

Politique Qualité, Sécurité des Aliments, Environnement et Santé / Sécurité

GARANTIR

Un environnement de travail sûr et sain pour protéger la santé, la sécurité et le bien-être de tous nos employés, sous-traitants et visiteurs

La sécurité alimentaire de nos produits pour la sécurité du consommateur final

La satisfaction de nos clients et parties intéressées grâce à un produit d'excellence répondant à leurs attentes

La protection de l'environnement en prévenant les pollutions et limitant les consommations de ressources

EN NOUS ENGAGEANT À

Evaluer et réduire les risques professionnels par l'élimination des dangers afin de prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles.

Favoriser une culture de la sécurité par la sensibilisation et la formation des employés aux bonnes pratiques et aux comportements à adopter.

Favoriser la consultation et la participation des salariés et de leurs représentants aux processus de gestion de la santé et de la sécurité au travail.

SANTÉ & SECURITÉ

Garantir l'aptitude au contact alimentaire de nos bouchons en assurant une veille permanente sur les évolutions réglementaires.

Maintenir la certification FSSC 22000 sur l'ensemble de nos sites de production.

Renforcer la culture de l'innocuité entre nos collaborateurs, pour prévenir les risques de sécurité alimentaire et de protection du consommateur.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Suivre des indicateurs fiables permettant un pilotage performant de nos améliorations continues.

Maintenir une écoute permanente des besoins et des attentes de nos clients.

Renforcer l'innovation dans nos processus, nos technologies et les activités développées.

Standardiser les processus, pour garantir la qualité des services, réduire les coûts et améliorer la productivité.

QUALITÉ

Maîtriser nos consommations d'énergie et de matières pour limiter notre impact carbone.

Maîtriser les risques industriels de nos installations techniques.

Améliorer la performance environnementale

S'inscrire dans une démarche sur le cycle de vie de nos produits par la valorisation de nos sous-produits de liège et déchets, et le recyclage de nos produits.

ENVIRONNEMENT

Nous nous engageons à fournir les moyens nécessaires à la mise en œuvre de notre politique, au déploiement des objectifs, à l'amélioration continue de nos systèmes de management en Santé & Sécurité, Qualité, Sécurité des Aliments et Environnement, ainsi qu'au respect des obligations légales et réglementaires applicables.

Nous organisons des formations régulières pour développer les compétences de nos collaborateurs, favoriser

l'innovation et maintenir l'excellence opérationnelle. Nous optimisons nos actions de communication pour garantir transparence et réactivité auprès de nos clients, partenaires et collaborateurs. Enfin, nous veillons à promouvoir et à animer efficacement cette politique au sein de nos sites, en encourageant l'implication de l'ensemble du personnel.

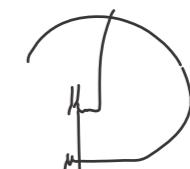
Grâce à nos certifications FSSC 22000 et ISO 14001, complétées par notre démarche de certification ISO 45001 sur l'ensemble de nos sites à horizon fin 2025, nous assurons un pilotage performant de ces engagements.



Eric FEUNTEUN - Directeur Général Division Bouchage



Valter NEVES - Directeur Qualité Environnement



Mickaël MAZOYER - Directeur industriel