# **PRESENTATIONS**

## **PRESENTATION DE L’ECOLE**

### **Information d’ordre général**

L’Ecole Nationale d’Informatique, en abrégé ENI, est un établissement d’enseignement supérieur rattaché académiquement et administrativement à l’Université de Fianarantsoa. Le siège de l’Ecole se trouve à Tanambao-Antaninarenina à Fianarantsoa. L’adresse pour la prise de contact avec l’Ecole est la suivante :

Ecole Nationale d’Informatique (ENI) Tanambao, Fianarantsoa. Le numéro de sa boîte postale est 1487 avec le code postal 301. Téléphone : 020 75 508 01. Son adresse électronique est la suivante : [***eni@univ-fianar.mg***. Site](mailto:eni@univ-fianar.mg.%20Site) Web : www. eni@univ-fianar.mg/eni.

### **Missions et historique**

L’ENI se positionne sur l’échiquier socio-éducatif malgache comme étant le plus puissant secteur de diffusion et de vulgarisation des connaissances et des technologies informatiques.

Cette Ecole Supérieure peut être considérée aujourd’hui comme la vitrine et la pépinière des élites informaticiennes du pays.

L’Ecole s’est constituée de façon progressive au sein du Centre Universitaire Régional (CUR) de Fianarantsoa.

De façon formelle, l’ENI était constituée et créée au sein du (CUR) par le décret N° 83-185 du 24 Mai 1983, comme étant le seul établissement Universitaire Professionnalisé au niveau national, destiné à former des techniciens et des Ingénieurs de haut niveau, aptes à répondre aux besoins et exigences d’Informatisation des entreprises, des sociétés et des organes implantés à Madagascar.

L’ENI a pour conséquent pour mission de former des spécialistes informaticiens compétents et opérationnels de différents niveaux notamment :

* En fournissant à des étudiants des connaissances de base en informatique ;
* En leur transmettant le savoir-faire requis, à travers la professionnalisation des formations dispensées et en essayant une meilleure adéquation des formations par rapport aux besoins évolutifs des sociétés et des entreprises.
* En initiant les étudiants aux activités de recherche dans les différents domaines des Technologies de l’information et de la communication (TIC).

L’implantation de cette Ecole Supérieure de technologie de pointe dans un pays en développement et dans une Province (ou Faritany) à tissu économique et industriel faiblement développé ne l’a pourtant pas défavorisée, ni empêchée de former des spécialistes informaticiens de bon niveau, qui sont recherchés par les entreprises, les sociétés et les organismes publics et privés sur le marché de l’emploi.

La filière de formation d’Analystes Programmeurs a été mise en place à l’Ecole en 1983, et a été gelée par la suite en 1996, tandis que la filière de formation d’ingénieurs a été ouverte à l’Ecole en 1986.

Dans le cadre du Programme de renforcement en l’Enseignement Supérieur (PRESUP), la filière de formation des Techniciens Supérieurs en Maintenance des Systèmes des informatiques a été mise en place en 1986 grâce à l’appui matériel et financier de la Mission Française de coopération auprès de l’Ambassade de France à Madagascar.

Une formation pour l’obtention de la certification CCNA et / ou NETWORK + appelée « CISCO Networking Academy » a été créée a l’Ecole en 2002-2003 grâce au partenariat avec CISCO SYSTEM et l’Ecole Supérieure Polytechnique d’Antananarivo (ESPA). Cependant, cette formation n’avait pas duré longtemps.

Une formation de troisième cycle a été ouverte à l’Ecole a été ouverte à l’Ecole depuis l’année 2003 – 2004 grâce à la coopération académique et scientifique entre l’Université de Fianarantsoa pour le compte de l’ENI et l’Université Paul Sabatier de Toulouse (UPST).

Cette filière avait pour objectif de former certains étudiants à la recherche dans les différents domaines de l’Informatique, et notamment pour préparer la relève des Enseignants-Chercheurs qui étaient en poste.

Pendant l’année 2007-2008**,** la formation en vue de l’obtention du diplôme de Licence Professionnelle en Informatique a été mise en place à l’ENI avec les deux options suivantes de formation :

* Génie Logiciel et base de Données.
* Administration des Système et réseaux.

La mise en place à l’Ecole de ces deux options de formation devait répondre au besoin de basculement vers le système Licence – Master – Doctorat (LMD).

Mais la filière de formation des Techniciens Supérieurs en Maintenance des Systèmes Informatiques a été gelée en 2009.

En vue de surmonter les difficultés de limitation de l’effectif des étudiants accueillis à l’Ecole, notamment à cause du manque d’infrastructures, un système de « Formation Hybride » a été mise en place à partir de l’année 2010. Il s’agit en effet d’un système de formation semi-présentielle et à distance avec l’utilisation de la visioconférence pour la formation à distance.

Le système de formation hybride a été ainsi créé à Fianarantsoa ainsi qu’Université de Toliara.

### **Organigramme institutionnel de l’ENI**

Cet organigramme de l’Ecole est inspiré des dispositions du décret N° 83-185 du 23 Mai 1983.

L’ENI est administrée par un conseil d’Ecole, et dirigée par un directeur nommé par un décret adopté en conseil des Ministres.

Le Collège des enseignants regroupant tous les enseignants-chercheurs de l’Ecole est chargé de résoudre les problèmes liés à l’organisation pédagogique des enseignements ainsi que à l’élaboration des emplois du temps.

Le Conseil Scientifique propose les orientations pédagogiques et scientifiques de l’établissement, en tenant compte notamment de l’évolution du marché de travail et de l’adéquation des formations dispensées par rapport aux besoins des entreprises.

Trois départements de formation caractérisent l’organigramme :

* Le département de formation théorique à l’intérieur de l’Ecole ;
* Le département de formation pratique pour la coordination et la supervision des stages en entreprise et des voyages d’études ;

Le département de formation doctorale pour l’organisation de la formation de 3ème cycle.

La figure 1 présente l’organigramme de l’ENI.

Figure 1:Organigramme de l'ENI

Sur cet organigramme, l’Ecole placée sous la tutelle académique et administrative de l’Université de Fianarantsoa, et dirigée par un Directeur élu par les Enseignants – Chercheurs permanents de l’Etablissement et nommé par un décret pris en Conseil des ministres pour un mandat de 3 ans. Le Conseil de l’Ecole est l’organe délibérant de l’Ecole. Le Collège des Enseignants propose et coordonne les programmes d’activités pédagogiques. Le Conseil scientifique coordonne les programmes de recherche à mettre en œuvre à l’Ecole. Le Secrétariat principal coordonne les activités des services administratifs (Scolarité, Comptabilité, et Intendance).

Conformément aux textes en vigueur régissant les Etablissements malgaches d’Enseignement Supérieur, qui sont barrés sur le système LMD, les Départements de Formation pédagogique ont été ainsi remplacés par des Mentions et des parcours. Et les chefs des Départements ont été ainsi remplacés par des responsables des mentions et les responsables des parcours.

Un administrateur des Réseaux et Systèmes gère le système d’information de l’Ecole et celui de l’Université.

### **Domaines de spécialisation**

Les activités de formation et de recherche organisées à l’ENI portent sur les domaines suivants :

* Génie logiciel et Base de Données ;
* Administration des Systèmes et Réseaux ;
* Informatique Générale
* Modélisation informatique et mathématique des Systèmes complexes.

D’une manière plus générale, les programmes des formations sont basés sur l’informatique de gestion et sur l’informatique des Systèmes et Réseaux. Et les modules de formation intègrent aussi bien des éléments d’Informatique fondamentale que des éléments d’Informatique appliquée.

Le tableau 1 décrit l’organisation du système de formation pédagogique de l’Ecole.

Tableau 1:Organisation du système de formation pédagogique de l’Ecole

|  |  |
| --- | --- |
| **Formation théorique** | **Formation pratique** |
| Enseignement théorique  Travaux dirigés  Travaux pratiques | Etude de cas  Travaux de réalisation  Projets / Projets tutorés  Voyage d’études  Stages |

### **Architecture des formations pédagogiques**

Le recrutement des étudiants à l’ENI se fait uniquement par voie de concours d’envergure nationale en première année. Les offres de formation organisées à l’Ecole ont été validées par la Commission Nationale d’Habilitation (CNH) auprès du Ministères de l’Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique selon les dispositions de l’Arrêté N°31.174/2012-MENS en date du 05 Décembre 2012. Au sein de l’ENI, il existe une seule mention (INFORMATIQUE) et trois parcours :

* Génie logiciel et Base de Données ;
* Administration des Systèmes et Réseaux ;
* Informatique Générale

L’architecture des études à trois niveaux conforment au système Licence- Master-Doctoral (LMD) permet les comparaisons et les équivalences académiques des diplômes au niveau international.

* L = Licence (Bac + 3) = L1, L2, L3 = 6 semestres S1 à S6
* M = Master (Bac + 5) = M1, M2 = 4 semestres S7 à S10

Le diplôme de licence est obtenu en 3 années des études après Baccalauréat. Et le diplôme de Master est obtenu en 2 ans après obtenu du diplôme de LICENCE.

Le MASTER PROFESSIONNEL est un diplôme destiné à la recherche emploi au terme des études.

Le MASTER RECHERCHE est un diplôme qui remplace l’ancien Diplôme d’Etudes Approfondies (DEA), et qui permet de s’inscrire directement dans une Ecole Doctorale au terme des études.

* D = Doctorat (Bac +8)

Le Doctorat est un diplôme qu’on peut obtenir en 3 ans après l’obtention du diplôme de MASTER RECHERCHE.

Le tableau 2 présente l’architecture des études correspondant au système LMD.

Tableau 2:Architecture des études correspondant au système LMD



La licence peut avoir une vocation générale ou possessionnelle.

Le master peut avoir une vocation professionnelle ou de recherche.

La liste des formations existantes est dressée dans le tableau 3

Tableau 3:Liste des formations existantes à l’ENI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | FORMATION EN | |
|  | LICENCE PROFESSIONNELLE ET HYBRIDE | MASTER |
| Condition d’admission | Par voie de concours Formation Professionnelle : 100 candidats  Formation hybride : 150 candidats |  |
| Condition d’accès | Bac de série C, D ou Technique | Etre titulaire de licence professionnelle |
| Durée de formation | 3 années | 2 années |
| Diplôme à délivrer | Diplôme de Licence Professionnelle en Informatique | Diplôme de Master Professionnel  Diplôme de Master Recherche |

L’accès en première année de MASTER se fait automatiquement pour les étudiants de l’Ecole qui ont obtenu le diplôme de Licence Professionnelle. Le Master Recherche permet à son titulaire de poursuivre directement des études en doctorat et de s’inscrire directement dans une Ecole Doctorale. Les Ecoles Doctorales jouissent d’une autonomie de gestion par rapport aux Etablissements de formation universitaire. Il convient de signaler que par arrêté ministériel N° 21.626/2012 – MESupRES publié le 9 Août 2012 par la Commission National d’habilitation (CNH), l’Ecole Doctorale « Modélisation – Informatique » a été habilitée pour l’Université de Fianarantsoa.

Depuis l’année universitaire 2010-2011, l’ENI s’est mise à organiser des formations hybrides en informatique dans les différentes régions (Fianarantsoa, Toliara) en raison de l’insuffisance de la capacité d’accueil des infrastructures logistiques. En effet, le système de formation hybride semi - présentielle utilise la visioconférence pour la formation à distance.

Bien qu’il n’existe pas encore au niveau international de reconnaissance écrite et formelle des diplômes délivrés par l’ENI, les étudiants diplômés de l’Ecole sont plutôt bien accueillis dans les instituts universitaires étrangères (CANADA, Suisse, France…).

### **Relations de l’ENI avec les entreprises et les organismes**

Les stages effectués chaque année par les étudiants mettent l’Ecole en rapport permanent avec plus de 300 entreprises et organismes publics, semi-publics et privés, nationaux et internationaux.

L’Ecole dispose ainsi d’un réseau d’entreprises, de sociétés et d’organismes publics et privés qui sont des partenaires par l’accueil en stage de ses étudiants, et éventuellement pour le recrutement après l’obtention des diplômes par ces derniers.

Les compétences que l’Ecole cherche à développer chez ses étudiants sont l’adaptabilité, le sens de la responsabilité, du travail en équipe, le goût de l’expérimentation et l’innovation.

En effet, la vocation de l’ENI est de former des techniciens supérieurs de niveau LICENCE et des ingénieurs de type généraliste de niveau MASTER avec des qualités scientifiques, techniques et humaines reconnues, capables d’évoluer professionnellement dans des secteurs d’activité variés intégrant l’informatique.

Les stages en milieu professionnel permettent de favoriser une meilleure adéquation entre les formations à l’Ecole et les besoins évolutifs du marché de l’emploi.

Les principaux débouchés professionnels des diplômés de l’Ecole concernent les domaines suivants :

* L’informatique de gestion d’entreprise
* Les technologies de l’information et de la communication (TIC)
* La sécurité informatique des réseaux
* L’administration des réseaux et des systèmes
* Les services bancaires et financiers, notamment le Mobile Banking
* Les télécommunications et la téléphonie mobile
* Les Big Data
* Le commerce, la vente et l’achat, le Marketing
* L’ingénierie informatique appliquée
* L’écologie et le développement durable

Parmi les sociétés, entreprises et organismes partenaires de l’Ecole, on peut citer : ACCENTURE Mauritius, Air Madagascar, Ambre Associates, Airtel, Agence Universitaire de la Francophonie ( AUF) , B2B, Banque Centrale, BFG-SG, BIANCO, BLUELINE, Bureau national de gestion des Risques et des catastrophes (BNGRC), CEDII-Fianarantsoa, Data Consulting, Central Test, Centre National Antiacridien, CNRE, CHU, CNRIT, COLAS, Direction Générale des Douanes, DLC, DTS/Moov, FID, FTM, GNOSYS, IBONIA, INGENOSIA, INSTAT, IOGA, JIRAMA, JOUVE, MADADEV, MAEP, MEF, MEN, MESupRES, MFB, MIC, MNINTER, Min des postes/Télécommunications et du Développement Numérique, NEOV MAD, Ny Havana, Madagascar National Parks, OMNITEC, ORANGE, OTME, PRACCESS, QMM Fort-Dauphin, SMMC, SNEDADRS Antsirabe, Sénat, Société d’Exploitation du Port de Toamasina (SEPT), SOFTWELL, Strategy Consulting, TELMA, VIVETEC, Société LAZAN’I BETSILEO, WWF …

L’organisation de stage en entreprise continue non seulement à renforcer la professionnalisation des formations dispensées, mais elle continue surtout à accroître de façon exceptionnelle les opportunités d’embauche pour les diplômés de l’Ecole.

### **Partenariat au niveau international**

Entre 1196 et 1999, l’ENI avait bénéficié de l’assistance technique et financière de la Mission Française de Coopération et d’action culturelle dans le cadre du Programme de Renforcement de l’Enseignement Supérieur (PRESUP) consacré à l’Ecole a notamment porté sur :

* Une dotation en logiciels, micro-ordinateurs, équipements de laboratoire de maintenance et de matériels didactiques
* La réactualisation des programmes de formation assortie du renouvellement du fonds de la bibliothèque
* L’appui à la formation des formateurs
* L’affectation à l’Ecole d’Assistants techniques français

De 2000 à 2004, l’ENI avait fait partie des membres du bureau de la Conférence Internationale des Ecoles de formation d’Ingénieurs et Technicien d’Expression Française (CITEF).

Les Enseignants-Chercheurs de l’Ecole participent régulièrement aux activités organisées dans le cadre du Colloque Africain sur la Recherche en Informatique (CARI).

L’ENI avait également signé un accord de coopération interuniversitaire avec l’Institut de Recherche en Mathématiques et Informatique Appliquées (IREMIA) de l’Université de la Réunion, l’Université de Rennes 1, l’INSA de Rennes, l’Institut National Polytechnique de Grenoble (INPG).

A partir du mois de Juillet 2001, l’ENI avait abrité le Centre de Réseau Opérationnel (Network Operating Center) du point d’accès à Internet de l’Ecole ainsi que de l’Université de Fianarantsoa. Grâce à ce projet américain qui a été financé par l’USAID Madagascar, l’ENI de l’Université de Fianarantsoa avait été dotées d’une ligne spécialisée d’accès permanent au réseau Internet.

L’ENI avait de même noué des relations de coopération avec l’Institut de Recherche pour le Développement (IRD).

L’objet du projet de coopération avait porté sur la modélisation environnementale du Corridor forestier de Fandriana jusqu’à Vondrozo (COFAV). Dans ce cadre, un atelier scientifique international avait été organisé à l’ENI en Septembre 2008. Cet atelier scientifique avait eu pour thème de modélisation des paysages.

Et dans le cadre du programme scientifique PARRUR, l’IRD avait financé depuis 2010 le projet intitulé « Forêts, Parcs et Pauvreté dans le Sud de Madagascar (FPPSM). Des étudiants en DEA et des Doctorants issus de l’ENI avaient participé à ce Programme.

Par ailleurs, depuis toujours la même année 2010, l’ENI de Fianarantsoa avait été sélectionnée pour faire partie des organismes partenaires de l’Université de Savoie dans le cadre du projet TICEVAL relatif à la certification des compétences en TIC ;

Le projet TICEVAL avait été financé par le Fonds Francophone des Inforoutes pour la période allant de 2010 à 2012, et il avait eu pour objectif de généraliser la certification des compétences en Informatique et Internet du type C2i2e et C2imi.

Dans le cadre du projet TICEVAL, une convention de coopération avec l’Université de Savoie avait été signée par les deux parties concernées. La mise en œuvre de la Convention de Coopération avait permis d’envoyer des étudiants de l’ENI à Chambéry pour poursuivre des études supérieures en Informatique.

Enfin et non des moindres, l’ENI avait signé en Septembre 2009 un protocole de collaboration scientifique avec l’ESIROI – STIM de l’Université de la Réunion.

Comme l’ENI constitue une pépinière incubatrice de technologie de pointe, d’emplois et d’entreprises, elle peut très bien servir d’instrument efficace pour renforcer la croissance économique du pays, et pour lutter contre la Pauvreté.

De même que le statut de l’Ecole devrait permettre de renforcer la position concurrentielle de la Grande Ile sir l’orbite de la modélisation grâce au développement des nouvelles technologies.

### **Débouchés professionnels des diplômes**

Le chômage des jeunes diplômés universitaires fait partie des maux qui gangrènent Madagascar. L’environnement socio-politique du pays depuis 2008 jusqu’ à ce jour a fait que le chômage des diplômés est devenu massif par rapport aux établissements de formation supérieure existants.

Cependant, les formations proposées par l’Ecole permettent aux diplômés d’être immédiatement opérationnels sur le marché du travail avec la connaissance d’un métier complet lié à l’informatique aux TIC.

L’Ecole apporte à ses étudiants un savoir-faire et un savoir-être qui les accompagnent tout au long de leur vie professionnelle. Elle a une vocation professionnalisant. Les diplômés en LICENCE et en MASTER issus de l’ENI peuvent faire carrière dans différents secteurs.

L’Ecole bénéficie aujourd’hui de 34 années d’expériences pédagogiques et de reconnaissance auprès des sociétés, des entreprises et des organismes. C’est une Ecole Supérieure de référence en matière informatique.

Par conséquent, en raison de fait que l’équipe pédagogique de l’Ecole est expérimentée, les enseignants-chercheurs et les autres formateurs de l’Ecole sont dotés d’une grande expérience dans l’enseignement et dans le milieu professionnel.

L’Ecole est fière de collaborer de façon régulière avec un nombre croissant d’entreprises, de sociétés et d’organismes publics et privés à travers les stages des étudiants. Les formations dispensées à l’Ecole sont ainsi orientées vers le besoin et les attentes des entreprises et des sociétés.

L’Ecole fournit à ses étudiants de niveau LICENCE et MASTER des compétences professionnelles et métiers indispensables pour les intégrer sur le marché du travail.

L’Ecole s’efforce de proposer à ses étudiants une double compétence à la fois technologique et managériale combinant l’informatique de gestion ainsi que l’administration des réseaux et systèmes.

D’une manière générale, les diplômés de l’ENI n’éprouvent pas de difficultés particulières à être recrutés au terme de leurs études. Cependant, l’ENI recommande à ses diplômés de promouvoir l’entrepreneuriat en TIC et de créer des cybercafés, des SSII ou des bureaux d’études.

Le tableau 4 présente les débouchés professionnels éventuels des diplômés.

Tableau 4:Débouchés professionnels éventuels des diplômés

|  |  |
| --- | --- |
| LICENCE | Analyste  Programmeur  Administrateur de site web/de portail web  Assistant Informatique et internet  Chef de projet web ou multimédia  Développeur Informatique ou multimédia  Intégrateur web ou web designer  Hot liner/Hébergeur Internet  Agent de référencement  Technicien/Supérieur de help desk sur Informatique  Responsable de sécurité web  Administrateur de réseau  Administrateur de cybercafé |
| MASTER | Administrateur de cybercafé  Administrateur de réseau et système  Architecture de système d’information  Développeur d’application /web /java/Python/ IOS /Android  Ingénieur réseau  Webmaster /web designer  Concepteur Réalisateur d’applications  Directeur du système de formation  Directeur de projet informatique  Chef de projet informatique  Responsable de sécurité informatique  Consultant fonctionnel ou freelance  Administrateur de cybercafé |

### **Ressources humaines**

* Directeur de l’Ecole : Professeur RAMAMONJISOA Bertin Olivier
* Responsable de Mention : Docteur MAHATODY Thomas
* Responsable de Parcours « Génie Logiciel et Base de Données » : Docteur RATIARSON Venot
* Responsable de Parcours « Administration Systèmes et Réseaux » : Monsieur SIAKA
* Responsable de Parcours « Informatique Générale » : Docteur RAKOTOASIMBAHOAKA Cyprien Robert
* Nombre d’Enseignants permanents : 13 dont deux (02) Professeurs Titulaires, six (06) Maîtres de Conférences et cinq (05) Assistants d’Assistants d’Enseignement Supérieur et de Recherche
* Nombre d’Enseignants vacataires : 10
* Personnel Administratif : 23

## **Présentation du Groupe STAR**

### **Fiche signalétique de lu Groupe STAR**

**Dénomination :** **BRASSERIES STAR MADAGASCAR**

**Forme juridique :** Société Anonyme

**Capital Social  :**  4 290 000 000 Ariary

**Siège sociale :** Andranomahery Rue DR Joseph RASETA Route du Majunga Antananarivo Madagascar

### **Contact Du Groupe STAR**

**Boîte Postale :** BP 3806

**Téléphone :** 23 277 11

**Site web :** *www.groupe-star.com*

### **Filiales**

Acteur économique, social et citoyen majeur à Madagascar depuis plus de 60 ans, le Groupe STAR est un fleuron de l’industrie malagasy. Racheté par le Groupe CASTEL en 2011, STAR, groupe n°1 des ventes de bières et de boissons gazeuses en Afrique Francophone, le Groupe STAR est aujourd’hui forte de ses cinq filiales que sont :

* **Brasseries STAR Madagascar**
* [**MALTO**](http://www.groupe-star.com/malto)
* **SEMA Eau Vive**
* **Nouvelle Brasserie de Madagascar**
* **MELVINO**

### **Produits et services**

Le Groupe STAR se spécialise dans la vente de boissons alcoolisée ou non dont 6 segments de produits : Boissons Gazeuses, Bières & Rhum, Eaux, Jus, Boisson Energisante et aussi de marchandises générales

Voici quelques exemplaires les plus consommées dans le monde :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Catégorie** | **Nom de marque** | **Type** | **Emballage et format** | **Description** |
| **Bières** | THB PILSENER | Bière Blonde | Verre 65cl, 50cl, 33cl Cannette 50cl, 33cl,  Pression (fûts de 10l et de 20l) | Bière de référence à Madagascar; Médaille d’or au concours international de qualité, Monde Sélection 2012 |
| CASTEL BEER | Verre 50cl | Taux d'alcool: 5.1% ; C’est une bière Pilsener alliant raffinement et fraîcheur ; Marque internationale, elle symbolise la modernité |
| GOLD 8 | Verre 50 cl | Taux d'alcool: 8% C’est la Bière la plus forte à Madagascar,  à faible amertume et à la mousse onctueuse |
| GOLD AMIGO | Verre 50cl | Bière blonde aromatisée à la tequila et au citron, à mi-chemin entre la bière et le cocktail alcoolisé aux notes d’agrumes pour se rafraîchir dans un univers festif et haut en couleurs, aux accents mexicains. |
| QUEEN'S | Verre 65cl, 50cl | Taux d'alcool: 4,7% ; Bière légère, au plus bas taux d’alcool, elle a un goût légèrement sucré |
| SKOL | Verre 65cl, 50clPression (fûts de 20L) | Taux d'alcool: 5% ; Bière Internationale adaptée au goût des malgaches |
| SKOL FORCE | Cannette 50cl | Taux d'alcool: 8% ; Bière blonde dorée de qualité supérieure, forte en alcool, à l'amertume prononcée, arôme très houblonné |
| SKOL CACTUS | Verre 33cl | Taux d'alcool: 5,9% ; Bière blonde dense et dorée, mélangée à un soupçon de tequila;, notes d'agrumes rafraîchissantes |
| HEINEKEN | Bouteille K2 33clCanette 50cl | Taux d'alcool: 5% ; Marque internationale  distribuée exclusivement par les  Brasseries STAR Madagascar |
| GOLD MIX AMIGO | Panaché premium | Verre 50cl | Taux d'alcool: moins de 1% ; Amigo, une panachée premium au goût léger et sucré, pour se rafraîchir dans une ambiance festive aux couleurs mexicaines. |
| THB FRESH | Bière Panachée | Verre 65cl | THB Fresh est une bière panachée qui, depuis plus de 20 ans, désaltère et procure une sensation de fraîcheur pour toute la famille Médaille d’or au concours international de qualité, Monde Sélection 2012 |
| CASTEL | Verre 50cl | Taux d'alcool: moins de 1% ; Bière panachée au goût léger et exquis, Castel désaltère et rafraîchit |
| Gold MIX | Panaché | Verre 50 cl | Taux d'alcool: 5,9% ;Bière panachée de caractère au goût léger et sucrée.  Gold Mix rafraichit toutes les soifs |
| QUEEN'S PANACHÉ | Verre 50 cl | Taux d'alcool: moins de 1% ; Bière panachée au goût doux et citronné.  Queens’s panaché est la panaché des ambiances tropicales |
| GOLD | bière spéciale | Verre 65cl, 50cl, 33cl Cannette 50cl,  Pression(fût de 20l) | Taux d'alcool: 6,5% ; Gold est une bière premium pour  les amateurs de bière forte Médaille d’or au concours international de qualité, Monde Sélection 2012 |
| GOLD BLANCHE | Bière Blanche | Verre 33cl Pression(fût de 20l) | Taux d'alcool: 5% ; Bière Blanche pour les soifs intenses, une bière avec un aspect trouble, de couleur claire et de goût un peu citronné C'est une bière de saison pour l'été |
| **Boissons gazeuses** | Coca-Cola | Boisson gazeuse sucrée | Verre 100cl, 30clPET 150cl, 50cl, 35cl | La marque internationale au goût Cola inimitable |
| FANTA ORANGE | Verre 100cl, 30clPET 150cl, 50cl, 35cl | La marque internationale au goût orange |
| FANTA POMME | Verre 100cl, 30clPET 150cl, 50cl | Déclinaison de la marque Fanta en parfum pomme Disponible à Majunga et Tamatave dans un premier temps |
| FANTA ANANAS | Verre 100cl, 30clPET 150cl | Déclinaison de la marque Fanta en parfum Ananas |
| SPRITE | Verre 100cl, 30clPET 150cl | La marque internationale au goût Lemon |
| CAPRICE BONBON ANGLAIS | Verre 100cl, 30clPET 150cl, 50cl, 35cl | Gamme de produits spécifiques à Madagascar |
| CAPRICE GRENADINE | Verre 100cl, 30cl | Gamme de produits spécifiques à Madagascar |
| CAPRICE ORANGE | Verre 100cl, 30clPET 150cl, 50cl | Gamme de produits spécifiques à Madagascar |
| Coca-Cola ZERO | Coca-Cola avec zéro sucre et zéro calorie | PET 35cl | Le goût inimitable de Coca-Cola avec zéro sucres, le tout pour plus de plaisir et zéro limite |
| CAPRICE TONIC | Boisson gazeuse | Verre 100cl, 30cl | Gamme de produits spécifiques à Madagascar |
| **Eau Minérales** | EAU VIVE | Eau de source naturelle | PET 150cl, 50cl | Une eau légère et équilibrée en minéraux La référence en eaux minérales  Grande Médaille d’or au concours international de qualité, Monde Sélection 2010 |
| Cristalline | PET 100cl,150cl,200cl | L’eau synonyme de vitalité,  accessible à tous.  Isan’andro mamelombelona ! |
| CRISTAL | Eau gazeuse | Verre 100cl, 30 cl PET 150cl | Une eau de table pétillante pour aider à la digestion, ou un coupage pour les sirops ou les alcools |
| **Boissons Energisantes** | XXL Energy | Boisson énergisante à base de vitamines C, B3, B6, B12, B5, Caféine, Ginseng, Taurine | Verre 30clPET 35cl | La boisson énergisante la moins chère et la plus sexy, pour tous types de performances ! |
| **Rhum** | GRANTERA | Rhum blanc | Bouteille et verre consignée 34cl | Taux d’alcool : 38° ;  Un rhum blanc de qualité STAR à un prix accessible |
| **Jus** | JUDOR ORANGE | Jus plat sucré | Verre 30clPET 35cl, 150cl | Le jus sans gaz rafraichissant, coloré et accessible au gout d’orange, pour toute la famille |
| JUDOR COCKTAIL | PET 35cl, 150cl | Déclinaison de la marque Judor au parfum cocktail de fruits |
| COMPAL | Nectar | Tetrapack 1L | Parfum : pêche, orange, mangue, tutti frutti ;  Nectar sans conservateur, ni colorant, aux goûts multiples ; Marque européenne, leader sur le marché des jus de fruit au Portugal. Disponible uniquement en CHR et SS, à Tanjombato et Andranomahery. |
| GUD | Parfum : pêche, orange, mangue, tutti frutti ;  Signature : Energie pour un autre jour ; Nectar sans conservateur, ni colorant, aux goûts multiples (27% min. teneur en fruit); Marque européenne, leader sur le marché des jus de fruit au Portugal. Disponible tous circuits, à Tanjombato, Andranomahery, Tamatave et Antsirabe |

### **Historique**

* **1947** : Création de la brasserie d’Antsirabe par La Rochefortaise.
* **1953** **:** Un groupe de promoteurs indépendants sous l’impulsion de M. Miguel EYMARD avait acquis la licence d’embouteillage COCA-COLA (franchise). Ces promoteurs se rapprochèrent de la Société ROCHEFORTAISE, groupe industriel disposant des structures propres à faciliter le développement de cette nouvelle activité. C’est ainsi que la ROCHEFORTAISE et ces promoteurs créèrent le 18 septembre 1953 la STAR (Société Tananarivienne d’Articles Réfrigérés).
  + Etablissement de la première usine à Soanierana pour produire du Coca-Cola.
  + Création et lancement de la marque Caprice et de la marque Cristal.
* **1956** **:** Installation par la STAR à Diego Suarez d’une deuxième chaîne d’embouteillage de boissons gazeuses pour satisfaire aux besoins de la région Nord.
* **1958** **:** Lancement de la bière Three Horses Beer Pilsener.
* **1966** **:** Première participation de l’Etat au capital de la STAR par l’intermédiaire de la S.N.I (Société Nationale d’Investissement) qui achète 11.7% des actions.
* **1968** **:** Inauguration de la brasserie de Diégo qui a été construite pour approvisionner toute la zone Nord en bières et boissons gazeuses.
* **1970** **:** -Création de SEMA Eau Vive: Société d’Exploitation des Sources d’Eaux Minérales d’Andranovelona.

-Lancement de l’eau de source Eau Vive embouteillée à Andranovelona.

* **1974** **:** -Création de Malto en vue de l’implantation d’une malterie à Madagascar.

-Inauguration du nouveau Siège Social à Andranomahery.

* **1975** **:** L’Etat prend une part plus importante dans la STAR en assurant 35,39% du capital.
* **1976** **:** Démarrage de la construction de la nouvelle brasserie à Antsirabe.
* **1977** **:** La Rochefortaise cède à l’Etat Malagasy la majorité dans le capital de la STAR mais reste actionnaire à hauteur de 25%.
* **1980** **:** Nouvelle raison sociale : Brasseries STAR Madagascar.
* **1989** **:** Rachat de la STAR par le Groupe Fraise à la société Rochefortaise, le désengagement de l’Etat annoncé un an plus tôt devient alors effectif et la STAR devient une Société Anonyme à part entière.
* **1990** : **-**Lancement de la boisson panachée Fresh.

-Lancement de la bière Gold Classique.

* **1995** **:** Lancement de la bière Queen’s.
* **1997** **:** Démarrage de la production de boissons gazeuses à Andraharo, regroupant la production de deux unités de production initialement installées à Tanjombato et à Tamatave.
* **1998** **:** Lancement de la boisson gazeuse Sprite à Madagascar.
* **2004** **:** Lancement des boissons gazeuses en bouteille PET incassable.
* **2005** **:** Lancement de la bière THB Pilsener en canette à Antsirabe, auparavant soutirée à Maurice.
* **2006** **:** Lancement des eaux de source en bouteille PET incassable.
* **2007** **:** Rebranding de la boisson panachée Fresh en THB Fresh.
* **2008** **:** Célébration des 50 ans de la marque THB.
* **2009** **:** Lancement de Coca-Cola Zero à Madagascar.
* **2010 :** Arrivée de la bière Skol à Madagascar.

-Lancement de la bière Gold Blanche.

-Célébration des 40 ans de l’eau de source Eau Vive.

-Célébration des 20 ans de la boisson panachée THB Fresh.

* **2011** **:** Rachat du Groupe STAR par le Groupe CASTEL, n°1 en bières et en boissons gazeuses en Afrique.
* **2012** **:** Lancement de la bière Libertalia, de la Castel Beer à Madagascar, de la boisson énergisante XXL et de l’eau de source Cristalline.

-Le Groupe STAR, distributeur exclusif de Heineken à Madagascar.

* **2013** **:** Certification FSSC 22000 des usines de CO2 d’Antsirabe, de boissons gazeuses d’Andraharo et multi-produits de Diégo.

- Lancement de la bière Gold 8%.

- Célébration des 60 ans du Groupe STAR.

* **2014** **:** Acquisition de la Nouvelle Brasserie de Madagascar par le Groupe STAR avec la licence d’embouteillage de la bière Skol.

- Lancement du rhum Grantera et du jus plat Judor.

* **2015** **:** Le Groupe STAR, distributeur exclusif des marques de jus naturels COMPAL et GUD.

-Certification ISO 9001 des Brasseries STAR Madagascar.

* **2016** **:** Certification ISO 9001 sur tout le périmètre du Groupe STAR.

### **Vision, Mission et valeurs**

**VISION:**  
ÊTRE LE LEADER RÉGIONAL DANS LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION DE BOISSONS ALIMENTAIRES DANS LE CADRE D'UNE ORGANISATION MODERNE PERFORMANTE, RENTABLE ET CITOYENNE.

**MISSION:**  
ASSURER UNE DISPONIBILITÉ ET UNE QUALITÉ CONSTANTES DE NOS PRODUITS AU MEILLEUR PRIX AU TRAVERS D'UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION PERFORMANT AU SERVICE DE NOS CLIENTS.

**VALEURS:**  
PERFORMANCE,INNOVATION,RIGUEUR,INTÉGRITÉ,LOYAUTÉ, PROFESSIONNALISME

### **Direction**

Les membres du Comité de Direction de la STAR sont:

* **Président Directeur Général Adjoint :** Francis AMBROIS
* **Directeur Administratif et Financier :** Olivier DAVELU
* **Secrétaire Général en charge du Juridique et des Relations Sociales :** Anna RABARY
* **Directeur Informatique :** Jean-François PFAU
* **Directeur Supply Chain :** René ROOSEN
* **Directeur des Ressources Humaines :** Valéry RAMONJAVELO
* **Directeur Industriel :** Valéry RAMONJAVELO
* **Directeur Industriel :** Raphaël EVEN
* **Directrice Commerciale et Marketing :** Elodie KARMALY

La figure x montre l’organigramme de la STAR

Le Groupe STAR c’est :

* **6 segments de produits** : Boissons Gazeuses, Bières & Rhum, Eaux, Jus, Boisson Energisante
* **25 marques** et **plus de 70 références**
* **18 agences** et **20 000 points de vente**
* Plus de **20 000 agriculteurs** locaux dont 7 200 pour la production de malt et plus de 15 000 pour le maïs
* **6 usines** aux normes internationales
* Une flotte de **800** **véhicules** qui parcourent chaque jour plus de 22 500 kilomètres
* **2 000 000 de bouteilles** transportées par jour
* Plus de **1 800 collaborateurs** dans tout Madagascar
* Une **société citoyenne** sur 4 axes : éducation, santé, social, environnement
* **1 Milliard d’Ariary** **investi** chaque année dans ces actions citoyennes
* **180 Milliards d’Ariary** de taxes payés par an

## **Description du projet**

### **Formulation**

Utilité des systèmes de stockages et des sgbd dans notre ère

La Star ne pourrait pas se priver de tels

Presentation d’Oracle

### **Objectifs et besoins de l’utilisateur**

### **Moyens nécessaires à la réalisation du projet**

### **Résultats attendus**