

AGRÉEUR DES PRODUITS DE LA MER

Mareyage et salaison



L'agréeur des produits de la mer est un maillon essentiel de la chaîne de mareyage. En effet, son rôle est de contrôler la qualité des produits dès leur réception, de vérifier leur conformité aux exigences réglementaires et de s'assurer de leurs bonnes conditions de stockage et de conservation.

Cette étape est donc primordiale pour garantir aux consommateurs l'approvisionnement de produits (poissons, mollusques, crustacés) frais et de bonne qualité.

Salaires brut : débutant
1 524 € brut

Domaine d'activité :
Contrôle Qualité Hygiène
Sécurité Environnement

Autres appellations :
Agréeur marée -
Réceptionniste-agréeur



MISSIONS

En fonction de la taille de l'entreprise et du nombre de salariés, l'agréeur effectue toutes ou certaines parties des opérations de contrôles des produits réceptionnés.

Tout d'abord, à réception des produits, il s'assure de la bonne quantité livrée et vérifie les documents liés à la livraison (Bons de livraison, étiquettes sanitaires...).

Il vérifie immédiatement avant l'acceptation du lot :

- les conditions de transport telle que la propreté du véhicule, la température du véhicule, la température des poissons, mais aussi,
- la qualité et l'état des emballages et des conditionnements des produits livrés,
- l'étiquetage des produits,
- l'état du glaçage (poissons frais),
- la température des produits (2° C pour les poissons frais, -18° C pour les produits congelés),

- l'état de fraîcheur,
- le calibre des poissons,

Pour finir il examine la qualité même des produits en réalisant des échantillons afin de s'assurer de l'absence de corps étrangers (contrôle visuel) ou l'absence de parasites visibles (contrôle visuel).

Toutes les informations sont notées dans des documents spécifiques permettant de garantir la traçabilité des produits c'est-à-dire garantir leur origine et leurs conditions de transport et de conservation. L'ensemble de ces opérations s'effectue dans le respect des règles liées à la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement.

Afin que ces opérations se déroulent dans les meilleures conditions possibles, l'agréeur doit s'assurer également du bon entretien des appareils de contrôle et de mesure.



COMPÉTENCES

L'agrééur doit maîtriser les compétences nécessaires aux différentes étapes du contrôle qualité des produits de la mer.

De manière générale, l'agrééur doit connaître les caractéristiques des poissons, mollusques, crustacés (anatomie, physiologie, appellations, taille, période de pêche...), ainsi que la législation et réglementation concernant les produits de la mer.

Au cœur de sa mission, l'agrééur doit assimiler les règles de qualité, d'hygiène et de sécurité (en entrepôt et zones de stockage) et maîtriser les protocoles et les instruments de contrôle tels que définis notamment dans le cadre du guide des bonnes pratiques d'hygiène de la branche ainsi que par l'entreprise et ses clients.

Il doit également avoir des connaissances en informatique pour utiliser les logiciels de gestion des stocks, les outils et les logiciels d'enregistrement de traçabilité des contrôles.

Au-delà de ces compétences techniques, s'agissant de tâches très rigoureuses, l'agrééur doit être organisé, et capable de travailler en équipe.



ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

Après une expérience significative et avec une bonne connaissance des produits de la mer et de la réglementation, l'agrééur peut évoluer vers d'autres métiers de domaine de la qualité tels que « technicien qualité » ou « responsable qualité ».

Après une formation adéquate, il est également possible d'évoluer vers des fonctions plus commerciales autour des produits de la mer.



CADRE DE TRAVAIL

C'est un métier qui nécessite une bonne condition physique car il faut manipuler et transporter des charges parfois lourdes.

Il est également fréquent de devoir porter des équipements de protection pour des raisons de sécurité (tablier, chaussures de sécurité) et d'hygiène (une charlotte et des gants), compte tenu de l'environnement de travail et ses contraintes.

Les opérations de contrôle s'effectuent dès l'aube, au retour de la pêche, donc mieux vaut être matinal !



FORMATIONS

C'est un métier facilement accessible après une première expérience dans le domaine des produits de la mer ou après une formation dans le domaine du contrôle qualité, dans le secteur agro-alimentaire.

Plusieurs diplômes permettent d'exercer ce métier tels que :

- CAP/BEP Agrééur,
- BTS Maritime,
- BTSA Aquaculture,
- BTS Sciences et Technologies des Aliments.