

FERRERO ARDENNES, UN SITE DE PRODUCTION PERFORMANT SUR 77.000 M2

Depuis 25 ans cette année, Ferrero exploite un site de production à Arlon. Sur les 20 usines que possède le Groupe, celle-ci se positionne à la quatrième place en terme de taille et volume.

En 1989, à l'heure où la crise de la sidérurgie a un impact très négatif sur l'emploi dans le Sud du pays, Ferrero est accueilli avec beaucoup d'enthousiasme en tant que créateur important de nouveaux emplois. En comparaison avec les activités sidérurgiques et textiles proposées localement, Ferrero propose des emplois de nature nouvelle : la fabrication de produits de chocolat, dont le process répond à des normes de qualité de haut niveau, labélisées au fil du temps (ISO 9001 v. 2008¹, ISO 14001 v. 2004², GMP Ovocom³, IFS⁴, Guide Autocontrôle Choprabisco⁵).

L'usine d'Arlon prend très vite de l'ampleur. Au moment de son inauguration, l'engagement avec la région wallonne prévoyait la création de 110 emplois ; ce nombre passe rapidement à 300 pour atteindre aujourd'hui jusqu'à 1000 emplois en haute saison, à savoir pendant les périodes de Pâques et Noël.

De plus, l'activité florissante de Ferrero Ardennes génère des emplois parallèles dans toute la région : l'usine utilise en effet un circuit de fournisseurs, sociétés externes et ateliers protégés qui représente approximativement 800 travailleurs additionnels (logistique, packaging, stockage, transport, etc.).

Il n'y a pas que l'emploi qui suit cette vague de croissance. En 25 ans, l'usine n'a cessé de grandir et de se moderniser grâce à plusieurs vagues importantes d'investissements : 55 millions d'euros entre 2005 et 2012. Le site compte aujourd'hui 7 lignes de production et a réalisé un chiffre d'affaires de 265 millions d'euros pour l'exercice 2012/2013, en progression de 8% par rapport à l'exercice 2011/2012. En 6 ans, le chiffre d'affaires de l'usine enregistre d'ailleurs une croissance à 2 chiffres, équivalente à près de +16%.

¹ ISO 9001 v.2008 : Système de management de qualité (SMQ). Norme de qualité relative aux systèmes de gestion de qualité. Elle définit des exigences concernant l'organisation d'un système de gestion de la qualité.

² ISO 14001 v.2004 : Système de Management Environnemental (SME). Norme de qualité relative à la gestion de l'environnement. Il s'agit de tous les efforts et moyens que l'entreprise met en œuvre pour maîtriser les effets de son activité sur l'environnement (bruit, air, eau, sol, emballages et déchets).

³ GMP Ovocom : Good Manufacturing (and Managing) Practice. Système de contrôle de la qualité qui garantit la qualité de base des matières premières destinées à l'alimentation des animaux.

⁴ IFS : International Food Standard. Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires comprenant 281 exigences/critères à respecter.

⁵ Guide Autocontrôle Choprabisco (SAC) : Guide 022 version 1. Guide axé sur la sécurité du consommateur et spécifique au secteur de la chocolaterie, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie.

Le site d'Arlon fabrique principalement des KINDER SURPRISE® et des RAFFAELLO® et en période saisonnière des KINDER CIRCUS®. L'usine est aussi l'unique producteur de KINDER SCHOKO-BONS® pour l'entièreté du Groupe ! Seuls 4% de ces produits sont destinés au marché local ; le reste est exporté vers 45 pays différents de par le monde.

Les chiffres de production sont impressionnants :

- KINDER SCHOKO-BONS® : près de 18 Mio/jour
- KINDER SURPRISE® : 2 Mio/jour
- RAFFAELLO® : 4 Mio/jour