



POLITIQUE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES PRODUCTIONS ISSUES DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE ET BIOLOGIQUE



Reims, le 02 avril 2023

La politique sur la qualité et la sécurité alimentaire de Cérésia concerne les activités de collecte, stockage, travail du grain et expédition des productions agricoles.

Cérésia s'engage à fournir à ses clients et aux consommateurs des produits de qualité, sûrs, répondant aux attentes sociétales.

Cérésia s'engage à mettre au service de la qualité et de la sécurité alimentaire tout son savoir-faire et la rigueur de ses process et procédures pour satisfaire pleinement aux exigences de ses clients.



Notre objectif

L'engagement de Cérésia est de mettre tout en œuvre afin de tendre vers le 0 T de non-conformité sécurité alimentaire expédiée.



Notre engagement repose sur 5 principes

- **La promotion des pratiques bonnes agricoles**

Cérésia accompagne ses adhérents dans la réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et d'engrais chimiques, la conduite raisonnée de leurs itinéraires culturaux et la qualité du stockage de leurs productions en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- **La traçabilité des céréales mises sur le marché**

Cérésia a mis en place un système de traçabilité de l'origine des productions à l'expédition. Ce système est régulièrement testé lors d'audits.

- **Le respect de la réglementation**

Cérésia respecte les normes et règlements en matière de sécurité alimentaire. Pour répondre aux normes internationales, aux lois et à la réglementation en vigueur, Cérésia a mis en place un système de gestion de la sécurité alimentaire basé sur les

principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) et de la Certification CSA-GTP (Charte de Sécurité Alimentaire – Good Trading Practice). Un Plan De Surveillance est élaboré afin de contrôler sur des critères chimiques et microbiologiques l'ensemble des espèces collectées.

- **L'engagement envers ses clients**

Cérèsia travaille en étroite collaboration avec ses adhérents et ses clients pour garantir des productions répondant aux normes de qualité et de sécurité alimentaire ainsi qu'aux spécificités de leurs cahiers des charges.

- **La transparence de ses activités**

Cérèsia réalise chaque année des audits internes, sur l'ensemble de ses sites de collecte et de stockage, qui permettent d'évaluer ses process et procédures, d'établir les mesures correctives dans un objectif d'amélioration continue de la qualité et de la sécurité alimentaire des productions.

- **La formation des collaborateurs intervenant sur la chaîne alimentaire**

Cérèsia mobilise l'ensemble du personnel concerné par des actions de formation et de sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité.

Le Directeur général
Stéphane MICHEL

