

Coca-Cola



L'histoire de Coca-cola

D'où vient cette boisson ?

Avec ses publicités les plus visionnées dans le monde, Coca-Cola est assurément la boisson la plus vendue et célèbre de l'histoire. Mais d'où vient cette boisson, dont la forme de la bouteille est devenue si légendaire et ancrée dans les esprits ?

Tout commença en 1886 lorsqu'un pharmacien d'Atlanta, malade, eut l'idée de créer un sirop pour remédier à ses maux de ventre. La boisson eut alors un tel succès qu'un homme d'affaires, Asa Griggs Candler, racheta la recette. La même année, un physicien inventa un système de gazéification des boissons grâce au CO2. C'est ainsi que fut créée la boisson pétillante que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de Coca-Cola.

« La recette secrète »

Seules deux personnes connaissent la recette du Coca-Cola, cette dernière est tenue confidentielle dans un coffre-fort à Atlanta. Bien que les ingrédients soient inscrits au dos de nos bouteilles il nous serait impossible de produire du Coca-Cola. En effet les bases des concentrés sont connues mais pas les quantités. Les employés eux-mêmes ne la connaissent pas, c'est ce qui permet de garder la recette secrète.

Coca-Cola est une marque de boisson incontournable et mondialement connue. Il en existe des extensions tels que Fanta, Finley, Sprite, Caprisun... La compagnie possède cinq entreprises en France dont une à Clamart que j'ai eu la chance de visiter. Cet établissement a défini certaines règles : l'une d'elle consiste à devoir prendre soit un nombre de stagiaires équivalent au nombre d'employés soit faire une visite des locaux à un nombre de visiteurs égal à celui du nombre d'employés. L'entreprise de Clamart employant 250 personnes, a opté pour l'option numéro deux. C'est donc par ce biais que j'ai pu ce jeudi 6 décembre 2018, dans le cadre de l'UE « métier des sciences » de l'UFR des sciences de l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, visiter un des établissements de Coca-Cola. Accompagnée de mon groupe et de ma professeur Mme Françoise Hache-Bissette j'ai pu en apprendre plus sur cette marque grâce à leur chef management Hassan Mounier qui nous a guidés tout au long d'une agréable visite.



Photo prise à l'entrée de l'usine de Clamart et extraite du site « rayonBoisson »

Pionnier dans l'Histoire :

Coca-Cola fut un précurseur dans beaucoup de domaines, très ouvert à l'égalité, elle fut la première compagnie à mettre en avant les femmes et personnes de couleur dans ses publicités. Actuellement l'entreprise possède une grande parité homme-femme. Avec l'application d'une discrimination positive dans sa compagnie. Coca-Cola fait ainsi toujours figurer au moins une femme sur sa « short-list » de candidats lorsqu'un poste est à pourvoir.

On a souvent tendance à croire que Coca-Cola a créé le Père Noël, originellement celui-ci était vert, c'est Coca qui a utilisé son image dans ses publicités en changeant sa couleur pour du rouge. Cette couleur a par la suite été appréciée par le public et est donc entrée dans les esprits. C'est donc bien Coca qui a popularisé le Père Noël et lui a donné sa couleur.





Photo représentant le remplissage des bouteilles.
Extraite de l'article *L'usine de Clamart fête ses 50 ans*
du site coca-cola-france.fr

Les lignes de production

Différents formats et donc quantité de Coca-Cola sont mises en vente. Pour ce faire différentes lignes de production sont mises en place :

- La ligne huit : elle produit le format 50 ml. Elle tourne tous les jours 24h/24, 5j/7 la moitié de l'année et 7j/7 l'autre moitié.

- La ligne trois : elle produit le format 33 ml. Elle tourne deux fois 8h sur 24h.

- Les lignes BIP et méga BIP produisent des poches de sirop concentré de 5,15 et 250 L. Elles tournent en 3 x 8 heures avec deux tiers du temps sur la ligne BIP et un tiers du temps sur la ligne méga BIP; elles tournent 5j/7.

Le Coca-Cola étant un produit saisonnier, on peut demander à des lignes sur certaines périodes d'augmenter la production.

Coca-Cola et l'environnement

Au final malgré toutes les machines qui tournent, la plus grosse consommation chez Coca-Cola reste la fabrication d'emballages. Elle compte environ 52 % des émissions de CO₂. Pour compenser, Coca-Cola œuvre pour l'environnement avec un centre de recyclage. En France cinq bouteilles sur 10 sont recyclées soit 30 % de plastique recyclé, avec un objectif de 50 % pour 2020

Pourquoi pas 100% de recyclage ?



Plus on recycle le plastique et plus il devient grisâtre; les clients étant très exigeants, le taux de recyclage ne peut pas atteindre 100 %.

Photo prise lors de la visite de l'usine représentant les bouteilles recyclées prenant une couleur « grisâtre »

Pour éviter les déchets inutiles, il est important de savoir que le Coca-Cola ne périmé pas. Bien qu'il soit mentionné que la limite de consommation conseillée est de six mois, il n'y a pas réellement de risque nous a confié Monsieur Moundi. Le goût sera seulement différent, dû à une perte de CO₂. Il n'aura également plus la même couleur, en effet les concentrés sont photosensibles. C'est pour cela que lorsque Coca-Cola fabrique ses bouteilles, elles sont enroulées dans un film anti-UV.



Photo prise lors de la visite montrant les bouteilles enroulées dans un film anti-UV

Qu'en est-il de l'usine de Clamart :

L'histoire de l'entreprise à Clamart remonte à 1965 avec la mise en place des lignes de production. En 2017 elle a sorti 15 millions de caisses, une caisse représentant 24 bouteilles. Avec la mise en place de quatre lignes de production Coca-Cola, cela permet la production de six marques en plus du Coca.

L'usine va prochainement déménager à Grigny, pour ne pas gêner les habitations qui se sont construites autour, suite à l'agrandissement de la ville.



Photo représentant l'usine de Clamart extraite de l'article *L'usine Coca-Cola fête ses 50 ans à Clamart* du journal LeParisien.

A la rencontre des employés :

Lors de notre visite nous avons eu l'opportunité de rencontrer deux employés. Ils sont superviseurs qualité mais l'un est dans la mécanique et l'autre dans la biologie.

Tout d'abord Claire Raymond, recrutée chez Coca-Cola en 2013, elle est titulaire d'un bac scientifique et a étudié en école d'ingénieurs en biologie industrielle à Cergy. Elle a suivi un parcours généraliste sur les trois premières années puis c'est spécialisée en management des qualités.

Elle est d'abord entrée chez Coca-Cola en tant que chef d'équipe de production puis a intégré l'équipe de la zone amont en tant que manager. Aujourd'hui elle est superviseuse qualité sur plusieurs lignes de production.

Son parcours reflète le haut taux d'évolution interne chez Coca-Cola, en effet 50% des postes importants sont occupés par des personnes qui ont évolué en interne. En effet Madame Raymond nous a confié que chez Coca-Cola ils ont la chance d'avoir un accès à des formations riches et solides.

S'est ensuite présenté à nous Franck Hervé, embauché en octobre 2018. Monsieur Hervé est titulaire d'un bac scientifique. Il a d'abord passé un BTS en bio analyse et contrôle axé sur la pharmaceutique et l'agro-alimentaire. Il a poursuivi sur une licence professionnelle dans la sécurité alimentaire et est actuellement en cours de validation de sa deuxième année de master.

Il occupe tout comme Mme Raymond un poste de superviseur qualité dans la zone amont mais va plutôt être axé sur tout ce qui est traitement de l'eau, des concentrés, de la fabrication du sirop avant d'être envoyé dans la zone de production.

Nous avons pu apprendre grâce à ces deux employés que Coca-Cola était une entreprise très proche de ses employés. La politique de l'entreprise est « zéro départ volontaire ».

En effet, en plus des formations mises en place par Coca-Cola pour ses employés, il existe également d'autres aides.

Nous savons par exemple que l'usine de Clamart doit prochainement déménager. L'entreprise Coca-Cola propose alors à ses employés mobiles de suivre l'usine à Grigny qui est à 10 km de celle de Clamart. Pour ceux qui désireraient être mutés à Toulouse, Marseille, Dunkerque leur déménagement sera entièrement payé. De plus la première année de loyer sera prise en charge par la société et ils seront aidés pour récupérer un appartement ou une maison.

Et donc comment est fabriqué et contrôlé le Coca-Cola ...

Monsieur Hervé et Madame Raymond travaillant au cœur de la fabrication du Coca-Cola, nous leur avons demandé comment se passent les étapes de fabrication et de contrôles du produit.

Tout d'abord une analyse externe est faite sur l'eau pour vérifier son niveau réglementaire. Les autres contrôles sont effectués en interne par des machines, par des opérateurs sur les lignes de production ou enfin dans les laboratoires avec des contrôles microbiologiques.

La première étape sera donc un contrôle sur le sucre puis sur l'eau sucrée. Ils vont ensuite faire des contrôles sur les extraits, qui pourront être goûtés après dilution dans l'eau.

Ils vont donc avoir un sirop concentré à vérifier, pour cela des tests sont effectués en laboratoire. Ils sont principalement faits par filtration... à la recherche d'un éventuel micro-organisme qui pourrait détériorer le produit.

À la suite de cela, du CO₂ est ajouté au produit. Pour cela ils possèdent une cuve dans laquelle vont passer les molécules d'eau, un aspirateur va venir aspirer l'air pour pouvoir casser les molécules d'eau.

L'air, alors présent dans l'eau de la cuve, va pouvoir être enlevé pour être remplacé par des molécules de CO₂. C'est pour cela que dans une bouteille de Coca-Cola le gaz va rester plus longtemps.

Va ensuite avoir lieu un contrôle sur la boisson finale et sur la bouteille une fois qu'elle est étiquetée avec son bouchon et prête à être consommé.

Nous pouvons finalement voir que la qualité du produit sera contrôlée du début à la fin sur toutes les étapes du processus de fabrication.

Qu'en est-il de la production de Coca-Cola dans les McDo et Cinéma ?

Les fontaines des McDonald sont entretenues et installées uniquement par des installateurs de Coca-Cola. En effet dans les fontaines on trouve une poche de sirop concentré Coca-Cola, une arrivée d'eau filtrée et une bouteille de CO2. Un technicien envoyé spécialement par Coca-Cola va venir brancher une console à la fontaine et insérer le taux de dilution. La machine va alors faire le mélange automatiquement.



Photo prise lors de la visite montrant les étapes de fabrication

Assia Dachraoui