



Depuis 2003, BIOSUD développe une filière de produits cultivée et élaborée selon des méthodes respectueuses de l'environnement :

- Des produits obéissant au cahier des charges de l'Agriculture Biologique.
- Des riz diététiques obéissant à un cahier des charges spécifique, et destinés à l'industrie de l'alimentation infantile et au commerce de niches.

Dans ces domaines, l'expertise de BIOSUD a pour but :

- De valoriser et développer les productions de cette filière, réalisées exclusivement par les agriculteurs de notre région, et de leur assurer des débouchés fiables et durables.
- De fournir à ses clients des produits sains (matières premières ou produits issus de la première transformation) répondant à leurs exigences qualitatives et environnementales et élaborés dans le cadre d'une démarche garantissant leur traçabilité et leur conformité.
- De renforcer la satisfaction et la fidélité de ses clients par la mise en œuvre d'une démarche d'écoute client.
- De donner aux consommateurs la certitude que ses produits méritent leur confiance, par leur origine, leur traçabilité, leur qualité et leur sécurité d'élaboration.

**BIOSUD gère sa politique qualité-environnement au travers d'un système de management intégré (SMI).**

**La société est certifiée selon :**

La norme du système  
de management  
environnemental  
**ISO 14001**

La norme du système  
de management de la  
sécurité des aliments  
**ISO 22000**

Le référentiel IGP :  
Indication  
Géographique  
Protégée

**Riz de Camargue**

Le cahier des charges  
Agriculture  
Biologique

**AB**

**Son objectif prioritaire est d'être certifiée selon la norme IFS  
(International Food Standard) en 2015.**

**BIOSUD s'est engagée depuis septembre 2014 dans une démarche RSE  
pour être évaluée sur la base de l'ISO 26000.**

**BIOSUD s'engage à :**

- Respecter les lois sociales et d'éthique.
- Allouer les ressources nécessaires afin que ses équipes soient toujours au meilleur de leur pertinence pour l'atteinte de ses objectifs.
- Former et sensibiliser le personnel à ses responsabilités dans le domaine environnemental et dans celui de la sécurité des aliments pour l'associer étroitement à la démarche.
- Renforcer la sensibilité du personnel à la sécurité et à la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance.

- Respecter et faire respecter la législation environnementale ainsi que les autres exigences auxquelles l'établissement est assujéti.
- Mettre en œuvre les dispositions de prévention des pollutions et des dangers liés à la sécurité des aliments, améliorer en continu ses performances dans ces deux domaines aussi raisonnablement que possible, techniquement et économiquement.
- Promouvoir auprès de ses fournisseurs et partenaires sous-traitants l'application des règles de protection de l'environnement et de la sécurité des aliments définies dans son système de management intégré.

- Mettre en place une politique qualité-environnementale :
  - Définie par son Système de Management Environnemental et de Sécurité des Denrées Alimentaires.
  - Bâtie sur la détermination de priorités, la mise en œuvre d'actions et leur contrôle dans le cadre de revues de direction régulières.
  - Communiquée à l'ensemble du personnel par des rencontres avec la direction ou ses représentants et par l'affichage du présent document.
  - Disponible pour le public.

**L'adhésion et la participation de tous sont indispensables.**

Arles, le 22/04/15

Marc THOMAS, président

