

Pascal Sutter

56 ans
Marié, trois enfants

✉ Le Pin / 35220 Saint Jean sur Vilaine
☎ 06.43.15.98.57
📧 pascal.sutter@wanadoo.fr

- **Compétences techniques, financières et commerciales**
- **Expérience internationale**
- **Expertise en alignement stratégique**
- **Maîtrise en excellence opérationnelle et reengineering**
- **Trilingue : anglais (toeic 915), espagnol, allemand**
- **Dynamisme au service du changement**
- **Une réelle envie de challenge**



Objectif professionnel : accompagner mes clients pour optimiser et développer leur PME

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

PME OPTIMUM : Saint Jean sur Vilaine, la société accompagne les entreprises qui souhaitent optimiser leur fonctionnement en impliquant les salariés. La force de PME Optimum : le faire-faire qui est la seule garantie de résultats durables et une approche globale de l'excellence opérationnelle. Sa spécificité est de se rémunérer sur les réductions de coûts réalisés.

PME Optimum propose également des interventions de consulting en alignement stratégique, en pilotage d'activités, en optimisation des processus, en système d'amélioration continue ou, sur des projets stratégiques type fusion, réorganisation, « greenfielding » ou lancement d'un ERP.

PME Optimum peut aussi intervenir en management de transition sur des postes de : direction générale, direction opérationnelle, direction industrielle, direction excellence opérationnelle ou direction QHSE groupe

Depuis septembre 2017 : **Président et fondateur** de PME Optimum.
Site internet : pmeoptimum.com



RONCARD : Bignan, 7 sites de production, 900 personnes, une production de 50 000 tonnes par an de volailles et de produits élaborés pour un chiffre d'affaires de 180 millions d'euros.

D'avril 2013 à juillet 2017 : **DIRECTEUR OPERATIONNEL** du groupe Ronsard et **DIRECTEUR GENERAL** de CADF, de Ronsard Ile de France, de Ronsard Bresse et de France Select, **MEMBRE DU COMEX GROUPE** de la coopérative Triskalia (2.2 milliards de CA).

- Stratégie : réorientation de l'entreprise vers des produits de spécialité au cœur des régions
- Réorganisation :
 - Remise à plat de la direction commerciale (projet boost et lancement du click & collect)
 - Création d'une direction marketing et R&D : alignement stratégique avec remise à plat des gammes et réduction du nombre d'articles
 - Mise en place d'un contrôle de gestion
 - Création d'une direction IT (remise à plat en termes de sécurité et fiabilité + lancement ERP)
 - Création d'une direction supply chain (achat, prévision des ventes et optimisation transport)
 - Création d'une direction QHSE : ISO 50 001 obtenu en 3 mois
- Excellence opérationnelle : lancement d'une démarche d'excellence opérationnelle : Ronsard Optimum avec mise en place d'un site intranet, management book, balanced score card, top 5, top 15, top 30 sur le terrain + outils qualité type LUP, DMAIC et projets d'amélioration
- Création de France Select : fusion de 2 sites dédiés à la restauration gastronomique et aux bouchers
- Investissement : 15 M€ sur 4 ans sur l'ensemble des sites de production

Résultats :

- **Maîtrise des coûts fixes et EBITDA positif sur toutes les filiales**
- **Développement des volailles Label Rouge avec 3 participations aux Bocuse d'or**
- **Lancement de la gamme élaborés crus sur une base pâtissière (fondant, bûche) en clean label et sans allergène**
- **Lancement de la gamme élaborés crus : Rouge & Noir, lancement de la marque Paysan Breton en volaille,**
- **Augmentation significative des ventes en 4 ans : B to B de +40 %, export de +26 % et grande consommation de +16 %**
- **Réduction des coûts de 9 millions d'euros dans le cadre du projet Ronsard Optimum**
- **Réduction du nombre de salariés de 10 % par non remplacement des départs en retraite**
- **Gains achat en effet prix de 486 K€ et gains liés à des reformulations de 560 K€**
- **En 3 ans, amélioration de la performance en termes de sécurité et d'environnement : baisse de 84 % de l'accidentologie, baisse de 61 % de l'absentéisme, réduction de la consommation énergétique annuelle de 465 MWH**

DIANA FOOD : Rennes, 8 sites de production, 730 personnes, une production d'ingrédients naturels d'origine végétale et carnée pour un chiffre d'affaires de 160 millions d'euros.

De septembre 2009 à décembre 2012 : **DIRECTEUR DES OPERATIONS FILIERE VEGETALE, DIRECTEUR INDUSTRIEL DIVISION FOOD** et **PRESIDENT** d'Arôme de Chacé.

- Elaboration du schéma directeur industriel, pilotage de tous les sites industriels produisant des ingrédients naturels d'origine végétale (6 sites dont un au Chili et un en Angleterre), garant du P&L de la filière, supervision des acquisitions et en charge pour la division Food de la supply chain, des achats, des investissements, de l'excellence opérationnelle, de l'environnement et de la sécurité
- Réorganisation des sites français avec fusion de deux sites et création de fonctions centrales fortes afin d'optimiser les ressources et les coûts de production
- Développement du site chilien avec la construction de deux nouvelles unités de production : flocons pour l'alimentation infantile et poudres de fruits atomisés
- Pilotage d'un projet d'implantation en Inde et de projets d'acquisition en Chine et Amérique Latine
- Mise en place d'une nouvelle organisation supply chain avec la création de pilotes de flux centraux, mise en œuvre d'un Plan Industriel et Commercial décliné sur chaque site et déploiement d'un processus décisionnel avec de nouvelles règles de gestion de la demande
- Développement d'une organisation achat de type Cluster et mise sous contrôle des achats non stockés
- Mise sous contrôle du processus d'investissement avec un suivi cash out mensuel par projet
- Mise en place de l'excellence opérationnelle : alignement de l'ensemble des processus industriels et mise en place d'un balanced score card, développement de nouveaux indicateurs type variance de production ou adhérence hebdomadaire, lancement du projet d'amélioration continue Diana Optimum
- Président d'Arôme de Chacé (JV) : pilotage d'une petite structure de 17 personnes avec un CA de 4.4 M€ et 800 K€ d'EBITDA. Rachat de 50 % des parts et intégration dans Diana Food

Résultats :

- **Maîtrise des coûts fixes et EBITDA porté à 16 % pour la filière végétale**
- **Economies récurrentes de 3 millions d'euros dans le cadre du projet Optimum**
- **Réduction des stocks de 12 millions d'euros en 2010**
- **Gains achat en effet prix de 486 K€ en 2010 et gains liés à des reformulations de 560 K€**
- **En 2 ans, amélioration de la performance en termes de sécurité et d'environnement : réduction du TF1 de 20 à 9, réduction de la consommation énergétique annuelle de 465 MWH d'électricité et 6000 T de vapeur, et une réduction de la consommation d'eau de 170 000 m3 par an**

MOY PARK France : 2 sites de production (Marquise et Hénin Beaumont), un effectif de 600 à 850 personnes, une production de 28 000 tonnes par an de produits élaborés carnés pour un chiffre d'affaires de 123 millions d'euros.

De septembre 2007 à juin 2009 : **DIRECTEUR GENERAL**

- Lancement d'un projet d'entreprise basé sur l'amélioration continue (Moy Park Optimum) avec mise en œuvre d'indicateurs clés, d'un « balanced score card » pour le comité de direction et le lancement de 72 projets avec un gain d'un million d'euros dès la première année
- Mise en œuvre d'une approche coût complet pour évaluer la contribution unitaire de chaque produit et rationalisation du portefeuille client afin de concentrer les ressources sur les produits rentables : réduction de 20 % du nombre d'articles
- Création d'un plan industriel et commercial avec partage des informations à tous les acteurs clés de la chaîne de création de valeur
- Réorganisation des directions : technique, supply chain, ressources humaines, qualité et production avec un changement de fonction pour 133 personnes s'accompagnant d'une augmentation des responsabilités individuelles et la suppression de 38 postes
- Suivi des achats matières premières en fonction du marché et non du budget : gain de 718 K€ en 4 mois et rationalisation des achats non stockés
- Optimisation industrielle en réduisant les goulots d'étranglement avec des gains de productivité de 25 % à 100 % sur trois lignes de production et réduction de 27 % des seconds choix
- Amélioration du service client avec la baisse de 31 % des réclamations
- Réduction de l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'eau de 1,5 litre par kilo de produits finis
- Performance élevée à tous les audits qualité sur les nouveaux référentiels: BRC grade A, IFS niveau supérieur, SQMS (Mc Donald's) score de 99 %

Résultats financiers :

- **Réduction des coûts indirects de 1600 K€ malgré la hausse de 900 K€ de l'énergie et des taxes**
- **Moy Park France a été ramené à un « EBITDA » positif en juillet 2008**

MOËT & CHANDON : Epernay, 3 sites de production, 1150 personnes pour un chiffre d'affaires de 800 millions d'euros.

De 2002 à 2007 : **DIRECTEUR DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL**

- Elaboration du plan d'investissement à moyen terme
- Gestion des projets d'investissements et d'entretiens (35 millions d'euros/an) dont le plus grand centre de pressurage d'Europe, une cuverie de 100 000 hectolitres, des lignes de conditionnement robotisées et des opérations patrimoniales
- Animation du développement packaging pour les marques : Dom Pérignon, Moët & Chandon, Mercier, Ruinart
- Management des équipes de la maintenance, des études et travaux et de l'assurance qualité (96 personnes dont 13 cadres)
- Business Process Owner de la branche vins et spiritueux pour la mise en œuvre du système d'information (SAP)
- Pilotage du projet qualité totale

De 1999 à 2002 : **DIRECTEUR PROJET QUALITE**

- Mise en œuvre d'un projet de management par la qualité totale (développement de la vision, de l'approche processus, du balanced score card, des outils qualité) pour mettre les clients au centre de l'entreprise
- Développement d'un système unique intégrant, via un site intranet, la qualité, l'environnement, la sécurité des biens et personnes, la sécurité alimentaire, l'ensemble des tableaux de bord, l'analyse des risques, les audits, la gestion des non-conformités et des actions d'amélioration
- Réduction du prix de non-conformité de 3 millions d'euros par an dans le cadre du projet Moët Optimum et évaluation suivant le référentiel EFQM de l'entreprise

CARGILL MALT : 5 malteries dans 5 pays d'Europe avec une production annuelle de 420 000 tonnes de malt soit un chiffre d'affaires d'environ 140 millions d'euros.

De 1995 à 1999 : **DIRECTEUR QUALITE EUROPE**, Siège de Cargill Malt à Saint Germain En Laye

- Suivi clients en Europe, Asie, Afrique, Amérique Centrale et Amérique Latine
- Introduction et suivi de nouvelles variétés d'orge en Argentine et Russie et participation à la construction des malteries
- Suivi et optimisation de la qualité sur l'ensemble de la filière avec mise en place de cahiers des charges fonctionnels, certification ISO 9001, management de la sécurité alimentaire (HACCP / cellule de crise)
- Veille technologique et participations aux projets R&D
- Participation à des projets de rachats (Cruz Campo & Bass)

De 1992 à 1995 : **DIRECTEUR D'USINE ADJOINT** de la malterie Cargill à Madrid (90 000 tonnes/an)

- Restructuration et reconstruction d'une usine avec fermeture d'un site de production
- Certification ISO 9001 avec optimisation des coûts
- Suivi des relations techniques avec les clients et fournisseurs : intégration complète de la filière orge/malt/bière

De 1988 à 1992 : **DIRECTEUR DE PRODUCTION** de la malterie Cargill à Strasbourg (75 000 tonnes/an)

- Construction de l'usine (18% au dessus de la capacité contractuelle) : le deuxième plus haut édifice de Strasbourg
- Recrutement, formation et management du personnel de production
- Mise en place du système qualité (classé meilleur fournisseur chez Kronenbourg et Heineken) et sécurité (score de 98/100)

1987 : **MARS ALIMENTAIRE** à Haguenau : projet de supply chain avec optimisation des stockages : pay back de 5 mois

1986 : **BRASSERIES KRONENBOURG** à Obernai : optimisation de la pasteurisation tunnel : gain net de 100 K€

1985 : **CENTRE FRANÇAIS DU COMMERCE EXTERIEUR** à Köln (Allemagne) : remplacement du chargé de mission agricole

FORMATION

2004 : Executive MBA de Reims Management School avec les honneurs du jury

2001 : CEDEP « Operational Management Programme » à Fontainebleau

1987 : Diplôme d'ingénieur en génie des systèmes industriels E.N.S.G.S.I. délivré par l'école des mines de Nancy

1986 : Diplôme d'ingénieur en industries alimentaires de l'E.N.S.A.I.A. de Nancy

1984 : Maîtrise de biochimie de l'université Louis Pasteur de Strasbourg