

Avec l'ISO 22000, SOLAM passe un nouveau cap

Interview de Bernard Boullanger, PDG de la SOLAM et Délices de Guyane, et Sophie Toinen, responsable qualité

Le 6 août 2011

De la reconstruction après une catastrophe naturelle à la certification ISO 22000 de la sécurité de ses produits, la SOLAM a fait du chemin. Cette petite entreprise guyanaise de produits laitiers et jus de fruits conçoit sa démarche comme structurante dans un contexte commercial en pleine mutation. Retour sur une équation gagnante.

La Société Laitière de Macouria (SOLAM) est née dans l'adversité. En avril 2000, un pan du mont Cabassou en Guyane s'effondre : le glissement de terrain engloutit l'usine de yaourts et jus de fruits dirigée par Bernard Boullanger. Le désir de reconstruire chevillé au corps, le chef d'entreprise rachète une petite entreprise en faillite et crée SOLAM en 2002. « *Nous l'avons renouvelée, agrandie, équipée de matériel neuf... La production a démarré fin*



2003, se souvient-il. *Il fallait repartir de zéro, la consommation ayant énormément baissé puisque les yaourts et jus de fruits vendus en Guyane n'étaient plus issus que de l'import depuis la catastrophe.* » Rapidement, le

« L'ISO 22000 se révèle précieuse pour affronter un contexte changeant et s'adapter toujours plus vite. »

dirigeant décide de mettre en place un cadre pour démontrer que la production guyanaise est aussi qualitative que celle venue de métropole ou des Antilles. « *Nous ne subissons aucune pression de nos clients. L'initiative a été purement volontaire : nous voulions accroître la sécurité alimentaire de nos produits et améliorer l'organisation de l'entreprise pour mettre la satisfaction du client au cœur de la stratégie,* précise Bernard Boullanger. *Sans pression extérieure, nous avons pu aller à notre rythme : la démarche a pris six ans.* » La première pierre a consisté à mettre en place la méthode d'hygiène HACCP dès 2004. Une nouvelle étape est ensuite

franchie avec un système de management de la qualité certifié ISO 9001. Et en décembre 2010, SOLAM devient la première société agroalimentaire de Guyane et des Antilles à obtenir la certification ISO 22000.

Plus de maîtrise, plus de transparence

Cette reconnaissance couronne un véritable travail d'équipe. « Pour déployer l'ISO 22000, la direction qualité s'est attachée à impliquer chacun, du personnel de production aux cadres, souligne Sophie Toinen, responsable qualité. Cela s'est traduit par une relecture de la norme avec les opérateurs sur le



terrain, chapitre par chapitre, pour identifier les risques et les procédures à mettre en place sur chaque poste. La création de la revue de direction a rendu les responsables de service acteurs de la démarche. Et nous avons formé des auditeurs internes dans les services commerciaux et administratifs pour que tous partagent l'ISO 22000. » Aujourd'hui, des résultats notables émergent. Sophie Toinen relève l'accroissement de la

transparence au sein de l'entreprise, la maîtrise par les opérateurs des concepts de la sécurité alimentaire, mais aussi un gain de légitimité auprès des fournisseurs. De son côté, Bernard Boullanger insiste sur l'apport commercial : « Le paysage économique de la Guyane se transforme en profondeur avec l'arrivée de la grande distribution. L'ISO 22000, en nous habituant à une remise en question permanente, se révèle précieuse pour affronter un contexte changeant et s'adapter toujours plus vite. » SOLAM garde maintenant les yeux rivés sur l'avenir : des jalons sont posés pour développer l'activité à l'export vers le Brésil et le Suriname. Et la deuxième entreprise de Bernard Boullanger, Délices de Guyane, vient d'être certifiée ISO 9001.

Repères

Création : 2002

Effectifs : 44 salariés

Activités : Fabrication, conditionnement et livraison de yaourts, laits fermentés, laits aromatisés et jus frais.

Marques : Franchise Yoplait. Marques propres : Layo et Caresse Guyanaise. Marques de distributeurs : Leader Price, Ecomax.

