

**La Maison Wolfberger
– Grands Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace –
obtient 2 nouvelles certifications ISO : 22 000 et 50 001.**

Dans un secteur en évolution, assurer la qualité par des certifications est gage de transparence, d'exigence maximale et de progrès continu. Les deux dernières certifications obtenues par Wolfberger sont l'**ISO 22000** (sécurité des denrées alimentaires) et l'**ISO 50001** (gestion des fluides) qui sont le reflet de la stratégie de la maison centrée sur la qualité, la sécurité et le respect du développement durable.

Wolfberger est le seul acteur du monde viticole (vins et crémants) français à avoir obtenu à la fois les certifications ISO 22 000 et ISO 50 001.

Le Service Qualité Hygiène Sécurité a travaillé en collaboration avec l'ensemble des maillons de la chaîne de production. L'ensemble des salariés a pris parti à la mise en place de cette démarche pour en faire un réel moyen de management et de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits que Wolfberger met sur le marché.

L'ensemble des certifications et labels Wolfberger :

- ISO 9001 : Système de management de la Qualité Version 2008 depuis 2000
- ISO 22000 : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires version 2005 depuis 2014
- ISO 50001 : Système de management de l'ENERGIE : Aujourd'hui il se compte dans le monde 3 530 entreprises qui ont obtenu la certification dont 79 en France (tous secteurs confondus)
- NFV 01 007 Agriconfiance® : système de management de la qualité et de l'environnement de la production agricole : 92% des surfaces sont certifiées.
- LABEL BIO depuis 2003
- LABEL Bourgeon Suisse depuis 2009

La certification ISO 22000, qu'est-ce que c'est ?

Assurer la « sécurité des denrées alimentaires » est un objectif assigné à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

La norme ISO 22000 fait partie des standards internationaux les plus reconnus dans le monde agroalimentaire, qui vise à créer et maintenir un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMDA). Par ce référentiel, Wolfberger garantit aux consommateurs des produits d'une qualité sanitaire irréprochable.

La certification ISO 50001, qu'est-ce que c'est ?

Face à un avenir énergétique incertain, l'efficacité énergétique est devenue un facteur majeur de compétitivité pour les entreprises.

La Norme ISO 50001 est aujourd'hui un outil de référence international qui pourrait impacter 60% de la demande énergétique mondiale. Cette démarche vise à implanter un système d'amélioration des performances énergétiques. Le processus commence par l'identification des sources d'énergie et les usages de ces dernières, il faut ensuite procéder à l'analyse des usages et des consommations pour identifier les usages significatifs et les gisements d'économies possibles, sans oublier les opportunités d'amélioration et de performance.

Relations presse : Zmirov Communication

T. 01 76 53 71 08 - Pauline Delangre – pauline.delangre@zmirov.com

T. 01 76 53 71 15 – Anne-Gaelle Jourdan – anne-gaelle.jourdan@zmirov.com

Wolfberger a obtenu le Niveau 1 AFNOR Certification de ISO 50001 qui vise à réaliser des économies d'énergie dans les différentes étapes de l'élaboration et de la production des vins et mettre en place un système de suivi. Ce dossier impacte essentiellement les services suivants :

- Maintenance
- Qualité Sécurité & Environnement
- Production
- Technique
- Achats

Le groupe de travail « énergie » Wolfberger est constitué du Responsable Qualité, le Responsable Maintenance, la Responsable des Achats, le Directeur Technique et le Directeur de la production. Aujourd'hui le site le plus important de Wolfberger (soit 22 000m²) est certifié. Cette équipe continue à travailler pour que, dans les trois ans à venir, cette démarche soit généralisée à l'ensemble des sites.

Wolfberger affirme ainsi son engagement et implication à réduire son impact sur l'environnement et diminuer son empreinte carbone.

Agri Confiance®, qu'est-ce que c'est ?

Association, créée en février 2002, qui regroupe les entreprises coopératives agricoles engagées dans des démarches de management de la qualité et de l'environnement. Agri Confiance en chiffres : 130 certificats, 30 000 exploitations agricoles, 14 filières agricoles et agroalimentaires.

ww.agriconfiance.fr

La Maison en chiffres :

- 55 millions € de CA en 2013 au 31 juillet 2013
- Progression du CA sur l'exercice civil 2013 de 13%
- 1200 ha de vignes
- 420 vigneron
- 80 ha de bio / 1er producteur de bio en Alsace
- 53ha de surfaces de Grands Crus d'Alsace, 1er producteur de Grands Crus d'Alsace, 18 terroirs GC mais seulement 14 revendiqués
- Spiritueux : 10% du CA
- 1ère de marque de vins d'Alsace en CA et en notoriété (sources : IFOP étude de notoriété sur total France 2013)

DEPUIS SA CRÉATION EN 1902, WOLFBERGER joue un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien. Cette maison à l'esprit pionnier propose une gamme variée de Vins, Crémants d'Alsace, Liqueurs et Eaux-de-Vie, d'une qualité exceptionnelle. La Maison Wolfberger possède le vignoble le plus étendu de la région et peut ainsi proposer une offre riche reflétant toutes les gammes et terroirs des vins d'Alsace : des plus classiques, déclinés dans les 7 cépages Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir et Pinot Blanc, Gewurztraminer, Muscat et Sylvaner, jusqu'aux plus précieuses appellations et mentions comme les Grands Crus, dont c'est le plus grand producteur par sa superficie de terroir (15 terroirs), les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles. Reconnue pour la qualité de ses Crémants d'Alsace (c'est d'ailleurs dans ses caves que les Champenois ont accordé à l'Alsace l'autorisation d'utiliser le terme « Crémant »). La Maison est également remarquée pour ses Eaux-de-Vie et Liqueurs à la fois puissantes et persistantes, issues de deux méthodes de distillation différentes (à repasse et à colonne).

Les démarches sont également appliquées aux autres marques du groupe Wolfberger : Lucien Albrecht et Alsace Willm.

Relations presse : Zmirov Communication

T. 01 76 53 71 08 - Pauline Delangre – pauline.delangre@zmirov.com

T. 01 76 53 71 15 – Anne-Gaelle Jourdan – anne-gaelle.jourdan@zmirov.com