



POLITIQUE

QUALITE – SANTE & SECURITE – SECURITE SANITAIRE ENVIRONNEMENT

Somef, depuis sa création, s'est forgée une image de marque et a développé une relation de confiance avec ses clients, partenaires et collaborateurs. Cette image et cette confiance, nous les devons à la qualité de notre travail, à la recherche permanente des besoins, à la satisfaction de nos clients ainsi qu'à la compétence de nos équipes.

*Ce sont les hommes et les femmes qui font la force de notre société
Travailler en qualité et en sécurité tout en respectant l'environnement est devenu le fondement de
notre culture d'entreprise.*

Aujourd'hui, poursuivons nos efforts et réaffirmons nos valeurs et notre engagement !

La qualité de notre travail, le bien-être et le zéro accident pour nos collaborateurs et sous-traitants, la sécurité sanitaire des aliments pour animaux dans les affrètements fluviaux ainsi qu'une attention particulière aux aspects environnementaux orientent l'ensemble de nos décisions stratégiques. C'est pour cette raison que la direction s'engage à mettre les moyens nécessaires pour atteindre ces objectifs :

1. La qualité de nos services comme celle de nos prestataires externes doit être garantie, mesurée et adaptée aux **besoins des clients**.
2. A travers notre politique de diversification et d'adaptation aux marchés dans un monde en perpétuelle évolution, nous cherchons la pérennité de l'entreprise que nous recherchons.
3. L'amélioration de la satisfaction de nos clients est notre but et implique tous nos collaborateurs. Des objectifs chiffrés et mesurables sont fixés dans ce sens.
4. L'efficacité de notre organisation doit être **améliorée en permanence** par l'approche processus.
5. Identifier, évaluer et éliminer les menaces qui pèsent sur la Santé et la Sécurité en vue de garantir une gestion efficace des risques.
6. Mettre en place une procédure active de prévention de toutes les blessures et maladies liées au travail.
7. Bâtir une culture positive exigeant un **leadership** clair et des responsabilités bien définies.
8. Améliorer les compétences afin de travailler correctivement, en sécurité et en sécurité sanitaire.
9. Analyser l'ensemble des incidents survenus pour éviter leur récurrence.
10. Etablir une culture où tout travail à risques est interrompu.
11. Fixer des objectifs quantitatifs et suivre les progrès à travers des rapports et audits réguliers.
12. Satisfaire intégralement à toutes les dispositions légales et observer voire dépasser les attentes, quel que soit le pays dans lequel nous opérons.
13. Mettre à jour et tester nos procédures d'urgence.
14. Garantir lors de l'affrètement de transports fluviaux d'aliments pour animaux le respect de la sécurité sanitaire selon la norme FCA BC06 et ses normes annexes.
15. Limiter l'impact de nos activités sur l'environnement grâce à une culture environnementale.
16. Apporter une attention particulière aux réclamations clients et y apporter un suivi approprié.
17. Analyser régulièrement les risques et opportunités de nos processus.

Notre direction assistée de son personnel d'encadrement veille à l'efficacité et au bon fonctionnement du système de management intégré.

Animateurs et conseillers, Corinne CONTI et Philippe DEMARTEAU assurent respectivement la gestion du système qualité Iso 9001:2015/FCA BC06 et du système sécurité OHSAS18001:2007.

*La mobilisation et l'engagement de tous ceux qui travaillent pour nous
et avec nous sont les clés du succès de cette politique*

Corinne CONTI
Responsable qualité/FCA

Noel FREHIS
Directeur

Philippe DEMARTEAU
Responsable SIPP