

Annnonce de poste à pourvoir

Ingénieur Assurance Qualité & Affaires Réglementaires (H/F)

OLVEA est un acteur majeur dans le domaine **des huiles végétales et de poisson**, destinées à **la nutrition et à la cosmétique**.

Groupe familial implanté à Fécamp (Normandie) depuis **1929**, l'activité initiale d'OLVEA était alors le commerce des huiles de foie de morue. Le Groupe compte aujourd'hui **12 filiales** (Europe, Afrique, Etats-Unis) et près de **300 collaborateurs à travers le monde**. Avec plus de **65 000 tonnes d'huiles** par an, OLVEA réalise un chiffre d'affaires de **160 millions d'euros** et une croissance annuelle de **10%** sur les 10 dernières années.

Depuis près de 15 ans maintenant, OLVEA a développé des **filières de production durables et totalement intégrées** dans les pays sources de ses matières premières, afin de participer au développement des communautés locales et d'agir pour la préservation de l'environnement.

Plus récemment, OLVEA a inauguré sa propre **unité d'éco-affinage**, directement implantée sur son site principal en Normandie. Cette usine nous permet de maîtriser nos process, d'être plus réactif et flexible, et d'offrir à nos clients des **huiles biosourcées et éco-raffinées**.

Pour notre groupe en pleine croissance, nous recherchons un(e) **Ingénieur Assurance Qualité & Affaires Réglementaires (H/F)** en CDI. Ce poste est basé sur notre site de Saint Léonard, près de Fécamp (76).



Description du poste

Sous la responsabilité du Directeur Qualité, votre mission principale consistera à assurer la mise à jour et la mise en œuvre du Système de Management de la Qualité et de la Sécurité Sanitaire d'OLVEA Fish Oils dans un esprit d'amélioration continue et de satisfaction client.



Missions

Vos missions principales seront les suivantes :

- Assurer la conformité des processus et des produits vis-à-vis des réglementations applicables en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité, et d'étiquetage,
- Assurer le maintien et la mise à jour des dossiers d'agrément sanitaires applicables aux productions d'aliments composés, et aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale, ou à un usage technique,
- Assurer la mise à jour et la mise en œuvre du Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments, et du système documentaire associé,
- Assurer la gestion de la documentation technique de référence, et assurer le support technico-réglementaire aux clients,
- Animer l'équipe HACCP et assurer la mise à jour des études HACCP ainsi que la mise en œuvre des mesures de maîtrises associées sur le terrain,

- Participer à la démarche d'amélioration continue avec toutes les parties prenantes, notamment sur le terrain pour analyser les process mis en place afin d'identifier les besoins d'amélioration,
- Planifier et réaliser les audits internes puis suivre les plans d'actions associés,
- Traiter et suivre les non-conformités internes, les réclamations clients et les réclamations fournisseurs,
- Participer à la préparation, la réalisation et au suivi des audits clients et audits de certification,
- Être responsable des processus de référencements et d'évaluations des fournisseurs
- Réaliser des audits fournisseurs et assurer le suivi de l'ensemble des audits fournisseurs,
- Assurer le remplacement en cas de besoin du Responsable Contrôle Qualité. Veiller à cette occasion au respect des plans de contrôle et plans de surveillance de contaminants, traiter et interpréter les données d'analyses internes ou externes et prendre part aux processus de libération des lots.

D'autres missions pourront être confiées notamment dans le cadre de développement de projets.

Profil requis



Compétences techniques

Vous possédez une formation Ingénieur ou Master à dominante **agroalimentaire** ou **biochimie** et vous avez acquis une **expérience de 5 ans minimum** en qualité dans le domaine de l'industrie agroalimentaire ou de la nutrition animale. Idéalement, vous maîtrisez les fondamentaux de la réglementation liée aux produits d'origine animale.

Vous connaissez les référentiels de management de la sécurité des denrées alimentaires (ex :ISO 22000, FSSC 22000), et/ou du domaine spécifique du feed safety, comme le GMP+ FSA.

La connaissance de la chimie des corps gras et de l'ERP SAP serait un plus.

Vous avez un excellent niveau d'anglais à l'oral comme à l'écrit.



Qualités personnelles

Vous êtes enthousiaste, curieux(se), volontaire et force de proposition, vous êtes reconnu(e) pour votre aisance relationnelle, votre esprit de synthèse et votre sens de l'écoute.

Ayant une excellente capacité à prendre du recul face à certaines situations, vous aimez le travailler en équipe et vous avez envie de vous investir dans une entreprise en pleine croissance.



Les avantages du poste

- Une entreprise au fort engagement pour le développement durable et attachée à ses valeurs,
- Un Groupe dynamique laissant une forte place aux nouvelles idées et initiatives,
- Une entreprise soucieuse du bien-être de ses collaborateurs,
- Avantages : prime d'intéressement, 13e mois, chèques déjeuner, mutuelle, prévoyance, salle de sport, voilier d'entreprise etc.

Vous recherchez un poste dans une équipe ambitieuse, vous aimez le travail en équipe et avez envie de vous investir dans une équipe dynamique ? Cette offre est faite pour vous ! Envoyez votre candidature à Aline GAUCHER à l'adresse suivante : agaucher@olvea.com

www.olvea.com

From sources you can trust

