



Le Paradis
59133 PHALEMPIN
Tel : 03.20.62.90.90

NOTRE ENGAGEMENT QUALITE

Depuis toujours, nous avons la volonté ferme de défendre le revenu des producteurs de notre bassin de production et de proposer à nos clients et consommateurs des produits locaux, diversifiés et de qualité.

Les évolutions successives de notre structure et notre implication dans le commerce nous amènent à communiquer directement avec nos clients et les consommateurs de nos produits. Pour répondre à leurs attentes, nous tenons à garantir et sécuriser la qualité de nos produits dans le respect des exigences réglementaires et clients.

Dans ce contexte, le Marché de Phalempin continue sa démarche de management de la qualité sur la base de la norme ISO 9001 pour la coopérative et du référentiel GLOBALG.A.P avec les producteurs adhérents et poursuit également le développement de produits issus de l'Agriculture Biologique, la certification Label Rouge en endive de terre, la charte Qualité Pomiculteurs de France encore appelée Vergers Ecoresponsables en pommes poires et plus récemment la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Notre démarche qualité tournée vers les clients et les producteurs vise à garantir la maîtrise de la qualité des produits, des services et la sécurité des denrées alimentaires.

Notre politique qualité est définie par 5 axes principaux :

- la satisfaction des clients
- la satisfaction des producteurs,
- la culture de sécurité des aliments Food Safety Culture
- le respect et épanouissement du personnel
- le développement durable de nos produits et de nos activités avec une volonté de développer les productions Biologiques et HVE.

Ces 5 axes sont traduits en objectifs mesurables et déployés vers les différents processus.

L'ensemble des producteurs et des produits ainsi que l'ensemble des salariés sont concernés.

Nous, Benoit Coustenoble, Président de la coopérative Marché de Phalempin et Sébastien Lejosne, Directeur, nous nous engageons personnellement à promouvoir et développer la culture de la sécurité des aliments (Food Safety Culture) afin d'améliorer le comportement responsable des salariés de la coopérative, opérateurs, agents de maîtrise et cadres mais aussi celui des producteurs. Par l'adhésion de tous à la politique de l'entreprise et la compréhension des bonnes pratiques, nous pourrions faire progresser au mieux nos objectifs qualité.

Nous veillons au respect et à la planification des dispositions définies en interne conformément aux normes choisies. Nous nous engageons à fournir les moyens nécessaires pour accomplir cette mission et fédérer l'ensemble du personnel autour du système qualité et dans ce processus d'amélioration continue.

Fait à Phalempin, le 28 juin 2024

Le Président
Benoit COUSTENOBLE

Le Directeur
Sébastien LEJOSNE