

É

Projet Ambatovy

Quatre millions de repas servis en trois ans

"Catering International et Services (C.I.S.) Madagascar souhaite s'inscrire durablement à Madagascar et particulièrement à Tamatave" a lancé le senior project manager Jean-Pierre Moisan. C'est lors de la célébration du troisième anniversaire de l'implantation de l'entreprise française indépendante au grand port durant le week-end dernier. C.I.S. Madagascar est présent dans le projet depuis 2008, année de début des activités d'implantation. L'entreprise est présente aussi bien à Moramanga qu'à Tamatave. Pour l'heure, la restauration, l'hébergement, la blanchisserie, les services et la maintenance sont leurs préoccupations à Madagascar malgré que l'entreprise mère soit reconnue un en tant que spécialiste de la restauration à grande échelle et des services à l'international dont les clientèles sont de grands noms dans l'industrie pétrolière, minière, de l'ingénierie, des forces armées et du BPT. Pour Madagascar, deux projets de développement durable et sociétal sont lancés pour les personnes en fin de contrat du projet Ambatovy et pour des familles locales. Le premier



consiste en propositions d'emplois à durée indéterminée dans le cadre d'un projet de développement d'un maraîchage local. Le second est la création de fermes-poulaillers à des dizaines de familles locales. La C.I.S. Madagascar a assuré l'achat de la production de ces dernières. "Nous avons œuvré dans des conditions difficiles surtout dans l'application des normes de qualité et de quantité" a quant à elle reconnu le responsable des ressources Humaines de C.I.S. Madagascar

Fabiola Calvet. C'est ainsi que quatre incidents mineurs pour plus de sept millions d'heures de travail sont enregistrés au sein de l'entreprise. En parallèle, aucun soupçon d'infection alimentaire sur les quatre million de repas servis n'est enregistré. Ceci est dû aux 384 heures de formation par an pour les employés. La formation a touché tous les aspects du métier tels la restauration, la blanchisserie, l'hôtellerie et l'administration de l'entreprise. Ces bénéficiaires de la formation sont à

80% destinés aux travailleurs de Tamatave. La majorité d'entre eux, 56%, sont des employés femmes dont 5% des jeunes mamans. Ainsi, "la société a non seulement créé des emplois de compétences locales mais aussi octroyé des formations à la population tamatavienne" a poursuivi Fabiola Calvet. Ces actions sont prouvées lors de la réception des 6000 personnes hébergées au sein du site depuis l'année dernière. Fort heureusement, l'approvisionnement est réalisé à 100% au niveau local et/ou national. Les volumes de commande sont effectués à Toamasina ou à Antananarivo. Une fiabilisation et l'extension du marché d'approvisionnement sont enclenchées pour répondre aux normes de qualité et de quantité. Signalons que 65% des achats sont opérés au niveau local ou national dans les premières années d'exercice. "Dans nos activités, nous avons accompagné nos clients de façon à avoir des impacts économiques et sociaux sur l'environnement et la population locale" a conclu Fabiola Calvet lors de son intervention.

Moari Tohdy

Projet Ambatovy

Des repas de qualité par CIS

Accompagner les clients de façon à avoir un impact économique et social positif sur l'environnement et les populations locales. C'est l'objectif que s'est fixé **Catering International et Services Madagascar (CIS)** dans sa mission au sein du projet Ambatovy. Une valeur que cette société a partagée depuis trois ans aussi bien à Moramanga qu'à Antanan-dava Toamasina.

CIS, une entreprise privée française, est un spécialiste de la restauration et de services à grande échelle, très connue dans l'industrie pétrolière, minière, ainsi que dans le BTP, les forces armées et de l'ingénierie. CIS Madagascar est prestataire en restauration et services depuis le démarrage du projet en 2008. Dans la démarche de **CIS**, **les acteurs économiques locaux et la population tamataviennne** sont priorités dans les achats des produits et service. " De 65% des achats locaux et/ou nationaux au début des activités, les produits locaux ou nationaux ont assuré les 100% de l'approvisionnement actuellement. La société est dans l'obligation de fiabiliser et d'étendre le marché pour être conforme aux exigences en matière de qualité et surtout de quantité " a déclaré Fabiola Calvet, Human Resources Manager de **CIS**.

A noter qu'aucun cas d'intoxication alimentaire n'a été relevé sur les 4 millions de repas servis. Pour la quantité, un pic de 6000 personnes est enregistré au passage à la phase prévue du démarrage du projet. Il a fallu 384 heures de formation par an pour pouvoir offrir des repas de très bonne qualité. C'est ainsi que 1150 emplois de compétences locales, ont assuré la restauration, la blanchisserie, l'hôtellerie, la maintenance et l'administration de l'entreprise à Moramanga et Toamasina. Notons que l'approche genre est bel et bien respectée dans cette société, avec 56% d'employées. "**CIS** souhaite s'installer durablement à Madagascar et particulièrement à Tamatave. Ceci est marqué avec le développement durable et sociétal sur Toamasina à travers le projet de développement du maraîchage local et la réalisation de fermes-poulaillers " a révélé Jean-Pierre Moisand, senior project manager.

Recueillis par
Jean-Claude STEVE