

# LUP'INGREDIENTS CERTIFIÉE ISO 9001 ET FSSC 22000

ISSUED – AUGUST

### LUP'INGREDIENTS

Depuis plus de 20 ans, Lup'Ingredients est le spécialiste européen du lupin blanc doux. Au début des années 90, cette activité du groupe coopératif TERRENA a été la première en Europe à développer une gamme d'ingrédients nutri-fonctionnels issus du lupin aujourd'hui commercialisée partout en Europe.

Forte d'une filière 100% maîtrisée de la production des semences à la transformation des graines en ingrédients, l'équipe Lup'Ingredients accompagne des projets de développement en alimentation humaine, en nutrition santé ou encore en cosmétique.

L'offre produits est constituée de farines, pépites, flocons et poudre de protéines de lupin.

### LES OBJECTIFS

Chez Lup'Ingredients, la qualité se vit au quotidien et est une préoccupation partagée par tous.

La politique qualité vise avant tout à garantir aux clients la conformité, la sécurité sanitaire des ingrédients et, tout naturellement à assurer des services réactifs et de proximité.



Mais la qualité passe aussi par le maintien de la position de leader de Lup'Ingredients dans le secteur de la nutrition santé par l'innovation et la valorisation des qualités nutritionnelles de leurs ingrédients. Avec comme fil rouge, la volonté de diversifier leurs débouchés (cosmétique, nutrition animale spécialisée) et d'élargir l'offre de produits bio.

L'un des objectifs de la démarche de certification était aussi de moderniser le système qualité anciennement basé sur l'ISO 9001:1994 mais non certifié.

### LA CERTIFICATION

Pour s'assurer la confiance des clients les plus exigeants, Lup'Ingredients a opté pour la double certification ISO 9001 et FSSC 22000.

La certification ISO 9001:2008 « Système de Management de la Qualité » vise à obtenir la satisfaction des clients par la mise en place d'une démarche d'amélioration continue et d'une approche processus. Cette norme est orientée vers le client et garantit notamment la conformité du produit fourni aux attentes du client.

Le FSSC 22000 (Food Safety System Certification) est une compilation de l'ISO 22000 et de l'ISO TS 22002-1. L'ISO 22000 « Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires » prescrit les exigences relatives à la sécurité des aliments et exige notamment la maîtrise des Programmes Pré Requis (PRP : élément permettant de garantir un environnement de travail approprié à la production de produit sûr pour le consommateur) mais sans les spécifier. L'ISO TS détaille de façon précise les exigences à mettre en œuvre pour maîtriser ces PRP.



Cette norme est basée sur le Pas 220 qui a lui-même été rédigé par Nestlé, Danone, Kraft Food et Unilever. Elle comporte 18 chapitres notamment : les infrastructures (conception, locaux, équipements, etc.), la gestion des nuisibles, des déchets, l'hygiène du personnel, le plan de nettoyage et désinfection, la gestion des produits retraités, recyclés, la sensibilisation du consommateur à l'étiquetage, la procédure de retrait et de rappel, la biovigilance et le bioterrorisme, etc.

Cette norme est reconnue par le GFSI (Global Food Safety Initiative : regroupe les enseignes de distribution à l'international) au même titre que l'IFS et le BRC.

### LE DESCRIPTIF DU PROJET

Dans un contexte d'internationalisation et de crises alimentaires à répétition Lup'Ingredients a souhaité répondre à une attente forte de ses marchés en terme de sécurité alimentaire des ingrédients en validant la maîtrise de ses process et avec pour ambition d'atteindre le plus haut degré de satisfaction clients.



La démarche certification a été entamée début 2010 et la certification initiale a été obtenue en juin 2013.

Le projet s'est articulé en plusieurs étapes :

Il a fallu tout d'abord remettre à plat l'ensemble de l'HACCP et structurer chacun des processus. Ces premières étapes ont naturellement conduit à l'amélioration des infrastructures et à la refonte de l'ensemble du système documentaire.

Tout ce travail n'a pu se faire qu'avec l'implication de tous et grâce à un partage des savoir-faire et à un échange sur les retours d'expérience.

### LES BÉNÉFICES

La démarche de Lup'Ingredients se voulait avant tout fédératrice tant en interne qu'avec les partenaires de longues dates, clients – fournisseurs – prestataires.

L'ISO 9001 a permis de certifier des points forts déjà reconnus : réactivité, écoute client, R&D.

La certification FSSC 22000 a permis d'intégrer des exigences émergentes comme la protection contre les actes malveillants.

Ces deux certifications représentent désormais la vitrine du savoir-faire de Lup'Ingredients vis-à-vis de ses clients et prospects. C'est une réelle reconnaissance.

Et demain ? L'ambition est de poursuivre la démarche d'amélioration continue et de renforcer la satisfaction clients et la maîtrise des risques.

### L'EXPÉRIENCE SGS

Pour son projet de certification Lup'Ingredients s'est appuyé sur SGS, organisme reconnu au niveau international dans les démarches de certification.

Dès le début de notre démarche, nous avons eu de bonnes relations avec la commerciale SGS. Elle a bien compris nos objectifs et a su nous proposer une offre adaptée à nos attentes. Ensuite, l'audit s'est très bien déroulé, l'auditrice était expérimentée et avait une bonne connaissance de notre secteur d'activité ; lui permettant ainsi de conduire un audit pertinent. L'audit s'est déroulé dans une ambiance sereine et détendue grâce à la méthodologie utilisée par l'auditrice.

### TÉMOIGNAGE

Benoit Du Pontavice – Responsable Qualité

Catherine Louët – Responsable Commerciale

### ADRESSE

TERRENA LUP'INGREDIENTS  
Les Pommiaux  
Route de Thourie  
35640 Martigné-Ferchaud  
t. 02 99 47 82 06  
f. 02 99 47 80 13  
[contact-lupin@terrena.fr](mailto:contact-lupin@terrena.fr)  
[www.lupin.fr](http://www.lupin.fr)

### SGS ICS

29 Avenue Aristide Briand  
94111 Arcueil Cedex  
t. 01 41 24 83 02  
f. 01 41 24 84 52  
[fr.certification@sgs.com](mailto:fr.certification@sgs.com)  
[www.fr.sgs.com/certification](http://www.fr.sgs.com/certification)

**SGS EST LE LEADER MONDIAL DE L'INSPECTION, DU CONTRÔLE, DE L'ANALYSE ET DE LA CERTIFICATION.**