

**Les 23 usines SANDERS  
viennent d'être toutes certifiées selon le  
« Guide des Bonnes Pratiques de la  
Fabrication d'Aliments Composés pour Animaux »**

**SANDERS, la seule marque nationale d'aliments pour animaux en France, qui a pour interlocuteurs des acteurs majeurs de l'industrie agroalimentaire et de la restauration, se doit de répondre aux plus hautes exigences en matière de sécurité sanitaire.**

**C'est pourquoi Sanders a entrepris depuis deux années de faire reconnaître son savoir-faire en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments pour animaux.**

**Sanders a obtenu fin 2009, la certification de l'ensemble de ses 23 sites de production selon le nouveau référentiel de la profession, le "Guide des Bonnes Pratiques de la Fabrication d'Aliments Composés pour Animaux".**



## **LES OBJECTIFS ET LE CONTENU DE CE GUIDE**

Le Guide de Bonnes Pratiques de Fabrication d'Aliments Composés pour Animaux (GBPAC) est un guide d'application volontaire conçu par les fabricants d'aliments.

Depuis septembre 2008, ce Guide est un référentiel officiellement reconnu et validé par la Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), la Direction Générale de la Santé (DGS) et la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Il a pour objectif de maîtriser tous les risques liés à un ensemble de processus nécessaires à la fabrication des aliments, en vue de répondre aux attentes des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Dans ce cadre, ce Guide complète la réglementation en vigueur et fixe des exigences et des recommandations pour une parfaite maîtrise des processus nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise, dans trois domaines :

- 1 – La fabrication des aliments,  
depuis la formulation et la mise en fabrication, les achats et approvisionnements, jusqu'au conditionnement, le chargement / livraison et y compris le recyclage de produits qualitativement utilisables.
- 2 – Les fonctions transversales de l'entreprise, c'est-à-dire,  
l'ordonnancement, les ressources humaines, la métrologie, la maintenance, le nettoyage/sanitation, la validation des processus, la maîtrise des fournisseurs, la maîtrise des documents et enregistrements, la maîtrise des systèmes et données informatiques, les contrôles analytiques intrants et aliments pour animaux, la veille réglementaire, normative et technologique et l'identification.
- 3 – Les processus de management.  
Le Guide prévoit la politique Qualité et Sécurité des aliments pour animaux, la planification et les investissements, la non conformité et les réclamations des clients, les audits et les actions préventives et correctives.



## 23 USINES SANDERS CERTIFIÉES

Le réseau des usines Sanders compte en France 23 usines.

Toutes sont désormais certifiées et répondent aux exigences du Guide de Bonnes Pratiques de la Fabrication d'Aliments Composés pour Animaux.

On dénombre 300 usines de fabrication d'aliments pour animaux d'élevage en France. À ce jour, 70 d'entre elles sont certifiées.

La marque Sanders représente à elle seule 1/3 des entreprises certifiées.

Ce qui lui confère une position de marque leader en sécurité sanitaire de l'alimentation animale.



## UN DES ATOUTS DE LA MARQUE

### SANDERS :

### LA SÉCURITÉ SANITAIRE

### DES ALIMENTS

Les animaux nourris en France avec des aliments Sanders sont un gage de sécurité sanitaire maximale, tant pour l'éleveur que pour l'industriel et le consommateur. Garantir la sécurité sanitaire des aliments, c'est veiller à leur hygiène et à leur innocuité.

Les audits dans les entreprises Sanders qui ont permis d'évaluer la qualité de l'organisation mise en place visant la sécurité sanitaire des aliments, ont particulièrement relevé :

- Une procédure renforcée de référencement des fournisseurs ;
- L'importance des contrôles analytiques effectués sur les matières premières ;
- La prise en compte par le personnel de fabrication des problématiques qualité et sécurité des aliments à toutes les étapes de la fabrication ;
- Une politique d'investissements volontariste visant, entre autres, à réduire au maximum les contaminations croisées ;
- Des usines propres et bien entretenues ;
- Une forte pression de contrôle sur l'ensemble des produits fabriqués avant leur livraison.

Sanders, ce sont des « aliments riches en valeurs ajoutées ».

La sécurité sanitaire sera désormais une valeur ajoutée officiellement reconnue de la marque Sanders.

## FICHE D'IDENTITÉ DE SANDERS



« Sanders » : La seule marque nationale d'aliments pour animaux en France.

SANDERS : Filiale du Groupe Glon

Directeur : Bernard Mahé

Chiffre d'affaires 2008-2009 : 900 millions d'euros

Effectifs : 1 200 salariés

23 usines de fabrication d'aliments pour animaux en France

Tonnage d'aliments fabriqués par les usines Sanders : 2,5 millions de tonnes, soit 13 % du marché français.

Tonnage d'aliments fabriqués à marque Sanders en France : 3 millions de tonnes

### Contact presse

Agnès Loin – Attachée de presse  
Agence de Relations de Presse Agnès Loin  
02 98 63 43 17 – 06 80 60 00 54 - [agnes.loin@agnesloin.com](mailto:agnes.loin@agnesloin.com)

### Contact Sanders

Sylvain Guyot  
Responsable Communication Sanders  
02 99 52 59 00