

Antoine SAILLY

20, bd Pierre Raunet
94370 SUCY EN BRIE
T: 09 51 19 32 12
M: 06 99 45 71 19
antoine.sailly@exaris.fr

Directeur associé
Consultant, auditeur, formateur
Systèmes de Management de la Qualité
et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire



Formation

2006 – 2007	IAE de Caen (F-14) [Institut d'Administration des Entreprises] Master d'Administration des Entreprises (MAE)	Août 2018	Formation aux nouveautés de l'ISO 22000 : 2018 Formation à l'ISO 45001 : 2018 Formation aux nouveautés du BRC v8
1994 - 1995	CESIA partenariat entre l'ISA de Lille (59) et l'ENSIA de Massy (91) – (Cycle d'Enseignement Supérieur des Industries Agroalimentaires)	Juillet 2018	Formation FSSC 22000 v4.1 Formation IFS v6.1
1991 – 1995	ISA – Lille (F-59) [Institut Supérieur d'Agriculture de Lille]	Nov 2015	Formation aux nouveautés ISO 9001 & 14001 version 2015
1990	Baccalauréat série D	Oct 2012	Formation ISO 50001
		Dec 2010	Formation OHSAS 18001
		Avril 2009	Conseiller professionnel de la méthode BILAN CARBONE® délivrée par l'ADEME
		Sept 2008	Législation des installations classées délivrée par le CFDE
		Oct 2002	Formation qualifiante HACCP*/SQF en France (5j.) - Obtention du certificat
		Août 2002	Formation qualifiante IRCA (5j.) - norme ISO 9001:2000 – Obtention du certificat

Langues

Anglais Courant

Expérience professionnelle

Mai 2005 à aujourd'hui

Directeur Associé

EXARIS (Experts en Analyse de Risques) – Sucy en Brie (F-94)

- Assurer le développement et la pérennité de la structure : gestion financière, développement commercial, communication externe (ExarisInfo), management
- Participer aux travaux de la Commission AFNOR V01C « Sécurité des Aliments – Hygiène et Management » ayant participé aux travaux de normalisation de l'ISO 22000 : 2018
- Elaborer et animer des formations sur les systèmes de management de la qualité, de la sécurité des denrées alimentaires et de l'environnement
- Accompagner les entreprises dans la mise en place et le déploiement de leur système de management de la qualité selon les exigences de l'ISO 9001 :2000, de la sécurité des denrées alimentaires selon les référentiels ISO 22000, BRC, IFS, GMP et de l'environnement selon les exigences de l'ISO 14001 :2004
- Réaliser des diagnostics sur les référentiels Sécurité Alimentaire dont l'ISO 22000 : 2005 dans les secteurs food/feed, packaging, gaz alimentaire, production d'eau potable...
- Réaliser des diagnostics sur les émissions de Gaz à Effet de Serre selon la méthode BILAN CARBONE®
- Responsable d'audit ISO 9001:2000 ; ISO 22000 : 2005 en sous-traitance pour un organisme de certification

Janv. 2003 – Mai 2005
CDI

Expert Technique agroalimentaire

SGS ICS (International Certification Services) - Cachan (F-94)

- Assurer l'expertise technique sur les filières : ovines, œufs, volailles, seafood, céréales, fabricants d'aliments du bétail, OGM,
- Co-animer la cellule sécurité alimentaire : développement, gestion commerciale et opérationnelle de projets de Certification de Système liés à l'application de la méthode HACCP* (SQF, BRC, GMP13, GTP, CSA, IFS...) – Notamment des référentiels sécurité alimentaires liés à l'alimentation du bétail : GMP13, Good Trading Practice, Charte Sécurité Alimentaire
- Former les auditeurs SGS aux référentiels sécurité des aliments et notamment dans le secteur de l'alimentation du bétail
- Elaboration d'outils d'évaluation (réglementation, benchmark, check-list...)
- Rédaction d'articles sur les certifications liées à l'alimentation du bétail
- Responsable d'audit (plus de 200 j. d'audit) ISO 9001:2000 ; BRC ; GMP ; Evaluations HACCP ; Traçabilité et Sécurité Alimentaire (...)
- 2002 à 2006 : audits annuels de certification des laboratoires d'entreprise d'une laiterie et d'une entreprise d'assemblage-conditionnement de vin selon le référentiel SGS LAS (Laboratory Accreditation Scheme)

Fév. 2000 – Janv. 2003
CDI

Responsable de projet – Auditeur produits agroalimentaires

SGS ICS (International Certification Services) - Cachan (F-94)

- Assurer le suivi des phases de mise en place de cahiers des charges de certification avec le demandeur (aide à la mise en place, ou expertise du cahier des charges),
- Gérer le dépôt des cahiers des charges et de leurs avis de mise en publicité,
- Assurer la liaison avec les administrations concernées (consultation, validation),
- Élaborer le projet de demande d'extension d'agrément et suivre l'instruction par les Administrations,
- Rédiger les documents de référence associés à chaque cahier des charges validé (exemple : plan de contrôle, dossier de demande, note d'information, procédure d'audit et de contrôle, grilles d'audit et de contrôle),
- Réaliser, le cas échéant, des audits des différents intervenants des filières.

- Rédaction de plus d'une dizaine de cahiers des charges de certification et de référentiels produits privés dans les secteurs de la viande bovine, ovine, porcine, du seafood, des ovoproduits, des fruits et légumes et des produits transformés.
 - Gestion administrative et technique d'une vingtaine de filières qualité en liaison avec une équipe d'une quinzaine d'auditeurs répartis en région avec l'assistance d'une gestionnaire de contrôle.
 - Réalisation de plus d'une centaine d'audits selon différents référentiels (certification de conformité produits, Label Rouge, GMP, BRC, HACCP, ISO 17025, santé animale...)
 - Participation au développement commercial de l'activité et gestion d'un chiffre d'affaire de plus de 380 K€.
 - Réalisation de formations à l'audit et au Système de Management de la Qualité.
 - Participation à la réorganisation du service, optimisation de l'activité commerciale, de la gestion administrative et informatique des dossiers, redéfinition des fonctions du service.
-

Dec. 1997 – Fev. 2000
CDI

Responsable assurance Qualité

FPS Groupe MANE (F-91 & 72);

- Mise en place d'une démarche qualité au sein de FRANCE PROTEINES SERVICES (filiale du groupe MANE), P.M.I. (30 personnes réparties sur 2 sites : un site de production dans la SARTHE et son siège social en région parisienne) spécialisée dans les Produits Alimentaires Intermédiaires dont les activités principales sont le négoce et la fabrication de mélanges d'ingrédients et additifs pour les industries agroalimentaires (800 produits - 200 clients), avec l'assistance d'un technicien qualité et d'une secrétaire.
 - Gestion des relations clients - fournisseurs (réclamations, fiches techniques, OGM, audits...).
 - Rationalisation du fonctionnement général de la société (circulation de l'information inter site).
 - Mise en place d'un plan HACCP et suivi des points critiques de contrôles
 - Contrôle qualité des produits (matières premières, produits finis).
 - Création, gestion et animation de la démarche qualité.
-

Mars 1996 – Dec. 1997
Service militaire + CDD

Ingénieur Qualité

INSTITUT PASTEUR DE LILLE - Département Eaux et Environnement – Lille (F-59)

- Mise en place d'un système Assurance Qualité en vue de la certification à la norme ISO 9002 au sein de l'Association Générale des Laboratoires d'Analyse de l'Environnement (A.G.L.A.E.) dont l'activité principale est l'organisation d'essais inter laboratoires. Organisation et suivi qualité de la campagne 1997
 - Association certifiée ISO 9002 par B.V.Q.I.
 - Création, animation et gestion du Système Qualité.
 - Rationalisation et informatisation du fonctionnement général de l'Association.
 - Gestion de 900 envois sur le plan international pour 75 laboratoires adhérents.
 - Optimisation de l'activité commerciale avec une multiplication par deux du nombre d'adhérents et un accroissement du chiffre d'affaire de plus de 300% en 2 ans
-

Loisirs VTT, Trekking, Voyages