

Témoignage Matthieu B.

Master Qualité et environnement en productions animales

L'objectif de ma formation universitaire était d'acquérir une capacité et autonomie de réflexion tournée autour du monde agroalimentaire. Grâce au master proposé par le département de production animale de l'université de Tours, j'ai pu réaliser mon souhait.



" L'objectif de ma formation universitaire était d'acquérir une capacité et autonomie de réflexion tournée autour du monde agroalimentaire. Grâce au master proposé par le département de production animale de l'université de Tours, j'ai pu réaliser mon souhait. Cette formation couvre non seulement les problématiques spécifiques à l'élevage, l'alimentation, la reproduction, etc. mais s'ouvre également sur divers horizons tel que les normes d'hygiènes, les méthodes de process, les notions de marketing, etc. De plus la méthode de travail de ce département nous oblige à être autonomes en recherchant les solutions les plus adaptées à chaque problème. Suite à cela, les nombreux exercices de présentation orale combinés à des présentations PowerPoint m'ont permis de maîtriser la communication envers un public. Ainsi, lors de mes premières confrontations professionnelles réalisées au travers de mon stage de fin d'étude, je n'étais pas du tout handicapé par ce point que l'on sous-estime bien trop souvent. Ce stage de fin d'étude, je l'ai effectué dans l'entreprise McKey fournisseur de steaks hachés exclusif dédié à McDonald's France. Recruté initialement pour remettre à jour le système HACCP, mon sujet de stage s'est rapidement transformé pour résoudre une problématique d'un des éléments des programmes supports de l'HACCP : le nettoyage. Cette expérience a été très concluante et le dossier du nettoyage remis sur pieds. Après avoir passé ces 6 mois de stage, je me suis retrouvé assistant qualité en CDD pendant les 3 mois suivant mon stage, puis j'ai décroché un CDI dans ce même poste en janvier. Au bout d'un an, je suis passé cadre : "responsable Qualité Usine et Nettoyage". Ainsi, je gère les problèmes que nous pouvons rencontrer sur notre site, je réalise également des audits de contrôles, et participe au management de la qualité ISO 9001, de l'environnement ISO 14001, de notre HACCP, de nos Bonnes Pratiques de Fabrication, etc. La seconde moitié de mon temps est consacrée à l'atelier de fabrication. Je participe quotidiennement aux réunions de production afin de récupérer le maximum d'information. Ceci me permet de gérer les priorités de chacun en respectant les contraintes qualités au travers des normes imposées par McDonald's (référentiel spécifique et très complet reprenant les normes HACCP, ISO, BRC et IFS...), par l'ISO, par notre maison mère Keystone, etc. Etant également responsable du nettoyage, Je suis impliqué dans les projets et développements pour tout sujet relatif à la nettoyabilité des équipements. 2009 sera un nouveau défi. Au départ du responsable environnement en place, ma direction m'a proposé de prendre en charge le management de l'environnement et la gestion complète du système ISO 14001 en place chez McKey depuis 2003. Le directeur qualité a souhaité que le management de l'environnement soit davantage orienté terrain et que les résultats soient plus concrets (économies d'énergies, eau, électricité, etc.). "