



Offre d'emploi

AB epluche
légumerie et conserverie locales

Responsable de production - qualité

Transformer

conserver et livrer

LE LOCAL

Référence de l'offre : 20260609-PROD

Vous êtes intéressé.e par le développement d'une alimentation bio et locale pour le plus grand nombre. Vous aimez optimiser une activité de production agro-alimentaire, vous appréciez les relations humaines. Vous êtes organisé.e, dynamique, à l'écoute, force de propositions et de bonne humeur, venez nous rejoindre dans une petite équipe où chaque voix compte :) Débutant.es accepté.es.



Démarrage : 1er septembre 2026



Localisation : Vourey (proche Moirans)

Contexte

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) AB Epluche se développe sur ses métiers :

- Légumerie (4^{ème} gamme),
- Conserverie de légumineuses et de céréales alternatives (5^{ème} gamme),
- Plateforme de produits locaux - Isère à Saisonner



Dans un contexte de fort développement (+20 à 30% de CA depuis 3 ans), AB Epluche recherche un.e responsable de production-qualité pour accompagner une équipe déjà très autonome sur les ateliers de légumerie (5 personnes) et conserverie (2 personnes) afin de soutenir la croissance des volumes de tous ses métiers.

Il/elle gère l'organisation humaine et matérielle permettant d'assurer les productions quotidiennes de produits 4^{ème} et 5^{ème} gammes tout en anticipant les évolutions sur le moyen/long terme en lien avec l'équipe et le directeur général. Il/elle est garant de la mise en œuvre de la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement.

Missions

- Planifier et suivre les productions quotidiennes de produits 4^{ème} et 5^{ème} gammes : création ordres de fabrication, impression étiquettes et feuilles production, gestion aléas,...
- Accompagner l'équipe en production (7 personnes) : formation, animation, suivi des actions,...
- Suivre les productions mensuelles de produits 4^{ème} et 5^{ème} gammes : suivi et communication indicateurs clés (rendement, productivité), mise en place tableau de bord,...
- Optimiser les process de production et les flux d'informations: amélioration indicateurs clés et conditions de travail, mise en place nouvelles machines/nouveaux process en lien avec l'équipe,...
- Mettre en œuvre et adapter la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement en lien avec le directeur général

Savoir-être / savoir-faire

- Gestion d'une production agro-alimentaire et d'un système qualité
- Capacité à travailler en équipe de manière collaborative et horizontale
- Rigueur, sens de l'organisation et ponctualité
- Autonomie et sens des responsabilités
- Curiosité et envie d'apprendre

Informations complémentaires

- Travail à 100% sur le site de production à Vourey
- **Type contrat** : Contrat à durée indéterminée à partir du 1er septembre 2026
- **Durée hebdomadaire** : 35h - Horaires adaptés à la production
- **Salaire annuel brut** : 25 k€

Avantages

- Prise en charge mutuelle 50% et prévoyance 100%
- 7 semaines de congés payés
- Prise en charge abonnement transport 75%
- Et de bons légumes bio/locaux découpés !

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation sur rh@isere-a-saisonner.fr avant le 29 janvier 2026.



+ d'infos par ici :
<https://www.linkedin.com/company/ab-epluche>

... quelques articles de presse par là :
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7330124314530172928>

A bientôt !