

## Politique Qualité, Sécurité et Environnement de l'entreprise

La société Espri Restauration, spécialiste de la RHD, souhaite consolider sa place de leader sur le marché en apportant à ses clients des solutions innovantes et des produits de qualité constante et irréprochable tout en maîtrisant son impact environnemental.

La sécurité sanitaire de nos produits, la protection de l'environnement, la santé et la sécurité sont des axes de travail historiques pour l'entreprise qui est engagée dans un système de management basé sur l'amélioration continue.

L'objectif du système est la maîtrise de notre organisation afin qu'elle soit capable de répondre à nos exigences de conformité réglementaire, celles de nos clients et de nos parties prenantes, de répondre à notre stratégie de rentabilité et de croissance tout en associant l'ensemble de nos collaborateurs.

La revue régulière des différents objectifs et indicateurs, de notre système HACCP, de notre Système de Management de l'Environnement et l'analyse des retours d'expérience permettent de maintenir ce cap décliné en 4 piliers :



### Mieux vivre ensemble

Associer les collaborateurs aux projets et à l'évolution de l'entreprise

- Par la communication, la formation et la sensibilisation de tous à notre culture sécurité, qualité et environnement.
- Par le développement du management participatif au travers de nos chantiers d'amélioration continue
- Par l'amélioration des conditions de travail, et notamment la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (démarches TMS PRO, analyse MP, EVRP, VSC, ...)



### Bien nourrir

Satisfaire nos clients en développant la Culture de la Sécurité des Aliments

- Par la surveillance de nos points critiques (CCP et PrPo) et la parfaite maîtrise de la traçabilité ascendante et descendante de nos produits.
- Par l'innovation : conception de produits en accord avec la sécurité alimentaire
- Par l'amélioration des process, des équipements.
- Par le respect, l'anticipation et l'application des évolutions réglementaires et des exigences clients.
- Par le suivi et le respect des indicateurs relatifs à la satisfaction client (réclamations, incidents qualité, corps étrangers)



### Respecter la terre

Maitriser notre performance énergétique

- Par la surveillance des consommations et des variations de coûts (exploitation GTC)
- Par la rénovation de notre salle des machines
- Par le choix d'équipements minimisant notre consommation

En confiant à notre équipe énergie le pilotage de notre SMé

Assurer la croissance de notre activité et améliorer notre performance et notre compétitivité

- Par des projets d'investissements renforçant l'innovation et l'amélioration des process et des locaux
- Par la maîtrise des coûts de production (MOD, énergie et rendements matière) et des frais fixes.

La direction s'engage à communiquer cette politique et les différents objectifs à nos collaborateurs et nos différents fournisseurs, à fournir les ressources nécessaires pour respecter cette politique et pour répondre aux exigences de la norme FSSC 22000 et ISO 14001.

Je compte sur chacun pour comprendre, collaborer et adhérer à notre politique, c'est ainsi que nous continuerons à garder cette dynamique de progrès et à travailler de manière plus efficace et en toute sécurité.

Ludovic Courtier  
Directeur général

Roëzé-Sur-Sarthe, 04 avril 2024  
Anne Françoise Gaudin  
Directrice de site


