



## **FERRERO ARDENNES, UN SITE DE PRODUCTION PERFORMANT SUR 77.000 M2**

Depuis 27 ans cette année, Ferrero exploite un site de production à Arlon. Sur les 21 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<sup>1</sup>(v. en vigueur), ISO 14001<sup>2</sup> (v. en vigueur), FCA<sup>3</sup> (Feed Chain Alliance), IFS<sup>4</sup>(v. en vigueur), Guide Autocontrôle Choprabisco<sup>5</sup>, RSPO SG<sup>6</sup>).

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 27 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 affiché un volume de production record jamais atteint de 37.800 tonnes sur l'exercice 2014-2015, en progression de 8% par rapport à l'exercice précédent.

---

<sup>1</sup> ISO 9001 v. en vigueur : 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.

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

<sup>3</sup> FCA (Food Chain Alliance) : Système de contrôle qui garantit la qualité de base des matières premières destinées à l'alimentation des animaux.



Le site d'Arlon fabrique principalement des KINDER SURPRISE® et des RAFFAELLO® et en période saisonnière des KINDER SCHOKO-EIER®. 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

<sup>4</sup> IFS : International Food Standard. Référentiel distributeur axé sur la sécurité du consommateur et des denrées alimentaires.

<sup>5</sup> Système d'Autocontrôle Choprabisco (SAC) : Guide 022 norme en vigueur. Guide axé sur la sécurité du consommateur et spécifique au secteur de la chocolaterie, de la praline, de la biscuiterie, de la confiserie et des céréales petit déjeuner.

<sup>6</sup> RSPO SG : Roundtable on Sustainable Palm Oil Segregation. Certification spécifique pour l'huile de palme