

05/11/2015

L'entreprise bretonne, qui changera de nom à l'occasion de ses 40 ans, a passé en Octobre avec succès un audit de certification IFS.

## ● Sécurité des denrées alimentaires et respect des exigences clients

Soucieux d'améliorer encore sa politique qualité, Youinou a répondu avec succès à l'ensemble des exigences requises pour obtenir la **certification IFS Niveau Supérieur**, avec plus de **95% de conformité** sur ce référentiel alimentaire.

Ce référentiel alimentaire international est perçu comme un outil d'amélioration continue présentant l'avantage de reprendre les principes de **HACCP** (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) ainsi que les principes de **respect des exigences client** et de **sécurité des denrées alimentaires** pour tous les services de l'entreprise (production, maintenance, qualité; R&D, commerce, direction).

Cette certification lui permettra par ailleurs de développer de **nouveaux marchés**, notamment à **marques de distributeurs**, une des volontés de développement de l'entreprise finistérienne pour les années à venir.

## ● 2016, année riche en projets

Créée il y a bientôt **40 ans**, Youinou est une entreprise riche en savoir-faire et jouant un rôle important dans le tissu local (adhérent Produit en Bretagne depuis 2007, élaboration de 100% de ses produits sur le site de St-Hernin, Finistère).

Racheté par le groupe Nicot Entreprise (Concarneau) en avril 2013, le fabricant breton de plats préparés frais et surgelés, spécialiste de la coquille St Jacques (10 millions d'unités par an), peut voir désormais l'avenir sereinement. Symbole de ce nouvel élan, l'arrivée en 2016 **d'un nouveau nom d'entreprise, NICOT Gourmet**, qui sera également la marque nationale présente en GMS.



Un changement qui permet à la PME de se donner un nouveau cap, avec la volonté de satisfaire au mieux tous ses clients et ses consommateurs grâce à des **produits cuisinés d'inspirations traditionnelles haut de gamme**.

COMMUNIQUÉ