

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

- Des produits obéissant à la réglementation 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, 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, produits issus de la première transformation et co-produits) répondant à leurs exigences qualitatives et environnementales et élaborés dans le cadre d'une démarche garantissant leur traçabilité et leur conformité pour l'alimentation humaine et/ou animale.
- 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 :**

Le référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires **IFS v 8** :  
Niveau supérieur

La norme du système de management environnemental **ISO 14001 v 2015**

Le règlement de l'Agriculture Biologique **AB**

Le cahier des charges **IGP Riz de Camargue**

**Ses objectifs prioritaires sont :**

**Pour 2025 :**

- De maintenir la certification IFS Food v8.
- De maintenir la certification ISO 14001 v2015.
- De maintenir les certifications IGP Riz de Camargue et Agriculture Biologique.

**Pour 2026 :**

- De poursuivre la mise en place de la démarche RSE pour être évaluée sur la base de l'ISO 26000 enrichie par le référentiel « RSE bio », Bioentreprise durable, créé par le Synabio.

**BIOSUD s'engage à :****COMMUNIQUER**

- Allouer les ressources nécessaires afin que ses équipes soient toujours au meilleur de leur pertinence pour l'atteinte de ses objectifs, dans la limite permise par ses équilibres financiers.
- Mettre en œuvre les moyens, en termes d'écoute des besoins du personnel, d'investissements et d'amélioration continue, afin de permettre un développement harmonieux des conditions de travail et du bien-être des salariés dans tous les services.
- Former et sensibiliser l'ensemble du personnel à ses responsabilités dans le domaine environnemental et dans celui de la sécurité des aliments, de la qualité des produits et de la fraude alimentaire pour l'associer étroitement à la démarche.
- Communiquer de manière efficace et réactive au personnel les informations relatives à la sécurité des aliments, à la qualité et l'authenticité des produits, et animer des partages réguliers sur ces points.
- Favoriser l'amélioration continue par l'écoute client adaptée et attentionnée.
- 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.

**RESPECTER L'ENVIRONNEMENT**

- 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 liées aux bâtiments, notamment l'amiante.
- Réduire la pollution atmosphérique par l'utilisation majoritaire de chariots électriques
- Optimiser et valoriser les déchets et les coproduits.
- Utiliser efficacement l'eau et l'énergie.
- Appliquer un traitement biologique aux effluents.
- Lutter contre le réchauffement climatique.
- Préserver la biodiversité.

**FAVORISER L'AMELIORATION CONTINUE**

- Respecter et faire respecter la législation en matière de sécurité alimentaire afin de garantir la sécurité et la qualité des produits que nous produisons.
- 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.
- Mettre en place une politique qualité - environnementale :
  - définie par son Système de Management Environnemental, de Qualité, de Sécurité des Denrées Alimentaires et de Sécurité de l'alimentation animale
  - 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
- Atteindre les objectifs des 15 indicateurs de performance indiqués sur la FI 24 – 4 pour 2025 avec 13 indicateurs de progrès et 2 indicateurs de mesure.
- Assurer plus spécifiquement le suivi des indicateurs relatifs à la culture de la sécurité alimentaire.

**GARANTIR L'AUTHEENTICITE DES PRODUITS**

- Renforcer la sensibilité du personnel à la sécurité et à la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance et de fraude alimentaire.

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

Arles, le 20/02/25

Marc THOMAS, président

