



La lettre de MON MOULIN

Les Moulins de la Concorde Ltée

N°.85 OCTOBRE 2011

EDITORIAL



Philippe La Hausse de Lalouvière
Directeur Général

La mise en travaux d'un nouveau centre de formation, séparé du laboratoire d'analyses, dans le bâtiment de la salle à manger constitue l'actualité de notre entreprise.

Ce projet revêt beaucoup d'importance pour LMLC car les formations données aux professionnels et au public créent des liens importants avec les utilisateurs de nos produits. Ils nous permettent d'améliorer le niveau national de la boulangerie ainsi que de présenter les diverses façons d'utiliser nos farines aux participants. Ces contacts viennent en appui des visites techniques régulières chez les boulangers et pâtisseries professionnels.

Ils s'illustrent en pratique par des manifestations comme le

concours des boulangers chez Winners ou les activités de la Fête du Pain, à travers l'île et à Rodrigues, au titre du Corporate Social Responsibility. Un certain nombre de formations sont offertes tout au long de l'année aux membres d'associations afin de créer des opportunités de travail, d'encourager l'entrepreneuriat et de relever le niveau d'alimentation national.

Le nouveau centre de formation aura l'espace nécessaire pour des formations plus professionnelles. Ces travaux de transformation sont en cours et s'achèveront en novembre. Du matériel additionnel a également été commandé afin d'accueillir chaque jour une douzaine de stagiaires dans les meilleures conditions possibles dès le mois de janvier.

4TH INTERNATIONAL MUHLENCHEMIE SYMPOSIUM

Le « 4th International Muhlenchemie Symposium » s'est tenu en Allemagne du 8 au 9 septembre 2011. Cette entreprise est un fournisseur d'ingrédients servant à améliorer et à fortifier la farine. Plus de 200 participants venus de différents pays, notamment d'Europe, d'Afrique, d'Amérique, d'Inde et d'Australie y ont pris part. Des experts dans le domaine du blé, de la farine, du pain et des ingrédients ont présenté plusieurs sujets, parmi lesquels : la qualité du blé et l'effet du climat, les additifs utilisés pour améliorer les propriétés et fortifier la farine, mais aussi les recherches scientifiques qui ont été menées et les nouveaux équipements pour assurer la qualité. Robert Soder et Sachin Boyonauth ont participé à ce congrès. Cela a été très bénéfique pour eux car ils ont pu mettre à jour leurs connaissances. Ils ont eu l'opportunité de rencontrer des experts de différents pays, ce qui est essentiel pour rester innovants. Ils ont été impressionnés par la technologie lors de la visite de l'usine Muhlenchemie à Ahrensburg, où sont préparés les ingrédients. Ils ont aussi visité le « Technology Centre » qui effectue les recherches sur la farine, la viande et le lait ainsi que le « Flour Art Museum » à Witttenburg, qui expose les sacs de farine de nombreuses minoteries à travers le monde, y compris ceux des Moulins de la Concorde.

VISITE DE MALCOLM HOLMAN À LMLC

Malcolm Holman, de Labworld Afrique du Sud, nous a rendu visite du 14 au 15 Septembre 2011. Le but de sa visite était de réparer et de calibrer certains équipements de laboratoire, en particulier l'alvéographe, le SD-Matic et les appareils pour le Glutomatique, et le Falling Number. Ces équipements sont indispensables pour s'assurer de la qualité de notre blé et donc de notre farine. Il est impératif que ces équipements soient en bonne condition et bien calibrés, afin d'établir des résultats précis et fiables, essentiels pour le bon fonctionnement du moulin. Malcolm, qui est ingénieur de formation et assure les fonctions de directeur général de Labworld a travaillé, avec l'aide de nos techniciens, à notre totale satisfaction.



SONDAGE DE SATISFACTION

Comme chaque année, un sondage de satisfaction a été effectué auprès des employés au mois de mai. L'indice général de satisfaction a progressé par rapport aux deux dernières années. C'est le critère « Valeur d'Entreprise » qui réalise le meilleur score, à 80%. Viennent ensuite « Honnêteté et Intégrité », « Esprit d'Equipe » et « Cadre de Travail ».

BRÈVES

ORBITUAIRE



Notre ami et collègue, Clément Zaire, nous a quitté le 21 juillet dernier. Clément était employé depuis 1989 en tant que « Packer ». Ceux qui l'ont côtoyé gardent le souvenir d'un collègue sympathique, discret et souriant. La veille de son décès, Clément avait exceptionnellement fait une bonne blague à ses copains, comme pour leur faire ses adieux. Nos pensées vont à ses proches.

DÉCÈS

Nos sincères condoléances à Jacques Charlotte, Machine Operator au moulin, qui a perdu sa mère au cours du mois de septembre 2011.

Nous avons appris avec tristesse la mort de Jean Vincent Anne, à la retraite depuis 2005. C'est après une longue maladie que Jean Vincent s'en est allé au début du mois de septembre. Nos pensées accompagnent sa famille.

PROMOTION

Trois employés ont été promus cadres à partir du 1^{er} juillet. Il s'agit de Patric Brochier (Mill Supervisor), Mario Arékion (Mill Supervisor) et Capil Ramjuttun (Packing Officer). Toutes nos félicitations et nos vœux de succès dans leurs nouvelles responsabilités.

Marie-Claire Laguette, employée au département des Ressources Humaines depuis 2000 a été nommée Human Resources Officer depuis le 1^{er} juillet 2011.

Myrna Arékion a été promue Human Resources and Industrial Relations Manager à cette date.

RECRUTEMENT

Deux nouveaux employés ont rejoint LMLC le 1^{er} juillet 2011. Sanaa Nubheebucus a été recrutée en tant que « Compliance and Facilitating Officer » à la section Quality Systems et Kailash Neenooth (Kevin) en tant que « Maintenance Engineer ».

DÉPARTS

Kevin Shampive et Percy Patrick (factory operators à la section mill) et Emmanuel Langevin (fitter turner à la section Maintenance) ont tous trois quitté LMLC en août 2011.

LE NOUVEAU CENTRE DE FORMATION PREND PLACE

LMLC a décidé de mettre en œuvre un projet envisagé depuis longtemps, à savoir le transfert du centre de formation dans le bâtiment qui abrite les ressources humaines et la salle à manger. Cela permettra de séparer les activités d'analyses du laboratoire et les formations elles-mêmes, créant une zone de travail plus confortable pour tous.

La réattribution des espaces de bureaux a débuté. Ainsi, les employés du département « Qualité » se sont installés à l'étage du bloc administratif et de nouveaux bureaux seront aménagés pour accueillir les membres des ressources humaines. La mise en œuvre de ce projet nécessite la contribution de nombreux services qui s'activent pour que le nouveau centre de formation soit opérationnel dès janvier 2012.



FORMATION

L'excellence au service de la clientèle

Mieux répondre aux attentes des clients. C'est dans cette optique que Joyce Jhungur a bénéficié, le 21 septembre dernier, d'une journée de formation sur le thème « *Managing Customer Care* ». Cette expérience lui a permis d'acquérir de nouveaux outils, qui lui permettront d'améliorer son efficacité. Satisfaite de cette formation, Joyce - qui participe également au PIT pour améliorer l'accueil à LMLC - souligne que ce cours lui a permis de prendre pleinement conscience de ses responsabilités professionnelles. Celles-ci consistent à satisfaire les clients et à projeter une image positive de LMLC. Les participants ont conclu la journée par une présentation sur le thème de l'excellence.

CODE D'ÉTHIQUE

L'ÉCOUTE



QUE L'ÉCOUTE EST UNE SOURCE D'ENRICHISSEMENT EN PUISANT CHEZ L'AUTRE LA DIFFÉRENCE



“Assurer la qualité et la frai

OHSAS 18001 :2007

Les Moulins de la Concorde est fière d'avoir récemment postulé pour la norme OHSAS (*Occupational Health and Safety Assessment Series*). Cette norme, développée par un consortium de 43 organisations connue sous OHSAS Project Group, est publiée par le British Standard Institute (BSI). Le groupe, qui place la sécurité en tête de ses priorités, a donc tout naturellement tenu à obtenir ce gage de qualité en matière de sécurité. Cette certification (MS OHSAS 18001 :2007) est délivrée à Maurice à travers la MSB.

Cette norme aide les entreprises à prévenir les risques liés à la sécurité et à la santé sur le lieu de travail. Il s'agit également de mettre en place des mesures de contrôle concernant la protection et la prévention afin de réduire les risques de maladies et d'accidents liés au travail.

Le système de gestion OHSAS s'ancre sur la politique de Sécurité et Santé au travail, 'Safety and Health Policy Statement'. Les employés de LMLC seront bientôt invités à traduire cette politique en français. Nous en reparlerons.

Safety and Health Policy Statement

LES MOULINS DE LA CONCORDE LTEE, has as policy to provide a safe and healthy work environment to its employees and to all people who visit our site.

GESTION ENVIRONNEMENTALE

Le respect de l'environnement figure au centre des préoccupations des Moulins de la Concorde. Et c'est tout naturellement que nous mettons tout en œuvre pour que nos opérations ne nuisent pas à la faune et à la flore locale.

Pour y parvenir nous avons mis en place une politique environnementale qui se lit ainsi :-

Aux Moulins de la Concorde Ltée, nous moulons le blé pour produire de la farine qui est stockée, puis vendue à partir de notre site. En tant que meuniers responsables, nous réaffirmons notre engagement à minimiser l'impact de nos activités sur l'environnement et à protéger l'intégrité de l'environnement global.

La méthodologie d'évaluation de l'impact environnemental est utilisée chaque fois que notre 'process' et l'infrastructure changent. Nous nous assurons de notre conformité avec la législation nationale sur l'environnement ainsi que la Charte Environnementale du Groupe Food and Allied. Nous tenons également en compte les principes environnementaux complémentaires d'autres organisations.

Nous achetons des matières premières respectueuses de l'environnement et assurons le recyclage des matières utilisées, lorsque cela est possible. Nous travaillons à réduire l'empreinte carbone de nos produits et recherchons des sources d'énergie renouvelables.

Des progrès dans l'amélioration des performances en matière d'environnement sont mesurés et surveillés par le biais d'un comité d'examen de gestion environnementale afin d'assurer une amélioration continue.

Nous avons par ailleurs simplifié notre politique d'environnement pour aller à l'essentiel.



« Cérémonie protocolaire en présence de M. Gaëtan Jabeemissar, Chef Commissaire et Mme Faikoo-Templin de la SMEDA - Rodrigues.



La gagnante du concours Pain d'Epices



Laval Sophie avec les étudiants de MITD - Le Chou qu'il a formés.

LA FETE DU PAIN A RODRIGUES

Après Maurice, c'était au tour de Rodrigues de célébrer, le 2 juillet dernier la Fête du Pain. Cet événement, qui s'est tenu dans les locaux de l'Administration Centrale de l'île a permis aux rodriguais de découvrir les différents produits à base de blé. C'était l'occasion pour Les Moulins de présenter ses différentes activités.

Une cérémonie protocolaire a été organisée, comprenant la remise de certificats aux personnes ayant suivi la formation au pain d'épices, ainsi qu'aux gagnants des différents concours (catégorie Rodrigues du concours d'affiches organisé par le MIE, concours de tourtes et de pain d'épices, concours organisés par les associations féminines). Parallèlement à cette remise de récompenses, les expositions-ventes de produits ont connu un franc succès : vannerie, produits alimentaires liés au pain, miel et produits élaborés.

Les Moulins de la Concorde ont une fois de plus mis l'accent sur leurs activités de CSR à Rodrigues en remettant des équipements à une association d'apiculteurs et des stands de commer-

cialisation de pain d'épices à la SMEDA pour ses boutiques de Port Mathurin et de l'aéroport. Ces stands portent les logos de LMLC, de l'Assemblée Régionale de Rodrigues et de la SMEDA qui ont travaillé de concert pour le développement du produit. Ils mettent surtout en avant le logo « Mezon Rodrigues » spécialement conçu par LMLC.

SPORTS

NEW MAURIFOODS

Tournoi inter groupe de carrom

Le tournoi inter-compagnies de Carrom Double, qui a réuni 10 équipes au Labourdonnais Waterfront le samedi 1^{er} octobre, a vu la consécration de Panagora. L'équipe des Moulins a pris la quatrième place, derrière New Maurifood et le Breeding. Nous remercions Pravind Bansoodeb et Darabarlen Govandan, qui ont représenté notre compagnie.



PRESENCE AU TRAVAIL

LMLC récompense la régularité des employés à travers le concours de présence annuel et l'octroi d'un bonus. Les statistiques de gestion établissent un taux d'absentéisme global de 3.1% en 2010/2011, en baisse par rapport à l'année précédente. Toutefois, il faut reconnaître que ce chiffre est encore un peu élevé par rapport aux normes de gestion du groupe.

Le nombre total de jours d'absence pour cause de maladie atteint 740, avec une moyenne de 11 jours d'absence par employé.

Pour l'année financière 2010/2011, 49% de l'effectif ouvrier a participé au concours de présence.

• 3 employés ont reçu un bo-

nus spécial pour leur présence durant 5 années consécutives (Jacques Charlotte, Jackson Louis et Leckraz Manick)

• 5 employés ont reçu un bonus spécial pour leur présence durant 10 années consécutives (Clifford Banche, Taranjoy Latchuman, Nawaz Raheemeea, Patrick Nalathumbee, Jocelyn Savrimootoo)

• Et 1 employé, Philippe Robertson, a reçu un bonus spécial pour sa présence durant 15 années consécutives :

Les deux employés ayant remporté le Star Prize (2 billets pour La Réunion ou Rodrigues et Rs 10,000) sont : Patric Brochier et Dewkumar Bansoodeb. Toutes nos félicitations aux gagnants !

REMISE DES PRIX WINNERS

La participation de Winners à la Fête du Pain s'accroît au fil des éditions. Cette année, alors que certaines activités étaient destinées au grand public, d'autres ont été spécialement conçues pour les boulangers. En effet, Winners a organisé une compétition interne parmi les boulangers de dix points de vente (Rose Belle, Forest Side, Vacoas, St Paul, Rose Hill, Roche Brunas, Terre Rouge, Flacq, Rivière du Rempart et Goodlands) pour récompenser la meilleure *Signature de Baguette* (Rivière du Rempart), la meilleure *Croustillance Baguette* (Forest Side) et la meilleure *Saveur Pain* (Rose Hill). Pour l'ensemble de la compétition les gagnants ont été Forest Side, Terre Rouge et St Paul.

Les services techniques de LMLC ont

assuré deux visites dans chacune des boulangeries en tant que membres externes du jury.

Les gagnants ont reçu des livres en cadeau de LMLC, ainsi que des shields.

La cérémonie de remise des prix s'est tenue le 25 aout en présence de Nicolas Merven, Jean Claude Ven Pin, Philippe La Hausse de la Louvière et des représentants des deux entreprises, notamment Vimal Gopalsing, Sales Manager, le coordonnateur de toutes les activités Fête du Pain chez Winners. Cette activité illustre bien les liens étroits que LMLC entretient avec les professionnels du secteur de la boulangerie, leur permettant d'offrir des pains de qualité à leur clientèle grâce à la qualité de la farine et les conseils des services techniques.



Khajja RECETTE

INGRÉDIENTS :

BASE : Farine Blédor (multi-usages) – 250g,
Ghee – 15g
Eau tiède – 140 ml

SIROP : Sucre – 225g,
Eau – 275ml

PRÉPARATION :

Incorporez le ghee à la farine et mélangez du bout des doigts. Ajoutez graduellement l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et faites en quatre parts.

Aplatissez chaque portion de pâte en disque et graissez les un à un avec un autre mélange de ghee et de farine (semi liquide), préalablement préparé.

Enroulez délicatement et découpez des morceaux de 2 cm de largeur.

Aplatissez un morceau de pâte en longueur et faites de même pour les autres.

Glissez les morceaux aplatis un à un dans de l'huile chaude. Laissez dorer 1 à 2 minutes.

A la fin de la friture, égouttez-les et laissez refroidir.

Portez le mélange sucre et eau à ébullition et arrêtez dès que le sucre est complètement dissout.

Trempez les khajja dans ce sirop et laissez sécher sur une grille.

Comité de rédaction :

Philippe La Hausse de Lalouvière
Catherine Ahnee
Myrna Arekion
Stéphanie Beejadhur
Alain Didier
Laurent Gordon Gentil
Robert Déchézeaux

Conception et Réalisation :

Graphic Press Ltd
Tel : 206 8544
Les Moulins de la Concorde Ltée,
Quay D – Port-Louis
Tel : 217 9100
www.lesmoulinsdelaconcorde.com

La lettre de
MON MOULIN
N°85 OCTOBRE 2011



Les Moulins de la Concorde Ltée