

<p>INNOVER EN BRETAGNE</p>					
<ul style="list-style-type: none"> Accueil Bretagne Innovation Nos services Notre équipe 	<p>S'INFORMER</p> <ul style="list-style-type: none"> Actualités Agenda Études et publications Mes alertes 	<p>ENTREPRENDRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Annuaire Aides à l'innovation Ils innovent... Boîte à outils 	<p>DESTINATION EUROPE</p> <ul style="list-style-type: none"> Infos Europe Aides Vos conseillers Europe Boîte à outils 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du site Recherche avancée Contact 	
	<p>techne Annuaire de compétences</p>				
	<p>LES ACTUALITÉS Imprimer</p>				
	<p>BRÈVE</p> <h2>Saveur renouvelle sa certification BRC pour son usine de Bréal-sous-Montfort</h2> <p>Saveur annonce le renouvellement de sa certification BRC au niveau A pour son usine de Bréal-sous-Montfort (35) où sont élaborés des produits alimentaires intermédiaires secs ou en liquides concentrés tels que des arômes culinaires, huiles aromatisées et autres solutions culinaires et aromatiques.</p> <p>Cette certification BRC (British Retail Consortium) établie par la grande distribution britannique a été remise par CMI Certification, l'un des principaux organismes certificateurs en matière de sécurité des denrées alimentaires au niveau international, pour l'usine de Bréal-sous-Montfort. Cette certification « est la continuité dans l'excellence d'une démarche hygiène HACCP intégrée au système de management de la qualité depuis la création de Saveur » déclare Eric Terre. « Elle s'inscrit surtout dans la stratégie de croissance de l'entreprise à l'international, notamment au Royaume-Uni et dans les pays scandinaves » conclut le dirigeant du groupe Savena. Saveur, certifiée BRC depuis 1 an, passe cette année au niveau A, venant confirmer ainsi la transparence et la fiabilité de l'entreprise en matière de réglementation sanitaire et de qualité. Créée il y'a plus de 20 ans, la société Saveur, filiale du groupe SAVENA, compte 55 collaborateurs dont 12 en Recherche & Développement. Spécialiste de l'aromatique culinaire, Saveur formule des solutions culinaires novatrices pour l'industrie agroalimentaire en développant une large gamme de produits alimentaires alliant goûts, textures et fonctionnalités. Saveur dispose d'une unité de production à Bréal sous Montfort de deux laboratoires R&D et des bureaux commerciaux au Danemark et en France.</p>				
<p>LIENS</p> <ul style="list-style-type: none"> Précédente actualité sur Saveur publiée sur le Portail de l'innovation en Bretagne Site Web de Saveur 					
<p>Secteurs : Agroalimentaire. Services : Information / Veille, Management.</p>					
<p>Publiée par : Bretagne Innovation Contact : Paul-François Jullien publié le 23 avril 2010</p>					