

## Fabrice GALLAIRE

20, bd Pierre Raunet  
94370 SUCY EN BRIE  
T : +33(0)9 51 19 32 12  
M : 07 43 01 72 49  
[fabrice.gallaire@exaris.fr](mailto:fabrice.gallaire@exaris.fr)

### Consultant Formateur Junior

#### Chef de projet

Systèmes de Management QSE  
et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire



## Formations / qualifications

2021 - 2022	<b>Master 2 international Manimal One Health – De l'animal à l'homme : Analyse, maîtrise et gestion des risques sanitaires et nutritionnels (Oniris – Cours en anglais), Nantes</b> <i>[Etablissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire]</i>
2018 - 2021	<b>Oniris, école nationale Agroalimentaire &amp; Biotechnologie (Ingénieur – Qualité), Nantes</b> <i>(Etablissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire)</i>
2015 - 2018	<b>Classe préparatoire scientifique BCPST [Le Fresne, Angers]</b>
2015	Baccalauréat scientifique (Bien)

## Formation professionnelle

Sep. 2023	<b>Déployer votre système de maîtrise de la Sécurité des Aliments avec la méthode HACCP selon ISO22000 (2j) - Exaris</b>
Mai 2023	<b>Maîtriser l'audit interne comme outil de management (2j) - Exaris</b>
Fev. 2023	<b>Construire un système de prévention des actes de malveillance (Food Defense) avec l'outil PFD© Exaris (1,5j) – Exaris</b>

## Langues

Anglais	Professionnel
---------	---------------

## Expérience professionnelle

Fév. 2023 à aujourd'hui CDI	<b>Consultant Formateur Junior – Chef de projet</b> <b>EXARIS (Experts en Analyse de Risques) – Sucy en Brie (F-94)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Elaborer et animer des formations</b> sur les systèmes de management de la qualité, de la sécurité des denrées alimentaires et de l'environnement (Food Defense, Audit Interne, FSSC22000...)</li><li>- <b>Développer et déployer des outils</b> pour accompagner les formations et répondre aux besoins des professionnels de l'agroalimentaire</li><li>- <b>Suivi de l'accompagnement des entreprises</b> dans la mise en place et le déploiement de leur système de management de la qualité selon les référentiels ISO, FSSC, IFS...</li><li>- <b>Réalisation de veilles</b> réglementaires, spécifiques et informatives</li><li>- <b>Familiarisation avec le métier de consultant, auditeur, formateur SMQ et SMSDA</b></li></ul>
Fév. 2022 – Juil. 2022 Stage	<b>Technicien Sanitaire - Ingénieur Agroalimentaire</b> <b>Groupement de Défense Sanitaire (GDS) 44 - Nantes (F-44)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mise en place d'un <b>plan d'accompagnement</b> des producteurs en transformation directe en Loire Atlantique pour les espèces bovine, caprine, porcine, apicole visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées d'origines animales</li><li>- Conseils à la gestion des ateliers de transformation alimentaire vis-à-vis de l'hygiène et dans une démarche One Health</li><li>- Conseils et <b>aides à la gestion de crises sanitaires</b> alimentaires</li><li>- Intermédiaire de discussion entre les producteurs et les services associés (DDPP, DGAL, Laboratoires,...)</li><li>- Interprétation de résultats d'analyses alimentaires et conseils associés</li><li>- Négociation de contrats d'analyses et mise en place d'audits conseils</li><li>- Elaboration et <b>mise en place de formations</b> pour les producteurs en transformation directe (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, Nettoyage et Désinfection, Gestion de crise...)</li></ul>
Mars 2021 – Sept. 2021 Stage	<b>Assistant Qualité – Ingénieur Qualité Agroalimentaire</b> <b>LFG Laboratoire des Formes Galéniques (Nutragroup) – Sèvremoine (F-49)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Implantation d'une norme <b>ISO 22000</b> (Initialisation + réalisation)</li><li>- Réalisation d'audits de contrôle qualité, management d'équipe</li><li>- <b>Revue de l'HACCP</b> des deux sites de production (site sec &amp; site liquide)</li><li>- Revue et consolidation des PRP des deux sites de production</li><li>- Gestion et évaluation de projet (fixer des objectifs, suivi d'avancement, reporting, formations,...)</li><li>- Mise en place d'une grille d'audit interne ISO 22000</li><li>- Evaluation et maîtrise des risques et opportunités</li><li>- Participation aux projets d'amélioration continue (projet 5S,...)</li><li>- Revue et consolidation du plan de nettoyage et de désinfection des deux sites de production</li></ul>

- **Maîtrise de la problématique « Allergènes »** en lien avec le plan de nettoyage et de désinfection, mise en place de mesures de maîtrise et de contrôle
  - Participation active aux problématiques quotidiennes du service qualité
- 

Janv. 2019 – Fev. 2019  
Stage

### **Ouvrier & Assistant qualité**

**FPNI Ariake** (Préparation de bases culinaires asiatiques) – Alençon (F-61)

- Conditionnement et préparation de bases culinaires
  - Réalisation des analyses biochimiques de conformités
  - Réalisation des analyses sensorielles de conformités
- 

[...] - Juil. 2022

### **Expériences extra-professionnelles**

#### **Jobs étudiants, Projets d'étude, Expériences personnelles/professionnelles**

- Projet d'étude Manlmal : **Insects as novel feed in fish farming** – Safety issues and environmental impacts in France and Netherland
  - Projet d'étude Manlmal : « Infectious diseases & cull of animals », étude des motivations et des raisons des abattages d'animaux sauvages ou d'élevages (raisons de santé publique, économiques...) reliées à certaines maladies infectieuses telles que la tuberculose bovine ou la fièvre aphteuse. Etude des controverses du sujet et des solutions alternatives possibles.
  - Projet d'étude Manlmal : Etude de cas « Escherichia Coli », Food safety issue, Hazard characterization, Outbreak investigation, Managment option, One Health perspective
  - Projet d'étude Manlmal : Etude de cas « Fièvre Hémorragique de Crimée-Congo », Epidemiological characteristics, Risk of exposure, Consequences, Public health response
  - Projet d'étude Manlmal : Etude de cas « PCBs and necessity of action », Characteristics of PCBs, Risk assesment, Risk managment
  - Révision / Réalisation, implantation et mise en activité d'un **plan de maîtrise sanitaire** en restauration collective
  - Responsable prospection dans le Junior Entreprise « OJAS » d'Oniris
  - Assistant Vétérinaire
  - Remplacements en élevage canin (gestion sanitaire, économique, logistique et bien-être animal)
- 

### **Loisirs**

Tennis, Musique, Lecture, Activités extérieures