



Le 02 janvier 2009

Je m'engage à tout mettre en œuvre afin de fabriquer des produits conformes à notre politique : « Des Tartes Naturellement Fruits »

Pour ce faire chaque personne est informée et coopte ce projet.

- ➔ **Du goût** « vrai »
- ➔ Assurer une **Sécurité Alimentaire** optimale
- ➔ une **Traçabilité** Amont-Aval parfaite
- ➔ Pour un **Partenariat Durable** avec nos Clients

Un objectif ⇨ Fabriquer des produits sans conservateurs, sans colorants, avec un goût authentique, afin de proposer un produit avec le meilleur rapport qualité-prix.

- ➔ Du goût : Des pommes de notre région (paca), pas de fruits au sirop et surtout, ne pas altérer le goût de nos produits avec des colorants ou tous autres additifs chimiques.

- ➔ Sécurité Alimentaire :

Nous nous engageons à faire des analyses de tous nos produits ainsi que des matières premières utilisées. Des Contrôles stricts à tous les stades de la fabrication pour un risque Zéro.



→ **T**racabilité : Le choix de nos fournisseurs ne se fait pas uniquement sur le critère prix, mais prend en compte la provenance, la qualité et les conditions dans lesquelles il fabrique. Chaque matière première qui entre dans nos process est enregistrée du quai de réception à la livraison de nos clients via notre système informatique.

⌘ Une éthique ⌘

Travailler dans une bonne ambiance avec un esprit d'équipe où chaque collaborateur est considéré, formé et régulièrement informé de la vie de notre entreprise. .

Assurer une constante gustative et visuelle de tous les produits fabriqués. « on ne trompe pas le Client ».

⌘ Protéger l'environnement ⌘

🌍 Consommer le moins d'eau possible, trier nos déchets, traiter l'eau de nos effluents .



Chacun s'engage aux côtés de la Direction à faire de ce projet une priorité de chaque jour.

Ne jamais oublier que nous sommes TOUS

au service de NOS CLIENTS

***et que des Clients contents, deviendrons nos partenaires pour
Demain !.***

Franck MODICA
Direction Générale