



Le groupe REITZEL est une société FRANCO-SUISSE spécialisée dans la production et la commercialisation de condiments. Le Groupe compte plus de 350 collaborateurs répartis en Suisse, en France et en Inde. La filière Française réalise un chiffre d'affaires 2024 de 52.8 millions d'Euros et compte 140 salariés.

Référence en matière de **pickles** en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise à marque de distributeur et sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en GMS et Food Service
- Jardin d'Orante : pour le réseau GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature, partout où elle est implantée.

Son produit phare ? **le cornichon**, dont elle soutient la relance de la culture en France depuis 2016.

Depuis sa création, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs

Retrouvez plus d'infos sur www.reitzel.fr

Au sein de notre service QHSE nous recherchons un(e) :

Alternant(e) Qualité Hygiène Sécurité Environnement (H/F)

Contrat en alternance d'une durée d'1 ou 2 ans à compter de septembre 2026

Localisation : Connerré (72160)

Rattaché(e) au Responsable QHSE, vos missions seront principalement les suivantes :

- Être garant de la politique Qualité / Sécurité / Hygiène / Environnement avec l'aide de l'équipe en place :
 - Analyse des risques en cas d'incident/blocage qualité
 - Inspections pour souligner les bonnes pratiques et les anomalies
 - Etablissement et suivi des plans d'actions
- Dispenser des formations en salle et les valider sur le terrain : *règles liées à la sécurité sanitaire, bonnes pratiques, maîtrise des procédés, ...*
- Réaliser et animer la communication interne dans le but d'améliorer notre culture Qualité et Sécurité
- Participer à l'amélioration de notre système documentaire dans le cadre de notre certification IFS
- Mettre à jour et analyser nos indicateurs de performances QHSE
- Animer des groupes de résolutions de problèmes pluridisciplinaires
- La gestion de projets :
 - Digitalisation de plans de contrôles
 - Qualification de nouveaux emballages

D'autres projets peuvent-être envisagés en fonction des actualités, du quotidien du service et du profil du candidat !

Profil recherché :

Vous préparez un diplôme d'ingénieur ou un Master.

Vous êtes attiré(e) par l'univers agroalimentaire.

Doté(e) d'un esprit méthodique et curieux, vous faites preuve de solides capacités d'adaptation face à des situations de travail variées. Orienté(e) terrain, vous appréciez le contact humain, qui constitue l'un de vos principaux atouts.

Vous disposez également de réelles aptitudes en matière de recherche de solutions et faites preuve d'initiative.

Intéressé(e) par ce poste, merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre de motivation + CV) par courriel : recrutement@reitzel.fr

Chez REITZEL, nous savons que la diversité est une force, c'est pourquoi nous recrutons des collaborateurs de tous les horizons de manière inclusive et non-discriminante. Ainsi, nous nous engageons à créer un environnement de travail où tous les employés se sentent à l'aise d'être eux-mêmes.

