



# Audit Charte Rillettes\*



## Notre offre

**B** 3 jours

L'audit est réalisé **sur 3 jours** :

- un **Audit sur site selon une Grille IFIP** avec restitution « à chaud » le soir même de l'audit (1,5 jour)
- la réalisation d'un **Rapport d'audit remis dans les 30 jours** (1 jour)
- la **restitution sur place à froid** illustrée de manière pédagogique avec la synthèse des données documentaires, des photos et films pris dans les ateliers pendant l'audit (½ jour)

Il est possible d'organiser une **restitution étendue** pour plusieurs groupes par demi-journées supplémentaires.

En fin de campagne d'audits, l'IFIP réalise une compilation des résultats des différents audits puis organise une **restitution auprès de tous les fabricants de rillettes ayant participé**.

Le domaine d'audit peut être élargi à d'autres types de productions (compter + 1,5 jour d'audit)

## Pour qui ?

Les fabricants de rillettes adhérents de la FICT.

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

L'audit a vocation à accompagner les entreprises vers une démarche **de progrès et de maîtrise**.

Cet audit permet de faire un **point annuel sur votre maîtrise du procédé** Rillettes. Il est réalisé par l'**expert de référence** sur le sujet selon une grille d'audit IFIP qui permet une **comparaison de vos pratiques** avec celles des autres fabricants, et ceci de manière **complètement anonyme**.

Cet audit est **obligatoire dans le cadre de l'obtention de la Charte Rillettes\***.

## Les + de l'IFIP

L'IFIP a acquis une excellente connaissance du sujet **depuis les crises de 2000**. Vous bénéficierez de l'expertise et de la pédagogie des auditeurs IFIP.

Etienne PIERRON est le coordinateur et le rédacteur du GBPH des industries charcutières. Il **forme les inspecteurs** et techniciens **vétérinaires** à la technologie et à l'HACCP des produits carnés.

Nous nous engageons à réaliser l'audit sur l'année, avec la restitution sur site, et à vous restituer le rapport dans les 30 jours.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

Nos experts travaillent en lien avec le laboratoire de microbiologie IFIP de Maisons Alfort capable de réaliser des analyses pointues de typage des souches détectées (pulsotypage) et de les comparer à sa base de données filière.

\* La charte Rillettes est une charte qualité mise en place par la FICT à l'attention des fabricants de rillettes.

### Etienne PIERRON

Hygiène des aliments  
et Systèmes Qualité



PIBS Le Prisme CP 70  
56038 Vannes Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 97 68 14 13  
etienne.pierron@ifip.asso.fr



### Arnaud BOZEC

Hygiène des aliments  
et Systèmes Qualité

La Motte au Vicomte B.P. 35104  
35651 Le Rheu Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 99 60 93 81  
arnaud.bozec@ifip.asso.fr