

CHIMAY TECHNOLOGIE ET TRADITION

Le logiciel est une vraie tour de contrôle

De l'approvisionnement au service clientèle en passant par la gestion, un seul outil informatique

Le Groupe Chimay comporte unedizaine d'entreprises différentes dont 6 entités opérationnelles. Hier, les dirigeants du groupe, plus spécialement de la brasserie et de la fromagerie, avaient invité leurs partenaires de Microsoft et d'Absys à présenter le logiciel Navision, un puissant outil de gestion informatique.

Si on limite l'analyse à la fabrication de la bière, c'est en 1989 que la société a connu sa première révolution informatique. Au fil du temps, les autres départements se sont également équipés. Le gros problème, lorsqu'on évolue de cette façon, c'est que les réseaux peuvent difficilement communiquer entre eux. En outre, la grande difficulté consistait autrefois à obtenir l'outil dont on avait exactement besoin. Il en va tout autrement aujourd'hui avec le logiciel Navision, même si on est mille fois plus petit qu'Interbrew...

Gestion de A à Z

Navision est un ERP (Enterprise Resource Planning), à savoir une solution informatique intégrée capable de gérer tous les départements d'une entreprise. Ce mode de gestion intégrée commence à serépandre unpeupartout et recèle évidemment d'importantes possibilités de rationalisation pour

les entreprises. Dans certains aspects, il relie fournisseurs, fabricant et clients car c'est aussi une solution interconnectée; ça permet de faire face à la mondialisation et ça l'accélère en même temps.

Derrière tout cela se cache le département Business Solutions de Microsoft, qui génère 7% du chiffre d'affaires du groupe. M. Van Gool, commercial chez Microsoft Business Solutions, explique que le géant américain exploite une même plateforme pour différents usages, dont Navision. Si on se reporte à l'échelle mondiale, le fait d'avoir Microsoft derrière soi évite sans doute bien des problèmes de compatibilité avec le matériel des partenaires, vu la position dominante de la société de Bill Gates.

Navision dispose de 4 groupes de fonctionnalités: la finance dans tous ses aspects, la production, l'approvisionnement et les relations commerciales.

Il reste alors à adapter cet outil généraliste aux besoins du client final. Dans le cas qui nous occupe, c'est la filiale belge du français Absys qui s'est chargée de l'opération.

Ce travail commence par une mission de consultance plus ou moins longue; cela débute comme un audit au cours duquel le consultant analyse en profondeur les spécificités du (des) métiers concernés. Reste alors à conformer l'outil et à former le personnel appelé à s'en servir. ■■

PHILIPPE MASQUELIER



MM. Bleus et Bonnechère signent les documents officiels de mise en place de Navision.

BERNARD BLEUS

En respectant les valeurs de l'entreprise

Dépendances d'un monastère trappiste, les sociétés du groupe Chimay sont gérées avec humanité, selon les concepts de convivialité, tradition et anticipation. Et un logiciel quel qu'il soit n'y changera rien.

Bernard Bleus, directeur général de Bières de Chimay, confirme ainsi que l'adoption de Navision ne se traduira pas par des pertes d'emploi. Au contraire, les gains de productivité qui en sortiront seront consacrés à affiner encore le soin apporté à la fabrication des produits et les attentions dont les clients sont l'objet. Le gestionnaire qu'est M. Bleus ne peut que se réjouir d'avoir prochainement un tableau de bord très précis-et fonctionnant en temps réel-de tout ce qui se passe dans son entreprise. Jusqu'il y a peu, seules les grandes entreprises étaient gérées à l'aide de logiciels comme Navision. Aujourd'hui, de tels systèmes se répandent dans les PME, la Flandre et Bruxelles ayant acquis quelques longueurs d'avance sur la Wallonie. Chimay reste à la pointe. ■■



À TOUS LES NIVEAUX

Une gestion facilitée et sereine

Le grand avantage d'un logiciel ERP est la visibilité qu'il offre à chacun des acteurs de l'entreprise. Le PDG du groupe Absys, Jean-François Bonnechère, a très bien résumé ce concept. Du top manager au plus modeste ouvrier d'une chaîne de fabrication, chacun a une vision claire du secteur qui lui est dévolu. Pour l'entreprise, cela se traduit par la possibilité d'anticiper, donc de travailler dans le calme, donc d'accroître bien-être et productivité. Il faut cependant que chacun produise un gros effort pour continuer à produire tout en apprenant le maniement des nouveaux outils. Il n'est pas rare que l'adoption d'un système ERP se traduise par la réorganisation de certains processus dans l'entreprise. HOJO PHM

les chiffres

350.000 €

Le montant de cet investissement informatique.

167 emplois

Le personnel du Groupe Chimay

32 millions €

Le chiffre d'affaires annuel consolidé de la brasserie

38%

Le volume de production destiné à l'exportation.

3 millions

De bouteilles, c'est le stock moyen présent à Baileux, de quoi vendre durant un mois et demi,

70 étiquettes

De l'hébreu au chinois

UNE AFFAIRE DE TRADITION

La même Trappiste depuis 140 ans

L'introduction de nouvelles technologies dans la fabrication et la gestion n'a pas modifié l'approche de la fabrication des bières et fromages de Chimay; depuis l'installation des pères à Scourmont, les produits finis ont peu ou pas varié dans leur goût et leur composition. La bière, pour mériter son appellation de Trappiste, répond à un cahier des charges très précis et doit être brassée à l'abbaye elle-même, sous la direction des pères. Cette étape dure environ une semaine. Pour répondre aux impératifs du marché autant qu'aux normes d'hygiène ainsi qu'à la règle de vie des moines, la bière voyage ensuite en camions-citernes jusqu'à l'usine

de soutirage, sur le zoning de Baileux. Là, une machine moderne trie et lave les bouteilles (33 ou 75 cl), les remplit, y ajoute sucres et levures en vue de la refermentation, les bouchonne sous vide d'air, y ajoute le muselet de métal et y appose les étiquettes. Les bouteilles sont ensuite transportées au magasin de refermentation où la bière va champagner dans des conditions très précises de température, d'hygrométrie et d'absence de lumière. Tout au long de ce processus ont lieu de nombreux contrôles de qualité. En fin de parcours, seule une dégustation peut déclarer la bière bonne pour le service. ■■

PH.M.



Les contrôles de qualité sont omniprésents.