



actualités du commerce international

Des nouvelles de l'Apex

CIS Catering International gère des bases de vie dans le monde entier

Créé en 1992, CIS Catering International et Services a été introduit en Bourse en 98, et se targue aujourd'hui de compter parmi les leaders mondiaux de la restauration et de l'hôtellerie.

Son siège social est marseillais et son cœur d'activités, les services hôteliers et de restauration, s'applique dans le monde entier, l'espace d'un grand chantier. CIS Catering International & Services est spécialisé dans la gestion des bases de vie, et appuie son succès sur la qualité du service et une logistique à toute épreuve.

70 000 repas/jour, 119 sites d'opérations dans 29 pays, 6400 personnes dans le monde, et un chiffre d'affaires doublé en deux ans pour atteindre 119 M€ en 2007 : l'entreprise marseillaise met toute voile dehors. **100 % de son chiffre d'affaires est réalisé à l'international, le plus souvent dans des pays émergents,** pour le compte de compagnies pétrolières, gazières

ou minières. La gestion des bases de vie à travers la restauration et l'hôtellerie s'accompagne, selon la demande, d'une palette de services périphériques, comme la sécurité incendie, le traitement des eaux usées, ou encore la maintenance de dessalement d'eau de mer. Parmi les principaux clients : Exxon dans le secteur pétrolier, Sonatrach pour le gaz, Technip pour l'ingénierie, Bouygues et Vinci pour le BTP.

Des standards européens même au bout du monde !

« Nous avons démarré notre activité dans les pays de l'ex-URSS, en Russie et au Kazakhstan il y a 15 ans, explique **Régis Arnoux, PDG et fondateur de la société.** Nous travaillons depuis 10 ans au Brésil, mais aussi en Algérie, au Tchad, au Cameroun, en Mongolie, au Pérou, en Bolivie, en Chine, au Yémen et en Iran... Au total, nous sommes présents dans 29 pays. » Dernière implantation en



L'une des difficultés majeures de l'activité de catering en milieux extrêmes est naturellement de pallier l'absence d'infrastructure et de logistique sur les sites d'opération.

date, Madagascar pour le compte de SNC Lavalin dans le cadre de la mise en place d'une mine de nickel dans le pays. C'est tout le savoir-faire de CIS Catering International et Services, qui place au premier rang de ses priorités la qualité du service. **Parmi les engagements de CIS, l'assurance de la sécurité alimentaire basée sur un plan HACCP* aussi rigoureux que l'impose les stan-**

dards américains et européens.

« Chaque filiale est dirigée par un agent d'encadrement expatrié européen ou local comme c'est le cas en Bolivie et au Brésil. 80 % du personnel est recruté au niveau local. » *N.Y.*

*Hazard Analysis Critical Control Point. Méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.