

## Notre client

Fort de son ancrage breton, le groupe Le Graët - 200 M Euros CA, 12 filiales, 800 collaborateurs - est un acteur industriel agroalimentaire majeur. Il est reconnu pour son savoir-faire, ses valeurs humaines et la qualité de ses produits issus des filières locales. Soucieux de préserver son caractère familial et indépendant, le groupe assoit son développement sur une croissance raisonnée, la pérennisation de l'emploi local et le soutien durable de l'économie bretonne.

Le Pôle Conserves regroupe 4 entités en Côtes d'Armor : Stéphan (conserves de viande), Binic Gastronomie (pâtés Mère Lalie), Les Délices de la Mer (conserves maritimes) et Fidèle (aliments chien/chat).

## Votre job

Rattaché à la Responsable HSE Groupe, vous prenez vos fonctions dans le cadre d'une création de poste au sein du Pôle Conserves. En relation fonctionnelle avec les 4 directeurs de sites, vous êtes présent auprès des managers et des équipes de production. Vous accompagnez la mise en oeuvre sur le terrain de la politique SSE groupe et favorisez le développement d'une culture prévention sécurité.

Vos missions s'articulent autour de 2 axes :

### La prévention santé et sécurité

- S'assurer du respect des règles, former, sensibiliser, animer et communiquer de façon régulière (bonnes pratiques, flash sécurité, indicateurs...).
- Collecter et analyser les données des événements sécurité (accidents, incidents, presque-accident...) et proposer des plans d'améliorations.
- Réaliser la documentation : fiche de sécurité au poste, bonnes pratiques...
- Participer et animer la mise à jour de l'évaluation des risques professionnels et le suivi des plans d'actions.
- Contribuer à la préparation des CSSCT, en lien avec la direction et le service RH.
- Apporter un support technique aux nouveaux projets, notamment en terme d'ergonomie des situations de travail.
- Suivre la conformité des vérifications périodiques réglementaires, les interventions des entreprises extérieures, en lien avec les services maintenance.
- Suivre et mettre à jour les dossiers sécurité incendie (procédure d'alerte, exercice d'évacuation...).

### Le respect de l'environnement

- Vérifier et maintenir la conformité des 4 sites ICPE et veiller au respect de la réglementation environnementale.
- Maitriser les impacts des activités sur l'environnement et prévenir les risques.
- Réaliser les déclarations obligatoires auprès des services concernés (Gidaf, agence de l'eau...).
- Animer, former, sensibiliser, communiquer sur les thématiques en lien avec l'environnement.

## Les conditions d'emploi

## Profil recherché

Formation Bac+3/5 en prévention, sécurité, environnement.

Une expérience de 3 ans minimum en industrie, idéalement agroalimentaire, a conforté votre maîtrise des situations, votre autonomie et votre sens des responsabilités.

Facilitateur, positif et moteur, vous avez à la fois une fibre technique et relationnelle. Votre écoute, votre force de proposition, votre capacité à faire passer les messages, seront des gages de réussite dans cette fonction transversale au coeur des enjeux de santé, sécurité et environnement du groupe.