

Tony Lebas



Informations Personnelles

41 ans

Marié, 2 enfants

Titulaire du permis B

Adresse

53300 Neuville à OISSEAU

Téléphone

06.37.03.36.02

E-mail

tony.lebas.pro@gmail.com

Compétences

WORD

EXCEL

POWERPOINT

ACCESS

POMO et ISTEA

SYNEL / BSS

Langues

Anglais courant

Intérêts

Sapeur-Pompier Volontaire

Le VTT, L'apiculture et Le
Bricolage

Depuis 2021 Technicien spécialisé au GDS de la Mayenne sur la qualité du lait cru chez les producteurs laitiers fermiers avec des suivis microbiologiques ainsi que les analyses et les suivis qualité de l'eau bue par les animaux dans les élevages Mayennais. Cette mission consiste à mettre en place du diagnostic et du conseil aux éleveurs afin de garantir une bonne qualité bactériologique et physico-chimique et en quantité suffisante.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2019 à 2021 Technico-commercial au sein de l'entreprise FARAGO LECARRE à Changé (53) commercialisant du matériel d'élevage, la 3D (La Désinsectisation, la Désinfection et la Désinfection) et des consommables dans le traitement de l'eau.

2008 à 2019 Agriculteur à Chatillon sur Colmont (53) en GAEC entre tiers en polyculture élevage. L'entreprise à mon départ était de 1100000 litres de lait livré, 4 poulaillers de 400m² et 2 poulaillers poules pondeuses label rouge de 6000 poules ainsi que 380 m² de panneaux solaires sur 168 ha de SAU.

2007 Stage de parrainage au sein du GAEC de l'Ornette à Saint Julien des églantiers (53). Démarche d'installation dans une ferme fromagère BIO. Le produit commercialisé est la Tomme de Pré en Pail. Initiateur et concepteur de la tomme au poiré.

2006 Etuviste et conducteur d'ERKA à la société SAS 3A à TOULOUSE (31). Cette mission consiste à garantir la qualité organoleptique du yaourt et d'assurer le conditionnement de ces derniers.

2005-2006 Stage de licence pro qui consiste à mettre en place et contrôler un SBR (Séquency Batch Réacteur) en fromagerie artisanale à la SARL du PIC à Penne (81) afin de respecter les normes de rejet D4 des effluents de fromagerie.

2005-2006 Projet tutoré au sein de la plateforme expérimentale de Fonlabour (81) afin d'enquêter sur l'impact du lactosérum et des eaux blanches d'origine fermière sur le département du Tarn.

2005 Manutentionnaire dans l'équipement de cuves destinées à l'assainissement de l'eau au sein de l'entreprise Techneau à Marigny (50).

2004 Responsable de la Maturation et Laborantin physico-chimie au sein de la Compagnie des fromages à Ducey (50). Cette mission consiste à préparer les ferments lactiques du fromage, l'autocontrôle des produits fabriqués et de la collecte de lait (TP, MG).

2003 Responsable du prétraitement du brie « Cœur De Lion » à l'usine de Torigni sur Vire (50). Le poste consiste à réaliser la recette du brie en effectuant la réception, la normalisation et le traitement thermique du lait.

2002-2003 Stage BTS IAA en laboratoire d'autocontrôle en fromagerie afin d'identifier la nature et l'origine de contaminations aux différents stades de la fabrication (suivi du HACCP).

2000 à 2003 Saisonnier en fromagerie (fabrication, affinage, conditionnement).

FORMATIONS

2001 BAC Scientifique Général au lycée SIVARD DE BEAULIEU à CARENTAN (50)

2001-2003 BTSA IAA au lycée agricole de Saint-Lô Thère au Hommet-d'Arthenay (50)

2005-2006 Licence professionnelle Gestion et Traitement des eaux, des boues et des déchets au lycée Agricole de Fonlabour à ALBI (81)