

Catherine LEPAGE

Experte Sécurité Alimentaire, Management Qualité, & Restauration collective

258, route de Poisy
74 330 Lovagny
57 ans, mariée, 2 enfants

Tél : +33.(0)6.77.56.13.11
E-mail : cathylepage@wanadoo.fr



Profil professionnel

Biochimiste de formation et bilingue français-anglais, je suis titulaire d'un Master II de Microbiologie-Enzymologie. Forte d'une expérience de plus de 25 ans au sein de 2 groupes industriels internationaux, j'ai collaboré à plusieurs programmes de développement de produits et de processus, contribué à différents projets globaux et transversaux, et géré des relations de partenaires internes et externes dans les domaines de l'Assurance Qualité, de la Sécurité Alimentaire et de la Réglementation alimentaire internationale.

J'ai également développé une expertise d'auditrice et je contribue aujourd'hui au développement durable d'une restauration saine et de qualité au sein d'une collectivité territoriale.

Je fais preuve d'un style de travail intrapreneurial, créatif et orienté résultats et mon engagement professionnel est au service de la satisfaction clients/consommateurs et de l'innovation.

Compétences principales

➤ QUALITE, HYGIENE ET REGLEMENTATION

Analyse de risques, développement de plans de contrôle en usine et en restauration, mise en place de méthodologies rapides en laboratoire d'analyse, conception et dispense de programmes de formation, coordination de programmes d'Assurance Qualité normés, veille et support réglementaire interne et auprès de clients.

➤ MANAGEMENT DE PROJETS, D'EQUIPES, ET DE PRESTATAIRES EXTERNES

Conception et/ou achat de programmes d'études en réponse à des problématiques marketing, analyse et partage de la connaissance consommateur /consumer insight pour la création et le développement de nouveaux produits, gestion de budgets.

➤ PROFIL INTERNATIONAL

Anglais Bilingue score de **925 au TOEIC** (Test of English for International Communication),
Conduite de projets multidisciplinaires et internationaux.

Formation et diplômes

1990	D.E.A de Biochimie - Faculté des Sciences Nancy I Magistère Microbiologie & d' Enzymologie - Faculté des Sciences Nancy I – Mention AB
2018-2019	Formation accréditée IRCA Responsable d'audit de systèmes de Management de la Qualité ISO 9001 :2015 Formation Global Standard for BRC Food Safety Issue 8: Lead Auditor Formation FSSC22000 v4.1- LRQA Certificat de Lead Auditeur IFS – LRQA France SA

Evolution professionnelle

❖ *Département de Haute Savoie* *Direction Education Jeunesse, Annecy (FR)*

Depuis Sept19 RESPONSABLE UNITE RESTAURATION, HYGIENE ET PROPRETE

- Mise en œuvre de la politique restauration et hygiène et propreté dans les 50 collèges et 43 restaurants scolaires de la collectivité
- Management de 9 agents de l'unité Restauration, Hygiène et Propreté et participation à l'organisation efficientes des 500 agents répartis dans les établissements scolaires.
- Veille législative et mise en place de la loi EGALIM
- Support et arbitrage pour l'équipement, la rénovation, et la création d'établissements

❖ *Fabrication de parfums et d'arômes. Genève (CH)*

2008-2018 PRODUCT SAFETY & REGULATORY AFFAIRS SPECIALIST (PSRA, Corporate Compliance)

- Contrôle de la conformité des arômes selon les législations en cours, développement et gestion de questionnaires clients, et support législatif des divisions Arômes, Ventes et Qualité
- Pilotage de projets d'amélioration d'outils et de processus PSRA
- Formation Sécurité Alimentaire, Qualité, Produits des équipes commerciales, R&D et de production.
- Coordination du système FSSC2200 pour le département PSRA Corporate.

2007-2008 CHEF DE PROJET QUALITE (Qualité, Corporate Compliance)

- Coordination des activités de contrôle qualité et affaires légales sur plusieurs sites européens dans le cadre d'un projet d'acquisition.

❖ *Production de chocolats, confiseries, et glaces. Haguenau (FR)*

2005-2006 RESPONSABLE ETUDES POUR L'INNOVATION (Market Research EU)

- Recherche d'opportunités et développement de nouveaux produits dans 4 secteurs d'activités (Aides culinaires, Boissons, Chocolat, Snacks) pour le marché UK. Budget d'études de 400 k€.

1999 - 2004 RESPONSABLE ETUDES CONSOMMATEURS (Market Research EU)

Participation à l'élaboration de stratégie de croissance et d'innovation de la marque CELEBRATIONS. Budget d'études : 200 k€ pour un CA : 180 m€

- Support à la R&D et au Marketing pour un développement de produits en ligne avec la stratégie des 10 principales marques européennes du groupe.

1994 - 1998 RESPONSABLE QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE (R&D EU)

- Conduite des programmes de Sécurité Alimentaire, de Qualité et Veille législative.
- Coordination du projet de certification ISO 9002 du site de fabrication.
- Management de 14 techniciens chargés du contrôle microbiologique, analytique et qualité.

1993 COORDINATRICE DE LABORATOIRE (R & D FR)

- Développement des méthodes d'analyse en Microbiologie, Chimie analytique et Qualité pour accélérer et fiabiliser la libération des lots de fabrication.
- Contribution à l'harmonisation méthodologique des 4 sites européens du groupe.

1990-1992 RESPONSABLE FORMATION TECHNIQUE (Production FR)

- Développement, organisation et animation de la formation technique pour les 300 opérateurs (ingrédients, recettes, procédés de fabrication et activités de contrôle, d'hygiène et de sécurité...)