



Stage Qualité – 3 mois minimum

L'entreprise Arcadie :

Vous intégrez une PME de plus de 100 employés dont les activités principales sont le sourcing, la transformation, le conditionnement et la vente d'épices et plantes aromatiques & médicinales sur le marché spécialisé bio. Engagée dans le commerce équitable et plus largement le développement durable, vous intégrez une entreprise responsable.

Au sein du service QSE et en étroite collaboration avec le service Achats, vous participerez à un projet stratégique visant à réaliser une analyse de risques sur notre portefeuille d'épices et de plantes aromatiques et médicinales, provenant de fournisseurs internationaux :

Vos principales missions seront :

- Réaliser un état des lieux des risques associés à nos matières premières (contaminants chimiques, corps étrangers ...)
- Collecter et analyser les données internes disponibles (Non-conformités, réclamations clients ...).
- Échanger avec les fournisseurs afin de compléter et fiabiliser les données nécessaires à l'analyse
- Construire ou améliorer la matrice d'analyse de risque
- Proposer des axes d'amélioration et un plan d'actions en fonction des résultats obtenus
- Participer aux projets transverses du service Qualité

Profil recherché :

- De formation Bac+3 à Bac+5 en agroalimentaire, idéalement en QHSE
- Sensible aux enjeux environnementaux et à la qualité des produits, vous souhaitez évoluer dans une entreprise qui place la responsabilité, la rigueur et la transparence au cœur de son activité.
- Bonne capacité d'analyse et de synthèse
- Aisance avec les données chiffrées et les outils informatiques (Excel, ERP ...)
- Rigueur, organisation et autonomie
- Bon relationnel et capacité à échanger avec des interlocuteurs variés et internationaux. Un niveau d'anglais professionnel est un vrai plus.

Informations générales :

Dates de stages flexibles : à partir de mai 2026

Durée : 3 mois minimum

Rémunération : basée sur le légal

Lieu : Méjannes-lès-Alès (Gard 30)

Pour postuler : envoyer CV et lettre de motivation à qualite@arcadie.fr