



Yvan LEFEBVRE

Gestion de projets pluridisciplinaires

56 ans - Morbihan

✉ yvanlefebvre@free.fr

☎ 06 63 14 01 22

Mobile sur les régions Bretagne et Pays de la Loire, j'ai une expérience confirmée de direction d'usine de fabrication de produits de grande consommation et de direction Qualité Sécurité Environnement dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la chimie et des produits d'hygiène.

Mes missions principales sont le management d'équipes pluridisciplinaires, le pilotage des activités industrielles, la gestion des risques, la communication et la gestion du P&L. J'ai complété mon parcours par l'acquisition de compétences dans les domaines commercial et marketing.

Je suis reconnu comme ayant la culture du résultat tout en étant un homme de dialogue, attaché aux échanges et à la valorisation des compétences des collaborateurs.

Expériences

Coordinateur environnement Groupe

EUREDEN Group - Coopérative agricole - Depuis mai 2021 - CDI - Locminé (56)



- ▶ Animation des COPIL Environnement pour les 6 branches d'activité
- ▶ Lancement des RDV Environnement sur la veille réglementaire
- ▶ Participation au bilan carbone pour l'ensemble des entités et sur les 3 scopes

Directeur Excellence opérationnelle & QHSE

EUREDEN Branche viande - Secteur: Agroalimentaire - Janvier 2017 à avril 2021 - CDI - Bignan (56)



- ▶ Management des équipes QHSE sur 7 sites de production en France
- ▶ Re-certifications des sites IFS, BRC et ISO 50 001
- ▶ Lancement industriel des gammes PAYSAN BRETON (poulet fermier Label Rouge IGP) et PLANÈTE POSITIVE (poulet élevé sans traitement antibiotique)
- ▶ Mise en place et suivi des indicateurs de performance "Corporate"
- ▶ Veilles réglementaires sanitaire et environnement
- ▶ Gestion de la crise Covid-19 - Référent Groupe
- ▶ Création des Plans de Continuité d'Activité (Influenza aviaire HP et Covid-19)
- ▶ Construction du Document Unique d'Évaluation des Risques et C2P

Porteur de projet

PAPILLES & SENS - Secteur: Distribution spécialisée - Janvier 2013 à janvier 2015 - Nîmes (30)



Élaboration du projet de création d'entreprise, formalisation de l'offre, études de marché, business plan, politique commerciale et plan marketing

Directeur de centre de profits

ELIOR - Secteur: Agroalimentaire (restauration collective) - Février 2015 à novembre 2016 - CDI - Marseille (13)



- ▶ Gestion d'une cuisine centrale de 12 000 repas par jour en liaison froide et d'une plateforme logistique pour la restauration traditionnelle
- ▶ Fidélisation clients - Gestion des commissions menus

Compétences

Management

- ▶ Management d'équipes opérationnelles et fonctionnelles (de 50 à 150 pers.)
- ▶ Management par objectifs
- ▶ Déploiement des plans de performance
- ▶ Mise en place d'une démarche d'amélioration continue
- ▶ Participation au développement et à la mise en place de la stratégie Groupe

Ressources humaines

- ▶ Gestion des effectifs
- ▶ Développement des compétences des salariés
- ▶ Relations avec les IRP, NAO
- ▶ Communication avec les autorités (Inspection du travail, Préfecture, DDPP, ARS, mairie)

Gestion

- ▶ Définition et optimisation des organisations de production (équipes, îlots, ...)
- ▶ Mise en place et suivi des tableaux de bord d'activité (BSC, KPI)
- ▶ Définition et pilotage des budgets, plans d'investissements et business plan
- ▶ Gestion de projets industriels : lancement produits, nouveaux process
- ▶ Analyse financière des résultats en centre de profits

Service client

- ▶ Expertise en marques de distributeurs
- ▶ Augmentation du taux de service en tant qu'objectif collectif
- ▶ Suivi commercial de contrats de sous-traitance (à façon)

- Management des équipes production, logistique, service client et administration (60 personnes) et des équipes d'employées de restauration sur les satellites (70 personnes)
- Contrôle et amélioration du résultat d'exploitation
- Augmentation de la capacité de l'atelier culinaire de 30%
- Ré-organisation de la préparation de commandes

Directeur de sites agroalimentaires

MAISON RAYMOND - MHP - Secteur:

Agroalimentaire (tartinables et plats cuisinés) -

Mars 2010 à janvier 2013 - CDI - Nîmes (30)



- Management de 2 sites de 50 salariés incluant les fonctions ADV, supply-chain, QHSE, R&D, production, technique, contrôle de gestion
- Obtention des certifications IFS niveau supérieur, LABEL ROUGE et BIO
- Amélioration du taux de service client à 98%, livraison sous 48 heures
- Lancement de nouvelles gammes de soupes et de produits tartinables au rayon frais (segmentation, recettes, conditionnements)
- Mise en place de CQP pour les chefs d'équipe
- Implantation de nouveaux équipements: remplissage, pesage, operculage de pots plastiques, traitements thermiques

Plant manager

Mc BRIDE - Secteur: Chimie, cosmétique - Mars

2003 à décembre 2009 - CDI - Rosporden (29)



- Conception et production de produits cosmétiques et produits d'entretien conditionnés en aérosols à marques de distributeurs
- Management d'un centre de profits de 150 personnes, incluant les fonctions supply-chain, QHSE, R&D, production, technique, RH, contrôle de gestion et comptabilité
- Réorganisation du site (management, qualité, méthodes de travail, sécurité)
- Augmentation du taux de service Client à 99% et réduction déchets: de 3.2 à 1.4%
- Gestion commerciale des contrats BOURJOIS CHANEL et YVES ROCHER
- Mise en place d'outils: SMED, 5S, Visual management
- Elaboration des budgets, prévisionnels, et investissements - Validation des PRI - Reporting
- Gestion de la sécurité sur un site SEVESO seuil haut + Plan d'Opération Interne et Plan de Prévention des Risques Technologiques
- Mise en place de CQP pour les conducteurs de ligne

Directeur d'usine

SEFAR FYLTIS - Secteur: INDUSTRIE BtoB - Mai

1998 à janvier 2003 - CDI - Billy Berclau (62)



- Management d'une usine de 150 salariés incluant les fonctions Assurance qualité, supply-chain, conception, production, maintenance
- Déménagement d'un atelier de production
- Négociation de l'Aménagement et de la Réduction du Temps de Travail (volet offensif)
- Obtention de la certification ISO 9002
- Optimisation des flux physiques et d'informations pour réduire le temps de traitement des commandes de 20% - Mise en place du Kanban (stock PF et en cours)

Qualité / HSE

- Définition et animation des politiques qualité et HSE
- Développement de systèmes de management qualité, environnemental et sécurité (ISO 9000, IFS, BPF, ISO 14001, SGS, POI)
- Mise en place d'outils de travail: AMDEC, HACCP, SPC, SMED, 5S, autocontrôle...

Informatique

- Bureautique: Excel, Word, Powerpoint
- ERP: SAP

Langues

- Anglais: courant
- Espagnol: notions

Formations

Développement commercial d'un centre de profits

FRV100 Bouillargues

Octobre 2013 à mai 2014

Mix marketing, stratégie commerciale, outils de communication

Pacte VISA

CCI Nîmes

Mars 2013 à juin 2013

Création d'entreprise

DEA Production automatisée

ENS Cachan

Septembre 1989 à juin 1990

Ingénieur généraliste

SUPMECA Paris

Septembre 1987 à juin 1990

Conception, production, automatismes

Centres d'intérêt

Voyages

Europe, USA, Asie, Pérou

Sport

Basketball pendant 9 ans

Ingénieur process / Responsable technique / Responsable production



SCA MOLNLYCKE - Secteur: Hygiène - Septembre 1991 à
avril 1998 - CDI - Pontchateau (44)

- ▶ Gestion d'un atelier de 165 salariés - 8 lignes d'assemblage / conditionnement
- ▶ Déploiement d'une organisation en îlots de production autonomes
- ▶ Obtention des certifications ISO 9002, ISO 14 001, EMAS
- ▶ Mise en place d'outils d'amélioration: AMDEC, SPC, 5S, maintenance préventive
- ▶ Augmentation de la productivité de 25%, réduction de la freinte de 6.2 à 3.7%