

Maison Vigean obtient la certification IFS Food et franchit une nouvelle étape dans son développement

Clion-sur-Indre, septembre 2025 - Depuis 1930, la Maison Vigean incarne l'artisanat, l'excellence et l'amélioration continue dans l'univers des huiles. Fidèle à sa mission d'offrir des produits toujours plus sûrs et qualitatifs, l'entreprise familiale vient d'obtenir la **certification IFS Food** (International Featured Standards), l'un des plus hauts niveaux de reconnaissance en matière de sécurité et de qualité agroalimentaire.

« Cette certification est une étape importante pour la Maison Vigean. Elle reflète notre volonté de toujours aller plus loin dans l'exigence, la confiance et la transparence que nous devons à nos clients. Elle nous permet aussi de franchir un cap pour l'export et d'ouvrir de nouvelles opportunités » déclare Yann Terrien, Directeur Général.

Une exigence qui ouvre de nouvelles perspectives

L'obtention de cette certification n'est pas seulement une reconnaissance, elle constitue un **sésame pour accéder à de nouveaux marchés** qui exigent cette certification et restaient donc bloqués en France en France comme à l'international.

Une première certification solide

Pour ce premier audit, la Maison Vigean a obtenu la note de **93,78/100**, bien au-dessus du seuil minimal d'obtention du certificat fixé à 75/100. Ce résultat illustre le sérieux de l'entreprise et son engagement collectif au quotidien depuis de nombreuses années, pour une culture qualité optimale au service de ses nombreux clients à travers le monde..

« C'est une belle surprise pour une première certification. Cette note incarne l'investissement de toute l'équipe et confirme que nous sommes sur la bonne voie pour maintenir et renforcer notre niveau d'exigence dans les années à venir » souligne Mathilde Chevard, Responsable Qualité de la Maison Vigean.

La certification IFS repose sur **10 exigences fondamentales** : un manquement à une seule d'entre elles entraîne la perte directe de la certification.

La Maison Vigean est désormais engagée dans le processus d'amélioration continue fixé par l'IFS. Un nouvel audit est prévu en **2026**, suivi d'un audit **inopiné en 2027**, garantissant un haut niveau de vigilance et d'exigence continue.

Une reconnaissance qui s'inscrit dans une histoire entre tradition et innovation

Entreprise familiale fondée en 1930 à Clion-sur-Indre, la Maison Vigean réunit aujourd'hui **33 salariés** et enregistre une croissance volume de **+21 % en 2024**. Pionnière sur le marché des huiles **Bio**, elle s'est imposée comme une référence auprès des consommateurs grâce à ses huiles vierges de première pression à froid.

En 2025, la Maison poursuit son esprit d'innovation avec le lancement de l'**Alliée des Sportifs**, une huile à base de spiruline destinée aux sportifs, symbolisant son rôle d'alliée du quotidien et du bien-être.

Comprendre le référentiel IFS Food

La certification IFS Food a pour objectifs de :

- Garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits,
- Répondre aux exigences des distributeurs, en particulier dans l'UE,
- Montrer que l'entreprise maîtrise les risques liés à la production, l'hygiène et la traçabilité.

Elle s'appuie sur des piliers essentiels :

- Un management de qualité avec un engagement fort de la direction,
- Un système documentaire clair et rigoureux,
- La méthode HACCP pour prévenir et identifier les dangers,
- La traçabilité totale des produits,
- La conformité des achats et des fournisseurs,
- La Food Fraude : s'assurer de l'authenticité des matières premières (ex : vérifier qu'une huile d'olive est bien 100 % huile d'olive),
- La Food Défense : sécuriser les sites de production contre tout risque, comme une contamination volontaire par exemple.

À propos de la Maison Vigean

Fondée en 1930 à Clion-sur-Indre, la Maison Vigean, huilerie artisanale française, travaille ses produits avec une excellence et une exigence intactes. Avec une qualité de production biologique et unique, l'Huilerie propose une large gamme d'huiles d'olive, Grand Cru, Gourmandes, Graines et fruits, Quotidiennes, Essence de Vie et bien-être, toutes issues d'un savoir-faire ancestral.

1970 : la Maison Vigean passe dans le bio.

2012 : l'Huilerie obtient le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant)

2015 : la Maison obtient la distinction "Collège Culinaire de France"

2025 : l'Huilerie Vigean Obtient la Certification IFS Food

