



Laetitia GALLIER

Responsable production
et achats

28 ans

En totale autonomie, elle organise et veille au bon déroulement d'une partie de la production. Elle gère également les achats de consommables.

ENTREPRISE VIANDES ABATTAGE

Activité : transformation de viandes bovines

Effectif : 120 salariés (+ 40 tâcherons)

Lieu : Saint-Pierre sur Dives (Calvados)

N.V. Laetitia GALLIER, quel est votre métier chez EVA ?

Je suis responsable de la production et des achats, sous la responsabilité du directeur général

Mes missions :

1. Je planifie le désossage (la production chez EVA comporte le désossage et l'abattage ; l'abattage étant géré par le responsable qualité)
2. Je supervise les activités de désossage, coupe et préparation de commandes
3. Je manage des hommes
4. Je gère les achats de consommables

N.V. En quoi consiste votre travail ?

Lorsque j'arrive à 8h le matin, je fais mon tour d'atelier : je salue tout le personnel pour « prendre la température » et prendre en considération les problèmes des uns et des autres. Il est important d'aller sur le terrain pour faire redescendre les informations. Etant responsable d'une équipe presque exclusivement masculine (comme souvent en industrie des viandes), l'aspect relationnel est essentiel.

- L'activité ayant commencé depuis 4h du matin, je vérifie si on est dans les temps par rapport au planning défini et je donne les directives au responsable d'atelier.
- Ensuite j'effectue la refonte des plannings en fonction des volumes commercialisés, un véritable travail d'équipe avec les autres services.
- Je gère également les aléas de production, qui peuvent entraver le bon déroulement de la chaîne de fabrication (ex. un matériel défectueux qui doit être réparé). La production est au cœur du fonctionnement d'une entreprise agroalimentaire, en permanence je fais le lien avec les autres services.

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

J'ai toujours été curieuse des choses qu'on fabriquait, je me suis donc orientée vers un DUT Génie Biologique option industries alimentaires et biologiques. J'ai poursuivi par un

Master en gestion de production à l'IAE en alternance pendant 3 ans chez EVA.

Mon Master en poche, je suis restée chez EVA, en CDI. C'était il y a 3 ans. Mon apprentissage, dont le sujet était de mettre en place un atelier de désossage, m'a permis de structurer mon poste de responsable de production.

N.V. Quelles sont vos conditions de travail ?

Je suis cadre. Mon travail se passe au bureau 75% du temps et en atelier 25% du temps.

Mes horaires sont variables, je commence à 8 h mais l'heure à laquelle je termine peut varier selon le rythme de la production.

N.V. Pourquoi aimez-vous votre métier ?

Mon métier est très valorisant : réussir en tant que femme dans un milieu très masculin apporte une grande satisfaction !

J'évolue en autonomie totale en ce qui concerne la prise de décision en production, et il n'y a aucune routine en production : un problème nouveau chaque jour ! On apprend en permanence.

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

Avoir l'envie, avoir un intérêt pour le produit travaillé, connaître et accepter les spécificités du secteur agroalimentaire (température, horaires postés, hygiène...).

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

L'apprentissage est selon moi une voie d'entrée appropriée. Concernant le type de formation, une filière technique (spécialisée agroalimentaire) donne une bonne vue d'ensemble. La compléter d'un cursus en management - ou d'une expérience de quelques années - me semble indispensable pour un poste à responsabilités.