



USINE CERTIFIÉE HACCP FÉDÉRALE

PERFORMANCE ET PRODUCTIVITÉ



Saveurs &
Qualité





Notre histoire ...

Dignes héritiers de méthodes et d'expériences de travail de plus de 30 ans, les Aliments Suprême a acquis une solide réputation de qualité et de services qui en font aujourd'hui un joueur de tout premier plan dans l'industrie des produits de volailles.

Evènements et faits marquants ...

- 30 ans de passion ; Raison d'être de l'entreprise, nous en connaissons toutes les composantes et maîtrisons toutes les actions.
- 30 ans de respect des consommateurs ; On ne peut durer autant de temps dans l'industrie sans s'imposer des règles strictes tant en matière de qualité qu'en contrôle des produits.
- 30 ans pour se construire un nom, un label ; La confiance ne se décrète pas, elle se gagne au quotidien. La qualité est une constante incontournable et qui doit se vérifier à toutes les étapes, du fournisseur au client.



Notre Charte "Qualité"

- 1 Vous assister en tous temps par des conseils avisés et professionnels
- 2 Vous garantir des services et produits adaptés à vos besoins
- 3 Mettre à votre service l'ensemble de nos ressources
- 4 Nous conformer aux normes d'hygiène et de salubrité
- 5 Appliquer des procédures de contrôle strictes
- 6 Employer un personnel qualifié et formé
- 7 Respecter nos engagements
- 8 Garantir la confidentialité de toutes vos informations
- 9 Privilégier en toutes circonstances nos intérêts en commun



standarts & qualité



La qualité nature

**Nos challenges sont à la hauteur
de nos engagements ...**

- 1 - *Qualité des produits*
- 2 - *Respect de la nature*
- 3 - *Entreprise citoyenne*



Nos clients

Notre mission

Aliments Suprême est présent sur l'ensemble des segments du marché de la volaille. Nous desservons l'ensemble de nos clients avec la même rigueur, le professionnalisme et le même service.



Secteurs d'activités

Industries de transformation



Grande distribution



Food service Services traiteurs



Cuisines centrales



Institutions



L'ensemble de nos actions sont dictées par la même règle d'or :
Viser l'excellence dans chacune de nos opérations

Nos produits

Nos activités



Afin d'apporter les meilleures réponses aux différents besoins de nos clients, et de leur rendre le meilleur service, nous privilégions une **exigence maximale** en matière de **qualité** et de **sécurité alimentaire** et une culture d'entreprise basée sur une **adaptabilité optimale** en matière de production.

04
STEP

Livraisons
des
Produits

03
STEP

Conception
de skewes de
Production

02
STEP

Conception
des
Echantillons

01
STEP

Prise
des
Besoins

La Qualité, notre ambassadrice du ``bon Goût``

Quelle que soit le produit ou le client, les mêmes exigences d'excellence de qualité sont réunies ;

- 1 - Toutes nos matières premières sont sélectionnées avec le plus grand soin, et présentent les mêmes garanties de qualité.
- 2 - Nos procédés de production font l'objet de contrôles rigoureux et fiables.
- 3 - Nos produits finis correspondent en tous points au specs de production que nous avons établis avec nos clients.





Qualité & Sécurité

Chez ``les Aliments Suprême`` nous avons fait de la sécurité et de la qualité des aliments une priorité incontournable en leur garantissant des produits alimentaires sains. Cette démarche pro-active est basée sur la méthode internationale HACCP.

Surveillance et tolérance Zéro

Nous avons mis en place, à chaque étape de la production, des autocontrôles pour s'assurer du complet respect par tous, des mesures de maîtrise et de surveillance. A ce titre, nous effectuons sur une base régulière, des audits et des analyses microbiologiques, nous permettant de vérifier que tous les paramètres des processus sont respectés et conformes aux règles édictées.

Marche en avant & Traçabilité

Grâce à un solide système de management et à des règles strictes de traçabilité, chaque produit peut-être suivi tout le long de la chaîne de production, et ce, du fournisseur au consommateur, de la livraison à l'assiette. Toutes nos équipes, des responsables jusqu'aux opérateurs/trices, sont formés et agissent dans le même état d'esprit. De plus, nous effectuons des visites régulières chez nos fournisseurs afin de maintenir un haut niveau d'exigence.



Nos normes de Production food safety

1 Suivi technique sur tous les produits.
Suivi de la charte sanitaire et
environnementale des fournisseurs.

2 Au niveau de l'usine, avec :
- des Indicateurs de performance
- de la Productivité
- de la Traçabilité

3 Au niveau de :
- la Commercialisation des produits,
dans un souci permanent de
la complète satisfaction de nos
clients et des clients de nos clients.



Notre expertise

Parce que nos clients sont divers et que leurs besoins et leurs attentes sont multiples, notre compagnie a mis en place des stratégies spécifiques afin de les satisfaire dans la majorité de leurs demandes. L'objectif étant de leur fournir le meilleur produit au bon moment au bon endroit.

Notre département Logistique

La totalité de nos livraisons sont effectuées par nos camions réfrigérés, neufs et constamment vérifiés. Nos chauffeurs, efficaces, fiables et consciencieux, sont formés tout spécialement afin de répondre à l'ensemble des problématiques spécifiques au service des livraisons. Nous mettons un point d'honneur à honorer et respecter nos engagements, qu'ils s'agissent d'horaires, de qualité de produits ou encore de disponibilité dans nos services.

Notre politique de ressources humaines

Parce que c'est notre valeur essentielle et notre première force :

Le potentiel humain

Les ressources humaines et la culture d'entreprise sont les atouts majeurs de notre développement.

Notre politique en matière de ressources humaines s'articule autour de plusieurs axes :

Créer un dialogue social permanent entre tous les intervenants ; opérationnel et encadrement

Favoriser l'épanouissement de chacun au travers des activités du travail

Encourager le développement des compétences, de la formation et des expertises, individuelles et collectives

Accompagner et inciter le développement personnel des femmes et des hommes de l'entreprise

Sécurité au travail

Nous insistons aux travers des différentes formations du personnel comme sur l'organisation des lieux de travail, à ce que les membres du personnel travaillent dans les meilleures conditions de sécurité.





- Grande Distribution Alimentaire

- HRI

- RESTAURATION COLLECTIVE
- CHAÎNE DE RESTAURATION

- Cuisine Centrale

- Commerce de Proximité



5445 rue Ramsay
Saint-Hubert, Qc
J3Y 2 S3
Tel : 450 443 0808
Fax : 450 443 6021

www.lesaliments supreme.com