

Portrait de collaborateur
CHLOE
RESPONSABLE QUALITE ET R&D CHEZ FESTEIN D'ALSACE



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Chloé Bizet, j'ai 29 ans et je suis responsable qualité et R&D. Je suis diplômée d'une licence en qualité et sécurité alimentaire obtenue en 2017. J'ai intégré Festein d'Alsace en novembre 2019.

Quel a été votre parcours avant de rejoindre Festein d'Alsace ?

Avant de rejoindre Festein d'Alsace, j'ai d'abord effectué une année d'apprentissage dans une société charcutière en Moselle, où j'ai occupé le poste d'assistante qualité, puis j'ai poursuivi un an de plus dans cette société en tant qu'assistante qualité. J'ai ensuite travaillé pendant un an comme responsable qualité et hygiène dans une boucherie-charcuterie-traiteur à Strasbourg. Par la suite, j'ai fait mon retour dans l'industrie : j'ai été technicienne qualité pendant deux ans, puis responsable qualité durant deux ans et neuf mois. Depuis septembre 2024, j'occupe le poste de responsable qualité et R&D.

Qu'est-ce qui vous a motivée à travailler dans ce secteur ?

J'ai toujours aimé cuisiner et bien manger. Le secteur agroalimentaire me passionne car il touche à un besoin fondamental : l'alimentation. J'éprouve une réelle satisfaction à connaître les détails de la production et à savoir que je contribue à fournir des aliments de qualité, sûrs et sains, qui ont un impact direct sur la santé et le bien-être des consommateurs.

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

J'exerce deux fonctions principales : la qualité et la recherche & développement (R&D).

Qualité

Mon rôle est d'assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires à chaque étape de la production, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis. Je réalise des contrôles réguliers pour garantir la conformité aux normes, aux cahiers des charges clients et à la réglementation, notamment le référentiel IFS Food.

Je veille également à l'état du matériel, des infrastructures, au respect des procédures de nettoyage, à la maîtrise de l'environnement, ainsi qu'à l'hygiène et à la sensibilisation du personnel.

J'élabore et mets à jour les procédures qualité, forme les équipes, analyse les non-conformités et mets en place des actions correctives. Je participe à la préparation et à la réalisation des audits internes et externes, et je reste en veille sur les évolutions du secteur pour adapter les pratiques de qualité de l'entreprise et assurer une amélioration continue. Enfin, j'organise régulièrement des formations et des actions de sensibilisation à la qualité et à l'hygiène pour l'ensemble du personnel.

Recherche & Développement (R&D)

En R&D, mon rôle est de développer de nouveaux produits et d'améliorer ceux déjà existants. Je suis amenée à travailler simultanément sur plusieurs projets en coordonnant les différentes équipes impliquées.

Je veille au respect des délais et des objectifs de qualité, et je reste à l'écoute des tendances du marché pour saisir de nouvelles opportunités d'innovation. J'interviens sur la modification des recettes ou des procédés afin d'optimiser nos produits, et je supervise les essais pour garantir leur faisabilité, leur efficacité et leur sécurité.

Je gère également le budget R&D et veille à la rentabilité des projets, avec pour objectif constant d'assurer la conformité et l'amélioration continue de nos produits et processus.

Y a-t-il une mission ou un projet dont vous êtes particulièrement fière ?

Je suis particulièrement fière de l'engagement des équipes de production et de la relation de confiance que nous avons instaurée entre le service qualité et le terrain. Nous sommes perçus comme des partenaires et non comme un simple service de contrôle. Je me réjouis aussi du succès de nos audits et du renouvellement de notre certification IFS à un niveau supérieur, ce qui valorise notre travail, rassure nos clients sur la qualité et la sécurité de nos produits, et constitue un atout commercial important.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre travail ?

Ce qui me passionne particulièrement, c'est l'organisation d'actions de formation et de sensibilisation du personnel à la gestion de la qualité et à la sécurité alimentaire, afin que chacun soit aligné sur nos objectifs. J'aime aussi accompagner la montée en compétences de mes équipes et les voir gagner en confiance.

Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui aimerait faire votre métier ?

Je conseillerais de faire preuve de rigueur, d'organisation, de savoir gérer son stress et d'être diplomate. Il est essentiel d'avoir une bonne aisance relationnelle, car la qualité concerne tous les services de l'entreprise : c'est un travail d'équipe.

Quelle est votre charcuterie préférée ?

Toute l'année, j'apprécie particulièrement la knack, qui a d'ailleurs obtenu une médaille d'or cette année au concours général agricole. En été, j'ai une préférence pour la saucisse blanche gourmande élaborée à partir de porc né et élevé en Alsace. Cette saucisse est agrémentée d'emmental, de poitrine fumée et d'épinards.