



Jean-Pierre SAFFROY

45000 Orléans

06 74 11 26 27

[jeanpierresaffroy@gmail.com](mailto:jeanpierresaffroy@gmail.com)

<https://www.linkedin.com/in/jean-pierre-saffroy/>

## Responsable de site industriel

Pilote de la performance sur site, je vous accompagne dans la gestion efficace et la structuration de votre site industriel

### Soft skills

Leadership

Capacité à motiver et à fédérer

Adaptabilité

### Valeurs

Bienveillance

Liberté responsable

Humilité

### Informatique

Microsoft 365 dont Teams

SAGE X3

### Diplôme

Ingénieur en biochimie,

INSA Toulouse

### Langues

Anglais B2

Langue d'études et de stage,  
séjour de 8 mois en Islande

### Centres d'intérêt

Voyages

Cuisine créole

Membre de la Maison des  
Cadres du Loiret

### Compétences

- . **Garantir le bon fonctionnement** des process de production
- . **Gérer les ressources humaines** en termes de recrutement et formation
- . Manager des équipes pluridisciplinaires jusqu'à 120 personnes
- . Piloter des projets transverses : **key user** ERP SAGE X3, **certification IFS FOOD**
- . Assurer la sécurité des collaborateurs, des équipements et des installations
- . Satisfaire et fidéliser les clients

### Expériences

- 2023 – 2024 **Responsable de site** pour TPC, Saran  
*Sous-traitant cosmétiques – 8M€ CA – Entreprise adaptée*
  - . Participer à l'élaboration de la stratégie industrielle
  - . Déterminer et allouer les ressources
  - . Accueillir les clients sur site et établir les retours d'expérience
- 2016 – 2023 **Responsable de site** pour Prova, Artenay  
*Conditionnement d'arômes bruns – 110M€ CA – 70% CA Export*
  - . Piloter la performance
  - . Suivre le budget
  - . Recruter, gérer et former les collaborateurs
- 2015 – 2016 **Responsable QHSE** pour Lucien Georgelin, Virazeil  
*Production de confitures, compotes, bonbons et terrines – 70M€ CA*
  - . Piloter la politique QHSE et la certification IFS FOOD
  - . Etablir des indicateurs de performance KPI
  - . Développer la culture sécurité
- 2011 – 2015 **Responsable Qualité Groupe** pour les 5 sites industriels de La Truffe Périgourdine et Valette Foie Gras, Gourdon  
*Atelier de découpe et conserverie de produits à base de palmipèdes à foie gras – 50M€ CA*
  - . Définir et mettre en œuvre la politique qualité
  - . Piloter les certifications qualité système IFS FOOD, et qualité produits IGP et bio
  - . Diriger et coordonner les équipes contrôle qualité, assurance qualité, qualité fournisseurs