

« ISO 9001 & ISO 22000 : continuité et complémentarité »

Ludivine Courbet, animatrice qualité et sécurité des aliments

Le 21 février 2011

En associant les normes ISO 9001 et ISO 22000, le distillateur charentais de cognacs et liqueurs s'est doté de véritables outils structurants pour tous les sites de l'entreprise. C'est désormais auprès des clients que ces atouts seront valorisés.

« Tous les collaborateurs se sont mobilisés autour des mêmes objectifs opérationnels »

Reconnue pour le positionnement qualitatif et haut de gamme de ses produits et sa capacité d'innovation, la Distillerie Merlet a souhaité, au milieu des années 2000, placer la qualité au centre de son projet d'entreprise. « A cette époque, l'un des fils du dirigeant a fait son entrée dans la société pour prendre en charge le management de la qualité. Sous son impulsion, nous avons déployé la norme ISO 9001 qui a servi de base pour réorganiser la distillerie et la pérenniser », retrace Ludivine Courbet, animatrice qualité et sécurité des aliments du producteur de vins et spiritueux. La démarche mise en œuvre sur l'ensemble du périmètre de la distillerie, soit 5 sites principaux, a aussi permis d'uniformiser les pratiques. Par ailleurs, elle a jeté les bases du développement d'un mode de management des activités et des ressources, au regard d'objectifs précis et communs. « Tous les collaborateurs se sont mobilisés autour des mêmes objectifs opérationnels », souligne l'animatrice.

Garantir la traçabilité

Alors même que la démarche ISO 9001 était en cours de finalisation, la Distillerie Merlet a fait le pari d'engager une certification ISO 22000. « Comme pour l'ISO 9001, cette initiative n'a pas été guidée par une demande des clients, mais bien par une volonté de la direction. La sécurité alimentaire est au cœur de nos préoccupations, notamment pour nos activités de prestation de services en conditionnement et la fabrication de spécialités comme les apéritifs ou les crèmes de fruits », explique Ludivine Courbet.

Pendant un peu plus d'un an, les équipes de la distillerie charentaise ont donc mis à profit les outils déployés par la démarche ISO 9001 pour satisfaire aux exigences de la norme ISO 22000. « Cela nous a permis de structurer l'amont de nos métiers. Nous avons beaucoup échangé et travaillé avec nos fournisseurs pour être en mesure de garantir la traçabilité. Nous avons également renforcé les procédures d'hygiène en capitalisant sur les bonnes pratiques que nous avons mises en œuvre grâce à une démarche HACCP. Nous avons en outre créé de nouveaux outils et des procédures de contrôle plus nombreuses au sein du laboratoire », dévoile Ludivine Courbet.

Repères

Depuis 1850, la Distillerie Merlet, située à Saint-Sauvant en Charente-Maritime, distille de l'eau de vie de Cognac. Peu à peu, l'entreprise familiale a diversifié ses activités vers la production de crèmes de fruits et de vins. Elle a développé en parallèle une expertise dans la création de produits innovants, notamment avec la liqueur Hpnottiq ou l'apéritif Apéro Sympa. La Distillerie Merlet emploie 45 personnes et réalise plus de 80% de son activité à l'export.



« Nos deux systèmes sont parfaitement intégrés et de ce fait, les collaborateurs n'ont jamais ressenti la nouvelle norme comme une contrainte supplémentaire »

Au-delà des procédures, la responsable qualité et sécurité des produits insiste sur la cohérence du système de management entre les normes ISO 9001 et ISO 22000. « Nos deux systèmes sont parfaitement intégrés et de ce fait, les collaborateurs n'ont jamais ressenti la nouvelle norme comme une contrainte supplémentaire. Il s'agit bien plutôt de continuité et de complémentarité ».

Certifiée ISO 22000 depuis février dernier, la Distillerie Merlet entend désormais valoriser sa démarche auprès de ses clients. Déjà, certains de ses fournisseurs s'y sont montrés sensibles et envisagent de lui emboîter le pas.

