FICHE D'IDENTITE ORGANISME

HUILNORD

Au 17ème siècle débute l'histoire du domaine Neffati, à Menzel Bourguiba (appelé Ferryville sous le protectorat français), près de Bizerte au nord de la Tunisie. C'est en 2006 que le Groupe HUILNORD fut fondé officiellement par Zied NEFFATI lorsqu'il construisit son site de production sur son domaine, fief de la célèbre olive Chetoui, une variété typique des plateaux du nord, connue pour son goût subtil et fruité et sa richesse en composés phénoliques et en antioxydants. Prenant pleinement conscience des bienfaits et des vertus inimitées de l'huile d'olive et des oliviers dont certains avaient été plantés depuis plusieurs générations, Zied NEFFATI renouait avec l'histoire oléicole de sa famille face aux nouveaux défis écologiques, sanitaires et économiques.

HUILNORD est spécialisée dans la culture de l'olivier et l'oléiculture : le groupe compte quatre sociétés dont les activités englobent l'export, le conditionnement, l'huilerie et la vente locale des huiles d'olive.

Le Groupe HUILNORD produit l'huile d'olive Bio « Donia » et la marque « Virginia », pour l'export dans de nombreux pays. Un objectif est poursuivi : mettre en valeur dans la durabilité les atouts de l'huile d'olive tunisienne pour la positionner sur le marché mondial en qualité de produit haut de gamme répondant à toutes les normes internationales.

▶ Localisation :

Route de Tunis - km5 menzel bourguiba - 7050Bizerte (Tunisie)

▶ Personnes référentes dans le module de formation :

- Mme Rim Moumen : Responsable qualité et Responsable laboratoire
- Mme Ibtihel Bousbih : Assistante qualité

▶ Taille de l'organisme :

- 20 salariés
- Société anonyme au capital de 1.2 million de dinars (en 2015)
- Le site est constitué de deux chaînes de trituration de 120 tonnes d'olives par jour et d'une unité de conditionnement de 3000 bouteilles par heure.
- La capacité d'exportation annuelle oscille autour de 12 000 tonnes. La capacité de stockage atteint 2700 tonnes.

▶ Démarche qualité, certificat ou label :

- **FSSC 22000 :** la Foundation for Food Safety Certification (Fondation pour la certification en matière de sécurité alimentaire) a été fondée en 2004. Elle a développé le protocole de certification FSSC 22000, basé sur la norme ISO 22000 et la PAS 220 (Spécification publiquement disponible) pour les fabricants de produits alimentaires. Ce développement est appuyé par la FoodDrinkEurope. Le protocole est reconnu par la GFSI (Initiative mondiale pour la sécurité des aliments)
- **Norme ISO 22000 :** Management de la sécurité des denrées alimentaires (inclut la méthode HACCP)
- **Méthode HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) **:** Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.
- **IFS** (International Features Standard) : appliqué en Allemagne, est un référentiel basé sur la norme ISO 9001 et la méthode HACCP. Il regroupe des exigences communes aux entreprises agro-alimentaires fournissant la grande distribution européenne.
- **BIO :** certification bio TN/NOP, certifié depuis 2006.
- **BIO JAS :** certification selon la loi japonaise, certifié depuis 2012.

▶ En savoir plus :

Site Web de Huile Nord :http://www.huilnord.com/

Articles sur les démarches qualité:
FFSC 22000 : http://fssc22000.com/fr/
ISO 22000 : http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/management-standards/iso22000.htm
HACCP : http://www.haccp-guide.fr/definition_haccp.htm
BRC : http://www.brc.org.uk ethttps://fr.wikipedia.org/wiki/British_Retail_Consortium
IFS : https://www.ifs-certification.com/index.php/fr/ et
https://fr.wikipedia.org/wiki/International_Featured_Standard
BIO : https://fr.wikipedia.org/wiki/Label_Agriculture_biologique