

TRUST

OCÉAN INDIEN



Quand les cuves
de stockage
se font inspecter !

LE MAGAZINE DE SGS
MARS 2025

SGS

Focus 4

Quand les cuves de stockage se font inspecter !



7 Au Labo

L'eau passée à la loupe

La chasse aux micro-organismes pathogènes



10 Learning & Development

ISO 22000:2018, l'assurance tous risques des aliments
Tour d'horizon sur la certification

12

Spotlight

Une confiance renouvelée

Made In Moris Corner

16

Out Track

18



Prêts pour de nouveaux challenges



2024 a été, dans l'ensemble, une année positive, avec un bilan satisfaisant à tous les niveaux – ce qui augure une année 2025 prometteuse, avec des projets dans le pipeline, des collaborations plus étroites avec nos partenaires et de nouveaux challenges qui s'étendent sur la région océan Indien et même au-delà. Dans cette première édition 2025 de TRUST, nous avons choisi de mettre en lumière une inspection particulière : celle des cuves de stockage d'hydrocarbures que nous faisons pour le compte des compagnies pétrolières et minières. L'occasion pour SGS de faire découvrir sa palette d'inspections qui couvre non seulement les plus courantes mais également les plus complexes et techniques, indispensables pour la protection de la population et de l'environnement.

Nous vous invitons ensuite à une incursion dans nos laboratoires pour comprendre l'importance des différentes analyses que nous y effectuons, particulièrement des micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire, de l'eau pour un contrôle des contaminants, des échantillons de textiles (draps et serviettes)... Des analyses qui sont conduites grâce à des équipements de plus en plus pointus, comme le dernier modèle de notre *Gallery Aquamaster Discrete Analyzer*. La rubrique Spotlight donne la parole à d'autres clients que nous accompagnons dans l'obtention ou le renouvellement des certifications essentielles à la qualité et à la fiabilité de leurs services comme à la performance de leur entreprise. Cette année encore, nous poursuivons notre collaboration au programme « En route vers Made in Moris » dans le processus de labellisation de 120 petites et moyennes entreprises sur trois ans. La première cohorte, qui a été lancée l'année dernière, s'est avérée une vraie réussite et la deuxième s'annonce encore plus challenging avec des améliorations dans les procédures d'évaluation.

Si SGS se fait fort de rester à l'écoute de ses clients et de s'aligner continuellement sur leurs besoins, la société met également un point d'honneur à valoriser les compétences de son personnel, à s'assurer de leur bien-être à travers les activités organisées par le *Welfare Committee*.

En ce début d'année, nous sommes tous motivés à pousser plus loin nos interventions, toujours dans le souci d'être au plus près de nos partenaires et de les aider à professionnaliser leurs activités. Nous espérons que 2025 sera une année aussi performante pour nous comme pour eux.

Lisiniaina Razafindrakoto
Directrice générale – SGS océan Indien



”
Une inspection ponctuelle
des cuves de stockage
peut empêcher des fuites
accidentelles de substances
dangereuses et éviter aux
compagnies pétrolières une
décontamination coûteuse.

HYDROCARBURES

Quand les cuves de stockage se font inspecter !

L'inspection des cuves d'hydrocarbures est d'autant plus essentielle que le stockage de grandes quantités de ces substances n'est pas exempt de risques pour la population et l'environnement. Effectuer des inspections périodiques devient ainsi un garde-fou à de potentielles catastrophes. Dans le cadre de ses opérations, SGS propose aux compagnies pétrolières des services d'inspection et d'étalonnage de leurs cuves de stockage, afin de garantir leur sécurité et leur intégrité conformément aux réglementations locales et aux normes internationales en vigueur.

« Une inspection ponctuelle des cuves de stockage peut empêcher des fuites accidentelles de substances dangereuses et éviter aux compagnies pétrolières une décontamination coûteuse, affirme Justin Ravina, Technical Lead – Field & Inspection Services & API (American Petroleum Institute) 653 Certified Inspector. En menant ces inspections, nous pouvons identifier en amont les problèmes et recommander à ces compagnies d'effectuer les réparations qui s'imposent avant que ne survienne une fuite. Elles seront également protégées de défaillances de leurs cuves. » Les prestations de SGS couvrent les inspections détaillées des cuves de stockage avant, pendant et après travaux. Avant travaux, la société effectue plusieurs contrôles non destructifs tels que les mesures d'épaisseur par ultrasons (avec le MFL et le AccuTrak Crawler), de ressuage ou de magnétoscopie – sur le fond du réservoir, sur la robe (les tôles constituant la paroi verticale de la cuve), les piquages et les accessoires, le toit (tôle, assemblage, charpente), les accès et l'assise (escaliers, passerelles, fondation). Elle

réalise également des contrôles géométriques – verticalité, rotondité, tassement... – sur la cuve et des contrôles additionnels sur les ancrages et les dimensions de la cuve et de la tuyauterie, voire sur la verticalité des puits de jauge. Suite aux recommandations de SGS, les compagnies pétrolières effectuent alors les réparations et autres travaux d'étalonnage sur leurs cuves de stockage.

Pendant ces travaux, SGS s'attelle à des contrôles documentaires : vérification des certificats soudeur et matière, de la fiche technique de la peinture et des plans d'exécution pour les travaux critiques (fond, robe et charpente métallique). Une fois que les travaux sont terminés, la société procède à de nouveaux contrôles pour s'assurer de la sécurité et de l'intégrité finales des cuves. Des contrôles qui sont principalement visuels suivant la norme API 653 mais aussi radiographiques, par boîte à vide, ultrasons, ACFM ou ressuage/magnétoscopie. Sans compter les contrôles peintures avec les tests de quadrillage, les mesures d'épaisseur de peinture et les tests d'arrachement. SGS effectue également des contrôles géométriques à vide et à plein, hydrostatiques et/ou le contrôle de l'écran flottant de la cuve et la mesure de résistance de mise à la terre.

« Si les cuves ne sont pas correctement entretenues et inspectées, des dégradations risquent d'en résulter : fuite au niveau des soudures des viroles, corrosion sur les diverses parties, trous dans les plaques inférieures, fissure de la robe ou encore piquage du toit, souligne Justin Ravina. Ces dégradations sont souvent causées par des conditions climatiques, comme des variations de température. »

Encore plus d'équipements

Automatic Crawler, vacuum box, Total Station, UT Flaw Detection... autant d'équipements que SGS utilise pour les inspections des cuves de stockage. Récemment, la société a fait l'acquisition d'un *Floormap®X* pour le contrôle de mesure d'épaisseur des fonds de réservoirs et d'un *Crawler Automatic AccuTrak* pour l'inspection des viroles. *Floormap®X* est une toute nouvelle solution multi-technologies d'inspection de fonds de réservoirs qui permet une détection pointue – y compris dans la zone critique (bordures annulaires) – et un traitement des plaques et revêtements épais. Grâce à sa technologie brevetée STARS, il peut déterminer où se situe la corrosion, en différenciant la corrosion de la face supérieure de celle de la face inférieure. Rapide, *Floormap®X* peut être utilisé en cartographie complète du sol ou en mode *FreeScan™* pour une grande précision volumétrique. De par son système de numérisation, le *Crawler Automatic AccuTrak* permet, lui, le contrôle des mesures d'épaisseur des viroles des cuves (sans avoir besoin d'échafaudage). En ajoutant des modules, cet équipement est utilisé pour les contrôles des soudures multisondes, la cartographie de la corrosion (*corrosion mapping*), ainsi que l'inspection des tuyauteries internes et externes.



OPÉRATION NETTOYAGE DU PIPELINE DE DIEGO GRAND PAVOIS

SGS a procédé, en juillet dernier, à une opération de nettoyage avant la mise en service de la nouvelle ligne de réception de produits du dépôt d'hydrocarbures de Diego Grand Pavois, l'un des 23 dépôts de Logistique Pétrolière SA – société pétrolière malgache qui gère chaque année près de 950 millions de litres d'hydrocarbures dans la Grande île. Pour ce faire, la société a utilisé deux types de racleurs, un *Cleaning Pig* et un *Gauging Pig*, qui permettent, d'une part, de nettoyer la paroi interne de la ligne de réception des hydrocarbures et d'enlever la saleté, la rouille ou d'autres matières étrangères de la canalisation après les travaux d'installation et, d'autre part, de détecter d'éventuelles obstructions dans la canalisation. À l'issue de ces opérations, le caboteur de LPSA a pu décharger sa cargaison avec succès au travers de cette nouvelle ligne de réception.

ENVIRONNEMENT

L'eau passée à la loupe

Grâce à sa nouvelle version plus perfectionnée, le *Gallery Aquamaster Discrete Analyzer* permet au laboratoire environnemental de conduire des analyses de l'eau plus rapidement, avec des résultats entièrement traçables et pointus. L'analyse des niveaux de contaminants ou de nutriments dans les eaux potables, de surface et usées est essentielle pour protéger la biodiversité et maintenir un approvisionnement en eau potable propre. C'est pourquoi il est important, par exemple, de contrôler les niveaux de nitrate dans l'eau d'irrigation et de chlorure dans l'eau dessalée. Car des niveaux élevés de nitrate peuvent, entre autres, entraîner un déséquilibre du sol, avec des carences notamment en potassium et en phosphore, contaminer les nappes phréatiques, rendre des légumes impropres à la consommation, perturber les écosystèmes marins avec la prolifération d'algues et provoquer l'acidification des sols. De même, des niveaux élevés de chlorure altèrent la qualité de l'eau potable – lui donnant un goût salé et corrodant les appareils sanitaires, la plomberie et les équipements industriels –, la santé des personnes souffrant de problèmes rénaux ou d'hypertension et le rendement des cultures.

Fonctionnalités très pointues

Alimenté par un logiciel conçu spécialement pour simplifier l'analyse de l'eau à haut débit, le *Gallery Aquamaster Discrete Analyzer* améliore la fiabilité et la sensibilité des tests de par son niveau d'automatisation plus élevé. Le logiciel comprend des fonctionnalités très pointues qui améliorent, entre autres, les commandes d'étalonnage, les calculs d'erreur standard relative (RSE) et les schémas de contrôle qualité, permettant aux laboratoires d'automatiser les flux de travail des tests conformément aux réglementations locales et aux méthodes de référence approuvées par l'United States Environmental Protection Agency (U.S. EPA).



Efficace

Jusqu'à 20 paramètres – nitrate, chlorure, sulfate, fluorure, ammoniac, ammonium, silice, chrome hexavalent, couleur, phosphore total, orthophosphate – peuvent être testés simultanément. Les flux de travail de test sont automatisés pour jusqu'à 350 tests par heure et 3 heures d'autonomie.



Fiable et conforme

Erreurs de manipulation manuelle réduites et résultats entièrement traçables. Les flux de travail sont automatisés conformément aux méthodes de l'United States Environmental Protection Agency (U.S. EPA) et aux normes internationales.



Plus durable

Volumes d'échantillon et de réactif réduits (seulement 2 à 240 microlitres – µL) pour une production de déchets minime.





ALIMENTAIRE

La chasse aux micro-organismes pathogènes

Le laboratoire alimentaire propose une gamme complète d’analyses pour tous types d’aliments et pour la détection de micro-organismes pathogènes d’origine alimentaire, tels la listeria, la salmonelle, l’E.Coli, le campylobacter ou encore le cronobacter, qui sont les plus courants et qui représentent une véritable menace pour la santé publique. Ces bactéries sont mentionnées dans le nouveau *Food Act* qui stipule leur gravité et la nécessité de les contrôler.

Les analyses, qui sont demandées principalement par les opérateurs du secteur alimentaire tels que les établissements hôteliers et les industries manufacturières, vont des tests chimiques, microbiologiques, physiques et sensoriels afin de contrôler l’innocuité et la qualité des produits.

SGS intervient sur toutes les phases de la chaîne d’approvisionnement alimentaire et facilite la conformité des entreprises aux normes.



L’importance des analyses

La bactérie listeria monocytogenes est considérée comme l’agent majeur responsable de maladies graves chez les humains et les animaux. Lorsque des personnes consomment des aliments contaminés par cette bactérie, elles peuvent développer la listéria, une maladie infectieuse dont les symptômes sont la fièvre, des douleurs musculaires, des nausées, des vomissements et de la diarrhée.

La listéria concerne les laits et fromages crus et non pasteurisés, la crème glacée, les légumes et fruits crus ou transformés, la volaille crue ou insuffisamment cuite, les saucisses, les hot-dogs, la charcuterie et le poisson cru ou fumé et autres fruits de mer. La salmonellose est l’une des formes les plus courantes d’intoxication alimentaire. Elle survient lorsqu’une personne est infectée par la bactérie salmonelle qui provoque une diarrhée, de la fièvre et des douleurs d’estomac. De nombreux types d’aliments, tels que la viande crue ou insuffisamment cuite, les fruits de mer, les œufs, les fruits et des légumes contaminés peuvent entraîner une salmonellose.

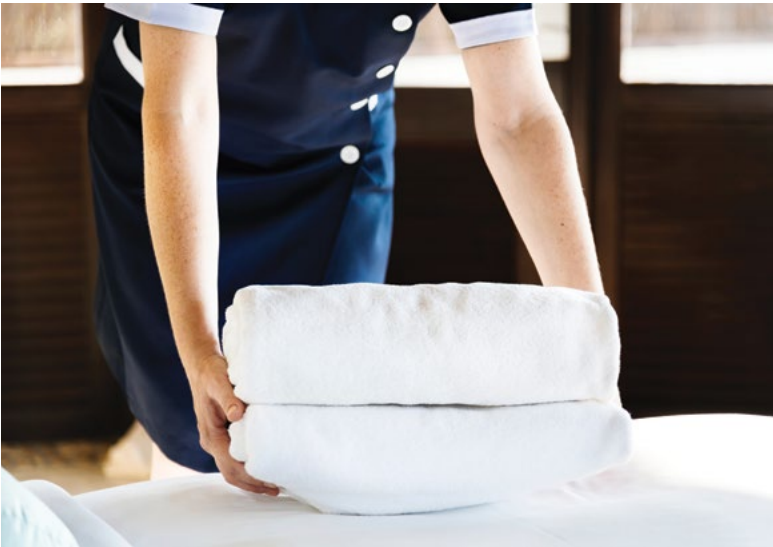
L’intervention de SGS

Grâce à ses laboratoires, SGS aide les entreprises alimentaires à minimiser les risques concernant la sécurité des denrées alimentaires, des demandes d’indemnisation et de mauvaise publicité. La société intervient sur toutes les phases de la chaîne d’approvisionnement alimentaire et facilite la conformité des entreprises aux normes. Elle s’appuie sur les normes ISO 6579-1:2017 et ISO 11290:2017 pour la détection respectivement de la salmonelle et de la listeria dans les aliments.

TEXTILE

Des tests pour garantir la longévité des tissus

Le laboratoire textile effectue régulièrement des analyses de draps et de serviettes pour les établissements hôteliers qui en font la demande. Ces analyses ont pour but de s’assurer que les tissus – draps, serviettes, taies d’oreiller et autres – résistent à l’usure quotidienne, au lavage fréquent et au séchage. Elles incluent des tests sur la résistance à l’abrasion, à la traction, à la déchirure et aux coutures ainsi que des tests sur la décoloration et la formation de bouloches. Réaliser ces tests en laboratoire permet aux hôtels de garantir la propreté, la sécurité et la conformité aux normes de leurs produits textiles, de conforter la confiance dans leurs services et de maximiser la satisfaction de la clientèle.



L’importance des tests

- Le laboratoire textile vérifie si les draps et serviettes, entre autres, peuvent supporter un usage fréquent tout en conservant leur aspect esthétique, leur confort et leur fonctionnalité. Cette vérification est d’autant plus importante pour les hôtels qui doivent garantir une certaine longévité de leurs textiles tout en maintenant leur apparence et leur confort.
- Les tests permettent aux établissements hôteliers

de mieux sélectionner les fournisseurs et les matériaux textiles, en choisissant des produits à la fois économiques et durables. Ce qui peut aider à optimiser les coûts.

- Les tests aident également à s’assurer que les produits utilisés offrent une expérience agréable aux clients, améliorant ainsi leur satisfaction globale et renforçant leur confiance dans la qualité prônée par les hôtels.

INTERNATIONAL DAY OF WOMEN AND GIRLS IN SCIENCE Zoom sur des fêrees de science

Le 11 février dernier était célébré le 10^e anniversaire de l’International Day of Women and Girls in Science, proclamée en 2015 par l’Assemblée générale des Nations Unies. Instaurée par l’UNESCO et ONU-Femmes, en collaboration avec des institutions et des partenaires de la société civile, cette initiative vise à promouvoir les femmes et les filles dans les disciplines scientifiques et à faire progresser l’égalité entre les genres. L’opportunité pour SGS de mettre en avant la contribution de ses collaboratrices dans ses divers services, en référence à la thématique 2025 : À la découverte des carrières STEM (sciences, technologie, ingénierie et mathématiques) : la voix des femmes en science. « *Ma passion pour la découverte*

m’a naturellement orientée vers le domaine scientifique, confie Sneha Chureetur, Laboratory Manager, Oil, Gas & Chemical Services. Les sciences aident au développement d’un esprit critique, de la persévérance, voire de la résilience, car la réussite survient souvent après des défis et des échecs répétés.

SGS m’offre un environnement propice me permettant de parfaire mes compétences et de grandir dans mon poste, qui comprend, à la fois, le travail sur le terrain, le travail en laboratoire, la participation aux opérations clients, le coaching et la collaboration avec d’autres laboratoires SGS. »



SUNLIFE

ISO 22000:2018, l'assurance tous risques des aliments

Le temps d'une formation sur le *Food Safety Management System* (FSMS), des collaborateurs de la chaîne hôtelière Sunlife – chefs exécutifs, équipes de direction, risque & qualité, bar, de F&B et stewarding – se sont familiarisés avec la version actualisée de l'ISO 22000, système de management de la sécurité des denrées alimentaires – qui inclut des considérations liées au changement climatique – pour mieux cerner ses exigences, la mise en œuvre et la gestion de son amélioration continue. Leena Aworer, *Senior Lead Auditor & Trainer and Certification Manager*, leur a exposé l'importance de ce système de management qui intègre l'HACCP et l'approche processus et couvre toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. La formatrice a abordé les diverses clauses qui régissent cette norme, particulièrement la culture de la sécurité des denrées alimentaires, le suivi environnemental, la prévention des fraudes alimentaires ou encore la gestion des allergènes. « L'ISO 22000:2018 offre plusieurs avantages

aux organisations, en ce qu'elle les aide à contrôler et à réduire les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, à protéger leurs clients en s'assurant de la conformité de leurs aliments et à gagner en compétitivité, souligne Leena Aworer. Au-delà d'un management efficace, elle leur offre également une reconnaissance internationale de leur engagement en matière de sécurité. » Et Dhoovassen Mauree, *Executive Chef* à Sunlife d'affirmer : « La formation de remise à niveau ISO 22000 a été une véritable opportunité de revoir nos pratiques de gestion de la sécurité des denrées alimentaires tout en étant sensibilisés aux dernières lois et réglementations. Elle a renforcé l'importance de maintenir des normes rigoureuses de l'achat des aliments au service de notre clientèle, de garantir la conformité et de conserver notre réputation d'excellence. De telles séances sont essentielles pour que nos collaborateurs restent bien informés et sur la même longueur d'onde dans la priorité donnée à la sécurité des denrées alimentaires et pour renforcer la confiance des clients. »



PHOENIXBEV

Gap sur

les nouvelles exigences de FSSC 22000

Identifier les principaux changements apportés dans la version 6.0 de la *Food Safety Systems Certification* (FSSC) 22000, comprendre l'impact de ces changements sur toute la chaîne alimentaire de l'organisation, préparer l'organisation à la réalisation d'un audit de mise à niveau vers la nouvelle version... Telles étaient les principales orientations de la formation sur la transition de la version 5.1 à la version 6.0 de FSSC 22000, assurée en septembre dernier par Leena Aworer, *Senior Lead Auditor & Trainer and Certification Manager*, aux équipes de PhoenixBev – des trois sites de production, de la direction, des départements QSE, conditionnement, maintenance et laboratoire. La version 6.0 comprend un nombre important de changements destinés à améliorer l'efficacité du système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires. Des changements sur lesquels la *Senior Lead Auditor & Trainer* de SGS s'est focalisée pour outiller les équipes de PhoenixBev en compétences nécessaires pour la mise en œuvre de la version 6.0. Parmi les nouveaux critères, figurent la gestion des pertes et des déchets alimentaires en ligne avec l'objectif de développement durable 12 (consommation et production responsables), le contrôle qualité, le suivi environnemental ainsi que la gestion des équipements. Aussi, les organisations devront désormais fournir des preuves pour toute allégation concernant, entre autres, les allergènes, les valeurs nutritionnelles, la provenance. « Cette formation a été à la fois interactive et enrichissante ; avant la séance, nous nous sommes documentés sur des sujets spécifiques de la norme, ce qui a facilité des discussions de groupe approfondies, confie Yanessa Hurree, *QSE & Sustainability Manager* à PBL. Chaque groupe a présenté ses recherches,

favorisant un échange de connaissances et une meilleure compréhension des nouvelles clauses de la norme. La formatrice a apporté des éclaircissements et des conseils pratiques, ce qui nous a permis de mieux appréhender les exigences de FSSC 22000 V6 et de renforcer nos compétences. »



MADAGASCAR

Tour d'horizon sur la certification

SGS a pris l'initiative d'une séance d'information sur la certification, ouverte aussi bien à sa clientèle qu'à un public plus large. Le 7 février dernier, vingt-cinq personnes ont suivi cette séance gratuite, menée par Daniel Julie, *Regional Sales and Business Development Manager*, et Sliti Belhassen, auditeur QHSE, dans les locaux de SGS à Madagascar. La formation comprenait une présentation de l'expertise de SGS et son positionnement sur le marché, l'explication du processus de certification, son importance et les avantages pour les entreprises ainsi qu'un volet questions-réponses. Les deux intervenants ont abordé plusieurs points clés sur la certification afin de renforcer la compréhension des participants. Lesquels ont manifesté leur intérêt lors de la partie interactive où ont émergé plusieurs questions. « Cette séance a été une opportunité à la fois pour les participants qui sont repartis avec des connaissances renforcées, et pour nous qui avons pu démontrer notre expertise et accroître notre visibilité auprès de partenaires potentiels », indique Daniel Julie. Au vu de cette intervention concluante, l'équipe de SGS prévoit un suivi post-séance pour maintenir l'intérêt des participants et les accompagner dans leurs démarches de certification.



SGS ACADEMY

Les formations externes du 1^{er} trimestre

SGS Academy, l'entité formatrice de la société, propose un éventail de formations qui répondent aux besoins en compétences et en connaissances (durabilité, santé et sécurité, conformité réglementaire, amélioration des process...), nécessaires à l'évolution des entreprises. Elle offre des cours en face-à-face, en ligne et mixtes, ainsi que du sur-mesure. Les formations vont de l'ISO et autres normes aux solutions de développement spécifiques aux différentes industries. Pour le premier trimestre 2025, SGS Academy propose les formations suivantes dans son calendrier de l'année :

- BRCGS *Food Issue 9*, les 10 et 11 avril, au Hennessy Park Hotel.
- ISO 9001 *Deep Reading*, les 17 et 18 avril, cours en ligne.

- Legionella *Risk Management – Preventive Maintenance and Treatment*, le 25 avril, au Hennessy Park Hotel.
- FSSC 22000 v6 *Introduction*, 5 mai, cours en ligne.
- ISO 9001 *Lead Auditor*, du 15 au 21 mai, cours en ligne.
- Formation qualifiante FSSC 22000, du 26 au 30 mai, à SGS à Madagascar.
- Audit interne selon l'ISO 19011:2018, les 5 et 6 juin, à SGS à Madagascar.
- HACCP *Implementation*, les 19 et 20 juin, au Hennessy Park Hotel.

Pour plus d'informations et inscription, contactez SGS Academy à l'adresse suivante : io.academy@sgs.com.

Une confiance renouvelée

La rubrique SPOTLIGHT est l'occasion de mettre en lumière les clients qui témoignent de leur confiance dans les services et l'accompagnement de SGS. Un accompagnement qui les aide à pérenniser leurs activités et à optimiser la qualité de leurs services. Tour d'horizon...

Mauritius Oil Refineries Ltd

Mauritius Oil Refineries Ltd (MOROIL) a lancé ses opérations en 1968 dans le raffinage et la production des huiles comestibles, leur conditionnement et leur distribution à travers l'île. L'entreprise a toujours veillé à s'aligner sur les normes internationales pour offrir aux consommateurs mauriciens des produits de qualité à des prix compétitifs. Fin 2024, elle a obtenu la certification BRCGS.

« Cela fait des années que MOROIL avait l'ambition d'être certifiée BRCGS – une certification qui garantit les normes de sécurité des denrées alimentaires les plus récentes et qui est reconnue par la Global Food Safety Initiative. Elle est importante à la fois pour l'entreprise, nos clients et notre pays, car elle répond à notre volonté de toujours viser plus haut et de se conformer aux standards internationaux ; elle vient



également renforcer notre engagement à satisfaire les exigences des consommateurs mauriciens en termes de sécurité et de qualité. La certification BRCGS est un véritable gage de conformité de nos produits aux normes internationales et de qualité. Un grand merci à nos équipes et à celle de SGS qui nous a encadrés dans cette démarche de certification. »
– Jérôme Clarenc, Directeur général de MOROIL.

TowerCo of Africa (TOA) Madagascar

Filiale d'AXIAN Telecom, TowerCo of Africa (TOA) Madagascar opère dans le secteur des infrastructures passives de télécommunications et joue un rôle clé dans la promotion de la connectivité numérique à Madagascar. En décembre 2024, elle a été certifiée ISO 14001:2015 et ISO 45001:2018, une double reconnaissance pour son engagement durable et son souci du bien-être de ses employés.

« Ces certifications de SGS montrent notre engagement envers la gestion environnementale dans l'ensemble de notre infrastructure numérique, des normes de santé et sécurité au travail de premier plan, du développement durable des télécommunications à Madagascar et enfin des pratiques commerciales responsables. Elles valident le positionnement de TOA Madagascar en tant que leader dans le développement des infrastructures de télécommunications durables, établissant de nouvelles références en matière d'excellence environnementale et de sécurité en



Afrique. Forts de cette double reconnaissance, nous sommes encore plus déterminés à pousser la transformation numérique de Madagascar, tout en protégeant notre environnement et nos collaborateurs. »
– Gille Kuntz, Country CEO de TOA Madagascar.

Yas Madagascar

Leader des télécommunications à Madagascar, Yas comptait en 2024 près de 95 millions de clients en Afrique. Fin de l'année dernière, l'opérateur a obtenu les certifications ISO 14001 et ISO 45001, qui témoignent de son engagement envers la protection de l'environnement et la santé et la sécurité de ses collaborateurs.

« La certification ISO 14001 atteste de la volonté de Yas de réduire son empreinte écologique et d'adopter des pratiques durables. En intégrant la gestion environnementale dans toutes nos opérations, nous nous inscrivons dans une démarche de développement responsable et durable. La certification ISO 45001 garantit, elle, un environnement de travail sûr et sain à nos collaborateurs. Grâce à des mesures préventives et à une mobilisation active de nos équipes, nous prévenons les risques professionnels tout en plaçant le bien-être de nos employés au cœur de nos priorités. Ces certifications ne constituent qu'une étape dans le cheminement de Yas vers l'excellence. Nous poursuivons ainsi notre ambition d'offrir des solutions de



télécommunication innovantes, accessibles et abordables à tous, tout en contribuant à la construction d'un avenir durable pour Madagascar. »
– Natacha Azarhoussen, directrice HSE de Yas Madagascar.



Materauto

Depuis 1953, Materauto assure la commercialisation et le service après-vente de véhicules particuliers, agricoles et industriels sur le territoire malagasy. L'entreprise a récemment renouvelé la certification ISO 9001:2015, système de management de la qualité.

« Notre recertification ISO 9001 témoigne de notre engagement à assurer la qualité, la transparence et l'efficacité de nos process. Cela nous offre l'opportunité d'améliorer la qualité de nos services, d'optimiser nos process – qui répondent aux exigences d'un référentiel qualité reconnu –, de renforcer notre position sur le marché et de gérer les risques de manière proactive, tout en mettant la satisfaction de nos clients au centre de nos préoccupations. L'accompagnement de SGS tout au long de notre processus de certification a été un véritable atout, car la société nous a fourni à la fois une expertise technique, des conseils stratégiques et des recommandations constructives pour l'amélioration continue de nos activités. »
– Dina Rabarijaona, Responsable Qualité.

Enduma

Créée en 1976, Enduma est aujourd’hui leader dans l’industrie de fabrication et de commercialisation de toiles, gaines et de sacs en polypropylène tissé ou non tissé, sur le marché océan Indien. L’entreprise malgache vient de renouveler sa certification ISO 9001:2015 pour s’aligner davantage sur l’amélioration continue de ses produits et se conformer au système de management de la qualité.



« Ce renouvellement de certification nous a permis de réduire nos coûts de production grâce à des systèmes mieux conçus, d’accroître davantage la satisfaction clientèle en maintenant l’amélioration continue de nos process, de la sécurité et de la qualité de nos produits et d’acquiescer de nouveaux marchés. Il nous a aussi permis de maintenir notre avantage concurrentiel et d’assurer notre savoir-faire à

l’international, tout en répondant aux exigences légales et réglementaires en vigueur. Ce renouvellement de certification est aussi le fruit de l’engagement de la direction qui met à notre disposition les ressources nécessaires au bon fonctionnement du système de management de la qualité dans l’entreprise. » – Ursula Manan’i Tolotra, responsable Audit HSE et Conformité Groupe.

STAR

Filiale du groupe français CASTEL depuis 2011, STAR se positionne comme le leader de la production et de la distribution de boissons à Madagascar. L’entreprise a reçu récemment ses certificats ISO 14001 (environnement) et ISO 45001 (santé et sécurité au travail) mis à jour.



« Les périmètres des certifications ISO 14001 (système de management de l’environnement) et ISO 45001 (système de management de la santé et de la sécurité au travail) ont été étendus aux activités de nos agences, notamment dans la distribution et la vente de boissons. La réussite de cette initiative consolide notre leadership et témoigne de l’implication de la direction et des collaborateurs dans notre responsabilité envers notre environnement direct et indirect. En utilisant un système de management intégré dans toutes nos activités, nous accordons une grande importance à la sécurité et à la santé de nos employés, de nos prestataires et de nos clients. Nous promouvons également la sécurité des denrées alimentaires (FSSC 22000) et la qualité au

sens large (ISO 9001). Aujourd’hui, tout STAR (siège, usines et agences) partage la même vision de management. Il en résulte plus de rigueur dans les process et une confiance accrue des partenaires, prestataires, clients et consommateurs. La communication permanente avec l’équipe de SGS a été d’une grande aide dans l’avancement de ce projet ». – Mirindra Andriamaharo, directrice QHSE.

CERTIFICATION

FSSC 24000

pour répondre aux exigences de durabilité sociale

En tant que partenaire d’audit FSSC 24000, SGS accompagne, à chaque étape, les entreprises de production et de transformation – des biens de consommation, des produits chimiques ou en papier, des matériaux de construction et autres – dans la mise en œuvre de cette norme axée sur une approche structurée de l’amélioration continue des performances sociales. Ce système de gestion sociale repose sur des politiques et des procédures que les entreprises se doivent de mettre en place pour garantir un traitement équitable de leurs collaborateurs, des environnements de travail sûrs et le respect des lois et des réglementations en vigueur. L’objectif principal de FSSC 24000 est de définir des rôles et des responsabilités clairs pour la planification, la mise en œuvre, le suivi, l’évaluation, l’apprentissage et la progression continue vers la réalisation des objectifs sociaux.

Pourquoi choisir FSSC 24000 ?

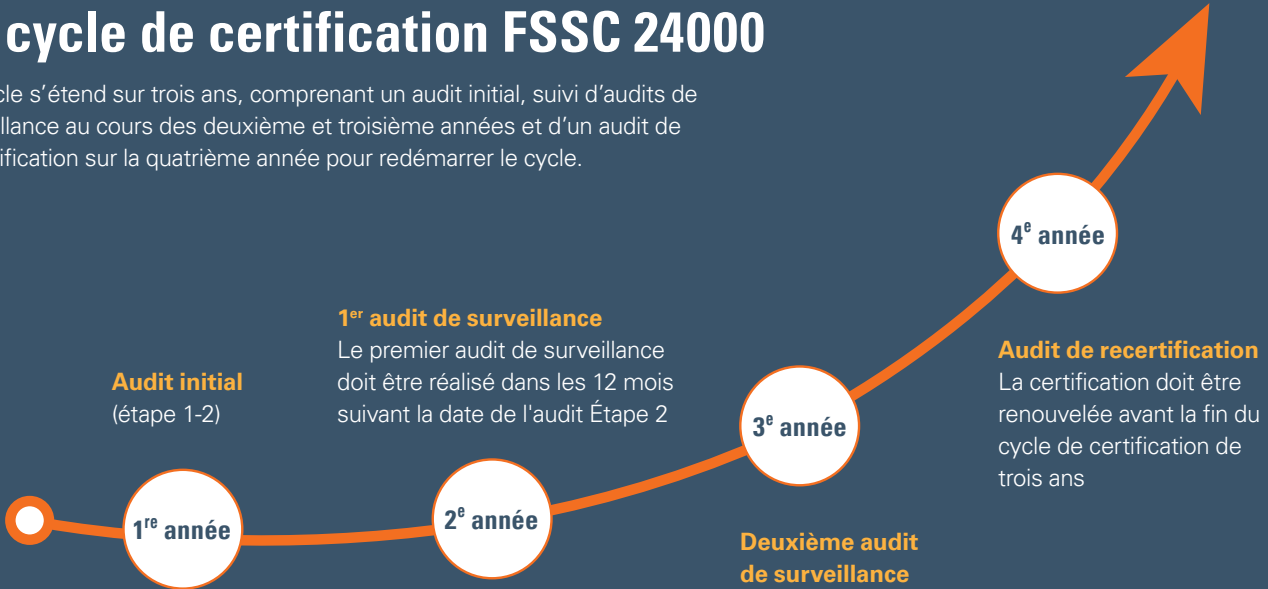
« Compte tenu de l’importance grandissante des droits de l’homme et des pratiques éthiques, la norme FSSC 24000 devient un moyen clé pour favoriser l’amélioration continue de la santé, de la sécurité et des relations au travail et démontrer son engagement en faveur de la durabilité, explique Daniel Julie, Regional Sales and Business Development Manager. Notre audit FSSC 24000 est une solution complète qui permet à une organisation de perfectionner et de simplifier sa chaîne d’approvisionnement, de protéger sa marque et de booster son impact commercial. De plus, la structure harmonisée du FSSC 24000 permet une intégration facile avec d’autres systèmes de management ISO comme l’ISO 9001 (système de management de la qualité). »

Les avantages de ce système de gestion sociale

La certification FSSC 24000 s’obtient au terme de la réussite d’un audit et permet à l’entreprise certifiée, entre autres, d’aborder efficacement les droits de l’homme et les questions sociales critiques, d’adopter un système de gestion solide pour une amélioration en continu de ses performances sociales, d’identifier et de gérer les risques et opportunités sociaux, de démontrer la conformité aux exigences spécifiées et de contribuer de manière significative aux objectifs de développement durable de l’ONU.

Le cycle de certification FSSC 24000

Le cycle s’étend sur trois ans, comprenant un audit initial, suivi d’audits de surveillance au cours des deuxième et troisième années et d’un audit de recertification sur la quatrième année pour redémarrer le cycle.



Made in Moris-SGS



2025 s'annonce prometteuse pour la collaboration entre Made in Moris et son partenaire de certification SGS. Lors de leur réunion stratégique annuelle qui a eu lieu en janvier dernier, les deux sociétés ont redéfini leurs ambitions et identifié des axes de simplification des procédures d'évaluation. Depuis sa collaboration avec SGS qui remonte à une douzaine d'années, Made in Moris a accompagné et labellisé plus de 200 entreprises locales, s'appuyant sur l'expertise du leader en certification pour mettre en avant le savoir-faire et l'excellence du label. « La collaboration entre Made in Moris et SGS est la fondation même du label, elle est la colonne centrale de notre démarche qualité et c'est de par un tissage méticuleux et innovant que nous avons pu

intégrer autant d'entreprises au label, affirme Yann Charlotte, Project Manager, Made in Moris. 2025 s'annonce challenging avec des améliorations, entre autres, dans les procédures d'évaluation, menées par une équipe plus étoffée ; ce qui nous permettra d'accueillir davantage d'entreprises et de renforcer leur expérience. »

Après une première cohorte réussie du programme « En route vers Made in Moris » mis en place l'année dernière (voir encadré), la deuxième cohorte a été lancée officiellement le 30 janvier dernier avec la présentation des 40 entreprises qui ont été retenues sur les 90 candidatures soumises à Made in Moris. À l'instar de la 1^{re} édition, la deuxième comportera des visites de terrain pour les diagnostics d'entreprises, au terme desquels chaque PME recevra un

plan d'action sur mesure pour l'aider à se focaliser sur les domaines à améliorer. S'ensuivront des séances de formation – notamment sur le module Normes, Qualité, Opérations et Productivité (NQOP) – et le processus de labellisation. La cohorte 2025 s'annonce aussi rigoureuse et intense que celle de 2024, avec pour mission d'accroître les résultats.

”
2025 s'annonce challenging avec des améliorations, entre autres, dans les procédures d'évaluation, menées par une équipe plus étoffée.

35 PME labellisées

La première cohorte du programme « En route vers Made in Moris » a été à la hauteur des attentes de l'équipe, avec une trentaine de produits et de services labellisés dans six secteurs d'activités – culturel, créatif et numérique, industriel, agroalimentaire, textile et services. Des 40 entreprises qui se sont inscrites à la première partie de ce programme lancé en juillet 2023 – dont l'objectif est de former et d'accompagner 120 PME sur trois ans en vue de l'obtention du label –, 38 l'ont complétée et 35 ont obtenu le label.

À l'issue de l'édition 2024 (NDLR : lire la précédente édition de TRUST), une cérémonie de remise d'attestation aux 35 nouveaux labellisés s'est tenue en octobre dernier à l'Atrium, Telfair. Lors de cette soirée, trois PME, Léon l'artisan savonnier, OHM Jewellery et Mac'Allan, ont été primées respectivement « Major de la Cohorte 2024 », « Meilleure assiduité » et « Meilleure progression ». La plateforme digitale The Party App a, pour sa part, été retenue par l'Economic Development Board pour représenter Maurice à l'Africalignite, le plus grand rendez-vous professionnel de l'Afrique pour les tech startups. Cinq entreprises ont eu également l'occasion de présenter leurs produits à de grandes entreprises dans le cadre du Made in Moris Pledge, – une initiative lancée en 2022 pour intégrer les produits et services labellisés dans les chaînes d'approvisionnement. Ainsi, les produits Sol Crunch (moulkou) et Maudodo Sucré (pâtes de fruits) ont été choisis par Air Mauritius pour son lounge à l'aéroport.



En chiffres L'édition 2024 « En route vers Made in Moris », c'est...

80

visites dans les entreprises

42

heures de diagnostics d'entreprises

65

heures de formation

18

heures de coaching personnalisé par participant

SGS en fête

SGS a terminé 2024 en beauté à Casela. Le restaurant comme les collaborateurs ont donné le ton : des couleurs vert et or pour une soirée qui a fait la part belle à un cocktail animé par un groupe musical et un cracheur de feu, sur fond de coucher du soleil. Après le discours de la *Managing Director* et le dîner, les collaborateurs ont terminé la soirée sur la piste de danse. Une soirée fort appréciée, et dont le clou a été le tour de chant de l'un des collaborateurs qui a régalé ses collègues.



Quand le lion fait sa danse !

Pour marquer la fête du Printemps, le Welfare Committee a organisé une danse du Lion, le 30 janvier dernier, dans les locaux de SGS à Phoenix et au Vehicle Examination Centre à Forest-Side. Un spectacle haut en couleurs pour bien démarrer l'année !

When you need to be sure

SGS (Mauritius) Ltd
SGS House, Valentina,
Phoenix 73553, Mauritius
+230 686 8808
mauritius@sgs.com

SGS Madagascar SARL
Immeuble Ariane
Complexe Galaxy Andraharo
101 Antananarivo, Madagascar
+261 20 23 564 10

sgs.com

