



La société **BIOCAMARGUE** développe une filière de riz biologiques produits en Camargue, qui après transformation et conditionnement (principalement petit conditionnement sous atmosphère contrôlée), sont vendus sous différentes formes :

- Des riz issus de la première transformation.
- Des galettes de riz provenant de la deuxième transformation.

Dans ces domaines, **BIOCAMARGUE** 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 et deuxième transformations) 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.
- 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.

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

La société est certifiée selon :

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

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

Ses objectifs prioritaires sont :

- D'obtenir la certification IFS en version 7 au plus tard en 2022.
- D'obtenir la certification ISO 14001 v2015.
- De maintenir les certifications IGP Riz de Camargue et d'Agriculture Biologique.

BIOCAMARGUE s'engage à :

- 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 le 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 à l'authenticité des produits et animer des points réguliers sur ces points.
 - Renforcer la sensibilité du personnel à la sécurité et à la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance.
 - Favoriser l'amélioration par l'écoute client adaptée et attentionnée.
- 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.
- 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.
- Mettre en place une politique qualité - environnementale :
 - Définie par son Système de Management Environnemental, de Qualité, 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.
 - Atteindre les objectifs des 6 indicateurs de performance indiquée sur la FI 24 – 8 pour 2021.
 - Développer des indicateurs relatifs à la culture de la sécurité alimentaire en 2021 avec un suivi spécifique pour l'alimentation humaine.

L'adhésion et la participation de tous sont indispensables.

Arles, le 03/03/2022

Marc THOMAS, président
