

TEXTE & PHOTOS KOEN VANDEPOPULIERE

KIM'S, PRÊTS POUR L'AVENIR

L'entreprise Kim's Chocolates fut fondée en 1987 ; aujourd'hui, l'entreprise compte près de 200 employés à temps plein et réalise un chiffre d'affaires de plus de 58 millions d'euros. L'entreprise est remarquable dans de nombreux domaines, tels que l'histoire de ses origines et sa digitalisation en profondeur. La durabilité fait également l'objet de beaucoup d'attention - en soi, ce n'est pas exceptionnel de nos jours, mais la manière dont la PME de Tirlemont l'approche est remarquable.

Fons Maex est le fils d'un mineur qui eut la possibilité de poursuivre ses études et est devenu docteur en chimie. En 1987, il fonda Kim's Chocolates, à Aarschot. Entre-temps, il a passé le flambeau au nouveau CEO, Marc Quirijnen ; aujourd'hui, Maex consacre beaucoup de temps à Cocoa for Schools, une organisation à but non lucratif récemment fondée qui vise à aider des enfants tanzaniens à trouver de bonnes écoles.

Sur votre site web, il est dit que vous êtes probablement l'usine la plus verte d'Europe. C'est une déclaration audacieuse.

Marc Quirijnen : " En 2007, nous sommes venus à Tirlemont, où il n'y avait guère plus qu'une prairie, pour nous permettre de



Kim's accroît sa présence sur le marché des tablettes au fil des ans, mais travaille encore beaucoup sur les pralines. (photo KV)



Marc Quirijnen, CEO de Kim's Chocolates (photo KV)

partir de zéro. Nous avons construit avec les technologies les plus vertes de l'époque, même si elles nous ont coûté quatre millions d'euros de plus. Tous les matériaux de construction, entre autres, sont recyclables à presque 100 %. Mais la plus grande partie des quatre millions est allée aux 3 000 panneaux solaires. Notre choix, à l'époque, en 2006, de dépenser une somme aussi importante pour cette approche nous a valu des froncements de sourcils de la part de beaucoup de nos concurrents et d'autres entrepreneurs. Mais entre-temps, il y en a près de 4 000 ; nous en ajoutons suite à la dernière expansion de notre entrepôt -super-isolé. Nous avons également fait des choix durables en matière de refroidissement. Un toit blanc, par exemple, ralentit le chauffage du bâtiment et est équipé des systèmes de climatisation et de ventilation les plus modernes. Nous avons également installé un système de réfrigération à l'ammoniac, le choix le plus écologique à l'époque. Entre-temps, nous avons fait un pas de plus en installant une nouvelle ligne qui fonctionne avec la technologie la plus récente ; elle contient du CO2 comme gaz réfrigérant et récupère la chaleur dégagée. Nous disposons de notre propre installation innovante de traitement des eaux qui utilise, entre autres, des fibres de coco qui, une fois saturées, conviennent comme engrais pour la culture fruitière. Nous avons un système d'éclairage LED contrôlé de façon centralisée, et il y a donc beaucoup d'autres choses que nous avons déployées pour garder notre empreinte écologique aussi petite que possible."

Quel est le chiffre d'affaires et le nombre d'employés?

Quirijnen : "Aujourd'hui, en septembre, nous avons atteint un chiffre d'affaires de près de 60 millions. L'an dernier, nous avons clôturé à 57,1 millions. Nous sommes près de 200 équivalents temps plein, y compris la partie intérimaire via 'Randstad in House'."

Pensez-vous à de nouveaux produits en ce moment ? Et quelles tendances prenez-vous en compte ?

Quirijnen : "Au fil des années, nous sommes principalement devenus un producteur de marques de distributeurs. Mais nous avons toujours nos propres marques. nous venons, par exemple, de lancer deux magnifiques nouvelles gammes de produits sous la marque Cachet. La première concerne 100 grammes de tablettes biologiques de première qualité à base de cacao, dont 100 % proviennent de Tanzanie. L'histoire de l'agriculture biologique est de plus en plus populaire : elle s'inscrit dans la tendance à la durabilité. Et ils sont liés à notre projet dans ce pays, Cocoa for Schools. Un deuxième assortiment important est constitué de tablettes de 180 grammes fabriquées à partir de fèves standard - non bio-certifiés - de Tanzanie ; nous les appelons nos tablettes Fun(d). Elles sont présentées dans un emballage fou avec des animaux tanzaniens

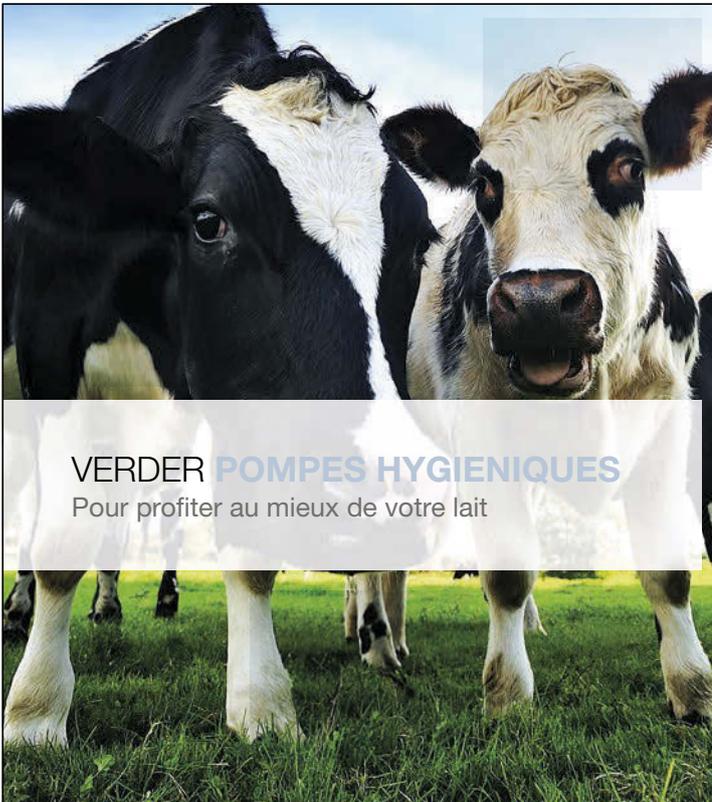
qui parlent ; peut-être que c'est aussi destiné à attirer un public plus jeune : l'image sur l'emballage n'a pas besoin d'être aussi sérieuse, un peu de plaisir ne fait pas de tort - Fun, donc. Nous proposons également les deux assortiments sous une marque de distributeur. En tous les cas, en achetant ces produits, une partie du prix de

"Le plus petit détaillant aux Etats-Unis est, pour ainsi dire, encore plus grand que le plus grand en Belgique.

vente est reversée aux agriculteurs de Tanzanie et à notre projet là-bas."

Quel rôle l'exportation joue-t-elle pour vous ?

Quirijnen : "Elle résume tout. Disons que 98 % est destiné à l'exportation. Pour plaisanter, on dit parfois qu'on a un peu oublié la Belgique. Bien sûr, nous n'avons pas oublié la Belgique, mais il est vrai que le plus petit détaillant des États-Unis est, pour ainsi dire, encore plus grand que le plus grand en Belgique. Cela nous donne plus d'opportunités."



VERDER POMPES HYGIENIQUES
Pour profiter au mieux de votre lait

Vos avantages :

- Rinçage optimal en CIP / SIP
- EC1935/2004, FDA, 3A, EHEDG, ATEX
- Peu de cisaillement respect du produit
- Coût total à l'achat et l'usage extrêmement intéressant



Votre partenaire pour un conseil,
un service, une réparation ou
une livraison de pièces

VERDER NV/SA
Kontichsesteenweg 17
B-2630 Aartselaar

TEL 03-877 11 12
MAIL sales@verder.be
WEB www.verder.be

VERDER
passion for pumps



Une vue de quelques lignes du fournisseur de chocolat belge. (photo Kim's Chocolates)



Quirijnen confirme que la chocolaterie Kim's Chocolates à Aarschot est extrêmement écologique. (photo KV)

Quels sont les principaux investissements que vous avez réalisés ces dernières années, et pourquoi ?

Quirijnen : "Nous avons récemment investi dans une grande nouvelle ligne de tablettes. Elle fut mise en place l'année dernière. Elle offre beaucoup plus de possibilités que notre ligne un peu plus ancienne en termes de décoration, de ganaches et elle est, bien sûr, beaucoup plus efficace. Elle est entièrement automatisée, jusqu'à et y compris la palettisation, dans laquelle nous avons investi 12 millions d'euros. Cela devrait nous permettre de suivre la cadence du marché pendant les 20 prochaines années. Mais le plan quinquennal que nous avons récemment mis en œuvre comprend également des pralines : nous voulons aussi y mettre le poids sur le plan technologique. De nos jours, on peut travailler avec différentes couleurs, on peut peindre, on peut penser à tant de choses que nous ne sommes pas à même de faire maintenant ou uniquement manuellement. Ces investissements technologiques sont indispensables pour offrir une gamme de produits beaucoup plus large, toujours, bien sûr, au juste prix."

Y a-t-il des choses pour lesquelles vous dépensez plus que vos concurrents ?

Quirijnen : "Je ne peux pas parler au nom de mes collègues, mais ce qui est significatif, c'est que la chaîne de télévision Kanaal Z est venue ici récemment, dans le cadre de notre digitalisation avancée. Comme les voitures automatiques en mouvement, les VGA. Ils circulent entre la réception, les lignes de production et les entrepôts. C'est assez impressionnant. C'est possible parce que notre système ERP, notre système de gestion d'entrepôt et notre système éthrique communiquent impeccablement entre eux et s'assurent que tout, de et vers les lignes, est fait automatiquement. En ce moment, nous travaillons également sur un projet MES. En ce qui concerne ces questions, nous sommes pionnier, en toute modestie. C'est un mal nécessaire. Nous sommes toujours en Belgique, où les coûts de

main-d'œuvre sont très élevés, il faut donc essayer de travailler le plus efficacement possible. Il faut investir dans la numérisation, l'automatisation et la robotisation, mais n'oubliez pas : vous aurez toujours besoin de personnes. Nous disposons d'un énorme savoir-faire dans notre entreprise, comme les très bons chocolatiers, qui savent vraiment ce qui est savoureux ; notre personnel technique, nos magasiniers et nos emballeurs peuvent aussi vraiment faire une différence. C'est pourquoi nous investissons beaucoup dans nos employés au biais de formation, de coaching et autres."

Où voyez-vous Kim's Chocolates d'ici 10 ans ?

Quirijnen : "Aujourd'hui, en ce qui concerne le chocolat de consommation, nous sommes le plus important exportateur belge vers l'Amérique du Nord ; à l'avenir, nous voulons également être plus présents, entre autres, sur le marché asiatique. Là-bas, ils achètent un autre type de produits, par exemple, des paquets plus petits avec quatre chocolats où nous en achèterions douze. Et en ce qui concerne les marques de distributeur, nous voulons que les détaillants s'intéressent de plus en plus à ce que nous pourrions leur offrir l'année prochaine. Et puis il y a notre projet en Tanzanie, c'est important. Les cultivateurs de cacao en Afrique gagnent beaucoup trop peu. Entre-temps, des organisations telles que Fair Trade, UTZ, Rainforest Alliance et d'autres organismes de certification s'efforcent depuis longtemps d'obtenir un prix équitable pour les haricots. C'est non seulement noble, mais indispensable, même en 2019. Entre-temps, tous les grands producteurs de couvertures, tels que Callebaut, Cargill, Belcolade, etc., ont également pris des initiatives au fil des ans pour mettre en place des projets durables afin que l'argent retourne aux agriculteurs africains. Depuis plus de dix ans, nous aussi, nous payons volontairement des primes en plus du prix du marché pour l'achat de nos propres couvertures. Jusqu'à il y a quelques années encore, elles étaient acheminées aux agriculteurs par l'intermédiaire des producteurs de couvertures. Tout

cela allait dans un grand pot, jusqu'à ce que nous arrivions en Tanzanie en 2010 et que Fons Maex, notre fondateur, se rende compte de la situation sur place. Il était choqué. Et puis il a visité un village où la question fut posée : l'école est cassée, il n'y a presque pas de livres, pouvez-vous faire quelque chose ? Ensuite, nous avons "adopté" l'école et pris des dispositions pour les livres ; en Tanzanie, qui ne représente quasi rien dans le grand océan cacao : ce pays ne produit que 10 000 tonnes de cacao. Les nouvelles de notre projet ont circulé dans les 135 autres villages cacaoyers, alors d'autres Tanzaniens sont venus et ont dit : il y a encore des écoles, pourriez-vous faire quelque chose ? C'était en 2010. Récemment, nous avons complètement séparé le projet en Tanzanie de notre entreprise: maintenant vous avez Kim's Chocolates sa et Cocoa for Schools asbl. Entre-temps, nous avons lancé un projet de construction et de rénovation de plus de 1 800 classes d'écoles primaires, pour 65 000 enfants. Nous avons conclu des accords avec l'industrie locale du ciment, avec le fournisseur local de bois pour les fermes des bâtiments ; nous payons avec l'argent qui provient de nos primes. Tout ce que les agriculteurs ont à faire, c'est de construire les écoles. Donc, l'argent que nous avons payé dans le grand pot du fournisseur de couverture, le montant de ces primes, aujourd'hui, nous le dépensons nous-mêmes, de sorte que nous savons parfaitement où va l'argent.

"Vous devez investir dans la numérisation, l'automatisation et la robotisation, mais vous aurez toujours besoin de gens."

Nous avons réussi à convaincre les clients, les détaillants, de communiquer ouvertement avec leurs clients : en achetant cette tablette, une partie du projet leur revient. Dans l'intervalle, les particuliers peuvent également faire des dons à l'asbl, via la Fondation Roi Baudouin. Ce qui est formidable dans notre projet, c'est qu'il est relativement petit et qu'il a beaucoup d'impact. En Belgique, un partenariat au sein de notre secteur du chocolat a été lancé en 2017, ce qui était également important, sous l'impulsion du ministre Alexander De Croo. Cela signifie, entre autres, que d'ici 2025, tout le chocolat que nous produisons en Belgique devra être durable d'une manière ou d'une autre. Aujourd'hui, chez Kim's Chocolates, nous payons déjà des primes supplémentaires pour 98 % de tout le chocolat que nous achetons, et celles-ci reviennent au biais de notre projet. Cela signifie qu'aujourd'hui, nous en sommes déjà à 98 %, là où le secteur, par le biais du partenariat, a cette ambition d'ici 2025. En fait, tous les détaillants y travaillent d'une manière ou d'une autre aujourd'hui. Pourquoi est-ce que c'est comme ça ? Parce que le consommateur final, vous et moi et certainement la jeune génération, savons que les choses vont mal. Ils pensent que c'est injuste et veulent qu'on y fasse quelque chose. Il suffit de voir le succès des marches climatiques ! Et ce projet, Cocoa for Schools, est très concret, il a un impact. Vous ne pouvez le faire que parce que vous y croyez, pas seulement parce que le consommateur final le demande, parce que demain il pourrait demander autre chose. Tu ne peux le faire que si tu es toi-même convaincu que tu dois le faire."

TURBEL

*Your partner in
Food Labels*



THE GLOBAL SOLUTION



Labels



Printers



Ribbons



Scanners



RFID

www.turbel.be

Spaarbekkenstraat 11, Rue du Bassin Collecteur
Brussel 1130 Bruxelles

Tel : +32 (0) 2 240 94 00 • info@turbel.be



WE THINK ABOUT TOMORROW, WE PRODUCE WITH RESPECT FOR NATURE