

Hinde NANAI

Année Universitaire 2000/2001

RAPPORT DE STAGE DE LICENCE

Stage effectué au sein de la :

COSUMAR

Tuteur dans l'entreprise : Monsieur MAROUANE

Période de stage : Juillet / Août 2001

UFR de Langues appliquées, Commerce et Communication

**Langues Etrangère Appliquées
Anglais /Arabe**

Université Blaise –Pascal

**Clermont-Ferrand II
34, AVENUE CARNOT, Clermont-Ferrand**

Enseignant correcteur du rapport : Monsieur BOUSSADIA

SOMMAIRE

I-Introduction Générale :.....

PARTIE I :Présentation de la COSUMAR.

Section I-.....

a- Historique:

b- Activité:.....

c- Fiche technique:.....

Section II-Le processus de fabrication du sucre:.....

PARTIE II : Analyse du micro environnement de la "COSUMAR" .

Section I- l'environnement concurrentiel de la COSUMAR.

a-les produits:.....

b-les prix :.....

c-les clients:.....

d-les fournisseurs:.....

e-la concurrence:.....

Section II- Présentation de la direction commerciale:

a-le bureau des commandes:.....

b-le bureau d'expédition:.....

c-le service gestion des stocks:.....

d-le service du transport:.....

e-Le service administration des ventes:.....

f-le service de planification:.....

PARTIE III :La description du déroulement du stage:

Conclusion:.....

Annexes:.....

INTRODUCTION

Dans le cadre de La LICENCE LEA (Langues Appliquées,, Commerce et Communications) à l'université Blaise Pascal à Clermont-Ferrand, j'ai été amené à effectuer un stage en entreprise d'une durée de deux mois. Le but de ce stage est de mettre en pratique les connaissances théoriques assimilées au cours de l'année universitaire et si possible d'utiliser une des langues choisis durant le cursus.

J'ai commencé ce stage en juillet à COSUMAR, c'est une entreprise agro-alimentaire du Maroc. La deuxième langue que j'étudie étant l'arabe, cela m'a permis d'évaluer mon niveau dans un pays arabe et surtout de l'améliorer. Ainsi j'ai pu mettre à contribution mes compétences au sein de l'entreprise accomplissant divers tâches.

Dans mon rapport, je vais vous présenter dans une première partie la COSUMAR , son organisation et les différents produits qu'elle fabrique.

L'entreprise qui m'a accueilli se trouve à Casablanca, ville économique du Maroc. Elle fabrique différentes sortes de sucres, sous la forme de divers produits.

Dans une seconde partie, j'exposerai mes missions, les activités qui m'ont été confié ainsi que les apprentissages réalisés à divers niveaux.

Je terminerai par un bilan personnel et professionnel de cette expérience dans cette entreprise.

PREMIERE PARTIE
PRESENTATION DE LA COSUMAR

HISRORIQUE

L'entreprise a été fondée en avril 1929 sous le sigle de « COSUMA » par la société Française Saint Louis de Marseille.

Suite à la politique de la marocanisation entamée en 1973 l'Etat marocain a racheté 50% du capital de la COSUMA qui est par la suite devenue « COSUMAR » : Compagnie Sucrière Marocaine et de Raffinage.

En 1985, le groupe ONA, créé en 1919, l'un des groupes les plus puissants du Maroc a récupéré la quasi-totalité du capital de la COSUMAR, elle en détient 67%, le reste est détenu en concurrence par d'autres groupes :

*SNI :11%

*CIMR :10%

*FMP :7%

*ALWATANIA :1%

En 1993, la COSUMAR a regroupé la raffinerie de Casablanca et les sucreries de Doukkala et Zemmamera suite à sa fusion avec les sucreries de Zemmamera .

La COSUMAR a aujourd'hui plus de 72 ans, son objet social est la production, la commercialisation des produits sucriers et des dérivés : le morceau, le lingot ; le pain de sucre, le granulé de 50 kg et de 12 kg .

La fiche technique de la COSUMAR :

- **Dénomination** : « COSUMAR » compagnie marocaine sucrière et de Raffinage.

- **Statut juridique** : société anonyme.
- **Capital** : 419105700 DH.
- **Téléphone** :02/40.13.63.
- **Fax** :02/24.10.71.
- **Télex** : 27656M.
- **TVA** :30710380.
- **Registre de commerce** : CASABLANCA 30037.
- **Identification fiscale** :01640353.
- **CNSS** :1928003.
- **Superficie** :20 hectares.
- **Effectifs** :3350 personnes reparties comme suivant :
 - 110 cadres.
 - 310 Agents de maîtrises
 - 870 Employés
 - 1660 Manœuvres
 - 400 Saisonniers et temporaires
- **Adresse** :8 Rue mouatamide ibnou abbade,BP3098 ain sebaa,20300 Casablanca.

ACTIVITE DE LA COSUMAR

Intégrée dans le plan sucrier marocain, la COSUMAR a pour activité

principale la production et le raffinage du sucre brut ainsi que sa commercialisation.

La cosumar se constitue de 3 unités de production :

***l'unité de Casablanca : raffinerie.**

Ses capacité de production et de stockage font d'elle la plus importante des unités. Elle reçoit du sucre brut provenant de Sidi Bennour, cette quantité ne suffisant pas, elle importe une autre partie de sucre brut des pays d'Amérique Latine et d'Australie. Elle fait subir au sucre brut un processus de raffinage pour obtenir du sucre blanc destiné à la consommation directe des ménages et à la consommation intermédiaire des industriels. La production du sucre blanc, donne naissance a certains sous produits ou des résidus comme le pellet, la radicelle et la melasse. Tous ces produit sont destinés aux agriculteurs. La melasse a plusieurs utilisations, par exemple, elle est utilisée comme nourriture pour le bétails mais aussi pour la production de la levure. Dernièrement elle est exportée dans différents pays.

***l'unité de sidi Bennour "Doukkala": sucrière.**

C'est le fournisseur de l'unité de Casablanca, elle fournit le sucre brut qui constitue pour elle son produit finit. Pour sa production elle utilise la matière première du sucre : la betterave.

Cette unité ne travaille que 3 mois durant l'année, de mai jusqu'à la mi-août, le reste de l'année est consacré a l'entretien des machines. Cette tâche est très délicate pour la sucrerie. Afin de gagner du temps et d'éviter des dépenses supplémentaires, elle produit une quantité d'environ 90 000 tonnes qu'elle transfert a Casablanca, le reste de sa production ne dépasse pas le stade du sirop, environ 10 000 tonnes sont expédiaient à zemmamera afin d'être traiter.

La production de Sidi Bennour donne aussi naissance aux produits fabriqués par l'unité de Casablanca.

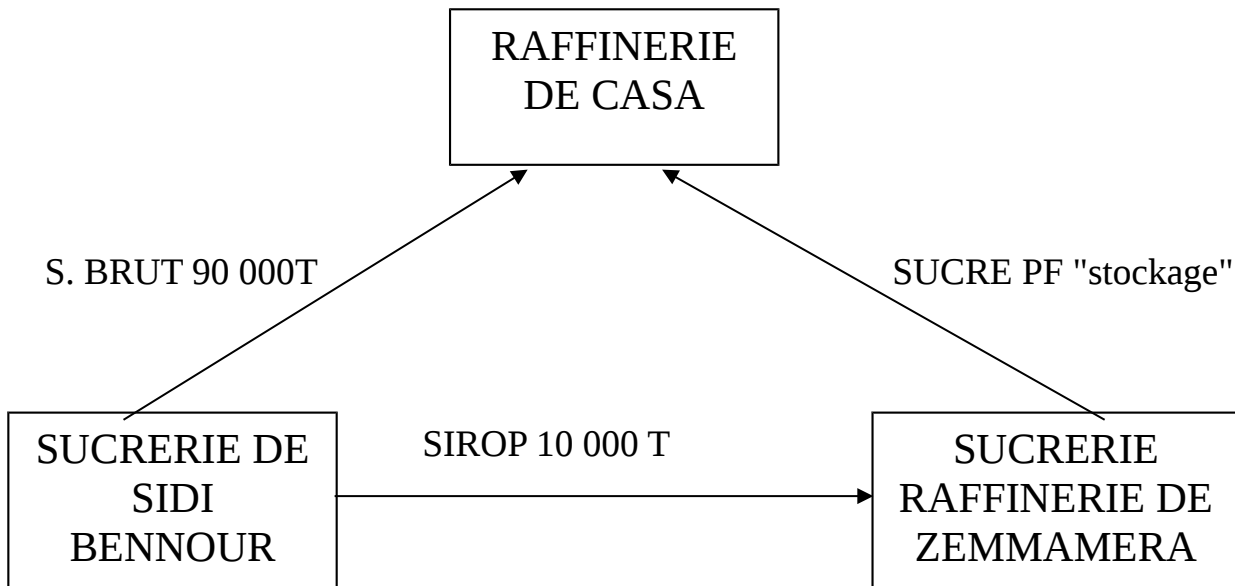
***l'unité de Zemmamera: sucrière et raffinerie.**

Cette unité produit du sucre brut et le raffine pour obtenir du sucre blanc. Elle produit aussi les mêmes produits que les autres unités. cette unité ne fait que les granulés 50 et 2 kg et les morceaux, elle envisage de commencer la fabrication des lingots. La majorité de sa production en produit finis et transférée a Casablanca pour être stockée du fait de la non disponibilité des magasins de stockage.. La melasse de cette unité est stockée à El Jorf ou a Sidi Bennour .

IMPORTATION



SUCRE BRUT 600 000 TONNES PAR AN



LE PROCESSUS DE FABRICATION DU SUCRE

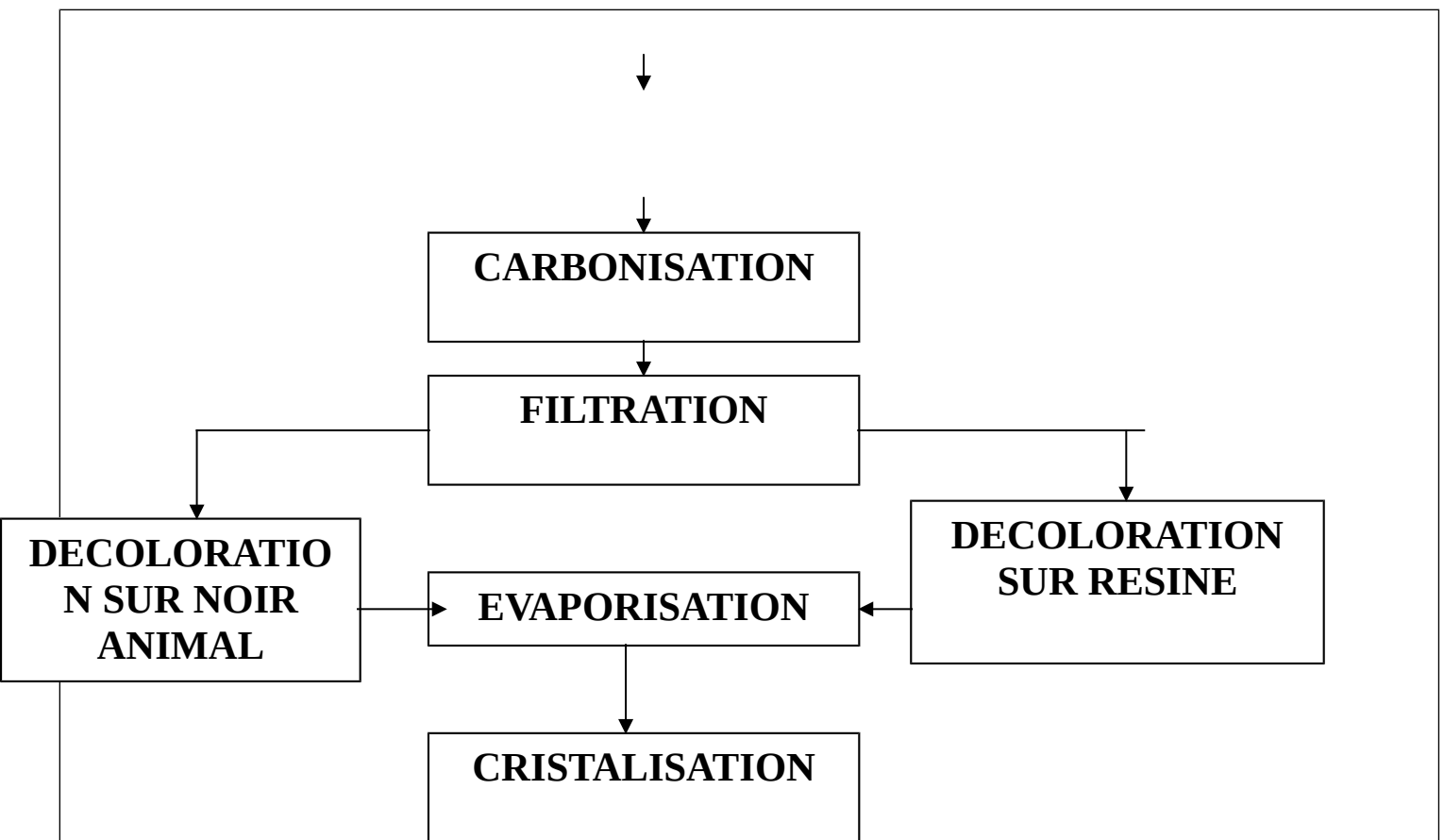
La production du sucre se caractérise par deux étapes essentielles. La première consiste en la fabrication du sucre brut qui est un produit intermédiaire du sucre, cette dernière ne représente pas de difficultés majeures. La deuxième étape consiste en le raffinage du sucre brut.

Le raffinage est un processus qui permet d'obtenir un sucre transformé de haute pureté. En effet, un sucre raffiné est un sucre naturel provenant du jus des plantes saccharifères qui sont la canne et la betterave, contenant le minimum d'impureté ainsi qu'une quantité de saccharose supérieure à 99.5%. Le sucre brut provenant des usines d'extraction est formé de cristaux de saccharose de haute pureté enrobés dans un film d'eau de mer, de pureté moyenne.

[Le raffinage du sucre brut suit une chaîne d'opération :](#)

SUCRE BRUT

AFFINAGE



Dans une raffinerie il y a deux circuit :

*Un circuit qui transforme avec un minimum de destruction et de perte la quasi-totalité du saccharose extractible en produits marchants (sucre raffiné).

*Un circuit qui entraîne vers la mélasse, le solde de saccharifère immobilisé par les non sucre et la quasi-totalité des non sucres.

Dans le procédé de raffinage, il existe un certain nombre d'opérations qui permettent de retirer les impuretés extérieures au cristal : c'est l'affinage.

L'affinage du sucre brut a pour objet :

- d'envoyer à l'égout d'affinage le maximum de non sucre et de coloration.
- d'obtenir un sucre affiné aussi pur et décoloré que possible.
- de retirer les impuretés intérieures au cristal du sucre brut après fonte du cristal du sucre affiné :c'est la clarification. cette dernière permet d'avoir une fonte liquide.
- de retirer les colorants de la fonte par passage d'un absorbant.
- de recristalliser le saccharose pour obtenir un cristal pur à partir de la solution purifiée par les opération précédentes.

Les impuretés retirées au stade de l'affinage appelées égouts sont mélangés avec une certaine quantité de sucre qu'il faut essayer de récupérer afin d'augmenter le rendement. Ce sucre est retiré par cristallisation successive c'est ce qu'on appelle « travail des bas produits ».

Dans la phase du mélasse, il ne sera plus économiquement rentable de retirer du sucre.

L'AFFINAGE

Il permet de ramollir la gangue de sirop entourant le sucre brut. Le décapage de cette gangue est accéléré par le frottement des cristaux les uns contre les autres.

LE TURBINAGE

Au cours de cette opération, l'égout passe à travers la toile de la turbine. Seul le sucre reste dans le panier, malgré toutes les opérations d'affinage que nous venons de faire subir au cristal de sucre brut, il reste encore une pellicule de sirop sur les cristaux, pour s'en débarrasser on lave les cristaux en projetant de l'eau à l'aide de gicleurs sur l'épaisseur du sucre contenu dans le panier c'est ce qu'on appelle «le clairçage ».

LA CORBONISATION

Le procédé de précipitation du carbonate de calcium dans la fonte (sirop résolvant de la dissolution du sucre affiné) sert à attaquer les impuretés incluses dans le système cristallin précipité, volumineux et gélatineux. Il présente une grande surface active et permet ainsi d'absorber les colorants, de fixer certains sels solubles tels les sulfates et de rassembler la matière gommeuse et autres produits en suspension.

Le principe de la carbonatation est le suivant : on ajoute de la chaux éteinte sous la forme de lait de chaux à 20% baumé au sirop de sucre . La quantité de CaO ajoutée est de l'ordre de 0.5% de matières sèches de la fonte. On trempe du CO_2 dans le

liquide qui se combine à l'eau pour former de l'acide carbonique, lequel réagit immédiatement et neutralise les chaux dissoutes dans le sirop.

La carbonatation est menée actuellement d'une manière continue dans des batteries de chaudières. La fonte est chaulée, additionnée de lait de chaux à l'entrée de la première chaudière.

C'est dans la première chaudière que se fait la saturation, c'est à dire que la plus grande partie du gaz carbonique arrive dans cette chaudière.

Les effets du noir animal sur le sirop sont :

1-la décoloration :qui consiste en une absorption des cendres et une régulation du PH. Ces effets se poursuivent jusqu'à ce que les pores du noir se chargent. Le sirop décoloré sorti s'appelle **raffinade**.

Le noir animal relève toujours plus de 90% de la coloration de la fonte. Les colorants contenus sont différents suivant l'origine du sucre brut.

2-la résine :

C'est une matière visqueuse et combustible produite notamment par les conifères. Elle est utilisée à cause de la disparition du noir animal. Actuellement on procède à la décoloration sur résine qui est plus efficace.

EVAPORATION

Elle consiste à avoir un bris plus élevé, sachant que le bris est la quantité de matière sèche contenu dans 100 g de solution : (mélange sucre + non sucre + eau) ces matières sèches sont constituées par le sucre et les impuretés solubles : cendre, réducteur, matière organique.

CRISTALLISATION

La cristallisation traite le bris obtenu. Elle opère à l'inverse de l'opération. Les impuretés se concentrent pour former une solution résiduelle épuisée.

La centrifugation est la phase qui suit immédiatement la cristallisation et qui permet la séparation des cristaux de sucre de l'égout en utilisant la force centrifuge de tribune.

La COSUMAR détient 82% des parts de marché.

Sa production annuelle en 2000 est de 568 217 722 Tonnes, ce qui représente 2000 tonnes par jour :

Produit sucrier	Production
Pains	1250 et 1300 T/J
Lingots	250 et 300 T/J
Morceaux	30 et 35 T/J
Granulés 50 kg	350 et 400 T/J
Granulés 2 kg	30 et 40 T/J

Les principaux concurrents de la société :

SUNAB

CAAMSA

SUCRAFOR

SUTA

SUCRAL

SUNABE

SURAC.

Principaux partenaires économiques :

La cosumar dispose d'un réseau commercial très important qui s'étend tout au long du territoire marocain. Elle dispose de 7 agences commerciales qui couvrent plusieurs villes, provinces et préfectures, afin de satisfaire les besoins de la population dans l'ensemble du royaume.

Les principaux clients de la cosumar :

le nombre des clients de chaque agences varie selon le poids et l'importance de chaque agence.

agences	Portefeuille client en %
Casablanca	41%
Agadir	4%
Fès	6%
Meknes	5%
Oujda	3%
Rabat	16%
zemmamera	12%

Les clients de la COSUMAR sont nombreux, elle compte 2500 clients importants :

- *les grossistes et semi grossistes :marjane et makro.
- *les boissons :brasseries du Maroc.
- *les confituriers ou les conserveurs :confiture aicha.
- *les pâtisseries :bimo et biscolatie.
- *les laitiers :centrale laitière.

ANALYSE DU MACRO ENVIRONNEMENT DE LA COSUMAR

Selon les statistiques de l'année 1999, la consommation du sucre au Maroc représente environ 30 kg par an et par habitant. La consommation annuelle globale est de 430.000 tonnes pour les pains, cela représente 47.3% de la

consommation, 350.000 tonnes Pour les granulés, soit 38.5% de la consommation, 100.000 tonnes pour les lingots et 20.000 tonnes pour les morceaux.

Les consommateurs du sucre en morceaux, en pain et en lingots sont les ménages , tandis que le sucre en granulé est utilisé à part presque égal part les ménages et les industriels. 60% de la consommation annuelle provient principalement des raffineries du royaume telles que la COSUMAR, la SUTA de Souk El-Sebt et la CAAMSA de Tétouan...Le reste de la consommation, soit 40%, est importé de l'étranger. l'achat de ces devises aggrave l'endettement de l'Etat, et sa dépendance vis à vis de l'étranger.

Les îles Canaries sont considérées comme la principale source de matières premières (sucre brut). L'Etat importait par le biais de l'ONTS (Office National du Thé et du Sucre) jusqu'en 1996, date de la libéralisation des prix. COSUMAR à pris en charge l'importation du sucre, l'ONTS s'est contentée du thé.

Cette libéralisation, initiée par le ministre du commerce, de l'industrie et de l'artisanat avait comme objectif de soumettre le secteur du sucre au marché de l'offre et de la demande pour assurer un équilibre du marché. Cette libéralisation touche cinq domaines différents :

Le système de protection du secteur sucrier face à la concurrence.

Le mécanisme de fonctionnement du système de protection.

La procédure de liquidation de la compensation.

Le maintien d'un stock de sécurité.

L'impact de la libéralisation sur le secteur.

LES PRODUITS DE LA COSUMAR

La COSUMAR produit et commercialise deux marques de sucre sous différentes formes :

La marque Panthère :

-Pain en carton

-Lingots en fardeau 24 kg

-Morceau en fardeau 5 kg

-Granulé en sac 50 kg

-Granulé en sachet 2 kg plastique

-Granulé e

La marque Taous :

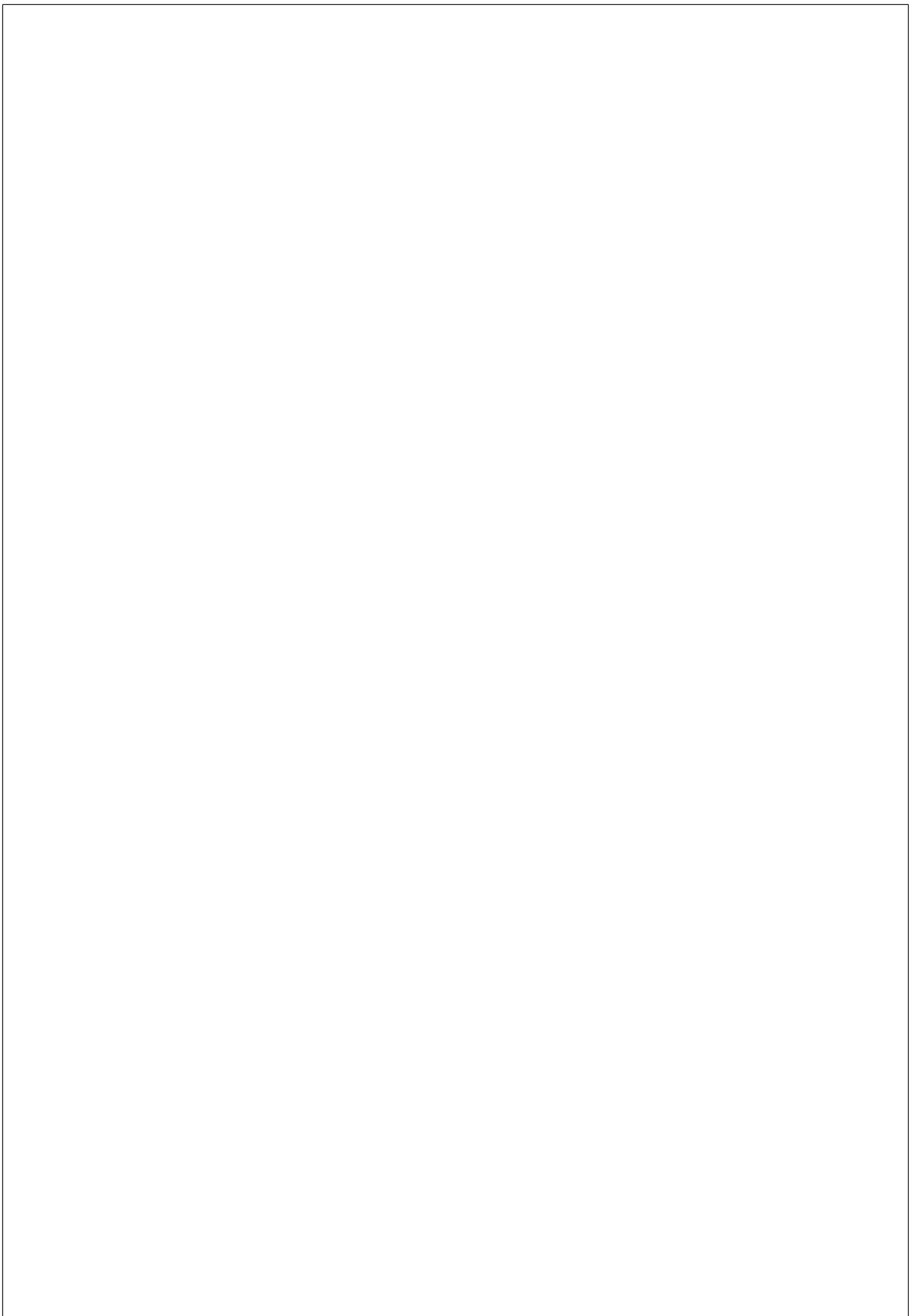
-
-
-

Elle commercialise également d'autres produits dérivants de la fabrication du sucre blanc :

- La mélasse, elle est consommée localement ou exportée, elle est destinée à plusieurs usages : alimentation pour bétail, fabrication d'alcool, fabrication de levure...
- Les pellets et la radicelle revendus aux agriculteurs l'utilisant comme alimentation pour le bétail.

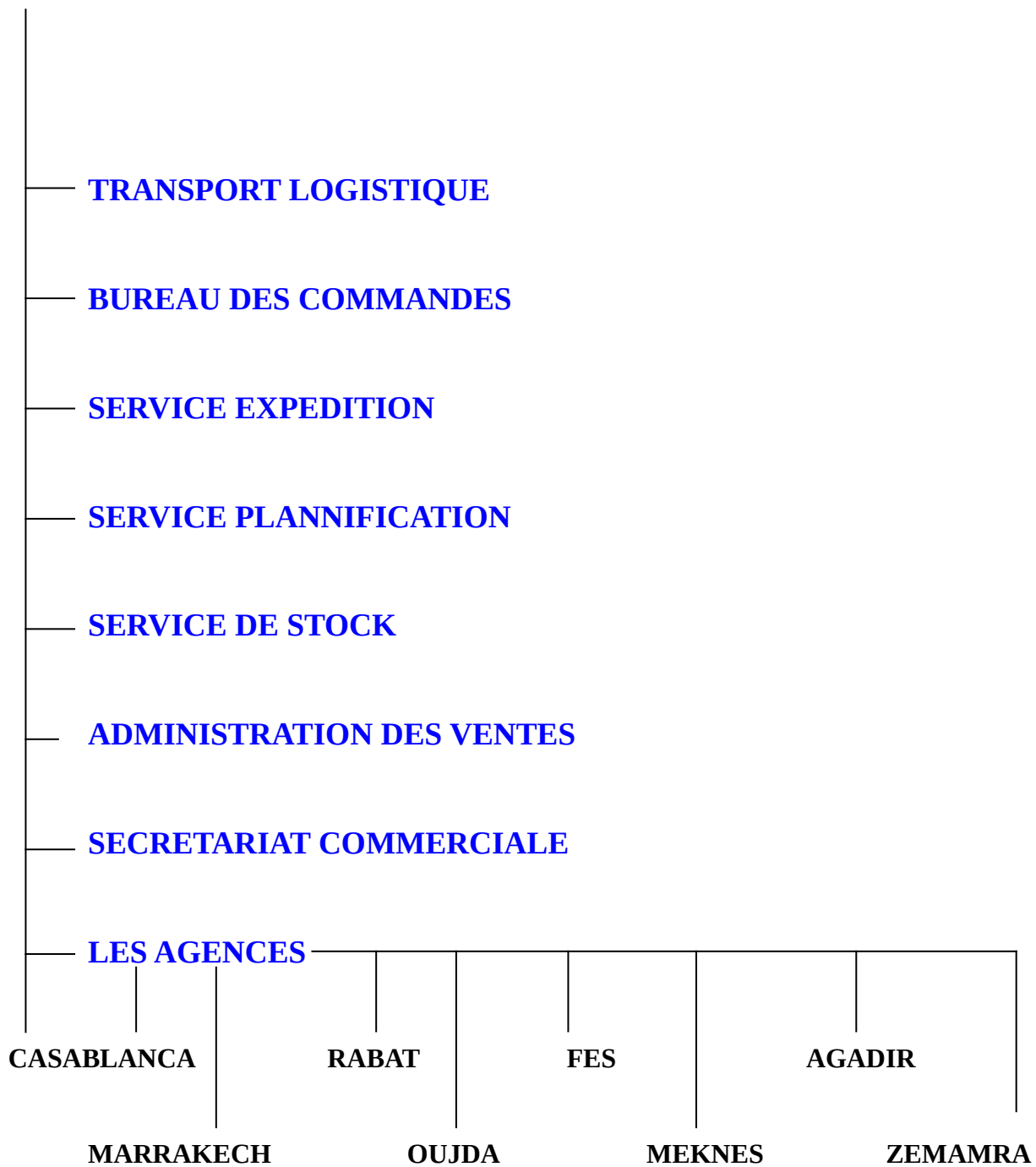
Ainsi rien n'est éliminé ou jeté dans la production du sucre, on réutilise tous ce qui extrait des plantes.

LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION



ORGANNIGRAMME DU SERVICE COMMERCIAL

**DIRECTION COMMERCIALE
MONSIEUR MAROUANE**



LES SERVICES DE LA DIRECTION COMMERCIALE

LE SERVICE TRANSPORT

La COSUMAR soustraite la totalité du transport, elle recours à l'ONT, l'ONCF et à une vingtaine de transporteurs agréés par l'ONT (Office National de Transport)

Le service transport a pour tâche essentielle d'assurer la gestion et la coordination des flux de transport dans les meilleures conditions de délai et de coût de l'ensemble des produits finis, de la matière première, de la mélasse des trois unités de production jusqu'aux agences ou jusqu'aux clients.

Le service transport assure le suivi de toutes les opérations liées à l'activité transport depuis le déclenchement de la commande, le contrôle des factures de transport jusqu'au règlement du fournisseur.

Le transport des produits finis

Il représente

65%de l'activité de l'entreprise. Le service transport s'occupe de l'alimentation des agences en fonction de leurs besoins déterminés à partir des ventes déjà réalisées en fonction d'un programme fixé par les service de gestion du stock. Ce service s'occupe aussi d'approvisionner les clients en produits finis en contre remboursement route ou rail.

Le transport du sucre brut

Pour assurer une alimentation en matière première, le service transport assure l'acheminement en sucre brut importé du port de Casablanca vers la raffinerie et le sucre brut local de Sidi Benmnour vers Casablanca. Le transport du sirop se fait de la sucrerie de Doukkala vers l'unité de Zemamra.

Le transport de la mélasse

Ce produit secondaire qui résulte du processus de production peut être utilisé entre autre pour la fabrication d'alcools, de levure ou d'aliments pour bétails. Le service transport s'occupe de la mélasse destinée à l'exportation vers les tanks de Mohammedia et du Jorf Lasfer.

Transport divers

Le service transport gère également le transport de divers produits tels que le sel, le coke métallurgique, l'acide sulfurique, ainsi que le matériel pour la manutention(chariots élévateurs...)

SERVICE ADMINISTRATION DES VENTES

Le service administration des ventes assure la gestion du fichiers clients . Il gère les demandes d'incorporation, les suspensions et les radiations des clients défaillants ainsi que la réintégration des modifications relatives aux clients.

L'ensemble des données est établi à partir de plusieurs pièces justificatives (Registre de commerce, CIN...) et paramétré dans un système Informatique MOVEX qui servira à alimenter un fichier

commercial qui contient en plus de ces informations le suivi quotidien de ces visites , les réclamations des clients et autre informations complémentaires (chiffres d'affaire).

Ce service assume également la responsabilité de l'établissement des avoirs, la régularisation des erreurs de facturation, les avoirs de différentiel de poids et les avoirs de ristourne.

Il se charge de la gestion et du paramétrage des prix de facturation, en particulier les frais d'approche répercuté sur les clients ; il s'agit des frais de transport qui diffèrent en fonction des modes de livraison, de la destination et de la nature des produits transportés.

Le service Administration des ventes a pour mission d'établir les tableaux de bord comparatifs des ventes journalières par agence et par produits. Ces tableaux de bord servent à assurer le suivi quotidien des ventes réalisées par rapport au budget fixé auparavant.

LE SERVICE PLANIFICATION DES VENTES

Le responsable de ce service a des tâches variées dans la mesure où il participe à l'élaboration du budget annuel en collaboration avec le service administration des ventes. D'une autre part, il assure le suivi quotidien de la réalisation des objectifs fixés par la direction commerciale.

Une fois élaborées, le responsable éclate les objectifs par agences en premier lieu et par client. Cette étape donne naissance aux dotations des clients, elles constituent la part des ventes quotidiennes par clients et donc l'outil de travail de tous les chefs d'agences.

LE SERVICE STOCKS

Le service des stocks a pour fonction d'assurer le suivi régulier des stocks de tous les produits finis et de la mélasse afin d'éviter toutes situation de surstockage ou une rupture de stock que se soit au niveau des sites de production ou au sein des agences. Le responsable s'intéresse au mouvement des stocks à partir de 6 heures du matin .

Il établit quotidiennement 3 ETATS :

L Etat des encours de route

L'Etat des réceptions par agence

L'Etat des produits vendables et l'Etat des avaries