

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

Consultant Formateur Junior

Chef de projet

Systèmes de Management QSE
et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire



Formations / qualifications

2021 - 2022	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 <i>[Etablissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire]</i>
2018 - 2021	Oniris, école nationale Agroalimentaire & Biotechnologie (Ingénieur – Qualité), Nantes <i>(Etablissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire)</i>
2015 - 2018	Classe préparatoire scientifique BCPST [Le Fresne, Angers]
2015	Baccalauréat scientifique (Bien)

Formation professionnelle

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

Langues

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

Expérience professionnelle

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

- **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