





Stage ou Alternance QHSE - Filière Fruits & Légumes

CREATION D'UN REFERENTIEL QHSE SPECIFIQUE A CADRALBRET

L'ENTREPRISE

La Coopérative Cadralbret regroupe près de 80 producteurs, situés dans le Lot et Garonne et dans les départements voisins (Gers, Tarn et Garonne). Tous sont dans un rayon de 30kms autour de nos sites de conditionnement (Nérac) et de collecte (Bias) afin de garantir un produit de qualité et de fraîcheur tout en bénéficiant des services de proximité de la coopérative.

Pour la commercialisation de ses 12000 tonnes de fruits et légumes, la coopérative CADRALBRET a rejoint les groupes :

	Tomates, fraises, concombres, poivrons, aubergines, courgettes, salades	www.rougeline.com
	Kiwis	www.primland.fr

CONTEXTE DE LA MISSION

Notre coopérative et nos producteurs sont très attachés au respect des exigences Qualité Produit et Process en constant développement dans la filière Fruits et Légumes frais.

Afin de répondre aux attentes de nos consommateurs, notre coopérative accompagne ses producteurs dans le déploiement d'une multitude de démarches Qualité et certifications de leurs produits, modes de cultures et exploitations : Global Gap, Label Rouge, Zéro Résidu de Pesticides, Tomates et Concombres de France, MDD, BIO...).

PROBLEMATIQUE CONFIEE AU STAGIAIRE

Au sein du service Qualité, le stagiaire effectuera un inventaire et une analyse des différents référentiels et démarches Qualité applicables chez Cadralbret. Il participera ensuite à la constitution d'un référentiel global QHSE spécifique à Cadralbret et à sa mise en application sur le terrain.

Ce référentiel consistera à :

- générer un tableur reprenant la liste exhaustive des exigences liées aux différentes démarches QHSE ciblées,
- optimiser les audits, l'accompagnement, le suivi et l'amélioration continue pour la coopérative et auprès des producteurs.

CONDITIONS DU STAGE

Basé à Nérac (Aquitaine – Lot et Garonne), déplacements ponctuels à prévoir autour de Nérac, Agen et Bias

Indemnisation légale / Permis B indispensable

Prérequis : Connaissance des démarches qualité et exigences agroalimentaires

Durée : 3 à 4 mois minimum

Contact : Florence DANNEY – Responsable QHSE – f.daney@cadralbret.fr