



Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement)

ALINOVA

Alinova, entreprise familiale reconnue mondialement, conjugue chaque jour innovation, performance et développement de solutions nutritionnelles sur-mesure pour toutes les espèces.

Pour renforcer notre équipe, nous recherchons :

Un(e) Responsable QHSE

Votre rôle au sein d'Alinova

Positionnement stratégique : Vous occuperez un rôle central pour garantir la satisfaction des clients et améliorer les conditions de travail.

Vos principales missions

► Qualité

- Référencement des matières premières et fournisseurs
- Vérification des contrôles à la réception et en fabrication
- Pilotage et suivi des contrôles métrologiques et gestion de l'échantillonnage
- Pilotage et suivi des plans d'analyses
- Mise à jour du système documentaire (procédures, instructions, formulaires...)
- Préparation et réalisation d'audits (certification, clients, internes)
- Gestion des non-conformités et réclamations clients
- Animation des thématiques HACCP, 5S et animation des plans d'actions auprès des équipes
- Formation et évaluation des opérateurs sur la sécurité des aliments
- Pilotage et communication des indicateurs en lien avec la QHSE
- Suivi des prestataires (lutte contre les nuisibles, nettoyage, laboratoires)
- Gestion des questionnaires et certificats d'analyse clients

► Sécurité

- Analyse et suivi pilotage des indicateurs en lien avec la sécurité accidents du travail
- Sensibilisation formation et accompagnement des équipes sur les thématiques sécurité au respect des consignes de sécurité
- Vérification et sensibilisation au respect des consignes de sécurité
- Réalisation d'audits internes pour renforcer la culture sécurité

► RSE

- Pilotage de la démarche RSE avec la direction (Business Plan d'impact, feuille de route)
- Suivi et évaluation des progrès, mise à jour des indicateurs de performance.



Profil recherché

- **Compétences techniques** : Maîtrise des méthodes et du management de la qualité.
- Anglais courant (B1).
- **Savoir-faire** : Élaboration et suivi de tableaux de bord, animation de groupes, communication efficace, audits, supervision qualité, maîtrise des outils bureautiques et logiciels de production
- **Savoir-être** : Autonomie, sens des responsabilités, curiosité, organisation, rigueur, capacité à prioriser, force de proposition, écoute et aisance relationnelle.
- **Formation** : Bac+2 à Bac+5 dans l'industrie agroalimentaire, QSE ou bio-chimie, ou expérience équivalente. Une première expérience en nutrition animale, agroalimentaire ou chimie est un atout.

La société

Alinova en quelques chiffres

- CA /AN : Près de 10 Millions €
- Nombre de salariés : 20
- Production : 600 000 L de produits liquides
- 4 500 T de produits en poudre

Pourquoi rejoindre Alinova ?

Alinova est une entreprise bretonne spécialisée dans la nutrition animale, développant et commercialisant des solutions liquides, poudres et prémélanges d'additifs et de minéraux issus des algues pour les animaux d'élevage. Elle propose aussi des solutions sur mesure et accompagne ses clients (coopératives, fabricants, distributeurs) grâce à sa production performante et son implantation stratégique. Depuis plus de cinq ans, Alinova déploie également ses produits innovants dans plus de vingt pays.

Vos conditions d'emploi

- Poste basé : Saint-Brandan 22800
- Rémunération : 38 000 € brut/ an sur 13 mois
- Mutuelle et Prévoyance

Nous vous proposons un environnement dynamique, riche d'opportunités et propice au développement professionnel, au sein d'une équipe passionnée et engagée.

► Site web Alinova : www.alinova.fr

Nous contacter

pierre@kerrolland-conseil.com