



Mine d'infos

L'ACTUALITÉ DU SEL SIGNÉE ESCO

N°8 JANVIER 2011

PRODUCTION L'APRÈS BAYONNE



L'usine de Bayonne s'est définitivement arrêtée le 30 septembre dernier. La production a été réorganisée entre les sites de Dombasle, Frisia aux Pays-Bas, Torrelavega en Espagne, Borth et Ickenroth en Allemagne.

Pour esco france, l'objectif était avant tout de garantir la continuité des approvisionnements, et il a été atteint. Les pastilles AXAL, qui étaient la principale production de Bayonne en volume, sont désormais produites par les usines de Dombasle, Borth et Frisia. La ligne de production des salières Cérébos a été quant à elle transférée à Dombasle. Ces modifications ont impliqué le redéploiement complet du sourcing, des flux, des livraisons et une concertation au cas par cas avec les clients. Quelques ajustements sont encore en cours, car les pratiques sont parfois différentes d'un pays à l'autre. Mais globalement, sur le terrain, rien n'est changé. Il n'y a que dans le cas de livraisons urgentes que le temps de trajet nord-sud peut modifier la donne. C'est précisément pour apporter plus de souplesse au dispositif qu'esco france va ouvrir deux stocks déportés dès le début de 2011. Situé pour l'un en Val-de-Loire, pour l'autre en Provence, ils seront approvisionnés par train et permettront de fluidifier les livraisons en optimisant la gestion des transporteurs.



édito

par **Philippe COUSON**
Président esco france

Pas si simple !

Voilà encore une idée commune à battre en brèche... Produire et distribuer du sel serait un métier simple, car le sel est un produit de base, peu ou pas transformé, présent en abondance sur terre. Il faut se rendre à l'évidence, la réalité est bien plus complexe : notre activité s'inscrit dans un contexte économique et industriel fait de multiples paramètres et l'effet de taille ne change pas la donne ! Quand toutes les prévisions sont pulvérisées par la météo, malgré les ajustements que nous avons prévus en tirant les leçons de l'hiver précédent, il ne nous est pas matériellement possible de nous adapter à l'infini ! Le sel de déneigement n'est pas un produit que l'on peut gérer en flux tendu. La reconstitution des stocks elle-même pose problème. Songez qu'en 2010, le groupe esco a produit en Europe 1,5 millions de tonnes de sel de plus que la normale, et malgré cela, rien n'est définitivement réglé.

À Bayonne, investir n'a pas suffi. Nous avons dû nous résoudre à fermer un site pénalisé par une capacité de production limitée et par des coûts de structures toujours plus élevés. Malgré ces difficultés, nous restons mobilisés pour produire la qualité que vous appréciez et vous livrer au mieux. Nous faisons - tout simplement - notre métier. Très bonne année 2011 à tous.

ACTIVITÉ

CA du 1^{er} semestre 2010*
Groupe K+S x
esco groupe + 18 %
esco France + 3 %

L'activité du 1^{er} semestre a été dopée par la demande de sel de déneigement en Europe et aux États-Unis. En France, esco progresse légèrement dans un contexte qui reste tendu.

* vs 1^{er} semestre 2009

MARQUES



AXAL
PdM GSA (HM+SM) :
82,6% en volume.

Toujours largement dominante sur le marché national des pastilles de sel pour adoucisseurs d'eau, la marque au sac orange reste stable. Source GfK P8/10



Cérébos
PdM HM+SM : 18 % en volume.

Le sel de table Cérébos fait mieux que maintenir ses positions en gagnant près de 3 % de parts de marché sur le 1^{er} semestre 2010.

Source Symphony IRI P6/10

RELATIONS PRESSE



Nouveau ton, "provocateur de sensations"
Cérébos a choisi de s'adresser

aux journalistes avec de nouvelles recettes, décomplexées, à la fois inventives, simples à réaliser et pleines de surprises. Les photos séduisent et donnent envie de se mettre aux fourneaux !



EN CUISINE

LE GRAIN DE SEL DE SONIA EZGULIAN

Autodidacte, ancienne journaliste, un temps restauratrice, Sonia Ezgulian pratique une cuisine spontanée, libérée des rigidités et des contraintes techniques, riche de multiples influences et toujours inventive. Elle est la nouvelle partenaire saveur de Cérébos. Démonstration immédiate ci-dessous...

IDÉE RECETTE CÉRÉBOS

FOIE GRAS AU MICRO-ONDES ET FLEUR DE SEL D'ALGARVE CÉRÉBOS AU GRUÉ DE CACAO

Ingrédients

• **Pour un bocal de foie gras pour 4 personnes**

1 foie gras de canard dénervé de 500 g • 10 g d'assaisonnement pour foie gras (mélange ci-dessous) • 5 cl de Muscat de Rivesaltes

• **Pour réaliser un pot d'assaisonnement**

100 g de sel fin Cérébos • 20 g de sucre • 15 g de poivre moulu (1/3 de poivre blanc, 1/3 de poivre long et 1/3 de poivre à queue) • 1 pincée de muscade en poudre

• **Pour la dégustation et le service**

1 cuillerée à café de fleur de sel d'Algarve Cérébos • 2 pincées de gruë de cacao

Préparation

Mélangez tous les ingrédients pour l'assaisonnement du foie gras et conservez cette préparation dans un pot hermétiquement fermé.

• **Disposez le foie gras sur le plan de travail**, assaisonnez-le avec les 10 g de mélange maison. Placez-le dans une petite terrine ou dans un bocal "Le Parfait" (en prenant soin de retirer les armatures métalliques pour la cuisson au micro-ondes) puis arrosez le foie gras de Muscat de Rivesaltes. Déposez le couvercle et réservez 2 heures au réfrigérateur.

• **Retirez l'excédent de Muscat** et faites cuire le foie gras 2 à 3 minutes à puissance minimale en vérifiant souvent la cuisson : le foie gras est parfaitement mi-cuit quand des bulles de graisse commencent à perler à la surface.

• **Laissez refroidir** puis réservez le foie gras au frais au moins 24 heures, avant de le déguster avec la fleur de sel d'Algarve Cérébos mélangée au gruë de cacao et du pain grillé.

SAISONNALITÉ

LA NEIGE, LE RETOUR !

Après les rigueurs exceptionnelles de l'hiver dernier, la situation reste très tendue en Europe pour l'approvisionnement en sel de déneigement.

Expérience et réserves vides obligent, les marchés ont anticipé, parfois dans des proportions inattendues ! C'est ainsi que les commandes de sel de déneigement en sacs sont arrivées en masse dès le mois d'août, vidant instantanément les stocks qui avaient été reconstitués et désorganisant la pré-saison. En effet, cette période est traditionnellement mise à profit par le groupe esco pour aménager les mines et optimiser la production de sel. Au lieu de cela, il a fallu continuer à produire en flux tendu, à la limite des capacités européennes, rapidement atteintes. La solution pour faire face : du sel chilien, produit par SPL, branche sel du groupe K+S pour l'Amérique latine. Deux bateaux de 70 000 tonnes sont arrivés à Rotterdam et à Gand, un autre est programmé pour janvier. Un quatrième est envisagé. Comme toujours en cas d'hiver rigoureux, le report d'achat sur le sel alimentaire risque de faire voler en éclats les prévisions de ventes, de désorganiser la production et la chaîne logistique. Toutes les équipes du groupe esco sont mobilisées... dans les limites de l'industriellement possible.

CONSEILS GÉNÉRAUX

NOUVEAU

UN PORTAIL INTERNET DÉDIÉ À LA VIABILITÉ HIVERNALE

Depuis juin 2010, les commandes de sel de déneigement en vrac peuvent être adressées via un portail client. Le plus ? Avec cet outil en ligne exclusif, esco france propose à ses clients de viabilité hivernale des services d'aide à la gestion de stocks très utiles... et gratuits !

Comment avoir une vision globale de son stock de sel de déneigement quand on a 20 ou 30 dépôts ? Comment faire en sorte de partager la même information en temps réel, entre les dépôts, l'administration centrale du client et le fournisseur de sel ?

La solution : un site internet mis au point par le groupe esco en Allemagne et adapté pour la première fois pour les clients français. Ce portail permet de suivre l'avancement des commandes en cours, de visualiser l'état du stock avec les seuils d'alerte de réapprovisionnement dépôt par dépôt. La seule condition : documenter le système en passant les commandes en ligne et en signalant les sorties de sel. esco france s'occupe de renseigner les entrées dans le stock, et de documenter les données des clients. 100 % de nos clients Conseils Généraux ont saisi l'opportunité d'utiliser ce portail dès son lancement !