

ENGAGEMENT DE LA DIRECTION QUALITE 2021

L'entreprise, dont le métier est de transformer des matières premières animales pour produire des ingrédients carnés et végétaux à destination des IAA.

Pour parvenir à *garantir notre croissance* et la *pérennité de l'entreprise*, il nous faut :

1. Maîtriser l'approvisionnement des matières premières, de l'audit de fournisseurs jusqu'au protocole de réception certifiant un sourcing, une traçabilité des matières et une évaluation qualifiée des articles à réception sans faille.
2. Protéger nos produits contre tout acte de malveillance. Exploiter les analyses Food Défense et Fraude afin de limiter les risques et les éventuelles manipulations frauduleuses.
3. Assurer le maintien de la certification FSSC 22000, garantissant ainsi à nos clients, la sécurité des aliments, le respect des exigences légales et de la conformité de nos produits.
4. Développer un management qui permette d'assurer la stabilité de nos équipes et leur accompagnement dans le développement des compétences par la formation. Déployer une culture sécurité des aliments, des personnes et des biens de l'entreprise.
5. Préparer l'offre produit de renouvellement et d'innovation, contributrice de marge brute, en développant la créativité en matière de produits et de prestations.

La qualité fait partie intégrante de nos activités. Chaque manager, chaque opérateur en est responsable. La communication doit être l'outil par lequel ces orientations sont diffusées, comprises et suivies par des objectifs mesurables.

Je m'engage à doter chaque service des moyens nécessaires à l'accomplissement de nos objectifs : un plan de formation volontaire, un plan d'investissement approprié et le développement de l'organisation en place afin d'améliorer le pilotage de l'entreprise.

Sûr de votre implication, je crois en notre capacité à réussir cette évolution dans des objectifs et des valeurs que j'ai toujours portés.



Stéphane MALOISEL