

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL



En tant qu'entreprise citoyenne, le Groupe STAR se soucie de l'impact de ses activités sur l'environnement. Ainsi, le Groupe STAR a investi dans des stations d'épuration biologique pour ces usines afin de traiter les eaux usées avant de les restituer à la nature.



PROCESSUS DE LA STATION D'ÉPURATION



LES CONSIGNES DURANT LA VISITE

HYGIÈNE ET SECURITÉ

- ★ Rester avec votre accompagnateur
- ★ Tenue vestimentaire correcte pour entrer dans l'usine : pantalon, chaussures fermées
- ★ Ne pas manger ni fumer dans l'usine
- ★ Respecter le marquage piéton lors de vos déplacements dans la cour et dans l'usine
- ★ Utiliser les équipements de protection individuelle mis à votre disposition : lunettes, blouse, boules quies



EN CAS D'INCENDIE

- ★ Si vous entendez une alarme continue = incendie dans l'usine
- ★ Rester en groupe, éviter les bousculades
- ★ Veiller à respecter les consignes de votre guide STAR
- ★ Suivre les indicateurs «Issue de secours»
- ★ Joindre le point de rassemblement le plus proche
- ★ Attendre une nouvelle consigne avant de quitter ce lieu



Groupe **STAR** ★



USINE D'ANTSIRABE

29 - Route de Betafo

Tél : 44 481 71

Fax : 44 491 24 - 44 499 60

110 ANTSIRABE

E-mail : usine.antsirabe@star.mg

HISTORIQUE

1947 : Création de la Brasserie d'Antsirabe par la société Rochefortaise

1953 : Création de la STAR, Société Tananarivienne d'Articles Réfrigérés et acquisition de la licence exclusive d'embouteillage COCA-COLA

1958 : Lancement de la production de Three Horses Beer Pilsener

1976 : Démarrage de la construction de la nouvelle brasserie d'Antsirabe d'une capacité de 300 000 HL/an

1980 : Lancement de Fresh en formats 33 et 65 cl, de Gold de Star, bière haut de gamme, et Guinness, bière brune, produite localement sous franchise

1995 : Lancement de Queen's

2005 : Lancement de la production de la Three Horses Beer Pilsener en canette à Antsirabe, auparavant soutirée à Maurice

2006 : Lancement de la THB Lite, en 33 et 65cl, de la THB pression en fût de 10 et 20L

2008 : Lancement des nouveaux parfums de THB Fresh 65cl : pomme, framboise et menthe

2009 : Lancement de la bière forte, THB Spéciale 6.2%

2010 : Lancement de la bière GOLD Ambrée, la première bière ambrée à Madagascar et de la GOLD Blanche en format 33cl

2011 : Rachat de la STAR par le Groupe CASTEL, groupe n°1 des ventes de bières et de boissons gazeuses en Afrique Francophone

2013 : Certification FSSC 22000 de l'usine de CO2 d'Antsirabe

2014 : Acquisition de la Nouvelle Brasserie de Madagascar (NBM)

2015 : Certification ISO 9001 des Brasseries STAR Madagascar

2016 : Re conduite de la certification FSSC 22 000 de l'usine de CO2 d'Antsirabe

ETAPES DE PRODUCTION

PROCESSUS DE FABRICATION

Les matières premières utilisées sont:

- * Le malt
 - * Le maïs
 - * L'eau
 - * Le houblon
- 50% des matières premières utilisées sont locales

I- SALLE DE BRASSAGE

- * Cuisson des matières premières broyées dans des chaudières (ou Cuves d'empattages)

pour fabriquer du jus sucré fermentescible.

Chaudière n°1 = cuve grain cru

Chaudière n°2 = cuve d'empattage

Réunion de la chaudière n°1 et n°2 dans n°2

- * Filtration de la maïche réunis dans la zone filtre

La maïche filtré est appelé « moût » et le sous-produit de filtration est appelé « drêche ». Le drêche est vendu pour l'alimentation des bétails

- * Cuisson du moût dans la chaudière n°3 (chaudière d'ébullition)

Pendant l'ébullition, on ajoute le houblon pour obtenir l'amertume et l'arôme spécifique à la bière

- * Refroidissement du moût et injection de la levure de bière

II- FERMENTATION

C'est le processus de maturation naturelle

Levure de bière + sucres fermentescibles = alcool+CO2

Fermentation principale (7 à 9 jours) pour assimiler les sucres fermentescibles, T°= 12°C à 15 °C

Fermentation secondaire (5 à 7 jours) pour affiner le goût = garde à T°= 0°C

III- FILTRATION

- * Injection d'eau désaérée et saturée pour différencier les 6 sortes de bière
- * Filtration avec du kieselguhr pour rendre la bière brillante
- * Le produit est prêt à être embouteillé

IV- CONDITIONNEMENT

- * Dépalettiseur : enlèvement des cageots sur les palettes
- * Décaisseuse : séparation des bouteilles et des cageots
- * Laveuse cageots vides: trempage des cageots dans une soude caustique, puis rinçage.
- * Laveuse bouteilles : lavage des bouteilles avec de la soude caustique, puis rinçage
- * Inspectrice des bouteilles : contrôle automatique des bouteilles lavées
- * Soutireuse : remplissage et capsuleuse des bouteilles
- * Checkmat : contrôle automatique des bouteilles remplies
- * Pasteurisateur : pour la stabilité micro biologique du produit (la bière peut être conservée pendant 1an)
- * Etiqueteuse : collage des étiquettes et collerettes sur les bouteilles
- * Heuft : contrôle automatique de bouteilles étiquetées
- * Encaisseuse : mise en cageot des bouteilles remplies et étiquetées
- * Palettiseur : mise en palettes des bouteilles

MEDAILLES MONDE SELECTION AWARD

2010

MEDAILLES D'OR
Gold 33 cl, THB Fresh 65 cl
et THB Pilsener 65 cl

2013

MEDAILLES D'ARGENT
CASTEL Beer 50 cl et
THB Pilsener canette 33 cl

2014

MEDAILLE D'OR
THB Fresh 65 cl
MEDAILLES D'ARGENT
Gold 50 cl et THB Pilsener 65 cl
MEDAILLES DE BRONZE
THB Pilsener 33 cl et THB Pilsener canette 33 cl

2015

MEDAILLES D'ARGENT
Gold 50 cl, THB Pilsener 33 cl
et THB Pilsener 65 cl

2016

MEDAILLE D'OR
THB Pilsener 65 cl
MEDAILLES D'ARGENT
THB Pilsener canette 33 cl et Gold 50 cl

