



◀ Pas d'abeilles, pas de fruits ! La densité des fleurs au moment de la floraison des fruitiers demande une présence importante d'insectes qui ne peut être assurée et contrôlée que par un apiculteur professionnel.

▼ Les fleurs femelle (en haut) et mâle (en bas) du melon doivent être ouvertes en même temps pour la fécondation.



L'exploitation est basée sur l'utilisation optimale des ressources locales. Chaque ruche est gérée comme un cheptel indépendant qui doit être à même d'entrer en activité à un moment précis. Il faut être très réactif pour pouvoir répondre à une demande dans les 48 h.



◀ Dans le cadre d'un besoin important en nombre de ruche, Paul Bonnaffé partage le contrat avec d'autres apiculteurs, pour sécuriser d'une part le client qui a sa récolte en jeu et d'autre part son activité en évitant un client unique chez lequel toutes ses ruches seraient au même moment.

▲ Exemple de fiche éditée par le GRAP. P. Bonnaffé regrette que ces travaux ne soient pas poursuivis.

▼ Paul Bonnaffé peut répondre à une demande entre 2 et 200 ruches (sur les 600 en sa possession).

FICHE TECHNIQUE

La pollinisation du cerisier

Paul Bonnaffé
Apiculteur-Carpentier
Tél : 561 61 04 84

La pollinisation est un facteur indispensable de la réussite économique du verger quantitatif, régularité, calibre. Encore faut-il savoir mettre tous les atouts de son côté.

Comment se passe la pollinisation du cerisier

Le pollen, libéré par les échantons doit atteindre le stigmate en descendant dans le style jusqu'à l'ovaire.

C'est ainsi formé le cerise : les ovules constitueront le chair du fruit. 7 ovules descendra le noyau.

La récolte des cerises et les possibilités de récolte durant en moyenne 3 jours depuis le stade bouton blanc jusqu'à 2 jours après l'ouverture de la fleur.

Le pollen : il est libéré après ouverture des anthères soit quelques heures après l'ouverture de la fleur, lorsque la température se situe entre 5 et 14°C.

Le nectar : il est attractif pour les insectes pollinisateurs. En condition normale de floraison, la fleur ne produit que en moyenne de grandes quantités de 2 à 10 mg. Les insectes s'attardent alors facilement sur chaque fleur et visitent ainsi de fleurs par voyage.

Densité de fleurs (florondité) : elle est importante chez le cerisier car il n'est pas les abeilles à se déplacer dans les vergers.

Nécessité absolue d'une pollinisation croisée

La plupart des variétés sont autostériles par auto-incompatibilité le pollen d'une fleur ne peut féconder l'ovaire de sa propre fleur ! Il est donc indispensable d'associer en culture au moins deux variétés intercompatibles et de floraison simultanée.

Nombre de pollinisateurs et disposition optimale
Rappelons que : la fleur de cerisier est attractive pour l'abeille. Le pollen de fleur est important chez le cerisier car constitue tout arbre non adjacent d'un pollinisateur risque d'avoir une production insuffisante ou irrégulière.
L'idéal est d'avoir une rangée de la variété pollinisatrice (P) encadrée de rangées de la variété à polliniser (M). Soit sur le terrain :

P P P ou P P P

Le minimum conseillé étant un arbre pollinisateur pour 8 arbres à polliniser.

Si non...

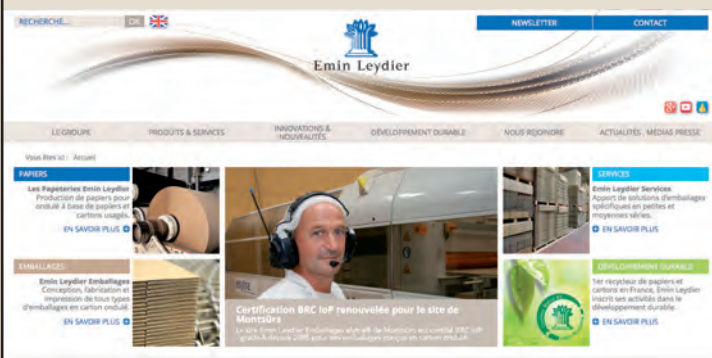
Dans les vergers où il n'y a pas, ou peu de pollinisateurs, plusieurs solutions de récupération sont possibles :
- greffer des branches (environ 1 fois les 2 arbres)
- planter un nombre de pollinisateurs que l'on conduira en forme libre
- effectuer une pollinisation par "souquet" (cette solution est à envisager également dans les 2 autres cas, en attendant la mise à fleur des nouveaux pollinisateurs).



Emin Leydier : un nouveau site internet à découvrir !

Le groupe Emin Leydier est né le 20 juin 1975 de la fusion de la Papeterie Leydier et de la cartonnerie Emin. Depuis cette date, l'entreprise n'a cessé de se développer, d'innover en investissant ce qui lui vaut aujourd'hui d'être un acteur significatif sur ses marchés. Elle présente la nouvelle version de son site. Grâce à une ergonomie plus intuitive et au design moderne et épuré, il est en cohérence avec son univers graphique. Plus dynamique et évolutif, avec une architecture technique entièrement nouvelle, il s'appuie sur les dernières technologies pour un accès plus rapide et plus facile aux informations essentielles. Il aura pour vocation de communiquer sur l'actualité du groupe, et sera disponible partout en s'adaptant efficacement aux différents équipements, offrant ainsi une navigation optimale.

www.emin-leydier.com



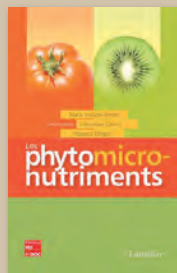
Les phytomicronutriments

Cet ouvrage répond aux questionnements scientifiques posés sur les effets biologiques des phytomicronutriments (polyphénols, phytostérols, caroténoïdes, glucosinolates...), dans le double contexte de transition nutritionnelle et du vieillissement de la population, et dans le cadre du rôle potentiel de notre alimentation dans la gestion de notre santé. Fruit d'un travail collectif initié par l'Institut français pour la nutrition (IFN) Les phytomicronutriments présente :

- une classification des différentes familles de phytomicronutriments,
- les principaux facteurs de variation impactant sur les quantités ingérées et sur leur biodisponibilité, car les effets santé des phytomicronutriments dépendent de leurs niveaux de consommation et de leur biodisponibilité,
- leur fonctionnalité puis leur impact dans des populations spécifiques (femmes ménopausées, sportifs et personnes âgées),
- les bénéfices/risques de quelques classes de molécules, les plus étudiées : phyto-oestrogènes, phytostérols et caroténoïdes,
- une illustration de la composition en phytomicronutriments dans des menus types et la possibilité de les repérer dans les aliments sur la base de la couleur de ces derniers.

Cet ouvrage s'adresse aux scientifiques, aux professionnels de l'industrie alimentaire, aux professionnels de la santé, aux enseignants et aux étudiants dans le domaine de la nutrition et de la santé.

Auteurs : Amiot-Carlin Marie-Josèphe, Coxam Véronique, Strigler Florence. www.editions.lavoisier.fr



Nouvelle identité visuelle pour HDC Lamotte !

Nouvelle année, nouveau logo... En lien avec sa stratégie de développement et son positionnement de producteur-expéditeur de qualité, l'entreprise drômoise HDC Lamotte relooke son logo et débute l'année 2015 avec fraîcheur et dynamisme.



Élément fondamental de l'identité visuelle de l'entreprise HDC Lamotte, le logo connaît une évolution graphique importante : modernisation de la police de caractère et du sigle HDC, couleurs plus franches pour un meilleur impact, une réorganisation des éléments carrés qui pour affirmer le sérieux et la solidité de l'entreprise. Enfin, le brin d'herbe est devenu feuilles... en référence à l'abricot, produit principal de l'entreprise. Cet élément graphique apporte aussi à la construction géométrique du logo une touche d'originalité et d'esthétisme.

Alors que le sigle HDC traduit l'origine familiale de l'entreprise, la signature « producteur grandeur nature » fait référence au métier de producteur agricole, qui est fortement ancré dans l'ADN de l'entreprise.

Le nouveau logotype d'HDC Lamotte va être décliné progressivement sur l'ensemble des supports de communication de l'entreprise. Cette évolution graphique sera complétée le mois prochain par une refonte du site Internet de l'entreprise. Implantée à Bren, dans le Nord de la Drôme, l'entreprise HDC Lamotte produit, conditionne et commercialise des abricots et des pommes de terre primeur Délicatesse en saison printemps-été, ainsi que des légumes à cuire (courges, potirons tranche, navets, kits de légumes pot-au-feu et potée) pendant la saison automne-hiver. Dynamique et novatrice, cette structure à taille humaine a réalisé en 2014 un CA proche de 8 M€. Elle prévoit un développement important sur les 3 années à venir pour atteindre un CA de 10 M€ en 2017.

www.hdc-lamotte.fr

Recettes lyonnaises pour l'oignon doux des Cévennes

Cette année, la Coopérative a choisi de mieux faire connaître ses produits en région Rhône Alpes, reconnue pour l'excellence de sa gastronomie et de s'associer avec l'Association des Toques Blanches Lyonnaises. Cette 8^e édition du



carnet propose 12 recettes de chefs Toques Blanches Lyonnaises, réunis pour la défense des produits de qualité et des savoir-faire qui font l'excellence de la gastronomie. Chacun a concocté une recette alléchante et originale autour de l'oignon doux des Cévennes qui satisfera tous les gourmants et gourmets. Le carnet est téléchargeable sur le site de la coopérative.

Créée en 1991, la Coopérative Origine Cévennes rassemble une centaine de producteurs d'oignons doux des Cévennes partageant des valeurs et des objectifs communs : cultiver des produits de qualité en Cévennes et faire partager les saveurs d'un terroir d'exception.

www.oignon-doux-des-cevennes.fr

Le nouveau régime méditerranéen

Pour protéger sa santé et la planète, par le Dr Michel de Lorgeril, avec la participation de Patricia Salen. Écrit par un cardiologue et une nutritionniste, ce livre est un pavé dans la mare de ceux qui proposent des régimes en tous genres. Confrontant la tradition avec les données scientifiques les plus récentes, les auteurs en tirent des règles simples pour une alimentation conciliant santé, protection de la planète, économie et plaisir.

Toutes les études scientifiques sur le régime méditerranéen ont démontré ses bénéfices. C'est un régime alimentaire qui consiste à « nourrir » son corps et pas seulement à le « rassasier ». Les auteurs indiquent les aliments à consommer à chaque repas (fruits, légumes, céréales...), une fois par jour (produits laitiers, oléagineux...) ou ponctuellement (pommes de terre, viandes...). Ces aliments sont de préférence locaux, de saison, bio et cuisinés de façon à préserver leurs bienfaits (vitamines, oligo-éléments). Mais le régime méditerranéen ne se limite pas à l'alimentation. C'est un mode de vie. Faire de l'exercice, adopter une bonne hygiène de vie (sans tabac, ni médicaments toxiques, ni stress), se reposer et participer à des moments conviviaux sont également des facteurs primordiaux.

464 pages – 24 € – 15 x 21 cm, Collection Conseils d'expert, En vente en librairie, dans les magasins bio et sur www.terrevivante.org



Les pommes Regal'in nominées au FLIA. Regal'in Europe fait partie des 10 élus à avoir été nominée après l'étude de plus de 60 candidatures pour le prix de l'Innovation 2015 délivré lors du prochain salon Fruit Logistica à Berlin. A après les pêches et nectarines c'est au tour de la pomme d'intégrer le concept des Regal'in et qui nominée pour l'occasion. Après étude du dossier et dégustation des deux variétés Regalyoucov et Regalstarcov, elles ont fait la différence auprès du jury composé d'experts de la filière fruits et légumes. Retrouvez la pomme Regal'in™ à l'espace spécifiquement dédiée aux 10 innovations sélectionnées et sur le stand de Regal'in Europe, qui aura un stand pour la seconde année. www.regal-in.com



ProNatura Bretagne ouvre son carreau sur le Min de Nantes



À la demande des acteurs de la filière fruits et légumes bio du Grand Ouest, les équipes de ProNatura Bretagne ont leur carreau sur le MIN de Nantes en janvier afin de valoriser les productions locales auprès des professionnels de la région Pays de la Loire : forains, magasins spécialisés, paniers et restaurateurs. Chaque jour en direct des champs et sans intermédiaire, plus de 120 produits de saison 100 % biologiques du bassin de production seront disponibles sur le nouvel espace dédié, allée SUD, au cœur du MIN de Nantes. L'offre locale et régionale de fruits et légumes biologiques, sera également complétée par les meilleurs produits des autres bassins de production de ProNatura en France, la priorité étant systématiquement donnée aux produits de saison. Seront également proposés les autres produits des filières exotiques de ProNatura. Les gammes de fruits et légumes transformés 100 % bio de ProNatura (jus de fruits, purées de fruits, tartines et légumes cuisinés), ainsi qu'une large offre de fruits secs compléteront la sélection. Tous les jours, les offres seront communiquées par email pour bénéficier des meilleurs tarifs et une solution extranet avec un espace client dédié disponible pour consulter les offres avant le marché et gagner en efficacité. Les livraisons seront organisées en fonction des impératifs clients et sur mesure. La plv mise à disposition pour aider à mieux revendre !

www.pronatura.com



Planète Végétal toujours avec les Restos du Cœur

Face aux besoins sans cesse croissants des Restos du Cœur et devant le succès de l'opération de l'année dernière, Planète Végétal a décidé d'augmenter de 25 % les objectifs de dons réalisés par les consommateurs et internautes en utilisant tous les moyens numériques pour les atteindre : Facebook, QR code, tablette, PC, smartphone... Une nouvelle stratégie de communication via les réseaux sociaux pour sensibiliser le grand public en faveur des Restos ! L'objectif est d'atteindre cette année 50 tonnes en faveur des Restos. Sur ces différents supports, Planète Végétal propose également un lien vers le site des Restos du Cœur afin d'inciter le grand public à réaliser un don individuel. En plus des dons réalisés par l'intermédiaire des consommateurs, Planète Végétal offre directement 150 tonnes de légumes aux Restos du Cœur. Cette opération sera relayée sur près d'un demi-million de sachets de carottes des Hautes Landes de Gascogne, commercialisés dans l'ensemble de la grande distribution. D'ici la fin de cet hiver, plus de 1 500 tonnes de légumes auront été données en neuf ans aux associations d'aide sociale, ce qui correspond à 10 millions de repas accompagnés de légumes. La société de transport Trazit est associée à cette action.

www.planetevegetal.com

10 ans pour la formation cariste de Toyota

C'est en 2004, que Toyota Material Handling France (TMH France) a obtenu son statut de centre formateur testeur Caces® R389 et a ainsi ouvert son centre de formation cariste à Bussy Saint-Georges (77). Pour fêter ses 10 bougies, l'entreprise a souhaité offrir 10 formations et tests Caces® R389 toutes catégories.

Le choix de TMH France s'est rapidement porté sur CAP Emploi 77. Cet organisme de placement spécialisé travaille essentiellement pour l'insertion professionnelle durable des personnes reconnues travailleurs handicapés en milieu ordinaire de travail.

CAP Emploi 77 accompagne chaque année plus de 2 000 nouvelles personnes reconnues travailleurs handicapés. Ces personnes sont souvent peu qualifiées et 62 % ont plus de 40 ans.

La formation et les tests Caces® R389 – qui valident la formation – permettent aux personnes handicapées de conduire des chariots élévateurs et donc de trouver une nouvelle orientation professionnelle. Le permis Caces® R389 est un véritable sésame qui favorise le retour rapide à l'emploi des personnes handicapées. Les caristes sont en effet recherchés sur le marché du travail actuellement.

www.toyota-forklifts.fr



C'Saveurs, le cœur de gamme de Ferme des Arches

C'Saveurs est une culture de condiments destinés à la cuisine, pour des saveurs culinaires variées. Après avoir lancé la marque « Les Suprêmes » pour ses produits haut de gamme en 2014, la Ferme des Arches poursuit son travail de structuration de l'offre et propose C'Saveur pour les produits cœur de gamme. La déclinaison de l'offre sera présentée au Fruit Logistica à Berlin et les premières ventes auront lieu début avril.

« C Saveur » disposera de nouveaux codes couleur et d'une charte graphique qui seront déclinés sur les filets, grappes et tubes de 1 kg à 250 g. La gamme sera composée de produits français issus en grande partie de la production de la Ferme des Arches et de produits d'import en contre saison. Les produits français seront identifiés à l'aide d'un macaron bleu blanc rouge et surtout de la photo du producteur du lot. 80 % des volumes commercialisés par la Ferme des Arches sont issus de l'organisation des 39 producteurs.



www.fermedesarches.com

Bio Val Venosta

Bio Val Venosta se situe aux premières loges en Italie et en Europe en tant que producteur de pommes biologiques, tant en termes quantitatifs que qualitatifs. Étant en mesure de garantir à ses clients un standard unique en termes de traçabilité, certitude de l'origine et sécurité, Bio Val Venosta peut faire face à la demande tout en garantissant que le produit soit disponible 12 mois sur 12.

La récolte 2014 de Bio Val Venosta, avec environ 25 000 tonnes, confirme le niveau de la saison passée avec un calibre moyen et petit, idéal pour le marché biologique. La qualité des fruits s'annonce bonne et la couleur est excellente. Pas moins de 13 variétés de pommes Bio Val Venosta peuvent s'orner de la précieuse appellation « Mela Alto Adige IGP », ou bien l'Indication Géographique Protégée, qui garantit sécurité et authenticité.

La culture des pommes Bio Val Venosta s'inscrit dans la méthode de production biologique : en effet nous utilisons exclusivement de techniques culturales naturelles pour pouvoir proposer des pommes saines, riches en macronutriments et sans résidus. L'utilisation de fertilisants organiques et de méthodes écologiques de gestion du sol, garantissent une production durable et eco-efficace. La production biologique est régulièrement soumise à des contrôles stricts, pour en définir le profil qualitatif : les agriculteurs biologiques du Val Venosta ne respectent pas seulement les directives européennes mais se tiennent aussi aux directives beaucoup plus strictes des associations Bioland et/ou Demeter.



www.vip.coop

Être un manager responsable

Des conseils concrets et opérationnels
Des questionnaires d'autoévaluation
Des témoignages de managers

StudyramaPro

Être un manager responsable

Dans un monde en perpétuelle évolution, les entreprises pérennes de demain seront celles qui auront développé un « management responsable », prenant en compte, en plus des aspects économiques et environnementaux, la véritable richesse de l'entreprise : les hommes et les femmes qui la composent. Liant pratique et théorie, cet ouvrage donne aux managers d'aujourd'hui et de demain les outils fondamentaux pour réussir dans un management à visage humain : des schémas explicatifs simples ; des conseils concrets et opérationnels ; des questionnaires d'autoévaluation sur son style de management et sa communication ; des prises de conscience pour mieux se connaître ; des témoignages de managers qui ont été accompagnés avec succès dans cette démarche.

Cet ouvrage s'adresse aux managers qui prennent leur fonction, aux managers de managers, aux formateurs et coachs. Issu du monde de l'entreprise et coach certifiée PCC par la Fédération internationale de coaching, Alain Manoukian accompagne les organisations, les équipes et les individus vers la « performance responsable » contribuant ainsi, depuis 2003, au développement d'un management responsable. Il a créé le réseau de consultants, de formateurs et de coachs Croissance&Coaching qui intervient auprès des PME et des grandes entreprises.

www.librairie.studyrama.com



HM.Clause lance son nouveau site internet

HM.Clause lance son nouveau site internet, qui remplace à la fois l'ancien site HM.Clause, et ceux d'Harris Moran et de Clause, ses deux marques commerciales. Ce site unique et clair vient renforcer l'image de marque de l'entreprise auprès de ses clients, des partenaires du secteur, des médias, ainsi que de potentiels candidats à l'emploi. Il marque une nouvelle étape de la présence de HM.Clause dans l'univers digital. Selon Matthew Johnston, Directeur Général de HM.Clause : « *Ce nouveau site internet va plus loin qu'un simple relooking. Par la richesse et l'articulation de ses contenus, il illustre bien la stratégie de HM.Clause : une expertise globale en amélioration des semences potagères au bénéfice de la satisfaction des besoins spécifiques de nos clients où qu'ils se trouvent dans le monde. Riche de plus de 200 ans de tradition semencière en France et aux États-Unis, HM.Clause est une entreprise moderne et forte qui commercialise ses produits dans plus de 100 pays* ». Le site est désormais en ligne en Français et en Anglais, avec des contenus spécifiques pour la France et les États-Unis. Il contient 6 sections : l'entreprise, produits, recherche, documentation, actualités et carrières.

www.hmclause.com



Une logistique durable avec Euro Pool System

Le développement durable est une des priorités du prestataire de services logistiques Euro Pool System. Il s'agit avant tout de réduire l'empreinte carbone de l'entreprise, opérationnelle dans 27 pays et gérant plus de 700 millions de rotations de bacs, mais pas seulement...

Pour la majorité des distributeurs, Euro Pool System, transfère directement ses activités de traitement des emballages au sein des plates-formes de produits frais. Dans ces centres de services intégrés, Euro Pool System gère et trie les emballages réutilisables, mais lave également ses bacs pour la distribution et la mise à disposition auprès des clients utilisateurs. Ainsi lorsqu'un industriel ou un producteur livre les bacs auprès d'une plate-forme, celui-ci peut réutiliser le transport retour avec des bacs propres supprimant ainsi l'organisation d'un transport supplémentaire de livraison.

Le second volet de la politique de développement durable d'Euro Pool System est de rendre les installations de lavage des emballages réutilisables de ses centres de services européens plus économes en énergie, en eau et en détergents. Les économies d'énergie commencent par un cogénérateur, qui permet de réduire les coûts d'électricité tout en préservant en même temps l'environnement. Par ailleurs, la chaleur perdue par la vapeur est récupérée dans un échangeur thermique pour pouvoir être réutilisée. Enfin, le recours à des détergents plus écologiques et dans des quantités réduites est en cours. Euro Pool System a également une politique de remplacement de l'éclairage classique par des LED. Ce qui permet de chiffrer les économies d'énergie grâce aux LED à près de 66 %.

www.europoolsystem.fr



Ouvrir un magasin !

Que vous souhaitiez ouvrir un salon de coiffure, un magasin d'alimentation, une boutique de vêtements ou tout autre commerce, ce guide s'adresse à vous. Organisé autour de trois axes essentiels (se préparer, s'organiser, se décider), il vous fournira toute l'information dont vous aurez besoin pour vous lancer dans le commerce de détail : les divers domaines d'activités possibles, les tendances du secteur, les chiffres clés et le cadre légal et réglementaire... Ce guide vous aidera à mettre en œuvre chaque étape de votre projet, en répertoriant les bonnes questions à se poser et les méthodes à suivre : étude de marché, choix d'un local, agencement et décoration, achats et stocks, recherche de financements, business plan, choix du cadre juridique, social et fiscal, démarches administratives, etc. Nouvelle édition à jour de la loi de finance 2014 et présentant la franchise. Jean D'Arène & Benoît Duchange – 244 pages, 20 €

www.editions-eyrolle.com

Dalival, union de pépinières

DALIVAL

Deux ans après avoir annoncé leur rapprochement, les pépinières du Valois et DL Davodeau Ligonnière adoptent une nouvelle identité : Dalival. Comme les deux acteurs sont actifs dans de nombreux pays, le nom Dalival se devait aussi d'être lisible et prononçable dans toutes les langues. Avec toute son équipe, Dalival propose à ses clients une offre très complète de variétés d'arbres produits sur ses différents sites de production de pépinières en France et à l'étranger. La société est à l'origine de quelques unes des variétés et des mutants les plus performants de ces dernières années : quelques exemples non exhaustifs comme Galaval, Jugala, Fuji Zhen® Aztec, Jeromine, Granny Challenger® Dalivair, Daliclass, Jazz® Scifresh, Antarès® Dalinbel, Chouquette® Dalinette... Les métiers de Dalival sont la création, expérimentation et édition de variétés fruitières ; la pépinière ; le verger ; et les espèces : pommiers, poiriers, fuits à noyau. Dalival c'est une offre variétale très complète. Plus de 60 ans d'expérience. Une occupation large du territoire. Une présence forte sur le marché de la pépinière fruitière. IFO : une unité de Recherche & Développement IFO implantée mondialement. Dalival est dirigé par Thierry Ligonnière et Bruno Essner. www.dalival.com

répertoire des entreprises [végétale n° 319]

entreprises citées

ABC+	p22	Co Ag	p40	Ferme ur BAine		iSFFel	p29	nAntI Al	p10	SAint Ch Arle S	
Adiv Alor	p12	Colle Cti F lr		lyonn AiSe	p12	jourd An	p21	nAtur Ali A	p28	intern Ation Al	p29
Agripl An e SAS	p12	oléi Cul ture p	24	Field to Fork	p29	IA gr Appe de		nAturenville	p28	Sg Co	p16
Amor Ak		Color	p44	Fli A	p22, 61	montpellier	p24	nAture S'S BeSt	p52	Siel	p10
Bio te Chnologie S	p12	Coopér Ative origine		Fn SeA	p13	IA line A verde	p52	n omi SmA	p52	Sile BA n	p48
An Arex-Finexo	p21	Cévenne S	p60	Fr An CeAgrimer		IA pugère	p58	n ovAxi gAr Ford	p12	SivAl	p10, 12, 13
Ane Feel	p56	Cor A	p19	Fr An CeAgrimer	p18, 21, 29	IA tApy	p58	oBS	p12	Sni Fl	p29
Anjou pl Ant S	p12	Creno	p15, 29	Fre Shuel vA	p40	IA toulou SAine		oCéAne	p11	Sou Slik oFF & Cie	p12
Ano vA plu S	p12	CSiF	p56	Frp F	p13	deS FArine S	p24	pAri S Sele Ct	p21	Stud yr AmA	p62
Anpp	p25	Cti Fl	p9, 24, 29, 46, 48	Fr SeA	p13	leAF	p29	pB Con Seil	p29	Sud de Fr An Ce	p18
Aop CAro tte S		d'ACo Bello	p44	Fruidor	p19	légume S		pépi nière S		Sud' inno v	p24
de Fr An Ce	p48	d'Aliv Al	p63	Fruit logi Sti CA	p22	de Fr An Ce	p10, 13	du vAloi S	p63	Sun Fore St Co	p22
Aop mâ Che	p11	d'Avode Au		Fruit S et légume S		leS trois S moulin S	p11	pierre		SyStème u	p19
Ar C	p12	l'igonière	p63	d'Aquit Aine	p10	l'idl	p18	Bou ChAre ChAS	p21	tAylor F Arm S	p52
ASAjA	p40	demeter	p62	glo BAL. g.A.p.	p25, 29	loire europe	p11	pl An ASA	p40	toyot A	p62
Atl AS pACiFiC		deSmettre	p21	gr App	p58	l'omme primeur S	p21	pl Anète végét Al	p61	tr Azit	p61
engineering	p22	dg CCR F	p56	hAlI S	p16	mAître prunille	p44	pl Ant week	p12	tremplin	
Au ChAn	p19	d'imidi Si	p52	hd C IA motte	p60	mAr AiCher S		pol ymer logi Sti CS	p22	84 Avignon	p29
Aviv Flower S		terre vivAnte	p61	hepro	p22	nAnt AiS	p13	prin Ce		ugp BAn	p19
pACking hou Se	p22	emin leydier	p60	hexAgro	p15	mAr Ché de gro S		de Bret Agne	p46	un CgFl	p21, 29, 56
BAkker		e. leCler C	p19	hm Cl AuSe	p63	de CAen	p16	pro nAtur A	p61	un Fd	p24, 29
BArendre Cht	p22	eAt Sm Ar t	p52	hol Feld pl ASti CS	p22	mAr Ché		propul So	p10	united Fre Sh	p52
Bel or tA, Belgique	p22	édition Seyrolle	p63	iBmA	p12	de SAint Ch Arle S	p29	pro ven Ce		upA	p40
Bio Coop	p28	édition S		iCop Au BAgne		mAr Ché m Atin Al		d'Auphiné	p29	vAl nAnt AiS	p11
Biodi SAC	p12	IA voi Sier	p4, 60	mAr Seille	p29	de Bruxelles S	p16	qS	p29	vAl veno StA	p62
Biol And	p62	édition S		iFOP CA pAri S	p29	mAr ti Al duv Al	p21	quAlipom' Fel	p56	végépol yS	p12
Blue whAle	p15	terre vivAnte	p61	iFS	p25, 29	mArze	p21	regAl'in europe	p22,	viBe	p12
Br C	p25, 29	emin leydier	p60	il ét Ait un Fruit	p24	medFel	p18	61		ville de pAri S	p17
CABKA group	p22	europool Sy Stem	p63	imFl	p29	mini Stère		r égion		vin AS	p21
CAmpu S pro l ille	p29	FAeCA	p40	in FA		de l'Agri Cul ture	p29	île-de-Fr An Ce	p56	vitAprim	p11
CArre Four	p16, 19, 46	Fédér Ation de S		r om An S-Sur- iSère	p29	mini Stère		r égion IA nguedo C		vivAlyA	p15
CAr ton ondulé		mAr ChéS de gro S		inno vAFood	p12	du tr AvAil	p29	r ou SSillon	p18	wonder Ful	p44
de Fr An Ce	p10	de Fr An Ce	p16	inr A	p4, 48, 58	mo F Fruitier	p21	r eSto S du Cœur	p61		
CASino	p19	Fédér Ation		inter Fre SA	p40	monloup	p21				
Cep inno vAtion	p12	intern Ation Ale		intergro S	p29	monoprix	p28				
Cer AFel	p46	de CoAChing	p62	interm Ar Ché	p19	mor A Frère S	p21				
CFI	p29	Fel'ex Cellen Ce		invenio	p48	mouneyr AC					
Cgi	p29		p21, 29, 56	iri	p44	Frère S	p21				
ChAmpi tomm	p21	Fel'pAr ten Ari At	p29, 56	ir tA BAR Celone	p40	nAio te Chnologie S	p12				
CiAg	p4	Ferme deS Ar CheS	p62	iSemA	p29	nAnteurop	p10, 11				

annonceurs

Angel yS p	39
BAn Agrume S p	20
Blue whAle	p17
Boyer p	23
Comp Agnie Fruitière	p8
Cot intern Ation Al	p11
edeny S p	13
Forum végét ABLE	p7
idyl	1Cv
in Formi A p	38
jArdin S de Cré An CeS	p49
medFel p	25
mehAdrin p	14
meStre	2Cv
mondi Cont Ainer BoArd	4Cv
onde F p	27
pl An ASA p	41
por t de dunkerque	p2
primé Ale p	51
priml And p	19
tAstet p	31
verger de l A Blo ttière	p37



Notre client, entreprise agro-alimentaire de la Drôme (26), achète, conditionne et vend des fruits et légumes en grande distribution.

Cette PME recherche

un responsable qualité H/F

À ce titre, vous gérez :

- L'organisation de la qualité (HACCP, plan d'analyse...)
- La gestion de l'ERP (traçabilité, gestion informatique)
- La certification IFS pour 2017
- Le volet QSE

Vous serez le référent pour l'amélioration et le suivi du système global d'information.

Pour postuler et pour plus d'info rendez-vous sur :

www.recrutement-valexane.com

Profil

- Formation supérieure en qualité/production
- 3 ans d'expérience en qualité, impérativement dans le secteur des produits frais
- Maîtrise des référentiels IFS Food et idéalement Global GAP 1 et 2
- Rythme de travail très fluctuant en fonction saisonnalité