

Directeur associé
 Consultant, auditeur, formateur
 Systèmes de Management de la Qualité
 et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire



Formation universitaire

2006 - 2007 **IAE de Caen (F-14)** [Institut d'Administration des Entreprises]
Master d'Administration des Entreprises (MAE)

1993 - 1998 **ENSIA – Massy (F-91)** [Ecole Nationale Supérieure des Industries Alimentaires] Option Génie Industriel Alimentaire
Diplôme d'ingénieur des Industries Agricoles et Alimentaires
Classe préparatoire Agro. – Nantes (F-44)

Formation professionnelle

Sept. 2011 **Méthodes de résolution de problèmes** (2 j) – Kaizen Collège

Juil. 2009 **ISO 22000 Food Safety Management System Lead Auditor course** (3 j) – DNV Certification

Mai 2006 **Ingénierie Hygiénique des Equipements** (2 j) – Formateur : J-P Descamps, président EHEDG France [European Hygienic Equipments Design Group]
 Formateur puis **Auditeur IFS**

Avril 2004 - Janvier 2005 **Formation qualifiante IRCA (5j.)** - norme ISO 9001:2000 – Obtention du certificat

Nov. 2001 **Formation qualifiante HACCP*/SQF (5j.)** - Formateur : Paul RYAN fondateur et directeur de l'Institut SQF (SQFI) – Obtention du certificat

Langues

Anglais Courant - (905/990 au TOEIC en 1998), nombreux séjours en pays anglophones
Allemand Scolaire
Espagnol Débutant (notions)

Expérience professionnelle

Depuis Avril 2005 **Directeur Associé (co-fondateur)**
EXARIS (Experts en Analyse de Risques) – Sucy en Brie (F-94)

- Assurer le développement et la pérennité de la structure : gestion financière, développement commercial, communication externe, management
- Membre de la Commission AFNOR V01C « Sécurité des Aliments – Hygiène et Management » ayant participé aux travaux de normalisation de l'ISO 22000 : 2005
- Elaborer et animer des formations sur les systèmes de management de la sécurité alimentaire
- Accompagner les entreprises dans la mise en place et le déploiement de leur système de management de la sécurité alimentaire selon les référentiels ISO 22000, BRC, IFS, GMP
- Réaliser des diagnostics sur les référentiels Sécurité Alimentaire dont l'ISO 22000 : 2005 dans les secteurs food/feed, packaging, gaz alimentaire...
- Responsable d'audit ISO 9001:2000 ; ISO22000 ; BRC ; IFS ; GMP ; Evaluations HACCP ; Traçabilité et Sécurité Alimentaire (...) en sous-traitance pour un organisme de certification

Janvier 2002 – Avril 2005 **Chef de projet Sécurité Alimentaire**
 CDI **SGS ICS (International Certification Services) - Cachan (F-94)**

- Mise en place de la certification IFS pour SGS ICS France – **Accréditation IFS obtenue en novembre 2004**
- Création et développement de la Cellule Sécurité Alimentaire (Food Safety) au sein de ICS (recrutement d'une assistante / sélection et activation d'un réseau de 5 à 8 auditeurs)
- Développement, gestion commerciale et opérationnelle des projets de Certification de Système liés à l'application de la méthode HACCP* (SQF, BRC, QC, GTP...) – Notamment, développement de la certification BRC (British Retail Consortium) en France (60 dossiers de certification en 1 an)
- Sélection et formation des auditeurs Sécurité Alimentaire de ICS
- Promotion et animation des Formations Qualifiantes HACCP/SQF (cours qualifiant de 5j. accrédité par le SQF Institute) après adaptation du cours au contexte français (2 sessions entre Octobre 2002 et Juin 2003)
- Animation de conférences (avril 2002 & mars 2003) et rédaction d'articles sur la Certification SQF 2000^{cm} (Safe Quality Food)
- **Responsable d'audit** (plus de 200 j. d'audit) ISO 9001:2000 ; BRC ; GMP ; SQF 2000^{cm} ; Evaluations HACCP* ; Traçabilité et Sécurité Alimentaire (...)

Mars 2000 – Juin 2001 **Responsable Opérationnel**
 CDI **SGS Consumer Services - Département Inspections Alimentaires – Cachan (F-94)**

- Gestion opérationnelle du département Inspections Alimentaires (deux assistantes et une auditrice)
- Développement des prestations d'Audit Sécurité Alimentaire au sein de SGS France : obtention de contrats (préservation d'identité, évaluations HACCP*), réalisation d'audits, recrutement et formation d'une auditrice
- Initialisation progressive des projets qui seront développés dès 2002 au sein de la société ICS
- Déclenchement, organisation et suivi du transfert de l'activité « Inspection Alimentaire »
- Activation de synergies avec les départements de Certification de Produits Alimentaires et de Systèmes (ISO 9001)

Avril 1999 – Mars 2000 **Chef de projet**
 CDI **SGS Consumer Services – Département Inspections Alimentaires – Cachan (F-94)**

- Développement et consolidation d'outils informatiques pour optimiser et fiabiliser la conduite des inspections de denrées alimentaires par les bureaux SGS internationaux à la demande de clients français

- Contribution à la gestion et à la promotion commerciale de l'activité
- Premiers audits et intérêt personnel croissant pour les problématiques liées à la Sécurité Alimentaire : recherche de synergies avec les activités de SGS ICS (certification de produits, services et systèmes)

Octobre 1998 – Nov. 98
CDD

Chargé de mission HACCP

Saupiquet – Département Qualité – Mission dans le Golfe de Guinée

- Etude HACCP à bord des Thoniers senneurs-congélateurs de la flotte Saupiquet : diagnostic des pratiques à bord puis définition des protocoles opérationnels

Stages

Mars 1998 – Sept.
1998

Nestlé-France – Usine d'Itancourt (F-02)

- Modélisation et optimisation d'une ligne de fabrication de nouilles asiatiques instantanées nouvellement installée
- Finalisation du cahier des charges et mise en route d'un automate de pétrin
- Réduction significative des pertes

Sept 96 – **Générale Sucrière** (désormais St Louis Sucre) – Sucrierie
Déc. 96 de Guignicourt (F-02)

- Contribution à la conception et au déploiement d'un projet de formation continue des opérateurs sur deux ateliers de déshydratation de pulpes de betteraves
- Etude du process – Création de modules de formations
- Programme intitulé « Cristal 2000 » depuis lors en place sur le site de Guignicourt