

# #CestMoiQuiFabrique

*Nestlé ouvre les portes de ses usines*





## Améliorer la qualité de vie en contribuant à un avenir plus sain,

*tel est le dessein ambitieux que nous nous sommes fixés chez Nestlé. Chaque jour nous nous attachons à répondre à cet objectif dans le respect de nos valeurs : offrir les meilleurs produits à nos consommateurs, tout en veillant à protéger l'environnement et en contribuant au développement des territoires où nos unités de production sont implantées.*

*C'est parce qu'il est essentiel pour nous d'expliquer ce savoir-faire et cette exigence que j'ai décidé d'ouvrir les portes de nos usines françaises.*

*L'opération **#CestMoiQuiFabrique** est inédite, exceptionnelle dans son approche et s'inscrit dans une volonté d'ouverture et de sincérité vis-à-vis de nos consommateurs.*

*Des personnes vont ainsi pouvoir entrer dans nos usines, parler avec les collaborateurs, s'interroger sur nos process de fabrication et sur la provenance de nos ingrédients, observer et comprendre. Mais mieux encore, ils pourront faire les produits aux côtés de ceux qui les fabriquent chaque jour.*

*Cinq de nos usines françaises ouvriront leurs portes entre avril et juillet 2017. Des usines de marques et de produits emblématiques Nestlé : **NESCAFÉ**® en Seine-Maritime, **MOUSLINE**® dans la Somme, **PURINA**® dans la Loire, **VITTEL**® et **NATURNES**® dans les Vosges.*

*Je souhaite que les personnes qui auront la possibilité de vivre cette expérience soient convaincues de notre sincérité mais surtout de notre engagement. Un engagement pour la qualité des produits que nous fabriquons mais aussi celui en faveur de la protection de l'environnement dans lequel nous les produisons.*

RICHARD GIRARDOT  
Président Directeur Général Nestlé France

# Découvrir

## le savoir-faire Nestlé



### UN AUTRE REGARD SUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Les consommateurs souhaitent aujourd'hui de plus en plus d'informations de la part des industriels, et plus spécifiquement lorsqu'il s'agit de ce qu'ils mangent. Les crises et les pratiques controversées de certains acteurs ont installé une forme de méfiance, voire de défiance, et le secteur de l'agroalimentaire en a été directement impacté.

Nestlé a décidé, en tant que leader mondial sur son marché, d'apporter des éléments tangibles et clairs sur la qualité de fabrication de ses produits. Une démarche inédite permettant au grand public de venir passer une journée dans ses usines et de porter un autre regard sur l'industrie agroalimentaire.



### Améliorer la qualité de vie et contribuer à un avenir plus sain

Face aux changements rapides de notre époque, Nestlé souhaite mieux exprimer ses valeurs et les moyens qui sont déployés pour son exigence de la qualité. L'ensemble des collaborateurs œuvre chaque jour en ayant à l'esprit cette ligne qui consiste à « améliorer la qualité de vie et contribuer à un avenir plus sain », et est guidé par les valeurs Nestlé, ancrées dans le respect. Respect de soi, respect des autres, respect de la diversité et de l'avenir.

Toutes les activités et toutes les marques, toutes les fonctions et tous les employés Nestlé y contribuent. **#CestMoiQuiFabrique** résulte directement de cette philosophie de pensée, de ces valeurs.

### #CestMoiQuiFabrique

a pour volonté de valoriser les hommes et les femmes qui travaillent à la qualité des produits Nestlé, d'expliquer leur savoir-faire, en toute sincérité et démontrer l'ancrage local des unités de production.

### Nestlé ouvre les portes de ses usines françaises

**#CestMoiQuiFabrique** va permettre au grand public de découvrir l'exigence de qualité des process de fabrication Nestlé – de la matière première en passant par les process de fabrication et la protection de l'environnement – le savoir-faire des collaborateurs de l'entreprise qui œuvrent chaque jour pour que ces produits soient irréprochables et l'ancrage local des usines Nestlé, au cœur des régions. Mais Nestlé va encore plus loin en lui permettant non seulement de visiter les usines mais également de travailler aux côtés des collaborateurs afin de réaliser des tâches qui font partie du processus de fabrication.

**5 usines** sont concernées par l'opération, chacune représentative de secteurs et de marques emblématiques Nestlé :

- l'eau minérale : **VITTEL®**
- le café : **NESCAFÉ®**
- la purée de pomme de terre : **MOUSLINE®**
- l'alimentation pour chiens et chats : **PURINA®**
- la nutrition infantile : **NATURNES®**

#CestMoiQuiFabrique

## UNE JOURNÉE POUR DÉCOUVRIR, ÉCHANGER, COMPRENDRE ET FAIRE

Les usines accueilleront, chacune, 20 personnes sur 2 jours. Le programme a été conçu pour que l'immersion soit complète. Trois temps forts rythmeront une journée #CestMoiQuiFabrique :

- 1 Visite de l'usine
- 2 Temps d'échange avec le directeur de l'usine et les responsables qualité
- 3 Activité sur les lignes de production aux côtés des collaborateurs de l'usine

### COMMENT PARTICIPER ?

L'opération #CestMoiQuiFabrique est ouverte à tous<sup>(1)</sup>. Il suffit, à partir du 6 mars 2017, de s'inscrire sur le site de Nestlé [www.cestmoiquifabrique.fr](http://www.cestmoiquifabrique.fr)

Un tirage au sort aura lieu le 8 avril 2017 afin de déterminer les personnes qui pourront vivre ces journées inédites.

(1) Jeu sans obligation d'achat, organisé du 06/03/2017 au 05/04/2017. Règlement complet disponible sur le site [www.cestmoiquifabrique.fr](http://www.cestmoiquifabrique.fr)

### AU CŒUR DE LA PRODUCTION

## #CestMoiQuiFabrique

plonge les consommateurs en immersion, dans les différentes étapes clés de fabrication des produits Nestlé.

Les consommateurs pourront procéder au contrôle de la matière première avant transformation, intervenir sur les différents tests qualité tout au long de la chaîne de production, participer au conditionnement et réaliser les contrôles laboratoires avant expédition.

## Aller plus loin et impliquer collaborateurs et consommateurs : faire ensemble

Ce qui rend inédite l'opération #CestMoiQuiFabrique c'est la dimension du « faire ensemble ».

Le grand public fera aux côtés des collaborateurs des usines et comprendra ainsi les contrôles, la vigilance, l'exigence, l'implication et toute la passion apportée pour que les produits soient élaborés suivant des critères stricts.

## Des salariés ambassadeurs de leur savoir-faire

Ils sont ceux qui garantissent la qualité de chaque produit Nestlé. Ceux qui œuvrent en ayant constamment à l'esprit le respect et la satisfaction consommateur. Nestlé a souhaité que les collaborateurs des usines soient au cœur de #CestMoiQuiFabrique.

Ils ont joué le jeu et accepté spontanément d'être mis en scène sur les annonces presse, dans des films digitaux qui racontent leur métier et dans le spot destiné à faire connaître en amont l'opération. Ils partageront le jour J leur expertise avec les consommateurs. Tous ont accueilli avec enthousiasme et fierté ce projet. **Parce qu'il était temps de faire savoir leur savoir-faire.**



#CestMoiQuiFabrique

# À la découverte de 5 marques emblématiques de Nestlé

## NESCAFÉ®

**PLONGER DANS LES ARÔMES  
DE NESCAFÉ® ET APPRENDRE  
COMMENT LE LEADER DES CAFÉS  
INSTANTANÉS EST FABRIQUÉ<sup>(2)</sup>**

6 ET 7 JUILLET 2017 | DIEPPE

**Du grain de café vert à la tasse, une  
expertise tournée vers la qualité café**

Tous les produits NESCAFÉ® sont issus de cafés verts en provenance des pays producteurs d'Amérique Latine, d'Afrique, ou d'Asie. Pour préparer ses cafés, NESCAFÉ® sélectionne avec soin des grains de café arabica et robusta selon des critères de qualité sensorielle très précis. Ils font ensuite l'objet d'un suivi minutieux avec des contrôles qualité tout au long de la chaîne de fabrication, nous permettant d'offrir un café de qualité répondant aux attentes des consommateurs.



C'est notamment le cas de NESCAFÉ® Spécial Filtre, fabriqué sur le site de Dieppe en Normandie depuis plus de 40 ans. Ce café élégant à l'arôme riche et subtil est le fruit d'une alliance unique de grains d'arabica et de robusta qui ont été torréfiés à cœur, et de l'attention particulière de nos experts pour préserver toute leur richesse aromatique.



**APPRÉCIER  
LA PURETÉ ORIGINELLE  
DE L'EAU MINÉRALE NATURELLE  
VITTEL®**

23 ET 24 MAI 2017 | VITTEL

**De la source à la bouteille,  
une qualité d'eau préservée**

Depuis 1854, l'eau minérale naturelle VITTEL® prend sa source au cœur des Vosges. Chargée de minéraux essentiels grâce à un parcours souterrain de plusieurs années, VITTEL® est reconnue pour son caractère, sa qualité et sa pureté. VITTEL® est une eau très appréciée pour son goût équilibré qui est idéale pour accompagner la saveur des mets d'un repas. Si la qualité et la pureté de VITTEL® sont exemplaires, c'est que de la source à l'embouteillage les process qualité sont très stricts.



La qualité unique de l'eau est indissociable de la qualité de l'environnement immédiat qui entoure la source. Ainsi, au-delà des contrôles effectués lors de l'embouteillage, cette qualité commence dès la protection de la source grâce à un modèle de protection partenarial avec tous les acteurs du territoire, intégrant une démarche zéro pesticide sur près de 10 000 hectares et 11 communes autour de la source.

(2) 54.4% PDM valeur 2016 sur un total cafés instantanés - Sources : ACNielsen

#CestMoiQuiFabrique



## APPRENDRE À PASSER DE LA POMME DE TERRE À LA PURÉE MOUSLINE®

25 ET 26 AVRIL 2017 | ROSIÈRES EN SANTERRE

### Du champ à l'assiette, une exigence tournée vers la qualité

MOUSLINE® veille à l'origine de ses ingrédients, à leur qualité et à leur préparation grâce à un savoir-faire maîtrisé depuis 1963. La fabrication de la purée MOUSLINE® Nature repose sur un ancrage local. Les pommes de terre sont 100% françaises et majoritairement cultivées en Picardie, à moins de 25 Km de l'usine.



Elles sont soigneusement sélectionnées et travaillées par des agriculteurs avec qui MOUSLINE® entretient des liens de proximité forts. L'exigence de qualité garantit ainsi une purée réussie, facile à préparer, onctueuse et légère, gourmande, et qui plaît à tous.



## DÉCOUVRIR LES VRAIS GOÛTS DE LA NATURE AVEC NATURENES®

11 ET 12 MAI 2017 | ARCHES

### Du verger à la cuillère, un soin tout particulier pour les bébés

Plus de 215 personnes<sup>(3)</sup> travaillent dans les Vosges pour garantir la qualité des ingrédients et développer des recettes adaptées pour bébé.



Le site d'Arches fabrique des produits de nutrition infantile, et notamment des petits pots de la marque NATURENES®. La qualité NATURENES®, c'est une sélection d'ingrédients 100% d'origine naturelle, un savoir-faire d'experts et un processus de fabrication spécifique basé sur un mode de cuisson douce qui permet de préserver le goût des fruits et des légumes. De plus, les recettes NATURENES® sont sans conservateur, sans colorant et avec une teneur en pesticides quasi nulle conformément à la réglementation. Tout cela pour privilégier l'éveil au goût de la nature.



Leur Bien-être, Notre Passion.®

## COMPRENDRE L'EXPERTISE DE PURINA® POUR LE BIEN-ÊTRE DES CHATS ET DES CHIENS

18 ET 19 MAI 2017 | VEAUCHE

### Quand les Hommes et les Animaux vivent ensemble, la vie est meilleure

Depuis plus de 90 ans, PURINA® s'engage à aider les chats et les chiens à vivre plus longtemps, plus heureux et en bonne santé grâce à une alimentation saine et équilibrée. Ainsi, tout en étant à la pointe de la nutrition, chaque recette est élaborée et fabriquée selon des standards de qualité et de sécurité alimentaire élevés. Cette expertise unique s'appuie sur une politique d'innovation continue, mais aussi sur la passion de tous les collaborateurs de PURINA®.

À l'usine de Veauce dans la Loire, chacun des 472 employés s'implique quotidiennement dans la fabrication des aliments pour chat. Du choix des ingrédients à l'emballage, toutes les étapes font l'objet d'une extrême attention pour le plus grand plaisir des chats et de leurs possesseurs.



(3) Chiffres décembre 2016

# Nestlé l'exigence de la qualité et l'innovation pour un avenir plus sain

L'innovation est au cœur de l'activité agroalimentaire. Chez Nestlé, elle fait partie de l'ADN du Groupe, depuis l'invention de la farine lactée en 1866 par Henri Nestlé pour les mères ne pouvant pas allaiter. C'est donc en toute logique que le Groupe Nestlé s'est construit autour de l'innovation et de la nutrition, des valeurs fondatrices qui perdurent au fil de l'évolution de son histoire.

Sans sa capacité d'innovation, Nestlé ne serait pas aujourd'hui le leader mondial du secteur et ne pourrait porter sa promesse de Santé, Nutrition et Bien-Être. Le Groupe cultive cet esprit pionnier pour répondre aux besoins majeurs d'un monde en croissance démographique et aux défis du changement climatique.



## La France comme laboratoire d'innovations

La France a été présente dès l'origine, puisque Henri Nestlé a commencé à commercialiser ses produits à Paris, un an à peine après la création de son entreprise. Depuis, les activités du Groupe se sont largement diversifiées autour de nombreuses marques patrimoniales comme RICORÉ®, NESCAFÉ®, MAGGI® ou VITTEL®.

En 1916, la première usine de Nestlé en France voit le jour. Aujourd'hui, Nestlé en France compte 24 usines et emploie plus de 13 000 collaborateurs. 5 centres de recherche<sup>(4)</sup> sont également implantés sur le territoire - Amiens (produits pour animaux de compagnie) - Beauvais (crèmes glacées) - Lisieux (produits laitiers) - Tours (Centre de recherche science des plantes) - Vittel (eaux). La France est, en effet, le laboratoire du développement de produits et marques nouvelles du Groupe avec des innovations majeures comme NATURNES®, ou des marques phares comme NESPRESSO® ou SPÉCIAL T®.

Nestlé en France propose une offre très diversifiée, avec plus de 60 marques, qui couvre toutes les catégories et tous les âges de la vie (de la nutrition infantile à la nutrition clinique). C'est ainsi que Nestlé est consommé chaque jour par 25 millions de Français<sup>(5)</sup>.

(4) Sur les 34 du groupe dans le monde

(5) Source : panel consommateurs KANTARWORLDPANL

La mission au quotidien du Groupe Nestlé est de proposer aux consommateurs, à travers une large gamme de produits, des repères fiables et durables en termes de nutrition, de plaisir, de qualité et de sécurité.

L'une des spécificités de Nestlé en France est de proposer aux consommateurs un large portefeuille de produits. Des produits qui peuvent s'inscrire dans chacun des repas de la journée et qui s'adressent à toutes les catégories de la population.

En France, Nestlé est présent sur l'ensemble des catégories alimentaires de consommation courante et spécialisée, de la nutrition infantile à la nutrition clinique, en passant par tous les instants de la consommation quotidienne.

- La nutrition infantile
- La nutrition clinique
- Les boissons instantanées
- Les chocolats et les confiseries
- Les produits culinaires
- Les produits surgelés
- Les glaces
- Les activités de restauration professionnelle et hors foyer
- Les céréales
- Les produits laitiers frais
- Les eaux
- Les produits charcuterie et traiteur
- Les produits pour animaux

## Nestlé place la qualité au centre de ses priorités

L'approche de Nestlé France en matière de sécurité sanitaire couvre toute la chaîne logistique, à commencer par les agriculteurs et les fournisseurs. Toutes les infrastructures de fabrication de Nestlé France, indépendamment de leur emplacement, sont conçues pour assurer la préparation des produits selon les normes strictes de qualité et de sécurité.

Les sites sont mis en place en fonction de prérequis et principes très précis, notamment en matière d'approvisionnement en eau claire et potable, filtration d'air, et pour tous les matériaux qui entreront en contact avec les aliments, dans le but de garantir que les matériaux, équipements et environnements de production sont tous conçus pour fabriquer des produits sûrs.

Les recettes et techniques de fabrication de Nestlé sont formulées scientifiquement pour fournir des produits d'un niveau élevé de sécurité.

Plus de 100 millions de tests sont réalisés par an pour vérifier la conformité des produits aux normes internes et externes, ce qui comprend les composants nocifs ou les micro-organismes présents dans les matériaux utilisés, l'environnement de travail et aussi les produits.

## Nestlé, améliorer la qualité de vie pour un avenir plus sain

Nestlé et l'ensemble de ses collaborateurs sont inspirés par une même raison d'être : « améliorer la qualité de vie et contribuer à un avenir plus sain ».

Portée par cette raison d'être et guidée par les mêmes valeurs partagées au sein de l'entreprise, la ligne de conduite de Nestlé lui a fait traverser 150 années de succès. L'ensemble des collaborateurs est porté par ces valeurs, notamment par le respect des autres, respect de la diversité et de l'avenir. Toutes les activités et toutes les marques, toutes les fonctions et tous les employés y contribuent.



## Protéger l'environnement des sites industriels

La création de valeur est au cœur de la notion d'entreprise, partager cette valeur est la condition *sine qua non* de son succès. Leader dans le domaine de la nutrition, de la santé et du bien-être, le Groupe Nestlé, à travers ses marques et la Fondation Nestlé France, s'engage à relever les grands enjeux du développement durable au profit de tous.

En France, la création de valeur partagée fait écho à des enjeux sociétaux importants :

- La nutrition
- La transition du modèle agricole et le respect des ressources en eau
- La performance environnementale

Cette création de valeur partagée est déclinée dans le cadre de la gestion des sites industriels de Nestlé via des items spécifiques qui contribuent à préserver l'environnement tout autour des unités de production :

- Privilégier les énergies renouvelables
- Œuvrer en faveur de la réduction du CO<sub>2</sub>
- Réduire le tonnage des emballages en usine
- Privilégier le transport alternatif et permettre l'optimisation logistique

► En savoir plus sur la politique CSV Nestlé : [www.nestle.fr/csv](http://www.nestle.fr/csv)

**NESTLÉ FRANCE  
EN QUELQUES  
CHIFFRES CLÉS**

- CA : **4,876 milliards** d'euros
- **13 000** collaborateurs
- **24** usines
- **200 millions** d'euros par an d'investissements industriels
- **5** centres de recherche

#CestMoiQuiFabrique



# 5 usines au cœur des régions

**EN AVANT-PREMIÈRE,  
5 DES 24 USINES NESTLÉ  
VOUS OUVRENT TOUTES  
GRANDES LEURS PORTES**



**#CestMoiQuiFabrique**



2831S1

2840S1







CONTINUOUS  
L'AZIENDA CONSAPEVOLE È IL PRIMO PASSO  
VERSO UNO DEI PIÙ GRANDI OBIETTIVI:  
IL BENESSERE  
EXCELLENCE



**SIPA**  
Usine de Rosières  
0 1 100

SAINT-ÉTIENNE  
DU 7<sup>e</sup>



# CestMoiQuiFabrique.fr

## CONTACTS PRESSE

---

NESTLÉ FRANCE  
**Thomas FENE**  
01 60 53 28 11  
Thomas.Fene@fr.nestle.com

LE BUREAU DE COM  
**Anne-Gaëlle GIRARD**  
01 85 09 28 19  
aggirard@lebureaudecom.fr

**Stéphanie BOSSANT**  
01 85 09 27 12  
sbossant@lebureaudecom.fr