

COMMUNIQUE DE PRESSE
JUILLET 2007



**Le Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte
est la première entreprise de la filière Champagne
à obtenir la certification ISO 22 000**

Le système de management de la sécurité alimentaire du Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte a été jugé conforme à la nouvelle norme ISO 22 000, garantissant ainsi un haut niveau de sécurité du produit. Le certificat décerné par le Bureau Veritas Certification a été remis le 14 juin 2007.

Reconnue au niveau international dans près de 120 pays, la norme ISO 22 000 harmonise les pratiques de management de la sécurité des aliments pour toutes les industries de la filière agroalimentaire. Elle concerne l'ensemble de notre activité : vinification, élaboration et vente des vins de Champagne.

Le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte a confirmé lors de cet audit combiné, l'excellence de sa politique Qualité dans sa globalité par le renouvellement de ses certifications ISO 9001 (norme de management de la qualité), ISO 14 001 (norme de management de l'environnement) et HACCP selon le référentiel anglais BRC .

L'entreprise qui a abordé les problématiques de management de la qualité très tôt avait été certifiée ISO 9002 en 1996 puis ISO 9001 en 2002 et obtenu en 2000 la certification environnementale ISO 14 001.

Ces distinctions internationales traduisent l'engagement quotidien de l'ensemble des acteurs de l'entreprise dans cette démarche. Tout est mis en œuvre pour satisfaire une exigence de qualité totale.

Contact Presse

Agence Valérie Kéréver
01 45 44 05 89 - v.kerever@wanadoo.fr

Champagne Nicolas Feuillatte

Direction Marketing et Communication
03 26 59 64 64