



Certifiée ISO 22000:2005 le 22 Novembre 2010 sur son système de management de la sécurité des denrées alimentaires, la tonnellerie Allary entretient une communication externe transversale avec tous les acteurs de la chaîne (clients, fournisseurs, intervenants, organisme officiel...), maintient une communication interne pour s'assurer du bon fonctionnement du système et de l'amélioration continue des postes de travail et du matériel utilisé.

Pourquoi une telle démarche ?

A l'écoute et au service de ses clients pour leur apporter la meilleure satisfaction, la tonnellerie Allary a souhaité s'engager dans la mise en place d'un management de la sécurité des denrées alimentaires pour garantir à tous ses clients des produits sains, sûrs et de qualité.

La mise en place :

En 2009 nous constituons une équipe sécurité alimentaire regroupant les différents postes occupés par le personnel de l'entreprise: responsable parc bois, chef d'atelier, ouvrier, employée administrative et M. Allary gérant de la tonnellerie.

A la tête de l'équipe le responsable sécurité alimentaire met en place la démarche à suivre en collaboration avec un organisme officiel Ajisse Management. Les objectifs à atteindre pour l'obtention de la certification ISO 22000:2005 sont fixés. Le responsable de l'équipe se charge d'animer et de faire appliquer les méthodes de travail indispensables; chaque employé est formé et responsabilisé sur la sécurité alimentaire du produit. Il instaure les règles d'hygiène lors du process de fabrication des barriques et gros contenants puis réalise un suivi rigoureux des différents éléments entrant dans la conception du produit. L'équipe sécurité alimentaire tient à jour un plan de contrôle et d'analyses et améliore au quotidien ce système de management.

La traçabilité du produit :

Ce système de management sur la sécurité des denrées alimentaires instaure une codification par un numéro de traçabilité marqué au laser. Chaque produit et chaque client a sa propre codification. Ce numéro nous permet de remonter sur:

- Le bois (origine, date achat, fournisseur, plan parc bois, mouvement du parc, identification palette, analyses trichloroanisole (TCA) et autres ...)
- Les entrants directs (date d'achat et fournisseur pour : farine, bondes/toile de bondes, jonc, tourillons).
- La date et le lieu du chargement, le transport utilisé.
- Autres...

« Améliorer notre savoir-faire c'est respecter le vin de nos clients »

L'équipe Allary.