

RESPONSABLE QUALITE & HYGIENE (F/H) – CDD 9 mois SAINT-FLOUR (15)

SODIAAL, 1ère coopérative laitière française, 3ème européenne et 5ème mondiale, rassemble plus de 9 000 salariés et 15 300 éleveurs. Le groupe appartient à ses producteurs laitiers adhérents, possède plus de 50 sites industriels en France et en Europe, et réalise un chiffre d'affaires de 5 milliards d'euros.

Spécialisés dans les produits laitiers, nous fournissons au quotidien des aliments essentiels à la santé et au bien-être de tous : fromages, lait de consommation, crème, beurre, poudres & ingrédients laitiers, yaourts, produits surgelés...

Acteur majeur du secteur agro-alimentaire dans le grand Sud-Ouest, la société Les Fromageries Occitanes (LFO), regroupe 900 salariés et 8 sites industriels répartis sur trois terroirs fromagers forts : AUVERGNE / ROQUEFORT / PYRENEES.

De la fromagerie traditionnelle à la plateforme moderne de conditionnement, nous produisons 38 000 tonnes de fromages de terroir au lait de vache, de chèvre ou de brebis tels que, le Saint-Nectaire AOP, le Cantal AOP, Le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert AOP, le Roquefort AOP, ou l'Ossau-Iraty AOP, le Bethmale, et l'affinage de Fromages fermiers.

Dans le cadre d'un remplacement ponctuel de 9 mois, nous recherchons un(e) **RESPONSABLE Qualité & Hygiène (H/F)** pour le site de **Saint-Flour (15)**.

Le site de Saint-Flour, certifié IFS et BRC, fabrique et affine environ 8 000 Tonnes par an de Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Brique de bleu, Pâtes molles persillées et bleus de vache avec un effectif de 100 personnes.

• **Finalités de la mission :**

La mission de ce poste, rattaché au Directeur d'Usine et au statut cadre, consiste à assurer la construction, la mise en place, la surveillance, l'application, l'évolution et l'amélioration permanente du système Qualité et Hygiène du site, selon les référentiels qualité définis et l'HACCP, et en lien avec la Direction QH et la RAQ de LFO.

Véritable garant de l'atteinte des objectifs du site en matière de qualité et hygiène, de certifications et de respect des normes en vigueur, vous mettez en œuvre et pilotez les différents processus et projets du site dans un contexte d'optimisation de nos moyens de production, d'évolution de nos organisations, de notre management QHSE du site.

• **Activités principales :**

- Manager une équipe de 3 personnes ;
- Appliquer la politique QH ;
- S'assurer que les exigences relatives aux clients, à la réglementation et aux référentiels de certifications sont prises en considération et respectées ;
- Garantir la sécurité sanitaire des produits et libérer les lots ;
- Animer la démarche QH sur le site (notamment par des actions de formation, de communication, la mise en place et suivi d'indicateurs et la mise à jour du tableau de bord) ;
- Être le représentant de la Direction QH auprès des ateliers, de l'équipe d'encadrement du site et de la direction du site, auprès des clients, auprès des fournisseurs, des organismes officiels, des autres fonctions du Groupe concernant le site, et en matière d'Assurance Qualité ;
- Assurer le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement applicables sur site ;
- Être l'interlocuteur IFS-BRC du site (avec maîtrise des référentiels) ;
- Réaliser les audits internes sur le périmètre de LFO ;
- Superviser les activités du laboratoire d'analyse.

• **Profil :**

De formation supérieure dans le domaine QHSE, une expérience dans un emploi similaire d'au moins 5 ans dans le secteur industriel laitier ou agro-alimentaire est indispensable.

Force de proposition, rigueur, organisation, prise de recul, esprit d'analyse et de synthèse sont autant de compétences nécessaires à la réussite dans ce poste. Des aptitudes pédagogiques, relationnelles et managériales sont également indispensables.

Ce poste implique de savoir gérer les priorités, de maîtriser l'outil informatique, d'être doté(e) de capacités à exercer une autorité naturelle et d'une appétence pour la conduite du changement et la démarche d'amélioration continue.

*Vous avez le profil, vous êtes motivé(e) et avez le goût du challenge ? Rejoignez l'aventure Sodiaal !
Les candidats peuvent envoyer CV + LM par mail sous référence LFO/SFL_00136355 à Lucie BESSE, RRH :
recrutement@lfo-occitanes.com*