



Communiqué – Mars 2007

« Le risque – goût de bouchon »

Consécutivement à de nombreuses publications dans la presse professionnelle et grand public, nous tenons à souligner les efforts effectués dans notre filière s'agissant des risques liés aux goûts indésirables dits « goûts de bouchons ».

A titre d'exemple nous avons mis en place en 2004 les procédures de contrôle suivantes afin de garantir à nos clients français ou étrangers un état sanitaire irréprochable de notre futaille.

Procédures et protocoles :

- Contrôle des ambiances (Ateliers Production – Zones de stockage).
- Contrôle des lots de bois.
- Contrôle des produits finis (sur demandes expresses des clients).
- Contrôle et mise en place de protections spécialisées dans les containers.
- Filtration de l'eau et contrôle des effluents.

Un cabinet indépendant est chargé des analyses ainsi que du conseil sur l'amélioration des procédures et des contrôles.

Pour plus de renseignements – Contact : **Frédéric Rousseau** (Directeur Commercial) –
Tél. +333 80 52 30 28 / Fax. +333 80 52 59 52 / Email : tonnellerie.rousseau@wanadoo.fr

MARS 2007