

DANONE DE MEXICO

LA MISSION D'ENTREPRISE DE LA SOCIÉTÉ DANONE DE MEXICO, C'EST-À-DIRE "APPORTER LA SANTÉ À TRAVERS L'ALIMENTATION AU PLUS GRAND NOMBRE POSSIBLE DE PERSONNES", SE RÉALISE EFFICACEMENT DANS LA VILLE DE IRAPUATO, OÙ L'ENTRÉE DE LA MULTINATIONALE FRANÇAISE A IMPRIMÉ UN CHANGEMENT IMPORTANT À L'OFFRE DE PRODUITS LAITIERS DE HAUTE QUALITÉ POUR L'ALIMENTATION DES MEXICAINS ET A CONTRIBUÉ REMARQUABLEMENT À RÉPANDRE LA CULTURE DE LA CONSOMMATION DE YOGOURT, UN PRODUIT DÉLICIEUX ET SALUTAIRE. À L'HEURE ACTUELLE, L'USINE DANONE DE IRAPUATO EST L'UNE DES IMPLANTATIONS LES PLUS MODERNES DU GROUPE AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS AU NIVEAU MONDIAL, AVEC DES CRITÈRES OPÉRATIONNELS ET DE QUALITÉ PARMIS LES PLUS ÉLEVÉS. CES RÉSULTATS DE GRANDE IMPORTANCE ONT ÉTÉ ATTEINTS PAR L'ENTREPRISE MEXICAINE GRÂCE AU TALENT DE SES RESSOURCES HUMAINES, AUX PARAMÈTRES ÉLEVÉS DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ APPLIQUÉS AUX PROCÉDÉS INDUSTRIELS, À LA RECHERCHE ET AU DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES DE PLUS EN PLUS SAINS ET AUTHENTIQUES ET À L'EMPLOI DE TECHNOLOGIES DE DERNIÈRE GÉNÉRATION ASSURANT L'EFFICACITÉ ET LA COMPÉTITIVITÉ DES INSTALLATIONS DE PRODUCTION.

➤ **SECTEUR: ALIMENTAIRE**
DANONE DE MEXICO SA DE CV
Irapuato, Mexique
www.grupodanone.com.mx

➤ 3 Conditionneuses SK 500 T

➤ Convoyeurs



VIDEO



GEO LOCATION

the city of STRAWBERRIES

OUÙ LA COLLINE SE RENCONTRE AVEC LA PLAINE

→ **D**es cultures de fraises étendues qui, vues de loin, paraissent comme des coups de pinceau de couleur rouge: il n'existe pas de meilleure image pour décrire la ville de Irapuato, dans l'état de Guanajuato au Mexique, où la colline se rencontre avec la plaine (c'est là le sens de Irapuato dans la langue locale) et où il est impossible de résister à un plat de fraises fraîches servies avec de la crème ... ou bien aux produits savoureux à base de fraise réalisés par la société Danone de Mexico, qui a installé dans cette localité l'une des usines de production les plus grandes du Pays. Tout

ce qui entoure la ville de Irapuato a le goût et les couleurs des fraises : des fruits frais à la confiture, sans oublier les excellentes "fraises glacées" que l'on peut déguster dans de multiples variétés : de la version traditionnelle avec du sucre cristallisé à celle avec de la sauce chili ou au chocolat. Dans la langue locale, le nom Irapuato signifie "où la colline se rencontre avec la plaine", c'est-à-dire un lieu favorable au développement de l'agriculture, aujourd'hui la principale activité économique de la ville; en effet, cette dernière vante la plus grande production de fraises, brocolis, carottes et avocats de tout le Mexique, en plus d'autres

fruits et légumes, qui poussent abondamment sur ce terrain fertile. Peu importe combien de fraises sont réellement produites à Irapuato: désormais le nom de cette ville est si étroitement lié à ce fruit que ses habitants seront toujours appelés amicalement "Freseros" ou "Strawberry Heads". Si comparée à d'autres villes mexicaines, avec un demi-million d'habitants, Irapuato est une implantation urbaine relativement petite, mais d'une beauté enchanteuse et unique, riche en histoire, culture et témoignages architectoniques d'une grande valeur tels que monuments, temples, églises et places.



Comment tout cela a-t-il eu lieu?

Pour le découvrir, il faut se replonger dans le passé et plus exactement en 1700, à la mort de Charles II d'Espagne et à la montée sur le trône de Philippe V, neveu du roi de France. On raconte que, pour découvrir ce qui intéressait les espagnols, le nouveau roi décida d'organiser des expéditions au Chili, d'où les premières plantes de fraises furent apportées en France; de l'Europe les fraises employèrent presque deux siècles pour arriver au Mexique, où à partir de 1849 à Irapuato la culture de la plante de la fraise connut un développement rapide, en devenant la principale activité économique de la ville. Grâce à leur qualité exceptionnelle, les fraises de Irapuato jouissent d'une renommée indiscutable au niveau national comme international, si bien que dans cette ville mexicaine a lieu le festival important de la "Capitale mondiale de la fraise"; ce dernier est l'un des événements principaux du "Sí Sabe" food festival de l'état de Guanajuato, qui reçoit parmi les attractions primordiales 27 stands de produits gastronomiques artisanaux.



SANTÉ ÇA FORME UN TOUT AVEC ALIMENTATION

Le Groupe Danone est actif depuis longtemps dans la promotion de l'importance d'un bon régime alimentaire comme élément fondamental, pour développer et conserver un style de vie sain. En particulier, Danone de Mexico est très attentive à toutes les activités qui encouragent de bonnes habitudes d'hydratation et alimentation, en stimulant une série d'initiatives, qui forment les Mexicains à exercer une activité physique, à consommer de l'eau naturelle plusieurs fois par jour, à éliminer

les pratiques nuisibles à l'organisme humain et, en général, à adopter un style de vie sain. Par exemple, à travers l'Affiche "Danone 2020", l'entreprise multinationale française adopte au niveau global une approche révolutionnaire pour affronter des arguments concernant la santé, en partant des aliments; en outre, elle encourage la culture de l'alimentation saine et authentique non seulement à travers la vente de ses produits, mais en encourageant également de saines habitudes parmi ses 100.000 salariés.



Les objectifs de l'Affiche "Danone 2020" sont fortement encouragés aussi par Danone de Mexico dans quatre zones clé:

- Ma santé: non seulement le contrôle périodique du poids et des habitudes de ceux qui travaillent chez Danone, mais aussi apprendre à manger d'une façon saine, à rester hydratés et à faire de l'exercice.
- Un yaourt tous les jours: campagne qui encourage le personnel à la consommation journalière de yaourt, en suivant de la sorte les lignes guide officielles de nutrition et alimentation au Mexique.
- Hydratation saine faite soi-même: on encourage un style de vie sain partant d'une bonne et saine hydratation.
- Consommation d'aliments fonctionnels: aliments qui ont des propriétés bénéfiques pour la santé grâce à leur contenu de minéraux, vitamines, fibres alimentaires ou d'autres composés.

DANONE DE MÉXICO S.A. DE C.V.

- Année de fondation:** 1995
- Siège de production:** Irapuato, Guanajuato
- Volume de production:** 420 millions de tonnes annuelles
- Lignes de production:** 20 lignes d'emballage/conditionnement pour réapprovisionner le Mexique et l'Amérique centrale
- Gamme produits:** Activia®, Benegastro®, Danette®, Danfrut®, Danonino®, Danone®, DanUp®, Dany®, Oikos Vitalínea®

L'USINE DE IRAPUATO

- le n° 1 du Groupe Danone
- la plus grande au monde quant à volume de production
- la 3e la plus fiable au niveau mondial
- le n° 1 dans la gestion de la qualité
- elle produit jusqu'à 750 produits par minute
- elle a une production moyenne mensuelle de 30.000 tonnes de yaourt

→ L'USINE DE IRAPUATO EST LA PLUS GRANDE AU MONDE QUANT À VOLUME DE PRODUCTION



UNE HISTOIRE DE SUCCÈS DE LA FRANCE AU MEXIQUE

Forte d'une expérience consolidée acquise en plus de 50 ans d'activité, la société française Danone arrive au Mexique en 1995, en donnant une forte impulsion à l'offre locale de produits laitiers et un tournant aux choix alimentaires des Mexicains. L'usine de Danone de Mexico se dresse dans la ville industrielle de Irapuato, dans l'Etat de Guanajuato et de ses installations sortent plus de 119 produits différents: Activia®, Danette®, Danone®, Danonino®, DanUp®, Dany® et Vitalínea®. Grâce au volume de production et aux critères de qualité obtenus, l'usine de Irapuato est considérée l'installation de plus grande importance du Groupe Danone à l'échelle internationale et l'une des entreprises les plus grandes

et modernes au niveau mondial. L'équipe de l'usine mexicaine gère non seulement d'une façon efficace 20 lignes de production, mais elle se consacre aussi à une activité intense de Recherche et Développement, en vue d'améliorer et agrandir constamment la gamme des produits Danone distribués au Mexique et dans d'autres Pays de l'Amérique Centrale. Juste devant l'usine de Irapuato se situe le Centre de Distribution Régionale (CDR) de l'entreprise, qui contient les chambres froides plus grandes de l'Amérique Latine; ces dernières garantissent que le produit se conserve intact au sein d'une "plage" définie de température, de manière à en préserver qualités et propriétés jusqu'au moment de la distribution sur le marché.



En vue de soulager les souffrances des enfants qui souffrent de troubles intestinaux dans les années qui suivent la Première Guerre Mondiale, le commerçant espagnol Isaac Carasso fonde à Barcelone en 1919 une petite usine pour la production de yaourt à l'aide de cultures provenant de l'Institut

Pasteur de Paris. Dans la recherche du nom à donner à la marque, Isaac Carasso pense immédiatement à "Danón", un surnom affectueux pour son fils Daniel, mais les autorités refusent de l'enregistrer, parce qu'il s'agit d'un prénom; pour contourner l'obstacle, il ajoute un "e" à la fin: c'est ainsi qu'est issue la marque Danone. Daniel Carasso étudie à l'Ecole Supérieure de Commerce de Marseille et fait des études bactériologiques, afin de consolider sa connaissance sur les cultures; ces études se révèlent très utiles, lorsque, n'ayant même pas encore 20 ans, il décide de lancer les produits Danone en France et le 6 février 1929 il enregistre la Société Parisienne du Yoghourt, une entreprise avec un capital de 500.000 FRF et avec Daniel Carasso en tant que Directeur Unique. Par la suite, la société Danone est protagoniste d'une longue série d'agrandissements, transformations et fusions qui l'amènent à devenir l'un des

groupes multinationaux les plus importants et dynamiques dans le secteur alimentaire mondial; avec un chiffre d'affaires global de 22 milliards de € en 2015, le Groupe Danone est présent dans cinq continents, il dispose de plus de 180 usines de production et donne du travail à environ 100.000 personnes. La "mission" de Danone consiste à apporter la santé à travers l'alimentation au plus grand nombre de personnes possible; son activité se base sur quatre lignes de business: Produits Laitiers Frais (Dairy Division), Nutrition Infantile (Early Life Nutrition), Eaux en bouteille (Waters Division) et Nutrition Médicale (Medical Division). La multinationale française produit et commercialise des produits de la marque Danone®, Activia®, Evian®, Volvic®, Aqua®, Gallia®, Actimel®, Nutricia®, Bledina®, Cow & Gate®, Fortimel®, Taillefine®, Vitalínea®, Ser®, FortiCare®, Infatrini® et tant d'autres encore.

LE CENTRE DE DISTRIBUTION RÉGIONALE DANONE

Le Centre de Distribution Régionale de Irapuato est le cœur de la distribution de Danone au Mexique et en Amérique Centrale; il s'agit d'une implantation moderne de plus de 10.000 m², où l'on stocke tous les produits, qui sortent de 20 lignes de conditionnement de la proche usine avant leur distribution au Mexique, Salvador et Guatemala. Le CDR est opérationnel depuis décembre 2010 et a été formellement inauguré au mois de mars 2011; le succès de cette installation logistique est rendue possible non seulement par des solutions technologiques de dernière génération, mais aussi par une main-d'œuvre opérationnelle 24 heures par jour pendant 365 jours.



Il stocke 150 produits du Groupe Danone



Il administre un volume annuel de plus de 40.000 tonnes de marchandise



Avant l'expédition les produits demeurent en dépôt d'un minimum de 24 heures à un maximum de 5 jours (en fonction de la demande)



Capacité de stockage de 7.600 palettes distribuées en 6 plates-formes de réception (palettes provenant des usines de production) et 27 plates-formes de chargement (palettes destinées à la distribution)



Manutention journalière de plus de 115 camions



Système innovant de gestion de l'eau permettant de réutiliser 2,5 millions de litres d'eau par an



Le CDR a remporté le Prix National Logistique "Galardón TAMEME" en 2012 et 2014



LES SOLUTIONS SMI POUR DANONE DE MEXICO

➔ L'INSTALLATION DE PRODUCTION DE IRAPUATO PRODUIT
L'ÉQUIVALENT DE 7 INSTALLATIONS DANONE EUROPÉENNES!

Dans l'usine d'embouteillage Danone à Irapuato sont prévues globalement 8 conditionneuses automatiques SMI pour l'emballage secondaire dans différentes configurations de paquet. La collaboration entre SMI et l'entreprise mexicaine a commencé en 2009 par l'installation d'une fardeleuse LSK 35P qui conditionne plusieurs types de récipients dans des configurations de paquets multiples à la cadence maximum de 35 paquets/minute. La fourniture la plus récente comprend 3 fardeleuses SK 500T destinées aux lignes de production de yaourt à boire de la marque DanUp®, Activia® et Danone®. Au Mexique SMI ravitaille depuis beaucoup d'années même les usines d'embouteillage et de conditionnement d'autres entreprises du Groupe Danone.



➔ N° 3 CONDITIONNEUSES SK 500T

Récipients conditionnés: bouteilles HDPE de 170 g et 250 g de yaourt à boire DanUp®, Activia® et Danone®.

Formats de paquet réalisés: deux conditionneuses SK 500T emballent les bouteilles HDPE de 250 g en fardeaux 7x4 seul film, seule barquette et barquette+film, tandis que la troisième machine conditionne des bouteilles de 250 g en fardeaux 7x4 barquette+film et bouteilles de 170 g en fardeaux 6x4 seul film et 2x2 seul film (ce dernier format est réalisé sur trois pistes en même temps).

Avantages: les fardeleuses SMI de la série SK sont la solution idéale pour emballer les bouteilles HDPE de 250 g et 170 g de Danone de Mexico à la cadence maximum de 30.000 bouteilles/heure. Les conditionneuses SK sont dotées de nombreuses innovations technologiques, qui permettent d'exécuter le procédé de conditionnement d'une façon fluide et efficace; par exemple, un démêleur spécifique de récipients en vrac monté sur le tapis d'entrée de la machine règle automatiquement le flux de produits en entrée, de manière à optimiser le cycle de production. Les bouteilles HDPE conditionnées dans plusieurs configurations de paquet sont pourvues d'étiquettes "sleeve"; c'est pourquoi sur le tapis d'alimentation de la fardeleuse est prévu un système de contrôle sophistiqué qui, le cas échéant, veille au vidage du tunnel de la "sleever machine".



I, YOGHURT

→ **A**u petit déjeuner ou comme casse-croûte, mais aussi comme dessert léger à la fin du repas, le yaourt est un aliment souple ainsi que l'un des plus précieux aliments pour la santé et pour le bien-être de tout l'organisme.

La recherche scientifique décrit le yaourt comme un aliment extraordinaire, doté de nombreuses propriétés bénéfiques, un allié quotidien en état de satisfaire à tous les besoins alimentaires d'une façon tout à fait saine et naturelle. Ces propriétés sont attestées également par des études importantes sur l'argument, parmi lesquels ressort le projet "Yogurt Nutrition Initiative (YINI)" lancé par Danone Institute International en collaboration avec l'American Society for Nutrition and International Osteoporosis Foundation; cette étude a étudié à fond le rôle de premier plan que le yaourt revêt dans l'alimentation humaine à tous les âges, en recueillant les résultats de cette recherche dans un volume intitulé "Moi, le yaourt: de l'alimentation à la santé" dans l'objectif de répandre la connaissance des propriétés bénéfiques de cet aliment savoureux et salubre.

Le yaourt entre histoire et curiosité

L'aliment fonctionnel par excellence est le lait maternel, mais le monde végétal nous fournit de nombreux aliments fonctionnels naturels: la tomate, le raisin, le café, le thé, le cacao et les huiles végétales, tous ayant des propriétés spécifiques et bénéfiques, pour citer les plus connus. Après le lait maternel, l'aliment fonctionnel le plus important pour toutes les tranches d'âge est assurément le yaourt, ce qui est témoigné par de nombreux documents anciens, y compris la Bible; en effet, dans la Genèse on raconte que Abraham offrit au Seigneur fougasses, viande de veau, lait frais et lait caillé. Récemment, dans un écrit de 1799 un voyageur décrit le lait caillé que les Grecs appellent "ghiogurt", tandis qu'en 1890 dans un autre document il est rapporté que les Turcs en été avaient l'habitude de consommer du lait caillé appelé "lugurth". Mais l'histoire moderne du yaourt ne commence qu'en 1882, quand le biologiste russe Elia Metchnikoff (Prix Nobel pour la Médecine en 1908), en



étudiant la vie et les habitudes des bergers caucasiens, arrive à la conclusion que leur consommation habituelle de lait fermenté est strictement liée à leur longévité insolite (en ces temps-là) et bonne santé. Il ne suffit pas, bien sûr, de consommer du yaourt, même si en abondance, pour vivre jusqu'à 100 ans, mais Elia Metchnikoff a le mérite d'avoir mis en évidence l'effet bénéfique des laits fermentés sur tout l'organisme, notamment sur l'intestin. Pour la production du yaourt, on peut utiliser toute sorte de lait; même le lait de soya, de dérivation totalement végétale, peut être fermenté avec succès. Actuellement le yaourt est produit le plus souvent dans de grandes installations industrielles, avec l'emploi de cultures microbiennes sélectionnées; les yaourts doux, auxquels il est souvent ajouté du sucre, des édulcorants divers, fruits et/ou d'autres ingrédients, rencontrent un grand succès.



→ **LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE DÉCRIT LE YAOURT COMME UN ALIMENT EXTRAORDINAIRE, DOTÉ DE NOMBREUSES PROPRIÉTÉS BÉNÉFIQUES, UN ALLIÉ QUOTIDIEN EN ÉTAT DE SATISFAIRE À TOUS LES BESOINS ALIMENTAIRES D'UNE FAÇON TOUT À FAIT SAINE ET NATURELLE**



L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE AU MEXIQUE

Le Mexique représente aujourd'hui l'un des marchés de débouché les plus intéressants pour l'industrie de l'emballage alimentaire, grâce à 115 millions de consommateurs, qui achètent un nombre croissant d'aliments et de boissons et à une industrie alimentaire d'importance mondiale en pleine expansion. Les données citées dans un récent rapport de l'ICE – Agence pour la promotion à l'étranger et l'internationalisation des entreprises italiennes – indiquent que le secteur alimentaire mexicain représente une production annuelle de l'industrie du conditionnement et embouteillage de l'ordre de 10 millions de tonnes, avec un chiffre d'affaires supérieur à 11 milliards de USD et avec une importation de machines destinées à ce secteur de l'ordre de 500 millions de USD par an.

YAOURT À BOIRE PRODUIT JEUNE POUR UN MARCHÉ JEUNE

On estime qu'environ la moitié de la population mexicaine, c'est-à-dire presque 60 millions d'individus, est âgée de moins de 28 ans; par conséquent, un nombre de plus en plus important d'entreprises du secteur alimentaire est engagé à satisfaire aux exigences de cette tranche de population, en visant à des produits très appréciés des jeunes, tels que le yaourt, notamment dans la version à boire. Dans cette dernière version, grâce aussi à de plus grandes disponibilités économiques, le yaourt a fait enregistrer

ces dernières années un véritable "boom" des consommations parmi les plus jeunes, qui l'introduisent de plus en plus souvent dans leur régime alimentaire. La forte croissance de la demande de ce produit alimentaire a donné le feu vert à une série de nouveaux investissements de la part de toutes les entreprises du secteur, dans l'objectif de gagner une part de marché toujours plus importante grâce à l'introduction de nouveaux goûts, récipients et types d'emballage.



smi
now

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS L'ARTICLE ONT ÉTÉ COLLECTÉES PAR SMI ET POURRAIENT NE PAS REFLÉTER LES RÉSULTATS LES PLUS RÉCENTS DU GROUPE DANONE

