

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Isigny-sur-Mer, le 2 février 2021



La Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère
reçoit l'accréditation **COFRAC - ISO 17025**
pour son laboratoire d'analyses de poudres de lait infantile

Le laboratoire d'analyses de poudres de lait Isigny Sainte-Mère vient d'être accrédité ISO 17025 par l'organisme COFRAC*. Cette norme, rarement obtenue pour un laboratoire de contrôle des laits infantiles, est délivrée par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation), unique organisme de référence en matière d'accréditation. Elle confirme et garantit le haut niveau de compétence technique de la Coopérative. Avec cette certification, Isigny Sainte-Mère poursuit son objectif : assurer un niveau d'exigence très élevé en termes de qualité de produits, d'hygiène, de sécurité des aliments et de traçabilité.



ISIGNY SAINTE-MÈRE, ACTEUR MAJEUR MONDIAL SUR LE MARCHÉ DE LA POUDRE DE LAIT

Chaque année Isigny Sainte-Mère produit une quantité importante de poudres de lait infantile. Ce sont des produits alimentaires destinés à une population très sensible, les nourrissons, et qui nécessitent donc une qualité totale et sans faille.

Le laboratoire d'analyses de poudres de lait d'Isigny Sainte-Mère permet à la Coopérative de certifier l'innocuité et l'excellence des poudres de lait infantile fabriquées sur le site normand. Les équipes d'Isigny Sainte-Mère bénéficient de technologies de pointe, exploitant plus de 300 machines ultra-performantes.

Depuis mars 2019, la Coopérative dispose d'un nouveau laboratoire d'analyses de poudres de lait infantile où 100 laborantins analysent en continu les poudres de lait infantile fabriquées sur place. Des techniciens qualifiés et des ingénieurs, tous spécialistes des contrôles microbiologiques et physico-chimiques, ainsi que des ingénieurs en développement analytique, docteurs ès sciences, collaborent avec des experts et des chercheurs internationaux sur la mise en place des méthodes d'analyses les plus abouties.

La Coopérative laitière peut ainsi accompagner l'accroissement rapide de sa production, tout en garantissant la conformité de ces produits aux plus hauts standards de qualité.

* Accréditation ISO 17025 par l'organisme COFRAC pour les prestations mentionnées sur l'annexe technique du site internet COFRAC

ACCREDITATION COFRAC - ISO 17025, LA RECONNAISSANCE DU HAUT NIVEAU DE RIGUEUR ET DE FIABILITÉ DES CONTRÔLES RÉALISÉS PAR ISIGNY SAINTE-MÈRE

Les accréditations délivrées par le COFRAC ont pour mission d'attester les compétences d'un organisme de contrôle, selon des normes, référentiels ou réglementations en vigueur.

L'obtention de la norme ISO 17025 garantit le haut niveau de compétence technique de l'entreprise, et surtout la fiabilité de ses résultats analytiques.

Reconnue internationalement, cette norme constitue un gage de la confiance à accorder aux résultats des analyses réalisées au sein de ce laboratoire, ainsi qu'à leur opposabilité aux tiers, en cas de litige.

Ce projet d'accréditation a été conduit par l'équipe encadrante du laboratoire Isigny Sainte-Mère, et a impliqué chacun des collaborateurs, techniciens, dans ses actions quotidiennes, tant pour l'enregistrement, la traçabilité que le suivi des compétences et le contrôle des analyses.

Le haut niveau de technicité de cette norme nécessitait des équipements appropriés. La construction du laboratoire de poudre de lait en 2019 était un prérequis à l'obtention de l'accréditation COFRAC.

Cette certification s'ajoute ainsi aux différentes accréditations et labels déjà obtenus par la Coopérative normande (ISO 9001, AgriConfiance®, ISO 14001 et ISO 50001, BRC Food et IFS, HACCP GB et une certification Agriculture Biologique pour certains produits).

« Aujourd'hui, 2,5 millions de bébés sont nourris chaque jour dans le monde avec les poudres de lait infantile Isigny Sainte-Mère. Nous nous devons d'être à la hauteur de ce challenge, en garantissant la qualité totale des poudres de lait fabriquées. Nous sommes très fiers d'avoir obtenu cette certification pour notre laboratoire, je n'aurais jamais pensé que nous arriverions à obtenir ce « graal » en si peu de temps, c'est-à-dire 2 ans seulement après la mise en service du laboratoire. C'est un très bel accomplissement, et je félicite vivement les équipes qui ont pu y contribuer. »

Daniel Delahaye, Directeur Général



« L'obtention de cette accréditation implique un certain formalisme, une rigueur et des organisations responsabilisantes qui permettent d'assurer la fiabilité des résultats à chaque instant, quel que soit l'opérateur, le produit ou l'environnement. Les résultats deviennent ainsi intangibles et irrévocables.

Nous avons choisi de porter cette accréditation sur les critères les plus critiques et les plus sensibles du point de vue de notre activité. Cette nouvelle étape vient parachever la maîtrise de la qualité chez Isigny Sainte-Mère.

Je tiens à saluer toutes les équipes ayant travaillé sur ce projet d'envergure, et particulièrement Florence Héry notre Responsable Laboratoires. »

Gérald Andriot, Directeur des Opérations



À PROPOS : ISIGNY SAINTE-MÈRE

Fondée en 1909 en Normandie, la Coopérative est réputée pour ses produits laitiers fabriqués dans le respect de la tradition, avec la plus grande exigence en matière de qualité. Elle élabore des beurres, crèmes et fromages, dont les saveurs uniques, issues d'un savoir-faire ancestral, lui valent une renommée internationale. Par ailleurs, elle fabrique également de la poudre de lait infantile dont elle a acquis l'expertise au fil des décennies. Ce lait infantile est fabriqué pour des clients présents en France et à l'international.

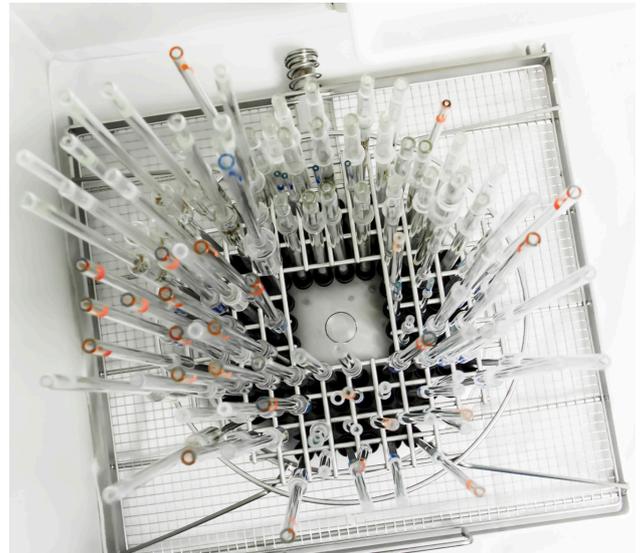
Située entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin, elle bénéficie du meilleur de la Normandie : une herbe tendre, dont la pousse est influencée par les embruns salés dus à la proximité de la mer et à l'eau douce des marais ; un sol riche et un climat humide, qui font du lait d'Isigny la fierté de toute une région.

Collecté dans un rayon de 50 km autour de la Coopérative, le lait est acheminé au site de transformation Isigny Sainte-Mère toutes les 48h, afin qu'il conserve ses propriétés qualitatives. Il s'agit d'une matière première d'exception, idéale notamment pour la production de poudres de lait infantile. Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence. La qualité, rien que la qualité !

PLUS DE 70 ANS DE SAVOIR-FAIRE DANS LES POUDRES DE LAIT

Dès 1947, Isigny Sainte-Mère s'est dotée d'une tour de séchage par atomisation, la première en France, afin de fabriquer des poudres de lait pour le marché français. Depuis 1954, la Coopérative n'a jamais cessé d'innover afin de développer des produits adaptés aux besoins nutritionnels spécifiques des nourrissons et des enfants. Plus de 250 formules différentes et uniques ont ainsi été élaborées pour ses clients de France et du monde entier, qui reconnaissent son expertise unique dans le domaine, en privilégiant les process les plus sûrs.

La prochaine étape est de démarrer la nouvelle Unité 3 de production de laits infantiles qui positionnera Isigny Sainte-Mère comme l'un des acteurs majeurs des laits infantiles en Europe.



COMITE FRANCAIS
cofrac
ESSAIS

D'ACCREDITATION

LABORATOIRE POUDRES

2 rue du Dr Boutros

CS 10099

14230 ISIGNY-SUR-MER

est accrédité
is accredited

par la section Laboratoires

by Laboratory section

selon la norme NF EN ISO/IEC 17025 et les règles d'application du Cofrac
sous le ou les numéro(s)

in compliance with ISO/IEC 17025 standard and the Cofrac rules
of application under n°

1-6898

Pour : des activités d'essais
For : test activities

Les activités couvertes et la validité de l'accréditation ainsi que les sites concernés sont précisés
dans la ou les attestation(s) en vigueur qui lui a (ont) été délivrée(s) (visible sur www.cofrac.fr).
Durant cette période, l'organisme s'engage à respecter à tout moment les exigences de l'accréditation.

The activities covered and the validity of accreditation as well as concerned sites are stipulated
in the accreditation certificate(s) in force which has (have) been issued with it (visible on www.cofrac.fr).
During this period, the organisation undertakes to abide at all times by the requirements of the accreditation.

Le Directeur Général,
General Director

Dominique GOMBERT

LAB FORM 36 - Rév. 03 - Janvier 2019

L'ACTIVITÉ POUDRES DE LAIT INFANTILE ISIGNY SAINTÈ-MÈRE :



2.5 MILLIONS

de bébés nourris chaque jour
dans le monde



250 FORMULES

de poudres de lait infantile actives

NOUVEAU LABORATOIRE :



2 400 m²

de surface de laboratoire



100

 salariés

1 000 000

analyses par an



250 ANALYSES

par lot fabriqué

CONTACTS PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

Alexandra Leoni

aleoni@vfcrp.fr - 06 76 88 98 17

Valérie Langlois-Vesperini

vlanglois@vfcrp.fr - 06 61 61 80 75