

# Au cœur de la chocolaterie Nestlé

Mémo à l'attention des guides



## Les Consignes de sécurité

### En semaine :

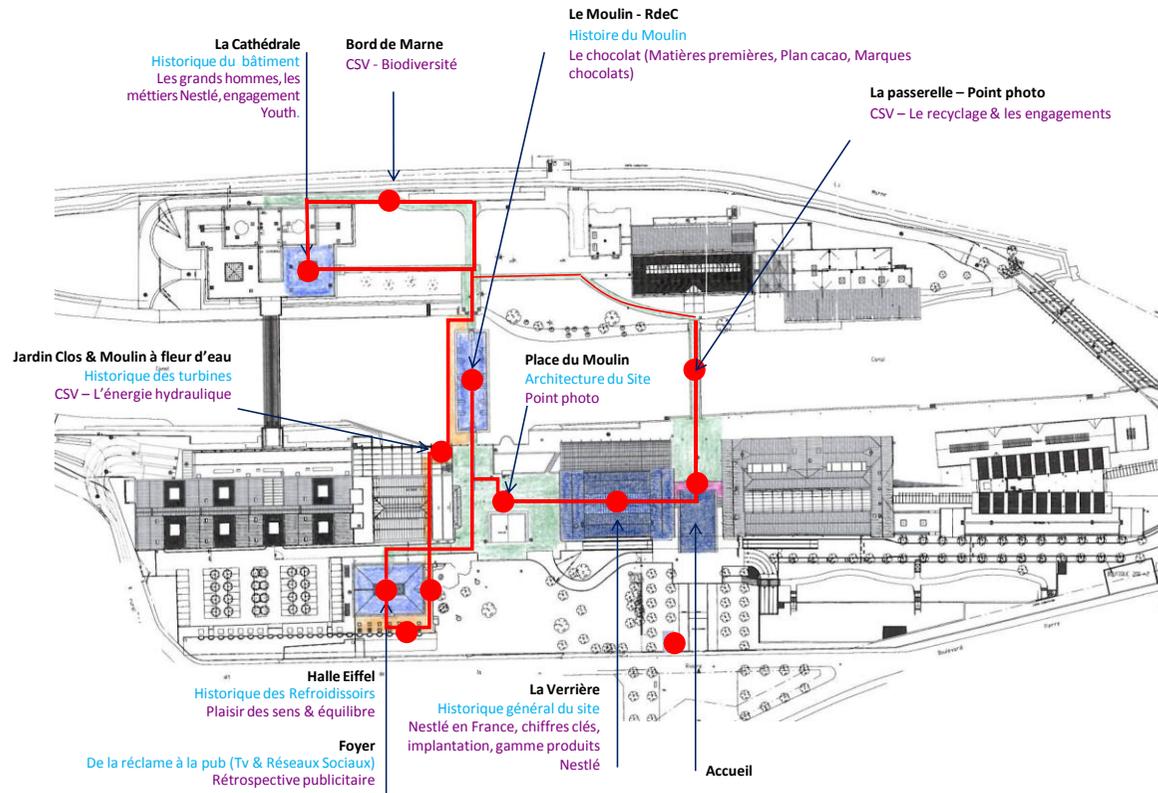
- Le guide demande son badge « Guide Cultural » à l'accueil
- Il se présente au PC sécurité, remise de la clé du local Cultural contre émargement et recollement documentaire.
- Le guide récupère son matériel (Chasuble, badge, ...), fait l'installation des sacs « visiteurs » pour distribution, au niveau de l'accueil.
- Le guide prend en charge son groupe au « Pavillon du gardien » à côté du portillon gauche (Identifié par une pancarte « Accueil Visite Cultural »)
- Le guide contrôle les cartes d'identité des clients et recoupe avec la liste des participants
- Le guide donne à chaque visiteur un badge à porter de couleur verte ou rose en fonction des départs. Le chasuble du guide doit être de la même couleur que les badges distribués. Quand le groupe est constitué, le guide informe le groupe des consignes de sécurité et de sûreté à respecter sur le site.
- Début de la visite
- En fin de visite, le guide remet à chaque visiteur un sac échantillons, récupère le badge pour une nouvelle utilisation et s'assure du départ de l'ensemble du groupe dont il a la charge.
- Le guide s'assure que les clients récupèrent les objets ou bagages laissés à la consigne
- Le guide range son matériel (Badge, chasuble) dans le local et remet la clé du local Cultural contre émargement au Poste de Sécurité

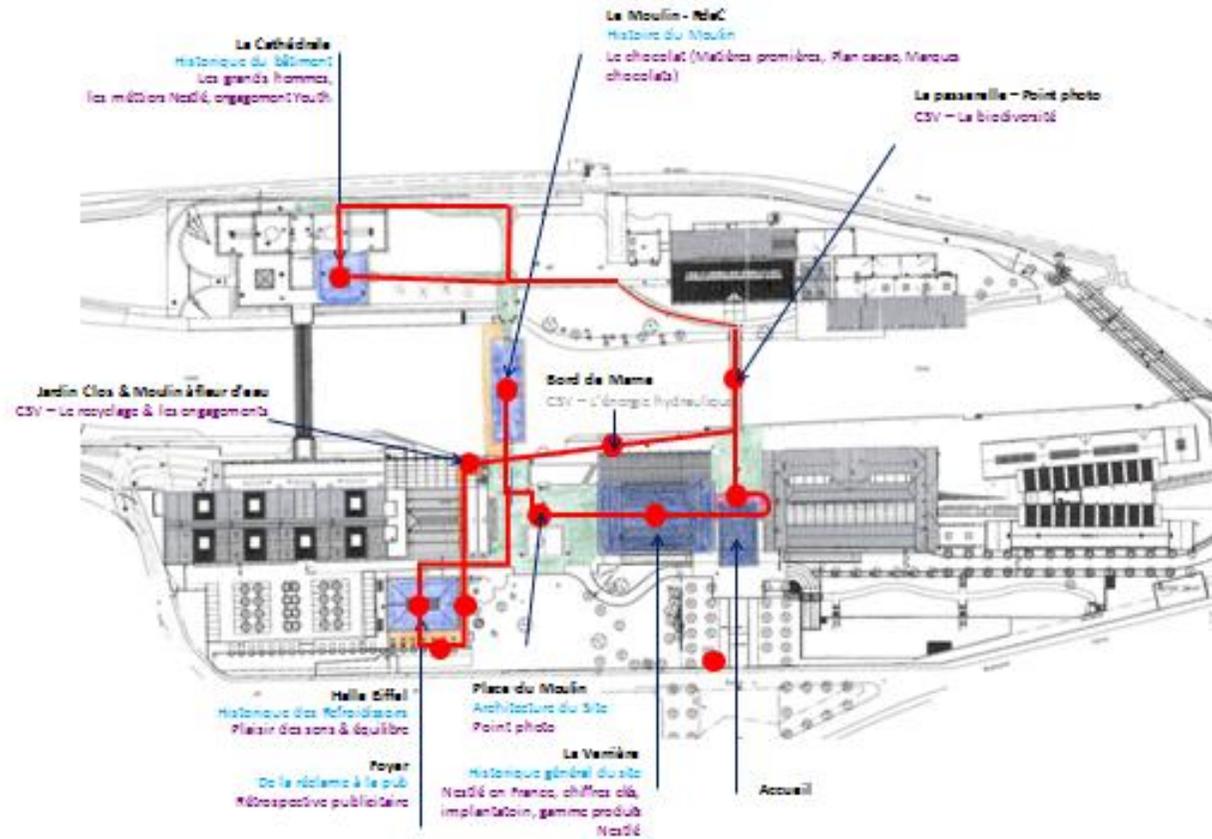
### Le week-end et jours fériés :

- Le guide sonne à l'interphone si le portillon est fermé pour que le PC sécurité lui ouvre
- Le guide demande son badge « Guide Cultural » à au PC sécurité pour un recollement documentaire.
- Le guide récupère son matériel (Chasuble, badge, ...), auprès du caissier et s'adresse au caissier pour récupérer la clé du local
- Le guide prend en charge son groupe à l'accueil général.
- Le guide contrôle les cartes d'identité des clients et recoupe avec la liste des participants
- Le guide donne à chaque visiteur un badge à porter de couleur verte ou rose en fonction des départs. Le chasuble du guide doit être de la même couleur que les badges distribués. Quand le groupe est constitué, le guide informe le groupe des consignes de sécurité et de sûreté à respecter sur le site.
- Début de la visite
- En fin de visite, le guide remet à chaque visiteur un sac échantillons, récupère le badge pour une nouvelle utilisation et s'assure du départ de l'ensemble du groupe dont il a la charge.
- Le guide s'assure que les clients récupèrent les objets ou bagages laissés à la consigne
- Un guide référent du dernier créneau de visite de l'après-midi du week-end et jour férié devra prendre en charge la récupération et le rangement des packages (Badges guide et Visiteurs + chasuble + éventuellement parapluie, procédure de sécurité) dans le local Cultural. La clé sera à prendre auprès du poste de sécurité contre émargement. Le guide référent sera responsable de la clé et de la fermeture de ce local. Puis celui-ci remettra les clés et son badge au SIAP du poste de sécurité contre émargement.

## Les différents parcours

2 circuits possibles en fonction du début des travaux pour l'installation de la pompe hydraulique du Moulin





## Les différentes étapes du parcours

### 0- Accueil : toilettes visiteurs

### 1- La Verrière

Consignes guides : attention à ne pas déranger le personnel Nestlé en semaine - rester sur la gauche. Pas de photos en semaine.

Vaste verrière aux poutres métalliques.

Début de la visite : présentation du site avec l'ensemble des bâtiments qui jadis composaient la chocolaterie Menier et qui s'étendent sur 14 hectares. Ce complexe construit pour accueillir les différentes étapes de transformation du cacao, du triage des fèves jusqu'à l'emballage des tablettes de chocolat, est aujourd'hui le siège social français du groupe suisse Nestlé.

L'histoire de la chocolaterie Menier c'est d'abord celle d'une entreprise familiale.

#### Focus famille Menier :

La dynastie s'étend sur 1 période allant de 1825 à 1959

- Transformation du village rural de Noisiel en cité industrielle.
- Les avancées techniques de la Révolution Industrielle : arrivée du charbon, de la vapeur, de l'électricité.
- 1825 : Jean Antoine Brutus Menier installe une fabrique de poudres pharmaceutiques dans le vieux moulin de Noisiel.
- 1853 : son fils, Emile Justin Menier, reprend les affaires et transforme l'entreprise familiale en un véritable empire industriel exclusivement consacré à la production de chocolat.
- Entre 1874 et 1902 : mise en place d'un programme social ; plus de 300 logements et des équipements collectifs sont construits procurant un cadre de vie pratique et avantageux aux ouvriers de la chocolaterie. Conséquence : la population passe de 162 à 1254 habitants.

## Les dates de la construction de la cité ouvrière

**1874-1876** : Jules Saulnier\* construit 116 logements, le groupe scolaire, le service médical et les magasins d'approvisionnement

**1880-1882** : 75 nouveaux logements sont construits

**1884-1885** : les réfectoires et les hôtels restaurants sont construits

**1890-1892** : 53 nouvelles maisons sont construites. Les écoles sont agrandies. La place Gaston-Menier est aménagée avec la construction du bâtiment des pompes, du débit de tabac, du bureau de poste et de la mairie

**1898** : construction de la maison de retraite Claire Menier

**1901-1911** : construction de quelques maisons

**1920-1930** : construction du cinéma et des garages

## Famille Menier : de l'ascension au déclin.

- 1854 : Emile Justin Menier fait construire un petit château à proximité de la chocolaterie.
- 1879 : achat par Emile Justin Menier du parc et château de Noisiel au comte de Nicolay, héritier du duc de Levis, le
- Entre 1882 et 1884 : le château est agrandi par l'architecte Parent, puis les grilles, le pavillon de garde et les grandes écuries sont édifiés Ces trois éléments restent les seuls témoins visibles du château.
- 1879 : achat de la ferme du Buisson. De 1880 à 1889, le domaine est restructuré dans le but d'y pratiquer une agriculture innovante et industrielle.
- 1920, la production du chocolat commence à décliner et les premières tensions sociales apparaissent.
- Première Guerre mondiale : la maison de retraite Claire-Menier est aménagée en hôpital militaire.
- Seconde Guerre mondiale : les Allemands occupent le château de Noisiel tandis qu'une partie de la chocolaterie sert à la fabrication de cigarettes et de tisanes. A la fin de la guerre, plusieurs bombardements aux alentours de Noisiel ébranlent l'usine et la cité ouvrière.
- 1954 : le château de Noisiel, dont les fondations ont été fragilisées par les bombardements, est totalement démonté.
- 1950, l'entreprise Menier est fragilisée par la concurrence des sociétés étrangères.
- 1959, la chocolaterie est rachetée par la société Rowntree Mackintosh.
- 1963, la famille Menier vend la cité ouvrière à une société immobilière qui se charge de revendre chaque pavillon en lot individuel

## **Dates repères : l'usine de Noisiel depuis 1959**

1960 : L'entreprise Menier fusionne avec la société Rozan qui en prend rapidement le contrôle.

1965 : L'usine de Noisiel est rachetée dans sa totalité par le groupe Perrier.

1971 : Rowntree Mackintosh acquiert l'usine de Noisiel et la marque Menier, ainsi que la CDPB (Compagnie de distribution Pierre Boudet) qui distribue en France depuis de nombreuses années des produits Rowntree Mackintosh.

1971 : Mise en place de l'atelier « Jolly fruit » à Noisiel (confiserie gélifiée aux fruits).

1973 : Rowntree Mackintosh acquiert la société IBLED qui exploite deux usines dans le Nord, à Mondicourt (fabrication du rouleau Chocorève et produits de fin d'année) et à Cambrai (assortiments de fin d'année).

1977 : Rowntree acquiert la société chocolaterie Lanvin à Dijon.

1978 : Fusion des 4 sociétés Menier, IBLED, CDPB, Rowntree Mackintosh France pour fonder Rowntree Mackintosh S.A.

1979 : Lancement de la barre Lion, fabriquée à Noisiel. Afin de faire face au développement des ventes, ouverture d'un nouveau centre de distribution à Noisiel. Sur 5 700 m<sup>2</sup>, Rowntree Mackintosh peut stocker 3 000 tonnes de produits finis ce qui représente un mois de production des usines du groupe et importations.

1980 : La capacité de production Lion a triplé depuis le lancement du produit un an auparavant.

1983 : Lancement des Petits Cracks (anciennes barres Menier réactualisées) et de Folkly (fabriqué à Noisiel).

1988 : Le groupe suisse Nestlé rachète Rowntree Mackintosh.

1989 : L'atelier Lion a 10 ans et est devenu l'Atelier principal de l'usine. Il réalise près de 60% des productions de l'usine contre 20% en 1980.

1990 : Annonce de la fermeture de l'usine de Noisiel.

1992 : Décision de regrouper les différentes sociétés du groupe Nestlé France dans un seul siège social.

1993 : Lancement des travaux de réhabilitation par le cabinet d'architectes Reichen et Robert.

1996 : Après 3 ans de travaux, l'ancienne usine devenue siège social rouvre ses portes et voit affluer 15 000 visiteurs à l'occasion des Journées européennes du patrimoine.

**Focus Nestlé :**

En 2016, le groupe fête ses 150 ans, une belle et longue histoire

Tout a commencé il y a 150 ans...

Pour lutter contre une mortalité infantile très élevée, Henri Nestlé met au point la première farine lactée. Il crée ainsi le tout premier produit qui, sans se substituer au lait maternel, répond aux besoins nutritionnels des nourrissons. Sens de l'innovation, souci de la nutrition et de l'alimentation équilibrée, désir de partager avec le plus grand nombre, autant de traits de caractère qui font toujours partie de l'ADN de Nestlé, et qui nous poussent à notre tour à relever les défis d'aujourd'hui et de demain.

## NESTLE EN FRANCE

### LONGUE HISTOIRE

1868	Farine Lactée Henri Nestlé for babies is sold in France 	1970	Launch of Kit Kat 	1997	Creation of Nestlé Clinical Nutrition
1885	Maggi appears on the French market for the first time 	1971	Launch of Nestlé Dessert 	1998	Acquisition of Spillers 
1916	First Nestlé factory in Cherbourg	1978	Acquisition of Chambourcy	2000	Purina One launch
1921	Launch of Guigoz in France 	1984	Chocapic launch	2002	Take over Mövenpick and Schöller
1929	Merger with Peter, Cailler, Kohler chocolats suisses S.A. 	1985	Friskies and Gourmet acquisition	2003	Acquisition of Purina 
1930	Nestlé acquires Gervais Ice Cream	1986	Herta joins the Nestlé Group 	2006	Joint venture in chilled dairy category between Nestlé & Lactalis
1939	Launch of Nescafé in France 	1988	Nestlé integrates Buitoni	2007	Launch of Nescafé Dolce Gusto and relaunch of Croquons la Vie CRM 
1947	Maggi becomes a Nestlé's brand	1989	Nestlé launches Extrême 	2008	Creation of Fondation Nestlé France 
1953	Ricoré launch 	1990	Nestlé Rowntree gathers together chocolate activities of Nestlé in France. Creation of Cereal Partners, joint venture of Nestlé and General Mills	2009	Shopper Center Opening in Noisiel 
1961	Nesquik launch 	1991	Launch of the Nespresso System 	2010	Launch « Papillotes de poulet » 
1962	Nestlé acquires Findus and start-up Davigel	1992	Nestlé acquires Perrier Vittel	2011	Signature of 4 « Chartes d'engagement nutritionnel » with Ministry of Health 
1963	Mousline launch 	1996	Nestlé France moves all business units to the headquarters of Noisiel 	2012	Natures plates 
				2014	Herta signing PNA with Ministry of Food

# cultural

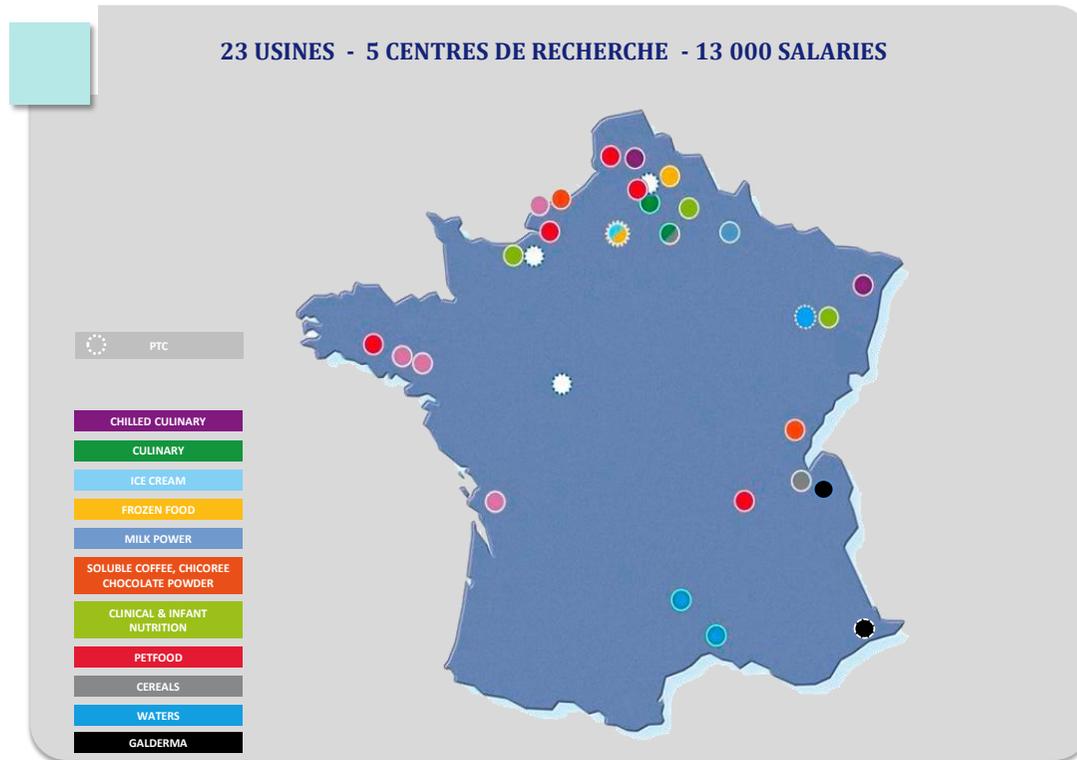
07/01/15

## NESTLE EN FRANCE MARQUES ET CATEGORIES



3

## LARGE FOOTPRINT



## 2 Place du Moulin

Le Moulin de Noisiel est attesté dès le XI<sup>e</sup> siècle et assure la mouture de céréales jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Les habitants ont très tôt tiré parti de la présence de la Marne : un port de commerce s'est développé dès le XV<sup>e</sup> siècle afin d'acheminer du bois vers Paris. La terre et le moulin de Noisiel ont appartenu à plusieurs générations de seigneurs jusqu'à l'arrivée de Jean Antoine Brutus Menier en 1825.

**Remarque** : point photo

## 3 Le Moulin (RdeC)

Consignes guides : ne pas aller au-delà de barrières de sécurité.

Lorsque Jean Antoine Brutus Menier arrive à Noisiel en 1825, il y trouve un village comportant un port et un moulin qui, s'il n'était doté d'une roue pendante, ressemblerait à tant d'autres. Il décide alors d'y transplanter son activité parisienne de fabrication de poudres pharmaceutiques, achète un fonds de chocolaterie dans la région et poursuit l'activité de meunerie originelle. Les 3 étages du moulin permettent à ces activités de rester séparées. En 1842 le moulin est agrandi accompagnant ainsi l'augmentation de la production.

En 1871, Emile Menier entreprend de terminer le réaménagement de son usine en construisant le bâtiment principal : le Moulin C'est lui, en effet, qui donne l'énergie, qui broie les cosses et qui mélange le cacao au sucre. L'architecte Jules Saulnier propose de le construire en fer, bien que le coût reste encore très élevé. C'est le premier bâtiment au monde entièrement construit sur une ossature métallique, la brique vernissée en plusieurs coloris ne servant que de remplissage et de paroi.

Le 14 juin 1878, il sera visité par des membres de "l'Institute of Mechanical Engineers". Six ans plus tard, William Le Baron Jenney construira à Chicago l'Home Insurance Building sur le même principe ; il est généralement considéré comme l'ancêtre des gratte-ciels.

Trois moteurs hydrauliques installés dans le Moulin Saulnier mettent en mouvement l'ensemble des appareils de nettoyage, broyage, malaxage, nécessaires à la fabrication du chocolat. Le dispositif fait apparaître une roue dentée horizontale, mise en mouvement par l'axe vertical de la turbine . Quelques améliorations ont été apportées, ainsi le tableau électrique laisse supposer qu'une partie de l'énergie mécanique était désormais transformée en énergie électrique. Egalement visibles les alternateurs accouplés chacun par une courroie à une turbine

## **Focus travaux actuels**

Evoquer le chantier en cours et les raisons des ces imposants travaux pour l'installation de la pompe hydraulique du Moulin

### **4- La Halle Eiffel**

Consignes guides : attention la Halle se privatise. Dans ce cas, impossible d'y entrer et d'accéder au Foyer. Venir devant la Halle pour présenter l'architecture du bâtiment puis repasser place du Moulin et descendre par les escaliers qui conduisent vers le Jardin Clos & Moulin à fleur d'eau

Ce bâtiment fut réalisé pour abriter les "machines à froid" qui permettaient de maintenir une température de 4 oc dans les quelques 4.800 m2 de caves où s'effectuaient le démoulage et le stockage du chocolat.

Depuis 1986 elle est inscrite à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

La nouvelle technique de refroidissement du chocolat nécessite la construction d'un édifice adapté : d'après les notes de Jules Logres, le bâtiment des refroidisseurs fut réalisé entre 1882 et 1884. Ce projet d'élévation non signé, a contribué à renforcer la tradition qui avait longtemps attribué à Eiffel cette très belle structure métallique que l'on croyait être un élément de l'Exposition Universelle de 1878. Une autre hypothèse renforçant la tradition, concerne Stephen Sauvestre, collaborateur d'Eiffel, Sauvestre a participé à la construction de la " Cathédrale" en 1905. La Halle Eiffel conserve les ouvertures projetées.

La partie visible de la structure métallique n'a plus aucun point commun avec celle du Moulin Saulnier, avec ses colonnettes de fonte à chapiteaux, ses baies à armatures de fer en arcs brisés superposés, le tour des baies en tôle rivetées.

Les portes surmontées d'un tympan produisent un effet monumental alternant avec les fenestres plus simples.

Le soin apporté au décor : les arabesques soulignant l'arc, les rosaces et les fleurons des montants, les linteaux, le travail des chapiteaux, le choix d'un décor néogothique, témoignent d'une volonté d'afficher le métal comme un matériau noble.

## **Focus processus fabrication du chocolat**

Expliquer la fabrication du chocolat dans les grandes lignes. S'aider des panneaux.

## 5- Foyer

Consignes guides : mettre en avant l'impact de la publicité. Impossible d'y accéder si privatisation de la Halle.

Ce bâtiment fut réalisé entre 1882 et 1884 pour abriter les "machines à froid" qui permettaient de maintenir une température de 4 oc dans les quelques 4.800 m2 de caves où s'effectuaient le démoulage et le stockage du chocolat.

Depuis 1986 elle est inscrite à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Elle abrite un foyer qui permet de préserver son volume initial et un auditorium de 300 places construit en sous-sol. Elle est reliée aux salles de conférences, situées sous la Place du Moulin, par les galeries des anciens refroidissoirs.

## 6- Couloir

Consignes guides : toilette à disposition (ok Handicapés)

## 7 & 8- Jardin clos & Moulin à fleur d'eau

Consignes guides : faire 1 focus sur le recyclage & les engagements de Nestlé

1/ Éco conception

Dès la conception Nestlé intègre les préoccupations environnementales. Résultat : en 5 ans, 3 400 tonnes d'emballage économisées. 30 tonnes de papier économisées chaque année Sur Nestlé Dessert, nous avons réduit en 2013 – 2014 l'épaisseur de la feuille de papier Kraft de 11% sans changer la qualité perçue du produit, ce qui a permis d'économiser plus de 30 T de papier par an, rien que sur ce produit. Au total sur Nestlé France, nous avons réduit de 682 T en 2014 les emballages utilisés dans nos usines par rapport à l'année précédente.

## 2/ Matières premières

Depuis 2002 Nestlé participe à une initiative mondiale de promotion de l'agriculture raisonnée (SAI Platform). Plus de 600 000 agriculteurs sont ainsi accompagnés dans le monde vers une agriculture raisonnée moins gourmande en intrants et en eau.

### Préférence Herta

Depuis 2001, la démarche « Herta s'engage » est ancrée au coeur de la stratégie Herta. Une démarche d'amélioration continue qui couvre de nombreux enjeux de développement durable : depuis la traçabilité des matières premières, jusqu'à la baisse de l'impact sur l'environnement, en passant par l'amélioration de la qualité nutritionnelle de ses produits et depuis 2013, un engagement tout particulier envers les éleveurs avec la démarche Filière Préférence.

## 3/ Investir pour une production responsable

Les 23 usines Nestlé en France sont engagées à maîtriser tous les jours leur impact environnemental : elles sont toutes certifiées ISO14001\*et agissent pour réduire leurs consommations d'eau, d'énergies et leurs générations de déchets. Nescafé et Ricoré économes en CO2. L'usine Nestlé de Dieppe, qui fabrique la majorité des références NESCAFE et RICORE, va démarrer en 2016 une nouvelle chaudière 100% biomasse, alimentée en bois et marc de café, et poursuivre la réduction des émissions de CO<sup>2</sup> de Nestlé France, qui ont été diminuées de 38% depuis 2010.

\*Standard international de management de l'environnement

## 4/ Transporter efficacement nos produits

Nestlé optimise le chargement de ses camions, et initie des pilotes de transport fluvial ou par train. Nescafé Dolce Gusto a mis en place une combinaison efficace des transports ferroviaires et routiers, qui permet d'économiser annuellement 94 tonnes d'équivalent CO<sup>2</sup>. L'initiative représente une réduction de 73% par rapport à un transport routier sur cette même distance.

### NaturNes, plus léger à transporter

En utilisant du plastique dans les petits pots de bébé, NaturNes réduit de 25% les émissions de CO<sup>2</sup> par rapport au verre.

## 5/ Partager l'impact environnemental

Nestlé s'est engagé à donner accès aux informations environnementales, et a aussi signé la Charte des Annonceurs pour une communication responsable.

Chez NESCAFÉ®, nous avons choisi d'évaluer l'impact environnemental de nos produits selon une approche scientifique reconnue, l'Analyse du Cycle de Vie (ACV). Ainsi, nous pouvons évaluer les impacts d'une tasse de café en prenant en compte chacune des phases de son cycle de vie, de la plantation au consommateur, y compris le traitement des déchets. Pour en savoir plus, découvrez l'outil NESCAFÉ® d'Analyse du Cycle de Vie. Analyse de cycle de vie réalisée par un cabinet externe, et soumise à un expert indépendant

## 6/ Trier pour recycler

Nestlé s'engage pour promouvoir le tri en soutenant Eco-Emballages, et en indiquant une consigne de tri sur tous ses emballages. C'est vous faciliter ce geste quotidien, aux bénéfices concrets. En effet, trier permet de recycler ses emballages et ainsi de préserver les ressources naturelles et limiter les émissions de gaz à effet de serre.

Par exemple la boîte de Nesquik est éligible au tri sélectif et donc recyclable.

Nespresso relève le défi

L'aluminium des capsules Nespresso est 100% recyclable et le marc de café peut être utilisé pour faire du compost. Nescafé Dolce Gusto collecte aussi ses capsules en France, et valorise à 100% en énergie\*

\*équivalent à 1,9 millions d'ampoules allumées sur 1 heure en 2014

## 9- Bord de marne

Consignes guides : longer les bords de Marne.

Attention : sol glissant

## 10- La Passerelle

Consignes guides : Point photo autorisé

Attention : sol glissant

### Focus sur la Biodiversité

Le site comprend 38 espèces d'oiseaux répertoriés par la Ligue de Protection des oiseaux.

## 11- La Cathédrale

Consignes guides : entrée et sortie par le côté bord de Marne

Construite entre 1906 et 1908 par Stephen Sauvestre, collaborateur de Gustave Eiffel pour la Tour, "la nouvelle chocolaterie" est l'un des premiers édifices réalisés en béton armé, selon une structure "poteaux-poutres dallées". C'est au rez-de-chaussée, véritable "sanctuaire" que s'opérait l'intime mélange du sucre et du cacao pour former le chocolat.

Au rez-de-chaussée deux belles salles aux colonnes élancées totalement restaurées, abriteront d'éventuels événements. La superstructure accueille des bureaux sur cinq niveaux. L'utilisation de moyen moderne tel que le béton armé ainsi que l'absence de décoration préfigure l'harmonisation de l'architecture avec les exigences et besoins de la vie moderne et la reconnaissance d'un matérialisme naissant. La cathédrale est le dernier bâtiment d'envergure érigé par les fils Menier ; elle rejette l'ensemble des systèmes architecturaux existant sur le site et plus particulièrement l'emblématique moulin Saulnier édifié par leur père Emile Justin à l'apogée de sa gloire en 1872.

Le choix de Sauvestre a pu surprendre. Voilà un architecte de maison d'habitation à qui l'on demande de construire un bâtiment d'usine. Certes son nom est associé à celui de Gustave Eiffel avec qui il dessine la Tour. Il faut donc voir dans ce choix, la volonté d'Henri et de Gaston Menier de bâtir un édifice original dans l'esprit novateur du Moulin et du bâtiment des refroidisseurs, qui sera fait pour être vu, visité et qui doit donc être beau. La nouvelle chocolaterie

devait être située à proximité du moulin où était fabriquée la pâte et du dressage dans lequel le chocolat était moulé. Côté berge, il n'y a plus de place. Restent les deux îles sur la Marne. L'architecte prévoit de les unir en remblayant et, pour les fondations, il fait appel à une technique nouvelle. Il s'agit d'utiliser des pieux en béton armé. La construction dure deux ans. Les visiteurs assistant à l'opération de malaxage du chocolat, arrivaient à la Cathédrale par la passerelle (pont hardi) et admiraient ces sept niveaux dont la surface au sol dépasse 9000 m<sup>2</sup>. Le style Louis XV ne laisse rien deviner de cette fonction. Mais si la Cathédrale remplit à merveille son rôle de vitrine, elle ne semble pas avoir été techniquement bien adaptée aux besoins de l'usine. Utilisée à 30% de son rendement, elle sera désaffectée au début des années cinquante.

Fin de visite : longer la Marne, reprendre la Passerelle et regagner l'accueil.

## Rappel des consignes de sécurité à respecter à la lettre.

### Sécurité

Comptage visiteurs : entrées/sorties

Connaissance du numéro d'urgence et points de rassemblement

Respect des politiques du Groupe en matière de sécurité (*tenir la rampe, ne pas téléphoner dans les escaliers etc...*)

Accompagnement permanent du groupe (*responsabilité*)

### Sûreté

Accompagnement permanent du groupe (*confidentialité*) – Retardataire non accepté

Port du badge apparent (*tour de cou de couleur spécifique*)

Interdiction de prise de photo à l'intérieur des bâtiments

Respect des zones de travail et des salariés (silence à faire maintenir)

Alerte immédiate en cas de disparition d'un visiteur

Signaler au Poste de Sécurité les portes des bâtiments laissées non-verrouillées par oubli

Rappeler que toutes les informations dans le site, sur quelque support que ce soit, relèvent du domaine exclusif de NESTLE, sauf si elles sont expressément publiques et notoirement connues. Aucune diffusion ou retransmission de celles-ci ne peut se faire sans l'accord préalable formel de NESTLE.

Stationnement de véhicules non autorisé dans le périmètre du site

## **Vigilance**

Attention aux surfaces potentiellement glissantes (Pavés...)  
Ne pas se pencher aux abords de la Marne, notamment les enfants  
Au changement de niveaux  
Dans les escaliers, ne courez pas et tenez la rampe  
Ne téléphonez pas en marchant : arrêtez-vous  
Ne fumez pas à l'intérieur des bâtiments. Utilisez les espaces prévus à l'extérieur

## **En cas d'incendie**

Repérez les extincteurs les plus proches et utilisez-les en cas de nécessité (Seulement si vous avez été formés à leur maniement)  
En cas d'évacuation (sirène), rejoignez le point de rassemblement le plus proche (Pas de retour en arrière) sans utiliser les ascenseurs, ni les monte-charges  
Réintégrez les locaux uniquement sur instruction du responsable d'évacuation

## **En cas d'urgence**

Signalez/contactez immédiatement le poste de sécurité au **01 60 53 00 20**

## **Environnement**

Vous vous trouvez dans un lieu exceptionnel où la Nature et l'Architecture s'harmonisent. Aider-nous à préserver le caractère exceptionnel de ce site :  
Ne jetez ni papier, ni de mégots ou autres sur le sol  
Pas de nourriture aux animaux sur le site  
Pas de pêche, pas de baignade  
Ne marchez pas sur les pelouses, pique-nique interdit