



N°13 Octobre – Novembre – Décembre 2023

[www.boissonsducameroun.com](http://www.boissonsducameroun.com)

Une Publication de Boissons du Cameroun



## 835 employés de Boissons du Cameroun décorés

61 millions de FCFA pour offrir de l'eau potable





**Boissons**  
du Cameroun

## VISION

**Créer un monde auquel  
nous serons fiers d'appartenir**

## MISSION

**Procurer du bien-être et promouvoir  
le développement du Cameroun**

## VALEURS

**Performance / Responsabilité  
Éthique / Passion  
Innovation**



Boissons du Cameroun



[www.boissonsducameroun.com](http://www.boissonsducameroun.com)



NOS PRODUITS



D'JINO P7

D'JINO PAMPLEMOUSSE P7

LA VIE DU GROUPE



RENCONTRE FMI  
BOISSONS DU CAMEROUN P14

MARKETING  
RAISE UP ACTE 3 P14

BOISSONS DU CAMEROUN  
OUVRE SES PORTES À SON  
ÉCOSYSTÈME P15

ACTU GOUVERNANCE/P9



TRAJECTOIRE



JEAN MARC MEKA  
ADOLPHE DIEUKO  
RODRIGUE TINGUEM  
P11-12

ACTIONS COMMERCIALES



JOBAJO BEAUFORT STYLE P19

MÜTZIG STARP  
BOOSTER P17

UNE NOUVELLE TENUE ÉVÉNEMENTIELLE  
POUR MANYAN P18

JOBAJO BEAUFORT STYLE P19

MISS ORANGINA P20

EVENEMENT



LA REPUBLIQUE DU CAMEROUN EXPRIME  
SA RECONNAISSANCE A L'ENDROIT DU  
PERSONNEL

NOS METIERS



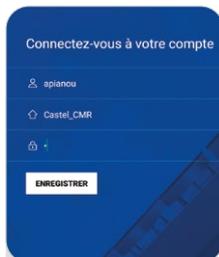
TECHNICIEN DE LABORATOIRE P29  
FONDEUR P29  
ANALYSE ET RECLAMATION P30  
FOURNISSEURS P30

PERFORMANCE ET INNOVATION



SOCAVER P32  
PERFORMANCE P32

DIGITALISATION



DEPLOIEMENT DE  
E-LEADER P34

NOTRE RESPONSABILITÉ



ALLEZ A LA RENCONTRE  
DU PERE NOËL  
CAMPAGNE ZAD  
ENTREPRENEURIAT FEMININ/  
FEMME RURALE P36  
P37

CHEZ NOS CLIENTS ET PARTENAIRES



COMPLEXE 141 P39  
CAN 2023 P39

CA BOUGE

LES MOUVEMENTS  
DU 2EME ET 3EME  
TRIMESTRES 2023  
P. 40

RETRAITE HEUREUSE  
P.40

LE SAVIEZ-VOUS

**ÉTAPE 1**

Vous êtes reçu par l'infirmier d'organisation de l'accueil pour :

- Ouverture dossier médical
- Remise numéro d'ordre

Documents nécessaires

- Carte d'assurance
- Carte d'identité
- Badge professionnel

**ÉTAPE 2**

Vous êtes reçu par l'infirmier d'organisation de la prise en charge

- Prise des paramètres
- Tri des patients

Votre prise en charge dépend du niveau de gravité

- Urgence Vitale
- Urgence relative
- Consultation

CASTEL CARE P. 41

L'IMAGE DU TRIMESTRE / P42





**Chères Lionnes et Chers Lions,  
Chères Lectrices et Chers Lecteurs**



### **Le plan d'investissement sur 5 ans tient ses promesses**

Cette fin d'année augure pour notre entreprise le début d'une nouvelle ère à de nombreux égards :

Tout d'abord à travers le réarmement industriel de l'entreprise qui se traduit par la modernisation de l'outil de production. Au niveau opérationnel, le plan quinquennal d'investissement que nous avons annoncé lors du dévoilement de la dénomination de Boissons du Cameroun en décembre 2022 est entré en phase d'exécution depuis le premier trimestre 2023 :

- Nous avons entrepris les travaux d'extension de l'usine de Yaoundé pour un montant de plus de 21 milliards de FCFA, visant à augmenter de 18% la fabrication des boissons et de 31% leur conditionnement avec l'installation d'une chaîne verre mixte (bières, AM, BG) d'une cadence de production de 35 000 Btles/h. Ces nouvelles installations de l'usine de Yaoundé vont permettre d'augmenter la capacité de l'usine de Yaoundé, actuellement en déficit, de 800 000 HL pour passer de 2,8 MHL à 3,6 MHL. Comme autres retombées de ce projet, on peut citer la création à court terme de 127 emplois, la promotion du local content et le verdissement de notre activité car le VERRE est recyclable à l'infini.

- La Société Camerounaise de Verrerie (SOCAVER), notre expert en emballages a bénéficié en 2023 d'un investissement de plus de 4 milliards de FCFA, visant à augmenter de 50% la production des bouteilles en verre, pour répondre notamment à la demande du marché, principalement de GUINNESS Cameroun SA, nouvelle acquisition de BGI, qui importait auparavant ses bouteilles du Nigéria et de l'Égypte.

- Des priorités d'investissements de plus de XAF 5 milliards à ce jour ont été prises pour la remise en l'état de l'outil de production de Guinness Cameroun SA et l'optimisation de son système d'information

- Des travaux de construction ont également déjà démarré à l'usine de Bafoussam, où une nouvelle chaîne de conditionnement est en cours d'installation, puis suivront Garoua et Ndokoti, dont les nouvelles chaînes seront mises en service à l'horizon 2025.

**Ce plan d'actions de notre entreprise s'inscrit dans un calendrier précis, en droite ligne avec le Plan Directeur d'industrialisation (PDI) issu de la vision de l'émergence du Cameroun prônée par Son Excellence Paul BIYA, Président de la République, Chef de l'Etat.**

### **Célébrer les occasions offertes...**

D'autre part, nous avons au cours de ce dernier semestre de l'année 2023 envisagé la réactivation des évènements sociaux tels que la célébration de la fête du Travail, la célébration de nos seniors et les départs à la retraite, la célébration de la fête du

personnel, la remise des médailles que nous vous présentons dans la présente édition.

Du fait de la crise Covid 19 et de ses corollaires, il n'a plus été possible d'organiser ces grands moments de communion, de rassemblement et de reconnaissance au sein de notre entreprise. A Bafoussam, Garoua, Yaoundé et Douala, c'est plus de 800 récipiendaires fiers du devoir accompli qui ont reçu leurs médailles.

Sur le plan commercial, notre portefeuille produits n'a cessé de s'agrandir avec de nouvelles saveurs dans le segment des boissons rafraîchissantes puisque de nouvelles saveurs DJINO ont vu le jour au cours de ce 4ème trimestre 2023 ; ce qui conforte notre offre d'une large gamme fruitée, tant appréciée de nos consommateurs.

Alliant culture et innovation, nous avons pendant 02 mois partagé avec nos publics et nos fidèles consommateurs, les joyaux touristiques du Cameroun arborés par MANYAN, la vraie bière du Cameroun. MANYAN, la bière de nos terres a ainsi plongé nos consommateurs dans une aventure exceptionnelle. Avec 33 EXPORT, le supporter N°1, nous avons vibré du 13 janvier au 11 février 2024 avec des millions de camerounais derrière les Lions Indomptable à l'occasion de la fête du football africain en terre ivoirienne.

### **2024, une nouvelle fenêtre pour continuer d'accroître notre résilience**

Si nous pouvons nous réjouir de la pente ascendante de nos ventes qui ne faiblit pas grâce à l'implication des parties prenantes, à l'abnégation au travail de tous nos collaborateurs et aux investissements continus dans l'augmentation des capacités de production, tous ces efforts sont fortement impactés par l'inflation, la pression fiscale qui ne cesse de croître, ainsi que le blocage des prix de vente de nos produits.

Toute chose qui nous amène à rester optimistes malgré les vents contraires et qui nous contraint à nous réinventer chaque jour et à accroître notre résilience.

En matière de sécurité sur tous nos sites, les efforts engagés depuis le début de l'année 2023 pour mitiger les risques sécurités doivent être plus soutenus aussi bien en interne que dans l'ensemble de notre écosystème. Les accidents avec arrêt de travail ont diminué de 55% et les accidents sans arrêts de 65% par rapport à 2022, nous pouvons nous réjouir de ces performances extraordinaires et nous gardons le cap, l'objectif c'est « 0 » accident avec arrêt de travail.

Je ne saurais terminer sans souhaiter à chacune et à chacun une année 2024 prospère, rafraîchissante et pleine de promesses afin de construire ENSEMBLE un monde auquel nous serons fiers d'appartenir.

One Team One Goal!

**Stéphane DESCAZEUD**  
Directeur Général





Dear Lionesses and Lions  
Dear Readers



**The 5-years investment plan delivers on its commitments.**  
The end of this year ushers in a new era for our company in many respects:

Firstly, through the industrial overhaul of the company, which is reflected in the modernization of our production facilities. At the operational level, the five-year investment plan that we announced when we officially renamed Boissons du Cameroun in December 2022 entered its implementation phase in the first quarter of 2023:

- We have begun work on extending the Yaoundé plant at a cost of more than FCFA 21 billion, with the aim of increasing production of beverages by 18% and packaging by 31%, with the installation of a mixed glass production line (beer, AM, BG) with a speed of production of 35,000 Btles/hour. These new facilities will increase the capacity of the Yaoundé plant, which is currently in deficit, by 800,000 HL, from 2.8 million HL to 3.6 million HL. Other spin-offs of this project include the short-term creation of 127 jobs, the promotion of local content and the improvement of our environmental performance, since GLASS can be recycled ad infinitum.
- Société Camerounaise de Verrerie (SOCAVER), our glass packaging expert, has benefited from an investment of more than 4 billion FCFA in 2023, aimed at increasing glass bottle production by 50%, in response to increased market demand, primarily from GUINNESS Cameroun SA, BGI's new acquisition, which previously imported its bottles from Nigeria and Egypt.
- Over 5 billion have been earmarked to upgrade Guinness Cameroun SA's production facilities and optimize its IT system.
- Construction work is also already underway at the Bafoussam plant, where a new packaging line is being installed, followed by Garoua and Ndokoti, with the new lines due to be commissioned by 2025.

**Our company's action plan is part of a very specific timetable, in line with the Industrialization Master Plan, resulting from Cameroon's Vision for long-term development, advocated by the His Excellency the President and Head of State, President Paul Biya.**

#### Celebrating opportunities...

During the last half of 2023, we envisaged the reinstatement of social events such as Labour Day celebration, the celebration of our senior and retiring colleagues, the celebration of Employees' Party and the award of long-

service medals, which we are featuring in this edition.

Because of the Covid 19 crisis and its subsequent disruptions, it was no longer possible to organise these great moments of communion, celebration and recognition within our company. In Bafoussam, Garoua, Yaoundé and Douala, we had more than 800 proud recipients of the long service medals.

On the Commercial front, our product portfolio has continued to grow with new flavours in the soft drinks segment, as new D'jino flavours were launched in the 4th quarter of 2023, reinforcing our offer of a wide range of fruity flavours, so much enjoyed by our consumers.

Blending culture and innovation, for 02 months we shared with our public and loyal consumers the touristic treasures of Cameroon showcased by MANYAN. MANYAN, the beer of our land, immersed our consumers in an unforgettable adventure.

With 33 Export, the No. 1 supporter, we gave millions of Cameroonians a thrill from 13 January to 11 February 2024, by supporting the Indomitable Lions at the biggest celebration of African football in Cote d'Ivoire.

#### 2024, a new opportunity to continue building our resilience

While we can be delighted that our sales are continuing to increase, thanks to the commitment of our stakeholders, the dedication of all our employees and ongoing investment in expanding our production capacity, all these efforts are being severely impacted by inflation, the ever-increasing tax burden and the current freeze on our products RSP.

We must remain optimistic despite the headwinds, forcing us to reinvent ourselves every day and to become more resilient.

Regarding workplace safety at all our sites, the efforts undertaken since the start of 2023 to mitigate safety risks need to be stepped up, both internally and across our entire ecosystem. Lost-time accidents have fallen by 55% and accidents without lost time by 65% compared with 2022. We ought to be delighted with this extraordinary performance, and we're staying the course - our target is '0' lost-time accidents.

I certainly couldn't conclude without wishing everyone a prosperous, refreshing and promising 2024, so that TOGETHER we can build a world to which we can all be proud to belong.

Stéphane DESCAZEAUD  
Managing Director

**NOUVEAU**

**D'jino**

**DES FRUITS PLEIN LA GORGE...  
SAVOUREZ**



**ANANAS PASSION**



**MANGUE GOYAVE**



**CHOISSONS  
LE VERRE**



✓ RÉUTILISABLE  
✓ BON POUR  
L'ENVIRONNEMENT  
✓ MOINS CHER



# D'JINO

La famille s'enrichit de nouveaux parfums



**L**undi 20 novembre 2023 restera gravé comme la date du lancement officiel des nouvelles saveurs D'jino par Boissons du Cameroun. Après la mise sur le marché de D'jino pamplemousse en mai 2023, la gamme D'jino s'agrandit de deux nouvelles saveurs : mangue goyave et ananas passion.

D'jino ananas passion est une merveille aromatique de deux saveurs qui se marient à la perfection : l'ananas et la passion. Un vrai délice pour les papilles qui vous plonge dans une expérience unique dès la première gorgée. Une fois les yeux fermés, vous vous laissez emporter par une vague ensoleillée de bonne humeur et de bonnes saveurs.

D'jino mangue goyave est un mix parfaitement équilibré des saveurs de deux fruits exotiques très appréciés : la goyave et la mangue. Vous aurez l'impression palpable de sentir le jus de ces deux

fruits tropicaux couler le long de votre gorge avec un petit effet fraîcheur désaltérant et plaisant.

Le lancement a eu lieu dans les points de ventes avec les consommateurs mais également au Siège Social de Boissons du Cameroun où les employés, témoins de ce lancement de nouvelles saveurs sont devenus les ambassadeurs de la marque.

Plus que de simples boissons, les produits D'jino réinventent l'expérience des boissons gazeuses au Cameroun et donnent aux consommateurs des fruits plein la gorge ... Une affaire de PASSION !

Yves DJOKO



Lancement au Siège Social



# Beaufort

AU CŒUR DE LA FRAÎCHEUR



MCCANN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.   

## INVESTISSEMENTS

Boissons du Cameroun installe une nouvelle ligne à Bafoussam



L'usine de Bafoussam voit le jour en 1967. Elle s'étend sur près de 4 hectares avec un effectif de 277 titulaires et 99 prestataires soit 376 personnes au 31 décembre 2023. Durant ces 56 années d'existence, des investissements considérables ont été déployés afin de garantir l'adéquation besoin du marché/capacité de production.

Tout d'abord, la chaîne 3 a été installée en 1984 et démantelée dix ans plus tard. L'usine a bénéficié en 1987 d'une chaîne bière (chaîne 4) de 38 000 Bouteilles par heure, qui du fait de son âge et de la limite de certains de ses équipements tourne aujourd'hui à une cadence nominale limitée à 25 000 bouteilles par heure. En 2008 l'usine a été dotée d'une ligne mixte de 30 000 bouteilles par heure qui porte aujourd'hui 45% de la production en verre. L'usine de Bafoussam a aujourd'hui une capacité totale de 1 490 000 hectolitres avec 1 200 000 hectolitres en verre et 290 000 hectolitres en PET. Cette capacité est quasiment atteinte depuis 2021 avec une production de 1 441 804 hectolitres, 1 563 698 hectolitres en 2022 et une projection de 1 600 000 hectolitres en 2023, grâce à l'amélioration du rendement des lignes.

C'est dans ce contexte de croissance du marché que Boissons du Cameroun a décidé de lancer un vaste plan d'investissement sur trois ans. L'usine de Bafoussam est l'un des bénéficiaires dudit plan. Comme investissement majeur une nouvelle ligne de conditionnement verre de marque Krones d'une cadence de 35 000 bouteilles par heure, intégrant toutes les nouvelles technologies en matière de contrôle en ligne et de conditions optimums d'embouteillage, pour garantir la satisfaction de nos consommateurs en termes de disponibilité produit et de qualité. Cet investissement a débuté en 2023 avec la délocalisation et la destruction de certains bâtiments. La mise en service de la ligne est prévue en octobre 2024. Elle permettra l'arrêt de la chaîne 4 vétuste (après 36 ans de bons et loyaux services) et aura un impact significatif sur la qualité et la productivité : la capacité verre de l'usine passera ainsi à 1600 000 hectolitres avec des optimisations prévues en fabrication bière.

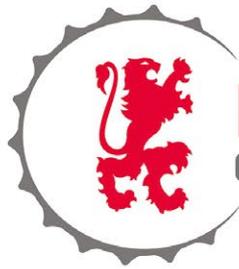
Au bout de cette merveilleuse aventure humaine et technique, l'usine de Bafoussam sera fière de montrer son nouveau visage, celui d'une dame fière de ses 56 ans au sein d'un groupe magnifique et résilient en perpétuelle adaptation et fière de ses 76 ans. Un monde de PERFORMANCE !

Francis KALLA



Chantier Extension Brassage





**Boissons**  
du Cameroun

## VISION

**Create a world to which  
we shall be proud to belong**

## MISSION

**Provide well-being and promote  
the development of Cameroon**

## VALUES

**Performance / Responsibility  
Ethics / Passion / innovation**





« Je ne suis certainement pas le plus intelligent, ni le plus travailleur, encore moins le plus ingénieux des employés de Boissons du Cameroun ; si les instances dirigeantes du groupe Castel ont porté leurs choix sur ma modeste personne pour ce poste, c'est certainement qu'elles ont vu en moi des qualités susceptibles de combler les attentes ». Humilité et assurance, sont donc les premières expressions qui viennent à l'esprit lorsque vous rencontrez M. Jean Marc MEKA, le tout nouveau Directeur Commercial et Marketing de Boissons du Cameroun. Des expressions qui découlent de plusieurs valeurs humaines acquises pendant 26 ans au sein de Boissons du Cameroun.

### Concours d'entrée à BOISSONS DU CAMEROUN : Validé !

C'est en juillet 1997 que Jean Marc MEKA intègre Boissons du Cameroun. Tout juste nanti d'un diplôme de Brevet de Technicien Supérieur (BTS) en actions commerciales, il est recruté à la suite d'un coup du sort et d'une batterie de tests menés à Yaoundé et à Douala : « C'est un de mes cousins qui m'informe après avoir lu une affiche en ville, qu'une société de la place recherche des commerciaux pour pouvoir se redéployer après les villes mortes qui ont secoué le Cameroun dans les années 90. Sans trop d'intérêt au départ, je constitue quand même mon dossier que je dépose à l'agence de recrutement AFEC, située à l'époque à l'avenue Kennedy, qui était l'antenne de Yaoundé du cabinet ADRH. Etant un homme des défis et de contact, je me suis rapidement mis en confiance me disant que même si je ne connaissais pas l'entreprise qui recrutait, j'allais m'en sortir ». Au cours de la batterie de tests appliqués aux nombreux candidats à Yaoundé, près de 500 d'entre eux sont laissés sur le carreau ; le jeune Jean Marc quant à lui est invité à se rendre à Douala pour la dernière étape du processus de sélection. Il fait finalement partie des deux personnes qui sont retenues sur les cinq derniers candidats en lice. L'aventure peut commencer !

### Des débuts challengeant mais réussis

C'est dans le Sud-Ouest que Jean Marc MEKA débute effectivement sa carrière. Classé en 6ème catégorie, il est nommé chef de route de Muyuka. Et même s'il découvre pour la première fois la partie anglophone du pays, il va rapidement s'intégrer grâce entre autres à son maniement de la langue de Shakespeare : « J'ai eu la chance de faire un collègue bilingue durant mes études secondaires. C'est ce qui m'a permis de vite m'adapter à mon milieu qui était très concurrentiel et très enclavé ».

Gain de parts de marchés, dynamique de croissance observée, apport de solutions, unanimité au sein de la clientèle et de la hiérarchie, le centre de Muyuka double ses ventes et se transforme en ... 6 mois seulement !

Cette performance va pousser la hiérarchie à affecter Jean Marc MEKA, un an à peine après son recrutement, dans une zone qui se porte très mal et qui fait face à des problèmes autant de gestion que commerciaux : « Je suis muté dans la concession d'Ekondo-Titi

département du N'dian et région du Sud-Ouest, où le concessionnaire traîne une lourde ardoise financière. Il a perdu la crédibilité de la clientèle et de la hiérarchie. J'y suis donc envoyé pour non seulement jouer un rôle de magasinier qui met à la disposition du concessionnaire des stocks de manière quotidienne mais j'ai également un rôle de responsable commercial du développement qui doit s'assurer que les ventes décollent ». Une partie loin d'être aisée mais que M. MEKA remporte ! En un an, la trésorerie d'Ekondo-Titi est totalement assainie et la croissance des ventes est en forte expansion. La concurrence est repoussée. La SABC retrouve ses couleurs dans la localité.

### Niveaux supérieurs

Après ces succès dans le Sud-Ouest et comme on pouvait s'y attendre, Jean Marc MEKA est promu en 7ème catégorie professionnelle en janvier 2000. Mais au-delà d'une montée en catégorie, c'est la possibilité de pouvoir participer aux forums commerciaux annuels que l'actuel Directeur Commercial et Marketing de Boissons du Cameroun salue et considère comme le déclic majeur de son entame de carrière : « Étant monté agent de maîtrise de remplacement j'avais pour mission d'assurer le remplacement en cas d'empêchement, des chefs de centre et des autres agents de maîtrise commerciaux à ces rendez-vous annuels que nous tenions en présence des responsables de la Direction Générale. J'y allais donc mais jamais pour ne faire que de la figuration. Non ! Mes présentations et mes prises de parole étaient toujours préparées, justes, authentiques, pertinentes et dans une grande courtoisie vis-à-vis des chefs et des collègues ». Jean Marc MEKA se fait remarquer positivement et entame par la suite un exaltant parcours de chef de centre de distribution dans plusieurs unités : Bangangté (2002-2004), Dschang (2004-2005), Kumba (2005-2007). A chaque fois, il est dans le peloton de tête des meilleurs commerciaux aussi bien sur les résultats de vente que sur les différents concours organisés au sein de l'entreprise.

Depuis le 1er janvier 2024, Jean Marc MEKA a donc remplacé Aubin TEDEDOM au poste de Directeur Commercial et Marketing de Boissons du Cameroun. Une passation de charges entre deux personnes qui se connaissent bien : « Aubin TEDEDOM n'est pas seulement un aîné professionnel pour moi. Mais c'est l'homme qui a carrément guidé mes pas lorsque je deviens un cadre de l'entreprise en 2008. En effet lorsque je suis promu chef de district de vente dans la région du centre, je travaille directement sous son leadership, il est alors Directeur régional des ventes. Et c'est lui qui me confirme à mon poste après seulement 4 mois d'essai. C'est pour vous dire que j'ai une relation particulière avec lui et c'est un honneur pour moi de l'avoir remplacé à ce poste ».

### Vie privée

Ancien footballeur et coureur de fond, Jean Marc MEKA est un homme concret, un homme de résultats, un homme d'objectifs. Il est marié et attache un grand prix aux valeurs familiales et humaines : « Dans la vie, je me considère comme un chef d'orchestre dont les premiers musiciens sont mes collaborateurs, mes proches. Il est donc essentiel que je m'investisse dans leurs vies. Il m'arrive bien évidemment de recadrer parfois mais je m'assure de toujours le faire dans la justice et la mesure, sans méchanceté ».

Le nouveau DCM compte d'ailleurs sur tous ces collaborateurs qu'il appelle affectueusement "les fighters" pour réussir sa délicate mission. La rédaction souhaite bon vent au Lion JMM dans ses nouvelles responsabilités.

Hervé MENOM

**ADOLPHE DIEUKO****Chef de quart fabrication**

L'école de la verrerie, du coaching et des certifications



**4** 2 ans bien sonnés, Adolphe DIEUKO NGONGANG « ADN », pour ceux qui le connaissent bien, vient de passer 15 années de sa vie au service de Boissons du Cameroun et à la Société Camerounaise de Verrerie (SOCAVER) en particulier. Double médaillé d'honneur du travail (argent et vermeil), Adolphe est passionné d'électronique de management et de coaching. Empruntons ensemble le chemin parcouru par cet expert en verrerie.

Tout commence au lycée technique de Bertoua où ADN fait sa formation en électronique. Après le baccalauréat, il poursuit sa formation technique à l'Institut SIANTOU Supérieur de Yaoundé, sanctionnée par un BTS en Electronique en 2006.

En 2007 il intègre SOCAVER d'abord comme stagiaire professionnel au Service Entretien placé sous la supervision de M. Alain TADIE, alors Chef Service Pyrométrie ... Il rejoint plus tard l'équipe de la production, le « cœur du métier » via le service de fabrication. Ambitieux et motivé ADN va être accompagné par des séniors qui s'assurent de lui faire un bon transfert de connaissances et de compétences. Ce n'est pas sans difficulté, puisque ces acquisitions se font dans le contexte d'un conflit générationnel, qu'il affronte avec humilité et en toute intelligence.

Dès 2009 débute à SOCAVER une ère de grandes transitions marquée par :

- La modernisation des machines de production : passage des machines mécaniques aux machines électropneumatiques ;
- L'engagement pour les certifications.

Jeune et motivé il s'implique et prend part activement à cette transition. Il saisit les opportunités de formation qui lui sont offertes tant dans le domaine technique que dans le management, le développement personnel ou encore dans les démarches de certification.

Ces expériences cumulées vont lui valoir en 2018 une promotion en 9ème catégorie au poste de chef de quart avec les responsabilités telles que la formation des agents d'encadrement (Chefs de quart, chefs de groupe soufflage, mécaniciens, conducteurs et conducteurs machine IS) ; la gestion de la démarche dans les différentes normes pour les processus de production des bouteilles, de conception des plans et prototypes plasturgie dans lesquelles l'entreprise s'est lancée ; l'accompagnement dans la prise en main de la maintenance électrique des machines IS par la nouvelle équipe en place et la mise en place progressive des connaissances organisationnelles des savoir-faire du cœur du métier pour assurer le transfert de la compétence afin que "tout ce qui est fait soit écrit et que ce qui est écrit soit fait."

Les ambitions d'Adolphe ? S'ouvrir à de nouveaux défis et à de nouvelles responsabilités afin de construire des équipes engagées, autonomes et efficaces.

Rigoureux, intègre, discret et altruiste, Adolphe est également un polyglotte qui s'exprime couramment en près de 10 langues et dialectes. Hors entreprise, il consacre l'essentiel de son temps à sa famille, avec qui il partage ses passions que sont les voyages, le football et la marche sportive

Xavier MBEE

**Rodrigue TINGUEM****Chef de bureau principal Administration et Paie**

**N** é le 23 mars 1991 à Ndongue par Nkongsamba, Rodrigue TINGUEM fait ses études primaires à l'école Saint Jean de fraouton. Les études secondaires, il les fait au lycée technique de Nkongsamba où il sort nanti d'un baccalauréat G2 en 2009. Il poursuit ses études supérieures à l'Université de Douala où il obtient en 2013 une licence en comptabilité et finance. Rodrigue rejoint ensuite Boissons du Cameroun la même année en tant que stagiaire au Département Fiscalité, pour 4 mois. Après son stage et à la suite d'un test de recrutement, Rodrigue est embauché le 21 juillet 2013 au poste de Magasinier, classé en 5ème catégorie à l'usine de Douala Koumassi. Soucieux de pouvoir accroître ses connaissances et de monter en compétences, il va continuer ses études et obtenir en 2014 un Master en comptabilité et finance. Il passe en 6e catégorie le 1er janvier 2016. Le travailleur dévoué et déterminé qu'il est n'arrête pas de travailler et de monter en compétences. A l'issue d'un test de recrutement en interne pour le poste de Chef de Bureau Administration et Paie à la Société des Eaux minérales du Cameroun, il obtient la meilleure note ; sur cette base, le 4 octobre 2021, il est promu audit poste classé en 7ème catégorie et change par conséquent de statut pour devenir agent de maîtrise. A la faveur de la pesée de poste, il passe un an plus tard en catégorie 8, au poste de Chef de Bureau Principal Administration et Paie classé. Marié et père de plusieurs enfants, Rodrigue a participé à de nombreux projets parmi lesquels la mise sur pied de KAPITO au sein de Boissons du Cameroun.

Pour lui, « travailler au sein de Boissons du Cameroun est une véritable opportunité car les challenges sont de plus en plus nombreux et je compte les relever haut la main ». C'est donc une carrière riche et prospère qui attend Rodrigue au sein de l'entreprise performante, moderne et citoyenne qu'est Boissons du Cameroun. Dans tous les cas, « la passion pour mon travail est sans mesure ».

Boris KOLONKOUO



# ON GAGNE OU ON GAGNE!



Adaptation J-wooboo



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.   

## RENCONTRE FMI – BOISSONS DU CAMEROUN

Les défis de Boissons du Cameroun exposés

Cinquième revue du Programme Economique et Financier (PEF) FMI-Cameroun et consultations au titre de l'article 4 des statuts du FMI



Le Siège Social de Boissons du Cameroun a servi de cadre le jeudi 19 octobre 2023 à une importante séance d'échanges entre une forte délégation du Fonds Monétaire International (FMI) conduite par Madame Cemile SANCAK, Chef de Mission pour le Cameroun et le Directeur Général, M. Stéphane DESCAZEAUD qui était entouré pour la circonstance de quelques collaborateurs.

Deux activités conduites simultanément par le FMI ont servi de prétexte à cet échange. Il s'agit de la cinquième revue du Programme Economique et Financier (PEF) au titre de la Facilité Elargie de Crédit (FEC) en cours entre le Cameroun et FMI d'une part et des consultations au titre de l'article 4 des statuts du FMI.

L'intérêt de cette rencontre souhaitée par le FMI, était de recueillir les préoccupations et les propositions de Boissons du Cameroun et de certains acteurs économiques clés sur un ensemble de sujets en rapport avec la conjoncture économique nationale, la conduite

de la politique économique et les perspectives à court et moyen termes.

Plus spécifiquement, les échanges ont porté sur les aspects relatifs aux voies et moyens pour une croissance économique plus résiliente, la transformation structurelle, la diversification de l'économie camerounaise et les changements climatiques.

C'était l'occasion pour Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun, de présenter la situation du marché des boissons dans son ensemble. Il est revenu également sur les menaces qui pèsent sur l'industrie brassicole, notamment :

- La forte pression fiscale qui érode l'impératif de poursuivre un plan d'investissement massif visant à moderniser l'outil de production et à répondre à la demande sans cesse croissante du marché,
- Le contexte d'inflation généralisée sur les matières premières,
- L'insuffisance et le coût élevé de certaines

matières premières agricoles locales qui peuvent être 25 fois plus chères que les importations.

S'agissant des propositions pour accroître la compétitivité de l'économie nationale, M. DESCAZEAUD a évoqué : l'amélioration de l'offre en infrastructures, notamment énergétiques, routières et de télécommunication, l'intensification de la production agricole, une meilleure implication du secteur privé dans la formulation et la mise en œuvre des stratégies de développement, en l'occurrence, l'implémentation de la politique d'import-substitution. Madame Cemile SANCAK s'est dit très réjouie de la qualité des échanges avec Boissons du Cameroun et c'est sur cette note que la rencontre a pris fin.

Rebecca MFONDJA

## MARKETING RAISE UP ACTE 3

A 3rd edition to reinvent itself and consolidate its leadership



"Reinventing yourself and increasing value creation" was the theme of the 3rd edition of the seminar organised from 20 to 23 September 2023 in Yaoundé by the Marketing Department of Boissons du Cameroun. In an increasingly competitive and restrictive environment, reinventing oneself and increasing value creation is becoming essential to consolidate one's leadership position.

After Kribi in 2021 and Bangou in 2022, the Marketing Department staff, representatives from each region and the Managing Director worked intensively for 3 days to find clear and innovative answers to the specific issues that are currently affecting the market.

It was under good auspices, with team-building sports activities, that the participants went their separate ways, after lessons and training supervised by Go Ahead Africa.

Felix FOTSING



## Boissons du Cameroun ouvre ses portes à son écosystème

30 officiers et sous-officiers du Bataillon Blindé de Reconnaissance (BBR) découvrent l'usine de Koumassi

LA VIE DU GROUPE



Dans le cadre de son programme des visites d'usine et centres commerciaux, Boissons du Cameroun a accueilli le 17 octobre 2023, 30 officiers et sous-officiers du Bataillon Blindé de Reconnaissance dans son usine de Koumassi.

Cette visite a permis aux pandores dont le sérieux et la rigueur dans le travail ne sont plus à démontrer, de toucher également du doigt le professionnalisme qui anime au quotidien, les équipes de Boissons du Cameroun. Pendant 4h de temps, ils ont été en totale immersion. La présentation sur le respect des normes QHSE (Qualité – Hygiène – Sécurité – Environnement) et le round up des activités RSE (Responsabilité sociale de l'entreprise) ont cependant retenu le plus leur attention.

A la fin de la visite, les militaires sont repartis satisfaits, promettant d'être désormais de fidèles ambassadeurs et défenseurs de Boissons du Cameroun. Pour rappel, l'un des objectifs majeurs de ces visites d'usine est de renforcer les liens entre la 1ère entreprise citoyenne du Cameroun et ses publics cibles (clients, distributeurs, actionnaires, administration, forces armées...). Assumant pleinement sa responsabilité le 17 octobre dernier, l'objectif a été atteint !

Gustave BWANGA





## **V**ISION

**Créer un monde auquel nous serons fiers d'appartenir**



## **M**ISSION

**Procurer du bien-être et promouvoir le développement du Cameroun**



## **V**ALEURS

**Performance  
Responsabilité  
Éthique  
Passion  
Innovation**

## MÜTZIG STAR

PAULIN SIETAMBIE Winner

**T**he young singer from Nkongsamba won unanimous praise from the judges, the public and Internet users with his magnificent performance in the 33rd final of the Mützig Star competition on 1 December 2023.

Paulin Sietambie had his work cut out for him in the final of the 33rd edition of Mützig Star. And with good reason: he came last, after the brilliant performances of the five other finalists. So he had to prove, through his singing, stage management and incredible ability to convey emotion, that he was the best. And he did. In front of a select jury made up of Longué Longué, Coco Argenté and Phill Bill, the secret jury Sam Fan Thomas, a large audience and thousands of internet users connected around the world. The members of the jury were amazed by his performance. Coco Argenté exclaimed in applause: "It's magnificent, a real musical ride"; Longué Longué in turn: "The people in charge of Boissons du Cameroun told me that since I won my prize 30 years ago, I have always been on stage, while the others have disappeared, so who is going to replace you? Today I can tell them, Paulin is my replacement, I've found him", and he hands him his Golden bottle Mützig. The same goes for Phillbill. With 2 Golden Bottles (score of 20/20), it's clear that candidate Paulin Sietambie has touched the jury and the audience, who rose to their feet at the end of his performance to give him a standing ovation. A passion for his art!



### 10 millions pour les finalistes

L'arène musicale construite par la marque Mützig de Boissons du Cameroun était impressionnante, à la dimension des six gladiateurs qui allaient s'y affronter. Angelo, Manu Crush, Merveille, Cathy, Thom's et Paulin se sont exprimés sur une scène lumineuse, aux normes de l'Entertainment mondial, avec une porte des étoiles au centre. Les six finalistes, accompagnés des chorégraphes magnifiques et expressives, représentant presque toutes les aires culturelles camerounaises, ont rivalisé de talents et d'adresse en termes d'inventivité et de créativité. Mais la sentence a été sans appel, Paulin Sietambie remporte le trophée de vainqueur de Mützig star 2023 avec vote et points du jury cumulés de 72 points. Il est talonné par Manue Crush, qui a occupé le 2ème rang avec 71 points, suivi de Merveille Bella à la 3ème position (64 pts), Angelo, 4ème avec (63 pts) ; Cathy Pique 5ème (58 pts) et en dernière position Thom's (57pts). En dehors du vainqueur qui remporte la moitié de la cagnotte, 5 millions sur les 10 mis en jeu, les cinq autres se sont vu redistribuer les 5 millions restants par ordre de mérite et selon le règlement du concours. Sur un ton très émotif face aux médias, le Vainqueur de la 33ème édition de Mützig Star 2023 a déclaré : " Je suis très heureux. Pour moi, c'est un rêve qui se réalise. Je remercie Mützig Star pour la plateforme de détection de talents et de visibilité qu'elle offre aux jeunes talents camerounais. Je mérite cette première place car j'ai beaucoup travaillé. Mais les autres n'ont pas démerité ».

### Innovations

Il faut dire que cette 33ème édition de Mützig Star a connu plusieurs innovations. Le Public choice, le secret jury (différent à chaque épreuve) et la Golden Bottle qui a créé beaucoup d'ambiance, d'émulation et de suspense pendant la cérémonie. Et pour Christian Bitom, chef segment Mützig et Heineken "dans la présélection et l'encadrement, nous avons voulu apporter plusieurs innovations à cette édition. Le quotidien et l'évolution des candidats, ainsi que la finale ont été diffusés sur 6 chaînes de télé. Vous vous rendrez compte que parmi ceux qui sont arrivés en finale, la plupart ne chante même pas dans les cabarets. Les coachs vocaux ont beaucoup travaillé pour les amener à ce niveau. Ils sont prêts, du moins la plupart, à entrer dans l'environnement de la musique camerounaise, et nous continuerons à les encadrer pour porter notre culture et notre musique plus haut".

Célestin Mbahizimama, Country manager Heineken a tenu à rappeler l'engagement pris par la marque Mützig ainsi que les valeurs qu'elle promet : " La société anonyme des Boissons du Cameroun a pris un engagement, celui de détecter les talents, leur offrir une plateforme d'expression et promouvoir la musique camerounaise à travers Mützig. Et cela dure depuis 33 ans. Nous avons des valeurs que sont la Performance, la Responsabilité, et surtout l'Éthique" précise-t-il. Pour justifier la transparence et l'intégrité ayant gouverné l'organisation de cette 33ème finale, à l'issue de laquelle le résultat a fait l'unanimité au sein du jury, du public présent, ainsi que des internautes. Rappelons qu'au départ, c'est 5065 candidats qui se sont inscrits cette année. S'alignant à la signature de la marque Mützig Never stop starting, la 34ème édition de Mützig Star qui s'annonce, sera encore plus belle.

Christian BITOM

## BOOSTER

Grand retour des Booster night party



Les villes de Douala, Yaoundé, Bafoussam, Garoua, Ngaoundéré et Maroua, ont vibré au rythme de la gamme Booster pendant le dernier trimestre de l'année 2023. En effet, des équipes de brands ambassadeurs ont investi les points de vente pour permettre à nos consommateurs de passer des soirées arrosées au goût de la booster.

L'apothéose de cette campagne fut sans aucun doute les soirées Big

Events « Booster Night Party » au cours desquelles nos consommateurs dans un magnifique décor contrasté de lumière fluo ont dansé sur les sonorités musicales des meilleurs DJ du moment, DJ SUKAM, DJ DJILE, DJ MOYO et DJ LABASTILLE 1er.

Toute l'année 2024 réserve encore plus de sensations à nos consommateurs !

Franck Paulin LENGUE

## Une nouvelle tenue événementielle pour Manyan

La vraie bière du pays est fière de son nouveau look

Des gorges de Kola dans le Nord, au parc de Campo Ma'an dans le Sud en passant par les chefferies de l'Ouest, le Cameroun est un creuset d'innombrables richesses. Une véritable Afrique en miniature, avec des richesses à la fois culturelles et touristiques, le pays qui abrite le plus haut sommet d'Afrique centrale accueille chaque année de nombreux visiteurs, à la fois flattés par l'art culinaire, et sublimés par toute la beauté des sites touristiques visités.

Une richesse parfois méconnue par de nombreux Camerounais, des consommateurs de Manyan. La bière du Cameroun a arboré un packaging événementiel au dernier trimestre de l'année 2023. Une tenue événementielle sur Manyan pour conforter la marque dans son positionnement, celui de la fierté Camerounaise.

Seize sites touristiques sur les habillages de la bière de nos terres, afin de sublimer le consommateur et lui permettre de vivre une aventure exceptionnelle ; de voyager dans le Cameroun profond à travers sa bouteille.

Une initiative très appréciée par les chefs traditionnels de plusieurs localités abritant les sites touristiques ciblés. Sous l'impulsion de la Direction Générale, Un coffret de bouteilles en édition collector a été offert à plusieurs dignitaires traditionnels et coutumiers. Découvrez Manyan dans son édition collector. D'innovation en innovation.

Manyan, la bière du Cameroun !

Eric VOUFO



## JOBAJO BEAUFORT STYLE

Une cagnotte de 4 millions de FCFA en jeu et la fraîcheur encore au rendez-vous !



Au bout de la nuit et grâce au vote du jury, Cécile Nlend, Emmanuel Eyebe et Modeste Alou sont sortis vainqueurs dans les 3 catégories respectivement suscitées.

La prochaine édition déjà en cours de préparation

L'édition 2024 du Jobajo Beaufort Style se prépare déjà ! « Une édition au cours de laquelle nous allons encore monter d'un cran et où nous promettons encore des surprises car nous avons écouté les besoins des acteurs du milieu » précise Laura. En effet, bon nombre d'observateurs comme Marie Onambélé en appelle à l'ouverture du concours à d'autres corps de métier : « les rendez-vous de la mode et de la sape ne sont pas légion dans notre pays. Nous remercions Boissons du Cameroun mais nous en redemandons encore. Que l'entreprise citoyenne élargisse le concours aux accessoires, aux décoratrices comme moi et aux bottiers ».

Affaire à suivre, quand PASSION et INNOVATION s'enlacent !

Laura BASSOUA

**P**our Laura BASSOUA, Chef produits bières blondes premium chez Boissons du Cameroun, cette 2ème édition « a permis de mettre la barre plus haut, après la 1ère édition qui était une édition expérimentale ».

Le concept Jobajo Beaufort Style est né de la volonté pour le groupe Castel, de contextualiser l'expression "fraîcheur" dont il se revendique et qui est le territoire d'expression de la marque Beaufort Lager. Contextualiser la "fraîcheur" en Afrique, revient à parler d'élégance, de style et de mode. Car « quand on dit de quelqu'un qu'il est frais chez nous, cela revient à dire qu'il est élégant » explique Laura Bassoua.

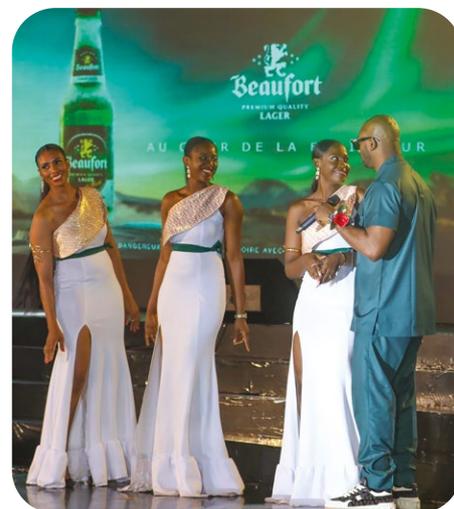
Le cadre étant fixé, le rendez-vous avec le textile, l'élégance et la mode made in Cameroon, pouvait commencer.



Lady JOBAJO couronnée



Mister JOBAJO reçoit son écharpe



### Jobajo Beaufort style, un concours pas comme les autres

Il s'est déroulé en deux phases :

- Du 8 au 11 novembre pour la première. Intitulée Fashion Week, elle s'est déroulée à l'esplanade du supermarché Carrefour à Bonamoussadi. Plus de 4000 riverains ont pris part chaque jour à cette 1ère phase du concours pour lequel on a enregistré plus de 100 candidatures dans 3 catégories : Mister Jobajo, Lady Jobajo et Meilleur styliste (une innovation de la 2ème édition) ;
- la 2ème phase s'est déroulée le 25 novembre à l'hôtel Mont Fébé de Yaoundé. C'était la grande finale. Elle s'est disputée devant un parterre de personnalités triées sur le volet et venant du monde culturel, sportif, politique, administratif (...) tous aussi élégants et frais les uns que les autres. L'égérie de la marque Beaufort Lager, le Dr Love SINGUILA, était également présent et a, comme à son habitude, partagé le bonheur et l'amour.

## MISS ORANGINA

Mikeng Fannya Joyce est la Miss Orangina 2024



Présentation de la Miss et de ses dauphines au CODIR

La nouvelle étoile du ciel de la marque ORANGINA est connue : Mikeng Fannya, une jeune camerounaise âgée de 21 ans étudiante en 3ème année comptabilité et finance et vivant à Yaoundé. Jeune, dynamique, enthousiaste et passionnée des concours de beauté, la nouvelle Miss a été couronnée au soir du 3 novembre 2023 au grand Mall de Douala après une compétition relevée. De 800 candidates au départ à 10 finalistes, la nouvelle Miss aura montré le plus d'Oranginité et de capacité à valablement représenter les valeurs essentielles de la marque. Elle a donc remporté la cagnotte de 5 millions de primes mise en jeu avec ses dauphines et les autres finalistes à l'issue de ce défilé des anges. Une fois de plus la compétition aura su représenter les territoires et les diversités de culture, célébrer la gent féminine dans toute sa grandeur. La 9ème édition de Miss ORANGINA s'est donc achevée en couleur, en strass et en paillettes. Rendez-vous pris pour la 10ème édition qui sera une édition anniversaire et encore plus innovante.

Yves DJOKO





McCann



*Le goût de la réussite.*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À BOIRE AVEC MODÉRATION. (18)



# LA REPUBLIQUE DU SA RECONNAISSANCE A

835 employés de Boissons du Cameroun reçoivent 1130 médailles d'or, de vermeil et d'argent des mains du ministre du travail et de la sécurité sociale



**A**près 5 ans d'interruption liés à la conjoncture sanitaire internationale engendrée par l'avènement de la COVID 19, Boissons du Cameroun renoue avec sa longue et riche tradition de célébration de médailles d'honneur du travail.

837 lionnes et lions de Boissons du Cameroun, de SOCAVER et de SEMC ont ainsi reçu 1 130 médailles dont 596 en Vermeil, 415 en Argent et 119 en Or. Au nom du Chef de l'Etat, le ministre du Travail et la Sécurité Sociale a procédé au rituel de remise de médailles à ces valeureux

travailleurs entre le 27 septembre 2023 et le 15 janvier 2024. Les célébrations successivement organisées dans les villes de Bafoussam, Garoua, Yaoundé et Douala ont donné lieu à une mobilisation riche en couleurs. C'est dans une effervescence généralisée que familles et amis, fortement mobilisés ont partagé la joie des récipiendaires. Pour ces derniers, les distinctions honorifiques reçues sont la consécration de plusieurs années de loyauté et d'abnégation au travail.





# CAMEROUN EXPRIME L'ENDROIT DU PERSONNEL



L'occasion était toute aussi belle tant pour les représentants du personnel que pour le Directeur Général M. Stéphane DESCAZEAUD de rappeler les exigences et les points de convergence d'une collaboration mutuellement bénéfique entre l'employeur et les employés. Le ministre du Travail et de la Sécurité Sociale pour sa part a vivement recommandé à la gouvernance de Boissons du Cameroun et à tout son personnel de privilégier et consolider le dialogue social, seul gage d'un

climat social apaisé. C'est par un engagement de l'ensemble des récipiendaires à travailler davantage pour consolider au mieux la confiance que leur accorde Boissons du Cameroun que les uns et les autres se sont donné rendez-vous à la prochaine édition.

Alexandre HIDJOP





# BRILLIANCE TAKES TIME



CHIVAS  REGAL

IRISE WERISE

## FORAGES

61 millions de FCFA pour offrir de l'eau potable aux populations



C'est la somme que vient de déboursier BOISSONS DU CAMEROUN pour la construction et l'équipement de deux forages et d'un réseau d'adduction d'eau potable dans les régions du Littoral et du Nord-Ouest.

Les populations de Ndogbong Mbondi dans le 5ème arrondissement de Douala, celles de Mboango dans l'arrondissement de Melong et celles de Bamendankwe à Bamenda 1er, n'oublieront pas de sitôt les dates du 27 et 29 décembre 2023. Après de longues années à parcourir des kilomètres pour recueillir de l'eau potable, elles sont désormais soulagées. Fidèle à son engagement citoyen et social, Boissons du Cameroun et ses filiales SOCAVER et SEMC ont en effet procédé à la rétrocession de deux forages d'eau et d'un réseau d'adduction d'eau potable.

Construit et équipé en l'espace de 4 mois (de septembre à décembre 2023), le forage d'eau de Ndogbong Mbondi rétrocedé le 27 décembre aux autorités locales a coûté 18 millions de FCFA. Il s'agit d'un forage d'une profondeur de 45 mètres dont la capacité de stockage de la bêche est évaluée à 5000 litres.

Le forage de Bamendankwe dans le 1er arrondissement de Bamenda, département de la Mezam a quant à lui coûté 20 millions. Sa profondeur est estimée à 75 mètres et il est alimenté par des panneaux solaires.

Enfin le réseau de conduite d'adduction d'eau potable construit par la Société des Eaux Minérales du Cameroun (SEMC) sur une distance de 2,8 kilomètres a coûté 23 millions de FCFA. Les populations du village Mboango se sont particulièrement réjouies de la construction de cet ouvrage, elles qui avaient jusque-là pour principal point de ravitaillement en eau, les ruisseaux, ce qui les exposaient sérieusement aux maladies hydriques tel que le choléra.

Pour Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun, l'entreprise qu'il dirige est dans la continuité de sa politique sociale : « avec ces ouvrages, nous poursuivons notre engagement citoyen sur les principaux axes de notre stratégie de responsabilité sociétale. »

Rappelons pour terminer, que ces 3 nouveaux ouvrages construits et équipés à Ndogbong, Bamendankwe et Mboango et qui vont profiter à plus de 30000 personnes, vient porter à 16 le nombre de forages et de points d'adductions d'eau construits au Cameroun en 2023 par Boissons du Cameroun et ses filiales. Une statistique qui assurément va conforter le leader de l'industrie agro-alimentaire, dans sa position de meilleure entreprise citoyenne au Cameroun.

Vanessa NANA



Forage de NDOGBONG



Forage d'eau de BAMENDANKWE



Forage d'eau de Mboango



# BOOSTER

ALCOOL MIX

BOOSTEZ VOS SENSATIONS !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Boissons  
du Cameroun



## FONDEUR

Un acteur clé dans le processus d'élaboration du verre

Le fondeur est le technicien professionnel qui pilote des fours de verreries afin de fondre les matières premières auxquelles on ajoute du verre broyé (groisil) formant ainsi un mélange vitrifiable encore appelé "composition" ; il a pour mission de fondre la composition en respectant les règles de sécurité, les normes environnementales et les normes liées aux impératifs de production (qualité, coûts, délais...).

Sur les quarts d'horaires et ceci de manière continue (8 heures X 3) les fondeurs se relaient afin d'assurer la continuité de la production. Durant ses quarts, le fondeur en poste après avoir fait la minute de sécurité doit :

- Faire une passation de service avec le fondeur sortant pour s'imprégner des activités récentes ou du quart précédent,
- Contrôler, à l'aide d'une mireuse, la qualité de l'affinage (puces, bouillons, infondus, etc.) au moyen d'un échantillon de bouteille sorti de la fabrication,
- Vérifier l'état des équipements : le four et ses périphériques,
- Contrôler la quantité et la qualité de la composition : niveau des silos, humidité de la composition, teinte,
- Faire un contrôle minutieux du laboratoire fusion à l'aide des lunettes ultraviolettes : qualité de la flamme, position des mottes, l'état d'usure des briques à l'intérieur du four,
- Faire un contrôle de la quantité des

combustibles en contrôlant les niveaux des citernes à fuel, gaz butane et gasoil et à la présence du gaz naturel dans les circuits des panoplies de gaz,

- Faire un contrôle du bon refroidissement des équipements spécifiques au four : portes électrodes, briques de la cuve des fours,
- Veiller au bon fonctionnement des systèmes de régulation et des équipements d'instrumentation.

Après un check complet du bon fonctionnement des installations, le fondeur pilote les fours dans une salle de contrôle aux moyens de commandes automatiques :

- Il surveille l'évolution des températures et de pression des fours et de ses équipements ainsi que des débits de combustibles et d'air apprivoisé,
- Il remonte toutes les anomalies constatées à son supérieur hiérarchique,
- Il veille à la propreté des installations et de son poste de travail,
- Il effectue des opérations d'entretien et de contrôle systématiques des équipements.

Comme toute activité, il y a des risques professionnels liés à l'exercice du métier de fondeur et à son environnement de travail. Les risques professionnels engendrés dans la surveillance des fours peuvent survenir lors de la conduite normale tout comme lors des situations particulières d'intervention de

réglage ou même de nettoyage. Les risques de sécurité, physiques, ergonomiques et chimiques sont présents. Les risques de chute, brûlure, coupure, projection, intoxication entraînement, chute d'objet, bruit élevé, inhalation de fumée etc. ...

Plusieurs actions fortes telles que : la visite médicale d'embauche et les visites médicales systématiques, La formation par compagnonnage, la réalisation de la minute sécurité et la culture sécurité ont été mise en place pour davantage sécuriser le métier de fondeur. C'est ainsi qu'une bonne alimentation, la pratique régulière des activités physiques, en gros une bonne hygiène de vie sont des moyens pour rester éveillé et contribuer à la maîtrise de ces risques.

La fonction de fondeur développe chez celui qui l'exerce un esprit de compétition, une maîtrise et un contrôle de soi vu l'environnement (chaud et bruyant), le goût de la recherche et le besoin d'apprendre encore plus vu la diversité des problèmes qui surviennent.

Une loi s'applique chez les fondeurs : « quand ça marche on observe et on ne touche à rien ! » Les possibilités d'évolution dans l'entreprise sont nombreuses. Un fondeur compétent et performant peut aspirer aux fonctions suivantes : Chef fondeur, Superviseur composition, Contremaître principal fusion, Contremaître principal Composition.

Xavier MBEE

## TECHNICIEN DE LABORATOIRE

La mémoire du service

Anciennement appelé laborantin, le Technicien de Laboratoire est une personne qui s'acquitte des missions pratiques et concrètes dans un laboratoire. Il peut travailler dans différents milieux, notamment dans les soins de santé, en milieu industriel, dans le secteur de la recherche et dans les établissements d'enseignement. Il est véritablement la mémoire du service ; c'est lui qui a la maîtrise des diverses techniques utilisées dans les laboratoires. Il doit être apte à détecter les dysfonctionnements éventuels au cours d'une expérience et prendre des mesures adéquates afin d'y remédier. Il est responsable de la maintenance du laboratoire ; ce qui signifie qu'il doit entretenir le matériel et les appareils, et veiller à leur bon état de fonctionnement. Une fois les manipulations terminées, il consigne consciencieusement les conditions de travail, ses observations et les résultats obtenus. A partir de ses notes, il rédige un rapport de laboratoire dans lequel il va interpréter les résultats des analyses, voire proposer des adaptations, de nouveaux modes opératoires, de nouvelles techniques de recherche. A la Société des Eaux Minérales du Cameroun (SEMC), le métier de Technicien de Laboratoire est assuré par quatre techniciens dynamiques et dévoués : ANOKE NGOLLE Désiré, NDOUMBE NGANGUE Félix, YAMDJEU TCHADA Yannick et DATCHOUA Jean Baptiste. Il s'exerce de façon particulière car le technicien de Laboratoire à SEMC, en plus d'assurer le contrôle qualité

des produits et préparation, doit piloter le traitement des eaux, partant des forages au produit fin en passant par l'unité de traitement et la mise en bouteille. De ce fait, il a pour principales missions :

- Réaliser la maintenance, le nettoyage et la stérilisation du matériel et des équipements ;
- Assurer le prélèvement et échantillonnage des produits destinés aux analyses et différentes expéditions ;
- Assurer la maîtrise opérationnelle des programmes prérequis (PRP et PRPO) relatif au traitement des eaux ;
- Effectuer le contrôle visuel des échantillons.

Pour mener à bien ces missions, il est impératif d'avoir des compétences en techniques d'analyses de laboratoire, en respect des règles de sécurité et d'hygiène en situation de travail, en respect des risques chimiques, physiques et biologiques liés aux produits et techniques utilisées, en disciplines scientifiques et technologiques, notamment la biologie moléculaire, informatique, électronique, statistiques, contrôle qualité. Ce bagage lui permet de mieux s'adapter aux changements.

Les savoir être requis pour un technicien de laboratoire sont : rigueur, vigilance, précision, méthode (il faut assurer la fiabilité scientifique des résultats), bon esprit d'équipe (excellente capacité à s'intégrer et travailler au sein d'une équipe),



esprit critique par rapport aux résultats observés, sens de l'organisation (gérer efficacement son temps de travail pour éviter les attentes improductives), sens de responsabilité et conscience professionnelle aiguë.

Les principaux risques ou contraintes liés au poste de Technicien de Laboratoire sont : risque d'accident de laboratoire (intoxication par des produits chimiques, contamination par des microorganismes, brûlure par la flamme et l'eau chaude, altération de la vue), risque lié au travail en quart (quart de nuit notamment), station debout prolongée.

Boris KOLONKOUO

## SUPPLIER ANALYSIS AND CLAIMS

Our mission is to monitor, manage and certify operations...



**T**he Supplier Analysis and Claims Department is part of the Administrative and Financial Department. A team of 4 brave Lions and Lionesses responsible for monitoring, managing and certifying the various operations carried out on behalf of the 1,800 active suppliers of Boissons du Cameroun. It's a mammoth task, but one that few of our employees are aware of. Alexis NYOUM manages this team of accountants. On a day-to-day basis, they ensure the fiscal, financial and legal compliance of transactions recorded in suppliers' accounts, order and monitor payments for services ordered, and ensure that Boissons du Cameroun's expense accounts are in good health.

In addition to the analysis aspect, the team is responsible for the claims aspect. This includes unpaid invoices, misunderstandings about deductions and requests for deductions at

source. To this end, in 2021 the department set up the "SABC' hotsupp" supplier portal, with the support of the Logistics and Purchasing Department (DLA) and the Information Systems Department (DSI). SABC' Hotsupp is a collaborative platform for supplier management. A revolution in supplier management at Boissons du Cameroun, it facilitates claims management, interaction, operations and data sharing between suppliers of goods and services and the company. Alexis and his team work hard on a daily basis to raise awareness among suppliers who are reluctant to use the platform and to ensure that it is fully adopted.

The crux of their job lies in clearing the volume of outstanding invoices (FNP) within the company. These represent an average of CFAF 8 billion every month, and are a real stumbling block for the accountants and the company.

Still, the department's ambition for 2024 is to clean up Boissons du Cameroun's ageing balance and not exceed one month for payment of outstanding invoices.

When asked what the main difficulty is in carrying out their duties, the smiling accountants deplore the mismatch between the heavy workload and the size of the team. After all, Boissons du Cameroun currently has 1,847 local and foreign suppliers whose accounts are scrutinised every day by the Analysis and Claims Department.

Integrity and rigour are the watchwords of this team, for whom the Code of Conduct and the brand new VMV are undoubtedly figureheads.

Joyce ONDOUA





McCann



**BASCULE**  
DANS UN MONDE  
**RAFRAICHISSANT**



## SOCAVER

Certification ISO 45001 V 2018... Dans la poche !



Il est 16h20 lorsque cette inscription est clairement visible sur le tableau d'affichage :

« Décision de l'équipe d'audit : Recommandation de la certification ISO 45001 V 2018 ; Recommandation du maintien de la certification ISO 9001 V 2015 de SOCAVER sous aucune réserve ». La cerise sur le gâteau, zéro non-conformité. Ceci est le résultat de quatre (4) jours d'audit conduit par les auditeurs de BUREAU VERITAS sur le site de la Société Camerounaise de Verrerie (SOCOVER), filiale de Boissons du Cameroun, du 20 au 23 novembre 2023. Cet audit avait pour objectif d'évaluer la conformité des éléments du système aux exigences de la norme ISO 45001 version 2018, de fournir un avis sur l'efficacité du système à atteindre ses objectifs, de se rassurer que le Système de Management de la Qualité mis en place en juillet 2022 reste adapté. Le champ d'application (activité) du Système de Management couvert par la certification était : conception, production et commercialisation des emballages en verre, des préformes et des casiers.

À la fin de cet audit de certification suivant le référentiel ISO 45001 V 2018, il était clair aux yeux des auditeurs de BUREAU VERITAS que SOCAVER, l'Expert en emballages, avait placé le bien-être de ses travailleurs ainsi que leur santé et leur sécurité au cœur de ses préoccupations et priorités. En effet, alors que l'année 2022 avait fait la part belle à la pérennité et à la rentabilité de SOCAVER par la mise en place d'un Système de Management de la Qualité (SMQ), l'année 2023 a été l'occasion pour SOCAVER de procurer un lieu de travail sûr et sain, par la prévention des traumatismes et pathologies liés au travail et par l'amélioration proactive de sa performance en Santé et Sécurité au Travail (SST) à travers la mise en place d'un Système de Management de la Santé et Sécurité au Travail (SMSST).



Après neuf (9) mois de dur labeur, le projet piloté par Pierre NYENATI Contremaître Principal Systèmes de Management de la Qualité et de la Sécurité des Denrées Alimentaires, accompagné de Yvette NGUEDJIO Chef Service Senior Qualité Hygiène Sécurité et Environnement, sous le leadership d'Alain TADIE, Directeur d'Exploitation, aura connu un premier défi à savoir l'audit à blanc piloté par l'organisme de certification AFAQ AFNOR Afrique de l'Ouest du 16 au 19 octobre 2023.

Cette belle performance de SOCAVER a été saluée par M. Stéphane DESCAZEAUD, Directeur Général de Boissons du Cameroun, qui a félicité l'engagement de tous les experts en emballages. De l'amélioration et de la PERFORMANCE en continue !

Pierre Timothée NYENATI

## PERFORMANCE

L'Economie Business Awards: Boissons du Cameroun again crowned best company in the agri-food sector

The second edition of l' Economie Business Awards was held on 29 November 2023 in Douala. Organised by the Economie Media Group, the ceremony focused on rewarding the best companies in key sectors of the Cameroonian economy.

There are 13 categories in the running to reward the performance of companies in the public and private sectors. Boissons du Cameroun, the regional leader in the production and marketing of food drinks, was crowned best company in the agri-food sector. This prize is a recognition for the 4,500

employees of Boissons du Cameroun who work every day to offer millions of Cameroonian consumers quality products at the best prices.

Brice MONTHE



source  
**Tangui**  
Depuis 1983

La Meilleure Eau Minérale Naturelle au Cameroun



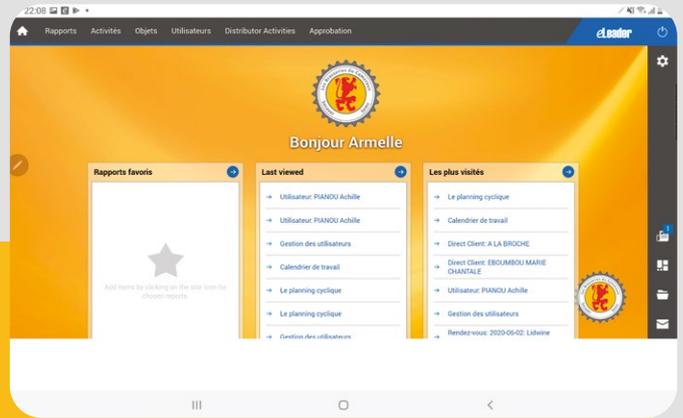
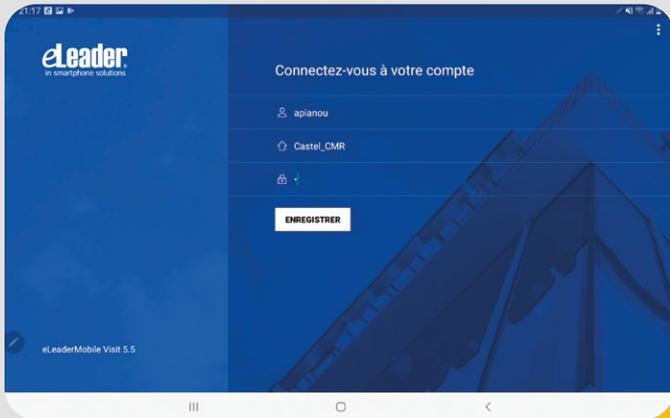
ASOSe | novembre 2022

**N.B.:**

Chaque gorgée redonne vie  
à votre *imagination*



La meilleure eau minérale  
naturelle du Cameroun



## DEPLOIEMENT DE E-LEADER

Un compagnon idéal pour les différentes activités commerciales voit le jour

La maîtrise, l'optimisation de nos activités commerciales passe par la digitalisation de tous les process. Les activités commerciales du Traditional Trade, du Modern Trade et Animation se sont accélérées avec la mise en place d'une solution cloud appelée E-Leader.

E-Leader est une solution cloud multifonction développée en 2020 par la Direction des Systèmes d'Information (DSI). Son déploiement s'est matérialisé chez les chefs de secteurs avec l'utilisation des planogrammes des visites clients et distributeurs, les publicités sur le lieu de vente (PLV) intérieures ou extérieures, les relevés de stocks chez le client, le suivi des ruptures chez le distributeur, la propreté du point de vente, les parts de marché (OPOS), comparaison des commandes SABC versus concurrents), l'enquête du service distributeur, la photographie de l'état des lieux avant et après exécution sur le point de vente, la concurrence, les faits saillants, la réalisation des inventaires.

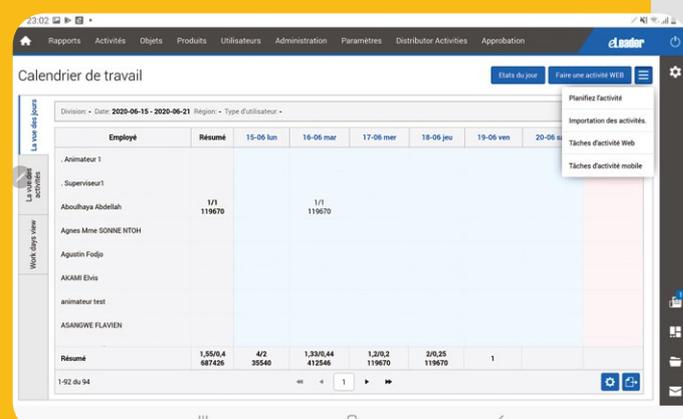
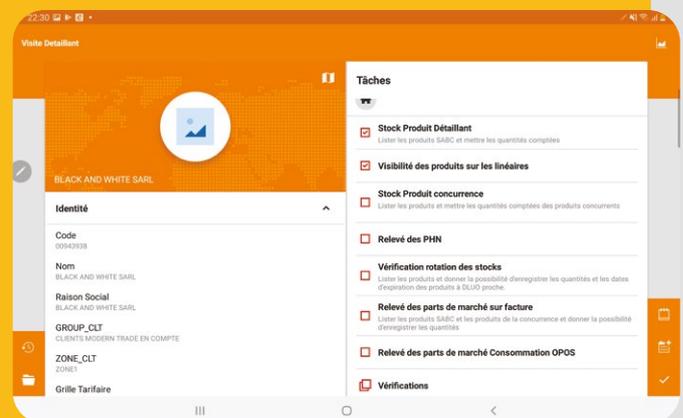
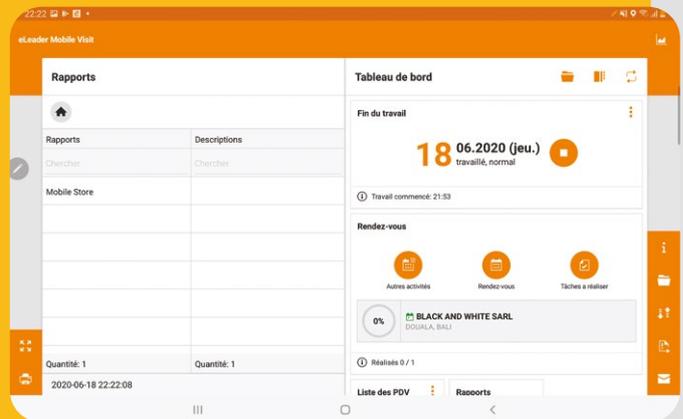
Pour le merchandising, la mise en place de E-Leader a été menée pour la visibilité des produits, le niveau et la rotation de stock, la pose PLV, l'action concurrence, les faits saillants. Dans le secteur Animation, la solution cloud a permis de réussir les évaluations et enquêtes, les initiations et validations, les bouclages.

Dans le module Distributeur, la gestion des précommandes, les achats, la gestion des stocks et les reporting ont été améliorés. Enfin, nous avons mis en place la solution de facturation embarquée dans la vente directe (Modern Trade).

Depuis 2020 la DSI a embarqué et formé dans E-leader, plus de 1700 utilisateurs (chef de secteurs, animateurs, district vente, chef de service commerciaux) ainsi que tout le personnel des 170 distributeurs de Boissons du Cameroun (gestionnaires, magasiniers, opérateurs de saisie, vendeurs, caissiers).

Suite au rachat de Guinness Cameroun S.A. (GCSA), filiale de DIAGEO par CASTEL, ce sont 71 chefs de secteurs et plus de 530 utilisateurs des 39 distributeurs de GCSA qui ont été embarqués et formés depuis juillet 2023. Quand harmonisation rime avec INNOVATION...

Achille PIANOU



Offrez-vous  
du beau temps  
avec



1- VOODOO

1- VOODOO



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.   

## ALLEZ A LA RENCONTRE DU PERE NOËL

**Boissons du Cameroun partage la magie de Noël avec les plus démunis**

**P**our cette 3ème édition à l'occasion de son programme emblématique « Allez à la rencontre du Père Noël », Boissons du Cameroun a orchestré du 18 au 23 décembre 2023, une somptueuse célébration de l'arbre de Noël dans 5 villes du Cameroun, offrant ainsi une expérience mémorable à plus de 1500 enfants et personnes en situation de handicap.

Après la merveilleuse célébration de l'arbre de Noël à Douala 3ème le 18 décembre 2023, la magie de Noël s'est ensuite propagée dans les villes de Buea au centre de réhabilitation des handicapés, Ebolowa, Dschang et enfin Yaoundé, où Boissons du Cameroun a partagé avec éclat des moments de joie et de festivités. Cet évènement qui a touché plus de 20 orphelinats et centres d'accueil pour les personnes en situation de handicap a offert à la 1ère entreprise citoyenne du Cameroun, une nouvelle occasion de renforcer ses précieux liens avec sa communauté tout en célébrant, à l'unisson, la magie de Noël. Nous avons distribué des jouets d'une valeur de plus de 10 millions de FCFA de même que des produits de première nécessité (Riz, savon, pâtes alimentaires, détergents...) évalués à plus de 5 millions de FCFA destinés aux personnes âgées et en situation de handicap.

Les autorités présentes lors de ces différentes cérémonies ont unanimement salué cette initiative. Reconnaisants à l'endroit de Boissons du Cameroun, les responsables des structures d'accueil ont exprimé leur satisfaction à l'égard de cette noble initiative qui participe à renforcer l'engagement de l'entreprise à œuvrer pour le bien-être des communautés. Toute sa MISSION !

**Maximilienne HANDJI**



Douala



Yaoundé



Yaoundé



Buéa

## CAMPAGNE ZAD

Boissons du Cameroun investit dans la sécurité routière

Depuis six ans, Boissons du Cameroun organise pendant la période des fêtes de fin d'année une campagne de lutte contre les comportements à risques, ZERO ACCIDENT EN DECEMBRE (ZAD). Pour 2023, elle s'est tenue du 6 novembre 2023 au 15 janvier 2024. Le thème pour cette 7ème édition a été "l'organisation du travail du chauffeur".



Un thème expliqué lors d'une conférence-débat qui a précédé une grande sensibilisation auprès des employés de Boissons du Cameroun, de SOCAVER et de SEMC ayant un véhicule de fonction ou de service.

Si les accidents de la route sont de plus en plus maîtrisés au fur et à mesure qu'évolue la campagne avec seulement 7 accidents en 2022 contre 15 en 2020 et 2021, il reste que la sensibilisation doit se poursuivre avec intensité auprès des transporteurs tiers et des distributeurs, qui sont les premiers impliqués dans les 7 accidents évoqués ! Les utilisateurs proprement dit des véhicules de Boissons du Cameroun, SEMC et SOCAVER sont à féliciter car ils ne sont impliqués dans aucun accident en 2022. Une PERFORMANCE réalisée avec un niveau de RESPONSABILITE accru chez les utilisateurs, et grâce à la CULTURE SECURITE dont le CODIR et l'ensemble du personnel ont fait un cheval de bataille.

Eric GUETCHUENG

## ENTREPRENEURIAT FEMININ/FEMME RURALE

Boissons du Cameroun et le Fonds Pierre Castel offrent des équipements de transformation au Gic Ribaou et au RAFAMO

10 millions de FCFA. C'est le montant déboursé par le Fonds Pierre Castel et Boissons du Cameroun pour acquérir des équipements de transformation. Ces appareils composés de cuiseur, chaudière, machine à transformer le manioc, presseur de manioc pour amidon, moulin pour moudre toutes variétés de graines ont été remis au GIC RIBAOU dans la région du Nord et au Réseau des Associations Féminines de l'Arrondissement de Mouanko (RAFAMO), dans la région du Littoral.

Ces actions visent entre autres à améliorer la capacité de production des femmes rurales afin de leur permettre de vivre décemment de leurs activités (amélioration du niveau de revenus) et à valoriser la contribution majeure des femmes rurales au développement agricole et à la sécurité alimentaire.

Les cérémonies de remise de ces dons se sont déroulées tour à tour les 14 octobre à Garoua et 19 décembre 2023 à Mouanko. Deux dates qui marquent à jamais la vie de ces deux structures d'encadrement des femmes rurales. Créé en 2017, le Fonds Pierre Castel - Agir avec l'Afrique

- a institué parmi ses domaines de compétence l'accompagnement des projets agricoles. Il s'agit d'apporter un soutien financier et matériel aux projets innovants de développement des circuits alimentaires courts qui favorisent l'autonomisation de la femme africaine et la pérennisation de l'emploi jeune. Les actions du Fonds sont soutenues et menées au Cameroun par Boissons du Cameroun, première entreprise citoyenne et décidée, en toute harmonie avec sa MISSION, à « procurer du bien-être et promouvoir le développement du Cameroun ».

Vanessa NANA





**Bien plus qu'une eau minérale...**



Asose



**...une source de fierté nationale**



*L'eau c'est la vie, l'eau c'est Vitale*

## COMPLEXE 141

The place to be à Nkolbisson



L'un des principaux points de vente du service commercial Duricam est un fidèle et loyal client du Programme Ambassadeurs. Ce bar de la catégorie Diamant est le lieu par excellence des retrouvailles des consommateurs du Quartier Nkolbisson, dans l'arrondissement de Yaoundé 7.

Impossible de le louper au carrefour Nkolbisson de Yaoundé. Telle une vigie, le point de vente perché, trône sur le carrefour. Pavoisé aux couleurs de la marque Manyan : parasols, nappes de table, etc. Sur la terrasse, les consommateurs y prennent du bon temps autour d'une bière fraîche de Boissons du Cameroun, appréciant le panorama offert par le Complexe. Les uns et les autres devisent sur l'actualité du jour et la Coupe d'Afrique des Nations de football est au centre des débats. A l'intérieur, un air de bikutsi met de l'ambiance, pour le bonheur des consommateurs. Le Complexe 141 est le lieu des retrouvailles des populations de Nkolbisson, un véritable lieu de socialisation. Repère des inconditionnels de la

bonne bière fraîche, c'est ici que la « séparante » (la dernière bière) se prend au quartier, nous révèle un habitué du point de vente.

**141 = ADA**

D'une superficie de 130 m<sup>2</sup> environ, le Complexe 141 est spacieux et accueille en rotation continue une moyenne de 600 consommateurs par jour, traités aux petits soins par le personnel : six serveuses, trois barmen, un vigile de jour, un autre de nuit, un superviseur et la directrice, Manga Florence par ailleurs épouse du propriétaire ADA Jean Claude. C'est d'ailleurs du patronyme ADA que vient le nom 141. A correspondant au chiffre 1, première lettre de l'alphabet et D au chiffre 4.

**ADA = 141.**

Ouvert en 2015 d'abord dans l'informel, puis en octobre 2017, il est client dans un premier temps avec le nom ADA Jean-Claude. En 2022, pour « faire honneur à ma tendre épouse, le client ADA devient Manga Florence », soufflé-t-il, sourire enjoué. Heureux également d'être

client ambassadeur : « le branding en PDV DIAMANT reste de loin le plus grand souvenir que j'ai eu dans ce métier avec un impact positif sur mes ventes », révèle Jean-Claude ADA. En effet, ses ventes ne cessent de progresser depuis 2021. L'année dernière, il a terminé avec une progression de +21,7, en dépit de quelques difficultés telles que : vol des bouteilles, livraisons irrégulières, etc.

**Son ambition ?** « Je souhaite que le Club 141 devienne la référence dans Yaoundé 7 ; il y a de l'espace ; pour le moment, je fonctionne avec deux comptoirs et 81 tables à l'intérieur sans compter la terrasse à ciel ouvert qui fait le charme de ce carrefour », se félicite-t-il.

J-C comme l'appellent les intimes ne regrette point d'être revenu au pays ouvrir ce point de vente à Nkolbisson, son village natal. Pour lui, au-delà de rassembler les fils du coin, il est aussi question d'oeuvrer dans le social en offrant un emploi aux jeunes de Nkolbisson..., de procurer du bien-être et de contribuer, à sa manière, au développement du Cameroun.

## AFCON 2023

Football festival gets bars buzzing



The Cicam stadium in Douala was full of emotion throughout the African football festival. Shouts, tears, smiles, laughter, joy, sadness and so on. And some people went through all these emotions in the main Indomitable Lions fan zone in Douala. All things that only the "No. 1 football fan" is capable of offering. Thousands of people converged on this site from 13 January to 11 February 2024, to experience these exceptional moments offered by the African Football Festival and the "33" Export brand, football's No. 1 supporter. In Yaoundé, football fans thrilled to the giant bar set up for the occasion by Boissons du Cameroun at the Palais des Sports in Warda. Douala, Yaoundé, Dschang, Bafoussam, Garoua, Maroua, Ebolowa and more. Everywhere, "33" Export sounded the vuvuzelas and offered numerous gifts (televisions, t-shirts, caps, polo shirts, bracelets, fans, etc.) during the events organised at the points of sale. Shows with orchestras in the bars reviewed the repertoire of popular songs to the delight of aficionados of this beer brewed since 1875.

This year, no fewer than 200 bars have been selected for our various activities throughout the country. In addition to the events organised here and there, an incentive was put in place to support the sales of our dear retail customers... and to launch the 2024 commercial year in the best possible way. For almost a month, the AFCON was sweet!

Blando Tchatchoua

	MUTATIONS	PROMOTIONS
Siège	2	3
Région de l'Ouest	5	1
Usine de Bafoussam	2	12
Région du Centre	19	1
Usine de Yaoundé	/	4
Région du Littoral	2	4
Usine de Douala / Koumassi	12	6
Usine de Douala / Ndokoti	/	22
Région du Nord	/	2
Usine de Garoua	20	4
SEMC	11	2
SOCAVER	/	1

## RETRAITE HEUREUSE

### SIEGE

Aubin TEDEDOM

Permettez-moi de remercier les personnes qui ont permis que j'aie ce mindset ! Tout d'abord, les membres de ma famille en tête desquels je citerai mon épouse. Un véritable pilier et un équilibre. Elle partage ma vie depuis 33 ans et a décidé de fixer la famille à Yaoundé pendant que je faisais le tour du monde ; je lui rends un vibrant hommage. Ensuite je remercie mes patrons. Dans ma carrière j'ai connu des managers exceptionnels : Stéphane DESCAZEAUD, Emmanuel DE TAILLY, Serge NJAPOUM, ... Je n'aurais pas réalisé ce que j'ai réalisé si je n'avais pas bénéficié de

leur confiance. Je leur dis merci. Enfin aux Lionnes et aux Lions, je dirai que j'ai pris un grand plaisir à travailler avec eux. Ce sont des hommes et des femmes compétents, performants, des experts dans leurs différents domaines. Je resterai bien évidemment présent pour des conseils et des accompagnements si je suis sollicité."

C'est en ces termes que le Directeur Commercial et Marketing sortant clôture cette riche carrière professionnelle débutée le 2 janvier 1983. Le jeune Aubin, alors âgé de 21 ans, occupe le poste de magasinier à Ndokoti. Il a progressivement gravi les marches et a occupé les postes de chef de centre commercial, chef d'exploitation commerciale,

chef de district commercial avant d'accéder aux postes de direction.

S'il fallait retenir une leçon lors de ces années, ce serait celle du courage et de la force des convictions : ne pas hésiter à partager un avis ou un point de vue qui va contribuer au bien de l'entreprise ; rechercher la performance, les résultats, avoir le souci du détail et de l'atteinte des objectifs...

La rédaction souhaite bon vent, bon repos et une retraite heureuse à Monsieur Tededom, un exemple incroyable de LOYAUTE et une preuve qu'on peut bénéficier de l'ascenseur eu sein de BOISSONS DU CAMEROUN par la compétence, la performance et la résilience.

Eric EBWELLE

REGION DU LITTORAL



NJOCKE EDINGUELE  
François

SOCAVER



EKANI MVOGO



NGASSOM NEE  
DJIEGOUÉ

USINE DE BAFOUSSAM



WONGUEP  
Laurent

SEMC



NJEKEH  
Ibrahim

USINE DE GAROUA



KAMDEM  
Jean Pierre



HAMADOU  
OUMAROU

USINE DE DOUALA  
KOU MASSI



BOUMA EBELLE  
Hubert Hermann

USINE DE YAOUNDE

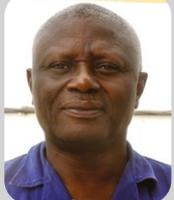


MOUKON A  
ANONG Jean Bertin



MEZATSONG  
FOZEING Thomas

USINE DE DOUALA  
NDOKOTI



YONGOUA  
Christian



MOUNE Jean



KIBINE NIKOYO  
Emmanuel

REGION DU CENTRE



EFON OMBESSILEK  
Rose Pulcherie



TAKAM Victor  
Aubert



TEPOU  
Véronique



## CASTEL CARE

Things you need to know



### BOISSONS DU CAMEROUN SITE : CENTRE DE SOINS DE KOUMASSI

#### Votre parcours dans l'unité de prise en charge curative

**M**is en place depuis le 1er août 2023, le nouveau dispositif sanitaire de Boissons du Cameroun connaît un véritable succès auprès de ses salariés. Près de 1000 consultations en moyenne par mois ont été recensés sur les 3 sites où le projet a tout d'abord été implémenté : Douala-Koumassi (300 consultations), Bafoussam (250) et Yaoundé (350).

Pour le Docteur Christian Tchimou, Médecin référent de Boissons du Cameroun : « Castel Care va en droite ligne avec la nouvelle Vision, Mission et Valeur de l'entreprise à savoir : « créer un écosystème où l'accès aux soins est facile, libre et à moindre coût pour le bien être des salariés et leurs familles. Ce dispositif permet aux salariés d'optimiser leur dépense liée à la santé. C'est bien là le sens qu'a donné le top management, au projet Castel care ».

Ce nouveau dispositif de santé à Boissons du Cameroun a permis d'améliorer la couverture santé : « les salariés ont des équipes médicales à leur service du lundi au vendredi de 7H30 à 15H30 et le samedi et jours fériés de 7H30 à 12H30. Et la prise en charge est à 100% dans la limite du plafond ».

#### Satisfactions mais...

Une récente enquête menée au sein de Boissons du Cameroun a permis de noter que 95% des personnes étaient satisfaites du dispositif de prise en charge Castel care. Nous travaillons sur les observations faites par les 5% insatisfaites.

#### ...sans triomphalisme.

Les objectifs restent cependant importants. L'ambition étant d'installer Castel care à Garoua

et un second site à Ndokoti. L'amélioration de la qualité du service (accueil et soins) reste également un objectif majeur du top management. Pour cela, Castel Care bénéficie

de l'expertise d'une infirmière expérimentée dans le domaine depuis janvier 2024. Mme Betty PERROT accompagne le personnel Castel Care dans les bonnes pratiques.

#### ÉTAPE 1

##### Vous êtes reçu par l'infirmier d'organisation de l'accueil pour :

- Ouverture dossier médical
- Remise numéro d'ordre

##### Documents nécessaires

- Carte d'assurance
- Carte d'identité
- Badge professionnel

#### ÉTAPE 2

##### Vous êtes reçu par l'infirmier d'organisation de la prise en charge

- Prise des paramètres
- Tri des patients

##### Votre prise en charge dépend du niveau de gravité

- Urgence Vitale
- Urgence relative
- Consultation

#### ÉTAPE 3

##### Vous êtes reçu par le médecin généraliste

- Consultation
- Prescriptions médicaments

##### Si nécessaire :

- Avis de médecin spécialistes
- Examens complémentaires
  - Biologie
  - Radiologie
  - I.R.M
  - Scanner
  - Échographie

#### ÉTAPE 4

##### Soit :

- Vous rentrez à votre domicile
- Vous êtes mis en observation dans le centre de soins
- Vous êtes hospitalisé dans un autre hôpital après la mise en observation
- Vous êtes transféré immédiatement en urgence vers un autre centre

- La salle d'attente de l'unité de prise en charge curative vous permet de patienter entre chaque étape.
- Des équipes veillent avec au plus grand respect de chacun et suivant l'ordre d'arrivée.
- Les salariés de BOISSON DU CAMEROUN sont reçus en priorité.



BP : 4036 Douala - Tel : (237) 233.42.91.33 / (237) 233.43.03.02 - Fax : (237) 233.42.79.45 / (237) 233.42.80.00

Directeur de Publication : Stéphane DESCAZEAUD

Coordonnatrice : NELLY BOWEN

Coordonnateur adjoint : Emmanuel WANKOUE

**Comité Editorial :** Stéphane DESCAZEAUD - Jean Marc MEKA - Nelly BOWEN  
Régis MPONDO MBOKA - Stéphane BAYAB - Jean Flaubert NONO

**Comité de Rédaction :** Emmanuel WANKOUE

#### Correspondants

Siège social : Vivi Blando TCHATCHOUA / Sylvain AKONO  
Centre : Aubin BETKEU  
Ouest : Armel Raoul NGOUANOM / Marcel MBENGA  
Nord : Christian Roger MODEMO  
Socaver : Didime Xavier MBEE MBEE  
Semc : Boris KOLONKOUO  
Siac : Armelle Vicky TCHOKONTE / Fred EWANDE

Les photos sont la propriété de Boissons du Cameroun

**Montage :** Tendances - Scenic

**Distribution :** Direction des Ressources Humaines

**Tirage :** 3 500 exemplaires / Imprimé par SOPECAM

#### Boissons du Cameroun

Siège Social / B.P. 4036 Douala - Tel : 233.42.91.33 - Fax : 233.42.79.45  
Littoral - B.P. 13623 Douala - Tel : 233.40.33.33 - Fax : 233.40.00.08  
Centre - B.P. 496 Yaoundé - Tel : 232.30.33.42 - Fax : 233.30.26.45  
Ouest - B.P. 931 Bafoussam - Tel : 233.44.19.28 - Fax : 233.44.58.16  
Nord - B.P. 239 Garoua - Tel : 232.27.10.23 - Fax : 232.27.18.16  
Sud-Ouest - B.P. 54 Ombé - Tel : 233.35.12.18 - Fax : 233.35.15.21  
SOCAVER - B.P. 1456 Douala - Tel : 233.35.12.18 - Fax : 233.40.64.03  
SEMC - B.P. 4036 Douala - Tel : 233.42.79.19 - Fax : 699.50.59.52  
SIAC Brasseries Isenbeck S.A. - B.P. 12317 Douala  
Tel : 233.39.50.00 - 233.39.26.46 - Fax : 233.39.50.01 / 233.39.26.47

[www.boissonsducameroun.com](http://www.boissonsducameroun.com)

# D'jino

DES FRUITS  
PLEIN LA GORGE...  
**SAVOUREZ!**



**ANANAS - PASSION,**



**MANGUE - GOYAVE,**

McCANN



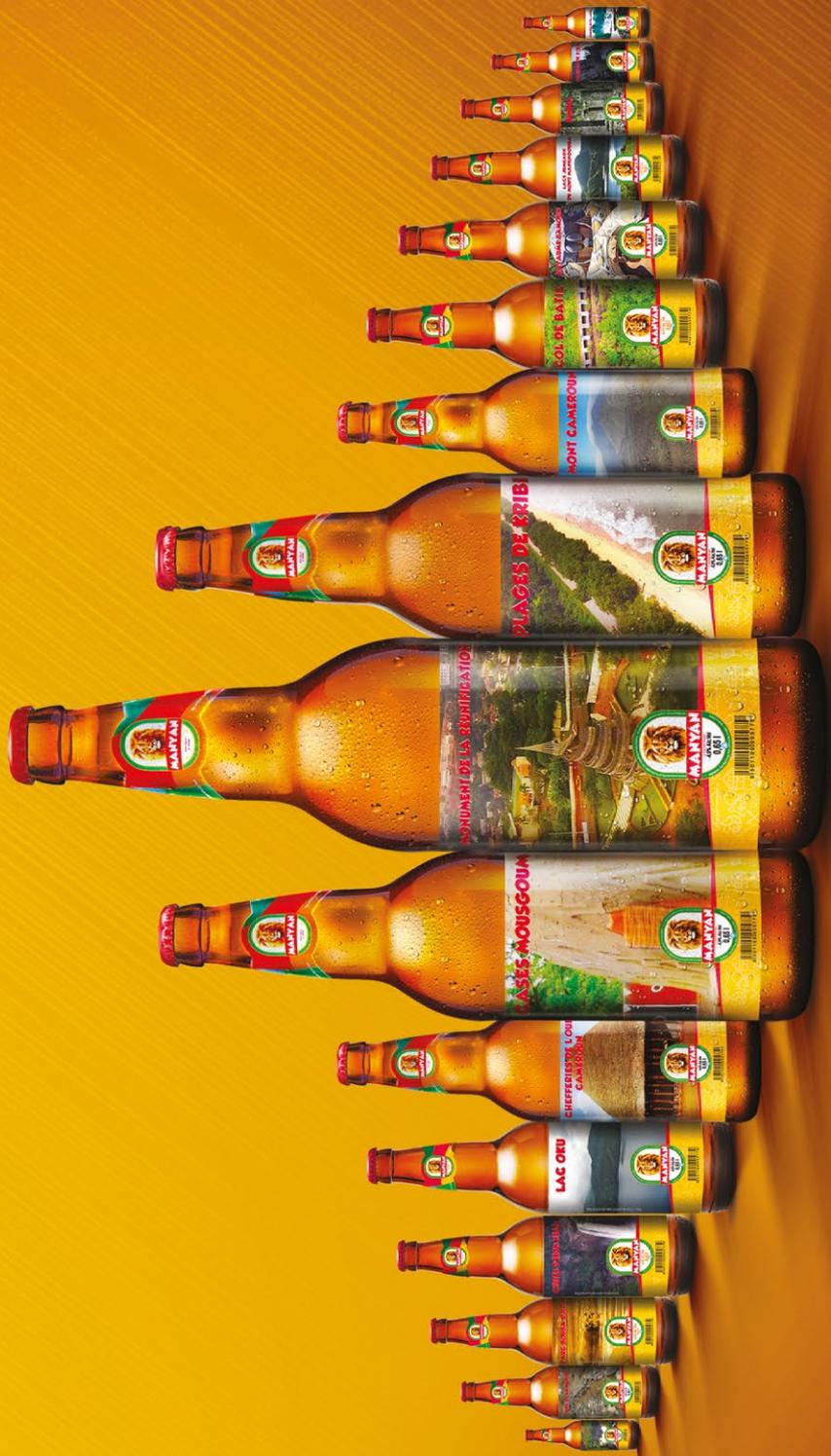
**CHOISSONS  
LE VERRE**



✓ RÉUTILISABLE  
✓ BON POUR  
L'ENVIRONNEMENT  
✓ MOINS CHER

16 bouteilles en  
**EDITIONS**  
collector

# Fiers de nos richesses



**MAMY'S**

# La bière du Cameroun

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, DRINK RESPONSIBLY

