



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-qhsse-rse-f-h-4>

Directeur QHSSE/RSE F/H

Description

CLEMAJOB recrute pour l'un de ses clients un(e) Directeur QHSSE & RSE – Agroalimentaire H/F basé(e) au Havre (76).

Rattaché(e) à la Direction Générale, vous définissez et pilotez la stratégie QHSSE & RSE du Groupe. Vous êtes garant(e) de la qualité des produits, de la sécurité des personnes, de la conformité réglementaire (IFS, HACCP, ICPE) et de l'engagement RSE, dans une dynamique d'amélioration continue.

Vos missions principales :

Stratégie et pilotage QHSSE/RSE

- Définir les politiques QHSSE & RSE en lien avec la stratégie de l'entreprise
- Accompagner les réflexions stratégiques sur l'organisation, les investissements, l'innovation et la performance globale
- Participer aux comités de direction et contribuer à la prise de décision
- Préparer l'entreprise aux situations de crise, piloter les PCA, et représenter la société auprès des instances réglementaires

Management d'équipe

- Manager, accompagner et faire monter en compétences les équipes QHSSE, RSE et Contrôle Qualité
- Définir les besoins en ressources, conduire les recrutements et les entretiens annuels
- Structurer et optimiser l'organisation interne pour une répartition efficace des missions

Systèmes de management & conformité

- Assurer le maintien et l'évolution des certifications (IFS, HACCP, ICPE) et autorisations
- Développer et suivre les indicateurs QHSSE et RSE, animer les revues de direction
- Piloter la documentation, les audits internes, la veille réglementaire, et les actions correctives

Organisme employeur

CLEMAJOB

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL EN SYSTÈMES ET LOGICIELS INFORMATIQUES

Lieu du poste

76351, LE HAVRE, LE HAVRE, France

Date de publication

25 septembre 2025 à 17:07

Valide jusqu'au

25.10.2025

Performance & amélioration continue

- Analyser l'activité via des tableaux de bord pour proposer des pistes d'amélioration
- Piloter les projets QHSSE et RSE (audit, conformité, sensibilisation, formation)
- Promouvoir les bonnes pratiques en interne et valoriser les résultats auprès des clients

Accompagnement & formation

- Accompagner les équipes dans les transitions organisationnelles ou techniques
- Former et sensibiliser aux enjeux QHSSE et RSE
- Soutenir les équipes techniques et SAV sur les problématiques sanitaires critiques

Qualifications

Vous êtes diplômé(e) Bac+5 (Ingénieur agroalimentaire, QHSE ou équivalent) avec une expérience significative dans le domaine. Vous maîtrisez la microbiologie agroalimentaire, les normes HACCP et IFS, et êtes à l'aise avec les réglementations environnementales et les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

Vous avez une solide expérience en RSE, capable de structurer et animer des démarches responsables alignées avec la stratégie de l'entreprise. Vous savez gérer des projets transverses dans un environnement industriel, en coordonnant les aspects techniques, humains et financiers.

Vous êtes agile, autonome, rigoureux(se), avec une forte capacité de travail et un esprit d'initiative. Résilient(e) et organisé(e), vous êtes également un bon communicant, capable de travailler en équipe et d'accompagner le changement.