



Offre référence 2025-27
Responsable QHSE Groupe H/F
Poste basé à Fleurance
CDI Temps plein

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation (recrutement@ethiquable.coop)

Vous souhaitez intégrer une équipe à taille humaine, animée par des valeurs coopératives fortes ? Vous êtes au bon endroit !

Le siège social d'Ethiquable basé à Fleurance dans le Gers (32) recherche son/sa Responsable QHSE Groupe, un acteur clé de la société. Vous traiterez la partie aval de l'activité en lien direct avec les agronomes et les organisations paysannes que vous accompagnez. Vous êtes en charge de la qualité des matières premières, des produits transformés et conditionnés chez les sous-traitants et des produits finis fabriqués et conditionnés sur le site de de Fleurance. Le groupe Ethiquable compte plusieurs entités juridiques sur le territoire français et à l'International. Notre SCOP compte de nombreux projets industriels et la mise en place de nouvelles certifications. Si vous souhaitez participer à ces nouveaux challenges n'hésitez plus et postulez !

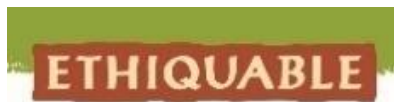
Les raisons de nous rejoindre :

- Pour donner du sens à votre activité professionnelle Rejoignez une entreprise qui privilégie l'humain et dont l'activité de commerce équitable est engagée sur l'agriculture paysanne bio.
- Pour travailler au sein d'une Scop, reconnue "Entreprise solidaire d'utilité sociale" par l'Etat, où votre voix comptera et où vous participerez ainsi aux prises de décisions
- Parce que l'humain, l'égalité, la convivialité, le respect ou encore la solidarité, sont autant de valeurs que nous véhiculons à travers notre politique sociale. Nous privilégions un management de proximité avec un état d'esprit humble.
- Parce que nous avons ouvert en juin 2021 la première chocolaterie industrielle française dédiée exclusivement au cacao équitable et biologique.

Les missions qui vous sont confiées :

1/ Coordination et animation de la démarche QHSE

- Gérer le SMQ dans son entier
- Mettre en place et faire évoluer les procédures qualité pour répondre aux exigences des clients, aux contraintes internes et aux obligations légales ou normatives
- Garantir la qualité auprès des clients (processus internes, qualité fournisseurs et sous-traitants),
- Structurer le process de contrôle sur les matières et produits aux différentes étapes de fabrication (usine de production, conditionnement de matière, produits en sous traitance) et en assurer le suivi
- Organiser et superviser les audits qualité internes et analyser les résultats et les écarts et proposer des actions correctives en vue des audits de certification et de leur renouvellement (BIO, FLO, SPP, BEF, COSMOS et PME+)
- Être le/la garant(e) des certifications (labels du commerce équitable et de l'agriculture biologique)
- Piloter des analyses de risque et faciliter la prise de décision pour tout événement lié à la qualité
- Piloter le déploiement des programmes HACCP pour garantir la sécurité alimentaire
- Prendre en charge les plans de rappel/blocage produits et conduire les analyses de cause
- Suivre les indicateurs sécurité alimentaire et qualité/hygiène et prendre les décisions nécessaires en cas d'écart ou de situation de crise
- Piloter la gestion des risques au niveau environnement, sécurité et santé au travail, dans le cadre des obligations réglementaires et de la politique Santé Sécurité Environnement de l'entreprise



- Assurer le lien en interne avec les autres services de l'entreprise et notamment les agronomes et les coopératives pour la partie aval
- Réaliser un travail de veille réglementaire
- Suivre & analyser des tableaux de bords et indicateurs divers

2/ Management

- Manager le service QHSE composé de 5 personnes et accompagner l'équipe dans son développement
- Management transverse avec les responsables de service pour identifier les chantiers d'amélioration et les moyens à mettre en œuvre pour déployer la politique QHSE
- Définir la politique QHSE du Groupe (en France et en Europe), en termes d'objectifs en matière de qualité et de prévention des risques en fonction du contexte réglementaire en France et International (cadre législatif, Conseiller la Direction Générale en matière de sécurité, qualité, environnement et RSE certifications, ...)
- Animer les comités de pilotage mensuels du système de management qualité et les revues de Direction

3/ Pilotage des Projets R&D et amélioration continue

- Piloter des phases de recherche en coordination avec les services concernés (agronomes, commerce, marketing et production).
- Suivre des phases de développement et de lancement de la production de nouveaux produits
- Piloter des projets majeurs d'amélioration continue
- Promouvoir la politique QHSE au sein des coopératives partenaires en support des agronomes et ce en cohérence avec les enjeux stratégiques sociaux et environnementaux

Profil recherché :

Pour ce poste, nous recherchons une personne titulaire d'un BAC +3 à BAC+5 en management Qualité et/ou en HSE. Vous avez une dominante qualité et vous justifiez d'une première expérience en industries agroalimentaire dans la fonction de Responsable Qualité. Vous avez une réelle fibre terrain et qualité produit.

Grâce à votre parcours, vous maîtrisez l'environnement industriel, les normes ISO 22000 ou IFS (c'est un plus) ainsi que l'amélioration continue.

Vous êtes doté(e) de bonnes capacités d'adaptation, d'un excellent relationnel et savez gérer vos priorités.

Avantages :

- 🏠 **Forfait annuel de 211 jours** avec JRTT : Un bel équilibre entre travail et vie personnelle.
- 💰 **13ème mois** : Une rémunération qui vous accompagne tout au long de l'année.
- 📈 **Épargne salariale** : Intéressement et participation pour une meilleure gestion de votre avenir.
- 🏥 **Mutuelle** : Prise en charge à 99% par l'entreprise pour une couverture optimale.
- 💼 **Retraite supplémentaire** : Un complément pour votre avenir, après un an d'ancienneté.
- 🍷 **Réductions sur nos produits** : Profitez de nos délicieux produits équitables à prix réduits.
- 🏠 **Possibilité de télétravailler 1 jours / semaine** : à partir de 6 mois d'ancienneté