

Dans un monde en perpétuelle évolution, **Jean Cuistot Traiteur** doit constamment évoluer et rester dans une démarche d'amélioration continue.

*Depuis 34 ans, **Jean Cuistot Traiteur** a toujours fait le choix de servir ses clients avec un souci permanent de transparence et de confiance mutuelle.

Aujourd'hui, les enjeux sociétaux et environnementaux nous amènent à élargir notre politique qualité.

Au-delà de la sécurité des denrées alimentaires que nous commercialisons auprès de nos clients, nous devons réduire l'impact de notre activité sur l'environnement.

Jean Cuistot Traiteur s'engage depuis 2012 dans la **démarche de réduction des émissions de gaz à effet de serre**, en 2014 à l'obtention de la marque EnVol ainsi que dans le **renouvellement de sa démarche dérogation cuisine centrale CE N° 17 105 1005**.

En 2025 Lucie a décidé de stopper cette certification pour la remplacer par une autre certification plus cher. J'ai donc pris la décision de stopper, nous continuons nos convictions de réduire notre empreinte Carbone.

Le Dirigeant de **Jean Cuistot Traiteur** s'engage à respecter et faire respecter ces 3 engagements.

Le Dirigeant de **Jean Cuistot Traiteur** s'engage également à prendre toutes les mesures qui permettront de répondre favorablement aux exigences légales et réglementaires, ainsi qu'aux exigences de nos clients, pour leur garantir la sécurité alimentaire de nos produits, et pour réduire l'impact sur l'environnement de notre activité.

Le Dirigeant de Jean Cuistot Traiteur prendra toutes les mesures nécessaires, et mettra à disposition de ses salariés, tous les moyens humains et matériels, qui leur permettront d'atteindre les objectifs de sécurité alimentaire et de réduire les impacts environnementaux de l'activité.

Ces objectifs seront proposés, validés et révisés régulièrement lors des visites de nos partenaires et lors de la réunion bilan annuelle pour la marque EnVol.

Des indicateurs sont mis en place pour suivre l'évolution de nos performances dans tous les domaines.

Ces indicateurs sont mesurés et suivis par nos partenaires :

{**BIOVAL / Gestes Pro (Centre de formation en entreprise) / SUBLIMM / MOBI-CHEF /Valorise**}

Ils portent sur notre volume d'activité, notre rentabilité, notre performance commerciale, notre logistique, notre absentéisme, notre productivité, notre coût de Non-Qualité, ainsi que notre maîtrise de la conformité des productions, nos impacts environnementaux.

Fort de ces divers indicateurs, l'ensemble des salariés de **Jean Cuistot Traiteur** pourront s'impliquer dans la vie de l'entreprise, en défendant nos valeurs, et en assurant la pérennité de nos actifs

Traiteur service / distributeurs libre-service/ portage de repas

Signature :



Sébastien BOISSON
Dirigeant de la SARL Jean Cuistot Traiteur
A Chives le 1^{er} février 2025

Votre partenaire Professionnel
SARL jean Cuistot Traiteur

Sébastien BOISSON

