



Traçabilité de la chaîne du froid et obtention de la certification ISO 9001.



POMONA, premier distributeur agroalimentaire français

Pomona est une des sociétés leaders dans le domaine de l'importation, de la transformation et de la distribution de produits agroalimentaires.

Son activité repose sur 2 pôles :

- un pôle agro-industriel.
- un pôle de distribution.

Au sein de l'activité de distribution, Pomona TerreAzur, réseau des spécialistes de la fraîcheur, assure la commercialisation de fruits, légumes et produits de la mer. Il est composé de 56 sites d'implantation en France, et notamment de la société Pomona Import Espagne disposant d'un entrepôt basé à Perpignan. Ce site gère la distribution de fruits et légumes dans 50 succursales en France et distribue chaque année 60 tonnes de produits frais.

La solution retenue : COBALT

Pomona Import Espagne a choisi de mettre en place la solution Cobalt :

- Système automatique avec transmission des données par radio-fréquence.
- Sans câblage.
- Visualisation permanente et instantanée par tableau de bord ou courbe.
- Alertes paramétrables : seuils, alertes sur téléphone, GSM, fax, e-mail, SMS, contact sec et alarme sonore et visuelle.
- Données archivées et sécurisées.
- Détection sans contact des ouvertures / fermetures de porte.
- Gamme de sondes.
- Conformité ART et FDA et homologation CE.

UNE NÉCESSITÉ : suivre la chaîne du froid.

Afin d'obtenir la certification ISO 9001, le service technique et logistique de Pomona Import Espagne a décidé de mettre en place un système de suivi de la température. L'un des objectifs est de pouvoir démontrer, lors de l'audit de conformité, que l'entrepôt de

Perpignan peut garantir le respect de la chaîne du froid des produits frais stockés.

Le projet consiste à équiper l'ensemble des chambres froides et réfrigérateurs de l'entrepôt présentant 2000 m² de froid.

DES ENJEUX TECHNIQUES ET COMMERCIAUX :

Obtention de la certification ISO 9001 - version 2000.

La solution doit pouvoir appuyer la démarche qualité mise en place au sein de la succursale afin d'obtenir la certification ISO 9001 - version 2000 de l'AFAQ (Association Française d'Assurance de la Qualité).

Cette certification permet de valider le management des systèmes qualité :

Elle intègre notamment la performance des équipements et des moyens matériels ainsi que l'efficacité de l'organisation et des processus respectant la méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pour être conforme aux normes d'hygiène alimentaire.

Traçabilité de la chaîne du froid.

Les responsables du projet souhaitent connaître avec exactitude les températures de stockage des différents produits (fruits, salades et légumes, pommes de terre, herbes aromatiques, ...) et pouvoir être alertés en temps réel grâce un système qui détecte automatiquement toute anomalie.

Qualité et garantie des produits.

Au-delà de l'obtention de la certification et de la traçabilité de la chaîne du froid, la solution est un moyen de garantir la qualité des produits dans la filière des produits frais avant la vente aux clients finaux (restauration, magasins spécialisés, grandes et moyennes surfaces, ...) et de maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire.



DES BESOINS PRÉCIS :

La solution adoptée doit répondre aux besoins et attentes de Pomona Import Espagne :

- Système flexible, fiable et pratique d'utilisation.
- Système clé en main.
- Possibilité de temporisation des alarmes en fonction des produits stockés.

LA SOLUTION MISE EN PLACE :

Depuis mars 2004, la solution Cobalt a été installée pour surveiller la température et également l'humidité dans les compresseurs et réfrigérateurs de l'entrepôt. Les données sont transmises par radio-fréquence vers l'ordinateur du responsable qualité.

Il peut à tout moment de la journée consulter les relevés de température, visualiser les anomalies sur les courbes de température, modifier les paramètres de mesures et d'alertes.

La procédure de maintenance des groupes froids est désormais plus efficace grâce au système de surveillance Cobalt.

Les seuils de temporisation des alertes vont être définis en cohérence avec les produits stockés (fraises, melons, ...) en prenant en compte leur saisonnalité et leur type de conditionnement.

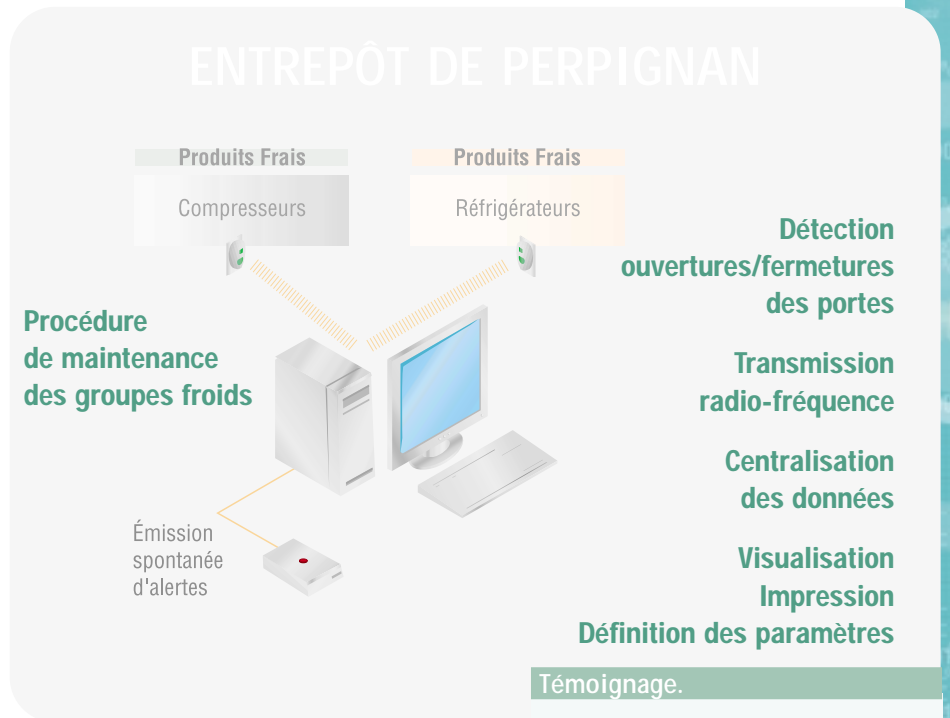
LA MISE EN OEUVRE :

Oceasoft s'est investi dans toutes les étapes du projet, de l'étude de faisabilité à l'installation et la formation.

L'équipe d'Oceasoft a analysé la configuration du site pour valider les possibilités du système et définir la solution répondant aux besoins de l'entrepôt.

Pomona Import Espagne a bénéficié de l'expertise de l'équipe technique : l'installation de Cobalt s'est réalisée très rapidement, une semaine avant l'audit de l'AFAQ, et a permis d'avoir un système opérationnel pour celui-ci.

Pour la maintenance du système et la temporisation des capteurs, le responsable qualité sait d'ores et déjà qu'il fera appel à Oceasoft, qui reste à la disposition de ses clients pour toute question.



Témoignage.

«Cobalt est un système fiable, précis, qui nous alerte dès qu'il y a un problème. C'est une solution clé en main, présentant un bon rapport qualité/prix.

Grâce à Oceasoft, nous sommes passés d'une approche empirique à une vision chiffrée et fiable qui nous permet de prouver la qualité de nos produits frais.

Sur le long terme, ce système sera un réel argument commercial auprès de nos clients et fournisseurs.»

*Fabien N'GUYEN,
Responsable qualité
Pomona Import Espagne.*

Les bénéfices pour Pomona Import Espagne.

Grâce à la solution Cobalt, Oceasoft a permis à l'entrepôt de Perpignan:

D'obtenir la certification ISO 9001 - version 2000 de l'IAFAC.

De faciliter le suivi des données de températures des produits stockés : Cobalt contrôle et archive l'ensemble des relevés.

D'assurer la fiabilité des relevés et donc garantir la qualité des produits : le système déclenche une alerte dès qu'une anomalie est détectée.

A propos d'Oceasoft.

Oceasoft propose des solutions complètes et intégrées pour assurer la surveillance et la traçabilité des températures, répondre aux exigences réglementaires et prévenir les risques de sécurité sanitaire et alimentaire.

Parmi ses clients : Carrefour, EFS, Danone, Boursin, Sodebo, Ahold, Hôpital Européen Georges Pompidou, Centres Hospitaliers Cochin, Bicêtre, Pitié-Salpêtrière, CSP, Aventis Pharma, Sanofi-Synthelabo, Novartis...



spécialiste français de la surveillance des températures

OCEASOFT S.A - 505, rue Louis Lépine - 34000 Montpellier - France - www.oceasoft.com
Tel: intl+33(0)4 99 13 67 30 - Fax: intl+33(0)4 67 42 84 13 - infos@oceasoft.com