



Clotilde BRIERE

Responsable qualité

40 ans

Avec l'appui de la direction, et avec son équipe, elle construit la politique qualité de l'entreprise et s'assure de sa mise en œuvre à tous les niveaux de la chaîne de fabrication.

GEL MANCHE

Activité : fabrication de produits à texture modifiée / produits traiteur gastronomiques / produits créoles

Effectif : 130 salariés

Lieu : Carentan (Manche)

N.V. Clotilde BRIERE, quel est votre métier chez Gel Manche ?

Je suis responsable qualité.

Je suis sous la responsabilité du Directeur général. Mon équipe au service qualité est composée de cinq personnes : moi-même, un technicien réglementation et méthodes (il s'occupe de l'étiquetage des produits finis), d'une assistante qualité, d'un contrôleur qualité et d'une laborantine.

N.V. En quoi consiste votre travail ?

L'objectif de la qualité : s'assurer que le produit fini soit conforme aux exigences réglementaires et à ce que souhaite le consommateur.

Organiser et encadrer sont les deux axes de mon travail.

- Je participe à l'élaboration et à la mise en œuvre de la politique qualité de l'entreprise : mettre en place des normes (ex. ISO9001 version 2008), s'assurer des améliorations continues de l'entreprise, etc.
- Je mets en place les autocontrôles (réalisés par les opérateurs) tout au long de la chaîne de fabrication et vérifie qu'ils sont bien faits.
- Je forme et sensibilise le personnel à la qualité et à l'hygiène.

Chacun dans l'entreprise est acteur de la qualité. Aussi, aller saluer les opérateurs tous les matins est important pour qu'ils comprennent et acceptent leurs responsabilités.

N.V. Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel ?

Après mon bac F7 (laboratoire), j'ai choisi de m'orienter vers l'agroalimentaire car je savais qu'il y avait des débouchés dans ce secteur. J'ai fait un BTS Industries agroalimentaires complété d'un DU Technicien supérieur spécialisé agro (Bac+3).

J'ai intégré Gel Manche en 1993. Il y avait alors 30 salariés. Seule au début en qualité, j'ai mis en place le laboratoire d'analyses microbiologiques.

J'ai évolué dans ma fonction en même temps que la société car aujourd'hui il y a 130 salariés et nous sommes 5 personnes en qualité.

N.V. Quelles sont vos conditions de travail ?

Je suis cadre, en CDI. J'ai des horaires de journée, qui peuvent varier suivant la charge de travail.

N.V. Pourquoi aimez-vous votre métier ?

J'aime mon métier car il n'est pas monotone : chaque jour est différent, suivant les aléas de la production ou les réclamations clients. L'équipe est soudée, nous vivons les problèmes tous ensemble ! Au-delà de ma liberté d'action, j'ai la chance d'avoir une direction impliquée qui adhère à la qualité et affiche sa position.

N.V. Quelles sont les qualités requises pour devenir responsable qualité ?

- Faire preuve de réactivité et de rigueur.
- Avoir le sens du contact, pour tout l'aspect relationnel avec la production, les clients, les services de la répression des fraudes, la DSV, etc.
- Savoir gérer son stress, lorsqu'il y a des audits ou quand des dysfonctionnements surviennent.

N.V. Quel parcours vous semble le plus adapté pour faire ce métier ?

Un Bac+2/3 tel qu'un BTS et/ou une licence professionnelle en qualité agroalimentaire me semble être un cursus adapté. Les plus : l'apprentissage ou une expérience professionnelle.

Chez Gel Manche, nous avons réalisé des recrutements suite à des stages (ex. la responsable recherche et développement actuelle).