

EDITO

LE MOT DE LA CULTURE

Présentation du Département des Plantations

Depuis juillet 2010, la Recherche Agronomique, l'Exploitation Agricole et le Développement sont placés sous la Direction des Plantations. Cette organisation qui permet d'engager rapidement les décisions opérationnelles, favorise une meilleure gestion des interfaces entre les services de la culture ; elle est relativement classique dans le monde sucrier.

La Recherche Agronomique (R.A.) vient en appui à la production sur des thématiques très opérationnelles : le suivi des cultures, le bon calage des pépinières en fonction des besoins industriels, le contrôle de la floraison, la maturation artificielle, la modulation de la fertilisation, une rigueur dans la sélection variétale et la défense des cultures. La R.A joue son rôle de tableau de bord vis-à-vis de l'exploitation agricole qu'elle oriente.

Les deux services du Développement ont à nouveau à leur tête un responsable expérimenté qui coordonne et a en charge une augmentation des efficacités des hommes et des machines pour garantir à temps la bonne réalisation des programmes conformément aux procédures techniques... Durant cette dernière campagne le guidage des engins agricoles au GPS a été introduit et va se poursuivre grâce à une couverture globale de l'exploitation qui permettra à terme l'introduction d'une agriculture de précision. Le DVT est également pleinement engagé dans le programme d'extension de Bardial.

Une cinquième ferme a vu le jour en cours de campagne par un redécoupage des fermes 1, 2 et 4 associé à une séparation nette de la production gravitaire (canaux et tuyaux souples) et de l'irrigation localisée. En effet, nous sommes en présence de deux systèmes de production très différents, il était important que cette différenciation ait lieu pour une meilleure efficacité des équipes.

Les moyens à disposition sont mis au service de la Plante qui gouverne en fonction de ses exigences.

Monsieur Georges WALTER
Directeur des Plantations

Sommaire :

EDITORIAL : Mot de la Culture	1
INFOS : Le Projet KT150	1
FOCUS : Arbre de Noël CSS/Dakar et CSS /Richard-Toll	2
Participation de la CSS à la Foire Internationale de Dakar FIDAK 2011	2
CARNET DE VISITE : ACI	2
ACTIONS SOCIALES : Formation des Conducteurs de la Direction des Plantations	3
COLOVAC CSS 2011 : La tradition respectée	3
SANTE : La Visite Médicale	4
A LA DECOUVERTE DES METIERS : Impact et Perspectives du Stockage d'Alcool à la Distillerie	4

Rédaction

REDACTEUR EN CHEF

Abdoulaye DIOUF (QHSE)

COORDONNATRICE :

Thérèse KA

COMITE DE REDACTION

Mor Talla SALL : Culture

Fansou DIEDHIOU : DRH

Dr Boubacar SANE : Service Médical

Fatou Fall Pène : Informatique

Florentine Sané DCAF

SECRETAIRE D'EDITION :

Seynabou NDIAYE : Culture

INFOS

LE PROJET KT150

Dans le cadre du projet KT150 la CSS s'est lancée au cours de cette dernière intercampagne au remplacement des anciennes carbonatations de la raffinerie sucre. Les nouvelles installations ont été conçues par la société Allemande Putsch GmbH & Co. KG. Les cuves ont été réalisées sur place à l'atelier de chaudronnerie de la CSS.

Les diffuseurs de gaz appelés « tube de Richter » ont été importés d'Europe. Ils ont été installés fin octobre dans les cuves. Le chantier s'est déroulé sous la supervision de M Hans-Jürgen Berger de Putsch GmbH & Co. KG.

Grace à l'implication des équipes de montage de la CSS (Chaudronniers, Mécaniciens, Agent de Fabrication, ...), le chantier initialement prévu pour durer 5 jours a été achevé en moins de 4 jours.

Monsieur HENRY Pierrick
Distillerie

ARBRE DE NOËL CSS/DAKAR ET CSS /RICHARD-TOLL

La Compagnie Sucrière Sénégalaise a respecté la tradition en organisant à Dakar puis à Richard Toll, un arbre de Noël pour les enfants de ses travailleurs.

Le 17 décembre s'est tenu à 16 heures à la Mutuelle des Armées de Bel-Air celui destiné aux enfants de ses agents de Dakar. La cérémonie, riche en couleur, a vu la participation de Mbaye DIEYE Faye, de Dial et sa troupe. Les 50 enfants concernés qui ont fortement apprécié leurs cadeaux, ont vécu un bon après-midi en compagnie de ces artistes et de leurs parents.

La cérémonie de Richard Toll a eu pour cadre le hall de la DRH de l'usine le 23 décembre. 225 enfants de travailleurs de la CSS, toutes catégories confondues, sont venus avec leurs parents et les travailleurs voir les artistes qui ont fait le déplacement depuis Dakar. DJ Prince en parfait maître de cérémonie, Ndiol Todj todj et son fameux complice de la 2Stv et enfin l'animateur en chef Mbaye Dieye Faye se sont produits pour le plus grand bonheur des enfants mais aussi de leurs accompagnateurs. La cérémonie s'est terminée tard en début de soirée avec la remise à chaque enfant, de jolis cadeaux et de friandises pour les gâter une fois de plus.

A l'année prochaine !!!!

Mlle Thérèse Ka



Didier Prince et le père Noël avec les enfants des travailleurs de la CSS

Participation de la CSS à la Foire Internationale de Dakar FIDAK 2011

La Compagnie Sucrière Sénégalaise a renouvelé cette année sa participation à la Foire Internationale de Dakar qui s'est tenue au CICES du 01 au 12 décembre 2011. Le stand de la CSS, installé à l'entrée du pavillon Sénégal, a accueilli une foule nombreuse et variée (simples visiteurs, techniciens, commerçants, représentants de l'administration) venue s'informer sur le processus de fabrication du sucre, contempler les tiges de canne à sucre mais aussi pour certains, apporter leurs remarques sur la qualité de notre sucre en morceaux. Les agents de la CSS sur place ont donc eu à s'employer pour répondre aux nombreuses questions qui ont alimenté des discussions riches et courtoises. Tous les efforts déjà menés ou en cours, au niveau de l'entreprise ont été présentés et expliqués aux visiteurs pour mettre en exergue le caractère citoyen de l'entreprise, sa place dans l'économie nationale et la valeur des investissements nécessaires pour produire plus de sucre, mais bien d'autres produits utiles (alcool, éthanol) dans le respect d'un environnement propre.

Le samedi 03 décembre vers 11 heures, le stand de la CSS a eu l'honneur de recevoir la visite du Ministre Sénégalais du Commerce accompagné de son homologue malien et de son Excellence l'ambassadeur du Mali au Sénégal. Cette visite fut fort appréciée par nos voisins de la sous-région qui étaient les invités d'honneur de cette édition. Nul doute que la prochaine sera plus belle encore notamment avec la collaboration d'autres entreprises du Groupe telles que les Grands Moulins de Dakar.



visite du Ministre Sénégalais du Commerce accompagné de son homologue malien et de son Excellence l'ambassadeur du Mali au Sénégal

CARNET DE VISITE

La CSS a accueilli deux fois cette année la structure de formation Sénégal-Américaine ACI basée à Dakar avec tout d'abord la visite exploratoire de 4 membres de la direction de l'école le mardi 11 octobre dans l'après-midi. Une séance de présentation Power Point de la Direction des Plantations suivi d'un exposé du responsable de la formation a permis de les familiariser avec l'environnement de la production agro-industrielle.

Ensuite, le 21 octobre, les étudiantes sénégalaises et américaines sont venues accompagnées de l'encadrement scientifique visiter le périmètre de la CSS et découvrir les activités agricoles et les métiers de la culture. Elles ont été reçues dans la ferme 2 où se sont déroulées à cette période, l'ensemble des activités agricoles en cours : coupe bouture, plantation, irrigation, drainage.

L'ACI est une structure que nous recevons chaque année depuis environ 5 ans. Le professionnalisme de l'entreprise, l'intensité de l'activité agro-industrielle et le paysage agro-environnemental engendré sont des raisons essentielles de cette fidélité. Et nous sommes à chaque fois heureux de les recevoir à Richard Toll pour les accompagner dans ce dépaysement agréable et instructif.

Mor Talla SALL - Direction des plantations

Dans le cadre du renforcement des capacités des conducteurs d'engins de la Culture (Chargement-transport canne, DVT, Ferme mécanique), la Direction des Plantations a sollicité l'appui de ECTI France (Structure de Bénévoles Séniors).

Monsieur Jacques Mesnil formateur en mécanique des engins a effectué une deuxième mission de formation des conducteurs de la Récolte Transport Canne et de leur encadrement. La formation s'est déroulée du 14 novembre au 14 décembre 2011.

Cette formation était centrée sur la prise en main de l'engin, l'identification et la signification des pictogrammes du tableau de bord de l'engin, les bonnes pratiques de conduite d'engins devant aider à une gestion préventive des pannes et à l'économie de carburant.

Beaucoup d'espoirs sont fondés sur les retombées de cette formation : baisse du nombre de pannes des engins, baisse du coût des pièces de rechange (embrayages...) et des économies conséquentes en consommation de carburant.

Nul doute que le feed-back du garage attendu en cours de campagne sera un indicateur qualitatif.

Fansou DIEDHIYOU - RH

Service	Date	Cibles	Nombre de formés
RTC	2 ^{nde} mission	Encadrement	28
		Cane loader	09
		Tracteurs JD	110
DVT	1 ^{ère} mission	Niveleuse	07
		Pelles	10
		Chargeuses	03
FM	1 ^{ère} mission	Tracteurs	12
TOTAL FORMES			179

COLOVAC CSS 2011 : La tradition respectée

Fidèle à sa politique sociale consistant à des vacances utiles et agréables aux enfants des travailleurs, la CSS a renouvelé une colonie de Vacances à ses chérubins sur le site de Toubab Dialaw (dans le département de Rufisque). La colonie s'est déroulée du 23 Septembre au 7 Octobre 2011. Les enfants logés à l'hôtel Iris, (4 étoiles) dans un magnifique cadre, proche en termes de confort et de services à celui de Seaview Hôtel de la Gambie, ont pu bénéficier d'un lieu de détente angélique et calme. Non loin de Dakar et de Rufisque, et en rapport avec le thème édicté par le Ministère de la Jeunesse (La Renaissance Africaine pour le développement), les enfants ont pu découvrir de nombreux sites et assister à plusieurs événements : le Monument de la Renaissance, le Lac Rose, l'île de Gorée, le Village des Tortues, la Rts, des Institutions de la république (Présidence de la République, l'Assemblée Nationale, le Senat...), Oscar des Vacances, Magic Lands etc...

Le nombre, hélas trop réduit, d'enfants enregistrés cette année, du fait de la proximité de la rentrée scolaire et du Ramadan, a cependant permis un bon épanouissement individuel mais aussi collectif. La découverte de l'autre, le partage et la solidarité ont été un des points majeurs réussis par l'équipe de l'encadrement très professionnelle. La visite du DRH de la CSS, Monsieur SALL, a été l'occasion pour les enfants de présenter une partie de leurs réalisations artistiques et sportives mais aussi de lui demander un long séjour pour l'année prochaine, et pourquoi pas à l'étranger. Le DRH a dit en avoir pris bonne note et a demandé aux enfants à leur tour de parfaire leur travail scolaire, pour mériter ainsi les efforts fournis par leurs parents et la Direction Générale de la CSS ; tout en promettant des surprises pour les meilleurs élèves du personnel de l'entreprise. Une sympathique soirée avec un orchestre de Rufisque a mis un terme à cette fête de clôture. Avec la colonie de la CSS, le meilleur reste à venir.



Monsieur MESNIL en compagnie des conducteurs d'engins

LA VISITE MEDICALE

La visite médicale est régie par un cadre législatif clair. Elle est obligatoire pour l'employeur vis-à-vis de ses travailleurs, qu'ils soient permanents ou saisonniers. Elle comporte plusieurs situations :

- Visite médicale d'embauche ;
- Visite médicale d'aptitude ;
- Visite médicale de reprise (après un accident de travail, une maladie professionnelle ou un congé de maternité). Cette visite médicale est régie par des lois dans le cadre de la médecine de travail.

L'intérêt principal de la visite est de parvenir à déceler les inaptitudes physiques ou mentales, d'adapter les exigences du poste de travail aux capacités physiques du travailleur, de proposer des aménagements par rapport à un poste spécifique, de déceler les maladies dangereuses pour les autres travailleurs.

Le déroulement de la visite médicale doit se faire dans le service médical de l'entreprise aux heures de travail. Elle comporte plusieurs étapes :

- Un interrogatoire destiné à rechercher les antécédents médicaux, chirurgicaux ou gynéco-obstétricaux.
- L'examen clinique qui doit être systématique, complet et méthodique : prise des constantes (poids, taille, température, tension...), l'acuité visuelle et autres examens. Ces contrôles, permettent de découvrir éventuellement des déformations ou des malformations du squelette, les troubles des fonctions essentielles, les affections médicales chroniques.
- Les investigations de laboratoire : recherche dans les urines de substances en quantités ou en qualités anormales, prélèvement de sang pour la glycémie, autres examens pouvant être demandés suivant le sujet et le travail à faire.
- La validation des résultats : au terme de ces examens, le médecin établit selon les cas, un bulletin d'inaptitude, d'aptitude sans aucune restriction ou au final d'aptitude avec restriction suivant le poste de travail et le constat sur la capacité physique du travailleur.

La visite médicale est donc un acte préalable à tout contrat, obligatoire, annuelle et sous la responsabilité de l'employeur. Elle ne doit pas être stigmatisante et a un but essentiellement préventif tout en concourant à la protection médicale et sociale du travailleur.

Docteur Armand MBAYE, Service Médical

A LA DECOUVERTE DES METIERS

IMPACT ET PERSPECTIVES DU STOCKAGE D'ALCOOL A LA DISTILLERIE

Dans le cadre de la prévention des risques professionnels, la distillerie d'éthanol de la Compagnie Sucrière Sénégalaise, a mis en place un ensemble de savoirs faire pluridisciplinaires destinés à tous ceux qui sont chargés de la prévention au niveau de la zone du stockage des produits finis et des sous produits de la distillerie : Alcool surfin, alcool de tête, huile de fusel.

Ces différents produits sont stockés dans cinq réservoirs fixes pouvant contenir les 8 millions de litres d'alcool surfin produits par campagne. Le matériau constituant le réservoir est choisi par sa capacité à résister à la corrosion en contact du produit liquide qu'il contient.

Les réservoirs sont identifiés par un marquage de manière indélébile et en toutes lettres du produit stocké (en cours).

Le stockage des alcools produits de la distillerie est réalisé en plein air et l'emplacement est largement aéré. Ceci constitue la raison pour laquelle chaque réservoir dispose d'un évent afin d'éviter toute surpression ou (dépression) lors du remplissage (ou de la vidange) du réservoir. Ce système est installé au point le plus haut du réservoir et son débouché est situé dans une zone exempte de présence humaine. Son extrémité est chapeauté afin d'éviter toute entrée d'eau dans le réservoir.

Chaque réservoir dispose d'un toit flottant qui permet de réduire les pertes par évaporation de l'alcool et d'éviter les rejets atmosphériques chroniques pouvant engendrer des explosions et des pollutions de l'environnement. Il possède aussi un indicateur permettant de contrôler en continu le niveau de remplissage.

La gestion du stockage des sous produit se présente comme suit :

- Il est sous l'autorité du responsable du stock et de ses collaborateurs (les livreurs) ;
- L'implantation du stockage est aisément accessible par les véhicules (transporteurs, pompiers) pour faciliter les mouvements d'entrées et de sorties des produits ainsi que les interventions, à l'écart de tout local de travail.

Un plan de stockage comportant la localisation des produits est mis sur place afin de tenir le registre de stocks des produits de sorte qu'en cas de fuite ou d'incendie, qu'il soit possible de connaître rapidement la nature des produits stockés et leurs quantités. Outre la gestion quotidienne des stocks, ce registre comporte :

- La quantité maximale admissible pour l'ensemble des produits ;
- La quantité maximale admissible par classe de produits ;
- La protection des installations contre l'incendie.

Les fuites provenant d'une cuve ou lors d'un transfert peuvent favoriser le départ ou la propagation d'un incendie ou d'une explosion. Ces produits peuvent, en outre, présenter des risques pour l'environnement. C'est la raison pour laquelle la Compagnie Sucrière a mis en place des consignes strictes de prévention contre tous ces risques, notamment ceux liés aux incendies.

*Serigne Oumar NDOM
Responsable stock et approvisionnement distillerie*