



BRASSIVOIRE

Revue de Presse

La brasserie "Brassivoire" qui fabrique la bière "Ivoire" a officiellement démarré ses activités le 5 avril 2016

Une société s'ouvre à ses consommateurs



La brasserie "Brassivoire" qui fabrique la bière "Ivoire" a officiellement démarré ses activités le 5 avril 2016. Après plus d'un an d'exercice sur le sol ivoirien, cette entreprise a décidé de franchir un autre cap. Celui de présenter aux consommateurs tout le sérieux mis en œuvre pour les satisfaire. Pour cela, depuis jeudi dernier, les responsables comptent organiser des "journées portes ouvertes" en direction des populations. Pour ce faire, les installations de la brasserie construite sur une superficie de 12hectares et le processus de fabrication ont été expliqués aux journalistes lors d'une visite ludique et conviviale guidée par le Marketing project manager, David Anviré et l'Event Eby Laetitia. Les hommes de presse ont eu l'honneur de découvrir le processus de fabrication de la bière blonde et les 04 différents compartiments qui composent l'entreprise. D'abord la réunion (malte, houblon, et riz), celui du chauffage, de la filtration et d'ajout, constituant une cave (Tank de stockage, tank de filtration) d'une capacité de 40.140 hectolitres/jour, le tout d'une valeur d'environ 4 milliards Fcfa, traduisent les innovations majeures apportées par cette entreprise en termes d'équipement dans le secteur.

La chaîne de production est guidée par un système automatisé de laboratoires satellites (10. 000 analyses/jour). Et lors du processus de fabrication

de la bière qui dure 07heures pour obtenir un brassin de 30.000litres toutes les 02heures, 02 semaines suffisent pour aboutir à la remarquable blonde Ivoire, vite adoptée sur le marché. Au compartiment des embouteillages, ce sont 30.000 bouteilles qui suivent une chaîne mécanisée chaque heure. Un bâtiment d'embouteillage est estimé à 5.314.626.939 frs cfa. Ce niveau de technologie prend en compte le respect de l'environnement, vu que l'usine est équipée d'une Step dernière génération pour gérer les effluents, selon les normes internationales.

Francis Aquey

Le jeudi 7 septembre 2017, la société Brassivoire a organisé une visite guidée pour permettre à une dizaine de journalistes de découvrir les installations ultra-moderne

Production de la bière : Des journalistes dans une brasserie

Le jeudi 7 septembre 2017, la société Brassivoire a organisé une visite guidée pour permettre à une dizaine de journalistes de découvrir les installations ultra-moderne de cette nouvelle brasserie, pour s'informer sur le matériel de qualité qu'utilisent les responsa

bles dans la production de la bière. L'entreprise est située au Pk 26 sur l'Autoroute du nord, le Qg de la bière qui a su s'imposer sur un marché très concurrentiel. Ivoire, ce produit de la marque hollandaise Heineken fait désormais partie des habitudes des consommateurs de

bière. Jusqu'avant le jeudi 7 septembre 2017, ces journalistes n'avaient que de bribes d'informations sur le processus de fabrication de cette bière. C'est 30.000 bouteilles qui sont produites par jour. A l'issue de cette visite, des journalistes ont été émerveillés par les installations

de cette usine. Selon David Enviré, membre du service marketing, «l'utilisation du riz local pour la production de cette bière permet aux producteurs locaux de riz d'accroître le revenu des producteurs»

A.H

Située à Anyama Pk 24 Km, l'entreprise de fabrication de boisson, Brassivoire a ouvert ses portes ce jeudi 7 septembre

Un industriel présente ses atouts



Une vue des visiteurs sur le site de la brasserie.

Située à Anyama Pk 24 Km, l'entreprise de fabrication de boisson, Brassivoire a ouvert ses portes ce jeudi 7 septembre, à des journalistes de la presse écrite, des blogueurs, et des «Influenceurs sociaux». L'objectif visé : faire connaître à travers la presse et les réseaux sociaux, au grand public, la technologie mise en place, pour donner de la boisson de qualité à la population ivoirienne. Guidés par Mlle Eby Laetitia et Davide Anviré, tout le processus de fabrication de boisson est passé au peigne fin. Ainsi, depuis les laboratoires satellites (10000 analyses/jour), la délégation des hommes de médias a visité plusieurs départements dont ceux de l'embouteillage et les tuyaux de filtration. Installé sur une superficie de 12 hectares, l'entreprise emploie 238 personnes à la commande d'un dispositif qui produit 30.000 bouteilles par jour. La bière produite par cette entreprise est un mélange de malte, de riz et de houblon. Il s'agit surtout, à travers cette visite de montrer aux consommateurs le sérieux, le professionnalisme et la rigueur mise en œuvre dans cette brasserie ultramoderne qui a été construite en 13 mois et qui a nécessité un investissement de 150 millions d'euros. Les responsable de l'entreprise n'on pas manqué d'indiquer que ce niveau de technologie permet d'observer un respect scrupuleux de l'environnement, vu que l'usine est équipée d'un Step dernière génération, pour gérer

les effluents selon les normes du n°3 mondial de la bière, Heineken. Selon

Wilfried Kreman, responsable marketing, cette entreprise se comporte bien sur le marché de la consommation de la bière, offre de nombreux emplois dans divers domaines afin de satisfaire les demandes. «Nous sommes aujourd'hui à plus de 300 agents recrutés et nous tendons vers les 500 en 2018 », a révélé Wilfried Kreman. Pour dire que l'entreprise est en phase avec la politique d'emploi jeunes en Côte d' Ivoire.

Renaud Djatchi



Une brasserie ouvre son usine au grand public

SECTEUR DE L'INDUSTRIE

Une brasserie ouvre son usine au grand public

Faire découvrir aux populations ivoiriennes le processus de brassage de la bière "Ivoire", depuis la transformation des matières premières [intervenant dans sa fabrication] jusqu'au produit fini, c'est le but visé par la société **Brassivoire**. Elle a, pour ce faire, décidé d'ouvrir les portes de son usine au grand public désormais tous les jeudis. A la suite des distributeurs des produits de cette société, c'était au tour des journalistes, blogueurs, influenceurs sociaux (personnes actives sur internet), etc., de faire leur immersion dans les installations industrielles de cette brasserie sise au Pk 24, autoroute du nord. «A travers ces séances de visite, nous voulons montrer à la population ivoirienne que les portes de notre brasserie sont ouvertes.

Tous les jeudis, désormais, il y a aura des visites pour permettre aux uns et aux autres d'apprécier les conditions dans lesquelles notre bière est brassée», a fait savoir Loetitia Eby, marketing event intern du groupe. A l'en croire, toute personne désireuse de visiter les installations de cette brasserie est la bienvenue. Toutefois, des préalables sont à satisfaire. A savoir, formuler une demande adressée à la Direction générale de la société, qui à son tour, se charge de faire la programmation.

Notons que Brassivoire a démarré officiellement ses activités en Côte d'Ivoire le 5 avril 2016. Cette société est une joint-venture de Heineken (51%) et de Cfao (49%). Sa capacité actuelle de production est de 30 000 bouteilles de bière l'heure.

Elysée LATH

Elysée Lath

Une contribution significative dans la lutte contre le chômage en Côte d'Ivoire. Depuis le brassage de sa première bière le 14 novembre 2016, Brassivoire a créé 45.000 emplois indirects.

Brassivoire crée 45.000 emplois indirects en moins d'un an



La visite guidée s'est achevée par une photo de famille.

Une contribution significative dans la lutte contre le chômage en Côte d'Ivoire. Depuis le brassage de sa première bière le 14 novembre 2016, Brassivoire a créé 45.000 emplois indirects. L'information a été livrée, vendredi dernier, par Wilfried Kreman (marketing manager de la brasserie) au cours d'une visite guidée de l'usine du Km 24. «Aujourd'hui nous travaillons avec les acteurs qui interviennent dans la production du riz. Donc toute la filière depuis les cultivateurs dans les différentes régions où nous achetons le riz jusqu'aux personnes qui acheminent le produit jusqu'ici. Ensuite tous ceux qui sont dans la chaîne de la vente et de la distribution. Nous avons créé un réseau de distribution. Chaque distributeur a embauché des personnes et des commerciaux pour la vente. Donc il y a des emplois externes qui sont créés », a-t-il expliqué. Sur le plan interne, la brasserie poursuit ses recrutements. Avec un effectif de près de 300 employés, elle entend à moyen terme porter ce chiffre à 800. Pour l'heure, Brassivoire n'est qu'au tiers de sa capacité de recrutement, a fait savoir Wilfried Kreman. Outre la création d'emploi, la société est attachée à la préservation de l'environnement. Elle s'est dotée d'une station de

traitement et d'épuration d'eau de dernière génération pour un coût de plus d'un milliard FCFA. L'eau qui sort de la brasserie, a révélé notre guide, est traitée de telle sorte que les poissons et autres éléments aquatiques peuvent y vivre aisément. L'objectif de la société étant de réduire au maximum son empreinte sur l'environnement. Aussi, a-t-elle mis en place des dispositifs pour optimiser l'énergie. Avec une capacité de production de 30.000 bouteilles de bière par heure, Brassivoire compte développer d'autres produits pour répondre aux besoins des consommateurs.

KY

Le mercredi 6 septembre dernier, les hommes de médias et les blogueurs étaient à l'honneur du côté de Yopougon PK 24.

LES HOMMES DE MÉDIAS DÉCOUVRENT LES MÉTHODES DE FABRICATION DE LA BIÈRE IVOIRE



Le mercredi 6 septembre dernier, les hommes de médias et les blogueurs étaient à l'honneur du côté de Yopougon PK 24. Et pour cause, la brasserie Brassivoire, soucieuse de son image, leur a ouvert ses portes pour une visite de ses locaux. Brasserie ultramoderne respectant les normes internationales selon les responsables de ladite entreprise, Brassivoire entend se donner les moyens pour s'imposer sur le marché ivoirien. Selon Wilfried Kreman, Marketing manager à Brassivoire, la brasserie répond aux normes de qualités, parce que les consommateurs Ivoiriens, qui sont de plus en plus exigeants veulent consommer un produit qui vaut son pesant d'or dans un marché aussi concurrentiel. En outre, il a révélé que le groupe Brassivoire qui est la 2ème brasserie ivoirienne a été bâtie en 13 mois sur un site de 12 hectares. La première bière baptisée "Ivoire", est sortie de l'usine (inaugurée le 5 avril 2016) le 14 novembre 2016. Il a aussi ajouté que la bière Ivoire a été médaillée pour son goût unique, apprécié par les consommateurs, par l'Institut International du Goût et de la Qualité de Bruxelles. Prenant la parole, David Enviré, Marketing Project manager a fait savoir que Brassivoire est née de la

fusion entre Heineken (51 % d'actions) et Cfao (49 % d'actions). Et de préciser que : « l'usine bénéficie d'une autonomie en matière d'électricité. Elle est dotée d'un système automatisé commandé à partir d'une salle. En ce qui concerne la quantité de bière produite au quotidien, il a souligné que 300.000 litres de bière sont produites chaque deux heures. La Côte d'Ivoire fera désormais partie des pays qui vont bientôt brasser la bière Heineken", a-t-il révélé aux journalistes. Par ailleurs, cette visite a permis aux hommes de médias de s'imprégner des conditions de travail des employés et de découvrir également les installations mises en place pour le bon fonctionnement de l'usine.

JFK

Plusieurs journalistes et blogueurs ont été conviés à une visite guidée des installations du groupe Brassivoire, sis sur l'autoroute du nord, PK 24, le jeudi 7 septembre dernier

Journalistes et blogueurs découvrent Brassivoire



JOURNALISTES ET BLOGUEURS LORS DE LEUR VISITE >>> PH. DR

Plusieurs journalistes et blogueurs ont été conviés à une visite guidée des installations du groupe Brassivoire, sis sur l'autoroute du nord, PK24, le jeudi 07 septembre dernier. Guidée conjointement par David Anviré et Eby Laeticia respectivement manager marketing project et marketing event de l'entreprise, cette visite a permis aux journalistes et blogueurs de découvrir le mécanisme et les différentes chaînes de production de la bière IVOIRE et surtout les matières premières que sont le malt, le houblon et le riz, utilisées dans sa fabrication. A cette occasion, Anviré David, a révélé que la chaîne de production est commandée par un système automatisé de laboratoire satellite qui fait plus de 10 000 analyses par jour. Il a par la suite ajouté " Cette chaîne de production est composée d'un magasin de stockage des matières premières d'une salle de filtration, d'une salle à brasser, d'une salle d'embouteillage et d'un magasin de stockage du produit fini. Il est bon de noter que lors du processus de fabrication de bière, il faut deux (2) heures pour obtenir un brassin de 20.000 litres, après sept (7) heures de fermentation dans les cuves de stockage".

Née du partenariat de l'entreprise Heineken (51%) des actions et du groupe CFAO (49%), cette

brasserie en plein essor est construite sur une superficie de plus de 12 Ha. Elle emploie actuellement plus de 238 personnes et entend à terme employer plus de 800 personnes. " Nous comptons accroître nos activités avec la construction d'autres unités de production" a ajouté Anviré David. Construite en 13 mois à plus 97 milliards, Brassivoire met un point d'honneur à respecter les normes de sécurité et l'environnement. " Nous ne badinons pas avec la sécurité et le respect de l'environnement d'ou la constructions d'une STEP de dernière génération, un site d'épuration d'eaux usées d'une valeur de 2 milliards de FCFA", a expliqué pour sa part Loeticia Eby.

Quant à Wilfried Kreman, Manager Marketing du groupe, qui a accueilli les visiteurs, il a rappelé que la première bière est sortie de l'usine le 16 novembre 2010 et que l'usine a été inaugurée le 05 avril 2017 par les autorités ivoiriennes.

JEAN YVES BITTY



Afin de témoigner du mécanisme innovant qui est mis en jeu pour le plaisir des consommateurs, le groupe Brassivoire a ouvert les portes de sa brasserie sise à Anyama Pk 24km à la presse, aux blogueurs et aux influenceurs sociaux ce jeudi, comme constaté sur place par KOACI.

Côte d'Ivoire: Quand Brassivoire nous ouvre ses portes



Vendredi 8 Septembre 2017 –Afin de témoigner du mécanisme innovant qui est mis en jeu pour le plaisir des consommateurs, le groupe Brassivoire a ouvert les portes de sa brasserie sise à Anyama Pk 24km à la presse, aux blogueurs et aux influenceurs sociaux ce jeudi, comme constaté sur place par KOACI.

Ce sont en fait plus de 238 employés au commande d'un mécanisme impressionnant qui produit 30.000 bouteilles de bière (60cl) à l'heure qu'ont constaté avec émerveillement les visiteurs du jour à la joint-venture de Heineken et CFAO.

Les installations de la brasserie sur une superficie de 12hectares ainsi que le processus de fabrication de la nouvelle coqueluche des ivoiriens "Ivoire", leur ont été expliquées lors d'une découverte ludique et conviviale guidée par David Anviré, Marketing project manager et Eby Laeticia Événement, du groupe.

Sur le site concrètement et comme constaté, 04 compartiments de réunion (malte, houblon, et riz),

de chauffage, de filtration et d'ajout, constituant une cave (ndlr:Tank de stockage, tank de filtration) d'une capacité de 40140 hectolitres/jour, le tout d'une valeur d'environ 4 milliards frs cfa traduisent effectivement les innovations majeures apportées par Brassivoire, en termes d'équipement dans le secteur.

La chaîne de production est guidée par un système automatisé de laboratoires satellites (10 000 analyses/jour). Et lors du processus de fabrication de la bière qui dure 07heures pour obtenir un brassin de 30.000litres toutes les 02heures, 02 semaines suffisent pour aboutir à la remarquable blonde Ivoire, vite adoptée sur le marché.

Pour satisfaire une demande de plus en plus croissante là aussi brassivoire qui a officiellement débuté ses travaux le 05 avril 2016 a déboursé des moyens colossaux, comme constaté. En effet en découvrant le compartiment des embouteillages, ce sont 30.000 bouteilles qui filent sur une chaîne mécanisée chaque heure. Un bâtiment d'embouteillage est estimé à 5.314.626.939 frs cfa.

L'idée de la visite, présenter aux consommateurs tout le sérieux mis en jeu par la brasserie ultramoderne, construite en 13 mois à 150 millions d'euros, pour les satisfaire. Ce niveau de technologie est non sans respect de l'environnement, vu que l'usine est équipée d'un STEP dernière génération pour gérer les effluents selon les normes du N°3 mondial de la bière, Heineken. Sa valeur: 02 milliards frs cfa.

À propos de brassivoire " C'est la première brasserie du monde Heineken construite en un temps record. Et aujourd'hui nous sommes fiers de vous faire découvrir notre joyau architectural" s'est exprimé Wilfries Kreman, responsable marketing du groupe brassicol.

À la fin, une dégustation de la bière Ivoire avec les journalistes, blogueurs et influenceurs sociaux a sanctionné cette visite.

ADRIEL