

CATERING • Cieptal veut établir des relations durables avec ses fournisseurs

Basée à Hassi Messaoud et spécialisée dans la restauration et la gestion des bases de vie, la filiale de CIS (Catering International & Services) privilégie l'approvisionnement local.

« Nous sommes la première entreprise de catering en Algérie à avoir été certifiée Iso 9001 version 2000 », annonce avec satisfaction Arezki Mazri, le directeur général de Cieptal.

Un certificat décerné, puis renouvelé, par l'organisme allemand Tiv et qui atteste de l'engagement de la société dans le service à ses clients. « Nos donneurs d'ordre sont des entreprises des secteurs pétroliers, parapétroliers ou du BTP, à l'image d'Enafor, de l'ENSP, de Sonatrach (production et transport), de l'ENTP, de Parker Drilling ou de Sonarco. Elles sont toutes certifiées Iso 9001, Iso 14000 ou Iso 18000. Elles effectuent des audits réguliers de nos locaux, de notre organisation et de nos procédures, afin de s'assurer que nous respectons nos engagements, tant en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement (QHSE) que des cahiers des charges liés aux contrats sur lesquels nous nous engageons. Il était donc essentiel,



Sur les 3 000 employés de Cieptal, la majorité est présente sur les bases de vie ou sur les chantiers.

pour répondre à leurs exigences, que nous adoptions un système de management de la qualité et que nous le fassions certifier par un organisme indépendant. » Spécialisée dans le catering de l'extrême, Cieptal propose une gamme de services, allant de la vente et la réalisation de prestations de restauration, y compris

la livraison de repas sur site, à la gestion logistique des bases de vie, en passant par l'hôtellerie (nettoyage des chambres, conciergerie), le jardinage ou la maintenance d'équipements liés aux bases de vie.

Sur les 3 000 employés présents en Algérie, seuls 140 sont localisés dans la structure d'Hassi Messaoud. Les autres sont postés sur les bases de vie, voire des chantiers en plein désert où ils réalisent, notamment, des prestations de restauration.

Approvisionnements

« Nous fonctionnons quasiment en flux tendu et disposons d'environ dix jours de stock à Hassi Messaoud (1 200 m³ de stockage froid positif et négatif, 3 000 m³ de stockage pour produits secs, plus de 100 véhicules légers et lourds avec caisse isotherme, etc.) et de quinze jours sur les chantiers. Nous recherchons des fournisseurs fiables, tant sur le plan des volumes livrés que de la ponctualité », explique Alain Darteyron, le

responsable des achats, qui explique avoir acheté en janvier 2009, 1 900 tonnes de produits alimentaires, dont 450 tonnes de fruits et légumes frais, 150 à 180 tonnes de viande et un semi-remorque d'eau par jour (2 à 2,5 par jour à la saison chaude).

L'entreprise privilégie une politique de partenariat avec ses fournisseurs. « Nous devons avoir un but commun : travailler à la satisfaction du client final. L'idée est d'évoluer ensemble. D'ailleurs, à rapport qualité-prix équivalent, nous privilégions l'approvisionnement local. Nos exigences concernent en premier lieu la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que le respect de la chaîne du froid qui se doit d'être irréprochable. Nous demandons des livraisons régulières en quantité et qualité (y compris le grammage des produits), des factures en bonne et due forme, ainsi que la remise de l'ensemble des documents imposés par la réglementation. Un contrôle strict à la réception est systématiquement réalisé », indique Alain Darteyron. Son objectif : conclure des partenariats avec deux ou trois fournisseurs par catégorie de produits, afin de sécuriser son prix d'approvisionnement sur une période donnée. « Notre principal problème est que le marché est globalement déficitaire. L'offre en viande piécée, notamment, est très limitée et, nous commençons à recevoir des blancs de poulet et des escalopes de dindes, nous travaillons encore majoritairement la volaille entière. Nous sommes également en recherche de gibier (faisan, lapin, caille), de produits de la mer ou de conserves en conditionnement plus important (5/4, 4/4 ou 1/2) etc. », précise t-il. L. BÉNART

CIS, un groupe de taille internationale

● **Catering International & Services (CIS)** a racheté Cieptal, le leader du catering en Algérie, en 2006. C'était alors sa première opération de croissance externe.

● **Chiffres clés** : au 31 décembre 2008, CIS était présent dans 30 pays, sur 144 sites d'opérations, livrait 67 125 repas par jour et comptait 7 657 employés. Son chiffre d'affaires était de 151,59 M€, dont 28 % en Algérie.

● **Cieptal** enregistre, en Algérie, une croissance de 35 % par an, depuis sa reprise par CIS.

● **Pour Arezki Mazri, directeur général de Cieptal (à gauche, aux côtés de Régis Arnoux, P-dg de CIS)** : « Les principales forces de Cieptal sont la logistique, ses procédures QHSE, sa régularité dans le service, l'écoute client et sa réactivité ».

