OBAME	PAUL MELAINE	ELECTRICIEN QUALIFIE	15/09/2013
MAKOUENGUE	EMILIE	ELECTRICIEN QUALIFIE	15/09/2013
AKOUE OLLOMO	NELSON MANDELA PATRICK	ELECTRICIEN QUALIFIE	15/09/2013
NZE	ERICK	OPERATEUR MACHINE	15/09/2013
ABA NDONG	GILDAS	OPERATEUR MACHINE	15/09/2013
ABOHO	ALFRED PREVERT	OPERATEUR MACHINE	15/09/2013
OGNANE MFA	AIMERY PATRICE	MECANICIEN QUALIFIE	15/09/2013
BOUBALA	PATRICK MIKE	ELECTRICIEN	15/09/2013
ONDJANI	JAMES BRUCE STANLEY	MECANICIEN	01/10/2013
DZEDI MBOMA	JESMIN	OPERATEUR MACHINE	09 12 2013
NGOME NTOUTOUME	TOUSSAINT	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
ONDO MINKO	YANNICK	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
OGANDAGA	MARLON PIERRE	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
KOUMBA MOUSSAVOU	ROBINSON	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
EKOVA NGUI	HASSAN	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
ESSONO NDONG	PATRICK	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
EDOU	ERICK SENDY PATRICK	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
MOULEGUI MOUELE	GUY ROMEO	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
ANGOU MBA	HENS JOACHIM	INSTRUMENTISTE	09/12/2013
ANGOURANE	FABRICE	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
OPENGUI DJOUWANISSAYE	ARNAULD	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
OSSAVOU MAKAYA	MAX ROMALD	OPERATEUR MACHINE	09/12/2013
MINKO NZOGHO	HERBERT	LABORANTIN	15/12/2013
NGOMBI	GUY CEDRIC	LABORANTIN	15/12/2013
NTSAME ANGOUNE	EMILIE	LABORANTIN	15/12/2013
MELANG NDOUTOUME	OLIVIA CLAUDE	SUPERVISEUR LABORATOIRE	15/12/2013
PAMBOU- PAMBOU	ALDRIN EVRARD	POLYVALENT LABORATOIRE	15/12/2013



ÇA DETEND

« Pour gagner, soyez parmi les trois premiers à envoyer la bonne réponse à l'adresse : [lacapsule@castelgabon.com](mailto:lacapsule@castelgabon.com) »

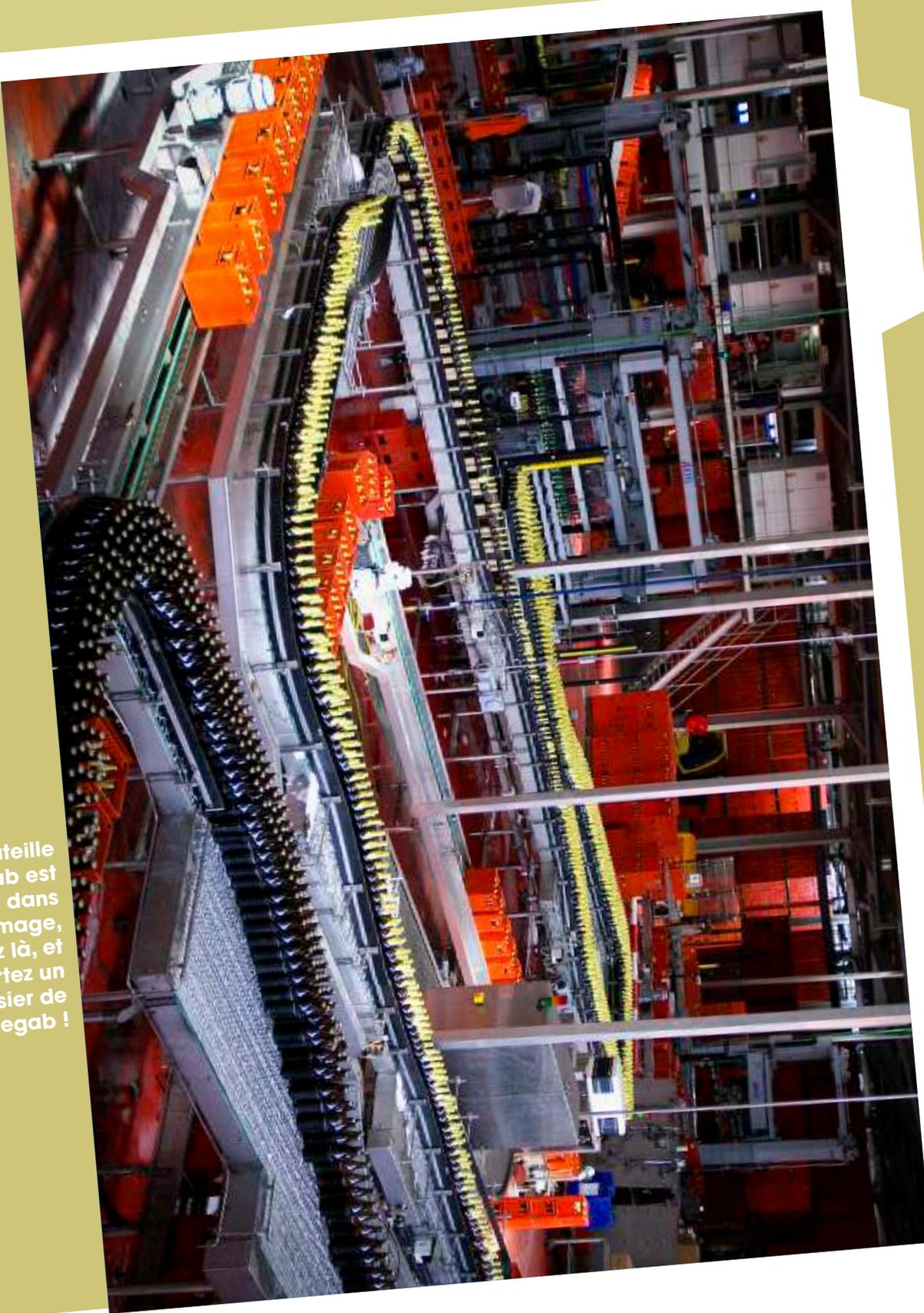
Trouvez les 7 différences entre ces deux images, et remportez un casier de boissons



Trouvez à quelle employée appartiennent ces yeux, et remportez un casier de boissons !



Une bouteille de Regab est cachée dans cette image, trouvez là, et remportez un casier de Regab !



### Réponses aux jeux de la Capsule n°12 :

**1/ Produit caché :** La petite bouteille de Coca-Cola était cachée à l'entrée de la soutireuse (RENNER).

La gagnante à Libreville est Jasmine OSSOMANE NDONG

**2/ 7 différences :** Les sept différences étaient 1) les casiers au sol en bas à droite de l'image 2) la couleur de la blouse du temporaire au premier plan 3) le deuxième employé au fond de l'image 4) le poteaux métallique supplémentaire sur la ligne après l'étiqueteuse côté intérieur 5) le poteaux métallique supplémentaire sur la ligne après l'étiqueteuse côté extérieur 6) la deuxième rangée de casier superposée au premier plan à droite de l'image 7) la bouteille de Régab sur le tapis roulant avant l'étiqueteuse.

La gagnante à Libreville est Jasmine OSSOMANE NDONG.

**3/ A qui appartient ces yeux ? :** La bonne réponse était Patricia BOUNGUENZA.

Le gagnant à Libreville est Nixon LENDOYE.



# Beaufort®



L'ORIGINE DE LA FRAÎCHEUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.