

09/06/2022

Directeur(ice) scientifique et technique de la FICT

En CDI

Début de mission : début mars 2024

Employeur

FICT - Fédération des entreprises françaises de charcuterie traiteur
9 boulevard Malesherbes
75008 Paris

Présentation de la FICT

FÉDÉRATION DES ENTREPRISES FRANÇAISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

La FICT est la porte-parole des entreprises françaises de charcuterie traiteur. Créée en 1924, la FICT représente près de 300 établissements (dont 96 % de PME), implantés sur tout le territoire, qui emploient plus de 30 000 salariés, soutiennent 150 000 emplois directs/indirects et génèrent un chiffre d'affaires de 8 milliards d'euros, dont 7,1 % à l'exportation.

La production de 1,2 million de tonnes est à 82 % à base de porc. Les entreprises françaises de charcuteries-traiteurs transforment plus de 75 % de la production porcine française.

Près de 70 médailles au Concours Général Agricole ont été décernées aux entreprises membres de la FICT

www.fict.fr - @FICT_FRANCE

Descriptif du poste

Suite à un départ en retraite, la FICT recherche son prochain directeur scientifique et technique.

Sous la responsabilité du Délégué Général, le directeur scientifique et technique managera le Service scientifique et technique qui a en charge l'ensemble des domaines liés à la qualité et à la RSE : sécurité des aliments (hygiène et contaminants), étiquetage, ingrédients, et définition des produits (code des usages), nutrition, gestion de crise, recherche, environnement.

Ses principales missions seront :

Mission

- Management du service scientifique et technique, avec l'encadrement de deux personnes
- Accompagner les entreprises membres dans les domaines qualité et environnement impactant leurs activités pour les aider à respecter la réglementation et à améliorer leurs pratiques (veille, information, recommandation, appui technique, ...)
- Représenter la profession auprès des administrations
- Être le référent gestion de crise au sein de la FICT,
- Animer le Conseil scientifique de la FICT, ainsi que la structure R&D de la profession, afin de faire progresser les connaissances
- Animer les commissions techniques composés de représentants d'adhérents sur les sujets
- Comprendre les enjeux à venir et être force de proposition sur les projets pertinents à mener.



- Déployer le plan d'action décidé par les instances de gouvernance de la FICT, et assurer un reporting auprès du délégué général de la FICT et de ces mêmes instances, sur les sujets relevant du périmètre.
- Faire vivre le Code des Usages afin qu'il reste la référence des pratiques en charcuterie
- Assurer le bon déroulement des projets de R&D, en lien avec les centres techniques (IFIP et ADIV) et les centres de recherche (INRAE ...)
- En concertation avec les experts des entreprises membres, développer des outils collectifs pour nourrir les dynamiques de progrès menées par les membres et assurer le suivi de leur déploiement auprès des entreprises
- Représenter la profession auprès des administrations (DGAL, DGCCRF, DGS, DGPR) et des partenaires (ANIA, INAPORC, association européenne...) afin de porter les enjeux et problématiques de la profession.
- Assurer une proximité avec les adhérents afin de bien saisir leurs différents enjeux.

Le poste est basé à Paris, avec des déplacements ponctuels en région et à l'étranger.

Profil requis

- Niveau Master, Ingénieur, vétérinaire ou équivalent
- Idéalement 10 ans d'expérience, minimum 5 ans
- Connaissance de l'industrie agro-alimentaire, dans le secteur carné de préférence.
- Compétence forte en gestion des risques (en particulier microbiologique) et en gestion de crise
- Notions de droit et bonne connaissance des réglementations techniques et des procédures réglementaires (ex. hygiène, additif, étiquetage, contaminants, ...)
- Diplomate, avec une capacité à faire émerger les consensus
- Capacité de synthèse et de compréhension des enjeux
- Rigueur, organisation, capacité à mener plusieurs dossiers en parallèle
- Qualité d'analyse, rédactionnelle, et aisance orale avec une capacité à s'affirmer en public.
- Réactivité, sens du service
- Qualité d'écoute, de synthèse et de diplomatie, excellent relationnel, avec une capacité à faire émerger les consensus
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne maîtrise de l'anglais (échanges au niveau européen, littérature scientifique, rédaction de courts textes en anglais, ...)

Candidature à envoyer à : i.masseron@fict.fr

