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 ses usines afin de traiter les eaux usées avant de les restituer à la nature.

PROCESSUS DE LA STATION D'ÉPURATION

Eaux usées

↓

Dégrilleur (-solides)

↓

Bassin tampon (aération et homogénéisation, régulation pH) ← Apport nutriments (Azote)

↓

Bassin d'aération (oxygénation et agitation en continu : action biologique)

↓

Dégazeur

↓

Bassin clarificateur (enlèvement boue et flottant) → Silo à boue

↓

Eaux traitées

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 quiès

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

THB · GOLD · Queen's · Castel

Coca-Cola · Fanta · Sprite

BRASSERIES STAR MADAGASCAR
USINE ANTSIRANANA
BIENVENUE TONGASOA

caprice

Bonbon Anglais · Orange · Grenadine

CRISTAL

USINE D'ANTSIRANANA

Route d'Anamakia - Ambalavola
Tél : 82 211 19
BP 64 - Antsiranana - 201
E-mail : usine.diego@star.mg

HISTORIQUE

24 juin 1968 : Inauguration de l'Usine des Brasseries STAR Madagascar d'Antsiranana (Diego Suarez). Construction démarrée en 1966

1974 : Lancement de la production de Fanta

1998 : Lancement de la production de Sprite

2001 : Début de la production de la bière Queen's

2003 : Début de la production de la bière Premium Gold

2004 : Augmentation de la capacité des caves (5 cuves de 1040 hl) et automatisation de la salle de brassage

2005 : Certification HACCP

2006 : Nouvelle installation de traitement de l'eau par ultrafiltration

2009 : Début de la production de Fanta Ananas

2010 : Installation des palettiseurs

2010 : Doublement de la capacité de stockage de CO^2

2011 : Mise en service de la station d'épuration biologique

2013 : Début de la production de la boisson énergisante XXL et de la bière Castel Beer

2013 : Certification FSSC 22000

2015 : Certification ISO 9001 : 2008

2015 : KORE EXIGENCES COCA-COLA : Conformité aux standards Coca-Cola Qualité, Sécurité et Environnement

2016 : Importants investissements sur le process « Filtration » afin d'améliorer la qualité de la bière (cuves de bière finie sous pression de CO^2, automatisation des vannes, bacs tampon amont/aval)

ETAPES DE PRODUCTION

PROCESSUS DE FABRICATION

I- BRASSAGE

- Préparation des matières premières : malt, maïs dégermé
- Empatage : mélange eau et matières premières ; traitements thermiques
- Filtration : séparation de la drèche (sous-produit) et du moût (substrat de fermentation)
- Cuisson et houblonnage du moût
- Traitement du moût : décantation et refroidissement à 10°C
- Entonnement

II- FERMENTATION DU MOÛT

- Aération et ensemencement du moût avec un levain de brasserie
- Fermentation
- Refroidissement à -1,5°C de la bière jeune
- Maturation : affinage des qualités organoleptiques de la bière

III- FILTRATION DE LA BIERE

- Filtration et stabilisation de la bière: enlèvement de la levure et autres troubles (brillance)
- Standardisation des paramètres de qualité de la bière
- Stockage dans le tank de bière filtrée prête pour l'embouteillage

IV- SOUTIRAGE DE LA BIERE

- Lavage des bouteilles
- Inspection électronique des bouteilles lavées
- Remplissage et bouchage
- Inspection électronique des bouteilles remplies
- Pasteurisation de la bière
- Etiquetage
- Inspection électronique des bouteilles étiquetées
- Codage des bouteilles
- Mise en casiers
- Mise en palettes

QUALITÉ, CERTIFICATIONS ET MEDAILLES