

Lalao CARTERON
Tel : 33 (0)9 51 19 32 12
lalao.carteron@exaris.fr

EXARIS
20 bd Pierre Raunet
94370 SUCY-EN-BRIE

Consultante, Formatrice, Auditrice Indépendante

Systèmes de Management QSE
et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire



Formation

- 1995-1998 : AgroParisTech (Ecole Nationale Supérieure des Industrie Agro-alimentaire Massy)
- 2000 : Formation à l'audit ISO 9001
- 2003 : Formation Food labelling / Formation à la maîtrise des pertes
- 2008 : Formation BRC v5
- 2006 : Formation à l'audit qualité : interne et fournisseur
- 2009 : Formation Valider les mesures de maîtrise des allergènes
- 2019 : Formation étiquetage
- 2021 : formation à l'ISO 22000 et BRC v8
- 2022 : Formation aux nouveautés du BRC v9 /Formation Maîtriser la métrologie légale des poids Formation au corps gras (Iterg) / Formation conception hygiénique des équipements
- 2023 : Formation Management Visuel de la performance
- 2024 : Formation Règlementation pour ICPE
- 2025 : Formation qualifiante IRCA (5j.) - norme FSSC22000/ISO22000

Expériences professionnelle

- Janvier 2025 : Consultante Indépendante (LCCONSEIL)
- Juin 2020- Nov 2024 : Directrice Qualité et Excellence opérationnelle - ALVA- Groupe SARIA/DELAMBRE) – Rezé
- Mars 2019 – Juin 2020 : Responsable Qualité Frais métiers Boucherie Volaille - U ENSEIGNE- Centrale Nationale Frais métiers
- Mars 2012 – Mars 2019 : Responsable Qualité Marque U BAZAR Pole permanent - U ENSEIGNE- Centrale Nationale Bazar
- 2005 – Juillet 2011 : Responsable Qualité Fournisseurs et Filières - CARGILL FOODS France – BU McDonald's
- Octobre 2002 – 2005 : Responsable Qualité Production - CARGILL FOODS France – BU McDonald's
- 1998 – Juin 2022 : Responsable Qualité - UNILEVER, COGESAL MIKO puis SEGES FRIGECREME

Compétences

- Déployer un système de maîtrise de la Sécurité des Aliments avec la méthode HACCP/ISO22000 [B1]
- Déploiement opérationnel de la méthode HACCP [B1.1]
- Déployer une culture de la Sécurité des Aliments ('Food Safety Culture') [B18]
- Maîtriser la sécurité des personnes et des produits lors des interventions de maintenance [A4]
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication [A5]
- Maîtriser les dangers microbiologiques [A9]
- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme ISO 22000:2018 dans le contexte de la certification FSSC22000v5.1 [B17]
- Maîtriser les exigences du standard FSSC22000v6 [B10]
- Maîtriser les exigences de la norme ISO 9001:2015 [B13]
- Maîtriser les exigences de la norme ISO 14001:2015 [BE4]
- Maîtriser l'audit interne comme outil de management [C3]
- Maîtriser l'audit de vos fournisseurs [C4]