



# LOUIS VIALARD

MAISON DE NÉGOCE DE VIN

— à Bordeaux depuis 1969 —

NOTRE ENGAGEMENT  
EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



## NOTRE ENGAGEMENT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La vocation de notre entreprise est d'apporter une entière satisfaction à nos clients, grâce à la qualité et à l'engagement de nos équipes ainsi qu'à la qualité de nos produits et de nos services. Nous nous engageons à fournir des produits conformes aux demandes des clients en termes de sécurité alimentaire.

La Direction Générale s'engage dans une Démarche Qualité, par la mise en place d'un Système de Management de Sécurité des Denrées Alimentaire selon **la norme ISO 22000 : 2005** et selon les principes et méthode HACCP.

Notre politique qualité est axée sur les points suivants :

### Conserver et développer nos parts de marchés :

de plus en plus de marchés exigent de notre entreprise une certification ISO 22000 : 2005, nos exportations sont clairement mises en danger sur les zones de la Birmanie, et l'Indonésie.

Nous pensons que le marché Asiatique dans son ensemble va avoir les mêmes exigences en termes de sécurité alimentaire.

### Satisfaire aux exigences de la norme internationale :

et à toutes les exigences réglementaires ainsi qu'aux exigences clients relatives à la sécurité des denrées alimentaires à travers la mise en œuvre et le maintien d'un système de management.



### Notre entrepôt :

l'acquisition de notre installation à Saint Laurent du Médoc permet de nous inscrire dans une démarche générale de qualité, sécurité et environnement, notre objectif étant la satisfaction et la sécurité du client et de nos collaborateurs.

### Un projet d'entreprise :

la qualité est un effort commun nécessitant une adhésion de l'ensemble des équipes et pouvant devenir un vrai projet d'entreprise.



**NOUS NOUS ENGAGEONS À COMMUNIQUER À TOUT LE PERSONNEL  
CETTE POLITIQUE AINSI QU'À TOUTES LES PARTIES PRENANTES.**

—

La réussite de notre projet nécessite une implication de tout le personnel avec une parfaite maîtrise de nos processus et un contrôle permanent de notre efficacité.  
Cette politique sera diffusée à tous les niveaux par affichage.

Dans ce but, nous confions à nos équipes la mise en place, le suivi et l'évolution du système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires pour satisfaire aux exigences de la norme ISO 22000 : 2005 ainsi que les réglementations en vigueur.

La direction de la SAS Louis Vialard s'engage à apporter tout son appui ainsi que les ressources nécessaires à la réalisation de cette politique et assure l'implication de tout le personnel de la SAS Louis Vialard.





## POURQUOI PASSER LA CERTIFICATION ISO 22000 ?

—



S'inscrire dans  
une démarche  
qualité

Garantir la sûreté  
de nos produits  
pour assurer la  
sécurité de nos clients

Répondre aux  
exigences de nos  
marchés en terme  
de sécurité alimentaire  
à travers notre démarche  
HACCP et la norme  
ISO 22000-2005



## QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION ISO 22000 ?

Cette certification s'adresse à tous les acteurs de la filière agroalimentaire :

### Amont Agricole

Exploitants agricoles,  
producteurs primaires



### Transformation alimentaire

Fabricants de denrées  
alimentaires, producteurs  
d'aliment pour animaux,  
organismes de transformation  
des aliments, ...



### Équipements et matériel

Fabricants d'équipements, de  
matériaux d'emballages, de  
produits de nettoyage, d'additifs  
et ingrédients, ...



### Distribution

Grossistes, magasins de détails,  
opérateurs de services alimentaires,  
restaurateurs, ...



### Consommateur

## Les différentes étapes pour être certifié :

### PRÉPARATION SUR SITE

- Revue documentaire, visite du site, rencontre avec l'équipe d'audit
- Élaboration du plan d'audit
- Optimisation des échanges

### AUDIT DE CERTIFICATION SUR SITE

- Audit des activités et des pratiques, privilégiant un aspect «terrain»
- Établissement d'un rapport d'audit comprenant les forces et faiblesses du système et nos pistes de progrès

### DÉCISION DE CERTIFICATION

- Délivrance d'un certificat valable 3 ans
- Fréquence d'audit de surveillance adaptée aux besoins de l'entreprise (6 mois à 1 an)



## INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT

### Mentions obligatoires relatives à l'article 59 du règlement 479/2008

#### Manipulation du produit :

- Produit fragile
- Risque de casse

#### Usage prévu :

- Retirer le haut de la capsule ou la capsule
- Ouverture de la bouteille : retirer le bouchon
- Conservation du produit conseillée entre 13° et 19°

#### Utilisation erronée :

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé





LOUIS VIALARD

MAISON DE NÉGOCE DE VIN

— à Bordeaux depuis 1969 —