



FICHES MÉTIERS

Agréeur(se) en produits alimentaires

BRANCHE DES COMMERCES DE GROS

IDCC 0573



Administration – Qualité, hygiène,
sécurité & environnement



Métier stable

Cette fiche métier présente un large éventail des missions susceptibles d'être exercées par le titulaire du poste, ainsi que les compétences associées dans les entreprises des commerces de gros (CCN 3044). Elle est réservée à un usage d'information sur le métier et ne peut en aucun cas être utilisée comme fiche emploi repère dans le cadre de la classification de la branche.



Édition
2025

OBSERVATOIRE
AKTO



Informations générales

Finalité du métier :

Le / la agréeur(se) en produits alimentaires réceptionne, contrôle et agrée les produits alimentaires (fruits et légumes, volailles, ...) entrant dans l'entrepôt ou le magasin. Il/elle veille à la qualité et à la conformité des produits aux cahiers des charges en réalisant des contrôles et des tests.

Il / elle est chargé(e) de / d' :

- Réceptionner les marchandises
- Contrôler les produits, leur étiquetage, l'odeur et l'état sanitaire
- Effectuer le suivi des marchandises et alerter en cas de maturation avancée

Le métier peut varier selon le type d'entreprise (taille, organisation...).



Branche :

Commerce de gros



Domaine professionnel :

Administration - Qualité, Hygiène, Sécurité & Environnement



Autres appellations :

- Réceptionnaire
- Réceptionnaire-agréeur sur le carreau
- Chargé de qualité produit



Correspondance ROME :

- N1303 – Intervention techniques d'exploitation logistique

Relation(s) hiérarchique(s)

Il / elle intervient sous la responsabilité d'un responsable qualité ou d'un directeur d'entrepôt.

Activités

- Elaborer les procédures et les outils de réception et d'agrémentage
- Superviser les opérations de réception des produits
- Réaliser les opérations d'agrémentage des produits à réception ou en stock
- Utiliser et entretenir le matériel et les appareils de contrôle et de mesure
- Traiter, enregistrer et transmettre les informations et documents permettant de garantir la qualité et la traçabilité des produits

Compétences associées aux activités (1/2)

Elaborer les procédures et les outils de réception et d'agrémentage

- Identifier les impacts des évolutions de la réglementation, des démarches et référentiels qualité sur les pratiques et outils de réception et d'agrémentage
- Construire des outils et procédures adaptés aux exigences des opérations de réception et d'agrémentage : planigramme de réception, fiche d'agrémentage, ...

Superviser les opérations de réception des produits

- Organiser les activités de réception au sein de l'équipe qualité
- Apprécier la conformité des commandes livrées : étiquetage, provenance, nombre de colis et de palettes, poids, type de conditionnement, ...
- Evaluer la conformité des contenants et véhicules de transport au regard de la réglementation et normes en vigueur : température à l'intérieur du véhicule, état des contenants, autres produits transportés, ...
- Vérifier la conformité des opérations de réception avec les règles en vigueur dans l'entreprise et les consignes de sécurité
- Identifier toute anomalie ou non-conformité et prendre les mesures adaptées
- Identifier et collecter les preuves d'anomalies ou non conformités permettant d'engager un échange avec le fournisseur

Réaliser les opérations d'agrémentage des produits à réception ou en stock

- Composer des échantillonnages cohérents avec les quantités de produits à contrôler
- Réaliser des contrôles de qualité en adaptant le contrôle à la nature des produits : contrôle visuel, olfactif, gustatif, toucher, utilisation de différents instruments de contrôle (réfractomètre, calibreuse, ...)
- Déterminer les produits nécessitant un contrôle renforcé et les cas nécessitant le recours à un laboratoire extérieur
- Désigner les produits à isoler : non conformes, en attente de reprise, de destruction ou de déclassement conformément aux règles en vigueur
- Identifier toute anomalie et prendre les mesures adaptées

Compétences associées aux activités (2/2)

Utiliser et entretenir le matériel et les appareils de contrôle et de mesure

- Choisir et utiliser les matériels et les appareils en fonction des tests à effectuer et de la catégorie des produits
- Contrôler l'état et la conformité des appareils et des matériels de contrôle et de mesure
- Nettoyer et entretenir les matériels et les appareils de contrôle selon les préconisations du fabricant et la réglementation en vigueur
- Organiser la mise en œuvre du programme de maintenance et de vérification des appareils de contrôle et de mesure par un organisme agréé en tenant compte de la réglementation en vigueur
- Réaliser une veille technologique afin de suivre l'évolution des matériels

Traiter, enregistrer et transmettre les informations et documents permettant de garantir la qualité et la traçabilité des produits

- Renseigner les documents administratifs et les outils de traçabilité utilisés dans l'entreprise
- Classer et transmettre les documents relatifs à la traçabilité des produits aux interlocuteurs concernés
- Rédiger des fiches de non-conformité selon les procédures en vigueur dans l'entreprise et les transmettre aux interlocuteurs pertinents
- Alerter les interlocuteurs internes et externes compétents en cas de non-conformité des produits et leur transmettre les informations et les documents adéquats
- Expliquer à un fournisseur les raisons d'un refus de produits ou l'émission de réserves
- Collecter auprès des services de l'entreprise les informations nécessaires à la réalisation des opérations de réception et d'agrémentage
- Organiser une veille réglementaire et une veille sur les exigences des clients



Prérequis

- L'accès au métier peut se faire suite à une première expérience acquise au sein d'une entreprise de commerce alimentaire en réception, ou en tant qu'agent(e) logistique en espace de vente, de préférence dans le secteur alimentaire ou agro-alimentaire.
- La détention d'un ou plusieurs CACES peut être appréciée.

Voies d'accès au métier par la certification

- Exemples de certifications d'accès au métier appréciées par les entreprises :
 - Bac Pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole (niveau 4)
 - BTSA Agronomie productions végétales (niveau 5)
 - BTSA Productions horticoles (niveau 5)
 - BTSA Productions animales (niveau 5)
 - Titre Technicien Qualité Fruits et Légumes (Institut Méditerranéen des Fruits et Légumes)

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Connaissances des gammes de produits, de la saisonnalité, de cycle de vie
- Connaissances des fournisseurs
- Techniques et instruments de contrôle, de test et de mesure
- Réglementations en matière d'hygiène, et de sécurité alimentaire
- Agréments sanitaires
- Legislations et réglementation dans le secteur alimentaire
- Techniques et procédures de réception des produits, de manutention en sécurité
- Pro logiciel de gestion d'entrepôt (WMS)
- Outils, système et logiciel d'enregistrement et de traçabilité
- Techniques de gestion du temps, méthodes de travail en équipe

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Définir des procédures et documents de réception et d'agrémentage
- Décharger ou accompagner au déchargement des produits
- Contrôler et renseigner des documents et outils de réception
- Traiter des anomalies de réception (refus de produit, émission d'une réserve)
- Echantillonner des lots de produits
- Réaliser des mesures et des analyses qualitatives sur les produits
- Enregistrer des résultats et des contrôles, transmettre les informations
- Réaliser des étalonnages et des réglages des appareils de contrôle et de mesure
- Programmer des opérations de maintenance et de contrôle des appareils de contrôle et de mesure par les organismes agréés
- Faire une veille réglementaire et sur l'évolution des référentiels et des cahiers des charges

Savoir-être / Compétences comportementales

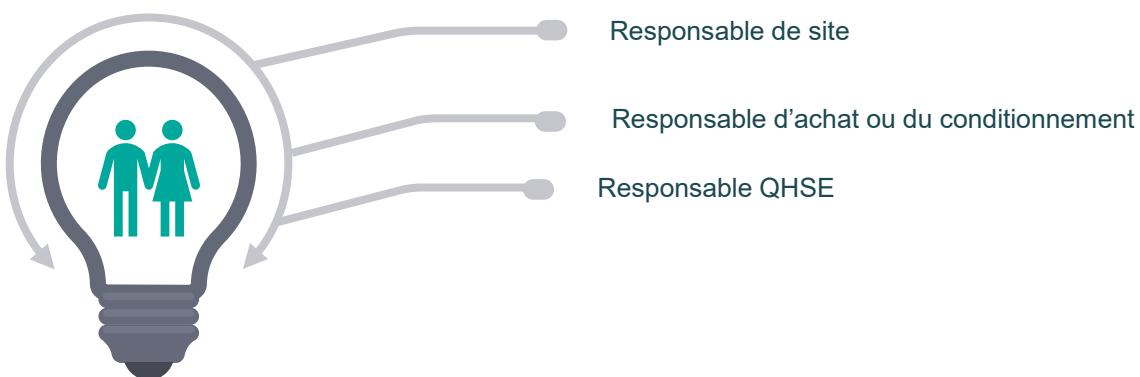
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Être rigoureux
- Avoir des qualités relationnelles
- Respecter les normes d'hygiène
- Avoir le sens des responsabilités
- Être rigoureux
- Être réactif

Conditions d'exercice du métier

- Il/elle est garant de la qualité et de la traçabilité des produits tout au long de leur présence dans l'entreprise.
- Il/elle dispose d'une parfaite connaissance des produits et de la réglementation en vigueur dans leur secteur.
- L'exercice de ce métier ne nécessite pas de déplacement.

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Évolution possible vers le métier de responsable de site, responsable d'achat ou du conditionnement ou responsable QHSE.



Évolutions prospectives

Chiffres clés

Salariés en 2023



~ 200

Part des salariées femmes en 2023



45%



Moins de 20 ans : 1,8%

60 ans et plus : 2,9%

Evolution du métier de Agréeur(se) en produits alimentaires



Métier stable

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2023 - PCS 625 B

Principaux facteurs d'évolution et impacts sur les métiers



TRANSITION ECOLOGIQUE

- Renforcement des contrôles qualité sur les produits labellisés et issus de filières durables.
- Adaptation aux exigences environnementales, notamment en matière de réduction du gaspillage alimentaire et des emballages.
- Intégration des critères RSE dans le choix des fournisseurs et des produits.



TRANSITION NUMÉRIQUE

- Généralisation des outils digitaux pour le suivi en temps réel de la traçabilité et de la conformité des produits.
- Utilisation accrue des bases de données et de l'IA pour analyser les lots et anticiper les anomalies qualité.
- Automatisation des process de contrôle pour une optimisation des délais et une fiabilité accrue.



TRANSITION ÉCONOMIQUE

- Augmentation du nombre de références et de fournisseurs nécessitant une gestion plus fine des volumes et des flux logistiques.
- Complexification des critères de sélection avec une segmentation plus marquée des gammes et des exigences client.
- Pression accrue sur les délais et la rentabilité imposant une rationalisation des contrôles et des circuits d'approvisionnement.



TRANSITION SOCIALE

- Montée en compétences sur la réglementation et la gestion des normes qualité en constante évolution.
- Collaboration renforcée avec les équipes logistiques, commerciales et les fournisseurs pour assurer la conformité des produits.
- Sensibilisation accrue aux enjeux sanitaires et aux attentes des consommateurs en matière de qualité et d'origine des produits.