

Stations de conditionnement Des métiers au cœur de la qualité

Débuté avec le responsable qualité, nous poursuivons notre tour des métiers liés à l'environnement-qualité. Cette fois, nous poussons la porte des stations en mettant trois métiers à l'honneur : gérant de station, agréateur et contrôleur.



Si la révolution "qualité" a fait évoluer les exploitations et leur organisation, les stations se sont, elles aussi, adaptées aux changements. Le métier d'agréateur, pierre angulaire du système qualité, existe depuis longue date et se trouve renforcé avec la mise en place des nouvelles normes comme Iso 9001 ou Global Gap. Intervenant extérieur à la station, le rôle du contrôleur est tout aussi important. C'est un 2^e niveau juste avant le départ des légumes chez l'acheteur. Les interviews des deux représentants de ces professions donnent un éclairage intéressant sur ces fonctions. De son côté, le gérant de station doit être de plus en plus polyvalent : la gestion sociale financière, technique et administrative de l'outil prend du temps et parallèlement, le dossier environnement-qualité prend de plus en plus de volume sur les bureaux. D'où la mise en place d'un binôme complémentaire à la tête de la station de Bro Dreger.

Dialogue et écoute

Paradoxalement, si la qualité exige de plus en plus de rigueur et d'automatisation, elle remet aussi au cœur du système les relations humaines. Car, si les femmes et les hommes qui travaillent ensemble dans notre filière, n'arrivaient pas à s'entendre, nos entreprises ne pourraient plus fonctionner correctement. A toutes les étapes de la production au conditionnement, le dialogue, le respect et l'écoute sont vitaux. Et c'est particulièrement vrai dans les stations de conditionnement où les producteurs livrent chaque jour leur récolte. Les stations sont le lien entre production et expédition. N'oublions pas la facette éminemment humaine et donc imparfaite de nos métiers. La fonction qualité nous le rappelle tous les jours en nous incitant à progresser et à corriger nos erreurs ensemble.

Julien Sérandour
Animateur Environnement-qualité, AOP Cerafel



Véronique Le Morvan, adjointe du responsable de station

Un métier polyvalent

Véronique Le Morvan porte le dossier environnement-qualité au sein de la station Bro Dreger. Elle a également en charge la gestion administrative et sociale de l'entreprise.

Quel a été votre parcours ?

J'ai un BTS Industries agroalimentaires et une formation de technicienne hygiène et qualité. J'ai commencé à travailler dans la station de M. Le Tinévez en 1996. J'ai d'abord été chef d'équipe sur la ligne de tomate, avec une mission de contrôle des tomates à chaque étape du conditionnement. En lien avec l'UCPT, j'ai participé à l'élaboration des documents qualités en vue de la mise en place de la certification ISO en 1998. J'ai rédigé ainsi l'organigramme de la station, les fiches de fonction, les instructions de travail ainsi que de nombreux enregistrements.

A la fusion des trois stations*, j'ai rejoint Bro Dreger en 2000. Je suis l'adjointe du responsable de la station, Jean-Yves Rabbé, depuis avril 2009.

En quoi consiste votre travail ?

Je suis à la fois chargée de la gestion administrative et du dossier environnement-qualité. Je suis complémentaire de Jean-Yves Rabbé qui est plus sur le terrain. La gestion administrative et sociale d'une station comme Bro Dreger ressemble au quotidien d'une entreprise classique, à ceci près que nous avons des saisons. Je participe aux conseils d'administration de la station et j'aide Jean Yves Rabbé sur le terrain, surtout lors de son absence pour ses congés.

Qu'impliquent les saisons sur votre activité ?

Bro Dreger dispose d'une large gamme de produits. En été, nous recrutons des saisonniers pour la tomate, le brocoli, la pomme de terre, le haricot... En hiver, seul le personnel permanent travaille, essentiellement sur le chou-fleur. Nous mettons à profit cette saison pour préparer la nouvelle, qui recommence vers le mois de mai. Il s'agit d'anticiper les investissements et la mise en place de la chaîne de conditionnement.

Quel est votre rôle sur les dossiers environnement-qualité ?

En 2000, il a fallu mettre en place la norme Iso 9001 et l'HACCP sur l'ensemble de la gamme des produits réceptionnés en station. Bro Dreger est aussi certifiée Global Gap. Je dois donc veiller au suivi de ces normes au quotidien, notamment documentaire et vérifier que les règles soient respectées. Une station doit être irréprochable en matière de rangement, de nettoyage, d'hygiène et de gestion du personnel... J'assure également une veille sur les normes à venir. Je suis le relais avec l'UCPT et participe à la commission environnement-qualité. Ce qui m'amène à coordonner les audits internes et externes auxquelles la station se soumet. Grâce aux indicateurs qualité fournis par Marie-Laure Chanu de l'OP, je peux vérifier que nous atteignons bien nos objectifs. Si ce n'est pas le cas, il convient de faire une mise au point.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

C'est la diversité des tâches : il n'y a pas de routine. Il arrive qu'on ait des soucis techniques liés aux machines par exemple, mais c'est ça qui donne du piment au



*Véronique Le Morvan,
adjointe de direction de Bro Dreger*

métier. L'aspect relationnel aussi est très important : on est entouré d'une bonne équipe expérimentée et c'est très agréable.

* Le Tinévez à Camlez, Coopagri Bretagne à Plouguil et Ruzic à Plougrescant se sont réunies pour donner naissance à la station Bro Dreger en novembre 2000.

Chiffres-clés de Bro Dreger (Camlez)

- 52 millions d'unités produits
- Plein champ : chou-fleur, artichaut (camus, castel, violet), brocoli, pomme de terre, Coco de Paimpol.
- Sous serre : tomate vrac, grappe, « diversification », fraise, courgette, petits produits...
- Environ 150 producteurs réguliers à l'année (ce chiffre augmente lors de la saison du Coco).
- 30 équivalents temps plein à l'année (22 permanents)
- Normes : Iso 9001 et Global Gap.
- 21 membres au Conseil d'administration (+ 2 stagiaires)
- 12 personnes au Conseil de gestion



Julien Sérandour

Nouveau responsable environnement-qualité

Suite au départ d'Olivier Chesnais, Julien Sérandour a pris ses fonctions au Cerafel le 23 août. Après un parcours universitaire en biologie - environnement à Rennes, Julien a obtenu un doctorat à Grenoble. Fin 2007, il est embauché à l'AFSSA (Maisons-Alfort) pour travailler sur les dossiers d'homologation des produits phytosanitaires.



Gilles L'Hémeury, agréateur à la station Bro Dreger

Un homme de dialogue

Gilles L'Hémeury est un agréateur expérimenté puisqu'il exerce ce métier depuis 32 ans et à Bro Dreger depuis 10 ans. Une mission au centre de la chaîne de qualité du légume qui exige une qualité relationnelle.

En quoi consiste la mission de l'agréateur en station de conditionnement ?

Notre travail consiste à contrôler la marchandise qui arrive en station. Personnellement, je réceptionne le Coco, le chou-fleur, l'artichaut et le brocoli. La nature du contrôle peut varier selon les légumes, mais en gros nous vérifions quatre points majeurs : la traçabilité, le calibre pour les choux, le sanitaire et la qualité visuelle. Si le cahier des charges est respecté au vu de l'échantillon que nous visualisons, le lot est accepté. Par contre, si nous constatons un problème sur l'échantillon, il nous faut approfondir le contrôle sur une autre palette. S'il est confirmé, nous mettons le lot de côté. Le producteur doit alors retrier son chargement. Si le lot est refusé, l'agréateur doit remplir un bon de non-conformité qui est renvoyé à l'UCPT. Le producteur reçoit ensuite un avertissement ou une pénalité en fonction du motif.

Quelles sont les relations avec les producteurs ?

Globalement, ça se passe bien. Ils sont compréhensifs. Mais du côté de l'agréateur, il faut aussi bien connaître

le producteur. L'expérience joue beaucoup dans ce métier. Le dialogue avec le paysan est très important, le respect de son travail, aussi. Personnellement, je considère que mon métier ne s'arrête pas au contrôle. Je discute avec eux et j'essaie de faire de la prévention, de donner quelques conseils. C'est un échange. Le métier d'agréateur est un métier de contact.

Existe-t-il des tensions parfois ?

Oui, bien sûr, c'est naturel. Aujourd'hui, par exemple, je réceptionne du Coco. C'est le produit le plus difficile à contrôler. Et en plus, nous mettons en place des quotas pour la première fois. Pas facile à expliquer au producteur...

Mais les agréateurs sont garants de la qualité globale des produits de la station, nous agissons avec l'appui du conseil d'administration. Il existe des périodes plus difficiles que d'autres. Lorsqu'il y a du gel par exemple et que les choux ne sont plus commercialisables...

Vous exercez ce métier depuis 1978.

Quelles évolutions avez-vous vécu ?

Les conditions de travail se sont nettement améliorées.



Lundi 20 septembre à la station Bro Dreger : réception de Coco. Gilles contrôle la livraison de Jean-Pierre Le Guillou.

Le matériel a beaucoup progressé, nous avons plus d'espace, nous sommes mieux organisés... Mais je trouve que c'est sur la traçabilité que nous avons fait le plus de progrès.

Jean-Luc Moal, contrôleur à la Sica de St-Pol

Une mission d'intérêt général

A la Sica de St-Pol-de-Léon, sept contrôleurs se partagent le travail sur les 21 stations que compte le Nord Finistère de Brest à Lanmeur. L'un d'entre eux, Jean-Luc Moal, répond à nos questions à la station de la Côte des Légendes à Kerlouan.



Quelle est la mission du contrôleur ?

Nous intervenons en station, après l'agrégation. C'est un second niveau. Nous devons vérifier que les cahiers des charges sont bien respectés tant en termes de calibre que de qualité. Nous effectuons une vérification par échantillonnage en stations, dans les frigos. Ce matin, par exemple, j'ai contrôlé un lot d'endives. Si le lot n'est pas conforme, nous appelons le producteur pour l'informer que nous sommes dans l'obligation de le refuser. Il faudra ensuite qu'il retrié son produit.

La station sera pénalisée car l'agrégation n'aura pas été correcte. Il arrive aussi que nous soyons contactés par les acheteurs qui tombent sur un lot non conforme. Il s'agit donc d'un litige entre la station et l'acheteur et c'est à nous, contrôleurs, d'arbitrer en faveur de l'un ou l'autre après un contrôle approfondi du lot.

Etes-vous affecté à une station en particulier ?

Non, chaque semaine, nous avons une zone à gérer qui change tout le temps. Cela nous permet de garder un

suite en page 4 ...



... suite de la page 3

certain recul et d'assurer le lien entre les stations. Nous pouvons ainsi aider un agréé à se recalibrer par rapport aux autres stations si nous constatons une dérive dans l'agrégé. Le gérant de station peut aussi nous demander comment la station se situe sur tel ou tel point. Nous traitons toutes les stations de manière équitable. Par

contre, si l'on sait qu'il y a un risque sur un secteur, dû au froid par exemple, on sera particulièrement vigilant.

Votre mission est-elle bien acceptée ?

Les relations sont parfois tendues, notamment lors de périodes d'inventus. Nous devons prendre des décisions difficiles qui font des mécontents. Refuser deux tonnes d'endives alors que le producteur a fait travailler

une équipe, n'est pas chose facile. Mais nous le faisons dans l'intérêt général. Nous devons éviter que les mauvais lots partent si l'on veut maintenir un niveau de confiance chez nos clients. Si le client final est mécontent, il se tournera vers d'autres fournisseurs, entraînant donc une baisse de la demande au cadran, et donc du prix. Nous sommes directement mandatés par l'OP, c'est une mission prioritaire.

PHYTOSANITAIRES : récapitulatif des nouvelles dérogations et homologation

DÉROGATIONS 120 jours

Cultures	Usage	Spécialité commerciale	Date de fin
AIL - CAROTTE - CELERI - CHOU FRAISIER - LAITUE - POIVRON	Nématodes	DD92 (1,3-dichlorpropène)	22 Novembre 2010
CAROTTE	Mouches	ALTACOR (Rynaxypyr)	4 Décembre 2010
CELERI	Sclérotiniose	SWITCH (Cyprodinyl + Fludioxonil)	27 Novembre 2010
FRAISE	Thrips	SUCCESS 4 (Spinosad)	28 Novembre 2010
FRAISE	Pucerons	CALYPSO (Thiaclopride)	28 Novembre 2010
CULTURES LÉGUMIÈRES	Nombreuses maladies	BRAVO 500 (chlorothalonil)	31 Janvier 2012
CULTURES LÉGUMIÈRES	Nématodes	TELONE 2000 et DORLONE 2000 (1,3-dichlorpropène)	22 Novembre 2010

HOMOLOGATIONS

Cultures	Usage	Spécialité commerciale	Dose d'emploi	Nb max. d'applications	DAR (jours)
TOMATES sous serre	Alternariose et mildiou	EQUATION PRO (cymoxanil + famoxadone)	0,4 kg/ha	3 / an	3
CHOU	Petite altise du chou, pucerons	SUPRÊME (acetamipride)	0,25 kg/ha	2 / an	Chou : 21
CONCOMBRE COURGETTE	Pucerons				Autres : 3
CHOU (brocoli) CHOU (chou pommé) CONCOMBRE - COURGETTE - LAITUE POIVRON TOMATES	Piéride du chou, Noctuelles Noctuelles Pyrale Chenilles	ALTACOR (Rynaxypyr)	55 g/ha 70 g/ha 85 g/ha 70 g/ha 85 g/ha	2 / an	Toutes cultures : 3

Pour plus d'informations sur les conditions d'emploi contactez votre technicien.

RECOMMANDATIONS D'USAGE

L'usage de la spécialité fongicide Score (firme Syngenta, à base de difenoconazole) est déconseillée sur brocoli en raison d'un risque élevé de dépassement des limites maximales de résidus (LMR), rendant le produit non conforme à la commercialisation.

PRODUCTIONS SOUS SERRE

Le Conseil régional de Bretagne a alloué une enveloppe de 50 000 € pour le financement des diagnostics de pulvérisateurs sous-serre.

Les producteurs sous-serre intéressés peuvent contacter le CRODIP pour remplir le dossier de subvention. L'aide s'élève à 50 % du montant total HT du diagnostic par pulvérisateur (dans la limite d'un plafond de 245 €). Une pastille verte accompagnée d'une attestation co-signée par la CORPEP et le CRODIP sera remise pour un pulvérisateur en bon état de fonctionnement.

Contact : Richard Guillouët (Responsable Technique CRODIP)
richard.guillouet@crodiip.fr