

CODAL la qualité pour durer

Arrivé à Madagascar en Juin 1932, Jacques BRUNOT, Ingénieur des Arts & Métiers a travaillé 17 ans dans l'industrie de la viande, à Antongombato, Diego-Suarez. Le corned-beef de zébu malgache fut retenu pour faire partie de la ration militaire des soldats pendant la guerre. (la boîte de « singe »!)

La guerre terminée, muté à Tananarive, il décida de quitter la société Rochefortaise pour lancer sa propre affaire. En Février 1949 il existait une société dénommée le «Comptoir d'Alimentation», créée entre M Louis REBICHON et M Stéphane WOJAK, Jacques BRUNOT rejoignit cette association. «COMPTOIR D'ALIMENTATION» est à l'origine du sigle commercial contracté : « CODAL »



Jacques BRUNOT

Cette SARL rachetait en Février 1949 à Monsieur VIENNY un fonds de commerce de boucherie-charcuterie situé Rue Escande à Analakely.

En 1951, Monsieur VIENNY quitte Madagascar pour le Brésil. A l'activité de boucherie, vient s'ajouter, l'importation de produits alimentaires périssables nécessitant une chaîne de froid que maîtrisait parfaitement l'ingénieur AM Jacques Brunot : beurre, fromages, levure fraîche, produits laitiers, etc... Ces produits parvenaient d'Europe à Madagascar en cale frigorifique. A cette époque, les marchandises et les passagers voyageaient 45 jours et plus via le Canal de Suez. On ne connaissait guère, alors, les dates de péremption ... !

LES ANNÉES 50

Années d'après-guerre, de reconstruction et de relance des divers secteurs économiques, et, pour la jeune Société CODAL, celles du démarrage.

1951 : le Stade d'Alarobia est creusé, la terre servira pour remblayer l'actuelle Route des Hydrocarbures entre Antanimena et Alarobia...

1952 : Déménagement de la société CODAL pour une grosse maison Rue du Général Rocques à Ambatomena, la famille à l'étage, la Société au rez de chaussée!. L'activité de boucherie d'Analakely est alors cédée.

Avril 1954 : acquisition du terrain et remblai du site (actuel) d'Ankorondrano Route des Hydrocarbures, construction du premier hangar d'entrepôt avec frigo et bureaux.

Fin 1954 : la plaine de Tananarive est inondée, mais l'eau s'arrête devant la porte, le remblai avait été prévu à 50 cm au-dessus de la route... !

Fevrier 1959 : acquisition de la propriété dite « l'Avenir » à Majunga, création de CODAL Majunga, premier relais portuaire, avec l'acquisition d'une installation frigorifique destinée à recevoir les produits importés en transit vers Tananarive.



CODAL à Ambatomena

LES ANNÉES 60

Le 26 Juin 1960 : Indépendance de Madagascar. Les associés décident de la création d'un atelier de conserverie alimentaire.

1961 : changement de la dénomination sociale en « Comptoir Industriel de Produits Alimentaires, » mais le nom commercial « CODAL » demeure. Transfert progressif du Siège social à Ankorondrano.

Novembre 1961: création de CODAL-Réunion à Saint Denis, en association avec M Charles POKOY.

1962 : création de CODAL Tamatave Boulevard de l'Ivondro et installation d'une unité de séchage de bananes et d'un atelier de conserverie.

1963 : Création à Majunga de la SOMAPECHE, première pêcherie crevettière de Madagascar.

M René FABARON rejoint alors CODAL Majunga, puis la SOMAPECHE, puis de nouveau, CODAL ou il collabora pendant plus de 35 années.

1964 : activité de laiterie sur le site d'Ankorondrano: 1.500 litres de lait par jour: lait frais, yaourts Yaco, fromages, crème fraîche, etc...

A Tamatave, premiers essais de fabrication du prophétique « Poivre vert au naturel » : 4.000 boîtes de 100g (qui mettront deux ans à se vendre, avec peine...)

1965 : à Tananarive installation de cuves et d'un chais pour l'importation et l'embouteillage du vin « Préfontaines ».

Mars 1966 : à Majunga apport des installations frigorifiques de CODAL, au capital de la SOMAPECHE dont nous devenons co-actionnaires avec la société japonaise TAIYO.

Ce partenariat durera 45 années, et CODAL est toujours associée à ce jour. CODAL conserve à Majunga une agence de Transit et de distribution des produits fabriqués à Tananarive. Essai de conserve de Thon, sans suite.



CODAL Majunga

Mars 1967 : transformation de CODAL en Société Anonyme, introduction des membres de la famille BRUNOT comme actionnaires.

Août 1967 : apport d'une partie des installations de la laiterie CODAL à la société Centrale Laitière avec participation de l'Etat et de la ROMANOR.

1968 : M Stéphane WOJAK s'installe à La Réunion et se retire de CODAL, Cessation des activités de CODAL Réunion

1969 : les actions détenues par Monsieur WOJAK sont affectées à M Jean-Pierre CHABANNE qui assure la Direction commerciale locale.

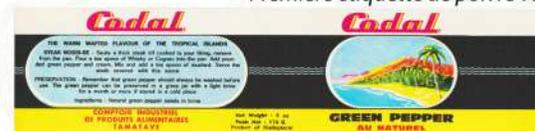
LES ANNÉES 70

Début 1970, CODAL est importateur de plus de 3.000 produits alimentaires dont une majorité de périssables transportés du port de Majunga par des semi-remorques frigorifiques en collaboration avec la Société ATO de la famille OLLIVE.

L'unité de Tamatave reçoit quelques commandes de Poivre vert au naturel pour l'exportation, Michel BRUNOT est en charge de la gestion de l'unité de Tamatave.

CODAL est le précurseur sur le marché mondial de cette conserve et contribue à divulguer la toujours excellente réputation du «Poivre vert de Madagascar».

Première étiquette de poivre vert



1971 : CODAL Ankorondrano s'agrandit avec un nouveau hangar de 50mx15m, de nouvelles machines, frigos, etc...

Le Président TSIRANANA se retire, remplacé par le Général RAMANANTSOA et en 1972 le pays entre dans l'ère du Président Didier RATSIRAKA. Le pays sort de la zone Franc et s'isole économiquement. Ce changement de régime entraîne le blocage des importations, faute de devises. Situation très difficile par la disparition brutale de la plus grande partie de son chiffre d'affaires. Fort heureusement la reconversion industrielle de CODAL était amorcée et la société sera sauvée grâce à ses premières productions d'achards, de jus de fruits, de confitures, de fruits au sirop, de girolles, etc...

En complément, le poivre vert malgache CODAL s'exporte en plus grandes quantités vers les marchés européens et internationaux, grâce à la collaboration de distributeurs efficaces comme STUTZER & Co, DONCK Food, DUCROS, Fauchon, etc...

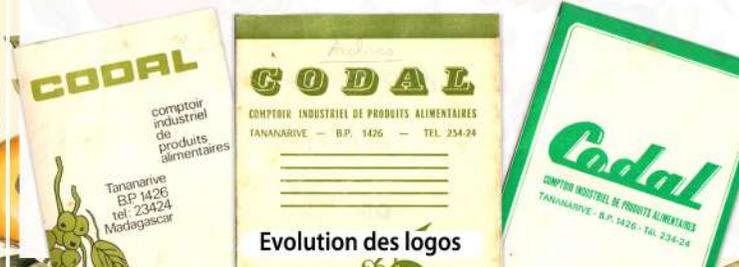
En 1976, il est créé une unité de fabrication de poivre vert à Nosy Be puis à Mananjary pour compléter l'approvisionnement et répondre à la demande croissante. La fin des années 70 confirme définitivement la reconversion industrielle de CODAL.

LES ANNÉES 80

Situation économique difficile à Madagascar où les pénuries se multiplient. Grâce à des prouesses d'organisation, CODAL approvisionne le marché local en conserves de substitution aux produits importés devenus inexistantes. CODAL construit un bâtiment en parallèle au hangar initial avec des frigos, des bureaux, une salle des ventes plus compatible avec l'activité commerciale.

1980 : CODAL s'implante à Ampetika avec la plantation de 30.000 poivriers. CODAL est soutenu par le marché du poivre vert, et par les consommateurs étrangers en nombre croissant.

Le poivre vert CODAL sera exporté vers la France, l'Espagne, les pays scandinaves, la Suisse, le Canada, l'Afrique du Sud, le Danemark, le Bénélux, le Royaume Uni, les Etats Unis.... Des boîtes du poivre vert CODAL apparaîtront en Australie, au Japon à la Foire d'Osaka, aux Iles Vierges, en Argentine, au Brésil, au Maroc, à Montréal...



Evolution des logos

1986 : un cyclone ravage en partie des installations de Tamatave

1988 : première production de foie gras d'oies landaises à Madagascar avec la constitution de la société GEAR à Analamavory. Hélas, l'oie landaise est moins résistante que le canard mulard malgache, l'élevage sera décimé par des tourteaux toxiques ...

Fin 1989, l'ouverture politique fait avancer l'économie malgache vers une libéralisation.

Claude BRUNOT qui avait été nommé DG en 1981, revient du Brésil pour soutenir le fondateur Jacques Brunot resté seul.

Les conserves CODAL évoluent : elles seront les premières à Madagascar avec un fond à ouverture rapide, avec une date de péremption, un code à barres, etc...

LES ANNÉES 90

Madagascar entre dans une nouvelle ère grâce à l'ouverture politique.

Nous abandonnons le télex pour le fax et sommes parmi les cent premières sociétés à Madagascar disposant d'une adresse mail. CODAL double la superficie couverte à Ankorondrano afin d'abriter les équipements industriels, les sertisseuses, la chaudière, un atelier de maintenance, etc...

La gamme des productions se diversifie avec les premiers essais d'achards en bocal, les jus de fruits en boîtes, les fruits au sirop...

1990 : Bien avant la tendance RSE, avec le personnel, la Direction participe avec le personnel à la création de l'AMICO - Amicale CODAL - qui contribue jusqu'à ce jour à la responsabilité sociale.

1991 : Il est créé un laboratoire de charcuterie industrielle pour répondre à la demande locale: patés, saucissons, mortadelle, terrines, etc....

Le 2 Octobre 1992, Jacques Brunot, fondateur de la Société CODAL et de la SOMAPECHE s'éteint en France à la veille de revenir à Madagascar ou il avait maintenu sa présence dans les affaires par des fonctions d'administrateur de sociétés.

Février 1994 : L'année commence mal, le cyclone Geralda dévaste Tamatave, le bâtiment est détruit à 90 %.

1998 : Avec les nouvelles contraintes sanitaires à l'exportation, CODAL procède à la mise en place des normes HACCP.

LES ANNÉES 2000

Ces années sont celles de la continuité du développement du CODAL actuel avec les mêmes objectifs : produire avec la main d'œuvre locale des produits alimentaires malgaches de qualité et les diffuser localement et à l'exportation.

Aux productions en boîte il est ajouté des bocaux, des produits secs, des jus de fruits et la nouvelle gamme de produits malgaches, les brèdes, le romazava et autres ravitoto en boîtes. Comme toute nouveauté, les premières productions de produits malgaches traditionnels peinent à s'imposer.

Alors CODAL participe au SIAL Paris, l'ANUGA Cologne, le FOODEX Tokyo...

2010 : CODAL devient membre fondateur/administrateur de l'AAFEX - Association Africaine pour l'Exportation de Dakar et participe à divers salons internationaux.

2011 : premier contrat de distribution avec la Société RACINES qui ajoute ainsi à sa gamme de produits africains l'origine « Madagascar ».

2012 : CODAL est agréée comme l'unique industrie certifiée par l'ANCESM Association Nationale Malgache du Commerce Equitable et Solidaire.

2014 : CODAL se lance dans les produits biologiques par agrément et sera ainsi la première société à fabriquer et à exporter des produits alimentaires conservés certifiés Bio. CODAL fera ainsi agréer à ses frais plus de 40 producteurs BIO à travers l'île.

2017 - Constitution de la Société et lancement de l'Unité de production de sucre biologique à Brickaville BIOSUCRE

2019 - certification FFL - Free For Life pour certaines productions

2020-2021-2023, 2024.... CODAL poursuit sa politique d'innovation et de qualité par de multiples productions originales de fabrications malgaches.

Tout Madagascar en conserve!



Le personnel CODAL en 2024

Saveurs malagasy depuis, depuis, depuis ...

CODAL SA Ankorondrano - Tananarive - Po.Box 1426
Tel: (261) 20 22 234 24 / (261) 32 07 165 43
mail: codal@codal.mg site: www.codal-madagascar.com



75 années de qualité

*Nous sommes fiers de notre persévérance de 75 années dans la promotion des produits de qualité de Madagascar, cultivés par des paysans malgaches fabriqués par notre personnel à 99% malgache..
Tout Madagascar en conserves !*