

AGRÉEUR EN CENTRE DE CONDITIONNEMENT

Le premier coup d'œil sur la marchandise

En choisissant la destination d'un lot, Vanessa Terrasi, en collaboration avec le service achat, détient entre ses mains la satisfaction des clients. Son métier : agréreuse dans le centre de conditionnement de la société Billaut (59).

PAR BÉATRICE ROUSSELLE

Diplômée d'une licence de biologie cellulaire complétée par un master de technologie alimentaire avancée, Vanessa Terrasi a été recrutée en mai 2010 par la société Billaut après avoir exercé dans le secteur des produits laitiers. Chez Billaut, centre de conditionnement de pommes de terre implanté à Wavrin (59) qui fait partie du groupe Négonor, Vanessa Terrasi est arrivée en tant qu'agréreuse afin de contrôler les lots de pommes de terre entrant dans le bâtiment. Son métier a ensuite évolué au fur et à mesure des années (voir encadré ci-dessous). Elle a notamment fait certifier en septembre dernier, le centre de conditionnement au référentiel centre agréé, et par conséquent à la norme Afnor NF V 25-112, qui définit les bonnes pratiques de réception et d'agrégage (c'est-à-dire les méthodes d'évaluation des

caractéristiques d'un lot de pommes de terre). Mais en quoi consiste au juste ce métier d'agréreuse ?

Conforme ou non-conforme ? "Le métier d'agréreuse, c'est le premier coup d'œil sur la marchandise qui entre dans le centre, résume cette jeune femme de 28 ans. Il est réalisé conformément à la norme NF V 25 112", complète-t-elle. L'agréreuse vérifie tout d'abord la qualité de la marchandise à son arrivée. "J'interviens à la réception, avant le déchargement, pour un premier contrôle visuel, puis je vérifie que les pommes de terre sont bien à une température supérieure à 8 °C afin d'éviter les endommagements lors de



B.R.

FONCTION

Double casquette

Au sein de la société Billaut (59), l'agrégage fait partie intégrante des missions du responsable qualité. Ainsi, outre sa fonction de responsable qualité, Vanessa Terrasi supervise les agrégages, désormais majoritairement réalisés par Séverine Burluraux, formée elle aussi à ce métier pour la seconder.

"Ainsi, détaille Vanessa Terrasi, le travail de responsable qualité au quotidien dans le centre se traduit par la validation des lots entrants jusqu'à la libération des produits finis en passant par la surveillance de l'évolution des lots au cours du stockage, le contrôle de la marchandise qui chemine

sur les lignes ou encore la vérification de l'efficacité du tri..."

Elle est ainsi amenée à former, minimum une fois par an, les opérateurs de tri aux normes d'hygiène, sécurité et qualité en collaboration avec Pauline Bailleul, responsable qualité du groupe Négonor dans lequel Billaut est actionnaire. "L'objectif est de vérifier, qu'au final, le lot corresponde bien à ce que nous en attendions à la base", note-t-elle. Mais atteindre cet objectif, n'est qu'une toute petite partie seulement du travail de responsable qualité, devenu un poste central et majeur. Il faut ajouter à cela, la communication, la veille réglementaire, le

suivi du système documentaire (procédures, enregistrements, HACCP, document unique...), le suivi des indicateurs qualité, les audits, le recensement des points d'amélioration possibles...

"L'agrégage est au commencement de tout, rappelle Pauline Bailleul. Les métiers d'agréreur et de responsable qualité sont arrivés avec l'essor des cahiers des charges de plus en plus restrictifs des clients de la grande distribution, de l'industrie et même de certains clients à l'exportation, analyse-t-elle. Le but étant de leur fournir la qualité qu'ils recherchent."

“Le métier d’agréeuse, c’est le premier coup d’œil sur la marchandise qui entre dans le centre”, explique Vanessa Terrasi, agréeuse dans le centre de conditionnement de la société Billaut (59).



B.R.

la manipulation. Si celle-ci est inférieure, le lot est soit mis en réchauffement, soit refusé. Lorsqu’une anomalie est détectée dès ce stade, je refuse le déchargement. Dans le cas contraire, la marchandise peut entrer dans le centre. Je prélève alors un échantillon représentatif en trois prises réparties sur le temps de déchargement afin d’approfondir l’évaluation des caractéristiques du lot.”

Un travail minutieux et précis. Arrivés au laboratoire, les trois échantillons sont analysés. Les mottes de terre, cailloux, corps étrangers éventuels sont retirés puis l’échantillon pesé afin de déterminer le pourcentage de déchets. Après lavage et pesage, c’est le pourcentage de terre adhérente qui est défini. Une à une, les pommes de terre de l’échantillon nettoyé sont ensuite examinées sous tous les angles afin de comptabiliser les défauts externes les rendant non conformes (défauts d’aspects, gale, vertes...). Les tares en vertes, en coups et autres sont alors déterminées... “Le travail est minutieux et précis, apprécie Vanessa Terrasi. Sur la variété actuellement travaillée, une chair ferme type blanche, j’examine les pointes sur lesquelles les coups peuvent plus facilement apparaître, souligne-t-elle en connaissance. Des sous-échantillons sont conservés sept jours dans une échantillothèque matière première en tant que témoin pour une éventuelle réévaluation ultérieure ou un suivi de l’évolution du lot”, précise-t-elle.

Vingt-cinq tubercules sont ensuite pris au hasard pour être épiluchés et coupés afin de les classer en trois catégories A, B ou C en fonction de leur niveau d’endommagement. Le classement des tubercules dans les différentes catégories permet de calculer un indice allant de très bon à mauvais en fonction des résultats obtenus.

Zoom

L’évolution de la société Billaut

■ La société Billaut implantée à Wavrin (59) a été créée en 1993 par Jean-Pierre Billaut. Son fils, Laurent, lui succède en 2006. Il développe l’entreprise et fait évoluer le tonnage commercialisé

de 15 000 t à 30 000 t à ce jour. “Nous vendons principalement du moyenne gamme à destination des discounteurs, des grossistes et de l’export”, explique Caroline Billaut (1^{re} g.), responsable commerciale de l’entreprise.

Depuis 2008, le groupe Négonor, dans lequel Billaut est actionnaire, affiche son engagement pour la qualité comme une conviction profonde au centre de son développement. Pauline Bailleul (3^e g.), responsable qualité de la structure, arrivée à cette époque, a accompagné les différentes stations à la mise en place de leur système qualité avec pour

objectif une harmonisation des services qualité des sociétés du groupe. “En 2011, à la publication du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais, encore appelé démarche « centre agréé », l’objectif fixé par Négonor, rappelle Pauline Bailleul, était de faire certifier tous les centres de conditionnement du groupe à ce référentiel. Cette certification concrétise, pour Négonor, l’harmonisation de ses services qualité. Chaque station y est allée à son rythme, précise-t-elle. À charge pour moi de réaliser un audit deux fois par an minimum dans chacune d’elles pour contrôler la bonne application du référentiel.”

La société Billaut poursuit son développement: “En 2015, nous inaugurerons un stockage frigorifique de 2500 tonnes avec une nouvelle ligne de réception combi (calibrage et tri). 2,4 hectares jouxtant l’entreprise ont été achetés à cette fin. La partie production qui date de 1993 sera entièrement rénovée d’ici là. Elle comprendra notamment des trémies de 30 tonnes et deux nouvelles laveuses”, annonce Caroline Billaut.

Quelle destination client pour ce lot? “Nous procédons ensuite à la répartition des calibres. Ce lot en cours d’agréeage est destiné, a priori, à un de nos clients qui exige du 35-60 mm. Nous vérifions donc qu’il correspond bien à sa demande. Après pesage de l’échantillon restant, nous le passons au travers de grilles et répartissons les calibres pour obtenir les informations d’agréeage”, détaille-t-elle. L’appréciation de la qualité de présentation des pommes de terre est ensuite effectuée. La couleur est définie par rapport à l’ancienne échelle de notation du CNIPT pour attribuer une note au lot, 7 pour celui-ci. Un test matière sèche est alors réalisé

☒ pour vérifier la conformité du lot aux cahiers des charges de nos clients. *“Le féculomètre est rempli d’environ trois kilos et demi de pomme de terre. Des tests d’aptitudes culinaires sont également réalisés en fonction de nos commandes. En effet, toute allégation culinaire mentionnée sur un emballage, type « Vapeur, sautée, salade » ou « Spécial Frite », doit être validée par des tests effectués sur le lot en question. Notre laboratoire est donc équipé pour réaliser ces tests vapeur et frites.”*
 À ce stade, une feuille d’agrégation est remplie. Elle détaille les résultats : pourcentage de terre adhérente, des différents

défauts externes et internes, des endommagements... Si les résultats obtenus ne correspondent pas aux attentes, l’agrégateur classe le lot comme non conforme. S’il est conforme, une décision est prise, en concertation avec le service achats, quant à sa destination en répondant à une question : à quel client conviendra-t-il le mieux ? En choisissant la destination d’un lot, Vanessa Terrasi tient donc entre ses mains, la satisfaction des clients ! Et de toute évidence, le travail ne manque pas : 6 000 lots ont été agréés en trois ans au sein des établissements Billaut. ■

En images

Les étapes de l’agrégation en centre de conditionnement



1 La température du lot est contrôlée au déchargement.



2 Trois échantillons sont prélevés.



3 Arrivés au laboratoire, les échantillons sont pesés, puis lavés.



5 Le pourcentage de terre adhérente est déterminé par différence de poids.



6 Les pommes de terre non conformes (difformes, endommagées, coups, vertes...) sont comptabilisées puis pesées.



7 25 pommes de terre de l’échantillon sont ensuite épluchées et coupées afin de mettre en évidence les défauts internes.



8 L’échantillon nettoyé est calibré.



9 Trois kilos et demi de pomme de terre sont placés dans le féculomètre afin de déterminer le taux de matière sèche.



10 La note de présentation est attribuée à l’aide de l’ancienne grille d’évaluation du CNIPT.

11 La fiche d’agrégation peut alors être complétée.