

Politique Qualité



A travers la mise en place d'un système de management intégré, la mission des Fruits de Martigny SA est celle de commercialiser des fruits et légumes frais en couvrant les domaines d'activité tels que le triage, le calibrage, le conditionnement et le stockage effectués par Les Fruits de la Vallée SA. Ce système doit contribuer à assurer le développement et la pérennité de notre entreprise. Notre rapidité de réaction face aux changements, notre flexibilité, nous permet de satisfaire les exigences de nos clients dans une relation basée sur la confiance et le long terme.

En 2004, Les Fruits de Martigny SA est la première entreprise du secteur fruits et légumes à être certifiée « Valais Excellence ». La Marque « Valais » pose l'authenticité et le naturel comme valeurs essentielles. Aujourd'hui, notre objectif est de valoriser à travers cette marque, nos produits et prestations haut de gamme.

La prévention systématique des risques pour les consommateurs est notre préoccupation principale dans notre système qualité. Elle vise à analyser, évaluer et réduire les risques possibles grâce à des mesures de maîtrise opérationnelle. Autant les résidus de substance étrangère que les erreurs d'information sur l'étiquetage de nos produits ou dans le processus de production font partie intégrale de ces risques.

Tous nos producteurs sont certifiés « Suisse Garantie » et tous nos fournisseurs sont soumis aux exigences d'autocontrôle. Cette méthode est utilisée depuis la production, en passant par le triage, le calibrage, le conditionnement et le stockage pour permettre une analyse de risques d'après le principe HACCP* afin de déterminer les points de contrôle critique et les actions correctives à entreprendre pour anticiper la non-commercialisation de produits défectueux.

(*Hazard analysis and critical control points = analyse des risques et maîtrise des points critiques)

L'audit interne est l'outil incontournable qui nous permet d'analyser le bon fonctionnement de nos processus et d'identifier le type de problème afin d'éliminer rapidement la cause.

Les conditions de transport et de stockage ont une influence décisive sur la qualité et la sécurité de nos produits. Le respect de la chaîne du froid fait partie de l'une de nos préoccupations journalières. L'application des normes en matière de températures, est contrôlée à l'aide d'enregistrements. Tous nos transporteurs sont conscients de ces normes très pointues et s'impliquent à respecter leur cahier des charges.

Notre système traçabilité va au-delà de l'étiquetage lors de la prise en charge des produits. Ce qui signifie que la traçabilité montante, nous permet d'identifier un lot directement depuis la parcelle de production. Tandis que la traçabilité descendante nous permet à tous les stades du cycle de vie du produit d'identifier rapidement sa localisation en vue d'organiser la procédure de rappel des produits, dans le cas où un produit présenterait un défaut malgré toutes les mesures mises en œuvre.

La qualité et les normes de sécurité des produits occupent pour Les Fruits de Martigny SA une place de premier plan, de même que les normes sociales et environnementales. Tous les collaborateurs, quels que soient leur secteur d'activité, contribuent à la réalisation de ces objectifs. Un système d'information, de formation ainsi que la gestion des compétences est nécessaire afin de permettre à chacun d'effectuer son travail dans les meilleures conditions possibles, dans le respect et la confiance mutuelle.

Nous avons élaboré un outil nous permettant d'identifier et de mesurer les aspects environnementaux sur lesquels nous avons une influence sur leur impact tout au long de nos activités. Nous nous engageons à l'amélioration continue pour l'environnement ainsi qu'à la prévention des pollutions telles que les déchets, l'eau, le mazout, l'énergie, au-delà du respect des exigences légales.

Riddes, le 15 octobre 2007

LES FRUITS DE MARTIGNY SA

Laurent Rossier
Directeur

Géraldine Berthouzoz
Quality Manager