



Communiqué de presse

Le 11 avril 2007

DOUBLE CERTIFICATION IFS et ISO 22000 : Une première en Suisse dans le secteur viticole

Avec ses certifications ISO 22000 et IFS, Schenk SA se positionne à l'avant-garde de la sécurité alimentaire

Que peuvent donc bien couvrir ces acronymes énigmatiques de <ISO 22000> et de <IFS> ? Tous deux correspondent à des certifications de normes internationales dans le domaine de la sécurité alimentaire, chacune d'elles étant subordonnée à des règles spécifiques.

Pour sa part, l'obtention d'<**ISO 22000**,> valide les compétences d'une **stratégie globale** engagée il y a déjà plus de vingt ans par **Schenk SA**, aujourd'hui 1ère entreprise suisse dans le secteur du vin à recevoir cette certification. Elle est l'aboutissement et le couronnement d'une longue et méticuleuse mise en oeuvre d'analyses et de contrôles permanents. Mobilisant l'ensemble des secteurs de l'entreprise, imposant une réflexion et une attention constantes à tous les collaborateurs, <ISO 22000 > s'étend à la totalité des domaines des pratiques et des comportements. Sa finalité tend, non seulement à maîtriser tous les paramètres de la production, ses outils et ses instruments, mais à veiller encore à l'innocuité de toutes les matières, de tous les produits qui transitent par l'entreprise. Voilà qui suppose un niveau d'alerte de tous les instants, un encadrement et un système de gestion ultra-performants.

Axée sur la sécurité tout au long de **l'élaboration et du conditionnement des produits**, la seconde certification, soit <**IFS**>, est une **assurance de sécurité alimentaire** destinée en priorité à tous les acteurs de la chaîne, notamment aux grands distributeurs, à qui il importe de préserver le capital de confiance de leurs marques des dommages qui pourraient découler de la présence dans leurs linéaires de produits suspects ou nocifs.

Le devoir de rassurer le consommateur en légitimant la qualité des produits

Chez Schenk SA, le champ d'investigations est immense. Il s'applique à toutes ses activités, qui vont de la réception des vendanges à la mise en bouteilles, en passant par les flux des vins importés (en vrac et sous verre), le conditionnement et le stockage d'un nombre considérable d'articles.

Répercutées par les médias, les cautions de qualité et de sécurité attribuées par <ISO 22000> et <IFS> ne peuvent que créer et développer un sentiment de confiance dans le grand public en rassurant les consommateurs sur l'envergure et la rigueur des méthodes de qualification des produits.

Des normes internationales conformes aux exigences du marché

Ce n'est qu'au terme de longues procédures, complexes et composites, d'évaluation et de validation que les certifications <ISO 22000 >et <IFS> sont attribuées aux entreprises qui souscrivent et se conforment aux codes des chartes édictées. <ISO 22000> a pour base le Codex Alimentarius qui a servi de référence à toutes les législations et normes de systèmes de management de la sécurité alimentaire (incluant donc les ordonnances fédérales et loi sur les denrées alimentaires). Elle y ajoute la mise en place de programmes de bonnes pratiques d'hygiène, d'identification et évaluation des dangers et mesures de maîtrise. Elle inclut ainsi l'ensemble des opérations jalonnant les étapes de la production jusqu'à la commercialisation des produits.

Quant à la certification <IFS>, elle s'attache plus particulièrement à définir un système de sécurité lors de l'élaboration et du conditionnement des produits, en englobant la traçabilité. Ceci permet d'identifier les lots des produits finis et leur lien avec les lots de matières premières, les emballages et les enregistrements relatifs à la transformation et à la distribution. Les opérations de contrôle qualitatif des marchandises devenant de plus en plus lourdes et complexes, les grands distributeurs ont aujourd'hui tendance à se décharger de cette responsabilité sur leurs fournisseurs et, conséquemment, à privilégier parmi ces derniers les titulaires d'un certificat <IFS>.

Décernés après de rigoureux audits par des organismes officiels accrédités, les certificats <ISO 22000> et <IFS> ne sont valables que pour une durée déterminée. A terme, ils doivent faire l'objet de nouvelles procédures d'actualisation.

Dans le temps où le consommateur est de plus en plus sensibilisé aux problèmes de santé alimentaire et d'intégrité des produits, les certifications <ISO 22000> et <IFS> obtenues par Schenk SA constituent des titres de garanties de qualité et de fiabilité, d'une valeur capitale, reconnue comme telle par ses clients et partenaires.

Contact : Monsieur Kay Pfluger, Responsable qualité, Schenk SA, 1180 Rolle
tél : 021 822 02 02
kay.pfluger@schenk-wine.ch