

LE MÉTIER DU MOIS

#MétiersLHM

Karine CAYET
Responsable Production
à La Ferme Marollaise
(Sarthe)



« *Le management ça s'apprend !* »

SON PARCOURS & SON MÉTIER

Karine CAYET

Responsable Production

La Ferme Marollaise • Sarthe

« *Le management, ça s'apprend !* »



? Depuis combien de temps travailles-tu au sein de l'entreprise et comment as-tu rejoint le Groupe ?

Je suis arrivée en juin 2021 comme cheffe d'équipe, après 18 années dans la restauration. J'ai appris le métier sur le terrain, puis j'ai évolué comme responsable adjointe de production en 2023 et responsable de production en juin 2025.

Ce parcours m'a permis de développer mes compétences en management et d'accompagner les transformations du site, passé d'une activité spécialisée dans les pommes de terre à une station de stockage d'oignons pour le Groupe et ses filiales.

? En quoi consiste ton métier ?

Mon rôle consiste à encadrer les équipes, organiser les plannings et assurer le bon fonctionnement global de la production. C'est un métier très complet : pilotage, organisation et gestion de l'activité oignons. Je veille aussi au respect des exigences sanitaires, de qualité et de sécurité.

TRANSFORMER & ACCOMPAGNER

Une production en évolution

Nouveaux équipements • nouveaux logiciels • nouvelles méthodes

Un enjeu constant : accompagner les équipes dans le changement.

? As-tu contribué à des projets structurants ou stratégiques pour l'entreprise ?

Dans le cadre de la transformation du site en nouvelle station de stockage des oignons du Groupe, j'ai contribué à son évolution. Nous avons adapté nos méthodes de travail, intégré de nouveaux équipements (frigos) et mis en place de nouveaux logiciels.

Je participe également aux groupes de travail avec les autres filiales. Notre activité est aujourd'hui pleinement intégrée dans la chaîne de valeur du Groupe pour la partie oignons.

? Selon toi, quelles sont les qualités requises pour ce métier ?

Dynamisme

Polyvalence

Réactivité

Écoute

Patience

Communication

« La volonté et l'envie de progresser sont indispensables pour évoluer. »

CE QUI LA MOTIVE

« Chaque journée est différente, ce qui rend le travail stimulant et motivant. »

LE TERRAIN • LA DIVERSITÉ DES TÂCHES • LES RÉSULTATS CONCRETS

? Qu'est-ce qui te plaît chez Les Halles Mandar ?

La confiance que l'on me témoigne me motive particulièrement : je me sens valorisée dans mon travail grâce aux responsabilités et aux opportunités qui me sont confiées. J'apprécie également les échanges et la collaboration avec les autres filiales, ainsi que la proximité avec la direction.

? Des passions à partager avec nous ?

AUTOMOBILE

Voitures de collection

CUISINE

Le plaisir de cuisiner

CORSE

Une île qui lui tient à cœur

Découvrez chaque mois les femmes et les hommes derrière nos métiers.