



# Emmanuel Chalmagne

Consultant en management de la qualité, de l'environnement et de la sécurité alimentaire

## FORMATIONS UNIVERSITAIRES

### Ingénieur chimiste et des Industries agricoles

1994

Faculté universitaires des Sciences agronomiques de Gembloux

### Diplôme national d'Oenologue

1996

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon

### Licence spéciale en Management

1996

ISC Saint-Louis de Bruxelles

### Conseiller en Environnement

2011

CUNIC Charleroi

## EXPÉRIENCE

### Oenologue | Laboratoire d'œnologie de Soussac (Gironde) 1996

Suivi et conseils en vinification

Résolution de problèmes ponctuels de production

### Assistant | Centre d'Expertise de la Qualité - FUSAGx 1997 - 1998

Formation, consultance et mise en place de système qualité dans des PME agro-alimentaires

Résolution de problèmes ponctuels de production

### Responsable Assurance Qualité | Délifrance Belgium

1998 - 2004

Mise en place des outils de contrôle qualité

Formation du personnel à l'hygiène, la traçabilité, l'HACCP, l'ISO

Développement du système HACCP

Développement du système de management de la qualité (standard BRC et ISO9001)

Management d'une équipe de nettoyage (9 personnes)

### **Consultant | AB Conseil – Food Safety Consult 2005 - 2011**

Formation pour l'IFP, Centre de Perfectionnement HORECA, CPE HN, Cequal

Accompagnement à la mise en place des systèmes de management de la qualité (ISO9001), de la sécurité alimentaire (BRC, IFS, ISO22000, Comeos Food, Système d'Autocontrôle) et de l'environnement (ISO14001)

Pilotage du groupe de travail du guide d'autocontrôle des boissons rafraichissantes

Principales références en non-alimentaire : Bureau économique de la Province de Namur, Thermible, Knauff Insulation, Atelec

Principales références en gestion environnementale : Knauff Insulation, CPE, Schweppes

Principaux secteurs en alimentaire : Boulangerie, Boissons, Chocolaterie, Confiserie, Ingrédients alimentaires (sirop de glucose), Abattage et découpe de volaille, Préparation de viande, Poisson fumé, ...

### **Consultant - Gérant | Qual'Echo sprl**

Depuis 2011

Formation, conseil et accompagnement d'entreprises petites ou moyennes dans le management de la Qualité, de l'environnement et de la sécurité alimentaire

### **Formateur agréé | IFP - IPV**

Depuis 2005

### **Consultant agréé | Région wallonne**

Depuis 2009

Management de la Qualité

Management environnemental

## **FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET SÉMINAIRES**

### **Les actions correctives et préventives**

1998 - 1 jour - CQHN

### **EFQM**

1998 - 1 jour - CQHN

### **La gestion des conflits**

1998 - 2 jours - CQHN

### **L'AMDEC**

1999 – 2,5 jours – Chaire Qualité (FUSAGx)

### **Forum : "Qualité, Sécurité alimentaire et au travail, traçabilité et environnement"**

2000 - 1 jour – Grands Moulins de Paris

### **Quels critères faut-il prendre en compte pour vérifier le bon fonctionnement du système HACCP**

2001 - 1 jour - CQHN

### **Sensibilisation à l'hygiène alimentaire**

2001 – 0,5 jour - IFP

### **Management des processus**

2002 - 2 jours - CQHN

### **Comment garantir la sécurité alimentaire au consommateur ?**

2003 - 1 jour – Grands Moulins de Paris

### **Audit de certification selon ISO 19011**

2005 - 5 jours – EPFL/ProCert

### **HACCP pour avancés**

2005 - 5 jours – EPFL/ProCert

### **Journée des auditeurs**

2006 - 2 jours –ProCert Suisse

### **Chaire Qualité : Les PME face aux normes et référentiels alimentaires**

2006 - 1 jour – Interface Qualité/FUSAGx

### **Train the Trainer**

2007 - 2 jours – CQHN

### **Fixation DLC, tests de vieillissement et challenge tests**

2008 – 0,5 jour – Prof. Daube ULg

### **Barèmes de pasteurisation / stérilisation**

2008 – 0,5 jour – Prof. Daube ULg

### **De l'irradiation des crevettes à la médecine nucléaire en passant par le contrôle d'activité dans le détroit de Gibraltar, toute une activité peu connue en Wallonie...**

2012 – 0,5 jour – AIGx (Ir Jean-Pierre Lacroix)

### **La sécurité alimentaire des circuits courts**

2012 – 1 jour – AFSCA (Comité scientifique)

### **Crises alimentaires ? Que fait l'AFSCA !**

2013 – 0,5 jour – AIGx (Ir Jean-Paul Denuit)

### **Produit phytopharmaceutique, de la substance active au produit formulé : évaluation et révision**

2013 – 0,5 jour – AIGx (Ir Olivier Guelton)

### **Conception hygiénique des équipements**

2013 – 0,5 jour – Wagralim

### **Présentation d'une entreprise de transformation de légumes et valorisation énergétique**

2013 – 1 jour – AIGx

### **Les drones comme outil de suivi environnemental**

2013 – 1 jour – AIGx (Ir Philippe Lejeune)

### **Aspects environnementaux des plantations de palmier à huile - la réalité du terrain**

2014 – 0,5 jour – AIGx (Ir Pierre Bois d'Enghien)

### **Évolutions multiples et intérêts nouveaux depuis 1970 en matière de climatologie.**

2014 – 0,5 jour – AIGx (Michel ERPICUM)

**L'extinction des espèces : les ONGs en liquidateur ?**

2014 – 0,5 jour – AIGx (Ir Denis RUYSSCHAERTS)

**Rapport homme-nature et éthique de l'environnement**

2014 – 0,5 jour – AIGx (Ir Philippe BOURDEAU)

**La radioactivité dans l'environnement en Belgique**

2014 – 0,5 jour – AIGx (Ir Michel SONCK)

**Séminaire concernant l'économie circulaire**

2014 – 0,5 jour – Cap'Innov

**Participation à un club « amélioration continue »**

2014 – 2 jours – CQHN

**Fonctionnement d'une station d'épuration et d'un système de management environnemental EMAS et ISO 14001 - Igretec**

2014 – 0,5 jour – CQHN

**Séminaire « Economie Verte »**

2014 – 1 jour – UCM

**G20Y – sommet du G20 Young – présentation des ambassadeurs du Brabant wallon**

2014 – 0,5 jour – Province du Brabant wallon

**Etiquetage des denrées alimentaires – Modification du règlement 1169/2011**

2014 – 0,5 jour – AFSCA

**Principes, Pratiques et perspectives de la Blue Economy**

2015 – 0,5 jour – AIGx (Emmanuel Baeten)

**L'organisation iconoclaste au service de l'innovation globale !**

2015 – 0,5 jour – AIGx (Éric Lardinois)

**Circuits courts : clés de lecture pour de nouveaux modèles économiques**

2015 – 0,5 jour – AIGx (Ir Laurence Lambert)

## **PRINCIPALES RÉFÉRENCES**

**AMIFOOD (Fabrication de plats préparés) – Jemeppe sur Meuse**

Audits internes du système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (IFS, BRC, Système d'autocontrôle)

**Boulangerie Bitaine (Atelier de fabrication pour 8 points de vente) - Virton**

Accompagnement dans l'instauration d'un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (Comeos food, Système d'autocontrôle)

**CORMAN (fabrication de beurre et de matières grasses anhydre) - Goé**

Formation et coaching à l'audit interne des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (IFS, BRC, Système d'autocontrôle)

**CPE-HN (Centre de Perfectionnement pour Employés – Hainaut Namur) - Charleroi**

Formateur pour

- la démarche environnementale (ISO14001 / EMAS)
- HACCP et sécurité alimentaire

**Degen Packaging (fabrication de plaquettes d'emballage pour l'alimentaire) - Herstal**

Accompagnement dans l'implémentation d'un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (BRC/IOP)

**DELACRE (fabrication de biscuits) - Verviers**

Formation à la prévention des actes malveillants / Food Defense (IFS)

**ETA Jean Gielen (Entreprise de Travail Adapté) - Waremmé**

Accompagnement dans l'implémentation d'un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (ISO9001, ISO/FSSC22000, IFS)

**Lutosa (fabrication de produits de pomme de terre frits) – Leuze-en-Hainaut**

Formation et coaching à l'audit interne des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (IFS, BRC, Système d'autocontrôle)

**ORTIS (fabrication de compléments alimentaires) - Bütgenbach**

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène (Système d'autocontrôle)

**Quality Partner (laboratoire d'analyses en microbiologie alimentaire et cosmétique – organisme de certification) - Herstal**

Accompagnement dans l'instauration d'un système de management environnemental (ISO14001) intégré aux systèmes de management de la qualité (accréditation ISO17025, ISO17020, ISO17021, ISO17065)

**HB Product (fabrication et/ou conditionnement de produits condimentaires) - Oupeye**

Accompagnement dans l'instauration d'un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (Comeos Food, IFS))

**Vandemoortele (fabrication de pâtisseries frites) - Seneffe**

Formation et coaching à l'audit interne des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire (IFS, BRC, Système d'autocontrôle)

Autres interventions en sous-traitance pour d'autres opérateurs de conseil ou de formation.