

## Notre client

Le Gouessant est un groupe coopératif agricole (4 500 adhérents, 890 salariés) dont l'activité s'articule autour de 4 pôles : Élevage et Productions Végétales, Alimentaire, Aquaculture, Spécialités Nutritionnelles. Engagé depuis plus de 60 ans dans une agriculture plurielle et durable, il s'appuie sur un projet stratégique à la mesure des enjeux agricoles et alimentaires, dans une logique constante de performance et d'innovation. Au sein de la direction QHSE Groupe (16 personnes), chaque responsable QHSE gère un portefeuille d'activités et les sites industriels, logistique ou commerciaux correspondants, avec l'appui de coordinateurs dédiés en qualité, sécurité des aliments, environnement et sécurité des personnes.

## Votre job

Rattaché au directeur QHSE, vous prenez en charge, pour 80% du temps, le suivi QHSE de l'usine de fabrication d'aliment (volaille, porc, ruminant et veau) et des silos de stockage de céréales de Saint-Gérand, ainsi que de l'activité volaille de chair. Au quotidien, vous travaillez en étroite collaboration avec le responsable d'usine, l'équipe Volaille Chair, les vétérinaires, le service formulation, le laboratoire et la responsable QHSE Productions Végétales. Vous assurez le déploiement de la politique QHSE dans une logique d'amélioration continue du système de management, vous sensibilisez et formez les équipes. Vos principales missions :

- Qualité et hygiène : système documentaire (procédures, HACCP...), contrôle qualité, suivi des certifications, audits internes et externes, suivi de l'écoute client, analyse et traitement des non conformités, actions correctives et préventives...
- Environnement : respect de la réglementation (ICPE), gestion des déchets et des ressources en eau, système de management de l'environnement (SME).
- Sécurité : mise à jour du DUER et des procédures applicables en matière de sécurité des personnes et des biens, analyse des accidents de travail, développement d'une culture de prévention, formations sécurité des personnels permanents et temporaires, respect de la réglementation...

Les 20% restants sont consacrés à l'administration et à la gestion d'un nouveau logiciel de gestion documentaire et à des missions spécifiques de simplification documentaire.

## Les + du poste

- Le groupe place la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement au cœur de ses préoccupations.
- Un bon niveau d'autonomie et de responsabilité sur votre périmètre.
- Une grande diversité d'interlocuteurs internes et externes.

## Les conditions d'emploi

- Réorganisation des portefeuilles et création de poste en CDI au forfait jour, 15 RTT/an.
- Possibilité de temps partiel à 80% en tant que responsable QHSE, sans les missions de gestion documentaire.
- Lieu de travail : Saint-Gérand (56), présence souhaitée un jour par semaine sur le site de Saint-Aaron (22) où est basée l'équipe QHSE et pour les rituels d'équipe ou avec les services internes.
- Programmes de formation et d'intégration spécialisés si nécessaire, notamment au RCNA (Référentiel de Compétences en Nutrition Animale)



## Profil recherché

- Formation type licence / master / ingénieur qualité, sécurité, environnement, agroalimentaire, agriculture...
- Expérience dans la gestion d'un système de management de la qualité (normes, référentiels, certifications), idéalement dans un environnement agroindustriel (nutrition animale, agroalimentaire...). A défaut, vous êtes suffisamment ouvert et curieux pour vous adapter à cet univers.
- Autonome, enthousiaste et dynamique, vous êtes engagé dans une recherche constante d'amélioration continue, par l'implication de tous les acteurs internes.
- Vous aimez aller au contact des équipes sur le terrain, les mobiliser et les accompagner pour atteindre des objectifs communs.
- Forte aisance relationnelle et capacité à communiquer avec différents types d'interlocuteurs, organisation et autonomie.