

Responsable QHSE H/F – Loudéac (22)

LE HELLOCO

Rejoindre **Le Helloco**, c'est intégrer une entreprise reconnue dans la filière avicole française, où la qualité, la sécurité sanitaire et l'engagement des équipes sont au cœur de la performance.

Dans un environnement exigeant et stimulant, nous recherchons aujourd'hui un(e) Responsable QHSE capable d'accompagner nos équipes dans une démarche d'amélioration continue et de contribuer activement à nos enjeux qualité, sécurité et RSE.

Pour cette entreprise à taille humaine, nous recherchons :

Un(e) Responsable QHSE - Loudéac (22)

Vos principales missions

Rattaché(e) à la direction :

► **Qualité**

- Piloter et suivre les indicateurs qualité.
- Assurer le suivi des plans d'analyses (élevages, couvoir, véhicules).
- Mettre à jour le système documentaire (procédures, instructions, formulaires...).
- Préparer et réaliser les audits (certifications, clients français et internationaux, audits internes).
- Animer les démarches HACCP et 5S ainsi que les plans d'actions auprès des équipes.
- Former les opérateurs aux bonnes pratiques qualité.
- Être l'interface avec le vétérinaire sanitaire et les services vétérinaires officiels.
- Assurer le suivi des prestataires (lutte contre les nuisibles, nettoyage-désinfection, laboratoires).

► **Sécurité**

- Analyser et piloter les indicateurs liés à la sécurité et aux accidents du travail.
- Sensibiliser, former et accompagner les équipes au respect des consignes de sécurité.
- Réaliser des audits internes afin de renforcer la culture sécurité.

► **RSE**

- Piloter la démarche RSE en collaboration avec la direction (Business Plan d'impact, feuille de route).
- Suivre les indicateurs de performance et mesurer les progrès réalisés.



Profil recherché

Formation et expérience

- Formation Bac+2 à Bac+5 en agroalimentaire, QSE, biochimie ou équivalent.
- Une première expérience en management de la qualité est indispensable.

Compétences

- Maîtrise des méthodes et outils de management de la qualité.
- Connaissance des référentiels HACCP et des exigences réglementaires.
- Capacité à piloter des audits et des plans d'actions.
- Anglais professionnel (niveau B1 minimum).
- Bonne maîtrise des outils bureautiques.

Qualités personnelles

- Autonome, organisé(e), avec le sens des responsabilités.
- Curiosité et force de proposition, avec une aisance relationnelle et esprit d'équipe.
- Capacité à fédérer et accompagner le terrain.

Vos conditions d'emploi

- CDI.
- Poste basé à Loudéac (22).
- Rémunération selon profil - sur 13 mois.
- Mutuelle et prévoyance.
- Possibilité d'encadrer un ou plusieurs collaborateurs /alternants.

Pourquoi nous rejoindre ?

Entreprise bretonne implantée à Loudéac, récemment adossée au groupe international Aviagen, Le Helloco est un acteur reconnu de la filière avicole française, **spécialisé dans l'accoupage de dindonneaux et la production d'œufs à couver**.

Grâce à son expertise technique, son exigence sanitaire et sa capacité d'innovation, l'entreprise s'est imposée comme **l'un des leaders français du secteur**.

Le Helloco représente une part significative du marché français de l'accoupage de dinde, avec près de **400 000 œufs incubés par semaine** et une **forte présence à l'export**.

L'entreprise rassemble près de **275 collaborateurs** engagés autour de valeurs fortes : proximité, qualité, réactivité et amélioration continue.

► Site web Le Helloco : www.lehelloco.net

Nous contacter

pierre@kerrolland-conseil.com

KRC  Ker Rolland Conseil
Expertise et Export en filière volaille