

Denis LAUREILLARD

3203, rue Claude Jodoin
Montréal (Québec) H1Y 3P2
Tél. : 514 524-1224
Cell. : 514 575-0279
dlaureillard@videotron.ca

EXPERTISE QUALITÉ - R & D – PROCÉDÉS ALIMENTAIRES

Ingénieur Junior agroalimentaire, membre de l'OIQ

PROFIL

Douze années d'expérience dans le milieu agro-industriel
Sens du travail en équipe - Autonomie - Dynamisme - Rigueur

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

➤ DIRECTEUR QUALITÉ - R&D

Montréal et Québec - Canada 2006 > 2007

GROUPE ALIMENTS BRETON – LES SPÉCIALITÉS PRODAL www.abreton.com

Intervenant majeur de la filière porc intégrée au Canada - CA = 400 M\$

Deux usines de fabrication : - jambon, volaille, pâtés, saucisses (50 pers. - Montréal)
- mets préparés, quiches, pâtés, sauces, cretons (50 pers. - St-Charles de Bellechasse)

Certifications qualité : HACCP (accréditation ACIA), Filière SSPA SA, Export USA

- Diriger les activités liées à la R et D, l'HACCP et l'Assurance Qualité sur les deux sites (8 personnes)
- Superviser et responsabiliser les coordinateurs des sites
- Développer de nouveaux produits selon les tendances observées et les demandes des clients
- Proposer des stratégies afin d'optimiser les prix de revient et d'améliorer les processus de fabrication
- Évaluer les produits et garantir leur qualité
- Assurer la réussite et le suivi des audits et accréditations
- Rédiger des rapports scientifiques pour les crédits d'impôts

- Réalisations :**
- Planification et priorisation des essais de développement
 - Plan d'optimisation des recettes (matière première)
 - Lancement de nouvelles gammes de produits
 - Définition d'une politique qualité et d'objectifs pour les deux sites
 - Mise en place d'indicateurs de performance pour maîtriser les processus
 - Réussite des audits (marques privées, certification et HACCP)

➤ RESPONSABLE QUALITÉ USINE

Limoges - France 2004 > 2006

GROUPE MADRANGE www.madrangecom.com

Leader européen de charcuterie cuite - CA = 630 M\$

Usine de fabrication et tranchage de jambon cuit de porc et de volaille (900 personnes - 500 000 pi² - 32 000 tonnes/an)

Certifications qualité : *International Food Standard* niveau supérieur, *British Retailer Consortium* niveau A, Label Rouge, Produits Biologiques, Produits Oméga 3

- Diriger le Service Qualité du site (4 personnes)
- Avoir l'autorité nécessaire pour mettre en place le Système Qualité selon la politique et les objectifs définis
- Garantir la qualité des produits fabriqués (selon cahier des charges, législation et agréments du site)
- Garantir le respect de l'hygiène et de la propreté dans l'usine (HACCP)
- Rendre les employés acteurs de la qualité en leur donnant les moyens de s'auto-évaluer et d'agir
- Définir les indicateurs précurseurs permettant d'agir à chaque étape du process
- Prendre en charge les audits clients et certification

- Réalisations :**
- Mise en place de la certification IFS (*International Food Standard*) sur le site
 - Agrément du site pour la fabrication de produits Oméga 3 et pour l'export *USDA*
 - Amélioration de la qualité visuelle des produits conformément aux objectifs (défauts mineurs < 15%)
 - Amélioration qualité des prestations de nettoyage conformément aux objectifs (satisfaction > 95%)
 - Diminution du nombre de plaintes clients/consommateurs de 10% par an
 - 100% de réussite aux audits qualité clients / certification
 - Mise en place d'un programme de formation Sécurité Alimentaire/ Assurance Qualité (600 pers.)

➤ **CHEF DE PROJET RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT** Limoges - France 2000 > 2004

GROUPE MADRANGE

- Mener à bien des projets de développement de nouvelles recettes en fonction des demandes internes (Production, Achats) et clients (Marketing, Food Service, Marques privées et Export)
- Optimiser les procédés de fabrication en collaboration avec les équipes de production
- Assurer une veille technologique et concurrentielle: recherche et test de nouveaux ingrédients et matériels
- Suivre le lancement industriel des nouveaux produits

- Réalisations :**
- Optimisation des programmes de cuisson (gain = 840 000 \$/an)
 - Optimisation du rendement technologique : saumure, injection, malaxage (gain = 700 000 \$/an)
 - Lancement de nouvelles recettes : jambon barbecue, jambon 3 noix, jambon de Paris, *Label Rouge*
 - Axe Santé : étude de la diminution du taux de sel dans les jambons
 - Maîtrise de l'absence de grisaillement des produits frais emballés

➤ **RESPONSABLE QUALITÉ USINE** Blois - France 1997 > 2000

➤ **INGÉNIEUR QUALITÉ OPÉRATIONNELLE** 1995 > 1997

GROUPE PREDAULT

Spécialiste de charcuterie cuite - CA actuel = 100 M\$

Usine de fabrication de jambon cuit de porc et fromage de tête (160 personnes- 75 000 pi2- 8 200 tonnes/an)

Certifications qualité : ISO 9002, Norme Française Jambon Cuit supérieur NF V 40-100

- Diriger le Service Qualité (4 personnes) dont le laboratoire d'analyses
- Assurer la mise en place de la traçabilité, de l'étiquetage et des indicateurs qualité
- Assurer et veiller au respect des cahiers des charges et de la législation en vigueur
- Gérer les plaintes des clients et consommateurs
- Participer aux audits clients, ISO et NF
- Assurer le suivi de l'hygiène et de la propreté dans l'usine (HACCP)

- Réalisations :**
- Mise en place la certification (ISO 9002 et Norme Française Produit NF V 40-100)
 - Mise sous Assurance Qualité du site : passage d'une culture de l'oral à une culture de l'écrit
 - Mise en place de l'HACCP

➤ **INGÉNIEUR FABRICATION** Péronne - France 1995

GROUPE BONDUELLE - Leader européen du légume en conserve www.bonduelle.com

- Réaliser une étude de productivité et qualité. Proposer des améliorations

➤ **STAGE D'INGÉNIEUR** Vergèze - France 1993

GROUPE NESTLÉ WATERS - Leader mondial de l'eau embouteillée www.nestle-waters.com

- Gestion de projet pour l'installation d'une Salle Blanche (Source Perrier)

COMPÉTENCES INFORMATIQUES ET LINGUISTIQUES

- Suite Office : Word, Excel et Powerpoint
- Français (langue maternelle), anglais, allemand

FORMATION

- 1993 Ingénieur des industries agricoles et alimentaires - ENSIA
École Nationale Supérieure des Industries Agro-alimentaires - www.ensia.fr - Massy - France
équivalent à une Maîtrise en Génie alimentaire ou Sciences et Technologie des aliments de l'Université Laval

VIE ASSOCIATIVE – BÉNÉVOLAT

- Société Canadienne du Cancer VP Comité organisateur (Équipes/ Bénévoles) - Relais pour la vie 2007 - Montréal
- Francogenie Membre d'une association d'ingénieur de Montréal - www.francogenie.com