



www.boissonsducameroun.com

N°12 Mai - Juin - Juillet - Août 2023



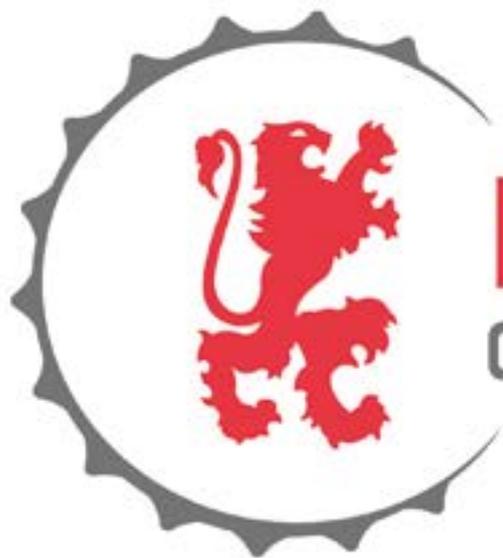
Les 12 lauréats du Prix Pierre CASTEL récompensés en terre camerounaise



Une nouvelle ligne pour booster la production du verre à SOCAVER



Groupe SABC devient



Boissons
du Cameroun

At&S



**Plus qu'une Brasserie...
Un ami de chaque jour
depuis plus de 70 ans !**



NOS PRODUITS



DOPPEL 50CL P7

D'JINO PAMPLEMOUSSE P7

LA VIE DU GROUPE



PRESENCE TERRAIN P14

AMENAGEMENT DES HORAIRES DE TRAVAIL	P15
SIALY AND SAGO 2023	P15
ROLLING STOCK DEPARTMENT	
HOLDS SEMINAR	P16
JISSA 2023	P16

ACTU GOUVERNANCE/P9



ACTIONS COMMERCIALES



L'UNITE EN MOUVEMENT AVEC VITALE P18

TOURNOI INTERNATIONAL DE SCRABBLE	P18
COUPE TOP 2023	P19
19TH INTERNATIONAL CYCLING TOUR OF CAMEROON	P19
JAMESON IN ACTION	P20
SOIREE DES CONNAISSEURS	P20

TRAJECTOIRE



GUY FLAVIEN DAYAWA
STÉPHANE BAYAB
ARMAND A. ATANGANA
P11-12

EVENEMENT



CÉRÉMONIE DE REMISE DU PRIX PIERRE CASTEL AUX LAURÉATS DE LA 6ÈME ÉDITION INVESTISSEMENTS P22 P24

NOS METIERS



CONDUCTEUR IS P26
INSTRUMENTISTE P27
SUPPORT MAINTENANCE SEMC P27

PERFORMANCE ET INNOVATION



POINT A MI PARCOURS P29

DIGITALISATION



DATA OFFICE P31

NOTRE RESPONSABILITÉ



FORMATION P33
CASTEL CARE P33
EXCELLENCE SCOLAIRE 2023 P34

CHEZ NOS CLIENTS ET PARTENAIRES



RENCONTRES DISTRIBUTEURS – CLIENTS P36

A LA DÉCOUVERTE DU DISTRIBUTEUR SOPREWO SARL P37

PAGE PRATIQUE



SANTE P.39

CA BOUGE

LES MOUVEMENTS DU 2ÈME ET 3ÈME TRIMESTRES 2023 P. 40
RETRAITE HEUREUSE P.40

LE SAVIEZ-VOUS



LES CONGES ANNUELS P. 41

L'IMAGE DU TRIMESTRE / P42





**Chères Lionnes et Chers Lions,
Chères Lectrices et Chers Lecteurs**



Agir pour soutenir la croissance de notre activité

L'ambition affichée par Boissons du Cameroun est de devenir un acteur responsable de l'agro-industrie au Cameroun. Cette ambition renforcée par les récentes crises nous a confortés de mettre en place un plan quinquennal d'investissements très ambitieux qui va se traduire entre autres par l'augmentation de la capacité de production de nos usines, le renforcement de l'ancrage territorial de notre business, la promotion du local content et du made in Cameroun et la mise en application de notre stratégie en faveur de l'environnement en faisant la promotion du verre recyclé vs le PET.

Nous poursuivons la modélisation de nos activités avec comme réinvestissements majeurs au cours de ce troisième trimestre 2023, (i) la rénovation de la Ligne de production N° 11 de SOCAVER dont l'inauguration est prévue en décembre prochain, et (ii) le démarrage d'une nouvelle chaîne de conditionnement verre à l'usine de Yaoundé. Nos objectifs de développement durable repris dans notre stratégie RSE vont ainsi se matérialiser au cours de ce second semestre 2023. Tel est notre engagement pour contribuer significativement à la préservation de notre écosystème et réduire l'impact de notre activité sur l'environnement.

Mais notre leadership est également social et nous l'avons encore démontré en organisant la cérémonie panafricaine de remise de prix aux lauréats 2023 du prix Pierre Castel le 14 septembre 2023 à Douala. Un rendez-vous qui a permis de célébrer la jeunesse entrepreneuriale africaine dans l'agriculture de l'Algérie, Burkina, Cameroun, Côte d'Ivoire, République démocratique du Congo et de Madagascar.

Tirer avantage de nos atouts malgré la conjoncture

S'agissant des résultats de l'entreprise au terme du troisième trimestre 2023, la performance globale de l'entreprise est d'une part, négativement impactée par le renchérissement des coûts notamment des matières premières qui ne faiblit pas, et d'autre part, elle est positivement impactée par la croissance de nos volumes de production et de ventes qui nous permet d'amortir une partie de ce choc inflationniste sans précédent que nous subissons.

Sur le plan commercial, l'activité est restée solide dans la plupart de nos segments de produits et de nouveaux produits sont venus enrichir notre portefeuille notamment

D'Jino pamplemousse et Doppel en format cannette. L'innovation ne s'arrête pas là puisque de nouvelles saveurs D'Jino verront le jour au 4ème trimestre, pour conforter notre offre d'une large gamme fruitée, tant appréciée de nos consommateurs.

C'est également ces 3 derniers mois que nous avons relancé l'activité de négoce en nouant des partenariats avec les marques Pernod Ricard et Castel Vins pour la distribution de leurs produits au Cameroun, nous permettant ainsi d'offrir à nos clients la gamme la plus large du marché et de conforter notre position de leader dans la production et distribution de Boissons.

En matière de sécurité sur tous nos sites, les efforts engagés pour mitiger les risques sécurités sont perceptibles avec la forte diminution des comportements à risques, et nous sommes tous des artisans des bons résultats obtenus collectivement, où les accidents avec arrêts de travail ont été plus que divisés par 2 par rapport à 2022. Je félicite à nouveau l'ensemble du personnel pour cette excellente performance.

Nous sommes, avec le Comité de Direction et toute la Gouvernance de l'entreprise, pleinement engagés dans la mise en œuvre efficace de notre feuille de route 2023 afin d'améliorer de manière structurelle la performance de Boissons du Cameroun ; que ce soit l'amélioration de la sécurité, des conditions de nos employés, de la productivité, des volumes de ventes, de l'innovation, de la promotion du local content, et de la performance financière dans un contexte inflationniste.

En tant qu'entreprise citoyenne, nous continuons de combattre côte à côte avec le gouvernement l'inflation des denrées alimentaires en assurant le meilleur prix et la meilleure disponibilité de nos produits sur tout le territoire, car c'est aussi cela être « leader ». Je tiens à remercier tous les employés pour la confiance que vous placez dans notre Groupe ainsi que votre engagement de long terme à nos côtés pour faire grandir et faire prospérer Boissons du Cameroun bien au-delà de ce que vous avez pu imaginer.

Construisons ensemble un monde auquel vous seriez fiers d'appartenir.

One team, one goal !

Stéphane DESCARTEAU
Directeur Général



Dear Lionesses and Lions,
Dear Readers



Acting to support the growth of our business

Boissons du Cameroun's clear ambition is to become a responsible player in the agro-industry in Cameroon. This ambition, reinforced by the recent crises, has given us the confidence to put in place a very ambitious five-year investment plan that will, among other things, increase the production capacity of our plants, strengthen the territorial roots of our business, promote local content and Made in Cameroon, and implement our environmental strategy by promoting recycled glass over PET.

We continue to model our activities, with major reinvestments in the third quarter of 2023 including (i) the renovation of Production Line N° 11 at SOCAVER, scheduled for inauguration in December, and (ii) the start-up of a new glass-packaging line at the Yaoundé plant. Our sustainable development objectives, as set out in our CSR strategy, will be achieved in the second half of 2023. This is our commitment to making a significant contribution to preserving our ecosystem and reducing the impact of our business on the environment.

However, our leadership is equally social, and we demonstrated this once again by organising the pan-African awards ceremony for the 2023 winners of the prix Pierre Castel on 14 September 2023 in Douala. The event celebrated young African entrepreneurs in agriculture from Algeria, Burkina Faso, Cameroon, Ivory coast, the Democratic Republic of Congo and Madagascar.

Leveraging our strengths despite the economic climate

With regard to the company's results at the end of the third quarter of 2023, our overall performance has been negatively impacted by rising costs, particularly for raw materials, which are continuing unabated. On the other hand, it has been positively influenced by the growth in our production and sales volumes, which has enabled us to cushion part of the unprecedented inflationary shock we are experiencing.

Sales remained solid in most of our product segments, and new products were added to our portfolio, notably D'Jino Grapefruit and Doppel in can format. Innovation does not stop there, as new D'Jino flavours will be launched in the 4th quarter, to strengthen our offer of a wide fruity range, so appreciated by our consumers. The past 3 months were also marked by the relaunch of our trading activities, with the signing of partnerships with Pernod Ricard and Castel Vins for the distribution of their products in Cameroon. This has enabled us to offer our customers the widest range of products on the market and to consolidate our market-leading position in the production and distribution of beverages.

In terms of safety at all our sites, the efforts made to mitigate safety risks can be seen in the sharp reduction in risky behaviour, and we are all responsible for the good results achieved, where lost-time accidents have been more than halved compared with 2022. Once again, I congratulate all our staff on this excellent performance.

Together with the Management Committee and the company's entire Governance team, we are fully committed to effectively implementing our 2023 roadmap in order to structurally improve Boissons du Cameroun's performance in terms of safety, employee conditions, productivity, sales volumes, innovation, promotion of local content and financial performance in an inflationary environment.

As a good corporate citizen, we continue to stand shoulder to shoulder with the government in the fight against food inflation by ensuring the best prices and availability of our products throughout the country, because that's what being a "leader" is all about.

I would like to thank all our employees for the trust you place in our Group and for your long-term commitment to helping Boissons du Cameroun grow and prosper beyond anything you could have imagined.

Together, let's build a world you would be proud to be a part of.

One team, one goal!

Stéphane DESCAZEAUD
Managing Director



**50cl DE FORCE
À EMPORTER!**

NOUVEAU FORMAT
CANETTE DE 50CL



NOUVEAU



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOPPEL 50 CL

Découvrez la nouvelle canette

NOS PRODUITS



C'est avec un immense plaisir que Boissons du Cameroun annonce l'arrivée sur le marché du nouveau conditionnement de sa bière brune DOPPEL MUNICH canette de 50CL. Cette initiative vient élargir l'éventail de choix de nos consommateurs, mettant ainsi la marque DOPPEL MUNICH à la portée de tous. Elle a fait son entrée sur le marché le 2 août 2023.

La canette DOPPEL de couleur noire parsemée de gris souligne l'élégance et le côté sophistiqué de notre boisson. Ce conditionnement nous accompagne dans tous nos événements et est disponible dans les grandes, moyennes et petites surfaces. DOPPEL MUNICH est la bière brune destinée aux « vrais Hommes ». Elle allie parfaitement qualité et tradition pour nous donner « un goût puissant à dompter ». Lancée en priorité dans les villes de Douala et Yaoundé, c'est le 7 août à Kribi que l'extension s'est poursuivie. Elle se fera au cours des prochains mois dans les autres villes.

Colette WANDJI

D'JINO PAMPLEMOUSSE

Succombez au plaisir

Le mois de juin 2023 marque l'entrée d'un nouveau-né dans la grande famille des produits de Boissons du Cameroun : le D'Jino Pamplemousse. D'Jino Pamplemousse est une boisson gazeuse qui se démarque par sa forte teneur en fruit (10%) et son goût unique de pamplemousse.

Sa mise sur le marché a pour but de combler les attentes des consommateurs de boisson fruitée soucieux de la qualité de leur boisson gazeuse et d'offrir à la jeunesse créative, branchée et audacieuse une boisson à laquelle elle s'identifie.

La marque cible les adolescents et jeunes entre 21 à 40 ans, pleins d'énergie, joyeux et créatifs ayant un langage et des marques d'expression propres.

D'Jino pamplemousse est un produit premium qui est simplement la boisson pamplemousse la plus fruitée du continent. Le produit est disponible dans les points de ventes aux prix de 700 Fcfa le litre, 350 Fcfa pour 0,35L et 400 Fcfa pour 0,6L. Succombez au plaisir riche en pamplemousse !

Yves DJOKO



16 bouteilles en
EDITIONS
collector

Fiers de nos richesses



MANYAN

La bière du Cameroun

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, DRINK RESPONSIBLY





Projets structurants

Le budget d'investissements pluriannuel 2023 - 2027 de 179 milliards de FCFA sera principalement dédié à l'augmentation des capacités d'embouteillage en verre consigné, à des équipements additionnels de production en bière et alcool mix, au remplacement d'équipements spécifiques essentiels à la stabilisation voire l'augmentation des capacités de production, à la sûreté et la sécurité au travail, au traitement des déchets industriels et des eaux, à la qualité des produits, à des capacités logistiques additionnelles, à l'augmentation de la production de bouteilles en verre.

Pour 2025, il est prévu pour Boissons du Cameroun 4 chaînes d'embouteillage verre supplémentaires dans les Usines de Yaoundé, Garoua, Bafoussam et Ndokoti. A ce jour, concernant la ligne de Yaoundé, les travaux de génie civil sont quasiment terminés et le montage a commencé depuis septembre pour un démarrage prévu en janvier 2024.

Pour Garoua, les premières études de génie civil sont presque finalisées pour un démarrage des chantiers en septembre 2023. Ce projet inclut également un nouveau magasin MPC, deux TOD, une extension du magasin produits finis et du hall embouteillage.

En ce qui concerne Bafoussam, le chantier de délocalisation du bâtiment de la direction régionale est en cours pour laisser la zone libre pour accueillir la nouvelle chaîne d'embouteillage.

Dans la foulée de ce qui a été évoqué la ligne de Ndokoti se positionnera.

Dès cette année, d'autres projets se greffent à ces projets capacitaires majeurs : silos destinés au stockage du griz de maïs à Yaoundé, unités de dissolution de sucre dans chaque usine, une nouvelle soutireuse à Ndokoti, groupes froid positifs, revamping de lignes existantes etc...

Pour SOCAVER, projet lancé en 2022, la Ligne de production N° 11 a été allumée le 5 juillet avec un début de production effective le 20 juillet. Elle sera inaugurée courant décembre 2023.

Bertrand LENGART





McCann

NEW
D'jino
PAMPLEMOUSSE

Succombez
au plaisir
**Riche en
Pamplemousse**





Guy Flavien DAYAWA obtient son diplôme d'Ingénieur de Conception Mécanique à l'École Supérieure Polytechnique de Yaoundé en 1995, major de sa promotion.

Après un parcours brillant à l'École Supérieure Polytechnique de Yaoundé, il intègre le Chantier Naval et Industriel du Cameroun en tant qu'Ingénieur d'Affaires pendant un an et demi. Dans le cadre du projet Pipeline Tchad-Cameroun, il poursuit son aventure professionnelle chez HYDRAC en tant qu'Inspecteur Technique niveau III en contrôle non destructif.

L'aventure de Monsieur Guy Flavien DAYAWA avec Boissons du Cameroun commence le 1er juillet 2002, lors de son embauche au poste d'Adjoint Chef Embouteillage à l'Usine de Ndokoti, après des tests de recrutement qu'il réussit avec brio. L'année suivante il est muté à l'Usine de Bafoussam au même poste, qu'il occupera pendant deux ans avant de rejoindre l'Usine de Ndokoti, au poste d'Adjoint Chef de Conditionnement. Il réussit le défi d'améliorer le rendement

de la Chaîne 6 de cette usine, qui passe de 78% à 90% de productivité, grâce à une meilleure organisation et un bon management des équipes.

Guy Flavien DAYAWA occupe ce poste pendant 5 ans et est muté dans le Septentrion, précisément à l'Usine de Garoua pour de nouvelles fonctions. Il occupera le poste de Chef Service Conditionnement par intérim pendant deux ans. Son travail acharné, sa détermination ne vont pas passer inaperçus aux yeux du Top Management. C'est ainsi qu'il décroche une promotion au même poste, dans la même usine et y séjourne un an de plus. Il retourne dans l'Ouest du pays pour assurer les mêmes fonctions à l'Usine de Bafoussam pendant un an puis à l'Usine de Koumassi pendant trois ans.

Le 9 octobre 2017, Monsieur Guy Flavien DAYAWA est muté à l'Usine de Yaoundé au poste de Chef d'Exploitation UBG pendant deux ans. Il explose les records de volume de production et de productivité au-delà de 88% en TRP et 69% en TRG grâce à son leadership et sa détermination. Sa carrière prend un

autre tournant en 2020 alors qu'il est promu Directeur de l'Usine de Ndokoti. Il occupera ce poste jusqu'au 1er décembre 2022 et sera ensuite muté à l'Usine de Koumassi pour assurer les mêmes fonctions.

Son temps libre, il le consacre à la pratique du sport, la lecture et aux voyages.

Si son parcours à Boissons du Cameroun lui a appris la résilience, le Directeur d'Usine n'a jamais douté de ses compétences et de la force du travail bien fait. Le jeune leader recommande aux plus jeunes de l'abnégation au travail et de doubler de rigueur à chaque niveau de leur analyse et dans l'exercice de leurs métiers.

Joyce ONDOUA





Stéphane BAYAB

Chef de division Technico-Commercial



De la bière au verre... Rigueur et passion
À 37 ans, dont plus de onze années passées au sein de Boissons du Cameroun, Stéphane BAYAB est un passionné du Commerce et de la Supply Chain. Il commence son cursus supérieur à l'IUT de Douala où il obtient un DUT en transport et logistique, qu'il parfait avec une licence et un Master spécialisé en Stratégie Logistique et enfin d'un MBA en Commerce International et Supply Chain Management à l'ESSEC de Douala.

Après 4 ans d'activité dans la logistique portuaire, Stéphane intègre Boissons du Cameroun par l'Usine de Bafoussam à la faveur d'un test organisé sur le plan national pour le recrutement de 5 agents logistiques classés en 6e catégorie. C'était le 9 juillet 2012. Il occupe tour à tour les postes de Chef de Bureau planification produits finis et emballages à l'Usine de Bafoussam, Chef de Bureau Principal planification produits finis et emballages aux exploitations des Usines de Yaoundé, où il va contribuer à l'optimisation des flux logistiques internes et externes des usines (planification de la production et de la distribution).

C'est donc fort d'une expérience de 9 ans dans la logistique globale qu'il rejoint la dynamique équipe de la Direction Commerciale et Marketing à la suite d'un test interne organisé en octobre 2017 au poste de Chef de Service Export classé en 10e catégorie où il contribuera pendant 4 ans à la restructuration et à la redynamisation de ce réseau, ce qui lui vaut une promotion comme Sales Manager Senior Traditionnal Trade classé en 11e catégorie afin qu'il apporte sa modeste contribution au cœur du business. Cette conjugaison croisée de compétences et d'expériences ne laisse pas le management indifférent, qui lui accorde sa confiance à SOCAVER le 1er juillet 2023 comme Chef de Division Technico Commerciale, où il a la charge de piloter les activités commerciale et logistique.

Dans sa quête de la Performance qui le conduit sans cesse à apprendre mais surtout à transmettre, il s'inscrit en 2021 en cycle de Recherche au laboratoire de logistique appliquée à l'Ecole Doctorale des Sciences Fondamentales Appliquées de Douala et officie parallèlement comme enseignant professionnel en logistique internationale à l'IUT de Douala.

La principale ambition de Stéphane est de synchroniser de manière optimale les flux de Boissons du Cameroun et de SOCAVER pour une meilleure fluidité et rentabilité globale.

Intègre, exigeant et rigoureux, Stéphane consacre ses heures de détente à la lecture, au football et à la natation. Il est marié et père de 5 enfants. La rédaction lui souhaite bon vent dans son nouveau challenge.

Didime Xavier MBEE

Armand AWONO ATANGANA

Contremaître principal Services généraux

Né le 1er avril 1964 à Obala, Armand fait ses études primaires à Ombessa-Mbam où il obtient son Certificat d'Aptitude Primaire Élémentaire. Il poursuit son cursus au CETIC-ENIET de Yaoundé où il obtient un Certificat d'Aptitude Professionnel en mécanique générale.

Après un bref passage dans la Société Reynold Company Cameroun, il intègre les équipes de Boissons du Cameroun le 22 juillet 1985 au poste de mécanicien ajusteur classé en 5e catégorie. Le 10 janvier 1993, il est muté à la Société des Eaux Minérales du Cameroun (SEMC) au même poste. Il va être promu au poste de Chef d'équipe mécanicien en 2004. C'est au bout de toutes les expériences acquises et de toutes ses réalisations qu'il est logiquement promu Chef de Groupe Service Généraux classé en 7e catégorie le 2 février 2015. Son expérience avérée ainsi que ses multiples réalisations dans la conception et la réalisation des pièces, les différents entretiens de forages et révision des lignes de production lui ont permis de gravir les échelons pour être promu en mars 2019 Contremaître Principal Services Généraux classé en 9e catégorie. Responsable d'une équipe dynamique et dévoué, il est dès lors le coordonnateur de la maintenance industrielle aux services généraux et en charge des prestations.

Marié et père de 5 enfants, assesseur assermenté auprès du tribunal de grande instance de Nkongsamba, Armand se souvient encore de ses meilleurs moments passés chez Boissons du Cameroun. Ce sont notamment toutes les grandes formations reçues, la participation aux grands chantiers de l'entreprise (révision des lignes de production, entretien des forages, conduite des opérations d'usinage et de chaudronnerie de SEMC). Armand est également un artisan majeur dans la réalisation du chantier de la locomotive de transport des visiteurs aux Usines de Yaoundé.

Des moins bons moments, il en a aussi connu au cours de sa carrière, notamment son insertion à SEMC où son talent a mis du temps à être reconnu. « C'est pourquoi je profite de cette tribune pour exhorter la jeunesse à croire en elle, à être patiente et à donner le meilleur d'elle dans l'accomplissement de ses missions ». Armand est médaillé d'or de travail et chevalier de l'ordre du mérite camerounais. Il s'évertue à transmettre tous les jours à ses collaborateurs la connaissance et l'expérience tout en leur inculquant le sens du devoir. C'est avec un sentiment de devoir accompli que monsieur A.A.A. comme il est affectueusement appelé prendra sa retraite en avril 2024. Nous lui souhaitons bon vent dans ses prochaines aventures.

Boris KOLONKOUO



THE NEW
BLUE
IS HERE.

ENJOY THE RICH TASTE
OF THE SUPERIOR BLEND,
NOW IN AN ALL NEW LOOK



DRINK RESPONSIBLY 

PRESENCE TERRAIN

Le Directeur Général en visite dans le Littoral, le Sud-Ouest, l'Est et le Centre



Au Sud-Ouest



Au Centre



A l'Est

Samedi 22 juillet 2022, Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun arrive à Kumba. La tournée débute par une visite de l'autorité administrative locale, Chamberlin NTOU'OU NDONG, Préfet de la Mémé, puis vient le tour des magasins des centres commerciaux de Kumba et Muyuka, et la descente à Ombé pour clôturer. A chaque étape de ce trajet, le Directeur Général a motivé et remobilisé les équipes commerciales qui en avaient davantage besoin, les régions du Sud-Ouest et Nord-Ouest du Cameroun étant en crise depuis 2016.



Autre lieu, même mission, Stéphane DESCAZEAUD visite le Service commercial de Bertoua dans la région de l'Est. C'était le 25 juillet 2023. En plus de remobiliser et motiver les équipes, le Directeur Général de Boissons du Cameroun a rencontré les distributeurs rattachés au Service

commercial, avec qui il a eu des moments d'échanges riches en expérience.

Dans le Centre, Monsieur Stéphane DESCAZEAUD s'est prêté au même exercice, tellement il est déterminé à rencontrer et à accompagner ses équipes dans les 4 coins du pays. Il a d'ailleurs profité de son passage dans cette région pour assister à l'inauguration du 7ème magasin du distributeur SOPREWO SARL, impressionnant joyau situé dans l'arrondissement de Mfou, précisément à Nsimalen.

Satisfait de ce tour du Cameroun, le Directeur Général de Boissons du Cameroun a repris courageusement la route pour Douala, avec le sentiment d'avoir, avec les hommes de terrain, contribué à créer un monde auquel nous serions tous fiers d'appartenir où finalement nos seules limites seront de réaliser ce que l'on pensait impossible !

Francis CHI



AMENAGEMENT DES HORAIRES DE TRAVAIL

Boissons du Cameroun passe de 7h-17h à 7h-16h

A la suite d'une rencontre entre les délégués du personnel et le Top management de Boissons du Cameroun, les représentants du personnel ont mis à l'ordre du jour une préoccupation importante : les horaires de travail. En effet, les horaires initiaux de 7h - 12h et 14h-17h coïncidant avec les heures de fort trafic routier, étaient devenues très contraignantes. Après avoir passé huit heures de travail, il fallait consacrer jusqu'à deux heures au trajet retour.

Conscient du déséquilibre entre vie personnelle et vie professionnelle causé par ces horaires, et soucieux du bien-être et de la sécurité de son personnel, le Top management a initié en la note de service du 22 février 2023, une période de test de 4 mois allant du 1er mars au 30 juin 2023 relative aux nouveaux horaires de travail : 7h - 12h 13h - 16h. Au terme de cette période, le personnel a été invité à se prononcer sur l'adoption desdits horaires. Sur un effectif de 623 votants répartis sur l'ensemble de nos sites, 84,10% étaient favorables au maintien de ces nouveaux horaires qui ont par conséquent été adoptés et publiés par la note de service du 5 juillet 2023. Il s'agira désormais de : 7h - 12 h ; 12h - 13h ; 13h - 16h

Au grand bonheur du personnel qui se réjouit depuis lors de rentrer plus tôt du travail afin de refaire le plein d'énergie pour affronter sereinement la journée du lendemain.

Eliane NUENTSA



SIALY AND SAGO 2023

Boissons du Cameroun showcases its expertise



Le Directeur Régional Senior présente le savoir-faire de Boissons du Cameroun au MINMIDT



Boissons du Cameroun took part in the 8th edition of SIALY (Salon International de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire de Yaoundé) held at the esplanade of the National Museum in the political capital from 3 - 9 July, 2023. This event was presided over by Prof. Fuh Calistus Gentry, Interim Minister of Mines, Industry and Technological Development, accompanied by several other members of Government, including Grégoire OWONA, Minister of Labour and Social Security, and Joseph LE, Minister of the Civil Service and Administrative Reform.

SIALY is a trade fair that gives players in the agricultural and agri-food sectors from Cameroon and elsewhere the opportunity to showcase their know-how and achievements, and to expand their professional networks with the 48,000 visitors who attended this year's event. Boissons du Cameroun at SIALY is about promoting Made in Cameroon and a firm commitment to local consumption: 30,000 tonnes of sugar purchased from SOSUCAM, and all of MAISCAM's maize grits production.

SIALY also provides support for the winners of the Pierre Castel Prize, who are given exhibition space at the event, demonstrating the richness of Cameroon's entrepreneurial landscape.

The same parade took place at the SAGO (Salon de l'Action Gouvernementale) held in Yaoundé from 22 - 29 July, 2023 at the esplanade of the Palais des Sports in Yaoundé. The event was presided by the Prime Minister and Head of Government, Dr. Joseph DION NGUTE accompanied by several other members of the government. The main objective of Boissons du Cameroun at this trade fair was to strengthen its ties of friendship with its ecosystem. Boissons du Cameroun, heritage and legacy of the Cameroonians. Naturally, the Boissons du Cameroun stand attracted 25,000 visitors out of the 180,000 registered at the 250 stands set up at the event.

Gustave BWANGA



ROLLING STOCK DEPARTMENT HOLDS SEMINAR

A new department to manage Boissons du Cameroun's rolling stock



On 8 and 9 June 2023, the Starland Hotel in Douala played host to the teams of Boissons du Cameroun's brand new DMR (Rolling Stock Department). Gathered around their Manager, Yann Le GAL, the 22 Lionesses and Lions of the DMR took advantage of this meeting to evaluate the past six months and lay the foundations for the second half of 2023. To ensure the constant availability of the 1,027 vehicles that make up the Boissons du Cameroun

Group's rolling stock, we need to be professional and rigorous.

The DMR's various regional teams shared best practices relating to their activities at their respective sites, including extending the ramp for loading/unloading trolleys on the tow truck (centre), washing and cleaning the trolleys regularly (west) and balancing the twin trays of the double forks (centre).

In keeping with the tradition of Boissons du Cameroun seminars, other departments were also invited to attend. And all the stakeholders shared knowledge relating to rolling stock, in particular:

- LEAN management through its ERNEST method by Sylvain GAUDET ;
- Safety training by Etienne MOUNTGUY;
- Rolling stock maintenance indicators by Jules SIMOU;
- Digitalisation of processes at DMR by Billy ZAFACK;
- Claims reporting and procedures by Elise EBENYE;
- Sharing the company's Vision, Mission and Values.

In order to best meet the expectations of its internal customers, the Rolling Stock Division recommends that users:

- Systematically declare claims within the deadlines;
- Use the vehicle made available to them like " responsible family heads ".

Lily FONGUE

Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments 2023

Boissons du Cameroun connecté au reste du monde



Conférence à l'Université de Douala

Le 7 juin 2023, Boissons du Cameroun a célébré avec l'ensemble du monde la 7ème édition de la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (JISSA). Comme à l'accoutumée, des activités aussi riches que variées se sont étalées sur une semaine autour du thème « Les normes alimentaires sauvent des vies ». Les consommateurs ont ainsi été édifiés sur toutes les actions déployées par Boissons du Cameroun pour se conformer aux normes applicables aux boissons afin d'améliorer leur bien-être. Parmi ces activités, l'on peut citer :

- Une conférence le 7 juin à l'Amphi Melone de l'Université de Douala avec la présence

très saluée du Professeur TEUGWA Clautilde, la Doyenne de la Faculté des sciences de l'université de Douala ;

- Des visites de marché à Yaoundé, Douala, Bafoussam, Garoua et Njombé durant lesquelles les clients et consommateurs ont été rassurés sur tous les efforts mis en place par Boissons du Cameroun pour leur fournir des boissons saines et de qualité ;
- Des visites chez les partenaires afin de leur rappeler que la sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous.

Le personnel de Boissons du Cameroun a également été sensibilisé à travers le

traditionnel message du Directeur Général, la diffusion de spots vidéo du personnel expliquant leur implication dans le respect des normes alimentaires, les journées propreté sur les sites, et des quizz. Boissons du Cameroun a confirmé son leadership et son engagement dans la mise à disposition de boissons saines et sûres à ses consommateurs, et démontré que la certification FSSC 22000 de ses sites n'est pas un slogan mais le fruit d'une culture Food Safety grandissante. Vivement la prochaine édition !

Doris DJOUMESSI

NOUVEAU

D'jino

**DES FRUITS PLEIN LA GORGE...
SAVOUREZ**



ANANAS PASSION

D'jino
ANANAS - PASSION
40cl

MANGUE GOYAVE

D'jino
MANGUE - GOYAVE
40cl

**CHOISSONS
LE VERRE**



✓ RÉUTILISABLE
✓ BON POUR
L'ENVIRONNEMENT
✓ MOINS CHER





L'UNITE EN MOUVEMENT AVEC VITALE

Eau Vitale accompagne la première édition



Le vendredi 19 mai 2023 restera gravé dans les mémoires des habitants de la ville de Douala, particulièrement des arrondissements de Douala 1er & 5e.

Une marche du Bonheur organisée par l'association sportive New Stars en partenariat avec Boissons du Cameroun via sa marque Eau Vitale, a sillonné les rues de ces 2 communes avec un parterre d'illustres acteurs. Partie d'école publique Deïdo après une séance

d'étirement et de coupure symbolique du ruban, la caravane du Bonheur a traversé Deïdo plage, pont Banabassem, Rond-point Maetur et s'est achevée au petit terrain Bonamoussadi. Comme invités de marque à cette Marche de l'Unité, le Secrétaire Général de la région du Littoral Aboubakary HAMAN TCHIOUTO, le Président de la FECAFOOT Samuel ETO'O, la reine des montagnes Sara ETONGUE ainsi que le millier de sportifs mobilisés.

Plusieurs activités ont également meublé cette matinée sportive : Zumba danse, prestation artistique (Senior Pasto, Blaise Kalaba, Njohreur), show de DJ, babyfoot, football petit goal.

La ville de Douala a vibré au rythme des pas de tous les sportifs rassemblés pour la circonstance. Ces derniers ont partagé des moments de bonheur et de communion essentiels à la célébration de cette 51e édition de la fête de l'Unité nationale.

Aïchata ABDOULKARIM

TOURNOI INTERNATIONAL DE SCRABBLE

Les candidats ont pris leurs vies en main en toute "Eauthenticité"



Le Tournoi International de Scrabble K. FOKAM dénommé "Tournoi des millionnaires" qui s'est déroulé à Kribi du 3 au 8 juillet 2023 a mis aux prises les intelligences de 7 pays d'Afrique : Cameroun, RDC, Gabon, Bénin, Tchad, Côte d'Ivoire, Niger et Rwanda. L'authenticité de ce tournoi auquel les joueurs ont véritablement pris en main l'honneur de leurs pays a été soutenu par Boissons du Cameroun à travers ses marques Malta Tonic et Source Tangui.

En plus de l'honneur patriotique, l'alléchante cagnotte de 10 millions de FCFA était une source de motivation qui a fait bouger les méninges des candidats. Dans une ambiance calme et conviviale les rencontres issues des tirages au sort transparents se sont déroulées. Au soir du 8 juillet, la République Démocratique du Congo a été sacrée plus intelligente grâce aux pousesses de son valeureux représentant IBN NGUMBA. Il est fièrement retourné dans son pays avec un gain de 2 000 000 FCFA, suivi du Tchadien ALRAM RILENGER et du gabonais KAKOU TOYO respectivement deuxième et troisième.

Un lien affectif et historique s'est établi entre les adeptes de ce jeu noble et les marques Malta Tonic et Source Tangui.



Sylvain AKONO



COUPE TOP 2023

Les futures élites du football trouvées



SELECTION 2023 : LISTE DES STAGIAIRES RETENUS

SITE	N°	EQUIPE	NOM
BAFOUSSAM	03	ORANGE	TCHUISSEU NGONGANG KIBOUE JORDAN
DOUALA CADENELLE	10	SODA	DJIOKOU KOWEL DIVIN BONHEUR
DOUALA CAFRAD	01	ANANAS	MANDONE KENFACK SERGE ARTHUR
DOUALA CAFRAD	06	BITTER LEMON 1	KOUAMO SIEUGNOU FREDDY ROCHINEL
DOUALA CAFRAD	06	BITTER LEMON 2	NDONGO MANI YANN ROLAND
DOUALA CAMRAIL	07	PAMPLEMOUSSE	MINLO EKO ALANE BORIS
EDEA	03	BITTER LEMON 1	MASSING BENJAMIN JUNIOR
LOUM	03	GRENADINE	KOUCHA IGNACE DUVAL
LOUM	10	GRENADINE	MTHE MBOMA CLASS
YAOUNDE EKIE	14	PAMPLEMOUSSE	EMVA AVA BONIFACE DONALD
YAOUNDE MENDONG	09	TONIC	NLANG ASSENGUE WILLIAMS CURTIS



Ils étaient 5 000 jeunes au départ de la compétition tous âgés de 12 ans, ayant le même rêve : Intégrer l'Elite de football des Boissons du Cameroun (EFBC). Ils étaient armés de joie et de talents et après 1 mois de compétition riche en passion et en émotion, les meilleures équipes du tournoi se sont affrontées en finale dans chacun des 24 sites

de la compétition. A l'issue de cette phase, 66 talents venus des 4 coins du Cameroun se sont retrouvés à l'EFBC pour la phase finale des sélections. Le 31 juillet 2023, la liste des 11 futures élites du football camerounais a été rendue publique sanctionnant ainsi des vacances rendues TOP par cette compétition de champions.

L'histoire de la coupe TOP a commencé il y'a 35 ans et elle continue d'être TOP. Avec la Coupe TOP, Boissons du Cameroun poursuit ainsi inexorablement son action dans le domaine du sport et de l'éducation.

Yves DJOKO

19th INTERNATIONAL CYCLING TOUR OF CAMEROON

A successful edition

From 2 to 11 June 2023, cycling professionals fired up passions and emotions across the country for the 19th Tour Cycliste International du Cameroun. A total of 9 teams from Africa and Europe (Cameroun National Team, SNH Vélo Club du Cameroun, Algeria, Rwanda, Morocco, Benin, Martinique SC de France, Team France Club de la Défense and Global Cycling from Holland) competed for the Yellow Jersey. At each stage of the race, Castel Beer celebrated the winner with a royal ceremony, awarding a 200,000 FCFA prize and a taste of success. Eau Vitale and

World Cola were also on hand to refresh the athletes throughout the race. The Moroccan Mohcine El Kouraji, won the overall yellow jersey, while KAMZONG ABOSSOLO was the first Cameroonian to win this year's race. Through this major international event, which attracted a great deal of media coverage, our brands were able to reach out to their targets and millions of consumers, strengthening the emotional bond with them. Definitely, each product of Boissons du Cameroun is a pedal stroke to the development of Cameroon!!!

Sylvain AKONO





JAMESON IN ACTION

Jameson Black Barrel x les Tontons afros

Situé en Lille, France, Les Tontons Afro stands as a culinary establishment owned by two esteemed French-Cameroonian brothers. Jameson Black Barrel forged a collaborative alliance with Les Tontons Afro to introduce its inaugural pop-up restaurant venture in Douala, Cameroon, running from 17th July to 13th August 2023. Enveloped within the ambiance of this establishment is an African-inspired interior design concept, characterized by captivating luminous walls, dark wood furnishing, ethically patterned and animal skin upholstery, harmoniously crafting an environment that

resonates with the essence of the continent. An additional facet of the space is an Afro-centric pop-up boutique that celebrates bespoke African creations including candles, garments, confections, and artisanal pieces meticulously crafted by enterprising African artisans.

The focal point of the restaurant is the exclusive bar lounge, meticulously curated to leave an impression on guests. The lounge is enhanced with the distinctive Jameson Black Barrel branding, epitomizing both opulence and pioneering inventiveness. Throughout the duration of the event, Les Tontons Afro

welcomed over 1500 distinguished guests, who embarked on a gastronomic journey relishing the delectable fusion of French-Cameroonian cuisines prepared under the aegis of esteemed chefs. Guests also savored an array of delicious Jameson cocktails, meticulously prepared by none other than Michael, the resident Mixologist for Jameson, stationed in Douala.

We invite you to enjoy the highlights of this extraordinary pop-up restaurant venture in partnership with Jameson Black Barrel, which stands as a testament to the remarkable fusion of cultures, flavours, and innovation.

Aubin KENMENI



SOIREEES DES CONNAISSEURS

Castle Milk Stout communique avec ses consommateurs

La marque CASTLE MILK STOUT récompense ses consommateurs en leur offrant la « SOIREEE DES CONNAISSEURS ». C'est un rendez-vous mensuel de détente en mode Afterwork dans un environnement chic, class, feutré et distingué.

Au cours de ces soirées, plusieurs articulations sont offertes aux consommateurs dans le but d'accroître la visibilité de la marque : Animation DJ, Karaoké, Jeux, Tombola, et bien d'autres attractions. Et pour ajouter du « MILK », de nombreux lots de qualité sont offerts. Les villes de Douala, de Yaoundé et de la région de l'Ouest ont le privilège de vivre ces moments inoubliables. Simplement des moments forts en mode « Black Attitude ».

Colette WANDJI



A la santé des connaisseurs

Le goût de la réussite.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A BOIRE AVEC MODERATION.



McCormick



Cérémonie de remise du Prix Pierre Castel aux lauréats de la 6ème édition

Le Cameroun accueille l'Afrique pour la première fois

Le 14 septembre au Best Western Hôtel de Douala, s'est tenue la cérémonie panafricaine de remise du Prix Pierre Castel aux lauréats 2023. Placée sous le haut patronage de M. Gabriel MBAIROBE, ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, cette cérémonie qui récompense les meilleurs jeunes agri-preneurs, était coprésidée par M. Achille BASSILEKIN III, Ministre des Petites et Moyennes Entreprises, de l'Economie Sociale et de l'Artisanat. Venus de six (6) pays d'Afrique notamment l'Algérie, le Cameroun, le Burkina Faso, la côte d'Ivoire, Madagascar, et la République Démocratique du Congo, ils étaient au total 12 lauréats à proportion de deux meilleurs par pays.



Signature de la convention entre le FPC et la CCIMA



Intervention du MINPMEESA à la table ronde

Ainsi, les premiers lauréats ont reçu chacun une dotation financière de 15 000 €, soit environ 10 millions de FCFA, ceci, en plus d'un parrainage, d'un coaching et d'une formation d'un an. Les seconds ont quant à eux eu droit à 10 000€ (6,5 millions de FCFA) chacun. Ils bénéficieront aussi d'un coaching ainsi que d'une formation d'un an.

En marge de cette importante activité, s'est également tenue une table ronde d'experts sur le thème « Agir ensemble pour soutenir l'entrepreneuriat agricole des jeunes en Afrique », que présidait Monsieur le Ministre

des PMEESA, en présence des Directeurs Généraux du Fonds Pierre Castel et Boissons du Cameroun, des Universitaires et spécialistes des questions économiques, ainsi que de nombreux entrepreneurs venus du continent africain.

Rappelons qu'après Kinshasa, en RDC en 2022, le Cameroun a eu l'honneur d'abriter à Douala, la 6ème édition de la cérémonie panafricaine de remise des récompenses aux lauréats du Prix Pierre Castel. Ce prix est un engagement des fondateurs Pierre CASTEL et Pierre De Gaétan NJIKAM à soutenir la croissance de la jeunesse entrepreneuriale africaine. Institué en 2018,

le Prix soutient des initiatives portées par de jeunes entrepreneurs dans les domaines de l'agriculture et de l'agro-alimentaire, piliers de développement de l'économie africaine. A chaque édition, les entreprises accompagnées sont retenues pour leur résilience, leur capacité à préserver et valoriser les ressources, à favoriser l'autonomisation des jeunes et des femmes et à contribuer au développement des systèmes alimentaires, en améliorant les productions et pratiques agricoles.

Rebecca MFONDJA



Team Algérie



Team Cameroun



Team Burkina Faso



Team République Démocratique du Congo



Team Madagascar



Team Côte d'Ivoire

PRESENTATION DES LAUREATS

Pays	NOMS ET PRENOMS	STATUT	ENTREPRISE	PROJET
Cameroun	Adeline TSEMO PELAGE	1ère lauréate	Madinina Foods SARL	Entreprise spécialisée dans la production et la commercialisation de Snacks sains à base de farine de blé et de patate douce, 100% naturels, sans additifs ni colorant notamment : madeleines, cookies et sablés.
Cameroun	Hippolyte NOZAWO	2ème lauréat	Nohi Sarl	Entreprise de transformation artisanale de fèves de cacao en tablettes de chocolat et en pâte à tartiner.
Algerie	Rahma FERDI	1ère lauréate	FERDI CHARCUTERIE	Entreprise de production traditionnelle et artisanale de charcuterie de volaille et de viande bovine.
Algerie	Fella BOUTI	2ème lauréate	ECO TASHIRA	Entreprise de production des dalles et murs végétaux à base de résidus provenant de la culture de palmiers dattiers dans la ville de Biskra dont ils sont originaires.
Burkina Faso	Sandrine Ghislaine OUOBA OUEDRAOGO	1ère lauréate	DOUX GOUTS	Entreprise spécialisée dans la production de purées et compotes destinées à l'alimentation infantile.
Burkina Faso	Mireille Maryse KINI	2ème lauréate	BURKINA CANDY	Confiserie artisanale qui propose une alternative plus nutritive aux bonbons généralement consommés sur le territoire burkinabé.
Côte d'Ivoire	Christelle YOBOUE	1ère lauréate	ATTREY SERVICES	Entreprise spécialisée dans la production d'ananas pain de sucre communément appelé "ananas sauvage" ou "ananas baoulé" en Côte d'Ivoire.
Côte d'Ivoire	Milka KOUAKOU	2ème lauréate	MAMIE MO'TCHI	Entreprise agroalimentaire qui propose une solution de congélation de la banane plantain sous 2 formats : "alloco" et pâte à "claclo", des mets ivoiriens.
Madagascar	Anna Elodie VOLAZARA	1ère lauréate	TIAVA	Entreprise spécialisée dans la production artisanale de beurre de cacahuète
Madagascar	Stephan Ammiel RANDRIANAIVO	2ème lauréat	KASSAVA BY NOLI	L'entreprise produit de façon artisanale de la farine de manioc, des palets bretons, des cookies et perles de tapioca.
RD Congo	Tony NEPPA	1ère lauréate	BIO-FEA	Ferme agricole biologique qui abrite des activités de pisciculture et d'élevage.
RD Congo	Mamadou MANOKA	2ème lauréat	MOMAEI'S BUSINESS	Entreprise spécialisée dans l'élevage de mouches soldat noire par bioconversion des déchets organiques.



INVESTISSEMENTS

SOCAVER met en place la Ligne de production N°11 pour doper sa production du verre



M. DESCAZEAUD allume le tout nouveau four

Le 5 juillet 2023, Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun a pressé le bouton « ON » de la Ligne de production N°11. L'idée naît de la volonté du Top Management de Boissons du Cameroun de doter la Société Camerounaise de Verrerie (SOCAVER) d'outils performants et modernes pour d'une part, augmenter la productivité et d'autre part, répondre aux nouvelles exigences en termes de Performance et d'Innovation. Ce grand projet a été conduit de mars 2021 à juillet 2023, par le Directeur d'exploitation, Alain TADIE, avec la collaboration d'une équipe d'experts de SORG le constructeur et d'une équipe de professionnels de SOCAVER. Cette nouvelle ligne vient en complément du four N°2 inauguré en 2019.

Un nouvel investissement créateur de valeur locale au moment où la ZLECAF est en marche

La ligne de production N° 11 nouvellement mise en place à SOCAVER est un équipement industriel de dernier cri qui permettra d'augmenter la capacité de production de SOCAVER de 50% soit environ 100 000 bouteilles par jour, une production destinée à combler les besoins des marchés camerounais et sous-régionaux dont le déficit est estimé à environ 10 000 tonnes de verre.



Doté d'une capacité annuelle de fusion de 15 000 tonnes, la mise en route de cette nouvelle ligne contribuera donc à réduire l'importation en verres des entreprises installées sur le territoire et de participer à la stratégie de l'Etat camerounais d'import-substitution consistant à « consommer ce que l'on produit et produire ce que l'on consomme. »

Les bénéfices de ce projet sont multiples

D'abord la promotion de l'expertise locale. Plus d'une quinzaine d'entreprises locales sont intervenues dans ce projet. Il s'agit de : CMTS, HNS, BETANG, ATMIF, HEE METAL, SOCADEP, LST, ELECAM, 2NC, MAJESTIC, MABERO, ENPECAM, OMNIUM, GEE, HBO, ALPI SOLUTION ... L'expertise de toutes ces entreprises a été soutenue par celle des experts, les partenaires industriels SORG, EMHART, TIAMA, ALLGLASS. Un partenariat qui a permis de renforcer les capacités des experts locaux.

Ensuite la création de nouveaux emplois. A ce jour, la nouvelle Ligne de production rénovée a déjà favorisé la création de 30 nouveaux emplois avec un surcroît de besoin en personnels en prévision quand il atteindra sa vitesse de croisière.

Enfin, la protection de l'environnement. La production de 15 000 tonnes de verre fondu contribuera à un conditionnement accru de boissons dans du verre, entraînant une limitation considérable de l'usage du plastique. Boissons du Cameroun réaffirme ainsi son engagement à la promotion du verre au détriment du plastique source de pollution.

La Société Camerounaise de Verrerie, unique verrerie d'Afrique centrale, s'inscrit à plus de 90% dans l'économie circulaire, l'un des objectifs de la transition énergétique et écologique et l'un des engagements pour le développement durable. La nouvelle Ligne de production est entrée en fonction le 5 juillet 2023.



Bienvenue à la première bouteille

Stéphane Kaping



**C'est elle
ma complice**

Asose | INNOVATION 2017



L'eau c'est la vie, l'eau c'est Vitale



**Boissons
du Cameroun**





CONDUCTEUR IS

Si la fabrication est le « cœur du métier » de la verrerie, le conducteur IS est l'ange qui veille sur la machine IS



Graissage des moules

Armand Mbe Penda est un jeune conducteur IS à SOCAVER.

Le Conducteur IS (Individual Section) ou Conducteur de la Machine IS, en verrerie, est le professionnel qui Conduit la machine IS avec pour mission principale la fabrication des bouteilles, en observant les enjeux de productivité, de qualité produit et de sécurité. Il joue un rôle primordial dans le process de fabrication. Il intervient en premier sur la machine de fabrication des bouteilles lors du soufflage des bouteilles.

Quelles sont les missions du Conducteur IS ?

Pendant sa tranche horaire, le Conducteur IS :

- Surveille la forme, la chute de la paraison et la pulvérisation des ciseaux pour maintenir un meilleur chargement du verre dans les moules ;
- Surveille les paramètres de la machine afin de maintenir son fonctionnement optimal ;
- Graisse les moules tout en les remplaçant suivant les consignes pour réaliser une bonne production ;
- Contrôle la conformité des bouteilles en verre creux produites aux spécifications prescrites sur chaque cavité de la machine IS pour limiter la non-qualité ;
- Exécute les activités de changement de fabrication pour réduire les pertes générées lors du passage d'un type d'article à un autre ;
- Assure le démontage et le remplacement en équipe des petits mécanismes et outillages de fabrication ;
- Contrôle, stabilise le poids des articles et renseigne la base de données ;
- Initie l'ajustement et la modification du cycle de formage sous la supervision du mécanicien conducteur.

Quels sont les prérequis pour exercer ce métier ?

La fonction de conducteur IS est spécifique et requiert des compétences particulières pour acquérir la maîtrise rapide du métier en termes de « savoir », notamment : une formation académique dans le domaine technique industriel, une expérience professionnelle en tant que conducteur IS et des formations professionnelles spécifiques (conduite de machine IS, contrôle et détection des défauts verriers ; sécurité incendie évacuation, secourisme).

Quels risques ?

Comme de nombreuses activités dans le secteur verrier, le conducteur IS est exposé à des risques inévitables à sa fonction et à son environnement de travail. Les risques professionnels engendrés dans la conduite des machines IS peuvent survenir lors de la conduite normale tout comme lors des situations particulières de montage, démontage, réglage ou même nettoyage.

Les risques de chute, brûlure, coupure, projection, intoxication entraînent, chute d'objet, bruit élevé, inhalation de fumée font le quotidien du conducteur IS.

Des actions fortes telles que : la visite médicale d'embauche, la formation, la réalisation de la minute sécurité mais aussi la culture sécurité ont énormément contribué à sécuriser la fonction de Conducteur machine IS.

Les possibilités d'évolution du métier de conducteur IS en entreprise sont nombreuses. Un bon conducteur IS peut aspirer aux fonctions suivantes : Mécanicien IS, Ajusteur, Chef de groupe soufflage, Lanceur de fabrication, Responsable ligne de production. SOCAVER compte actuellement 19 postes de Conducteur IS.

Adolphe DIEUKO NGONGANG



INSTRUMENTISTE

Au cœur de la maintenance stratégique



Narcisse KAMTSE, Instrumentiste Usine de Ndokoti

Le métier d'instrumentiste « industriel » est très peu connu du public camerounais raison pour laquelle, les instrumentistes de Boissons du Cameroun sont systématiquement confondus aux instrumentistes de l'univers musical (bassiste, pianiste, guitariste, ...).

Le métier d'instrumentiste industriel requiert de très bonnes connaissances en électronique, en électricité, en électrotechnique, en informatique industrielle, en pneumatique, en maintenance assistée par ordinateur.

L'instrumentiste a un regard technique et stratégique afin que les systèmes de production restent performants d'une part et d'autre part, que les coûts liés aux opérations de maintenance soient réduits.

Pour ce faire, il vérifie tous les capteurs et appareillage de mesure (température, pression, intensité et débit, ...), procède aux analyses de panne ou dysfonctionnements sur des équipements électroniques (capteurs, transmetteurs, cartes électroniques...) et assure la maintenance de toute l'unité de production. Il peut, en fonction du besoin et en fonction des évolutions technologiques, proposer des équipements plus performants et plus efficaces dans le but d'optimiser la production et de réduire les risques industriels.

L'instrumentiste est donc au centre de la maintenance stratégique chez Boissons du Cameroun car il permet de réduire grâce à une approche automatisée, les coûts de maintenance tout en améliorant la productivité.

Jacques BISSO ZAMBO

SUPPORT MAINTENANCE SEMC

Une pièce maitresse dans la mise en place d'un processus de gestion de la maintenance

Le support maintenance plus connu sous l'acronyme GMAO (Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur), est un logiciel de maintenance qui permet de gérer tous les aspects de la maintenance préventive et corrective, ainsi que la fiabilité des équipements. C'est une pièce maîtresse de la mise en place d'un processus de gestion de la maintenance. A la Société des Eaux Minérales du Cameroun (SEMC), le Responsable du support maintenance, Mme Esther Agathe MATCHI OUMBE, a pour principales missions de :

- Mettre en œuvre et veiller au respect du planning de maintenance ;
- Organiser les réunions hebdomadaires de planification des travaux de maintenance planifiée ;
- Réaliser le reporting de l'exécution des opérations de maintenance ;
- Superviser les activités du magasin pièces de rechange ;
- Gérer la documentation technique et mettre à jour la monographie des équipements de production ;
- Analyser et documenter les dysfonctionnements des équipements de production ;
- Administrer la base DimomaintOM ;
- Auditer la réalisation des activités de maintenance planifiée ;
- Suivre le parc roulant ;
- Gérer les couts et budget d'investissement : mains d'œuvre, stocks, achats, préparation des budgets, suivi périodique.

Pour mener à bien ses missions, il est impératif d'avoir des connaissances dans la gestion de la maintenance, gestion des stocks, gestion de bases de données. Une bonne maîtrise du pack office, notamment Excel est indispensable.

Comme risque lié à ce métier, nous avons la station assise prolongée qui pourrait entraîner non seulement des troubles musculosquelettiques, mais également des symptômes physiques tels que les douleurs lombaires et cervicales.

Le titulaire du poste de support maintenance à SEMC a la possibilité d'évoluer aux fonctions ci-après : Chef Atelier/ Service support maintenance, Chef Atelier/Service maintenance, Ingénieur méthode, Chef Service méthode, Directeur d'Usine.



Boris KOLONKOUO

THERE'S NO WRONG WAY TO PLAY

STAY TRUE

21   A CONSUMMER AVEC MODÉRATION





Le mois de juillet est d'usage considéré comme étant celui de nouveaux défis pour une fin d'année reluisante.

C'est dans cette optique que les Top management du Centre et du Littoral se sont retrouvés en conclave respectivement le 20 juillet à Ebolowa et le 28 juillet à Douala pour échanger sur les performances des équipes au premier semestre 2023 et se projeter sur les perspectives du second.

Cette initiative impulsée par les Directeurs

régionaux a donné l'occasion aux différents Chefs de services et Chefs d'ateliers de présenter à tour de rôle le bilan de leurs activités commerciale et marketing.

Plusieurs points ont été abordés notamment :

- L'accompagnement des distributeurs dans leur professionnalisation ;
- La reconquête du marché informel ;
- La bonne couverture du marché ;
- La sécurité des camions de nos distributeurs ;

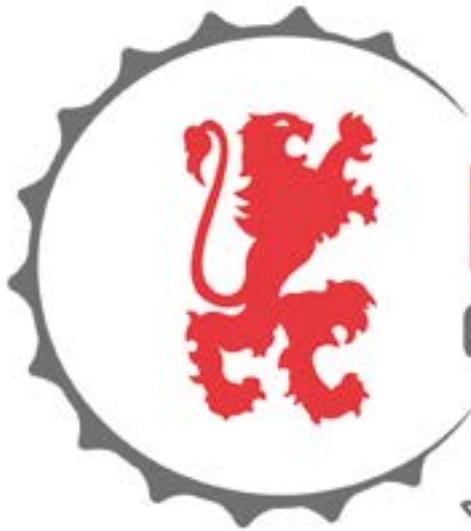
- Le traitement des réclamations clients ;
- La capitalisation des sponsorings et bien d'autres.

Les assises se sont terminées chaque fois par une projection sur les actions du second semestre afin de finir en progression par rapport à 2022.

Aubin BETKEU



SABC Group becomes



Boissons
du Cameroun



More than just a **Brewery...
An everyday friend for
over 70 years !**

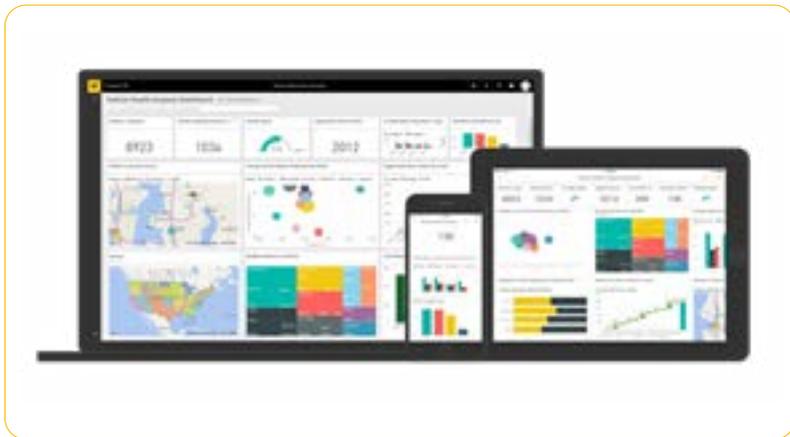


DATA OFFICE

Une organisation performante pour la transformation digitale de Boissons du Cameroun

Depuis 2018, Boissons du Cameroun s’est lancé dans un vaste programme d’allègement de ses activités via des outils digitaux. Ce programme a permis de transformer son parc applicatif et l’a enrichi de nouvelles applications. On peut interagir plus facilement grâce au Système d’Information (SI) en place, même en cas de déplacement ou encore dans une situation de mobilité. Ce changement majeur a induit beaucoup plus de données et par conséquent beaucoup plus de possibilités d’amélioration dans le pilotage de nos processus et l’identification de nouvelles opportunités. Tous changements profonds ont lieu grâce à une organisation et une structuration efficace des équipes autour du Data Office.

Le Data Office a la charge de la rationalisation et de l’optimisation des actifs informationnels de Boissons du Cameroun. Sa mission est d’obtenir des informations pertinentes des données de notre SI. Il doit également permettre à Boissons du Cameroun de saisir les opportunités offertes par les avancées de l’intelligence artificielle (IA) en améliorant le niveau de maturité data de l’ensemble de l’organisation afin qu’elle améliore son efficacité opérationnelle. Les activités du Data Office sont organisées en cinq principaux axes : la gestion des données, la construction des nouveaux modèles de données, le développement de la culture Data, l’amélioration de l’infrastructure Data et la correction des problèmes relatifs aux données.



Ces cinq axes sont implémentés par plusieurs équipes. Un modèle mutualisé a été choisi chez Boissons du Cameroun pour améliorer le «time to market» des projets DATA. Il y a le Data office de la DSI comme socle mais également une vingtaine de collaborateurs dans l’ensemble des processus de Boissons du Cameroun dans l’esprit One Team, One Goal. L’équipe SAPI de la Direction Industrielle, célèbre au-delà de Boissons du Cameroun pour la mise en œuvre et le pilotage de l’outil KAPITAU (logiciel de pilotage, de suivi et de reporting de la production industrielle) l’équipe Data management de la Direction Administrative et Financière qui gère les données de base de l’entreprise, l’équipe Business Intelligence et application commerciale qui mesure les performances de la Direction Commerciale et Marketing et l’équipe Méthode et Engineering des performances de la Direction Logistique et Achats qui est le «early adopter» des chantiers de digitalisation. Le DATA OFFICE est efficacement tenu par la Lionne Georgina BOUGUEU epse FOUTSAP et les

Lions Brice DJEDJOM et Marius NEMBOT qui collaborent efficacement au quotidien avec les diverses équipes en charge de la transformation digitale au sein de Boissons du Cameroun.

Brice DJEDJOM

La réussite fait régner

7° VOODOO - Adaptation Avril 2023 - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Le goût de la réussite.





FORMATION

Boissons du Cameroun lance Boissons du Cameroun's Excellence Program



L'assistance captivée

Boissons du Cameroun's Excellence Program est un programme d'échanges ou de partage à l'endroit des universités et écoles du Cameroun. Il a pour objectif de renforcer l'engagement de Boissons du Cameroun dans le domaine de l'éducation, en conformité avec sa politique RSE et à travers plusieurs actions visant entre autres à faire connaître nos métiers, participer à l'amélioration et à la professionnalisation des formations et enseignements dispensés - adéquation formation/besoins de l'entreprise - faciliter l'insertion des jeunes diplômés dans notre écosystème, et constituer un véritable vivier de talents devant accompagner l'important plan d'investissement de nos Usines sur les cinq prochaines années.

Les premières conférences dispensées par des employés volontaires de Boissons du Cameroun, notamment Jules SIMOU, Alain NGOKO et Sylvain GAUDET, tous experts dans leurs différents domaines, ont eu lieu de mai à juillet 2023 dans l'enceinte de l'Institut UCAC - ICAM de Douala et ont permis de sensibiliser plus de 500 étudiants sur les thèmes de l'excellence opérationnelle, l'environnement, et la maintenance.

Le retour des conférences se fera à la rentrée académique 2023/2024 dans plusieurs autres écoles et universités du Cameroun au sein desquelles l'expertise de Boissons du Cameroun sera mise au service des nombreux apprenants.



M. GAUDET en pleine explication sur l'excellence opérationnelle

Arnold NGUIMKENG

CASTEL CARE

Une offre de qualité d'accès aux soins

Depuis le 1er août 2023 le dispositif de prise en charge sanitaire des salariés de Boissons du Cameroun a connu un changement majeur avec le démarrage du projet santé « CASTEL Care ».

Ce projet consiste à recevoir les salariés et leurs familles dans les infirmeries pilotes des sites de Boissons du Cameroun à savoir : l'Usine de Koumassi, les Usines de Yaoundé, l'usine de Bafoussam et l'usine de Garoua. A moyen terme, une possibilité d'extension est prévue à SOCAVER et à SEMC.

CASTEL Care vise principalement à :

- Améliorer la qualité des soins administrés aux salariés et leurs familles ;
 - Réduire les frais médicaux retenus aux salariés, étant donné que les consultations, les prélèvements de laboratoire et les médicaments seront pris en charge à 100%
- Ce nouveau dispositif déjà mis en place à l'infirmerie de Koumassi fonctionnera en même temps que les mécanismes de couverture sanitaire existants à savoir :
- La police d'assurance maladie (curatif) ;

- L'exercice de la santé au travail (préventif).

A court terme, « CASTEL Care » permettra à chaque salarié de maîtriser non seulement ses coûts de santé, mais aussi d'améliorer la qualité de ses soins. Cela conforme la Responsabilité Sociétale de Boissons du Cameroun, qui s'exprime d'abord au travers de ses salariés.

Etienne Edmond MBE



Excellence Scolaire 2023

Boissons du Cameroun prime l'excellence au Cameroun



L'édition 2023 du programme Excellence Scolaire a débuté le 7 septembre 2023 dans l'arrondissement de Mombo, département du Mounjo, région du littoral. Située à quelques kilomètres de Mbanga, l'école publique de Djoungo Route a accueilli la première cérémonie de remise de kits aux meilleurs élèves. 180 kits scolaires ont été distribués aux élèves méritants issus de 6 établissements scolaires au cours d'une cérémonie riche en couleurs.

Les autorités administratives et traditionnelles de la localité ont répondu massivement à cette célébration de l'Excellence scolaire. M. Aneurin MBUGE, sous-préfet de l'arrondissement de Mombo a exprimé sa gratitude envers Boissons du Cameroun, première entreprise citoyenne du Cameroun. « Nous vous disons merci parce que vous vous tenez au côté de l'état

pour l'accompagnement des populations. » « Merci Boissons du Cameroun. » C'est en ces termes que les heureux bénéficiaires des kits scolaires ont exprimé leurs gratitude à l'endroit de Boissons du Cameroun. Après les arrondissements de Mombo et Mbanga dans le Littoral, la team RSE conduite par le top management de la région du Centre a déposé sa gibecière à l'école catholique Saint Esprit d'OKOLA le jeudi 21 septembre et à l'école publique de Biyan le vendredi 22 septembre 2023 pour la remise des kits scolaires aux meilleurs élèves.

En plus de ces kits scolaires composés de l'ensemble des livres inscrits au programme et des sacs de classe, Boissons du Cameroun a offert 100 tables bancs à l'école catholique Saint Esprit d'OKOLA. Célébrer l'Excellence et améliorer les conditions d'apprentissage, tel a été le pari tenu par Boissons du Cameroun. Par la suite, le cap a été mis sur l'école

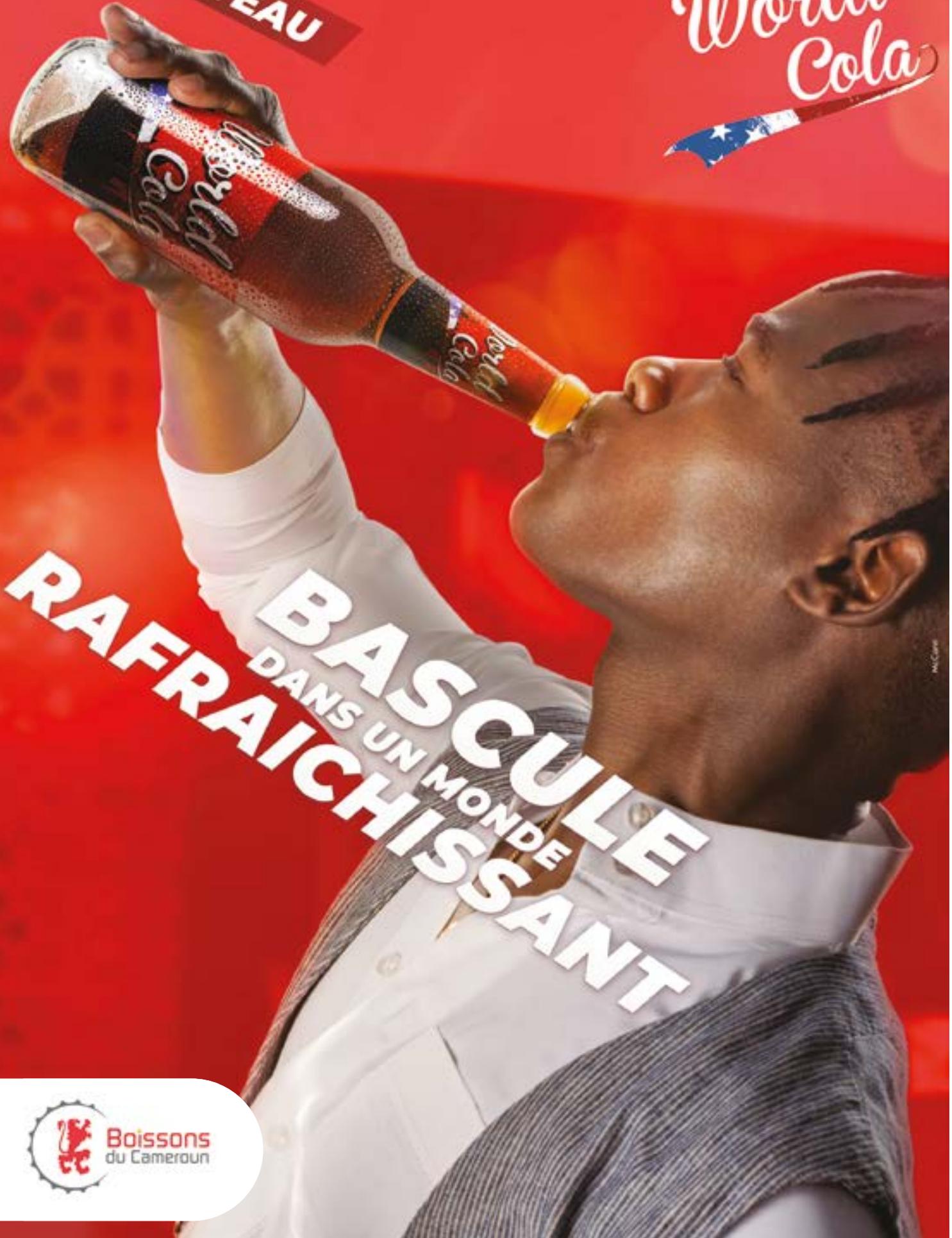
publique de Nkolmebanga où 60 kits scolaires seront remis aux élèves méritants le samedi 23 septembre 2023.

C'est au total 6 000 livres scolaires qui ont été remis aux meilleurs élèves de 23 établissements pour le compte de la rentrée académique 2023/2024. L'accompagnement de l'éducation est en marche plus que jamais. Pour Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun. « Le volet RSE restera au cœur de notre stratégie. Nous allons accroître notre leadership qui est avant tout social à travers les 6 piliers de notre engagement citoyen que sont : la Santé, l'Éducation, l'Environnement, l'Art et la Culture, le Sport et l'Entrepreneuriat. »

Vanessa NANA

NOUVEAU

World
Cola



BASCULE
DANS UN MONDE
RAFRAICHISSANT



Boissons
du Cameroun



RENCONTRES DISTRIBUTEURS – CLIENTS

Le client est roi

Les «Réunions Client est ROI» (RCR) se sont tenues au cours du 3ème trimestre 2023. Plus de 150 rencontres entre les clients, les distributeurs et la Force de vente de Boissons du Cameroun. Cette initiative vise à améliorer la qualité de la relation Client-Distributeur d'une part, et nouer une relation d'affaires « Gagnant-Gagnant » entre acteurs.

La région commerciale du Centre est celle qui a le plus mobilisé nos clients détaillants avec 52 réunions organisées pour plus de 2000 clients regroupés. La région du Littoral en a organisé 47, l'Ouest 30 et le Nord 26. Au total 155 réunions planifiées pour plus de 8 000 clients mobilisés. Les réunions ont donc battu leur plein tout au long des mois d'août et septembre 2023 sur toute l'étendue du territoire. De Douala à Maroua en passant par Bertoua ou Bangangté, les clients détaillants ont pris la parole pour relever les difficultés liées à leur activité, mais aussi pour remercier Boissons du Cameroun de cette initiative renouvelée et très souvent pour féliciter les distributeurs des améliorations apportées à leur business. Au chapitre des questions posées au cours des réunions, la gestion des Produits Hors Normes a occupé une place essentielle. En réponse à cette préoccupation majeure, il a été rappelé aux clients les types de produits Hors Normes (PHN) en leur expliquant qu'il s'agit généralement des « Réclamations produits » qui ne seront déclarées PHN qu'une fois que le technicien du laboratoire après analyse aura certifié la non-conformité du produit.

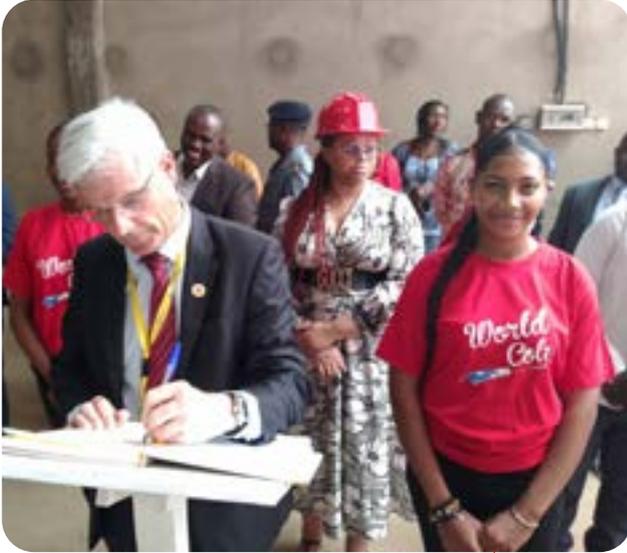
Plusieurs sujets ont été abordés ici et là au cours de ces plateformes d'échanges constructifs entre clients et distributeurs sous le regard avenant des divers responsables de Boissons du Cameroun : la fiscalité, la récupération des emballages, les



tarifs, mais aussi la digitalisation des encaissements grâce à la participation active de Orange Cameroun.

Pour rappel, les principaux objectifs visés par les « Réunions Client est ROI » sont : accompagner les distributeurs, écouter les clients détaillants afin de répondre à leurs préoccupations par des solutions adéquates, échanger sur les opportunités d'amélioration de la relation Clients-Distributeurs, faire un rappel de notre Politique Qualité, apporter un éclairage sur la Fiscalité du Client détaillant, parcourir les enjeux de la nouvelle Distribution, faire un zoom sur la récupération de nos emballages, édifier les clients détaillants sur le Programme Ambassadeurs et Récompenser les gagnants de la période intermédiaire du Challenge Clients détaillants et Ambassadeurs. Ces réunions se déroulent au moins une fois par an.

Blando Tchatchoua



Avec un chiffre d'affaires de plus de huit milliards de FCFA réalisés en 2022, SOPREWO Sarl fait partie des poids lourds de la distribution de Boissons du Cameroun. Et n'entend pas s'arrêter en si bon chemin avec un 7ème magasin inauguré le 27 juillet 2023 par le Sous-préfet de l'Arrondissement de Mfou.

FOASSO Emmanuel est un self-made man. Patiemment, il a bâti son empire : la Société Pretty Woman. Comme dans un film, l'érection de cet empire a été jalonnée d'obstacles et à chaque fois, Emmanuel a su trouver des solutions pour atteindre ses objectifs. Après la licence en droit des affaires à l'Université de Yaoundé 1, il suit les traces de ses frères aînés qui exercent dans la vente des produits de beauté en ouvrant en 1987 sa première boutique nommée PARFUMERIE PRETTY WOMAN. « J'ai connu un succès retentissant et j'étais devenu le leader dans ce secteur. J'ai travaillé avec des sociétés tel que SIPCA, BIOPHARMA... et je représentais aussi certaines marques étrangères », confie-t-il. En 2001, il transforme la parfumerie Pretty Woman en Société Pretty Woman : SOPREWO est née. Il étend ses activités à la grande distribution, l'hébergement (Hôtel BADEN BADEN à Biteng, un quartier de Yaoundé), l'élevage (porcine, bovine, pisciculture, poulet de chair, poudeuse...) et l'import-export.

C'est en 2006 que sa relation commerciale avec Boissons du Cameroun se met en place. Au fil des ans, il étend ses tentacules dans la ville de Yaoundé avec la construction des magasins de vente en gros de la boisson. Avec l'avènement de la nouvelle distribution, il passe distributeur et deux zones lui sont affectées : SOPREWO SARL 1 qui a un portefeuille de 203 clients et couvre les zones de TROPICANA, BOGABANG, EKOUMDOUM, ODZA, NSIMALEN, ESSOZOK. SOPREWO SARL 2 qui a un portefeuille de 122 clients et qui couvre les zones de ZAMENGOUE, LEBOUDI, CARAMBA, USINE DES EAUX FANMASSI et LOBO.

SOPREWO Sarl fait partie des leaders de la distribution du Leader agro-industriel. Et les ambitions ne s'arrêtent pas : « L'étroitesse de notre zone nous oblige à avoir au minimum 15 jours de stock. Nous voulons également plus de marges car nos charges sont de plus en plus élevées ; également une meilleure disponibilité des produits pour mieux satisfaire nos clients », évoque Emmanuel FOASSO. Son prochain défi avec Boissons du Cameroun, « Construire un magasin digne des normes de la professionnalisation à LOBO où nous possédons déjà un terrain de 1200 m2 ». Être désigné Vainqueur du prix de l'Excellence (meilleure progression en bières) en 2008 après seulement deux ans d'activités, demeure son plus beau souvenir avec Boissons du Cameroun, tout comme son séjour en Afrique du Sud pour assister à la Coupe du monde 2010 aux frais de Boissons du Cameroun. Plus récemment « l'inauguration de mon magasin de NSIMALEN pour la première fois de l'histoire de Boissons du Cameroun par

son Directeur Général m'a énormément marqué ». Avec sept magasins aujourd'hui, SOPREWO Sarl, par ailleurs président de l'Association des distributeurs de Boissons du Cameroun depuis une décennie, est résolu à « occuper la place de leader dans la distribution grâce aux zones plus porteuses qui nous seront attribuées afin d'étaler notre savoir-faire ». Né le 23 Mars 1963, FOASSO Emmanuel est marié et père de six enfants.



Blando Tchatchoua





**C'est elle
votre bonheur**



**1,5L
225F**

**10L
1200F**

**0,5L
150F**

DISPONIBLE ICI

L'eau c'est la vie, l'eau c'est Vitale



**Boissons
du Cameroun**





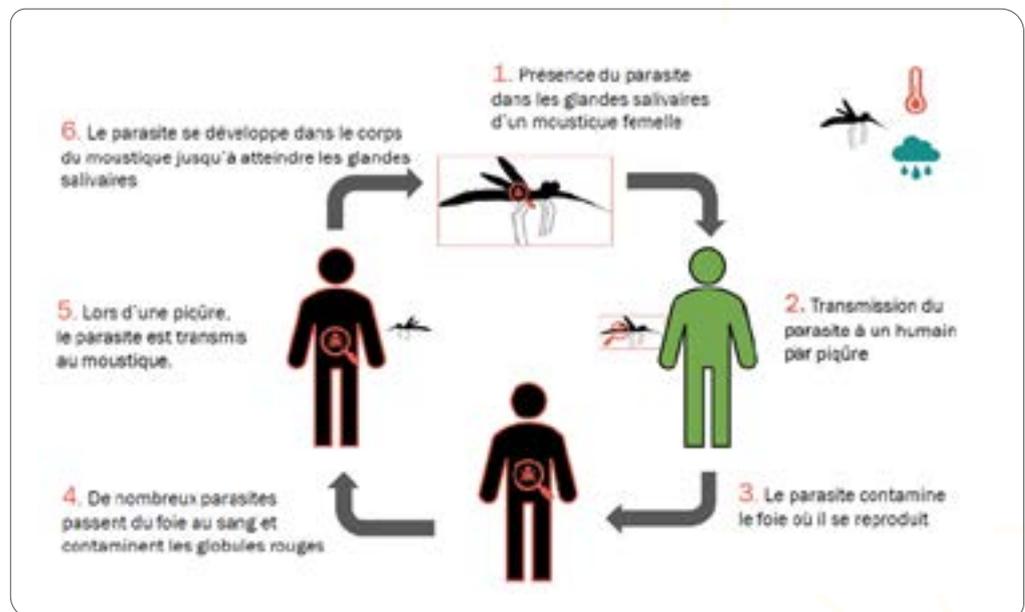
La journée mondiale de lutte contre le paludisme est célébrée chaque année le 25 avril. Cette célébration permet d'attirer l'attention du monde entier sur le paludisme et son impact dévastateur sur les familles, les communautés et le développement de la société surtout en Afrique subsaharienne.

Chaque année au Cameroun, nous enregistrons un peu plus de six millions de cas de paludisme et nos établissements de santé déplorent 4000 décès environ dont la plupart touchent les enfants de moins de 5 ans, ce qui fait du paludisme un énorme problème de santé publique.

Dans l'univers de Boissons du Cameroun (employés et familles), 55% de salariés ont fait des consultations pour le paludisme en 2022 et 14000 prises en charge ont été enregistrées dont 38% âgés de moins de 10 ans.

En 2022 encore, la prise en charge des maladies infectieuses et parasitaires (MIP) représentait 67% des postes de dépense de l'assurance santé dont 37% pour le paludisme.

Cette année, la campagne de la journée mondiale du paludisme célébrée par l'ensemble des acteurs de la lutte antipaludique a eu pour thème « Il est temps de parvenir à zéro cas de paludisme : investir, innover, mettre en œuvre ». Dans le cadre de cette campagne l'OMS a insisté sur l'importance cruciale d'atteindre les populations marginalisées grâce aux outils et aux stratégies dont on dispose actuellement.



La coordination santé au travail de Boissons du Cameroun propose 5 astuces simples mais efficaces pour lutter contre le paludisme :

- Dormir sous une moustiquaire imprégnée à longue durée d'action ;
- Utiliser les grillages aux ouvertures. En cas de fièvre, consulter le médecin et prendre correctement le traitement prescrit, ne pas céder à l'automédication ;
- Bien se protéger contre les piqûres de moustiques en portant les chemises à manches longues et des pantalons longs ;
- Détruire les gîtes larvaires de moustique comme les eaux stagnantes près des domiciles ou de l'environnement de travail ;
- Utiliser les répulsifs.

La lutte contre de paludisme interpelle de manière particulière notre sens de responsabilité !

Etienne Edmond MBE



	MUTATIONS	PROMOTIONS
Siège	/	15
Région de l'Ouest	/	3
Usine de Bafoussam	3	7
Région du Centre	/	7
Usine de Yaoundé	/	36
Région du Littoral	3	11
Usine de Douala / Koumassi	6	5
Usine de Douala / Ndokoti	9	17
Région du Nord	/	/
Usine de Garoua	1	6
SEMC	1	4
SOCAVER	1	/

RETRAITE HEUREUSE

Siège



KENMEGNE Hélène



BOUM Hermine-Dolorès



ZOUYANE Rosalie épse AMADA



ZOBO ATEBA Angèle Charlotte



WAFO Marc

REGION DU LITTORAL



NJILIE MOUNBAIN AMADOU

USINE DE BAFOUSSAM



YEKTEGHA Jean

USINES DE DOUALA / KOUMASSI



BOULI Pierre Paul

USINE DE Garoua



KWABLAG Josué

SOCAVER



BITA Pierre



KAMENI Vincent



NEBASSEK YOLONG

SEMC



AKEMTE Maurice

USINES DE DOUALA / NDOKOTI



DACDEM Jean



MBARGA ALOYS

USINES DE YAOUNDE

TAGNE Jacques Eugène





LES CONGES ANNUELS

Une exigence légale et un droit pour le salarié

Le congé annuel est une période de vacances payées accordées par la loi à tout salarié ayant effectué au moins un mois de travail continu dans une même entreprise au cours d'une période d'un an. Les travailleurs ont droit à des vacances chaque année et à une indemnité de vacances. C'est donc le droit légal acquis par un salarié après une durée de service d'un an (article 92 du code du travail). Cependant, si le contrat a pris fin avant cette durée, une indemnité compensatrice sera allouée au travailleur.

Cadre légal et règlementaire :

Les congés sont régis autant sur le plan international que national.

La réglementation internationale est constituée par la Convention n°52 de l'OIT du 24/06/1936 et la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme

Sur le plan national, les congés sont régis par le Code du travail camerounais : Chapitre V- Articles 89 à 93, la Convention collective Nationale des Industries de Transformation : Article 43 et les contrats individuels de travail.

Durée du congé au sein de Boissons du Cameroun :

Durée principale :

- Cadres de 12ème catégorie : 2,5 jours ouvrables par mois
 - Cadres de 10e et 11ème catégorie : 2 jours ouvrables par mois
 - EOM : 1,5 jours ouvrables par mois
- Situations majorant la durée du congé :
- Ancienneté : 2 jours par période de 3 ans d'ancienneté révolus
 - Mère salariée : 2 jours par enfant de moins de 6 ans

Leave management procedure:

The organisation of paid leave falls within the remit of the employer's management, which is responsible for determining the dates of employees' leave and ensuring that they actually take it within the limits laid down by law.

In practice, when the organisation allows, the employees' choice is taken into account, though they cannot go on leave without the prior agreement of their superiors.

At Boissons du Cameroun, the management of annual leave is based on the following procedure:

- Establishment and validation of leave schedules;
- Issuance of departure requests via the "leave request" workflow;
- Validation of leave requests;
- Processing leave requests;
- Informing the employee;
- Holiday payment: transfer of holiday pay no later than the actual date of departure on holiday;
- Suspension of benefits and entitlements;
- Resumption of work (the actual resumption date entered in the workflow by the employee).

Good to know: As leave is granted to employees to enable them to rest, the granting of compensation in lieu of leave is formally prohibited in all other cases (cf. article 92 paragraph 5 of the Cameroon Labour Code). Boissons du Cameroun's social responsibility means that it must ensure that employees enjoy their right to leave, in accordance with legal and contractual conditions and taking into account the organisation of work.

Helena DIBONGUE





BP : 4036 Douala - Tel : (237) 233.42.91.33 / (237) 233.43.03.02 - Fax : (237) 233.42.79.45 / (237) 233.42.80.00
 Directeur de Publication : Stéphane DESCAZEAUD
 Coordonnatrice : NELLY BOWEN
 Coordonnateur adjoint : Emmanuel WANKOUE

Comité Editorial : Stéphane DESCAZEAUD - Aubin TEDEDOM - Nelly BOWEN
 Régis MPONDO MBOKA - Vincent KAMENI - Jean Flaubert NONO

Comité de Rédaction : Emmanuel WANKOUE

Correspondants

Siège social : Vivi Blando TCHATCHOUA / Sylvain AKONO
 Littoral : Rebecca BOUTCHOUANG
 Centre : Aubin BETKEU
 Ouest : Armel Raoul NGOUANOM / Marcel MBENGA
 Nord : Christian Roger MODEMO
 Socaver : Didime Xavier MBEE MBEE
 Semic : Boris KOLONKOUO
 Siac : Armelle Vicky TCHOKONTE / Fred EWANDE

Les photos sont la propriété de Boissons du Cameroun
Montage : Tendances - Scenic
Distribution : Direction des Ressources Humaines
Tirage : 3 500 exemplaires / Imprimé par SOPECAM

Boissons du Cameroun

Siège Social / B.P. 4036 Douala - Tel : 233.42.91.33 - Fax : 233.42.79.45
 Littoral - B.P. 13623 Douala - Tel : 233.40.33.33 - Fax : 233.40.00.08
 Centre - B.P. 496 Yaoundé - Tel : 232.30.33.42 - Fax : 233.30.26.45
 Ouest - B.P. 931 Bafoussam - Tel : 233.44.19.28 - Fax : 233.44.58.16
 Nord - B.P. 239 Garoua - Tel : 232.27.10.23 - Fax : 232.27.18.16
 Sud-Ouest - B.P. 54 Ombé - Tel : 233.35.12.18 - Fax : 233.35.15.21
 SOCAVER - B.P. 1456 Douala - Tel : 233.35.12.18 - Fax : 233.40.64.03
 SEMC - B.P. 4036 Douala - Tel : 233.42.79.19 - Fax : 699.50.59.52
 SIAC Brasseries Isenbeck S.A. - B.P. 12317 Douala
 Tel : 233.39.50.00 - 233.39.26.46 - Fax : 233.39.50.01 / 233.39.26.47

www.boissonsducameroun.com



ALL ACTORS OF CHANGE

TOGETHER FOR INTEGRITY

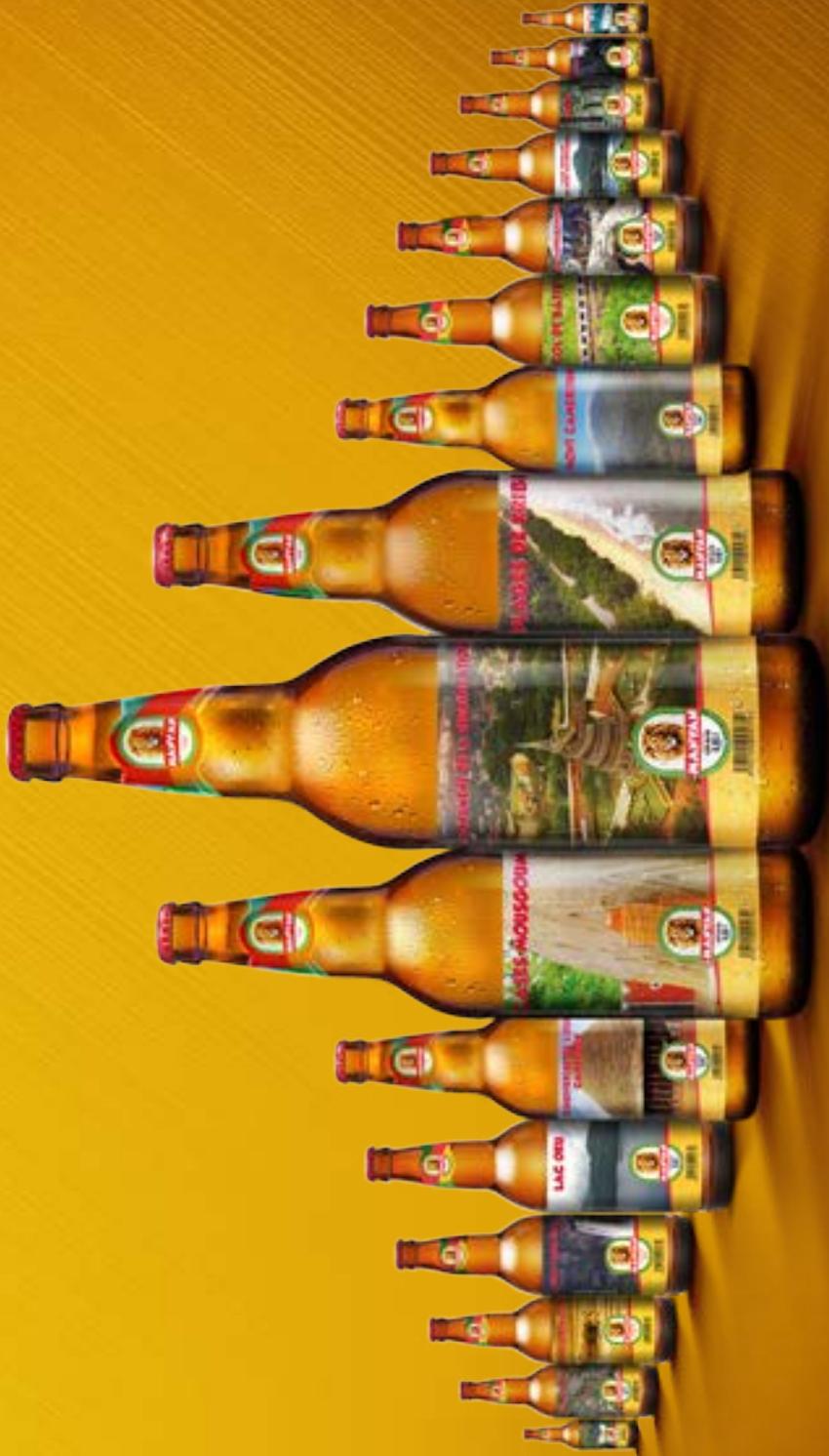


INTERNATIONAL ANTICORRUPTION DAY

For any question, contact the Ethics Committee

16 bouteilles en
EDITIONS
collector

Fiers de nos richesses



MANYAN

La bière du Cameroun

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, DRINK RESPONSIBLY

