

AU FIL DE L'ACTUALITÉ

AGROALIMENTAIRE

# La coopérative Isigny Sainte-Mère fête trente ans de qualité

La coopérative Isigny Sainte-Mère a réuni certains partenaires et la presse, mercredi 11 mai, pour célébrer, avec un peu de retard, les trente ans de l'obtention de sa certification ISO 9001, avec Bureau Veritas. L'occasion de découvrir de plus près la rigueur du modèle mis en place.

■ Si la pandémie a conduit à l'annulation de multiples événements au cours de ces deux dernières années, il était hors de question pour Isigny Sainte-Mère de ne pas souffler ses bougies, même à rebours. En 2020, la coopérative laitière aurait en effet dû fêter les trente années d'obtention de sa certification Iso 9001 – évaluation du système de qualité. Pas de quoi décourager les équipes qui, à défaut d'avoir pu maintenir le rendez-vous initial, ont donc décidé de le décaler mercredi 11 mai, avec leur organisme certificateur, Bureau Veritas. Une trentaine de personnes a fait le

déplacement pour l'occasion, entre échanges et visite du laboratoire « poudres ».

## PIONNIÈRE DE LA QUALITÉ

Les certifications et labels de qualité, Isigny Sainte-Mère n'en manque pas. Normes internationales, produits reconnus sous signes officiels de qualité, label Agriconfiance... La liste est longue. Mais tout a débuté véritablement en 1988 lorsque la coopérative a fait face à « un gros litige client et financier au Sri-Lanka », relate Daniel Delahaye, directeur général, lors de la conférence de presse. Des



De gauche à droite : Alexis Desmares, ancien directeur qualité (Coopérative) ; Daniel Delahaye, directeur d'Isigny Sainte-Mère ; Jean-Michel Andrain, directeur général de Bureau Veritas ; Arnaud Fossey, président de la coopérative ; Gérard Andriot, directeur général adjoint d'Isigny Sainte-Mère. LM

certaines de tonnes de poudre de lait ont fondu pendant l'acheminement par bateau, sous l'effet du climat tropical : une situation inédite. « C'est à ce moment-là que le besoin d'une assurance qualité est né dans nos têtes », explique-t-il. Isigny Sainte-Mère, épaulée par Bureau Veritas et grâce notamment au

travail d'Alexis Desmares, ancien directeur qualité, se lance alors dans les démarches et obtient la certification ISO 9001 : laquelle consiste à évaluer « le management de la qualité » et le « système d'amélioration continue ». C'est la première entreprise agroalimentaire française à posséder ce titre : une révolution

pour l'époque. Sophie Renouf, responsable qualité pour les produits frais chez Isigny Sainte-Mère, souligne l'implication que cela représente : « nous passons en moyenne 85 jours par an en audit. » Et Daniel Delahaye de souligner : « nous n'avons jamais eu de contamination, ni de retrait de produit en trente ans. »

## A ISIGNY-SAINTE-MÈRE, L'UN DES LABORATOIRES LES PLUS PERFORMANTS D'EUROPE



Un million d'analyses sont réalisées en interne, dans le nouveau laboratoire de la coopérative laitière normande. LM



Florence Héry, responsable des trois laboratoires de la coopérative, a mené la visite du bâtiment dernier cri mercredi 11 mai, en présence des équipes Bureau Veritas et de la presse. LM

Le nouveau laboratoire d'Isigny Sainte-Mère, inauguré en 2019, emploie 88 personnes dont 73 techniciens. Il compte plus de 300 machines. Les équipements sont dernier cri. Consommables, échantillons, déchets chimiques : « tout est pensé pour éviter les croisements de flux et éviter les contaminations », notamment grâce à des monte-charges placés dans chaque pôle, explique Florence Héry, responsable des trois laboratoires et salariée de l'entreprise depuis plus de 22 ans, lors de la visite proposée aux participants. Un code-barres est alloué à chaque échantillon pour une traçabilité sans failles de l'entrée à la sortie. Et 250 à 300 analyses sont réalisées par lot. Pièce d'analyse sensorielle, salle de dégustation avec possibilité de tests à l'aveugle, en passant par le

laboratoire de physique instrumentale où l'on procède aux vérifications et aux contrôles des compositions de chaque produit, rien n'est laissé au hasard. Il y a aussi le laboratoire de chimie, où une « vérification extrême des appareils » est appliquée. Le laboratoire de microbiologie est situé à l'étage. Contrairement à d'autres concurrents, Isigny Sainte-Mère peut se targuer de faire des analyses en un temps record grâce à ce laboratoire en interne : 24 à 26 heures pour la salmonele par exemple, grâce à « l'automatisation et au service métrologie. Et Gérard Andriot d'achever : « la qualité, ça ne se contrôle pas, ça se fabrique ». Un million d'analyses par an sont effectuées, rien que dans ce bâtiment.