



Communiqué de presse

CERTIFICATION BRC grade A de l'usine de Moreuil

L'usine de mélanges technologiques et culinaires à Moreuil de **DAT-Schaub France** a obtenu la certification BRC Grade A.

L'usine de Moreuil (80) de DAT-Schaub France, entièrement dédiée à la fabrication de mélanges technologiques et culinaires a obtenu la certification BRC Food Version 7 grade A, le 16 janvier 2018. Inaugurée en juin 2014, cette usine est déjà certifiée FSSC22000 depuis septembre 2015.

« Très reconnue sur les marchés internationaux notamment anglo-saxons, l'obtention de la certification BRC répond au niveau d'exigence de plus en plus élevé de nos clients. », explique Gaël Nicolas, directeur qualité de DAT-Schaub France. La version 7 du BRC, demande une exigence accrue dans la maîtrise des fraudes au niveau des matières premières (plus de 800 matières premières utilisées à Moreuil), et donc de leur authenticité. Elle implique le suivi des alertes d'authenticité de chaque matière première, avec le cas échéant la mise en place d'une hausse des contrôles et favorise le choix de fournisseurs certifiés BRC pour les achats. *« Etre certifié BRC, simplifie la démarche de référencement pour nos clients, et les rassure sur la qualité de nos produits. Elle leur garantit, par exemple, que les épices utilisées dans nos mélanges sont sélectionnées de façon rigoureuse, et contrôlées en conséquence ».*

Un an de travail

Le projet de certification BRC a été validé par la direction en juillet 2016, suivi par un diagnostic qualité. La préparation de la certification BRC a duré 1 an, de décembre 2016 à décembre 2017, pour répondre aux 257 exigences demandées. Le rôle de Gaël Nicolas, directeur qualité, en charge du pilotage BRC, a été d'affecter les différentes exigences aux différents services et bien sûr, de veiller au respect du planning. Une personne du service qualité du siège a été détachée à mi-temps pour suivre et accompagner les différents acteurs à la fois à l'usine et au siège. *« Un changement de mentalité s'est opéré pendant cette année de préparation et de formation du personnel. Une partie importante a concerné l'accompagnement des fonctions de production et des fonctions support comme les achats, la R&D et même les ressources humaines »,* poursuit le responsable. *« La maîtrise de la qualité était déjà importante du fait de notre certification FSSC22000. La certification BRC apporte une amélioration continue avec une meilleure implication des fonctions supports, en particulier lors de la création d'un nouveau mélange ou le référencement d'une nouvelle matière première ».* Les contraintes de la production sont d'ailleurs mieux comprises et mieux intégrées par la R&D. *« Cela nécessite plus d'exigences en amont, mais finalement cela se répercute par plus de fluidité au niveau de la production. Nous réduisons les coûts de non-qualité par*

plus de communication et de travail ensemble», ajoute Hubert Butez, directeur du département Ingrédients.

Une usine BRC grade A disponible pour des mélanges et conditionnements à façon

Outre les mélanges avec ses propres formulations, DAT-Schaub France propose un service de sous-traitance de mélanges à façon. En toute confidentialité, DAT-Schaub France utilise son savoir-faire dans la gestion des stocks de matières premières et mixtes pour ses clients (traçabilité, gestion des lots, maîtrise des contaminations croisées et allergènes, corps étrangers, etc.).

Mise en service en juin 2014, l'usine de Moreuil de 10200 m² sur trois niveaux, a une capacité de 7000 tonnes/an. Conçue dès l'origine pour gérer le risque allergène et maîtriser les contaminations croisées, cette usine offre la possibilité de fonctionner en mode confiné. L'usine compte 5 lignes de mélanges (avec des mélangeurs de 300 à 3000 litres) et 4 lignes de conditionnement de 1 à 25 kg. La plateforme logistique de 5000 m² peut stocker 5000 palettes de matières premières et produits finis.

Nota Bene : Nous vous remercions de bien vouloir citer la marque SOUSSANA dans vos articles.

A propos de DAT-Schaub France

DAT-Schaub France, sous la marque commerciale SOUSSANA, grâce à sa culture culinaire, sa connaissance pointue des ingrédients et sa capacité d'innovation, développe depuis les années 1970 l'ensemble des solutions pour les professionnels de l'alimentaire. L'usine de Moreuil (80), inaugurée en juin 2014, dédiée à la production des mélanges technologiques et culinaires, est certifiée FSSC 22000 ainsi que BRC Food Version 7 grade A. Cette usine a été conçue dès l'origine pour gérer le risque allergène et maîtriser les contaminations croisées.

DAT-Schaub France propose une gamme complète de produits destinés à l'alimentaire : boyaux naturels et manufacturés, ingrédients, emballages et produits d'hygiène. L'expertise et la synergie développées depuis près de 100 ans dans ces familles produits, permettent à DAT-Schaub France d'apporter à ses clients des réponses globales, cohérentes et personnalisées.

DAT-Schaub France

Le 8 février 2018

Contact Presse :

Fabienne LE PERON

Chargée de communication

Ligne directe : 01 49 78 58 85

E-mail : f.leperon@dat-schaub-france.com