



Annonce Directeur Fromagerie des Cévennes

I - L'ENTREPRISE

La Fromagerie des Cévennes, située dans les Cévennes lozérienne au cœur du Parc National des Cévennes, à Moissac Vallée Française, fabrique des fromages de chèvre, issus de son terroir, depuis plus de 60 ans.

Son produit phare est le Pelardon (AOP) dont elle est le leader. Elle produit d'autres fromages tels que le Seillou, le Parpaillote, le Moissac et le Grizou.

Cette coopérative s'appuie sur son territoire et ses savoir-faire pour innover dans tous les domaines. Elle représente un fort enjeu local dans le but de valoriser la production des associés coopérateurs.

L'entreprise joue un rôle primordial dans le maintien de l'activité économique de son secteur.

La Fromagerie de Cévennes compte 17 coopérateurs dont 3 en bio et un producteur hors zone AOP.

Elle emploie une vingtaine de salariés et réalise 4 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Elle collecte 850 000 litres de lait en zone AOP et 250 000 litres hors zone AOP.

II- LE POSTE À POURVOIR : Directeur

Sous la responsabilité du Conseil d'Administration de la Coopérative, **vos missions principales seront les suivantes :**

- Diriger l'entreprise en forte proximité avec l'ensemble des équipes
- Garantir la performance et de la pérennité de l'outil industriel, des débouchés commerciaux et des développements de nouveaux marchés, en assurant une production optimale.
- Exercer son leadership afin de fédérer les collaborateurs autour des objectifs communs partagés de la coopérative.
- Coordonner les différents services de l'entreprise, manager au quotidien vos équipes, planifier leur activité et programmes de formations, suivre les approvisionnements (matières premières locales ou non, et conditionnements)
- Garantir les résultats commerciaux et veiller au développement des différents débouchés.
- Etre moteur de la stratégie d'investissement.
- Garantir la sécurité du personnel sur l'ensemble de l'exploitation.
- Assurer un reporting analytique de son activité au CA de l'entreprise.

axelyo est une marque commerciale exploitée par la société PCL Conseil
LYON : 1 rue des 4 Chapeaux 69002 Lyon – Tél : +33(0)4 69 84 42 70
PARIS : 91 rue du Faubourg Saint Honoré 75008 PARIS – Tél : +33(0)1 44 71 36 29
Lyon – Paris - Grenoble

S.A.R.L au Capital de 5000 € – RCS LYON 832 339 568



Profil :

- Formation technique supérieure, ingénieur(e) ou équivalent
- Expérience consolidée sur un poste similaire (fromagerie ou métier connexe)
- Connaissances en technologie fromagères et en management d'un atelier agro-alimentaire, en système qualité et hygiène
- Compétences managériales et capacité de motivation et de communication.
- Logique entrepreneuriale afin d'orienter l'entreprise vers son développement permanent
- Capacité de gestion financière
- Orientations clients, disponibilité, réactivité
- Autonomie, capacité de décision
- Sens de l'écoute et ouverture d'esprit
- Volonté de s'inscrire dans la durée dans l'écosystème local de la Vallée Française
- Partage des valeurs coopératives et de ses modes de gouvernance

Conditions :

- CDI
- Statut : Cadre forfait jours
- Rémunération : 65k€ bruts annuels
- Dépend de l'Accord Paritaire National des coopératives agricoles laitières

Candidatures à adresser à : michel.crouzet@axelyo.com

axelyo est une marque commerciale exploitée par la société PCL Conseil
LYON : 1 rue des 4 Chapeaux 69002 Lyon – Tél : +33(0)4 69 84 42 70
PARIS : 91 rue du Faubourg Saint Honoré 75008 PARIS – Tél : +33(0)1 44 71 36 29
Lyon – Paris - Grenoble

S.A.R.L au Capital de 5000 € – RCS LYON 832 339 568