

Classeur 9

- 1. LES AUTORITES COMPETENTES**
- 2. LES ENTREPRISES**
- 3. LES PRESTATAIRES DE SERVICES**



COLEAD

Catalogue des fiches métiers

La présente publication a été développée par le programme Fit For Market +, mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE). Il convient de note que les informations présentées ne reflètent pas nécessairement le point de vue de ses bailleurs de fonds.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection de ressources du COLEAD, qui se compose d'outils et de matériels pédagogiques et techniques, en ligne et hors ligne. L'ensemble de ces outils et méthodes est le résultat de plus de 20 années d'expérience et a été mis en place progressivement à travers des programmes d'assistance technique mis en œuvre par le COLEAD, notamment dans le cadre de la coopération au développement entre l'OEACP et l'UE.

L'utilisation de désignations particulières de pays ou de territoires n'implique aucun jugement de la part du COLEAD quant au statut légal de ces pays ou territoires, de leurs autorités et institutions ou de la délimitation de leurs frontières.

Le contenu de cette publication est fourni sous une forme « actuellement disponible ». Le COLEAD ne donne aucune garantie, directe ou implicite, concernant l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité, la pertinence de l'information à une date ultérieure. Le COLEAD se réserve le droit de modifier le contenu de cette publication à tout moment, sans préavis. Le contenu peut contenir des erreurs, des omissions ou des inexactitudes, et le COLEAD ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité du contenu.

Le COLEAD ne peut garantir que le contenu de cette publication sera toujours à jour ou qu'il conviendra à des fins particulières. Toute utilisation du contenu se fait aux risques et périls des utilisateurs, qui sont seuls responsables de leur interprétation et de leur utilisation des informations fournies.

Le COLEAD décline toute responsabilité en cas de préjudice, de quelque nature que ce soit, résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le contenu de cette publication, y compris mais sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs, la perte de profits, la perte de données, la perte d'opportunité, la perte de réputation, ou toute autre perte économique ou commerciale.

Cette publication peut contenir des hyperliens. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD sont fournis uniquement à titre d'information sur des sujets qui peuvent être utiles au personnel du COLEAD, à ses partenaires-bénéficiaires, à ses bailleurs de fonds et au grand public. Le COLEAD ne peut pas et ne garantit pas l'authenticité des informations sur Internet. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD n'impliquent aucune approbation officielle ou responsabilité quant aux opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies

Sauf indication contraire, tout le matériel contenu dans la présente publication est la propriété intellectuelle du COLEAD et est protégée par des droits d'auteur ou autres droits similaires. Ce contenu étant compilé exclusivement à des fins éducatives et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par des droits d'auteur dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours spécifiquement autorisée par le titulaire de ces droits.

La mention de noms de sociétés ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme enregistrés) n'implique aucune intention de porter atteinte aux droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme une approbation ou une recommandation de la part du COLEAD.

La présente publication est publiquement disponible et peut être librement utilisée à condition que la source soit mentionnée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateformes du COLEAD. Cependant, il est strictement interdit à toute tierce partie de représenter ou laisser entendre publiquement que le COLEAD participe à, ou a parrainé, approuvé ou endossé la manière ou le but de l'utilisation ou la reproduction des informations présentées dans la présente publication, sans accord écrit préalable du COLEAD. L'utilisation du contenu de la présente publication par une tierce partie n'implique pas une quelconque affiliation et/ou un quelconque partenariat avec le COLEAD.

De même, l'utilisation d'une marque commerciale, marque officielle, emblème officiel ou logo du COLEAD, ni aucun de ses autres moyens de promotion ou de publicité, est strictement interdite sans le consentement écrit préalable du COLEAD. Pour en savoir plus, veuillez contacter le COLEAD à l'adresse network@colead.link

LE COMITÉ DE LIAISON - ENTREPRENEURIAT - AGRICULTURE - DÉVELOPPEMENT (COLEAD)

Le développement d'un système alimentaire mondial durable est crucial pour répondre aux enjeux de réduction de la pauvreté et des inégalités, de sécurité alimentaire pour tous et de protection de notre planète. Le COLEAD a pour ambition de contribuer à la transition du secteur agricole vers des systèmes agroalimentaires plus durables et adaptés aux contextes locaux

Le COLEAD est un réseau d'entreprises, d'organisations professionnelles, d'experts et de partenaires privés et publics œuvrant dans le secteur agricole et alimentaire, le monde du développement et la transmission de connaissances et d'expertises.

Notre mission est de faciliter et mettre en œuvre toutes les actions permettant, directement et/ou indirectement, d'accroître la contribution des filières agricoles à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable (ODD).

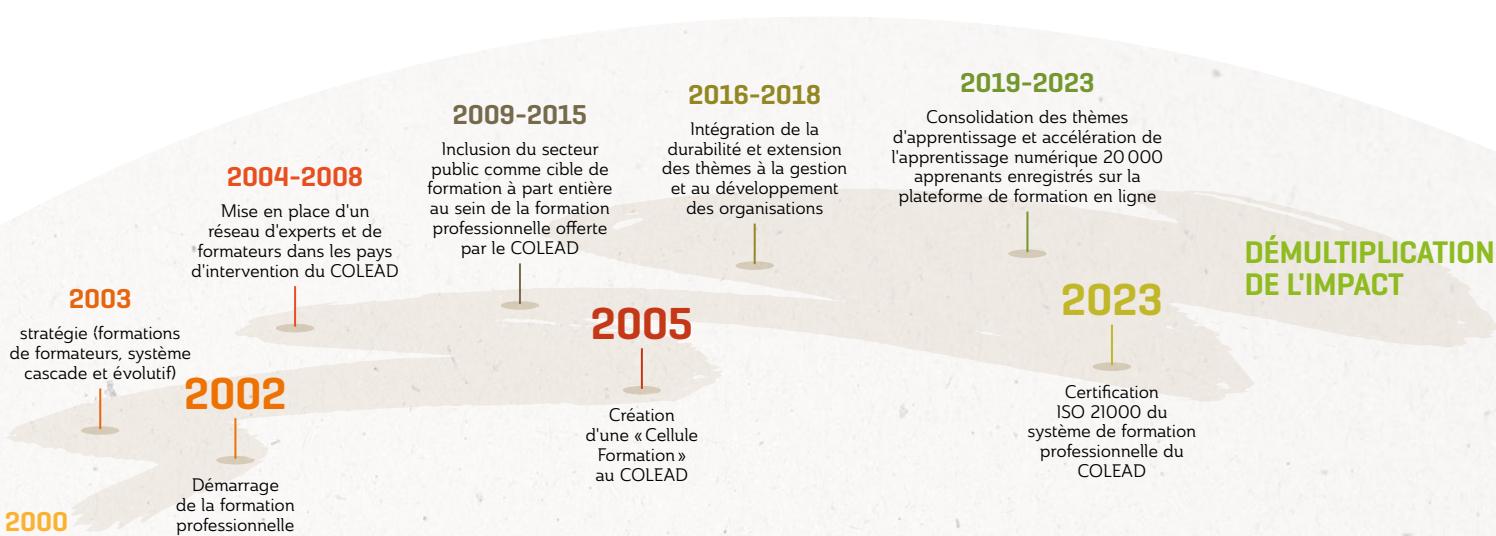
En pratique, nous fournissons via des programmes de développement: de l'assistance technique en ligne et sur le terrain, de la formation professionnelle et des services d'appui en matière de suivi des réglementations, connaissance des marchés, partenariats, courtage en recherche et innovation et accès au financement. Le COLEAD est ainsi une boîte à outils au service des acteurs d'un système agroalimentaire durable.

La complexité croissante du monde, les crises répétées depuis 50 ans et celles d'aujourd'hui (turbulences économiques post COVID, accélération du changement climatique, guerre en Ukraine...) exigent des politiques intelligentes et nous obligent à rester humbles face à l'inconnu et à la volatilité de l'économie mondiale. Il n'existe pas d'approche unique à prescrire et il n'y a pas de solution miracle, hormis la certitude de devoir créer davantage de résilience à tous niveaux. Pour pouvoir absorber des chocs et des crises, s'adapter et enfin, s'engager dans des démarches réellement transformationnelles sur le plus long terme. C'est le pari que le COLEAD prend, en concentrant son action sur le capital humain.

C'est pourquoi la formation professionnelle est au cœur de l'expertise et de la vision du COLEAD: «Growing People» - faire grandir les gens.

Growing people faire grandir les gens est la vision du COLEAD selon laquelle le changement obligatoire, et en cours, du modèle agroalimentaire mondial passe et passera par le renforcement des capacités, la formation continue des générations actuelles et futures de producteurs, entrepreneurs, consultants, techniciens, agents des services publics ou éducatifs, et en général de tous les acteurs économiques du système agricole et alimentaire. C'est le cas notamment en Afrique subsaharienne où les opportunités sont aussi grandes que les défis, et où l'agriculture durable est une force motrice pour un avenir durable.

Le système de formation du COLEAD, fondé sur les valeurs de l'organisation (Performance-Amélioration continue-Engagement- Différence-Humanité), est le résultat de plus de 20 ans d'expérience au sein des pays membres l'OEACP (Organisation des Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique, et notamment au sein des filières horticoles.



Le système de formation du COLEAD s'articule aujourd'hui autour de trois axes stratégiques :

- Axe 1 : Garantir une offre de formation de qualité, cohérente et structurée, répondant aux besoins et aux attentes des apprenants et permettant à leurs organisations, et plus largement au secteur agricole, et horticole en particulier, de se maintenir, s'adapter et se développer durablement.
- Axe 2 : Renforcer prioritairement les expertises et les compétences, techniques et pédagogiques, des ressources humaines locales pour qu'elles puissent accompagner au quotidien les acteurs du secteur agricole dans leurs projets.
- Axe 3 : Démultiplier le renforcement de compétences vers le plus grand nombre à travers des organismes de formation relais et en encourageant le transfert, systématique et en cascade, des connaissances et des compétences.

Chaque opérateur, du dirigeant à l'ouvrier, en passant par le cadre intermédiaire ou le petit producteur, a un rôle à jouer pour assurer la durabilité de l'agriculture et de l'alimentation. Nous sommes aussi convaincus de l'importance de disposer d'un cadre juridique adapté et de services publics performants pour l'encadrement et le contrôle des opérateurs. C'est pourquoi il est essentiel que nos méthodes et outils d'apprentissage soient conçus de manière à correspondre aux niveaux de qualification et aux besoins de chacun de ces maillons de la chaîne. En impliquant des experts locaux et internationaux au cœur de ce système, nous misons sur leur faculté à dégager des solutions de formation adaptées aux réalités locales.

Former c'est capitaliser et diffuser continuellement

des connaissances, des savoir-faire et des expertises spécialisées pour contribuer à la transformation profonde de l'agriculture et faire en sorte qu'elle puisse jouer pleinement son rôle en matière sécurité alimentaire, de préservation des écosystèmes et de croissance économique. Notre système de formation doit contribuer à renforcer durablement les compétences des apprenants pour leur permettre de réaliser leurs projets.

Pour répondre à ces enjeux, les formations du COLEAD couvrent huit thématiques clés :

1. Production et commerce durables
2. Production agricole et transformation
3. Gestion de l'environnement
4. Sécurité sanitaire des aliments
5. Santé des plantes
6. Respect de la personne et développement professionnel
7. Gestion et développement de l'entreprise
8. Méthodologies de formation

De la production agricole durable à la gestion environnementale, en passant par la sécurité sanitaire des aliments et le développement professionnel, le COLEAD met l'accent sur l'importance cruciale de l'éducation et de la formation dans la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. La mise en œuvre des programmes de formation du COLEAD est conçue pour contribuer directement et indirectement à la réalisation de ces ODD. Ces programmes permettant de développer des compétences et des connaissances spécifiques, tout en favorisant une approche holistique de la durabilité.

Growing people, c'est cheminer, grandir, faire grandir durablement en donnant aux entreprises et aux gens les moyens de s'épanouir dans le respect de l'environnement et de l'humanité de chacun

Le système de formation du COLEAD intègre deux référentiels

1. Un référentiel des objectifs d'apprentissage qui vous est présenté dans notre [catalogue des formations](#).
2. Un référentiel des compétences qui vous est détaillé ici sous la forme de fiches-métiers.

Un référentiel de compétences, c'est quoi ?

Comment fixer les objectifs d'une formation professionnelle ? Idéalement, en analysant le métier auquel on prétend préparer et en identifiant, à partir des pratiques en vigueur dans un secteur, les compétences, les capacités, les savoirs, les pratiques, les attitudes nécessaires.

Un référentiel de compétences décrit, pour chaque « métier » identifié comme indispensable à l'accomplissement d'un processus donné (ex : processus de contrôle phytosanitaire, de recrutement, de production, de

transformation, de gestion, de formation, ...), le contexte d'exercice de la fonction ainsi que la nature des missions et des activités, c'est-à-dire les situations professionnelles rencontrées dans ce métier.

En pratique, le « référentiel de compétences » désigne un ensemble structuré de fiches-métiers regroupant l'ensemble des compétences spécifiques et nécessaires pour réaliser l'ensemble des missions et activités, et exercer les responsabilités particulières de ces métiers. Ces fiches-métiers sont organisées entre elles, par secteur (secteur public, entreprise, prestataire de service) et par niveau de responsabilité (direction, management, exécution).

Pourquoi réaliser un référentiel de compétences ?

Le référentiel de compétences est la clé de voûte d'une offre de formation pertinente et cohérente.

Il permet de comparer les exigences requises en termes de compétences pour exercer un métier/une fonction avec les qualifications acquises par le personnel des entreprises ou des autres organisations (Organisations Professionnelles, services publics, prestataires divers).

Il permet donc de mesurer objectivement l'écart et d'identifier, pour chaque personne, les besoins de renforcement de capacités.

Le référentiel de compétences constitue donc la base du système de pilotage des actions de formation. Il justifie et renvoie à la transposition didactique des besoins de compétences propres aux divers métiers en autant de plans, trajectoires et programmes de formation.

Qu'est-ce qu'une « fiche-métier » ?

Les tâches et responsabilités principales (managériales et/ou techniques) sont décrites dans une « fiche-métier » et renvoient à des savoirs (connaissance), des savoir-faire (capacité) et des savoir-être (comportement) requis pour leur parfait accomplissement.

Pour caractériser un métier, on définira son profil en précisant principalement :

- Le titre ou nom habituel donné à cette fonction et la définition du métier (en quoi il consiste, quelle est sa finalité)
- Le contexte : le cadre dans lequel le métier s'exerce usuellement (ex : contexte réglementaire)
- Les missions (déclinées en diverses activités) et les compétences attendues (pour réaliser les diverses activités)
- Les responsabilités (degré de responsabilité et d'autonomie)
- Les relations internes et relations externes : une indication sur les échanges d'information entre les diverses fonctions (supérieurs, collègues ou clients par exemple).

Comment le COLEAD a-t-il construit ce référentiel de compétences ?

La liste des métiers présentés est adaptée aux publics-cibles des formations du COLEAD.

La liste des métiers présentés dans ce catalogue est adaptée aux publics-cibles des formations du COLEAD. Il existe d'autres métiers liés au secteur horticole ou agricole qui ne sont pas repris ici comme informaticien ou encore mécanicien. La liste présentée se base avant tout sur l'analyse des processus liés à la Sécurité Sanitaire et Phytosanitaire (SPS), à la Production Agricole et à la Transformation, à la Gestion Durable de l'Environnement, à la Gestion des Entreprises, à la Responsabilité Sociétale des Entreprises, à l'Ethique et à la Formation.

Les fiches-métiers ont été validées par les professionnels de nombreux pays d'intervention du COLEAD

La validation des fiches-métiers a été réalisée par un large sondage (enquêtes via mailings ciblés, focus groupes) auprès de professionnels des secteurs public et privé (francophones et anglophones). Les retours reçus ont été compilés, vérifiés, croisés et finalement intégrés pour réaliser une version finalisée de la fiche-métier. D'une part les fiches-métiers sont appelées à évoluer comme évoluent les métiers eux-mêmes au sein du secteur horticole, d'autre part elles pourront être complétées si de nouveaux publics-cibles sont concernés par les activités de formation du COLEAD.

Des ressources pertinentes pour tout secteur agricole.

Ces fiches métiers ont été conçues à l'origine sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique. Ces ressources sont utilisables par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Comment exploiter le référentiel de compétences ?

Plusieurs bénéfices sont attendus d'un référentiel de compétences, aussi bien pour le personnel et les formateurs du COLEAD que pour les partenaires-bénéficiaires. C'est à la fois un outil de communication, un outil de pilotage et un outil d'amélioration continue du Système de Management de la Formation.

Pour les partenaires-bénéficiaires du COLEAD

- C'est un outil de management général car il clarifie les rôles, les champs de responsabilité et les relations entre les membres du personnel mais aussi entre les services eux-mêmes.
- C'est un outil de management des ressources humaines : il facilite la définition des fonctions et des niveaux de responsabilités ; il peut servir à la définition des postes à pourvoir lors du recrutement ; il peut contribuer à l'analyse des CV du personnel et à programmer l'évolution des compétences internes ; il aide le manager à percevoir les limites des capacités internes.
- C'est un outil qui peut servir à formuler les demandes en matière de formation, notamment en définissant les objectifs d'apprentissage sur base des types de compétences visées.

Description du modèle utilisé :

Fiche
Métier
N°....

Nom du métier

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Appellation habituelle et objective de la fonction de travail : elle doit être représentative des postes qu'elle recouvre et représentative du champ d'activité dominant.
Autres appellations	Autres exemples d'appellations utilisées pour le même métier
Contexte général	Description du contexte dans lequel s'exerce la fonction (règlements, normes). Prévoir aussi les évolutions possibles technologiques et économiques, mais aussi sociales et politiques, du contexte (sur 3-4 ans).
Finalités du métier	Description du métier. Contribution du métier aux objectifs de l'organisation (à l'atteinte des performances attendues de l'organisation ; finalité globale).
Situation fonctionnelle	Place de la personne dans l'organisation, situations de travail dans l'organisation (services/départements dans lesquels on retrouve les situations de travail du métier), relations.
Missions principales	> Liste récapitulative des principales activités qui constituent le cœur du métier (numérotées de 1 à n)
Responsabilité et autonomie	Indication du degré de responsabilité et d'autonomie du cadre à l'ouvrier. Utiliser comme critères : <ul style="list-style-type: none">> Les relations hiérarchiques (qui donne des ordres ? qui reçoit des ordres ?)> Les responsabilités managériales (prend des décisions, alloue des ressources pour accomplir des tâches)> Les responsabilités d'exécution (suit des instructions)> Les responsabilités en matière de suivi (modalités de contrôle, de suivi ou d'évaluation des activités)
Système relationnel	Indication des relations professionnelles non hiérarchiques : <ul style="list-style-type: none">> Au sein du service (interne)> A l'extérieur du service mais dans l'organisation (interne)> A l'extérieur de l'entreprise (partenaires, sous-traitants...)
Conditions d'accès à la fonction	Indication des qualifications requises, du titre admis (diplôme, attestations, expérience professionnelle, formations continues, ...), des formations préalables /continues nécessaires

TABLE DES MATIÈRES

AUTORITÉS COMPÉTENTES	4	ENTREPRISES	55
Directeur d'une Autorité Compétente SPS	5	Dirigeant d'entreprise	56
Directeur de l'organisation nationale de la protection des végétaux.....	7	Chef d'exploitation agricole.....	58
Responsable de l'évaluation des risques SPS	9	Producteur horticole	60
Responsable des contrôles officiels SPS	11	Directeur administratif et financier	62
Responsable de la gestion des données.....	13	Directeur des Ressources Humaines.....	64
Responsable de la législation	15	Directeur Commercial.....	66
Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire	17	Responsable de production.....	68
Responsable de la lutte phytosanitaire.....	19	Responsable des pépinières	70
Responsable de la certification phytosanitaire.....	21	Responsable de la protection des cultures.....	72
Responsable de la communication sur les risques SPS	23	Responsable de l'irrigation	74
Auditeur interne ONPV	25	Responsable des récoltes	76
Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire	27	Responsable de la maintenance	78
Directeur de laboratoire d'analyse des contaminants	29	Responsable hygiène-sécurité-environnement	80
Expert en évaluation du risque phytosanitaire	31	Responsable des achats.....	82
Expert en évaluation du risque sanitaire	33	Responsable du conditionnement.....	84
Expert en analyse des produits de protection des plantes	35	Responsable de la transformation	86
Expert en analyse de contaminants	37	Responsable Qualité-Traçabilité.....	88
Expert en diagnostic phytosanitaire.....	39	Transitaire.....	90
Technicien de laboratoire en analyse.....	41	Responsable Marketing.....	92
Technicien de laboratoire en diagnostic phytosanitaire	43	Responsable Compétences et Carrières	94
Laborantin	45	Responsable Communication & RSE	96
Inspecteur sanitaire.....	47	Responsable Ventes & Service Clients	98
Inspecteur phytosanitaire.....	49	Responsable Administration des Ressources Humaines.....	100
Agent de surveillance phytosanitaire.....	51	Responsable Comptabilité & Trésorerie	102
Agent chargé des traitements phytosanitaires.....	53	Contrôleur de Gestion	104
		Gestionnaire du risque	106
		Observateur des bioagresseurs	108
		Chef magasinier	109
		Applicateur des traitements phytosanitaires.....	111
		Technicien en irrigation	112
		Technicien de récolte.....	113
		Chauffeur-Transporteur	114
		Opérateur de ligne de production/transformation.....	116
		Manœuvre	118
		Assistant Administratif de Direction	119
		Chargé de relation avec la clientèle	121
		Comptable Payeur	123
		PRESTATAIRES DE SERVICES.....	125
		Expert-formateur	126

AUTORITÉS COMPÉTENTES



DIRECTEUR D'UNE AUTORITÉ COMPÉTENTE SPS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur d'une Autorité Compétente chargée des aspects sanitaires et phytosanitaires (SPS)
Autres appellations	Point focal SPS ; administrateur-délégué d'une agence alimentaire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ...).</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») et Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire.</p> <p>L'Autorité Compétente est chargée de l'évaluation et de la gestion des risques liés aux denrées alimentaires, ainsi que de la communication sur ces risques.</p> <p>La gestion des risques est réalisée par la mise en place de « systèmes nationaux de contrôle alimentaire » (où parfois sont réunis les aspects sanitaires et phytosanitaires ; il peut donc aussi y avoir plusieurs A.C. dans un même pays).</p> <p>L'efficacité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire est essentielle à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Ces systèmes contribuent à garantir la sécurité sanitaire et la qualité de la production alimentaire faisant l'objet du commerce international et à assurer la conformité des aliments importés aux exigences nationales (aussi dans les aspects phytosanitaires si l'ONPV est intégrée par exemple au sein d'une même agence alimentaire). Des obligations considérables s'imposent aux Etats qui sont tenus de renforcer leurs systèmes de contrôle alimentaire et de mettre en œuvre des stratégies de maîtrise axées sur le risque (FAO/OMS, 2003).</p>
Finalités du métier	<p>Le Directeur d'une Autorité Compétente est avant tout l'agent d'un service public, qui remplit une variété de tâches administratives pour gérer l'infrastructure nécessaire à la mise en œuvre efficace de l'évaluation des risques alimentaires, de l'établissement et la réalisation de programmes de surveillance et d'inspection, et du rapportage des résultats. Il doit s'assurer que la politique sanitaire (et, selon les cas, phytosanitaire) et le cadre législatif soient établis et mis en œuvre pour atteindre un niveau de performance suffisant pour garantir le respect des obligations/normes internationales (ex : réussir à démontrer l'équivalence de son système lors des audits OAV – office alimentaire et vétérinaire).</p> <p>Le Directeur d'une Autorité Compétente définit, en accord avec les responsables politiques, des objectifs publics dans le domaine de la sécurité alimentaire sur base des réglementations et des résultats de l'évaluation des risques, avec une approche « de la fourche à la fourchette », donne une orientation sur la façon de les atteindre, gère un « plan d'action général » pour faire face aux risques sanitaires (et, selon les cas, phytosanitaires) et gère le budget de fonctionnement.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le Directeur d'une Autorité Compétente chapeaute un service officiel institué par un gouvernement pour mettre en œuvre les missions décrites dans les Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003). La législation nationale donne à l'A.C. l'autorité légale et la responsabilité concernant l'exécution des obligations en matière de sécurité sanitaire et qualité des aliments. Le Directeur d'une Autorité Compétente gère l'organe responsable de la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et les relations avec l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire.</p> <p>Le Directeur d'une Autorité Compétente dirige l'ensemble des services impliqués dans la sécurité alimentaire, y compris les laboratoires publics d'analyse des contaminants.</p>

Missions principales

- › Organiser le système national de contrôle alimentaire (mettre en place les infrastructures nécessaires pour assumer toutes les fonctions requises) et élaborer la stratégie
- › Assurer la direction opérationnelle des services (évaluation des risques, programmation, systèmes de surveillance, d'inspection, de vérification des importations et de certification des exportations, communication) et la mise en œuvre efficace des mesures SPS
- › Gérer les ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) et les moyens (équipements, finances, laboratoires) pour assurer un fonctionnement efficace de l'Autorité Compétente
- › Effectuer un examen périodique du fonctionnement de l'Autorité Compétente, procéder à un examen des incidents et organiser un audit périodique (interne et externe)
- › Assurer la recherche documentaire, l'investigation scientifique et la veille réglementaire dans le domaine de la sécurité alimentaire
- › Gérer les systèmes de communication interne et externe avec l'OAV et les parties prenantes et assurer le rapportage des activités de l'Autorité Compétente

Responsabilité et autonomie

Le Directeur d'une Autorité Compétente dépend en général d'un Ministre chargé de la Santé, l'Agriculture ou du Commerce selon les Etats. Le rôle d'une A.C. ou agence alimentaire est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire, à la qualité de nos aliments afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies à l'A.C. pour couvrir les frais afférents aux déplacements sur le terrain, aux inspections, aux activités de surveillance, aux analyses et à la communication.

Système relationnel

En interne, selon les Etats, le Directeur d'une Autorité Compétente dépend d'un Ministre et rend compte au Gouvernement. Il supervise l'ensemble des agents appartenant aux services publics impliqués dans la gestion de la sécurité alimentaire, y compris :

- › Le responsable et les experts impliqués dans la réalisation des évaluations de risques
- › Le responsable et les experts du laboratoire d'analyse
- › Le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens...)

En externe, le Directeur d'une Autorité Compétente fait rapport de ses activités et rend compte des résultats des programmes d'inspection, de surveillance et de certification au(x) Ministre(s) compétent(s).

Il entretient des relations suivies avec les autres agences/services nationaux, et avec l'OAV (si exportations vers l'UE). Il informe les pays tiers en cas d'identification d'un problème alimentaire (notification, alerte via système RASFF).

Conditions d'accès à la fonction

Le Directeur d'une A.C. est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé par le gouvernement comme Directeur d'une Autorité Compétente.

DIRECTEUR DE L'ORGANISATION NATIONALE DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur de l'ONPV
Autres appellations	Responsable ONPV ; Chef du Service de la Protection des Végétaux ; Point focal SPS
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). La norme NIMP 1 - Principes phytosanitaires pour la protection des végétaux et l'application de mesures phytosanitaires dans le cadre du commerce international – et autres normes NIMP.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>L'obligation de prévoir la création d'une organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) en tant qu'autorité compétente officielle pour la protection des végétaux est l'une des principales obligations des parties contractantes qui a été incluse dans le nouveau texte révisé de la CIPV (1997). Ce document définit clairement les fonctions de l'ONPV. Les parties contractantes ont établi différents modèles d'ONPV. Ceux-ci sont basés en grande partie sur leurs compétences et leur compréhension de l'éventail des fonctions et responsabilités de l'ONPV, ainsi que sur leur niveau d'appréciation de l'importance de l'ONPV pour la sécurité alimentaire, l'accès au marché et la protection des environnements nationaux, de la biodiversité et des ressources végétales contre les organismes nuisibles (in Guide CIPV).</p> <p>Les missions de l'ONPV sont définies par la Convention (Article IV.2) et détaillées dans le Guide CIPV – Création d'une ONPV. Les objectifs d'une ONPV peuvent être traduits en trois grands domaines de responsabilités :</p> <ul style="list-style-type: none"> › protéger les ressources végétales (y compris les plantes cultivées, sauvages et aquatiques) par la mise en œuvre de mesures phytosanitaires appropriées › soutenir la sécurité alimentaire nationale et un environnement sain grâce à des procédures efficaces d'éradication des organismes nuisibles › faciliter l'accès au marché et à la sécurité du commerce international des produits agricoles en établissant des systèmes et procédures efficaces de certification phytosanitaire.
Finalités du métier	<p>Le Directeur de l'ONPV est avant tout l'agent d'un service public, qui remplit une variété de tâches administratives pour gérer l'infrastructure nécessaire à la mise en œuvre efficace des programmes de surveillance et d'inspection, selon la planification établie. Il doit s'assurer que la législation et la politique phytosanitaires sont établies et mises en œuvre. Le Directeur de l'ONPV définit des objectifs publics dans le domaine de la protection des végétaux, donne une orientation sur la façon de les atteindre et gère un « plan d'action général » pour faire face aux risques phytosanitaires.</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'ONPV est un service officiel institué par un gouvernement pour mettre en œuvre les fonctions spécifiées par la CIPV. La législation nationale donne à l'ONPV l'autorité légale et la responsabilité exclusive concernant l'exécution des obligations issues de la CIPV. Le Directeur de l'ONPV gère l'organe responsable de la protection et de la certification phytosanitaire.</p> <p>Le Directeur de l'ONPV dirige l'ensemble des services impliqués dans la protection des végétaux, y compris les laboratoires publics de diagnostic.</p>

Missions principales

- › Organiser le système national de protection des végétaux (mettre en place les infrastructures nécessaires pour assumer toutes les fonctions requises par la CIPV) et élaborer la stratégie
- › Assurer la direction opérationnelle des services (analyse du risque phytosanitaire, programmation, systèmes de surveillance, d'inspection, de vérification des importations et de certification des exportations) et vérifier la mise en œuvre efficace des mesures SPS
- › Gérer les ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) et les moyens (équipements, finances, laboratoires) pour assurer un fonctionnement efficace de l'ONPV
- › Effectuer un examen périodique du fonctionnement de l'ONPV, procéder à un examen des incidents et organiser un audit périodique (interne et externe)
- › Assurer la recherche documentaire, l'investigation scientifique et la veille réglementaire dans le domaine de la protection des végétaux
- › Gérer les systèmes de communication interne et externe avec la CIPV et les parties prenantes et assurer le rapportage des activités de l'ONPV

Responsabilité et autonomie

Le Directeur de l'ONPV dépend en général d'un Ministre chargé de l'Agriculture, de la Santé, du Commerce et/ou de l'Environnement selon les Etats membres de la CIPV. Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux ONPV pour couvrir les frais afférents aux déplacements sur le terrain, aux inspections, aux activités de surveillance, au diagnostic et à la communication.

Système relationnel

En interne, selon les Etats membres de la CIPV, le Directeur de l'ONPV dépend en général d'un Ministre chargé de l'Agriculture, de la Santé, du Commerce et/ou de l'Environnement. Il supervise l'ensemble des agents appartenant aux services publics impliqués dans la protection des végétaux, y compris :

- › Le responsable et les experts impliqués dans la réalisation des ARP
- › Le responsable et les experts du laboratoire de diagnostic
- › Le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens, ...)

En externe, le Directeur de l'ONPV fait rapport de ses activités et rend compte des résultats des programmes d'inspection, de surveillance et de certification au(x) Ministre(s) compétent(s).

Il entretient des relations suivies avec la CIPV et les autres ONPV/ORPV. Il informe la CIPV et l'ORPV en cas d'identification d'un organisme nuisible dans une zone donnée.

Conditions d'accès à la fonction

Le Directeur d'ONPV est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire,...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé par le gouvernement comme Directeur de l'ONPV.

RESPONSABLE DE L'ÉVALUATION DES RISQUES SPS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de (la coordination de) l'évaluation des risques SPS
Autres appellations	Coordinateur général de l'évaluation des risques ; chef d'unité risques
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ...).</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») et Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire.</p> <p>Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.).</p> <p>Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>L'évaluation des risques SPS est un pilier fondamental du système de sécurité sanitaire et phytosanitaire. Toutes les mesures qui sont mises en œuvre doivent être justifiées scientifiquement via une évaluation indépendante et scientifique des risques. L'évaluation des risques est un processus géré séparément de la gestion des risques.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS est chargé d'assurer l'organisation des travaux d'expertise scientifique et d'évaluation des risques, d'organiser un secrétariat scientifique pour préparer toute la documentation administrative et scientifique et la présenter lors des travaux des comités d'experts, d'assurer le rapportage des travaux et d'assurer la communication des résultats des travaux des Comités d'experts scientifiques d'évaluation des risques (ex : publication des avis), sanitaires ou phytosanitaires.</p> <p>A côté de tâches scientifiques, il est aussi chargé de tâches administratives.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS est un agent qui appartient à une Autorité Compétente (dont l'ONPV).</p> <p>Il s'assure que les travaux des comités d'experts peuvent se tenir, mais il n'en fait pas partie et n'est pas non plus le supérieur hiérarchique de ces experts qui siègent de façon indépendante.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Assurer l'organisation des travaux d'expertise et d'évaluation des risques › Veiller à la préparation de toute la documentation administrative et scientifique nécessaire aux travaux des comités d'experts › Veiller à garantir l'indépendance des experts et la qualité scientifique des travaux › Assurer la publication des avis et la valorisation scientifique des travaux
Responsabilité et autonomie	<p>Le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS travaille au sein d'une A.C. Il a une mission définie et cadrée par l'A.C. à laquelle il rend compte.</p> <p>Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies au secrétariat scientifique et aux experts pour couvrir les frais afférents à la tenue de leurs travaux et à la publication de leurs avis.</p>

Système relationnel

En interne, le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS supervise les tâches de l'ensemble du personnel du secrétariat scientifique mis à disposition des Comités d'experts.

En externe, le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS a des relations avec les autres unités nationales d'évaluation des risques, avec la CIPV et autres organisations internationales.

Il fait rapport des activités à la direction de l'A.C.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable (de la coordination de l') évaluation des risques SPS est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé comme responsable de la coordination de l'évaluation des risques (sanitaires et phytosanitaires).



RESPONSABLE DES CONTRÔLES OFFICIELS SPS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable des contrôles officiels SPS
Autres appellations	Directeur de la DG contrôle ; chef du service contrôle ; chef du service inspection
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995). Chaque année, les Autorités Compétentes dans le domaine SPS doivent concevoir un plan d'inspection dans les zones de production, dans les établissements et aux points d'entrée et de sortie. « La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments doit être partagée par l'ensemble des acteurs impliqués dans la filière alimentaire qui va de la production à la consommation, dont les producteurs, les industriels, les responsables de la réglementation, les distributeurs, les détaillants et les consommateurs. C'est, cependant, aux gouvernements qu'il appartient de mettre en place un cadre institutionnel et réglementaire adapté permettant le contrôle des aliments » (FAO, 2007).</p> <ul style="list-style-type: none"> › Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ...). Manuel FAO N°89 – Manuel pour les inspections des aliments Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène »). L'efficacité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire est essentielle à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. › Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme NIMP 1 - Principes phytosanitaires pour la protection des végétaux et l'application de mesures phytosanitaires dans le cadre du commerce international – et autres normes NIMP dont la NIMP 31. Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux. L'Organisation nationale de la protection des végétaux (ONPV) est un service officiel institué par un gouvernement pour mettre en œuvre les fonctions spécifiées par la CIPV. L'ONPV doit : (a) inspecter, échantillonner et analyser les végétaux, produits végétaux et autres articles réglementés à des fins de certification phytosanitaire ; (b) détecter et identifier les organismes nuisibles réglementés : (= toute espèce, souche ou biotype de végétal, d'animal ou d'agent pathogène nuisible aux végétaux ou produits végétaux). Inspection phytosanitaire : examen visuel officiel de végétaux, de produits végétaux ou d'autres articles réglementés afin de déterminer la présence ou l'absence d'organismes nuisibles et/ou de s'assurer du respect de la réglementation phytosanitaire.
Finalités du métier	<p>Le responsable des contrôles officiels est généralement un « chef de service » chargé de programmer, de planifier et de superviser la réalisation de l'ensemble des contrôles officiels (dans les parcelles, dans les entreprises -stations de conditionnement-, les ports et aéroports et aux postes frontaliers par où transitent des produits végétaux). Les programmes des contrôles officiels englobent tous types de contrôles, y compris ceux ne nécessitant pas nécessairement de prise et d'analyse d'échantillons. Il s'agit des inspections chez les opérateurs, enquêtes, visites d'entreprises consécutives à des plaintes, etc. Ils prévoient d'autres activités comme, par exemple, des plans de contrôle et de surveillance qui nécessitent l'analyse d'échantillons en laboratoire.</p> <p>A côté des tâches de type technique/scientifique, le responsable des contrôles officiels doit aussi réaliser un grand nombre de tâches administratives et de gestion.</p>

Situation fonctionnelle

Le responsable des contrôles officiels est un agent de service public qui travaille pour une A.C. Il gère le « Service d'inspection ». Il est capable d'organiser, d'encadrer et d'exécuter des contrôles officiels en conformité avec les exigences de la réglementation ainsi que des normes internationales, et dans le respect des procédures en vigueur, selon les cibles et les secteurs à contrôler, y compris aux frontières.

Missions principales

- › Programmer et planifier l'ensemble des contrôles officiels SPS en élaborant chaque année un « plan national de contrôle » sur base de l'évaluation des risques SPS
- › Assurer la direction opérationnelle du service d'inspection (inspections sanitaires et phytosanitaires, vérification des importations et de certification des exportations, communication) et la mise en œuvre efficace des mesures SPS
- › Gérer les ressources humaines du service d'inspection (dotation, besoins en formation, etc.) et les moyens (équipements, finances, laboratoires) pour assurer un fonctionnement efficace des contrôles officiels
- › Organiser et superviser les échantillonnages prévus dans le plan de contrôle et le transfert des échantillons aux laboratoires compétents
- › Prévoir les dispositions à prendre quand les constatations et/ou les résultats de l'inspection ne sont pas satisfaisants
- › Rédiger un rapport annuel relatif aux contrôles officiels
- › Effectuer un examen périodique de la performance du service de contrôle

Responsabilité et autonomie

Le responsable des contrôles officiels joue un rôle essentiel dans le SSSA. Il a des responsabilités et une autonomie importante dans le cadre de l'exécution de ses missions. Il gère les ressources qui lui sont allouées par le Directeur de l'A.C. dont il relève et le Gouvernement. Il gère un personnel important.

Système relationnel

En interne, les responsables des contrôles officiels rendent compte directement à la direction de l'A.C. Ils ont des relations suivies avec les responsables juridiques, les responsables de données, les responsables des traitements phytosanitaires et les directeurs de laboratoire.
En externe, les responsables des contrôles officiels ont des relations avec l'ensemble des parties prenantes et avec les organisations internationales du domaine SPS (ex : ORPV, CIPV, FAO/OMS, Codex,...).

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable des contrôles officiels est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire,...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé par le gouvernement comme Chef de service.

RESPONSABLE DE LA GESTION DES DONNÉES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la gestion des données
Autres appellations	Gestionnaire de données ; contrôleur de gestion adjoint ; data manager
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003). La norme NIMP 1 - Principes phytosanitaires pour la protection des végétaux et l'application de mesures phytosanitaires dans le cadre du commerce international – et autres normes NIMP.</p> <p>Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Les administrations et leurs agents, comme les organisations collectent un tas de données (enregistrements papier ou numériques) : ce sont des informations qui proviennent des observations du terrain (programme de surveillance générale, prospections, inspections...), des responsables divers et des transitaires, des pays tiers, des réseaux internationaux (ex : interceptions EUROPHYT, messages RASFF...), des bases de données diverses.</p> <p>Ces données collectées peuvent être très utiles aux A.C. pour analyser et gérer les risques, pour visualiser des tendances, pour aider à établir des zones exemptes d'organismes nuisibles, pour prédire l'évolution de la situation des organismes nuisibles et pour évaluer l'efficacité des programmes de contrôle officiels.</p> <p>Ces informations permettent aux organisations d'améliorer leur pilotage et d'adapter leur stratégie commerciale.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de la gestion des données est soit un agent de services publics, soit un employé d'une organisation, mais ses missions sont pratiquement les mêmes.</p> <p>Le travail consiste à imaginer et à mettre en place des solutions pour structurer, traiter, vérifier et archiver ces données (données d'observation, signalements ou produits et fournisseurs, résultats financiers, etc.), de manière à les rendre parlantes et accessibles aux utilisateurs. C'est la personne de référence en ce qui concerne la qualité, l'intégrité et la sécurité des données, ainsi que la fiabilité de la base de données (éliminer les doublons, les informations inexactes ou n'ayant pas de valeur pour l'A.C. ou l'entreprise, etc.). Il détermine les conditions de collecte, de stockage, d'exploitation et de destruction des données.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable de la gestion des données travaille au sein :</p> <ul style="list-style-type: none"> › Soit d'une Autorité Compétente (ex : ONPV) › Soit d'une entreprise (production/transformation/conditionnement)
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Collecter, archiver et gérer des données › Assurer la sécurité, l'intégrité et la qualité des données › Exploiter les données pour en tirer des informations utiles aux managers
Responsabilité et autonomie	<p>Dans le secteur public, le responsable de la gestion des données travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat. Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'AC/ l'ONPV.</p> <p>Dans le secteur privé, il travaille comme adjoint au sein de l'équipe de direction.</p>

Système relationnel

En interne, le responsable de la gestion des données travaille en étroite relation avec la direction de l'AC/l'ONPV, mais aussi avec divers services et responsables (ex : responsable R.H.). Dans les entreprises il travaille avec les Directeurs et DAF ou les responsables R.H. Il fait rapport de ses activités à la direction.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable de la gestion des données a suivi une formation diplômante de type scientifique même si les profils sont très variés (biologie, agronomie, statistique, mathématique, informatique...). Le niveau va de Bac+2 à Bac+5.



RESPONSABLE DE LA LÉGISLATION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la législation
Autres appellations	Agent chargé de la législation ; juriste ; expert juridique
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003).</p> <p>Ensemble des textes réglementaires de l'UE sur les aspects SPS.</p> <p>Les missions relatives au contrôle sanitaire et phytosanitaire ne peuvent s'exercer que dans un cadre législatif conforme aux souhaits des institutions internationales (ex : Codex Alimentarius, CIPV). Un cadre législatif performant est une des exigences de base lors des audits OAV.</p> <p>Les exigences des pays tiers, les formulaires, les demandes de certificats, etc., comme d'ailleurs les solutions techniques recommandées, évoluent en permanence et avec rapidité. La législation de chaque pays devrait donc être en adaptation permanente, ce qui nécessite la présence au sein de l'A.C. d'un agent qualifié (juriste). De manière générale, la notion de « législation alimentaire » désigne l'ensemble des lois et règlements régissant la production, la vente, le transport, la transformation et l'élimination des denrées alimentaires. Dans l'UE, il s'agit plus précisément de l'ensemble des « dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national ».</p> <p>Pour « atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques, sauf dans les cas où cette approche n'est pas adaptée aux circonstances ou à la nature de la mesure », le principe de précaution pouvant alors être mobilisé. Cette analyse est « fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente » (Règlement (CE) 178/2002).</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de la législation est un agent de service public, qui a pour principale mission de rédiger et de mettre à jour l'ensemble du dispositif législatif et les documents administratifs (ex : certificats, dossiers d'accès aux marchés, permis d'importation et autres documents officiels) afin de répondre aux évolutions des exigences des marchés locaux et de destination. Il effectue un travail de veille permanent (jurisprudence, codes, textes législatifs et réglementaires, revues juridiques sont « épulchés » et « décortiqués » pour répondre aux requêtes internes).</p> <p>Le conseiller juridique est consulté, à titre d'expert, sur des questions relatives au droit. Il apporte son soutien dans la rédaction et le contrôle des actes administratifs engageant la responsabilité de la collectivité.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable de la législation travaille au sein d'une Autorité Compétente pour les risques sanitaires et/ou phytosanitaires.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Identifier les législations à mettre à jour grâce à une veille réglementaire › Rédiger ou mettre à jour les textes et documents administratifs › Formuler des avis juridiques et défendre les intérêts de l'AC/l'ONPV en cas de litige › Renforcer les capacités du personnel de l'AC/l'ONPV pour le respect de la législation et des normes pertinentes

Responsabilité et autonomie	Le responsable de la législation travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat. Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'AC/ l'ONPV.
Système relationnel	En interne, le responsable de la législation travaille en étroite relation avec la direction de l'AC/l'ONPV, mais aussi avec divers services et responsables (ex : responsable R.H.). En externe, il entretient des relations avec les institutions internationales (FAO, CIPV, UE, UA, etc.). Il fait rapport de ses activités à la direction de l'AC/ l'ONPV.
Conditions d'accès à la fonction	Le responsable de la législation a suivi une formation diplômante en droit administratif (juriste, avocat).



RESPONSABLE DES PROGRAMMES DE SURVEILLANCE PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
Autres appellations	Directeur chargé de la surveillance
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). La norme NIMP 6 – Surveillance. Guide CIPV - Surveillance des organismes nuisibles. La norme NIMP 31 sur l'échantillonnage.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La surveillance est l'une des activités essentielles des organisations nationales de protection des végétaux (ONPV). Elle fournit aux ONPV une base technique pour de nombreuses mesures phytosanitaires, par exemple concernant les exigences phytosanitaires à l'importation, les zones exemptes d'organismes nuisibles, le signalement et l'éradication d'organismes nuisibles ou encore la situation d'un organisme nuisible dans une zone. Elle joue un rôle capital dans les dossiers d'accès aux marchés.</p> <p>Les systèmes nationaux de surveillance renvoient à la fois à la surveillance générale et à la surveillance spécifique. Le système national de surveillance comprend les programmes de surveillance et l'infrastructure requise pour leur mise en œuvre. Les protocoles de surveillance décrivent la méthode de surveillance, que celle-ci soit générale ou spécifique. Les éléments à envisager à l'appui d'un système national de surveillance sont la législation et les politiques phytosanitaires, la définition des priorités, la planification, les ressources, la documentation, la formation, les audits, la communication, l'engagement des parties prenantes, le diagnostic phytosanitaire, les systèmes de gestion de l'information et le signalement d'organismes nuisibles.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable des programmes de surveillance phytosanitaire est avant tout un agent du service public, qui remplit une variété de tâches administratives pour gérer l'infrastructure nécessaire, et s'assurer ainsi que les programmes de surveillance sont mis en œuvre efficacement, selon la planification établie, la législation, la politique phytosanitaire et dans le respect des protocoles. Comme gestionnaire, il est chargé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › la direction opérationnelle des programmes de surveillance › la gestion des ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) › la stratégie de surveillance › la gestion des moyens (équipements, finances) › la communication avec les parties prenantes et les laboratoires de diagnostic
Situation fonctionnelle	<p>L'ONPV est l'organe responsable de la surveillance phytosanitaire.</p> <p>Le Laboratoire de diagnostic est public et dépend directement de l'ONPV, ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance pour l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'ONPV).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Gérer le système national de surveillance (programmes de surveillance et infrastructure requise pour leur mise en œuvre) › Concevoir des programmes de surveillance (surveillance générale et surveillance spécifique) en tenant compte de la législation et de la politique phytosanitaire › Organiser la surveillance générale › Mettre en place des prospections pour réaliser des surveillances spécifiques › Etablir des registres d'organismes nuisibles et apporter un support scientifique et technique au sein de l'ONPV, notamment pour la préparation des dossiers d'accès aux marchés

Responsabilité et autonomie

Le responsable des programmes de surveillance phytosanitaire travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat. Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'ONPV. Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux programmes de surveillance pour couvrir les frais afférents aux déplacements sur le terrain, au diagnostic et à la communication.

Système relationnel

En interne, le responsable des programmes de surveillance phytosanitaire supervise les tâches de l'ensemble du personnel spécialisé dans ce domaine (diverses zones de surveillance).

On y ajoutera selon les cas :

- › Le responsable et les experts du laboratoire de diagnostic
- › Le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens...)

En externe, le responsable de la surveillance rend compte des résultats des programmes au Directeur de l'ONPV.

Il informe l'ONPV en cas d'identification d'un organisme nuisible dans une zone donnée.

Il fait rapport de ses activités à la direction de l'ONPV.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable des programmes de surveillance phytosanitaire est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé comme responsable de la surveillance.



RESPONSABLE DE LA LUTTE PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la lutte phytosanitaire
Autres appellations	Agent chargé d'organiser les traitements phytosanitaires
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). NIMP 14 - L'utilisation de mesures intégrées dans une approche systémique de gestion du risque phytosanitaire. NIMP 28 - Traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La CIPV a pour but « de prévenir la dissémination et l'introduction d'organismes nuisibles aux végétaux et produits végétaux et (...) de promouvoir l'adoption de mesures appropriées de lutte contre ces derniers ». Toutes les mesures phytosanitaires doivent être justifiées sur le plan technique (CIPV).</p> <p>Les NIMP 2 (Cadre de l'analyse du risque phytosanitaire), NIMP 11 (Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine) et NIMP 21 (Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine) donnent des indications générales sur la gestion des risques phytosanitaires.</p> <p>Lorsqu'un organisme nuisible qui est présent dans un pays est réglementé comme organisme de quarantaine ou organisme réglementé non de quarantaine, la partie contractante doit s'assurer que cet organisme nuisible est soumis à une lutte officielle. Des mesures intégrées visant à la gestion du risque phytosanitaire, appliquées de manière définie, peuvent fournir une alternative à des mesures individuelles pour atteindre le niveau de protection approprié d'une partie contractante importatrice. La lutte, préventive ou curative, est une des mesures SPS et nécessite entre autres l'application de traitements phytosanitaires.</p> <p>De nombreux traitements phytosanitaires sont utilisés dans le commerce international. Cinq types de traitements peuvent être effectués selon diverses techniques : fumigation, traitement thermique, traitement par atmosphère modifiée, traitement par irradiation et enfin traitement au moyen de pesticides (ou PPP). En pratique, de nombreux pays utilisent des traitements identiques ou analogues pour des organismes nuisibles déterminés. Des traitements phytosanitaires harmonisés soutiennent des mesures phytosanitaires efficaces dans des circonstances diverses et améliorent la reconnaissance mutuelle de l'efficacité des traitements.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de lutte phytosanitaire est avant tout un agent du service public, qui est responsable de mettre en place des mesures SPS intégrées pour détruire, inactiver, éliminer ou stériliser des organismes nuisibles, et qui remplit aussi une variété de tâches administratives pour s'assurer que les mesures de lutte sont mises en œuvre efficacement et dans le respect des protocoles. Comme gestionnaire, il est chargé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › la direction opérationnelle des programmes de lutte › la gestion des ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) › la stratégie de lutte contre les organismes nuisibles › la gestion des moyens (équipements, finances)
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable de lutte phytosanitaire fait partie de l'ONPV qui est l'A.C. responsable de la lutte phytosanitaire.</p> <p>Il est responsable d'un service et du personnel.</p>

Missions principales

- › Développer une approche systémique de gestion du risque en évaluant les points critiques de maîtrise dans une filière
- › Gérer la lutte phytosanitaire selon une approche systémique qui intègre plusieurs mesures SPS sur base des résultats de l'évaluation du risque
- › Evaluer l'efficacité individuelle et globale, ainsi que la pertinence de la combinaison des mesures SPS et collaborer à la préparation des dossiers d'accès aux marchés
- › Organiser et superviser les traitements phytosanitaires

Responsabilité et autonomie

Le responsable de la lutte phytosanitaire travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat.
Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'ONPV.
Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux programmes de surveillance pour couvrir les frais afférents aux déplacements sur le terrain, au diagnostic et à la communication.

Système relationnel

En interne, le responsable des programmes de la lutte phytosanitaire supervise les tâches de l'ensemble du personnel spécialisé dans ce domaine.
On y ajoutera selon les cas le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens...).
En externe, le responsable de la lutte phytosanitaire rend compte des résultats des programmes au Directeur de l'ONPV.
Il fait rapport de ses activités à la direction de l'ONPV.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable de la lutte phytosanitaire est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommé comme responsable de la lutte phytosanitaire.



RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la certification phytosanitaire
Autres appellations	Gestionnaire du système de certification phytosanitaire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995). Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme NIMP 7 - Systèmes de certification. NIMP 12 - Certificats phytosanitaires. Guide CIPV-Certification des exportations. Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La garantie que les mesures ont été prises dans le pays producteur pour respecter les exigences sanitaires et phytosanitaires du pays de destination est apportée notamment par la délivrance de « certificats » délivrés par une A.C. (selon les procédures et sur des modèles définis par la CIPV).</p> <p>L'ONPV doit disposer d'un « système de certification » permettant d'assurer le respect de toutes les exigences législatives et administratives liées à la certification phytosanitaire. A cet effet, il doit exister au sein de l'ONPV une personne (un service) responsable du système de certification phytosanitaire (norme NIMP 7).</p> <p>Le certificat phytosanitaire et les documents de transport phytosanitaire (ex : rapport d'analyse, etc.) doivent être rédigés avec rigueur pour l'exportation de végétaux et de produits végétaux et délivrés par un personnel compétent. Mais pour exporter dans un pays tiers, les A.C. de pays tiers peuvent exiger de l'expéditeur un certain nombre d'autres certificats :</p> <ul style="list-style-type: none"> › certificats (modèle général accepté par le pays de destination ou modèle spécifique au pays de destination) dans lesquels sont décrits l'identification et les conditions que doivent remplir les produits de l'envoi ; ces certificats doivent accompagner l'envoi ; › certificats utilisés dans le cadre d'un enregistrement (d'un produit ou d'un établissement, agrément d'exportation, etc.) ; › certificat de salubrité pour l'exportation de certaines denrées alimentaires ; › certificat de contrôle des normes (à défaut une preuve de notification), destiné(e) à la douane lors de l'exportation de fruits et légumes frais, qui atteste que les produits végétaux satisfont aux normes de commercialisation en vigueur ; › certificat de conformité de pays tiers agréé ; › certificat de transformation industrielle.
Finalités du métier	<p>Le responsable de la certification est un agent du service public, qui travaille pour une ONPV et qui a pour principale mission de rédiger, vérifier et délivrer les documents administratifs qui accompagnent les envois de produits végétaux vers des pays tiers (ex : certificats) afin de répondre aux exigences des marchés de destination.</p> <p>Il est responsable du « système de certification » et accomplit donc également des tâches de gestion.</p> <p>Les exigences des pays tiers, les formulaires, les demandes de certificats, etc. évoluent en permanence et avec rapidité. Il effectue donc un travail de veille permanent en relation avec le conseiller juridique de l'A.C. (ex : l'ONPV).</p>

Situation fonctionnelle	<p>Le responsable de la certification travaille au sein d'une Autorité Compétente pour les risques sanitaires et/ou phytosanitaires (ex : une ONPV).</p> <p>L'ONPV du pays exportateur doit avoir à son service un personnel ayant les qualifications et les compétences techniques requises pour les tâches et les responsabilités liées à la conduite des activités de certification phytosanitaire (norme NIMP 7).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Rédiger et délivrer des certificats phytosanitaires › Tenir à jour les documents, instructions générales et procédures du système de certification phytosanitaire et conserver les données › Assurer le suivi des non-conformités, des enquêtes et des situations de litige, et tester la performance du système de certification
Responsabilité et autonomie	<p>Le responsable de la certification travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat.</p> <p>Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'AC/ l'ONPV.</p> <p>Il est responsable de la compétence et de l'indépendance des personnes qui sont autorisées à délivrer des certificats phytosanitaires.</p>
Système relationnel	<p>En interne, le responsable de la certification travaille en étroite relation avec la direction de l'AC/l'ONPV, mais aussi avec divers services et responsables (ex : responsable de la législation ; conseiller juridique).</p> <p>En externe, il entretient des relations avec les institutions internationales (FAO, CIPV, UE, UA, etc.), les transitaires, les parties prenantes (ex : en cas de litiges etc.).</p> <p>Il fait rapport de ses activités à la direction de l'ONPV.</p>
Conditions d'accès à la fonction	<p>Le responsable de la certification a suivi de préférence une formation diplômante en droit administratif ou est un diplômé scientifique qui a acquis des compétences dans le domaine concerné via des formations continues et l'expérience.</p> <p>La personne chargée de la certification doit pouvoir démontrer qu'elle travaille en toute indépendance dans l'exercice de ses fonctions officielles (démontrer l'absence de conflit d'intérêt).</p>



RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION SUR LES RISQUES SPS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la communication sur les risques SPS
Autres appellations	Agent chargé de la communication sur les risques SPS
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003).</p> <p>Guide de la CIPV – Communication sur le risque phytosanitaire. Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La communication, notamment sur les risques, est l'une des activités essentielles des Autorités Compétentes, dont les organisations nationales de protection des végétaux (ONPV). Elle permet de faciliter le dialogue et la compréhension entre et parmi les parties prenantes (y compris le grand public). La communication sur les risques sanitaires et phytosanitaires vise à concilier les points de vue de toutes les parties intéressées afin de parvenir à une compréhension commune des risques, à élaborer ensemble (dialogue public-privé) des options crédibles de gestion des risques et d'établir des règlements/des mesures cohérents et pertinents, améliorant l'efficacité globale du processus d'évaluation et de gestion des risques.</p> <p>Les parties prenantes doivent donc développer des stratégies de communication pour améliorer leur prise de décision et le développement de politiques cohérentes. Le partage des informations sur les risques permet aux A.C./ONPV et à toutes les parties prenantes de prendre des décisions éclairées et transparentes sur la manière de faire face aux risques et de faire adopter les mesures de maîtrise chez les opérateurs.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de la communication sur les risques SPS est un agent du service public, qui a pour principale mission d'informer sur les questions SPS, mais qui remplit aussi une variété de tâches administratives pour organiser la communication efficacement. Comme communicateur il a pour objectif de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › Parvenir à une compréhension mutuelle › Bâtir la confiance › Relever le niveau de sensibilisation des parties prenantes › Collaborer à la gestion des crises SPS <p>Il met en place des actions qui s'inscrivent dans une stratégie de communication globale. Il peut donc à la fois participer à des opérations de relations publiques, organiser des événements, réaliser des actions de promotion et gérer des situations de crise.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable de la communication sur les risques SPS travaille au sein d'une Autorité Compétente pour les risques sanitaires et/ou phytosanitaires.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Identifier les parties prenantes et relever les défis qui se posent pour une communication efficace avec elles › Produire un plan de communication et développer des outils/supports de communication et de vulgarisation › S'informer du contexte réglementaire et des questions relatives aux risques sanitaires et phytosanitaires › Agir en tant que porte-parole de l'A.C./l'ONPV et communiquer efficacement

Responsabilité et autonomie

Le responsable de la communication sur les risques SPS travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et avec les ressources allouées par l'Etat.
Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'AC/ l'ONPV.
Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) pour couvrir les frais afférents à la communication.

Système relationnel

En interne, le responsable de la communication sur les risques SPS travaille en étroite relation avec la direction de l'AC/l'ONPV afin que les messages soient validés par celle-ci.
Il communique les messages vers le personnel.
En externe, il développe et entretient un réseau avec la presse et les interlocuteurs concernés (publics et privés), notamment via les réseaux sociaux.
Il fait rapport de ses activités à la direction de l'AC/ l'ONPV.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable de la communication sur les risques SPS a suivi une formation diplômante en communication ou est un scientifique (ex : chimiste, agronome, biologiste, ...) qui a acquis des compétences en communication (formations, expérience).



AUDITEUR INTERNE ONPV

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Auditeur interne ONPV
Autres appellations	Auditeur phytosanitaire ; responsable d'audit interne et externe des ONPV
Contexte général	<p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Les organisations nationales pour la protection des végétaux (ONPV) ont un certain nombre de responsabilités au titre de la CIPV en lien avec les activités ayant lieu sur leur territoire, parmi lesquelles la surveillance, les inspections, la conduite d'analyses du risque phytosanitaire, l'établissement d'exigences phytosanitaires à l'importation, la certification phytosanitaire, la conduite ou la supervision de traitements pratiqués à titre de mesure phytosanitaire et la formation du personnel.</p> <p>Pour les aider à s'acquitter efficacement de ces responsabilités, les ONPV doivent avoir de plus en plus recours à des audits internes afin de s'assurer que les systèmes et procédures phytosanitaires atteignent leurs objectifs. Selon la NIMP 47 [Audit dans le contexte phytosanitaire] des audits doivent être menés par chaque organisation nationale pour la protection des végétaux dans le contexte phytosanitaire, sur son propre territoire, ou avec une autre ONPV sur le territoire de celle-ci. Contrairement à la supervision, un audit n'implique pas une observation et une direction constantes des activités, mais donne plutôt une évaluation d'un système ou d'une procédure phytosanitaire, ou de certains éléments particuliers d'un système ou d'une procédure, à un moment donné.</p> <p>L'audit d'un système ou d'une procédure phytosanitaire consiste en un examen approfondi (recueillir des éléments factuels objectifs) ayant pour objet d'en évaluer l'efficacité et la conformité aux exigences de l'ONPV auditrice. On recourt à ce type d'audit afin de déterminer si le système ou la procédure sont conformes aux exigences, s'il est donné suite efficacement à ces exigences de sorte à atteindre les objectifs phytosanitaires, et si l'entité soumise à l'audit a des capacités suffisantes pour mettre en œuvre le système ou la procédure.</p> <p>L'audit ciblé est un examen portant sur des éléments particuliers d'un système phytosanitaire ou d'une procédure phytosanitaire, qui est destiné à en évaluer l'efficacité et la conformité aux exigences de l'ONPV auditrice. On recourt à ce type d'audit afin de déterminer si le système ou la procédure sont correctement mis en œuvre et maintenus actifs. Les audits ciblés peuvent être effectués périodiquement, à intervalles réguliers ou aléatoires, ou à la suite de certaines circonstances particulières (ex : interceptions en hausse ; nouvelle filière d'importation ; nouvelles réglementations, etc.).</p>
Finalités du métier	<p>Un audit mené dans le contexte phytosanitaire consiste à passer en revue de manière documentée et systématique un « système phytosanitaire » ou une « procédure phytosanitaire » afin d'en évaluer le degré d'efficacité, de faire en sorte qu'ils soient conformes aux exigences (fixées par l'ONPV auditrice c'est-à-dire l'ONPV responsable de l'audit) et d'évaluer si ce système ou cette procédure permettent d'atteindre les objectifs phytosanitaires visés.</p> <p>Un auditeur interne ONPV doit recueillir des preuves (observations, résultats d'analyses, lecture de documents, mesures, interviews, ...) pour déterminer si les missions et les activités de l'ONPV sont menées conformément aux exigences des NIMP.</p> <p>Un auditeur interne ONPV peut effectuer des audits, afin de vérifier la conformité du système et des procédures internes de son ONPV, des systèmes et des procédures d'entités qui ont été agréées par l'ONPV. Mais il peut aussi réaliser des audits externes auprès d'ONPV de pays partenaires, pour s'assurer de l'application des mesures phytosanitaires requises, de l'efficacité de leurs systèmes et procédures.</p>

Il porte un jugement critique sur l'organisation de l'ONPV, sur les responsabilités, les procédures, les résultats obtenus, la sauvegarde et la circulation de l'information. Un auditeur interne doit pouvoir identifier des axes d'amélioration et émettre des recommandations et contribuer ainsi à renforcer l'efficacité non seulement des systèmes et procédures phytosanitaires, mais aussi de la performance des approches systémiques mises en place (NIMP14), ce qui réduit le risque phytosanitaire.

Situation fonctionnelle

L'auditeur interne ONPV appartient à une ONPV et est mandaté par cette ONPV pour réaliser des audits internes ou parfois externes ; il n'est pas mandaté par un organisme de certification externe (OCI).

Il rend compte au Directeur de l'ONPV et/ou au Directeur d'une Autorité Compétente de son pays.

Missions principales

- › Elaborer et maintenir en activité un programme d'audit
- › Réaliser des audits système et des audits ciblés
- › S'assurer du suivi des actions correctives demandées et des réponses aux non-conformités
- › Préparer l'arrivée d'auditeurs externes d'ONPV de pays partenaires

Responsabilité et autonomie

En tant que collaborateur du responsable de l'ONPV, il doit s'assurer de disposer d'une délégation de son autorité, nécessaire pour effectuer ses audits.

Il doit pouvoir travailler librement, en toute indépendance, sans être soumis à la pression de la Direction ou des responsables des divers services de l'ONPV, pour identifier en toute objectivité et transparence les manquements et dysfonctionnements constatés en audit.

Système relationnel

L'auditeur interne travaille au sein d'une ONPV.

Il exerce ses missions sous l'autorité du responsable de l'ONPV avec lequel il est en contact permanent.

Il est amené à se rendre aussi bien dans les serres, les champs ou vergers que dans les stations de conditionnement, entrepôts, ports, aéroports, postes de contrôles aux frontières et bureaux de l'administration centrale et des services décentralisés.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, il est préférable d'avoir un diplôme d'études supérieures en agronomie ou biologie, ou à défaut un diplôme de niveau Bac+3 avec plusieurs années d'expérience dans une ONPV.

L'auditeur interne ONPV doit bien connaître les exigences des réglementations en santé végétale des pays importateurs et exportateurs en lien avec les exigences de la CIPV. Il doit être formé aux méthodes d'audit.

Il aura de préférence une expérience de la conduite d'audits.

DIRECTEUR DE LABORATOIRE DE DIAGNOSTIC PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
Autres appellations	Chef de laboratoire ; Responsable de laboratoire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme NIMP 27 - Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le diagnostic est donc fondamental pour les mesures phytosanitaires fondées sur la science. La capacité d'offrir des services de diagnostic précis et opportuns et de rendre compte des résultats de ces diagnostics est donc d'une importance cruciale pour le fonctionnement d'une organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) et pour la mise en œuvre de la CIPV.</p>
Finalités du métier	<p>Malgré le plus souvent une formation initiale scientifique (de niveau universitaire), le Directeur de laboratoire est avant tout un gestionnaire, agent du service public ou non, qui remplit une variété de tâches administratives, en s'assurant avant tout que les tâches techniques de diagnostic sont réalisées avec une efficacité maximale. Comme gestionnaire, il est chargé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › la direction opérationnelle du laboratoire › la gestion des ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) › le business plan et la stratégie › les finances et les contrats.
Situation fonctionnelle	<p>L'ONPV, comme l'exige la NIMP 27 (Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés), est l'organe responsable de la réalisation de services d'identification des organismes nuisibles aux végétaux (= diagnostic phytosanitaire).</p> <p>Le Laboratoire de diagnostic est public et dépend directement de l'ONPV, ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance pour l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'ONPV).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Organiser et gérer un service de prestation de diagnostic phytosanitaire › Gérer les ressources du laboratoire de diagnostic (personnel, locaux, équipements, consommables) › Elaborer et mettre en œuvre une stratégie de développement et un business plan pour assurer la durabilité des services de diagnostic › Préparer les revues de direction et les audits qualité en vue de la certification du laboratoire de diagnostic › S'assurer des financements nécessaires au fonctionnement du laboratoire de diagnostic et gérer les contrats de prestation › Communiquer avec les Autorités Compétentes (ONPV et autres) et la CIPV
Responsabilité et autonomie	<p>Le Directeur de laboratoire travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et le business plan approuvé par l'A.C.</p> <p>Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'A.C.</p> <p>Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux laboratoires pour couvrir les frais afférents aux analyses et au maintien des équipements, des substances de références et des installations.</p>

Système relationnel

En interne, le Directeur de laboratoire de diagnostic supervise les tâches de l'ensemble du personnel spécialisé dans les diagnostics (diverses sections ; experts en diagnostic des diverses disciplines).

On y ajoutera selon les cas :

- › Le responsable qualité du laboratoire (en cas d'accréditation ou de système qualité en place)
- › Le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens...)

En externe, le Directeur du laboratoire de diagnostic rend compte des résultats du diagnostic à l'ONPV et/ou aux clients (ex : exportateurs).

Il notifie l'ONPV en cas d'identification d'un organisme nuisible.

Il fait rapport de ses activités à la direction de l'ONPV.

Conditions d'accès à la fonction

Le Directeur de laboratoire est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommés à la direction d'un laboratoire.



DIRECTEUR DE LABORATOIRE D'ANALYSE DES CONTAMINANTS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur de laboratoire d'analyse des contaminants
Autres appellations	Chef de laboratoire ; Responsable de laboratoire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ; ...).</p> <p>Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). La législation prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'analyse des denrées alimentaires au laboratoire fait partie intégrante d'une inspection complète. Sans analyses, le service d'inspection (le contrôle) des aliments n'est pas complet (FAO). La capacité, la performance et la fiabilité des laboratoires d'analyse est un élément essentiel de l'« équivalence » et considéré lors des audits OAV/FVO des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays tiers qui commercent avec l'UE.</p> <p>Obligation de traçabilité dans la chaîne alimentaire et de notification aux A.C. en cas de dépassement des normes.</p>
Finalités du métier	<p>Malgré le plus souvent une formation initiale scientifique (de niveau universitaire), le Directeur de laboratoire est avant tout un gestionnaire, agent du service public ou non, qui remplit une variété de tâches administratives, en s'assurant avant tout que les tâches techniques de diagnostic sont réalisées avec une efficacité maximale. Comme gestionnaire, il est chargé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › la direction opérationnelle du laboratoire › la gestion des ressources humaines (dotation, besoins en formation, etc.) › le business plan et la stratégie › les finances et les contrats.
Situation fonctionnelle	<p>Le Laboratoire d'analyse est public, et dépend directement de l'A.C., ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance pour l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'A.C.).</p> <p>La tâche des laboratoires est de fournir des résultats précis, et ce dans des délais raisonnables mais les plus courts possibles, et à des prix économiquement justifiés.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Organiser et gérer un service de prestation d'analyses (chimiques ou microbiologiques) › Gérer les ressources du laboratoire (personnel, locaux, équipements, consommables) › Elaborer une stratégie de développement et un business plan pour assurer la durabilité des services d'analyse › Préparer les revues de direction et les audits qualité en vue de l'accréditation (ISO17025) ou de la certification du laboratoire (BPL) › S'assurer des financements nécessaires au fonctionnement du laboratoire et gérer les contrats de prestation › Communiquer avec les Autorités Compétentes (nationales et pays tiers ; audits OAV/FVO)

Responsabilité et autonomie

Le Directeur de laboratoire travaille dans le cadre défini par la législation de son Etat et le business plan approuvé par l'A.C.

Il remplit les missions qui lui ont été attribuées par l'A.C.

Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux laboratoires pour couvrir les frais afférents aux analyses et au maintien des équipements, des substances de références et des installations.

Système relationnel

En interne, le Directeur de laboratoire supervise les tâches de l'ensemble du personnel, mais entretiennent des relations plus étroites avec les experts en analyse des diverses disciplines. On y ajoutera selon les cas :

- › Le responsable qualité du laboratoire (en cas d'accréditation, de certification ou de système qualité en place)
- › Le personnel administratif ou de soutien (secrétaires, comptable, archiviste, chauffeurs, gardiens ...)

En externe, le Directeur de laboratoire rend compte des résultats d'analyse à l'A.C. et/ou aux clients (notification en cas de dépassement d'une norme).

Il fait rapport de ses activités à la direction de l'A.C.

Conditions d'accès à la fonction

Le Directeur de laboratoire est :

- › soit un scientifique diplômé appartenant à diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues en gestion démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle.
- › soit un gestionnaire compétent nommés à la direction d'un laboratoire.



EXPERT EN ÉVALUATION DU RISQUE PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert en évaluation du risque phytosanitaire
Autres appellations	Expert SPS, spécialisé en analyse et gestion du risque phytosanitaire ; expert ARP ; évaluateur de risque
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Les parties contractantes à la CIPV ne peuvent appliquer des mesures phytosanitaires que lorsque ces mesures sont nécessaires et scientifiquement justifiées (grâce à l'ARP) pour prévenir l'introduction et/ou la dissémination des organismes de quarantaine, ou pour limiter l'impact économique des organismes réglementés non de quarantaine.</p> <p>Analyse du risque phytosanitaire (interprétation convenue) : processus consistant à évaluer les données biologiques, ou autres données scientifiques ou économiques, pour déterminer si un organisme est nuisible, s'il devrait être réglementé, et la sévérité des mesures phytosanitaires éventuelles à prendre à son égard [NIMP 2, 1995 ; révisée CIPV, 1997 ; NIMP 2, 2007].</p>
Finalités du métier	<p>L'expert en évaluation du risque phytosanitaire (scientifique, universitaire, expert indépendant ou agent du service public) est chargé :</p> <p>de l'évaluation des risques phytosanitaires (notamment de réaliser une ARP ou PRA, Pest Risk Assessment, pour un organisme nuisible) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> › de préparer les dossiers d'accès aux marchés d'exportation ; › de rédiger des avis adressés aux Autorités Compétentes ; › de collaborer à la résolution des crises sanitaires ; › d'émettre un avis scientifique (indépendant et transparent) sur le programme de surveillance et d'inspection d'une ONPV (d'un Etat), ainsi que sur les mesures phytosanitaires recommandées par celle-ci.
Situation fonctionnelle	<p>L'expert en évaluation du risque phytosanitaire travaille au sein d'un (ou de plusieurs) « Comité Scientifique » (ou Panel d'experts) indépendant.</p> <p>Le Comité peut être abrité par un organe désigné par l'Etat, mais sans relation hiérarchique entre ses membres et cet organe, et avec un budget propre géré de façon autonome par le Comité.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Organiser et conduire une analyse du risque phytosanitaire › Commenter un programme de surveillance ou de contrôle phytosanitaire › Rédiger des avis scientifiques motivés, destinés aux Autorités Compétentes › Préparer les dossiers d'accès aux marchés › Proposer aux Autorités Compétentes des mesures SPS adéquates

Responsabilité et autonomie

Les experts travaillent de façon autonome, en « Comité(s) Scientifique(s) » indépendant(s). Même quand ils sont désignés par une institution ou un organe de l'Etat, ils participent aux travaux en leur nom propre, sans devoir rendre compte et en toute indépendance de la hiérarchie.

Les experts doivent éviter et déclarer tout conflit d'intérêt ou toute pression externe (notamment de leur hiérarchie).

Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux experts pour couvrir les frais afférents à la tenue de leurs travaux et à la publication de leurs avis.

Système relationnel

Les experts s'organisent entre eux au sein d'un « Comité Scientifique » : règlement d'ordre intérieur (ROI) ; désignations des président et secrétaire ; nomination et renouvellement des membres pour un mandat ; publication des avis et communication externe ; déontologie ; etc.

Tous les membres sont placés sur un pied d'égalité. Les avis/conclusions des ARP sont approuvés à la majorité simple des membres (selon le ROI), mais une position minoritaire peut être intégrée dans l'avis publié.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert en évaluation du risque sanitaire est de préférence :

- › soit un scientifique pouvant être issu de diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues et démontrées par des publications scientifiques en : entomologie, nématologie, phytopathologie, virologie, botanique, protection des cultures, phytopharmacie, chimie analytique, toxicologie, écotoxicologie, biosécurité, législation et normes applicables,
- › soit un agent du service public, avec une expérience professionnelle avérée au sein d'administrations comme : le ministère de l'agriculture, du commerce ou de la santé, les douanes, le transport.



EXPERT EN ÉVALUATION DU RISQUE SANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert en évaluation du risque sanitaire
Autres appellations	Expert FS, spécialisé en évaluation et gestion du risque sanitaire ; Evaluateur de risques ; Expert en management de la qualité sanitaire des aliments
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS...).</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») et Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.).</p> <p>Obligation de traçabilité dans la chaîne alimentaire et de notification aux A.C. Autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>L'efficacité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire est essentielle à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Ces systèmes contribuent à garantir la sécurité sanitaire et la qualité de la production alimentaire faisant l'objet du commerce international et à assurer la conformité des aliments importés aux exigences nationales. Des obligations considérables s'imposent aux Etats qui sont tenus de renforcer leurs systèmes de contrôle alimentaire et de mettre en œuvre des stratégies de maîtrise axées sur le risque (FAO/OMS, 2003).</p>
Finalités du métier	<p>L'expert en évaluation du risque sanitaire (scientifique, universitaire, expert indépendant ou agent du service public) est chargé :</p> <ul style="list-style-type: none"> › de l'évaluation des risques sanitaires pour les aliments ; › d'étudier les risques émergents ; › de collaborer aux audits OAV/FVO ou de répondre aux questions de l'audit ; › de rédiger des avis adressés aux Autorités Compétentes ; › de collaborer à la résolution des crises sanitaires ; › d'émettre un avis scientifique (indépendant et transparent) sur le programme de surveillance et d'inspection de l'Autorité Compétente (d'un Etat), ainsi que sur les mesures de maîtrise recommandées par celle-ci et par le secteur privé.
Situation fonctionnelle	<p>L'expert en évaluation du risque sanitaire travaille au sein d'un (ou de plusieurs) « Comité Scientifique » (ou Panel d'experts) indépendant.</p> <p>Le Comité peut être abrité par un organe désigné par l'Etat, mais sans relation hiérarchique entre ses membres et cet organe, et avec un budget propre géré de façon autonome par le Comité.</p>

Missions principales

- › Organiser et conduire une évaluation de risque sanitaire pour les aliments
- › Valider la priorisation des risques (Risk Ranking)
- › Commenter un programme de surveillance ou de contrôle sanitaire pour l'ensemble de la chaîne alimentaire (y compris importations)
- › Valider les plans d'échantillonnage (secteur public, secteur privé)
- › Rédiger des avis scientifiques motivés, destinés aux Autorités Compétentes
- › Proposer aux Autorités Compétentes des mesures de maîtrise des risques adéquates (efficaces et supportables par l'Etat et le secteur)
- › Communiquer sur les risques sanitaires vers les secteurs et le public

Responsabilité et autonomie

Les experts travaillent de façon autonome, en « Comité(s) Scientifique(s) » indépendant(s). Même quand ils sont désignés par une institution ou un organe de l'Etat, ils participent aux travaux en leur nom propre, sans devoir rendre compte et en toute indépendance de la hiérarchie.

Les experts doivent éviter et déclarer tout conflit d'intérêt ou toute pression externe (notamment de leur hiérarchie).

Des ressources suffisantes doivent être prévues (par le budget de l'Etat) et fournies aux experts pour couvrir les frais afférents à la tenue de leurs travaux et à la publication de leurs avis.

Système relationnel

Les experts s'organisent entre eux, au sein de chaque « Comité Scientifique » : règlement d'ordre intérieur (ROI); désignations des président et secrétaire ; nomination et renouvellement des membres pour un mandat ; publication des avis et communication externe ; déontologie ; etc.

Tous les membres sont placés sur un pied d'égalité. Les avis/conclusions des ARP sont approuvés à la majorité simple des membres (selon le ROI), mais une position minoritaire peut être intégrée dans l'avis publié.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert en évaluation du risque sanitaire est de préférence :

- › soit un scientifique pouvant être issu de diverses disciplines (biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues et démontrées par des publications scientifiques en : entomologie, nématologie, phytopathologie, virologie, botanique, protection des cultures, phytopharmacie, chimie analytique, toxicologie, écotoxicologie, biosécurité, législation et normes applicables,
- › soit un agent du service public, avec une expérience professionnelle avérée au sein d'administrations comme : le ministère de l'agriculture, du commerce ou de la santé, les douanes, le transport.



EXPERT EN ANALYSE DES PRODUITS DE PROTECTION DES PLANTES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert en analyse des PPP
Autres appellations	Technicien spécialisé de laboratoire ; analyste formulation
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Spécifications FAO sur les pesticides, Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ;...), normes CIPAC pour les formulations de PPP.</p> <p>Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). Le Règlement (UE) 2017/625 prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, y compris des intrants ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'analyse des PPP (Produits de Protection des Plantes ou formulations de pesticides ou produits commerciaux) est nécessaire pour s'assurer de la conformité de ceux-ci par rapport aux autorisations de mise sur le marché et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des consommateurs.</p> <p>Obligation de traçabilité et de notification aux A.C. en cas de non-respect du titre et des normes CIPAC (y compris emballage et étiquetage).</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire d'analyse doit fournir des services d'analyse performants et fiables pour le contrôle de qualité et de conformité des PPP (teneur ; impuretés ; tenue en émulsion ou en suspension ; mouillabilité ; mousse persistante ; stabilité au stockage ; acidité/ alcalinité ; dispersabilité ; point éclair ; etc.)</p> <p>Exécuter des analyses de PPP dans le cadre du plan de contrôle de l'A.C.</p> <p>Selon les prescriptions de la législation relative à la mise sur le marché des PPP, les formulations doivent répondre au minimum aux spécifications FAO (titre ; propriétés physico-chimiques ; emballage) dans les limites de tolérance fixées pour chaque propriété (FAO).</p>
Situation fonctionnelle	<p>La tâche des laboratoires est de fournir des résultats précis, et ce dans des délais raisonnables mais les plus courts possibles, et à des prix économiquement justifiés.</p> <p>Le Laboratoire d'analyse est public, et dépend directement de l'A.C., ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance par l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'A.C.).</p> <p>L'expert en analyse des PPP est également responsable de la gestion du système qualité (ex : accréditation ISO17025), de la maintenance des chaînes de mesure, de la validation des méthodes d'analyse, du rapportage, etc.</p>

Missions principales

- › Organiser les activités d'analyse (de la section) du laboratoire
- › Apprécier la faisabilité des demandes en relation avec les prescripteurs d'analyses (secteur public ou privé)
- › Procéder aux analyses (mesure du titre) et aux tests physico-chimiques en utilisant respectivement des méthodes validées et les méthodes CIPAC ad hoc
- › Etablir des rapports d'analyse en interprétant les résultats
- › Préparer, coordonner et vérifier l'exécution des tâches confiées au personnel technique, de soutien et aux assistants
- › Prendre en charge la direction de projets (ex : mise en point de méthodes, de tests CIPAC, de validation... adaptées à l'évolution des demandes d'analyse)
- › Former le personnel du laboratoire (collègues, techniciens et personnel de soutien), organiser et suivre les habilitations et les compétences du personnel
- › Organiser la veille dans son domaine d'activité et se former en continu

Responsabilité et autonomie

L'expert en analyse des PPP (formulations) est responsable de ses analyses et des résultats issus de ses travaux. Il doit maintenir sa capacité d'analyse à un niveau d'excellence suffisant pour garantir la fiabilité de ses résultats.

Il est responsable : de la sécurité du personnel et des installations ; de l'intégrité des données et des archives ; des bulletins d'analyse émis.

Il décide en toute autonomie des techniques et méthodes à appliquer pour aboutir au meilleur résultat tout en préservant au maximum les ressources du laboratoire (ex : consommables).

Il rend compte directement au Directeur du laboratoire.

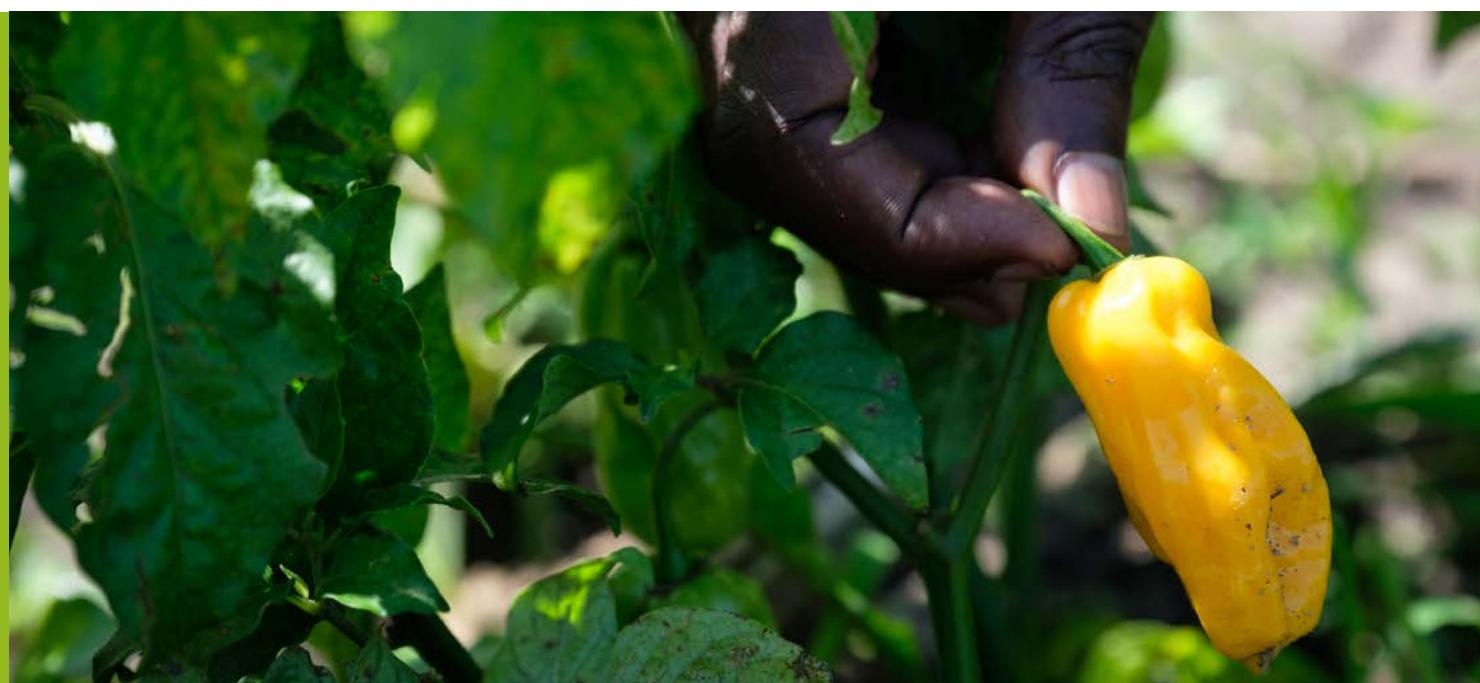
Système relationnel

En interne, l'expert en analyse des PPP entretient des relations avec sa hiérarchie (organisation des missions ; budget) ainsi qu'avec ses collègues (autres disciplines) et avec le personnel de soutien technique.

En externe, il peut intervenir pour fournir aux experts FS des informations /données utiles pour réaliser une évaluation de risque ainsi qu'aux services publics de l'A.C. des données pour la programmation des contrôles officiels.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert en analyse des PPP est un scientifique diplômé pouvant être issu de diverses disciplines (chimie, agronomie, ...), avec des compétences pointues dans les techniques d'analyse, dans la connaissance des tests CIPAC, et dans l'interprétation des résultats de ces mesures, démontrées par sa formation (y compris les stages et formations continues) et les années d'expérience professionnelle en : chimie analytique et physico-chimie.



EXPERT EN ANALYSE DE CONTAMINANTS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert en analyse de contaminants (chimiques ou microbiologiques)
Autres appellations	Analyste ; technicien spécialisé de l'analyse en laboratoire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ;...).</p> <p>Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). La législation prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'analyse des denrées alimentaires au laboratoire fait partie intégrante d'une inspection complète. Sans analyses, le service d'inspection (le contrôle) des aliments n'est pas complet (FAO). La capacité, la performance et la fiabilité des laboratoires d'analyse est un élément essentiel de l'« équivalence » et considéré lors des audits OAV/FVO des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays tiers qui commercent avec l'UE.</p> <p>Obligation de traçabilité dans la chaîne alimentaire et de notification aux A.C. en cas de dépassement des normes.</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire d'analyse doit fournir des services d'analyse performants et fiables dans les disciplines suivantes : chimie analytique et/ou microbiologie. Exécuter des analyses dans le cadre du plan de contrôle de l'A.C.</p> <p>Selon les prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires, l'expert en analyse des contaminants procède à la détection et/ou à la détermination des concentrations (contaminants chimiques : résidus de pesticides ; métaux lourds ; mycotoxines ; nitrates ; ...) ou des nombre d'agents pathogènes (microbiologie : analyses de détection et/ou dénombrement de la flore banale et pathogène dans les denrées alimentaires – ex : virus, bactéries ou champignons pathogènes) en vue de s'assurer que les denrées alimentaires mises ou introduites sur le marché sont conformes à la législation (respect des seuils, des normes, des recommandations internationales, des critères microbiologiques).</p>
Situation fonctionnelle	<p>La tâche des laboratoires est de fournir des résultats précis, et ce dans des délais raisonnables mais les plus courts possibles, et à des prix économiquement justifiés.</p> <p>Le Laboratoire d'analyse est public, et dépend directement de l'A.C., ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance par l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'A.C.).</p> <p>L'expert en analyse des contaminants est également responsable de la gestion du système qualité (ex : accréditation ISO17025), de la maintenance des chaînes de mesure, de la validation des méthodes d'analyse, du rapportage, etc.</p>

Missions principales

- › Organiser les activités d'analyse (de la section) du laboratoire, surveiller le fonctionnement des installations et les équipements qui sont sous sa responsabilité, évaluer les besoins en fonctionnement de la section analytique (ex : chimie analytique ; microbiologie)
- › Apprécier la faisabilité des demandes en relation avec les prescripteurs d'analyses (secteur public ou privé)
- › Procéder aux tests et analyses
- › Etablir des rapports d'analyse en interprétant les résultats
- › Préparer, coordonner et vérifier l'exécution des tâches confiées au personnel technique, de soutien et aux assistants
- › Prendre en charge la direction de projets (ex : mise en point de méthodes, de tests d'analyse, de validation... adaptées à l'évolution des demandes d'analyse)
- › Former le personnel du laboratoire (collègues, techniciens et personnel de soutien), organiser et suivre les habilitations et les compétences du personnel
- › Organiser la veille dans son domaine d'activité et se former en continu

Responsabilité et autonomie

L'expert en analyse des contaminants (chimiques ou microbiologiques) est responsable de ses analyses et des résultats issus de ses travaux. Il doit maintenir sa capacité d'analyse à un niveau d'excellence suffisant pour garantir la fiabilité de ses résultats. Il est responsable : de la sécurité du personnel et des installations ; de l'intégrité des données et des archives ; des bulletins d'analyse émis.
Il décide en toute autonomie des techniques et méthodes à appliquer pour aboutir au meilleur résultat tout en préservant au maximum les ressources du laboratoire (ex : consommables).
Il rend compte directement au Directeur du laboratoire.

Système relationnel

En interne, l'expert en analyse des contaminants entretient des relations avec sa hiérarchie (organisation des missions ; budget) ainsi qu'avec ses collègues (autres disciplines) et avec le personnel de soutien technique.
En externe, il peut intervenir pour fournir aux experts FS des informations /données utiles pour réaliser une évaluation de risque ainsi qu'aux services publics de l'A.C. des données pour la programmation des contrôles officiels.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert en analyse des contaminants est un scientifique diplômé pouvant être issu de diverses disciplines (chimie, microbiologie, biologie, biologie moléculaire, agronomie, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues dans les techniques d'analyse et d'interprétation des résultats, démontrées par sa formation (y compris les stages et formations continues) et les années d'expérience professionnelle en : chimie analytique et/ou en microbiologie.

EXPERT EN DIAGNOSTIC PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert en diagnostic phytosanitaire
Autres appellations	Technicien spécialisé de laboratoire ; diagnosticien
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme NIMP 27 - Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le diagnostic est fondamental pour les mesures phytosanitaires fondées sur la science. La capacité d'offrir des services de diagnostic précis et opportuns et de rendre compte des résultats de ces diagnostics est donc d'une importance cruciale pour le fonctionnement d'une organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) et pour la mise en œuvre de la CIPV.</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire de diagnostic doit fournir des services de diagnostic dans une ou plusieurs disciplines suivantes : bactériologie, biologie moléculaire, botanique, entomologie, mycologie, nématologie et virologie.</p> <p>L'Expert en diagnostic phytosanitaire fournit des services de diagnostic et de conseil pour les ravageurs et les maladies, exotiques et émergents, affectant les végétaux ou l'environnement terrestre dans le cadre de programmes de surveillance, d'investigation, d'identification aux frontières et, après les frontières, de quarantaine post-entrée.</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'ONPV, comme l'exige la NIMP 27 (Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés), est l'organe responsable de la réalisation de services d'identification des organismes nuisibles aux végétaux (= diagnostic phytosanitaire).</p> <p>Le Laboratoire de diagnostic est public et dépend directement de l'ONPV, ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance par l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'ONPV).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Procéder aux tests et analyses et identifier l'organisme nuisible présent dans l'échantillon › Procéder à l'interprétation des résultats et recommander la ou les mesures phytosanitaires à prendre › Prendre en charge la direction de projets portant sur le diagnostic (ex : mise en point de méthodes, de tests, de validation...) › Constituer et gérer une collection de spécimens de référence › Préparer des images pour la bibliothèque d'images › Former le personnel du laboratoire (collègues techniciens et personnel de soutien) › Organiser la veille dans son domaine d'activité et se former en continu

Responsabilité et autonomie

L'expert en diagnostic phytosanitaire est responsable de ses analyses et des résultats issus de ses travaux. Il doit maintenir sa capacité de diagnostic à un niveau d'excellence suffisant pour garantir la fiabilité de ses résultats.

Il est responsable : de la sécurité du personnel et des installations ; de l'intégrité des données et des archives ; des bulletins de diagnostic émis.

Il décide en toute autonomie des techniques et méthodes à appliquer pour aboutir au meilleur résultat tout en préservant au maximum les ressources du laboratoire (ex : consommables).

Il rend compte directement au Directeur du laboratoire.

Système relationnel

En interne, l'expert en diagnostic phytosanitaire entretient des relations avec sa hiérarchie (organisation des missions ; budget) ainsi qu'avec ses collègues (autres disciplines) et avec le personnel de soutien technique.

En externe, il peut intervenir pour fournir aux experts SPS des informations /données utiles pour réaliser une ARP ou préparer un dossier d'accès aux marchés.

Il fournit des informations à l'ONPV et autres A.C. en vue de les aider à préparer les programmes de surveillance et de contrôle.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert en diagnostic phytosanitaire est un scientifique diplômé pouvant être issu de diverses disciplines (microbiologie, biologie, biologie moléculaire, agronomie, médecine humaine et vétérinaire...), avec des compétences pointues et démontrées par son expérience professionnelle en : entomologie, nématologie, phytopathologie, virologie, botanique, immuno-essais, ELISA, PCR, imagerie, biosécurité et législation.



TECHNICIEN DE LABORATOIRE EN ANALYSE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Technicien de laboratoire en analyse
Autres appellations	Technicien de laboratoire ; personnel de soutien technique ; laborantin
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS...).</p> <p>Règlement (CE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). La législation prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'analyse des denrées alimentaires au laboratoire fait partie intégrante d'une inspection complète. Sans analyses, le service d'inspection (le contrôle) des aliments n'est pas complet (FAO). La capacité, la performance et la fiabilité des laboratoires d'analyse est un élément essentiel de l' « équivalence » et considéré lors des audits OAV/FVO des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays tiers qui commercent avec l'UE.</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire d'analyse doit fournir des services d'analyse performants et fiables. Le technicien de laboratoire en analyse exécute des analyses dans le cadre du plan de contrôle de l'A.C., dans le respect des procédures en vigueur et des méthodes validées au laboratoire.</p> <p>Il participe aux diverses activités du laboratoire, notamment en facilitant le travail des experts en analyse (ex : réception, préparation-extraction, élimination des échantillons, contrôle des chaînes de mesure, préparation des solutions, droites de calibration, etc.) et en garantissant la maintenance des locaux et des équipements.</p>
Situation fonctionnelle	<p>La tâche des laboratoires est de fournir des résultats précis, et ce dans des délais raisonnables mais les plus courts possibles, et à des prix économiquement justifiés.</p> <p>Le Laboratoire d'analyse est public, et dépend directement de l'A.C., ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance pour l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'A.C.).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Réceptionner, enregistrer et conserver les échantillons entrant au laboratoire › Faire une identification préliminaire et rapide du type d'analyse à effectuer (tri et envoi vers l'expert analytique requis) › Préparer et traiter les échantillons en vue de l'analyse au moyen d'une méthode adéquate (ex : extraction ; concentration ; dilution) › Eliminer les échantillons après analyse › Préparer et conserver des solutions de référence en vue d'établir les droites de calibration et de valider les chaînes de mesure › Respecter les procédures en vigueur (système qualité) et les méthodes validées

Responsabilité et autonomie	Le technicien de laboratoire en analyse a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (très variable selon les laboratoires). Il est chargé de diverses tâches en support du travail de diagnostic. Il rend compte directement au(x) expert(s) en diagnostic.
Système relationnel	En interne, le technicien de laboratoire en analyse entretient des relations avec sa hiérarchie (planification des tâches ; respect des procédures) ainsi qu'avec ses collègues (autres disciplines).
Conditions d'accès à la fonction	Le technicien de laboratoire en analyse est un technicien qualifié pouvant être issu de diverses disciplines (chimie analytique, biologie moléculaire...), avec des compétences techniques générales liées à l'organisation et à la maintenance d'un laboratoire, et des compétences spécifiques liées à la nature des analyses réalisées dans le laboratoire (chromatographie ; spectrophotométrie ; absorption atomique ; isolement ; etc.).



TECHNICIEN DE LABORATOIRE EN DIAGNOSTIC PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Technicien de laboratoire en diagnostic phytosanitaire
Autres appellations	Personnel de soutien technique ; laborantin
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme NIMP 27 - Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le diagnostic est fondamental pour les mesures phytosanitaires fondées sur la science. La capacité d'offrir des services de diagnostic précis et opportuns et de rendre compte des résultats de ces diagnostics est donc d'une importance cruciale pour le fonctionnement d'une organisation nationale de protection des végétaux (ONPV) et pour la mise en œuvre de la CIPV.</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire de diagnostic doit fournir des services de diagnostic dans une ou plusieurs disciplines suivantes : bactériologie, botanique, entomologie, mycologie, nématologie et virologie.</p> <p>Le technicien de laboratoire en diagnostic phytosanitaire exécute des tests dans le cadre du plan de contrôle de l'A.C., dans le respect des procédures en vigueur et des méthodes validées au laboratoire.</p> <p>Il participe aux diverses activités du laboratoire, notamment en facilitant le travail des experts en diagnostic (ex : réception, préparation, élimination des échantillons) et en garantissant la maintenance des locaux et des équipements.</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'ONPV, comme l'exige la NIMP 27 (Protocoles de diagnostic pour les organismes nuisibles réglementés), est l'organe responsable de la réalisation de services d'identification des organismes nuisibles aux végétaux (= diagnostic phytosanitaire).</p> <p>Le Laboratoire de diagnostic est public et dépend directement de l'ONPV, ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance par l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'ONPV).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Gérer la réception des échantillons et leur enregistrement dans la base de données › Faire une identification préliminaire et rapide du type d'organisme nuisible à identifier (tri et envoi vers l'expert requis) › Préparer et traiter les échantillons en vue de l'identification des organismes nuisibles par un expert › Eliminer les échantillons après le diagnostic › Préparer des spécimens en vue de leur inclusion dans une collection de référence ou pour la banque d'images › Maintenir les collections de référence et d'images

Responsabilité et autonomie	Le technicien de laboratoire en diagnostic phytosanitaire a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (très variable selon les laboratoires). Il est chargé de diverses tâches en support du travail de diagnostic. Il rend compte directement au(x) expert(s) en diagnostic.
Système relationnel	En interne, le technicien de laboratoire en diagnostic entretient des relations avec sa hiérarchie (planification des tâches ; respect des procédures) ainsi qu'avec ses collègues (autres disciplines).
Conditions d'accès à la fonction	Le technicien de laboratoire en diagnostic phytosanitaire est un technicien qualifié pouvant être issu de diverses disciplines (biologie, biologie moléculaire, agronomie, médecine humaine et vétérinaire, génétique,...), avec des compétences techniques générales liées à l'organisation et à la maintenance d'un laboratoire, et des compétences spécifiques liées à la nature des analyses réalisées dans le laboratoire (ex : préparation/archivage des échantillons ou des spécimens de référence ; gestion des collections ; immuno-essais, ELISA, PCR), la biosécurité (élimination des échantillons, traitement des déchets) et l'imagerie.



LABORANTIN

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Laborantin
Autres appellations	Personnel technique ; assistant du technicien de laboratoire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS...).</p> <p>Règlement (CE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). La réglementation prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'analyse des denrées alimentaires au laboratoire fait partie intégrante d'une inspection complète. Sans analyses, le service d'inspection (le contrôle) des aliments n'est pas complet (FAO). La capacité, la performance et la fiabilité des laboratoires d'analyse est un élément essentiel de l'« équivalence » et considéré lors des audits OAV/FVO des systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les pays tiers qui commercent avec l'UE.</p>
Finalités du métier	<p>Le laboratoire d'analyse doit fournir des services d'analyse performants et fiables.</p> <p>Le laborantin participe aux diverses activités du laboratoire, notamment en facilitant le travail des techniciens spécialisés et des experts en analyse (ex : réception & élimination des échantillons ; nettoyage des vaisselles, des paillasses, des locaux ; entretien du matériel ; élimination des déchets ; etc.) dans le respect des procédures en vigueur au laboratoire.</p>
Situation fonctionnelle	<p>La tâche des laboratoires est de fournir des résultats précis, et ce dans des délais raisonnables mais les plus courts possibles, et à des prix économiquement justifiés.</p> <p>Le Laboratoire d'analyse est public, et dépend directement de l'A.C., ou privé (dans le cadre d'une sous-traitance par l'Etat ; quand des services externes sont engagés, la responsabilité ultime demeure celle de l'A.C.).</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Collaborer à la réception des échantillons entrant au laboratoire › Eliminer les déchets après analyse › Assurer le rangement des produits/réactifs du laboratoire › Assurer le nettoyage des vaisselles, des paillasses et l'hygiène des locaux › Respecter les procédures en vigueur (système qualité)
Responsabilité et autonomie	<p>Le laborantin a généralement des responsabilités assez restreintes, limitées à la bonne exécution des tâches de base qui lui sont demandées. Il a un degré d'autonomie très limitée (très variable selon les laboratoires) étant donné qu'il doit respecter strictement les procédures.</p> <p>Il est chargé de diverses tâches de base, en support du travail d'analyse.</p> <p>Il rend compte directement au(x) techniciens et expert(s) en analyse.</p>

Système relationnel	En interne, le laborantin entretient des relations avec ses supérieurs hiérarchiques (exécution des tâches ; respect des procédures).
Conditions d'accès à la fonction	Le laborantin est une personne généralement peu qualifiée, formée en interne aux procédures (ex : procédure de nettoyage ; procédure d'élimination des déchets ; etc.) liées à la maintenance d'un laboratoire.



INSPECTEUR SANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Inspecteur sanitaire
Autres appellations	Agent d'inspection ; inspecteur alimentaire ; Inspecteur des denrées alimentaires
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ...).</p> <p>Règlement (CE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire. Toutes les législations sur les contaminants à risque (résidus de pesticides ; métaux lourds et autres contaminants chimiques ; contaminants microbiologiques ; etc.). La réglementation prescrit aux A.C. d'avoir un programme de surveillance et de contrôle sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ; des plans d'échantillonnage prévoient le type et le nombre d'analyses à effectuer.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). L'inspection basée sur l'analyse des risques est une composante fondamentale des systèmes modernes de contrôle des aliments. Elle est essentielle pour protéger les consommateurs moyennant la mise en place de contrôles appropriés qui visent à garantir que les denrées alimentaires produites dans le pays concerné ou importées sont bien manipulées, entreposées, conditionnées, transformées, transportées, préparées, servies et vendues conformément aux prescriptions légales et réglementaires nationales. En outre, l'inspection et la certification des aliments à l'exportation renforcent la confiance dans la sécurité sanitaire et la qualité des exportations, qui est essentielle pour le commerce international (FAO, 2010). L'inspection des denrées alimentaires importées comporte une série d'étapes dont le point de départ peut se situer avant l'arrivée des expéditions et qui ne s'achève qu'une fois que les produits ont été officiellement autorisés à la vente.</p>
Finalités du métier	<p>L'inspecteur sanitaire est un agent spécialisé dans la réalisation des contrôles officiels (dans les entreprises, les laboratoires, aux postes frontaliers, ...). Certains des agents techniques les plus qualifiés encadrent ou participent aux contrôles officiels en supervisant d'autres agents techniques de base (contrôleurs, inspecteurs). L'inspecteur visite les entreprises agricoles, les établissements de transformation, de transport et d'entreposage de produits alimentaires, les services de restauration, en vue de vérifier si les procédés et méthodes utilisées respectent les exigences des lois et règlements régissant l'innocuité, la salubrité et la qualité des produits alimentaires et des lieux de conservation. Il procède à des échantillonnages, à la vérification de l'étiquetage et des emballages.</p> <p>L'inspection des denrées alimentaires importées amène à s'occuper de toutes sortes de produits arrivant dans tous les types de conditionnements imaginables et pouvant présenter d'innombrables motifs de rejet pour non-conformité aux prescriptions du pays. La formation qu'aura reçue l'inspecteur sanitaire doit lui permettre de s'acquitter dans les règles des opérations d'échantillonnage et de prévoir à l'avance le matériel dont il pourra avoir besoin pour cela.</p>

Situation fonctionnelle

L'inspecteur sanitaire est un agent des services publics, notamment des services vétérinaires. Les agents des services officiels de contrôle sont capables d'encadrer et d'exécuter des contrôles officiels en conformité avec les exigences de la réglementation ainsi que des normes internationales, et dans le respect des procédures en vigueur, selon les cibles et les secteurs à contrôler, y compris aux frontières.

Le corps des inspecteurs sanitaires est l'un des principaux éléments de tout programme d'inspection des denrées alimentaires, y compris les produits importés (surveillance et contrôle).

Il est indispensable de pouvoir compter sur un corps d'inspecteurs sanitaires de profession, dignes de toute confiance, bien formés et bien organisés, dotés de qualités personnelles et pouvant s'appuyer sur une infrastructure qui leur permettra de mener de front la mission qui leur est impartie et leur rôle de "relations publiques".

Missions principales

- › Planifier et préparer les inspections
- › Réaliser des inspections (documentaire, visuelle...) dans les entreprises du secteur horticole ou aux points d'entrée (PIF) des denrées alimentaires et détecter des non-conformités réglementaires, dans le respect des procédures et de la déontologie
- › Réaliser des échantillonnages et transférer les échantillons aux laboratoires compétents
- › Prendre les dispositions nécessaires quand les constatations et/ou les résultats d'analyse ne sont pas satisfaisants (saisies, destructions, etc.)
- › Rédiger un rapport d'inspection et gérer les suites administratives de l'inspection

Responsabilité et autonomie

L'inspecteur sanitaire a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les services d'inspection).

Il rend compte directement à la Direction du service d'inspection.

Système relationnel

En interne, l'inspecteur sanitaire entretient des relations avec sa hiérarchie (planification des inspections ; respect des procédures ; rapportage et suivi des inspections) ainsi qu'avec ses collègues.

En externe, l'inspecteur sanitaire est celui qui, dans ses missions, représente l'A.C. Il est le premier, sinon parfois le seul point de contact entre l'A.C. et les opérateurs. L'inspecteur sanitaire doit, par sa compétence, inspirer confiance aux usagers du service, qu'il s'agisse des exportateurs, des importateurs ou de leurs agents, des fonctionnaires des douanes, des services de quarantaine ou autres administrations appelées à intervenir aux frontières du pays.

Conditions d'accès à la fonction

L'inspecteur sanitaire est généralement une personne diplômée (bioingénieur, diététicien, chimiste, vétérinaire, biologiste, technicien de laboratoire, ...) et qualifiée par l'expérience professionnelle et les formations internes aux procédures et à la déontologie. Selon les cas et sa place dans la hiérarchie est de :

- › Niveau A : diplôme de base de 2ème cycle (par exemple licence ou master) de l'enseignement universitaire ou de l'enseignement supérieur de type long
- › Niveau B : diplôme de l'enseignement supérieur de type court (graduat, bachelier professionnalisant) ou diplôme de candidat/bachelier de transition
- › Niveau C : diplôme de l'enseignement secondaire supérieur

La formation continue que devra recevoir l'inspecteur sanitaire portera sur l'inspection et l'échantillonnage des produits, la technologie des aliments, les opérations aux frontières et les nécessaires habilitations.

INSPECTEUR PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Inspecteur phytosanitaire
Autres appellations	Agent d'inspection ; inspecteur ; contrôleur phytosanitaire
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). L'objectif de la CIPV est d'assurer une action commune et efficace pour prévenir la propagation et l'introduction d'organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux (FAO, 2002).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Organisation nationale de la protection des végétaux (ONPV) : Service officiel institué par un gouvernement pour mettre en œuvre les fonctions spécifiées par la CIPV. L'ONPV doit : (a) inspecter, échantillonner et analyser les végétaux, produits végétaux et autres articles réglementés à des fins de certification phytosanitaire ; (b) détecter et identifier les organismes nuisibles réglementés (= toute espèce, souche ou biotype de végétal, d'animal ou d'agent pathogène nuisible aux végétaux ou produits végétaux). Chaque année, l'ONPV doit concevoir un plan d'inspection dans les zones de production.</p> <ul style="list-style-type: none"> › Organisme nuisible réglementé : Organisme de quarantaine ou organisme réglementé non de quarantaine [CIPV, 1997] › Organisme de quarantaine : Organisme nuisible qui a une importance potentielle pour l'économie de la zone menacée et qui n'est pas encore présent dans cette zone ou bien qui y est présent mais n'y est pas largement disséminé et fait l'objet d'une lutte officielle [FAO, 1990 ; révisée FAO, 1995 ; CIPV, 1997] › Organisme réglementé non de quarantaine : Organisme nuisible qui n'est pas un organisme de quarantaine, dont la présence dans les végétaux destinés à la plantation affecte l'usage prévu de ces végétaux, avec une incidence économique inacceptable et qui est donc réglementé sur le territoire de la partie contractante importatrice [CIPV, 1997] › Inspection : Examen visuel officiel de végétaux, de produits végétaux ou d'autres articles réglementés afin de déterminer la présence ou l'absence d'organismes nuisibles et/ou de s'assurer du respect de la réglementation phytosanitaire
Finalités du métier	<p>L'inspecteur phytosanitaire est un agent spécialisé dans la reconnaissance des organismes nuisibles et de leurs symptômes ou dommages, qui est chargé de réaliser les contrôles officiels (dans les parcelles, dans les entreprises -stations de conditionnement, entrepôts-, les ports et aéroports et aux postes frontaliers par où transitent des produits végétaux). Certains des agents techniques les plus qualifiés encadrent ou participent aux contrôles officiels en supervisant d'autres agents techniques de base (contrôleurs, inspecteurs). L'inspecteur phytosanitaire procède également à des échantillonnages, sur base des symptômes/traces, et envoie les échantillons vers un laboratoire de diagnostic (analyse entomologique, microbiologique, botanique, nématologique, etc.).</p> <p>L'inspection phytosanitaire amène à s'occuper de toutes sortes de produits arrivant dans tous les types de conditionnements imaginables et pouvant présenter d'innombrables motifs de rejet pour non-conformité aux prescriptions du pays. La formation qu'aura reçue l'inspecteur doit lui permettre de s'acquitter dans les règles des opérations d'échantillonnage et de prévoir à l'avance le matériel dont il pourra avoir besoin pour cela.</p>

Situation fonctionnelle

L'inspecteur phytosanitaire est un agent des services publics (éventuellement assermenté, équivalent à un officier de police judiciaire) qui travaille pour l'ONPV. Les agents des services officiels de contrôle sont capables d'encadrer et d'exécuter des contrôles officiels en conformité avec les exigences de la réglementation ainsi que des normes internationales, de dresser des PV ou prendre des mesures SPS, dans le respect des procédures en vigueur, selon les cibles et les secteurs à contrôler, y compris aux frontières.

Le corps des inspecteurs phytosanitaires est l'un des principaux éléments de tout programme de surveillance, d'inspection et de certification des produits végétaux importés et exportés (surveillance et contrôle).

Il est indispensable de pouvoir compter sur un corps d'inspecteurs phytosanitaires de profession, dignes de toute confiance, bien formés et bien organisés, dotés de qualités personnelles et pouvant s'appuyer sur une infrastructure qui leur permettra de mener de front la mission qui leur est impartie et leur rôle de "relations publiques".

Missions principales

- › Planifier et préparer les inspections phytosanitaires
- › Réaliser des inspections phytosanitaires dans les entreprises ou aux points d'entrée (PIF) de produits végétaux et détecter la présence d'organismes nuisibles réglementés, dans le respect des procédures et de la déontologie
- › Réaliser des échantillonnages et transférer les échantillons aux laboratoires de diagnostic compétents
- › Prendre les dispositions nécessaires quand les constatations et/ou les résultats de l'inspection ne sont pas satisfaisants (PV, échantillonnage, saisie, traitement phytosanitaire, destruction, etc.)
- › Rédiger un rapport d'inspection et gérer les suites administratives de l'inspection (ex : suivi des PV)

Responsabilité et autonomie

L'inspecteur phytosanitaire a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les services d'inspection).

Il rend compte directement à la Direction du service d'inspection.

Système relationnel

En interne, l'inspecteur phytosanitaire entretient des relations avec sa hiérarchie (planification des inspections ; respect des procédures ; rapportage et suivi des inspections) ainsi qu'avec ses collègues.

En externe, l'inspecteur phytosanitaire est celui qui, dans ses missions, représente l'A.C. Il est le premier, sinon parfois le seul point de contact entre l'A.C. et les opérateurs. L'inspecteur phytosanitaire doit, par sa compétence, inspirer confiance aux usagers du service, qu'il s'agisse des exportateurs, des importateurs ou de leurs agents, des fonctionnaires des douanes, des services de quarantaine ou autres administrations appelées à intervenir aux frontières du pays.

Conditions d'accès à la fonction

L'inspecteur phytosanitaire est généralement un technicien qualifié par l'expérience professionnelle et les formations internes aux procédures et à la déontologie. Selon les cas et sa place dans la hiérarchie est de :

- › Niveau A : diplôme de base de 2ème cycle (par exemple licence ou master) de l'enseignement universitaire ou de l'enseignement supérieur de type long
- › Niveau B : diplôme de l'enseignement supérieur de type court (graduat, bachelier professionnalisant) ou diplôme de candidat/bachelier de transition

La formation continue que devra recevoir l'inspecteur phytosanitaire portera sur l'inspection, la reconnaissance /la détection des organismes nuisibles, leur biologie et l'échantillonnage des produits, les opérations de contrôle aux frontières (imports et exports) et la certification phytosanitaire (ex : remplir correctement les certificats phytosanitaires).

AGENT DE SURVEILLANCE PHYTOSANITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Agent de surveillance phytosanitaire
Autres appellations	Agent chargé de la surveillance in situ ; observateur
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). La norme NIMP 6 – Surveillance. Guide CIPV - Surveillance des organismes nuisibles. La norme NIMP 31 sur l'échantillonnage.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La surveillance est l'une des activités essentielles des organisations nationales de protection des végétaux (ONPV). Elle fournit aux ONPV une base technique pour de nombreuses mesures phytosanitaires, par exemple concernant les exigences phytosanitaires à l'importation, les zones exemptes d'organismes nuisibles, le signalement et l'éradication d'organismes nuisibles ou encore la situation d'un organisme nuisible dans une zone.</p> <p>Les systèmes nationaux de surveillance renvoient à la fois à la surveillance générale et à la surveillance spécifique.</p> <p>La lutte contre les organismes nuisibles nécessite de procéder à une surveillance dès la parcelle (pépinière, parcelle de culture, verger, serre) jusqu'à l'expédition des produits.</p>
Finalités du métier	<p>L'agent de surveillance phytosanitaire est chargé d'observer, régulièrement et avec soin, les cultures (pépinières, parcelles de culture, vergers ou serres) et de repérer la présence d'un ravageur, d'une maladie ou d'une adventice, et de lancer une alerte vers le responsable des programmes de surveillance phytosanitaire, ce qui entraînera le cas échéant (et le plus souvent) une intervention (traitement chimique ou thermique, éradication, etc.).</p> <p>Il doit connaître les méthodes d'observation et/ou de piégeage qui aident à déterminer la présence ou l'absence d'un organisme nuisible réglementé.</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'agent de surveillance phytosanitaire est attaché à un service public (normalement l'ONPV). Il a une fonction importante dans la surveillance de la présence d'organismes nuisibles et dans le suivi de leurs populations. L'agent de surveillance phytosanitaire visite les parcelles des producteurs et entreprises de production pour réaliser les observations et prélever les échantillons. Il est sous la responsabilité d'un agent responsable de l'ONPV, qui est en charge de divulguer les programmes et les procédures de surveillance.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Planifier les observations de surveillance dans les parcelles cultivées ou les serres › Réaliser des observations et prélever des échantillons si nécessaire (recherche des organismes nuisibles) › Communiquer les résultats des observations au responsable hiérarchique (signalement)
Responsabilités et autonomie	<p>L'agent de surveillance phytosanitaire a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie suffisant pour l'exécution de sa mission (ex : planification des visites sur le terrain).</p> <p>Il rend compte directement au responsable des programmes de surveillance phytosanitaire.</p>

Système relationnel

En interne, l'agent de surveillance phytosanitaire travaille seul ou en équipe, sous la direction du responsable des programmes de surveillance phytosanitaire.
Il a des relations dans son travail avec les parties prenantes (notamment les entreprises).

Conditions d'accès à la fonction

L'agent de surveillance phytosanitaire est formé à l'identification des divers organismes nuisibles (selon les cultures à suivre et la région), aux techniques d'observation et de piégeage via des formations externes et internes.
L'agent de surveillance phytosanitaire est de préférence un technicien agricole spécialisé dans la protection des cultures.



AGENT CHARGÉ DES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Agent chargé des traitements phytosanitaires
Autres appellations	Opérateur ; applicateur
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995) et Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997). Norme internationale pour les mesures phytosanitaires NIMP 28 - Traitements phytosanitaires contre les organismes nuisibles réglementés.</p> <p>NIMP 42- Exigences pour l'utilisation de traitements thermiques comme mesure phytosanitaire. Exigences pour l'utilisation de (cinq) traitements phytosanitaires adoptés comme « mesure phytosanitaire » (Spécification 62, 2015 de la CIPV - indications techniques pour l'utilisation des types de traitements phytosanitaires).</p> <p>NIMP 15 qui vise toute forme de matériaux d'emballage en bois qui peuvent disséminer des organismes nuisibles des végétaux.</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>De nombreux traitements phytosanitaires sont utilisés dans le commerce international. Le traitement des végétaux et produits végétaux contre les organismes nuisibles fait partie des mesures phytosanitaires.</p> <p>Cinq types de traitements peuvent être effectués selon diverses techniques : fumigation, traitement thermique, traitement par atmosphère modifiée, traitement par irradiation et enfin traitement au moyen de pesticides (ou PPP).</p> <p>Le traitement réalisé à l'aide de produits chimiques (fumigation, PPP) présente des risques pour l'opérateur. Il convient donc de les manipuler avec soin pour éviter de se contaminer et en respectant les Bonnes Pratiques recommandées pour éviter toute intoxication accidentelle.</p>
Finalités du métier	<p>L'agent chargé des traitements phytosanitaires est chargé d'appliquer les techniques (ex : traitement thermique à la vapeur) ou les produits de protection des plantes (PPP) selon les directives (dose/ha, buse, volume de bouillie, etc.) données par un agent responsable de l'ONPV.</p> <p>Il doit veiller au respect des consignes (ex : température, durée) pour ne pas détruire ou affecter le matériel végétal traité (prise en compte des effets potentiels des traitements sur la qualité des produits).</p> <p>Il doit connaître les techniques (notamment thermiques) et pour les PPP, les Bonnes Pratiques Phytosanitaires (règles d'hygiène et de sécurité, règles de stockage, respect de l'environnement, ...).</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'agent chargé des traitements phytosanitaires est attaché à un service public (normalement l'ONPV). Il est chargé d'une responsabilité dont l'enjeu est l'efficacité du traitement pour la conformité réglementaire des lots de produits. Cet agent est sous la responsabilité d'un agent responsable de l'ONPV, qui est en charge de divulguer les procédures de traitement.</p>

Missions principales

- › Utiliser la technique de traitement non-chimique recommandée en respectant les instructions données par l'agent responsable de l'ONPV (ex : température de l'air/de l'eau, durée de traitement)
- › Utiliser une technique de fumigation recommandée en respectant les consignes et les instructions d'usage
- › Appliquer un produit phytopharmaceutique recommandé en respectant les consignes et les instructions d'usage

Responsabilité et autonomie

L'agent chargé des traitements phytosanitaires est un « opérateur » qui a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie très limitée (mais très variable selon les ONPV).

Il ne fait pas le choix des techniques, ni des gaz ou des PPP à employer, ni des méthodes d'application, mais applique les consignes données et vérifie le respect strict des consignes.

Il rend compte directement au responsable hiérarchique de l'ONPV.

Système relationnel

En interne, l'agent chargé des traitements phytosanitaires travaillent en équipe.

Il a des relations avec son responsable hiérarchique (qui donne les instructions et vérifie la bonne exécution des traitements) et avec le responsable des stocks ou magasinier (sortie des PPP et des EPI).

Conditions d'accès à la fonction

L'agent chargé des traitements phytosanitaires est formé aux techniques de traitement (spécialement pour l'emploi des gaz en fumigation) et aux Bonnes Pratiques Phytosanitaires via des formations externes et internes spécialisées.



ENTREPRISES



DIRIGEANT D'ENTREPRISE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Dirigeant d'entreprise
Autres appellations	Chef d'entreprise ; directeur d'une entreprise ; patron d'une entreprise
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production végétale est tributaire de la disponibilité de terres arables et varie notamment en fonction des rendements, de l'incertitude macro-économique et des modes de consommation. Elle a un fort impact sur les prix des produits agricoles. Le système de production d'une exploitation se définit par la combinaison de ses activités productives et de ses moyens de productions.</p> <p>Face au défi démographique, une « intensification durable » de la production végétale est nécessaire : produire davantage sur la même surface de terres tout en préservant les ressources, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant le capital naturel et le flux des services écosystémiques (FAO).</p> <p>Pour faire face aux défis du changement climatique, la production agricole doit également s'adapter (par exemple, sélection variétale des cultures, sélection végétale, modes de culture et approches de gestion des écosystèmes) et devenir résiliente aux changements (fréquence et intensité). La production agricole peut elle-même contribuer à atténuer le changement climatique.</p> <p>Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire de produits végétaux.</p>
Finalités du métier	<p>Le dirigeant d'une entreprise pilote celle-ci dans tous les domaines. Il élabore la stratégie globale de l'entreprise et donc ses objectifs, notamment commerciaux. Son objectif est avant tout celui de la rentabilité économique.</p> <p>Il est le représentant de la structure qu'il gère d'un point de vue moral, juridique et financier. Il est celui qui élabore les stratégies et règles de fonctionnement et de développement de l'entreprise à court, moyen et long terme. Il doit être capable d'intervenir dans tous les domaines d'activités que ceux-ci soient commercial, technique, administratif et financier.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le dirigeant d'une entreprise est le plus souvent indépendant d'un point de vue hiérarchique, prenant et assumant seul ses décisions. Dans le cas d'une exploitation agricole, il travaille en général uniquement sur les terres de son exploitation (qu'il possède ou qu'il loue). Dans le cas d'une entreprise ayant des actionnaires, le DG rend des comptes aux actionnaires.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Identifier et modéliser les opportunités entrepreneuriales › Définir et maîtriser le modèle organisationnel interne en termes de gouvernance et gestion des ressources humaines › Maîtriser la structure de coûts et de revenus de son entreprise et s'assurer de la bonne administration de celle-ci › Définir l'orientation stratégique de l'entreprise et assurer la mise en œuvre des projets de développement › Identifier, analyser et saisir les opportunités de développement commercial › Communiquer, vulgariser et former aux activités dans les différents domaines impactant la vie de l'entreprise › Identifier, analyser et maîtriser les risques commerciaux et financiers de l'entreprise

Responsabilité et autonomie

Le dirigeant d'entreprise est le seul à décider du destin de l'entreprise (il est au sommet de la pyramide), même s'il peut devoir rendre des comptes à un Conseil d'administration. Son autonomie est maximale.

Système relationnel

En interne, le dirigeant d'une entreprise a des relations privilégiées avec les cadres supérieurs qui sont responsables des aspects administratifs et financiers (directeur AF), des aspects commerciaux (responsable des ventes, marketing et communication), de la gestion des ressources humaines (responsable des ressources humaines, directeur RH), des aspects techniques (responsable de production, responsable des achats). Il entretient aussi des liens avec les cadres intermédiaires (chefs de cultures, chef de station). Le plus souvent, il a aussi un lien direct avec le responsable qualité/traçabilité (RQT) quand cette fonction existe dans l'entreprise.

En externe, le dirigeant d'une entreprise a des relations avec les clients, les fournisseurs, les autres professionnels, les consultants locaux ou internationaux, le monde de la recherche et les autorités locales. Il représente son entreprise lors des évènements, des foires commerciales, et participe aux séances d'information sur son secteur pour s'informer des évolutions probables des marchés.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, une formation technique et des notions solides dans les domaines de la gestion et de la comptabilité sont nécessaires. Des compétences de management sont indispensables à l'exercice de la profession, ainsi qu'une faculté d'adaptation pour pouvoir gérer les différentes situations auxquelles doit souvent faire face un chef d'entreprise. Il doit également posséder des qualités au niveau de la communication et de leadership. En outre, le chef d'entreprise doit avoir un solide bagage technique dans tous les aspects techniques de son entreprise, ainsi que des connaissances en gestion, comptabilité et marketing afin de pouvoir prendre des décisions dans tous les domaines et à toutes les étapes.

Une expérience dans le domaine d'activité de l'entreprise est un prérequis important. Il n'existe pas vraiment de diplôme consacré au métier de chef d'entreprise mais certaines formations diplômantes peuvent s'avérer judicieuses, notamment celles ayant un lien direct avec les compétences attendues d'un dirigeant d'entreprise, à savoir la gestion, le management ou encore la comptabilité.



CHEF D'EXPLOITATION AGRICOLE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Chef d'exploitation agricole
Autres appellations	Exploitant agricole ; Agriculteur ; Agri-entrepreneur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production végétale est tributaire de la disponibilité de terres arables et varie notamment en fonction des rendements, de l'incertitude macro-économique et des modes de consommation. Elle a un fort impact sur les prix des produits agricoles. Le système de production d'une exploitation se définit par la combinaison de ses activités productives et de ses moyens de production.</p> <p>Face au défi démographique, une « intensification durable » de la production végétale est nécessaire : produire davantage sur la même surface de terres tout en préservant les ressources, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant le capital naturel et le flux des services écosystémiques (FAO).</p> <p>Pour faire face aux défis du changement climatique, la production agricole doit également s'adapter (par exemple, sélection variétale des cultures, sélection végétale, modes de culture et approches de gestion des écosystèmes) et devenir résiliente aux changements (fréquence et intensité). La production agricole peut elle-même contribuer à atténuer le changement climatique.</p> <p>Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire de produits végétaux.</p>
Finalités du métier	<p>Le Chef d'exploitation agricole a pour objectif d'obtenir des denrées consommables pour lui-même et sa famille et/ou pour alimenter un marché rémunérateur.</p> <p>Avant tout agriculteur, le Chef d'exploitation agricole doit parfaitement maîtriser certaines techniques : choix des cultures, préparation des sols, semis, plantations, épandage d'engrais, protection des productions, récolte et stockage, tout en utilisant un matériel de plus en plus perfectionné. Il doit limiter les rejets toxiques pour l'environnement (agriculture durable). Il doit aussi vendre ses produits et s'adapter à un marché fluctuant, aux normes et à la concurrence.</p> <p>Un Chef d'exploitation agricole a les mêmes préoccupations et les mêmes besoins en termes de compétences que tous les chefs d'entreprise (trésorerie, gestion des ressources, planification, etc.). Son activité varie selon le type de production, la saison et la taille de son exploitation.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le Chef d'exploitation agricole est le plus souvent un indépendant qui n'a de compte à rendre à personne d'autre que lui. Dans ce cas, il prend et assume seul ses décisions. Il travaille en général uniquement sur les terres de son exploitation (qu'il possède ou qu'il loue), mais peut aussi effectuer des travaux à façon pour d'autres exploitants (prestations). Il peut également s'organiser en coopérative ou en groupement avec d'autres chefs d'exploitation.</p>

Missions principales

- › Diriger et gérer l'exploitation agricole en faisant des choix stratégiques pour l'exploitation (selon les cas, en lien avec une direction)
- › Produire des biens agricoles qui répondent à la demande et aux exigences du marché
- › Négocier et assurer la commercialisation des produits agricoles à des prix rémunérateurs

Responsabilité et autonomie

Le Chef d'exploitation agricole agit comme tout chef d'entreprise. Il assure des missions techniques mais aussi administratives telles que le recrutement, la formation et l'encadrement des techniciens agricoles, la réparation des engins, le suivi administratif des activités professionnelles, mais aussi veille sur sa production pour pouvoir au final la vendre et satisfaire sa clientèle.

En tant que responsable de sa production il a (en partie ou en totalité) la responsabilité :

- › du développement des cultures de l'exploitation
- › de l'adaptation des schémas de production
- › de la gestion journalière des spéculations
- › de la commercialisation des productions
- › des relations avec le monde professionnel.

En tant que technicien, il doit décider des moyens pour arriver à la production la plus performante économiquement. L'agriculteur est aussi un gestionnaire incontournable de l'environnement ; assurant la gestion d'environ 50 % du territoire, ses activités ont une influence tant sur la biodiversité que sur les paysages.

Il s'implique donc dans la protection de l'environnement et il doit raisonner ses choix dans le cadre du "développement durable".

Pour prendre une décision, il doit pouvoir se baser sur de solides connaissances de base techniques afin de conduire son action de manière dûment raisonnée et justifiée. A cela s'ajoutent les connaissances techniques spécialisées orientées vers les spéculations de l'exploitation (maniement du matériel vivant, application des produits de protection des plantes ou engrais, utilisation d'outils, matériels et équipements de plus en plus sophistiqués).

Système relationnel

Le Chef d'exploitation agricole est un indépendant qui travaille rarement seul sur l'exploitation agricole. Il est secondé par des ouvriers ou des membres de sa famille.

En externe, il peut être membre d'un groupement d'exploitations agricoles, fondé avec des parents ou des agriculteurs voisins. Il bénéficie souvent du soutien technique (et financier) de réseaux coopératifs et mutualistes représentés par les coopératives agricoles, groupements (GIE) et autres réseaux.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, il est indispensable d'être une personne passionnée par la nature et habile à répondre aux exigences de la profession (milieu du travail, changements climatiques, etc.) et posséder une formation solide dans le domaine agricole, et ce, quelle que soit la taille de l'exploitation agricole à diriger.

Idéalement, sur les grandes exploitations, un diplôme équivalent au moins au bac professionnel (en gestion d'exploitation agricole) ou un diplôme d'ingénieur agronome est demandé. Le plus souvent il a acquis ses compétences (partielles) par une longue pratique et l'encadrement des aînés sur l'exploitation.

PRODUCTEUR HORTICOLE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Producteur horticole
Autres appellations	Maraîcher ; horticulteur ; petit producteur ; producteur agricole ; planteur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production végétale est tributaire de la disponibilité de terres arables et varie notamment en fonction des rendements, de l'incertitude macro-économique et des modes de consommation. Elle a un fort impact sur les prix des produits agricoles. Le système de production d'une exploitation se définit par la combinaison de ses activités productives et de ses moyens de productions.</p> <p>Face au défi démographique, une « intensification durable » de la production végétale est nécessaire : produire davantage sur la même surface de terres tout en préservant les ressources, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant le capital naturel et le flux des services écosystémiques (FAO).</p> <p>Pour faire face aux défis du changement climatique, la production agricole doit également s'adapter (par exemple, sélection variétale des cultures, sélection végétale, modes de culture et approches de gestion des écosystèmes) et devenir résiliente aux changements (fréquence et intensité). La production agricole peut elle-même contribuer à atténuer le changement climatique.</p> <p>Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire de produits végétaux.</p>
Finalités du métier	<p>Le producteur horticole a pour objectif de produire des denrées consommables pour lui-même et sa famille, utilisant le surplus ou certaines spéculations (ex : légumes, fruits) pour alimenter un marché de proximité rémunérateur et/ou les stations de conditionnement.</p> <p>Le producteur horticole doit maîtriser un ensemble de techniques agricoles de base : choix des cultures, préparation des sols, semis, plantations, épandage d'engrais, tout en utilisant un matériel de plus en plus perfectionné. Il doit limiter les rejets toxiques pour l'environnement (agriculture durable) et les déchets.</p> <p>Son activité varie selon le type de production, la saison et la taille de son exploitation.</p>
Situation fonctionnelle	Le producteur horticole est le plus souvent un indépendant qui n'a de compte à rendre à personne d'autre que lui. Il prend et assume seul ses décisions. Il travaille en général uniquement sur les terres de son exploitation (qu'il possède ou qu'il loue), mais peut aussi effectuer des travaux à façon pour d'autres exploitants (prestations).
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Gérer ses cultures et son exploitation agricole dans le respect d'une gestion durable de l'environnement › Produire des biens agricoles qui répondent à la demande et aux exigences de ses clients › Négocier et assurer la commercialisation des produits agricoles à des prix rémunérateurs

Responsabilité et autonomie

Le producteur horticole est avant tout un technicien agricole qui dispose de moyens modestes, mais qui doit décider d'allouer correctement ses moyens pour arriver à la production la plus performante économiquement.

Il doit aussi s'impliquer dans la conservation de ses sols, dans la protection de l'environnement, de l'eau, etc. et il doit donc pratiquer une "agriculture durable" pour maintenir la fertilité de ses terres et assurer sa production sur le long terme.

Il gère ses terres et sa production de façon autonome.

Système relationnel

Le producteur horticole est un indépendant, mais il travaille rarement seul sur l'exploitation agricole. Il est secondé par des ouvriers ou des membres de sa famille.

En externe, il peut être membre d'un groupement d'exploitations agricoles, fondé avec des parents ou des agriculteurs voisins. Il bénéficie souvent du soutien technique (et financier) de réseaux coopératifs et mutualistes représentés par les coopératives agricoles, groupements (GIE) et autres réseaux.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, il est indispensable d'être une personne passionnée par la nature et habile à répondre aux exigences de la profession (milieu du travail, changements climatiques, etc.).

Le plus souvent il a acquis sa formation dans le domaine agricole par l'expérience.



DIRECTEUR ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur administratif et financier
Autres appellations	Responsable administratif et financier ; DAF
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines.</p> <p>Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise doit organiser son système de gestion et à le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p>
Finalités du métier	<p>Un responsable administratif et financier définit et supervise la gestion administrative (procédures, fonctionnement, affaires juridiques, conformité réglementaire, ...) et financière (trésorerie, comptabilité, contrôle de gestion, stratégie de financement, ...) d'une structure selon les choix stratégiques adoptés par les instances dirigeantes et les réglementations (financières, fiscales et commerciales) nationales ou internationales. Il assume plusieurs missions : superviser la comptabilité, définir le budget, gérer et optimiser la trésorerie, suivre les investissements et les négociations bancaires, être garant des obligations légales et réglementaires, piloter les dossiers administratifs et juridiques, piloter les systèmes d'information, apporter un conseil aux chefs de service et à la direction générale.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable administratif et financier est un cadre d'entreprise. Directement sous la responsabilité de la direction générale, il fait très souvent partie du comité de direction. Il travaille en étroite collaboration avec le directeur général, auquel il fournit les informations qui seront à la base de choix stratégiques et d'investissements.</p> <p>Au quotidien, il planifie, gère et coordonne les activités administratives, financières et comptables de l'entreprise. Il doit aussi rendre des comptes (bilans, résultats, tableaux de bord) au conseil d'administration et aux autorités de surveillance.</p>

Missions principales

- › Définir et superviser la gestion administrative (procédures, fonctionnement, affaires juridiques, ressources humaines, services généraux, etc.) et financière (comptabilité, trésorerie, fiscalité, contrôle de gestion, audit interne, achats, etc.) de l'entreprise
- › Optimiser les dépenses de fonctionnement et maintenir les coûts à un niveau jugé acceptable, dans l'optique d'assurer une rentabilité en ligne avec les objectifs fixés et de maîtrise des risques
- › Définir les indicateurs nécessaires au suivi (permanent ou périodique) des activités et au rapportage (compte-rendu) à la direction générale et au Conseil d'Administration (C.A.)
- › Conseiller le C.A. et la direction de l'entreprise au niveau de la définition des objectifs et des stratégies d'implémentation. Gérer la communication, le cas échéant

Responsabilité et autonomie

Le responsable administratif et financier rend compte à la direction de l'entreprise.

Il est responsable - entre autres - des déclarations fiscales et comptables, de la gestion de la trésorerie, de la gestion des dettes et de leur remboursement, des budgets prévisionnels, des inventaires, de la mise en place des outils de gestion et de contrôle, du suivi de la fiabilité des données issues des services administratifs et financiers.

Garant du respect de l'obligation légale, il veille à l'application des réglementations et de la législation (financières, fiscales et commerciales) liées à l'activité de sa structure.

Système relationnel

En interne, le responsable administratif et financier entretient des relations étroites avec le dirigeant de l'entreprise. Plaque tournante de contact et de décisions pour tous les cadres, il collabore avec tous les services internes.

En tant que manager, le responsable administratif et financier consacre une bonne partie de son temps au suivi des équipes : recrutement, formation, encadrement et gestion de carrière.

En externe, il représente l'entreprise auprès des interlocuteurs financiers, des fournisseurs, des services fiscaux, des investisseurs, des propriétaires ou des actionnaires, en fonction des pouvoirs de représentation qui lui ont été conférés par le C.A. Il est en relation avec de nombreux interlocuteurs externes : experts-comptables, commissaires aux comptes/réviseurs d'entreprises, banques et assurances, administrations, etc.

Conditions d'accès à la fonction

Le poste de responsable administratif et financier n'est pas accessible aux débutants. Le responsable administratif et financier doit se prévaloir de plusieurs années d'expérience dans des postes à responsabilité dans les domaines administratifs, financiers et/ou juridiques (par exemple, dans un cabinet d'expertise comptable, en tant que contrôleur de gestion ou en tant que cadre d'entreprise).

Pour exercer ce métier, une formation solide dans les domaines de la gestion et/ou de la comptabilité est nécessaire. Le métier de responsable administratif et financier demande un haut niveau d'études, bac+5 généralement, ou une expérience professionnelle considérée comme équivalente.

En effet, la formation idéale pour cette qualification est un master en sciences économiques ou de la gestion, en études comptables ou encore en finance d'entreprise, un diplôme d'administration des affaires, de commerce, d'ingénieur avec des formations complémentaires reconnues au niveau international : MBA (Master of Business Administration) et EMBA (Executive Master of Business Administration).

DIRECTEUR DES RESSOURCES HUMAINES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur des Ressources Humaines
Autres appellations	Responsable du Personnel ; DRH ; Responsable RH
Contexte général	<p>Le Code du Travail est le texte de loi qui sert de référence dans l'essentiel des pays, en matière de conditions d'exercice d'une activité professionnelle au profit d'un employeur.</p> <p>Au-delà, l'intégration de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise régie par la norme ISO 26 001, a créé des conditions supplémentaires pour une plus grande prise en compte des besoins des employés au sein de l'entreprise.</p> <p>La production agricole est un secteur d'activité à forte taille de main d'œuvre exerçant dans les plantations, les stations de conditionnement, les unités de fabrication et/ou de conditionnement.</p> <p>La Gestion des Ressources Humaines représente à ce jour une discipline de Gestion bien établie avec des outils et des méthodes et qui vise à disposer sur le poste du travail en permanence d'un personnel compétent et motivé.</p>
Finalités du métier	Attirer et intégrer des profils à la hauteur des ambitions de l'entreprise ; gérer le cycle de vie du personnel dans des conditions garantissant l'épanouissement, la santé, la sécurité et la motivation de la ressource à performer dans sa position de travail.
Situation fonctionnelle	<p>Sous la supervision du Directeur Général, le DRH est un cadre qui est membre du Comité de Direction et des autres organes de gouvernance relatif aux Ressources Humaines tels que : la discipline, les carrières, la représentation du personnel...</p> <p>Il représente l'entreprise devant les autorités de la sécurité sociale notamment.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Elaborer et mettre en œuvre les politiques de la GRH au sein de l'entreprise dans l'optique de créer un environnement favorable pour l'élosion des talents et au bien-être des employés › Bâtir et piloter la stratégie RH afin de doter l'entreprise des compétences nécessaires sur les postes correspondants › Etablir les organigrammes de l'entreprise et des différentes directions, et documenter les fiches métiers › Assurer les relations avec les autorités (Travail, Sécurité Sociale, Impôts...) et organismes métiers (syndicats, notamment) et garantir un client social favorable › Coordonner l'activité des collaborateurs de la direction et piloter le budget RH
Responsabilité et autonomie	<p>Le DRH a pour rôle de :</p> <ul style="list-style-type: none"> › Mettre en œuvre les orientations relatives aux ressources humaines définies par le Conseil d'Administration ou du Directeur Général › Donner un avis final sur toutes les initiatives importantes traitées par ses collaborateurs et exécuter le budget de la direction › Administrer le fonctionnement des organes de gouvernance relatif aux Ressources Humaines et se charge de la mise en œuvre des résolutions › Suivre, vérifier et contrôler que les managers mettent en œuvre la stratégie des ressources humaines telle que définies dans les politiques et autres lignes directrices.

Système relationnel

Le DRH travaille étroitement avec :

- › Tous les directeurs, les managers en général et la Comptabilité pour la paie
- › La sécurité sociale, les organes publics liés à l'emploi et aux impôts sociaux
- › Les cabinets de recrutement, de formation et le support informatique.

**Conditions d'accès
à la fonction**

Master II en Gestion des Ressources Humaines, Management, Droit ou équivalent avec 2 à 3 ans d'expérience professionnelle dans un secteur de production agricole.



DIRECTEUR COMMERCIAL

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Directeur Commercial
Autres appellations	Directeur Marketing ; DC ; DCOM
Contexte général	<p>La commercialisation des produits horticoles vers le marché intérieur et international est encadrée par de nombreuses exigences réglementaires et par des référentiels privés pour garantir non seulement la qualité commerciale mais aussi la sécurité des produits alimentaires. La production, le conditionnement, le transport et l'expédition de ces produits vers les pays importateurs sont soumis aux normes sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation et au contrôle par les autorités compétentes.</p> <p>Pour l'accès au marché de l'UE, les normes pour l'exportation portent sur plusieurs domaines clés dont : la sécurité sanitaire et la traçabilité (Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire), le contrôle de l'hygiène (grâce à la méthode HACCP) (Règlement (CE) 852/2004), le respect des limites maximales de résidus de pesticides (Règlement (CE) 396/2005), le respect des limites maximales de divers contaminants, dont les métaux lourds et les mycotoxines (Règlement (CE) 1881/2006), les règles relatives à l'étiquetage des produits alimentaires et à la mention des allergènes (Règlement (UE) 1169/2011).</p> <p>Dans un tout autre ordre, les transactions entre les producteurs et les clients à travers la direction commerciale sont également encadrés par un ensemble de documents, dont : le contrat commercial, les termes et conditions et la fiche produit.</p> <p>Les activités de commercialisation des produits horticoles dans les marchés locaux, nationaux ou internationaux sont actuellement très influencées par le marketing digital. Il devient important pour tout commercial d'avoir les compétences y relatives.</p>
Finalités du métier	Générer le chiffre d'affaires de l'entreprise par les ventes des produits et services de l'entreprise, et de prendre en charge des demandes des clients afin de les satisfaire.
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur Général, le DC est un cadre qui est membre du Comité de Direction, qui coordonne une équipe de marketing, vente et après-vente.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Conduire l'analyse stratégique de l'entreprise dans son marché, les études de marché définir les tendances du marché et les actions pertinentes pour améliorer la compétitivité de l'entreprise : › Elaborer le plan marketing stratégique, le tableau de bord prévisionnel et suivre la mise en œuvre des activités permettant d'atteindre les objectifs commerciaux fixés ; › Superviser les actions de communication institutionnelle, commerciale et de Relations Publiques, y compris l'implémentation des exigences de RSE › Superviser la mise en œuvre de la feuille de route commerciale en vue de commercialiser les produits et générer le chiffre d'affaires › Superviser la prise en charge des demandes et réclamations des clients sur les prestations de l'entreprise et s'assurer de la satisfaction des clients
Responsabilité et autonomie	<p>Les recommandations formulées par les études qu'il commandite sont soumises à l'approbation du Directeur Général ou du Conseil d'Administration.</p> <p>Le Directeur Commercial a une pleine responsabilité sur la mise en œuvre du Plan Stratégique Marketing, dont sur la génération du Chiffre d'Affaires à travers les volumes de ventes.</p>

Système relationnel

La Direction commerciale travaille étroitement avec :

- › En interne, le Directeur de la Production, Directeur Financier notamment pour le suivi du respect des normes et volume des produits, et le financement de l'activité
- › Au sein de la Direction, il coordonne l'activité du Responsable Marketing, du Responsable Communication & RSE et du Responsable Vente & Service Clients
- › Les cabinets d'études marketing, les agences conseils en Communication et d'organisation évènementielle et les Prestataires de Centre de Contacts.

Conditions d'accès à la fonction

Le poste de Directeur Commercial est une position de cadre, qui est accessible à un manager du métier commercial (Marketing, Ventes, Relations Clients) avec une expérience professionnelle de 3 à 5 ans.

Le titulaire à cette position doit également avoir exercé dans une entreprise agroalimentaire et ou d'exportation avec un niveau académique minimum de Master II.

La maîtrise de l'anglais est un atout important.



RESPONSABLE DE PRODUCTION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de production
Autres appellations	Chef de cultures ; contremaître ; responsable parcelles
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production végétale est tributaire de la disponibilité de terres arables et varie notamment en fonction des rendements, de l'incertitude macro-économique et des modes de consommation. Elle a un fort impact sur les prix des produits agricoles. Le système de production d'une exploitation se définit par la combinaison de ses activités productives et de ses moyens de productions.</p> <p>Face au défi démographique, une « intensification durable » de la production végétale est nécessaire : produire davantage sur la même surface de terres tout en préservant les ressources, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant le capital naturel et le flux des services écosystémiques (FAO).</p> <p>Pour faire face aux défis du changement climatique, la production agricole doit également s'adapter (par exemple, sélection variétale des cultures, sélection végétale, modes de culture et approches de gestion des écosystèmes) et devenir résiliente aux changements (fréquence et intensité). La production agricole peut elle-même contribuer à atténuer le changement climatique.</p> <p>Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire de produits végétaux.</p>
Finalités du métier	<p>Le Responsable de production a pour objectif de produire en suivant les instructions (plan de cultures ; calendrier des opérations culturales) données par son responsable direct (ex : chef d'exploitation). Le Responsable de production organise principalement les travaux de culture et de récolte : Il établit le plan cultural et gère les changements d'utilisation des parcelles. Il surveille l'état des cultures afin de programmer les travaux à réaliser.</p> <p>Le Responsable de production doit maîtriser les techniques agronomiques de base : choix des cultures, préparation des sols, semis, plantations, épandage d'engrais, tout en utilisant un matériel de plus en plus perfectionné. Il doit limiter les rejets toxiques pour l'environnement (agriculture durable). Le Responsable de production assure également une partie de la gestion de l'exploitation : encadrement du personnel, embauches, analyses des résultats de production, gestion des fournitures. Il dirige des équipes de personnel (ouvriers moins qualifiés, journaliers).</p> <p>Il propose au Chef d'exploitation l'acquisition de nouveaux engins ou la mise en place de nouvelles cultures.</p> <p>Son activité varie selon le type de production, la saison et la taille de l'exploitation où il travaille.</p>

Situation fonctionnelle

Le Responsable de production est un employé d'une entreprise agricole, responsable de la production, qui travaille sous les ordres du dirigeant de l'entreprise ou chef d'exploitation. Il met en œuvre les décisions de ce dernier. Dans une grande exploitation, le Responsable de production est le salarié qui seconde l'exploitant agricole. Il est chargé de l'organisation du travail et est consulté pour le choix des productions.

Même s'il travaille beaucoup à l'extérieur, le Responsable de production est aussi un homme « de bureau », notamment pour des travaux de planning et de saisie.

Le cumul de la fonction avec le poste de « Chef d'exploitation » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.

Missions principales

- › Produire des biens agricoles qui répondent à la demande et aux exigences du marché
- › Gérer et encadrer les équipes d'ouvriers qui produisent et qui récoltent

Responsabilité et autonomie

Le Responsable de production assure des missions techniques et d'encadrement des ouvriers agricoles. Il a une responsabilité partielle dans :

- › La mise en place des cultures de l'exploitation
- › L'adaptation des schémas de production

En tant que technicien, il doit décider des moyens pour arriver à la production la plus performante économiquement. Il doit respecter l'environnement. Le chef de culture horticole peut être amené à organiser la récolte, le conditionnement, la conservation, le stockage et, éventuellement, les premières opérations de mise en marché.

En tant qu'exécutant, il doit effectuer la mise en pratique de la technique par le maniement du matériel vivant, l'application des produits, l'utilisation d'outils, matériels et équipements de plus en plus sophistiqués.

Système relationnel

Le Responsable de production est un employé, qui travaille en équipe sur l'exploitation agricole. Il est secondé par des ouvriers. Le Responsable de production horticole travaille dans une exploitation ou au sein d'une collectivité (coopérative). Il exerce sous l'autorité de l'exploitant ou du dirigeant avec lequel il est en contact permanent. Il opère sur des productions hors sol, sous abris (serres ou tunnels), ou sur des productions de plein champ et par conséquent en plein air. Ses tâches varient selon la plante et les saisons.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, il est indispensable d'être une personne passionnée par la nature et habile à répondre aux exigences de la profession (milieu du travail, changements climatiques, etc.). Une formation de base dans le domaine agricole est requise. Le plus souvent il a acquis ses compétences par une longue pratique et l'encadrement des responsables de l'exploitation.



RESPONSABLE DES PÉPINIÈRES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable des pépinières
Autres appellations	Responsable de production ; Pépiniériste
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>La production de plants de qualité est une nécessité et un atout pour l'entreprise. Il est préférable, et généralement plus aisés, d'éviter les problèmes dès la pépinière en produisant des plants indemnes de ravageurs / maladies et vigoureux pour avoir un bon démarrage de la culture. De plus, le stade pépinière est celui où l'on peut traiter si nécessaire avec des produits chimiques (ex : contre les vecteurs de virus) sans s'inquiéter outre mesure des résidus (étant donné le délai avant la récolte de ces futures plantes). Le semis en pépinière permet de semer de nombreux légumes sur un petit espace en vue de les repiquer plus tard. Le semis en pépinière a de nombreux avantages dont le principal est de permettre à certaines plantes de pousser dans des conditions optimales. À la sortie de la pépinière il sera utile de contrôler l'état sanitaire y compris par des tests (ex : indexage biologique des virus ; tests ELISA ; etc.).</p> <p>Chaque plante a ses exigences en eau. Un arrosage trop intensif peut asphyxier les racines. Une mauvaise taille à un moment inopportun et la plante ne redémarre pas.</p>
Finalités du métier	<p>Ce cadre intermédiaire des entreprises est responsable des semis et de la production de plants/ de rejets à repiquer. Partant de jeunes plants, le pépiniériste les fait grandir pour les utiliser ou les vendre.</p> <p>L'agent pépiniériste travaille dans une pépinière de jeunes plants ou une pépinière d'élevage, c'est à dire consacrée uniquement au développement de végétaux préalablement fournis. Il travaille seul ou en équipe. Il exerce en plein air ou parfois, sous serres. Il fournit au responsable production le nombre de plants nécessaire, de la variété souhaitée.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable des pépinières est un cadre (intermédiaire) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Planifier les semis et/ou la production des plants à repiquer › Produire des plants sains et de bonne qualité › Assurer un bon état phytosanitaire des plants produits en pépinière › Former et encadrer le personnel des pépinières
Responsabilité et autonomie	<p>Le responsable des pépinières a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les entreprises).</p> <p>Il rend compte directement au chef d'exploitation, au responsable de la production et/ou à la direction de l'entreprise.</p>

Système relationnel

En interne, le responsable des pépinières entretient des relations avec les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasiniers.

Il supervise aussi les ouvriers qui sont chargés d'effectuer les travaux dans la pépinière.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable des pépinières est un cadre qualifié (brevet de technicien agricole (BTA) spécialisé en pépinières fruitières) et formé à la pratique (agronome, technicien en horticulture, ...). Au fur et à mesure de l'acquisition de ses connaissances, il accède à davantage de responsabilités sur des tâches précises. Par la suite, avec des compétences avérées et une formation complémentaire en techniques culturales, il pourra devenir chef de cultures.

La formation continue que devra recevoir le responsable des pépinières portera sur les cultures, l'hygiène, la qualité sanitaire, les bonnes pratiques et la sécurité au travail.



RESPONSABLE DE LA PROTECTION DES CULTURES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la protection des cultures
Autres appellations	Responsable des traitements ; responsable de la lutte phytosanitaire
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Les cadres responsables des traitements font le choix des méthodes de surveillance (détectio; comptages) et de protection des cultures (méthodes chimiques ou alternatives ; combinaison dans le cadre d'une lutte intégrée). Ils doivent veiller au respect des Bonnes Pratiques Phytosanitaires (règles d'hygiène et de sécurité pour leur personnel, règles de stockage, respect de l'environnement, ...).</p> <p>Ils doivent aussi s'assurer de respecter la législation locale sur les PPP : choix de produits autorisés ; respect des BAP ; respect des normes (LMR) pour les produits récoltés.</p> <p>La mise en place d'un dispositif de surveillance des parcelles, d'autocontrôle et de traçabilité des opérations au niveau des exploitations vient en complément des activités générales d'inspection par l'A.C. et nécessite une formation sur les principes de protection des cultures.</p>
Finalités du métier	<p>Ce cadre intermédiaire des entreprises est responsable de la protection des cultures (avant le semis, pendant la croissance et après la récolte) en vue de prévenir ou d'éliminer des organismes nuisibles (champignons, virus ou bactéries pathogènes ; nématodes ; insectes ou acariens ; adventices).</p> <p>Il est chargé de surveiller les parcelles pour détecter et identifier précocement les bioagresseurs présents (dont les organismes nuisibles réglementés) et, par des observations et des comptages, déterminer si les seuils sont ou seront atteints (dépassement du seuil économique de dommages ; ou simple présence dans une parcelle ou dans un lot) et décider ou non d'intervenir par l'un ou l'autre moyen.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable de la protection des cultures est un cadre (intermédiaire) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Identifier les différents ennemis des cultures, dont les organismes nuisibles réglementés, et comprendre les facteurs qui les favorisent › Observer les parcelles et déterminer si le seuil d'intervention est atteint › Choisir les différentes méthodes de protection des cultures › Assurer la protection de la culture en respectant les BPP et BPA › Organiser et animer une formation interne pour renforcer les compétences du personnel chargé de réaliser l'application des PPP
Responsabilité et autonomie	<p>Le responsable de la protection des cultures a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les entreprises).</p> <p>Il rend compte directement au chef d'exploitation, au responsable de la production et/ou à la direction de l'entreprise.</p>

Système relationnel

En interne, le responsable de la protection des cultures entretient des relations avec les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasiniers. Il supervise aussi les ouvriers qui sont chargés d'effectuer les traitements.

En externe, le responsable de la protection des cultures a des relations avec les fournisseurs d'intrants.

**Conditions d'accès
à la fonction**

Le responsable de la protection des cultures est un cadre qualifié et formé à la pratique (agronome, biologiste, ...).

La formation continue que devra recevoir le responsable en protection des cultures portera sur la détection et la détermination des bioagresseurs (notamment des organismes nuisibles réglementés), l'épidémiologie, les techniques de piégeage, les méthodes de lutte (y compris en post-récolte), les bonnes pratiques phytosanitaires et la sécurité au travail.



RESPONSABLE DE L'IRRIGATION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de l'irrigation
Autres appellations	Technicien en gestion et maîtrise de l'eau ; Responsable de la gestion de l'eau ; Responsable de l'irrigation-fertigation
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les applicateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>L'irrigation est l'opération consistant à apporter artificiellement de l'eau à des végétaux cultivés pour en augmenter la production et permettre leur développement normal, en cas de déficit d'eau induit par un déficit pluviométrique, un drainage excessif ou une baisse de nappe, en particulier dans les zones arides. L'irrigation peut aussi avoir comme but l'apport d'éléments fertilisants soit au sol, soit, par aspersion, aux feuilles (fertilisation foliaire) : c'est la fertigation.</p> <p>L'irrigation de surface (« irrigation par sillons », « à la raie » ou « gravitaire »), utilise la gravité via un réseau de canaux et rigoles de taille dégressive. L'aspersion consiste à imiter l'effet des précipitations : l'eau, acheminée sous pression par des tuyaux flexibles, est propulsée en l'air sous forme de gouttelettes, lesquelles retombent sur les cultures autour de chaque aspergeur. La micro-irrigation consiste à acheminer l'eau jusqu'aux racines des plantes, de manière très localisée et uniquement à la quantité nécessaire, ce qui permet en outre d'éviter le ruissellement source de pertes de minéraux et nutriments solubles.</p> <p>Une irrigation inadaptée ou mal conçue peut être source de propagation de pathogènes (Pseudomonas, kystes d'amibes, larves d'anguillules et œufs de parasites (dont némathelminthes, plathelminthes, trichomonas, trichocéphales, etc.), de polluants (résidus de médicaments, de biocides, etc.) dans les cultures ; c'est le cas avec l'utilisation d'eaux grises ou résiduaires, en particulier dans certains pays arides. En zone aride, le risque de salinisation est élevé.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de l'irrigation-fertigation collabore dans la mise en œuvre des projets agricoles d'irrigation et/ou de fertigation et assure l'accompagnement de leur installation, leur conduite et leur maintenance en veillant à l'application et au respect des fondements théoriques de conception d'un projet hydraulique et des lois et des normes (de durabilité ou sanitaires) régissant l'utilisation de l'eau d'irrigation.</p> <p>Il a la responsabilité d'encadrer une équipe d'employés manuels (ouvriers et manœuvres d'installation) et d'employés de bureau (secrétaire, magasinier, etc.), mais il réalise toujours ses tâches sous la supervision d'un chef d'entreprise et en collaboration avec d'autres responsables : responsable de production, chef de cultures.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable de l'irrigation est un agronome ou un technicien spécialisé, chargé de mettre en œuvre les opérations d'irrigation, de former et d'encadrer une équipe d'ouvriers.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Estimer les besoins en eau des cultures et faire le choix d'une technique d'irrigation efficace › Coordonner les travaux d'installation et de mise en œuvre des équipements et réseaux d'irrigation-fertigation › Vérifier la qualité de l'eau d'irrigation › Surveiller les paramètres de fonctionnement du réseau et superviser son entretien › Encadrer une équipe chargée des opérations d'irrigation-fertigation › Surveiller l'impact environnemental et social de l'utilisation de l'eau par l'exploitation

Responsabilité et autonomie

Le responsable de l'irrigation a une grande responsabilité (mais très variable selon la taille des entreprises) étant donné l'impact de l'irrigation et le coût de l'eau. Il fait le choix des techniques, des méthodes d'irrigation et des volumes à apporter, mais il veille à une utilisation durable de l'eau et à réduire les coûts.

Système relationnel

En interne, le responsable de l'irrigation a des relations avec le dirigeant d'entreprise, ses collègues à des postes de responsabilité dans la production et le personnel qu'il supervise dans son domaine (techniciens en irrigation). Il a aussi des relations avec le responsable des achats et les (chefs) magasiniers pour les fournitures. En externe, le responsable de l'irrigation a, le cas échéant, des relations avec les fournisseurs d'eau.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable irrigation doit avoir des connaissances techniques en mécanique, hydraulique et électrotechnique. Cet emploi requiert du responsable en irrigation-fertigation la connaissance de toutes les étapes du processus de conception, de suivi et de contrôle de la réalisation des projets d'irrigation-fertigation et la bonne maîtrise des différentes opérations de leur fonctionnement, leur entretien et leur maintenance. Il exige aussi d'avoir une bonne conscience professionnelle, des capacités de planification, d'intégration à un travail d'équipe et de prise de notes, de l'endurance, les sens de responsabilité, d'autonomie, de prise d'initiative, de rigueur, du respect des règles et des normes d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement. Une communication efficace et une bonne connaissance du développement des plantes, de leurs besoins en eau, des techniques et des méthodes d'irrigation et de marketing permettent aussi à cet employé d'être plus efficace.



RESPONSABLE DES RÉCOLTES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable des récoltes
Autres appellations	Responsable de production
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>La récolte désigne l'ensemble des travaux agricoles permettant de collecter les plantes, fruits et légumes (objet d'une culture, le plus souvent) par cueillette, fauchage, arrachage, et de les transporter à l'abri pour stockage plus ou moins provisoire (dans un grenier, un hangar, une cave, un silo) avant consommation ou transformation (familiale, artisanale ou industrielle). Les opérations sont encore souvent manuelles et nécessitent le plus souvent une main d'œuvre abondante, peu qualifiée et saisonnière. Souvent la récolte impose plusieurs opérations échelonnées dans le temps, notamment lorsque la maturité des produits est trop échelonnée dans le temps et qu'il est nécessaire de passer plusieurs fois, ou que les produits sont trop fragiles. Le stade optimal de récolte du fruit détermine, d'une part, la qualité dont va pouvoir profiter le consommateur et, d'autre part, sa destination commerciale. Toutefois, réaliser des récoltes précoce, alors que le fruit n'a pas encore atteint sa maturité sensorielle, est une pratique habituelle pour garantir une manipulation sûre des fruits après la récolte et maintenir leurs caractéristiques pendant le transport et la commercialisation.</p> <p>La récolte est un moment clé dans la production et doit être considérée comme une opération « à risque » pour le produit : risque de détérioration de la qualité (ex : blessures), mais aussi de contamination (ex : contact avec le sol, avec des mains ou des tenues sales, avec des conteneurs sales, etc.).</p>
Finalités du métier	<p>Ce cadre intermédiaire des entreprises est responsable des opérations de récoltes des produits végétaux. Il travaille dans une exploitation de production de légumes et de fruits et encadre un grand nombre d'ouvriers. Le responsable des récoltes exerce en principe en plein air, mais parfois aussi sous abri (serres ou tunnels plastifiés) selon les exploitations et les cultures. Intégré à une équipe, il est placé sous la responsabilité directe de l'exploitant ou d'un chef de culture. Ses horaires évoluent selon les exigences saisonnières mais restent réguliers. Il connaît le développement des plantes et doit être observateur afin de pouvoir repérer le stade de maturité mais aussi d'éventuelles anomalies (parasites, maladies...). Il doit savoir faire preuve de délicatesse au moment de la récolte (éviter les chocs) et comment protéger les produits immédiatement après la récolte (ex : mise à l'ombre et au frais ; enlèvement rapide).</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable des récoltes sont des cadres (intermédiaires) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Observer les cultures et identifier le moment propice à la récolte (ex : les stades de maturité ; le diamètre moyen des gousses ; le taux de sucre ; etc.) › Organiser et encadrer les opérations de récolte › Organiser un premier tri des produits › Organiser l'enlèvement des produits et leur acheminement vers la station de conditionnement

Responsabilité et autonomie

Le responsable des récoltes a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les entreprises).

Il rend compte directement au chef d'exploitation, au responsable de la production et/ou à la direction de l'entreprise.

Système relationnel

En interne, le responsable des récoltes entretient des relations avec les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasiniers.

Il supervise aussi les ouvriers qui sont chargés d'effectuer les opérations de récolte. Il a des relations avec les chauffeurs-transporteurs (ex : traçabilité des lots ; bordereaux de transport).

En externe, le responsable des récoltes a des relations avec les producteurs et les techniciens de récolte (ou pisteurs).

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable des récoltes est un cadre qualifié et formé à la pratique (agronome, technicien en horticulture, ...). Au fur et à mesure de l'acquisition de ses connaissances, il accèdera à davantage de responsabilités sur des tâches précises. Par la suite, avec des compétences avérées et une formation complémentaire en techniques culturales, il pourra devenir chef de cultures.

La formation continue que devra recevoir le responsable des récoltes portera sur l'hygiène, la qualité sanitaire, les bonnes pratiques et la sécurité au travail.



RESPONSABLE DE LA MAINTENANCE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la maintenance
Autres appellations	Responsable technique ; technicien de maintenance
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Production et conditionnement de produits agricoles frais et sensibles.</p> <p>La production et le conditionnement des produits végétaux requièrent l'emploi d'équipements et de machines très diversifiés. Un entretien adéquat des machines, des mécanismes et des systèmes électriques, ainsi que des dispositifs de commande est fondamental pour une performance optimale. Les travaux de maintenance doivent être planifiés et gérés au sein d'un programme d'actions spécifique dans lequel les interventions à effectuer, la périodicité et les mesures correctives sont clairement définies. Un manque d'entretien des équipements peut conduire à une détérioration des produits (ex : chaîne de production à l'arrêt plusieurs heures) ou à leur contamination (ex : par des huiles ou des graisses, par des agrafes, des boulons, etc.).</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de la maintenance occupe un poste clef dans l'organisation d'une entreprise puisqu'il contribue à assurer le bon fonctionnement et les réparations des machines dans les départements de production et de conditionnement.</p> <p>Sa fonction principale est de surveiller le bon fonctionnement des installations et effectuer des entretiens préventifs afin de détecter à temps les problèmes techniques et d'assurer un fonctionnement durable des installations. Si une panne survient, il doit la réparer afin de minimiser les arrêts de production. Il peut intervenir à trois niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> › l'entretien : en rapport à un planning défini propre à chaque machine, il doit effectuer le contrôle et le remplacement des pièces et fluides usagés › la prévention : une machine montre des signes de faiblesse, il convient donc d'effectuer un diagnostic et procéder au remplacement des éléments présentant des risques de défaillances › le dépannage : une machine ou une ligne de production s'arrête, etc. Là aussi un diagnostic s'impose afin d'effectuer la réparation ou le remplacement des éléments défaillants <p>En plus des tâches de maintenance pure, ce technicien peut être aussi amené à participer à des travaux d'installation, de programmation ou de modification des équipements.</p> <p>Le responsable de la maintenance travaille dans les domaines suivants : la conception et le montage, le réglage et la maintenance. L'emploi/métier s'exerce, selon le contexte et l'affectation, seul ou en équipe, essentiellement en milieu fermé, mais aussi parfois à l'extérieur de l'entreprise. Bien que cette activité nécessite des déplacements. Les horaires sont généralement réguliers mais, selon l'entreprise, une certaine flexibilité horaire sera requise (pauses, gardes).</p> <p>Les conditions d'intervention imposent le strict respect des règles de sécurité.</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable de la maintenance est un cadre (intermédiaire) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.

Missions principales

- › Veiller à ce que les processus de production fonctionnent sans faille
- › Participer aux entretiens courants et préventifs des machines et assurer les réparations nécessaires (maintenance prédictive)
- › Définir et préparer les travaux de maintenance des installations et participer à l'amélioration des installations (sécurité, performances, durée de vie des équipements)
- › Définir, vérifier et faire respecter les procédures de sécurité

Responsabilité et autonomie

Le responsable de la maintenance a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les entreprises).

Il rend compte directement au chef d'exploitation, au responsable de la production et/ou à la direction de l'entreprise.

Système relationnel

En interne, le responsable de la maintenance entretient des relations avec les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasiniers responsables de la gestion de stock. Le travail s'effectue en équipe. De plus, son employeur peut lui demander de gérer une équipe d'opérateurs ou coordonner l'ensemble de la maintenance sur un site de production. Il travaille notamment en lien avec le responsable HSE, pour garantir la sécurité du personnel.

En externe, le responsable de la maintenance a des relations avec les fournisseurs d'équipements ou les sous-traitants.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable de la maintenance est un cadre qualifié et formé à la pratique (mécanique, électricité, électrotechnique...).

Cet emploi/métier est accessible principalement à partir de formations de niveaux CAP, Bac professionnel maintenance ou installations électriques. Certaines entreprises orientent désormais leur recrutement vers des niveaux Bac+2. Des connaissances en électronique sont de plus en plus appréciées.

Des formations d'adaptation à l'emploi et des actions de formation continue sont généralement dispensées en automatisme et en électronique.



RESPONSABLE HYGIÈNE-SÉCURITÉ-ENVIRONNEMENT

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable hygiène-sécurité-environnement
Autres appellations	Responsable HSE
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Production et conditionnement de produits agricoles frais et sensibles.</p> <p>La production et le conditionnement des produits végétaux requièrent l'emploi de nombreuses personnes qui travaillent en équipe, en extérieur ou en stations. Les entreprises sérieuses reconnaissent depuis longtemps l'importance de leur image et de leur réputation. La responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) tient compte de la façon dont cette dernière peut intégrer son impact économique, social et environnemental dans sa manière d'opérer. Ainsi la sécurité/la santé au travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> › contribue à montrer qu'une entreprise est socialement responsable › protège et améliore l'image et la valeur de la marque › contribue à optimiser la productivité des travailleurs › renforce les compétences des travailleurs › réduit les coûts de l'entreprise et les perturbations dans le travail › permet aux entreprises de répondre aux attentes des clients en RSE
Finalités du métier	<p>Le responsable hygiène sécurité environnement ou HSE garantit des conditions de travail optimales pour les employés d'une entreprise et évalue l'impact des activités de cette dernière sur l'environnement. Au sein d'une entreprise, le responsable HSE définit et pilote la politique d'hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise qui l'emploie. C'est lui qui évalue et prévient les risques professionnels et environnementaux de l'entreprise. Il élaboré les programmes de prévention pour les salariés de l'entreprise et met en place des démarches et solutions techniques afin de maîtriser les risques liés aux agents chimiques, biologiques ou physiques présents dans l'environnement général ou dans le milieu de travail. Vigilant, il met en place des mesures visant à limiter les risques au travail tels que les accidents de travail, les maladies professionnelles, les incendies ou encore la pollution industrielle.</p> <p>Pour cela, il veille donc au respect des normes en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et d'environnement et assiste les équipes en interne dans le déploiement des objectifs HSE qu'il a mis en place pour son entreprise : port des équipements de protection individuelle (ex : port obligatoire des EPI pour manipuler les PPP), interdiction de fumer dans les bureaux... Il devrait proposer des solutions efficaces, dans le cadre de la politique HSE de l'entreprise.</p> <p>Il doit assurer la sensibilisation ou même la formation du personnel. Il doit se tenir régulièrement informé des nouvelles réglementations et veiller à les faire appliquer. Il met en place les mesures de sécurité pour protéger l'entreprise contre les pandémies si cela est nécessaire (ex : Covid19).</p>
Situation fonctionnelle	Le responsable HSE est un cadre (intermédiaire) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.

Missions principales

- › Elaborer les programmes de prévention et mettre en place des mesures de réduction des risques d'accidents ou de maladies
- › Veiller à faire respecter la législation sur la protection de la santé et de l'environnement
- › Collaborer à la définition de la politique HSE de l'entreprise
- › Sensibiliser et former le personnel aux aspects HSE

Responsabilité et autonomie

Le responsable HSE a généralement des responsabilités et un degré d'autonomie assez étendus (mais très variable selon les entreprises). Il rend compte directement au dirigeant de l'entreprise. Il collabore avec lui (et son équipe) à définir la politique HSE de l'entreprise.

Système relationnel

En interne, le responsable HSE entretient des relations avec la direction générale, les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasiniers (stockage, entretien et fourniture des EPI). Le responsable de sécurité peut être en relation avec l'ensemble du personnel ; mais il a aussi des relations privilégiées avec le responsable technique. En externe, il peut être en relation avec les sous-traitants, les prestataires, les fournisseurs ou tout partenaire (médecins, pompiers, inspection du travail, assurances...).

Conditions d'accès à la fonction

Pour devenir responsable hygiène sécurité environnement, il faut être titulaire d'un Bac+2 à Bac+5, de type technicien ou école d'ingénieurs ou master 2 avec une spécialisation environnement par exemple.

Ce poste est principalement offert à des personnes ayant entre 5 et 10 ans d'expérience.



RESPONSABLE DES ACHATS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable des achats
Autres appellations	Directeur approvisionnement ; responsable approvisionnement et planification achats ; acheteur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Production et conditionnement de produits agricoles frais et sensibles.</p> <p>La production et le conditionnement de produits végétaux requièrent l'achat et l'emploi de nombreux équipements, intrants et machines, mais aussi de faire appel à des services externes (ex : médecine du travail ; auditeurs ; consultants ; formateurs ...). La fonction « achats » est un poste de plus en plus stratégique pour toutes les entreprises. La fonction « achats » est relativement récente dans les entreprises, et elle apparaît généralement lorsque ses activités croissent après plusieurs années d'existence. Par exemple, peu de PME possèdent une fonction achat véritablement organisée. Pourtant, quel que soit sa taille ou son secteur d'activité, gérer ses achats est un levier primordial pour améliorer ses performances et ses marges ; tout en réduisant les coûts et en participant à l'arrivée d'innovations. Dans un contexte concurrentiel de plus en plus fort, la fonction « achats » est reconstruite par les managers qui lui octroient désormais une place centrale dans l'amélioration de la performance de l'entreprise.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable des achats négocie et conclut les achats de tout produit ou service, nécessaire à la production de l'entreprise et à son bon fonctionnement, aux meilleures conditions de qualité, prix et délais. Il contribue à assurer une meilleure rentabilité de la production.</p> <p>Le responsable des achats définit la stratégie achat en collaboration avec la direction générale de l'entreprise et veille à sa mise en œuvre à travers un choix ciblé de produits / services et fournisseurs. Il négocie les contrats d'achats et coordonne la chaîne logistique et les flux d'acheminement.</p> <p>Un responsable des achats contribue vivement à une bonne dynamique de l'économie de son entreprise. En effet, l'intérêt de ce poste de responsable est de minimiser les dépenses en achat de la compagnie afin de maximiser les bénéfices lors des ventes. D'autre part, les qualités des produits ou services achetés doivent correspondre aux exigences des dirigeants.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable technique est un cadre (intermédiaire) d'entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis.</p> <p>Le cumul de la fonction avec le poste de « responsable de production » est fréquent dans les petites et moyennes entreprises.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Définir les programmes et budgets d'achats de prestations et de produits et suivre leur exécution › Prospective, rédiger les appels d'offres, sélectionner les fournisseurs capables de répondre aux besoins stratégiques de l'entreprise et négocier les conditions d'approvisionnement (en termes de coût, qualité, délai, conditions de paiement...) › Elaborer des cahiers des charges techniques exprimant les besoins de l'entreprise et rédiger des procédures d'achats de prestations et de produits › Assurer la disponibilité et l'acheminement des marchandises jusqu'à la livraison aux responsables concernés (responsable de production, chefs de station, magasiniers, etc.)

Responsabilité et autonomie

Le responsable des achats a généralement des responsabilités étendues et un degré d'autonomie assez grand car il gère ses budgets (autonomie très variable selon les entreprises).

Il rend compte directement à la direction de l'entreprise.

Système relationnel

En interne, le responsable des achats entretient des relations avec les responsables de la production ainsi qu'avec les autres cadres intermédiaires liés à la production et les magasins.

En externe, le responsable des achats a des relations avec les fournisseurs d'intrants et d'équipements ou les sous-traitants.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable des achats sont des cadres qualifiés niveaux Bac +2 à Bac +4 spécialisé en achats ou logistique, ou Bac +5 Ecole de commerce ou d'ingénieurs (avec spécialisation technique ou en logistique, gestion de production, Supply Chain, achats...) ou Bac +6 Troisième cycle spécialisé dans les achats ou la logistique.



RESPONSABLE DU CONDITIONNEMENT

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable du conditionnement
Autres appellations	Responsable de station de conditionnement ; chef de station ; chef de conditionnement
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le conditionnement est une activité indispensable aux produits agricoles avant toute commercialisation. Il comporte de nombreuses étapes indispensables plus ou moins complexes pour garantir la qualité et la sécurité du produit.</p> <p>Le conditionnement facilite le transport et le stockage des produits en attendant leur vente au détail, permet à travers l'emballage de réduire les pertes (vitamines et eau) en les protégeant contre les manipulations excessives des vendeurs et des consommateurs, permet une différenciation importante pour les opérateurs dans le secteur : l'emballage et le marquage permettent une identification du produit et sa traçabilité (notamment son origine) et améliore chez le distributeur la gestion des rayons en facilitant l'achat (pas de pesée, pas de remplissage, code à barre, ...) et en économisant des coûts de personnel.</p> <p>Le conditionnement apporte une valeur ajoutée au produit, mais à condition qu'il soit réalisé dans des conditions de salubrité suffisantes ce qui nécessite le plus souvent de disposer d'un lieu adapté aux diverses opérations nécessaires : c'est la « station de conditionnement ».</p>
Finalités du métier	<p>Ce cadre intermédiaire des entreprises est responsable de la gestion d'une station de conditionnement de fruits et légumes (y compris, frais, séchés ou jus de fruits) avec pour principal objectif d'optimiser les flux.</p> <p>Le responsable du conditionnement, en relation avec le service commercial et le service de récolte ou d'approvisionnement, optimise les flux de produits à conditionner : il prévoit et actualise quotidiennement un volume de produits, vérifie les stocks et transmet ses données au service commercial. Le métier demande d'excellentes qualités relationnelles, un bon sens de l'organisation, de l'anticipation et de la réactivité. Le rythme de travail peut être saisonnier et varie selon les périodes de récoltes.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable du conditionnement travaille dans une coopérative agricole, chez un négociant, ou encore au sein d'importantes exploitations agricoles. Sous l'autorité du directeur d'entreprise ou du responsable de secteur, il s'organise au contact des autres services : commercial, récolte, approvisionnement, production, qualité, maintenance. Il présente très régulièrement à la direction un bilan de ses activités comportant une synthèse en termes de qualité et de rentabilité ainsi que de nouvelles prévisions.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Optimiser les flux de produits à conditionner, en relation avec le service commercial et le service de récolte ou d'approvisionnement (notamment les techniciens de récolte / pisteurs) › Superviser les opérations de conditionnement › Gérer les ressources matérielles et humaines de la station

Responsabilité et autonomie

Le responsable du conditionnement assure la responsabilité du conditionnement de produits frais et périssables, de diverses natures, mais traité en même temps sur des chaînes spécialisées. Il est responsable :

- › De la coordination avec les producteurs et pisteurs (pour les livraisons) et la direction sur les programmes d'export (pour la sortie des produits conditionnés)
- › Du contrôle qualité et de la conformité sanitaire et phytosanitaire des produits qui entrent et sortent de la station
- › De la réalisation des états synthétiques

Il travaille en liaison étroite avec les postes amont et aval (relations avec le service de récolte et avec le service commercial).

Il rend compte directement à la direction de l'entreprise.

Système relationnel

En interne, le responsable du conditionnement travaille sous les ordres de la direction, en relation étroite avec les chefs d'équipes (« contremaîtres »). Sous l'autorité du directeur d'entreprise ou du responsable de secteur, il s'organise au contact des autres services : commercial, récolte, approvisionnement, production, qualité, maintenance. Il rend compte de ses activités à la direction.

En externe, le responsable du conditionnement est en liaison avec les responsables de production, les techniciens de récolte (pisteurs) et tous les fournisseurs, ainsi qu'avec les transporteurs pour l'organisation des livraisons.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable du conditionnement doit avoir un bac+2 à +4/5 (ingénieur agronome / agroalimentaire ou tout autre diplôme), avec au moins 3-5 années d'expérience professionnelle dans un poste de responsabilité sur le conditionnement, et avoir de réelles capacités pour gérer des effectifs importants de personnel.

Le responsable du conditionnement doit disposer de bonnes connaissances techniques (produits agricoles, matériels, types de conditionnement...), maîtriser la communication et connaître les systèmes de management de la qualité.



RESPONSABLE DE LA TRANSFORMATION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable de la transformation
Autres appellations	Opérateur agroalimentaire ; responsable production agroalimentaire
Contexte général	<p>Normes et recommandations du Codex Alimentarius.</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Directive 2000/13/CE sur la présentation et l'étiquetage. Règlement (CE) 1234/2007 dit « OCM » (organisation commune des marchés), Annexe I, partie X.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie.</p> <p>La transformation agricole apparaît comme un excellent moyen de réduire les pertes post-récole et d'améliorer la chaîne de valeur de certains produits. Les matières premières d'origine végétale entrant dans la transformation alimentaire sont des denrées périssables et sensibles à la contamination. La préparation et la conservation sont des enjeux auxquels les entreprises doivent répondre pour s'assurer de la qualité des aliments et veiller à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des consommateurs. Tout produit alimentaire, doit être transformé dans des conditions d'hygiène irréprochables. Chaque transformateur est responsable de la qualité sanitaire des produits qu'il met sur le marché et a une obligation de résultat.</p>
Finalités du métier	<p>Le responsable de la transformation est chargé de surveiller et réguler une ligne de préparation-conditionnement ou une machine de production de produits alimentaires (four séchage ; broyeur ; etc.), dans le respect total des règles d'hygiène et de sécurité tout en considérant les impératifs de production (délais, qualité, coûts, etc.) Il est également en charge des contrôles de conformité des matières et des produits en cours de production. Le responsable de la transformation peut également être amené à réaliser des opérations manuelles liées au produit (garnissage, etc.) monter et régler les équipements et s'occuper de la maintenance de premier niveau. Son rôle comprend également la coordination d'une équipe d'ouvriers (conducteurs, opérateurs, etc.).</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le responsable de la transformation est un employé d'une entreprise, responsable de transformer les produits récoltés (notamment « premières transformations » telles que le séchage ou la production de jus de fruits). La transformation s'intègre dans la ligne de production.</p> <p>Même s'il travaille sur la ligne de transformation, le responsable de la transformation est aussi une personne « de bureau », notamment pour des travaux de planning et d'enregistrement des données.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Organiser la transformation des produits pour répondre à la demande des clients, aux exigences du marché et à celles de la réglementation › Transformer des produits agricoles en respectant les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les normes (Codex et autres) › Mettre en place un Système de Management de la Qualité Sanitaire basé sur l'HACCP et assurer la traçabilité des opérations et des lots › Réaliser des autocontrôles (échantillonnages et analyses des chimiques et bactériologiques)

Responsabilité et autonomie

Le responsable de la transformation assure des missions techniques et d'encadrement des ouvriers spécialisés dans l'agroalimentaire. Il a une responsabilité dans :

- › La mise en place et la gestion de la ligne de transformation/production
- › La conformité et la qualité des produits transformés
- › L'adaptation des schémas de transformation/production

En tant que technicien, il doit décider des moyens pour arriver à la production de produits transformés la plus performante économiquement et durable. Il doit respecter les normes de qualité sanitaire et d'environnement.

Système relationnel

En interne, le responsable de la transformation doit se concerter étroitement avec les responsables de production, du conditionnement et des ventes (sa position hiérarchique varie selon les entreprises) et, quand il existe, avec le Responsable HSE. Il est secondé par des ouvriers. Il a également des relations avec les magasiniers pour la délivrance des fournitures (ex : emballages) et des relations suivies avec le responsable qualité-traçabilité.

En externe, il a des relations avec les fournisseurs et les clients des produits transformés.

Conditions d'accès à la fonction

Pour occuper le poste d'agent de responsable de transformation/production agroalimentaire, une formation de niveau CAP/BEP à Bac dans le secteur de l'alimentaire est requise. Les postes de technicien de production en industrie alimentaire exigent en outre un BTS/DUT en industrie alimentaire.

Une expérience professionnelle dans le secteur des industries de transformations permet également d'accéder à un poste d'agent de production agroalimentaire, sans obligatoirement justifier d'un diplôme particulier.

Certaines entreprises peuvent demander une habilitation aux risques d'origine électrique, un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité (CACES) voire un certificat d'aptitude médicale renouvelable au besoin.

Toute personne qui manipule des denrées alimentaires doit suivre une formation à l'hygiène alimentaire et respecter les bonnes pratiques d'hygiène.



RESPONSABLE QUALITÉ-TRAÇABILITÉ

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Qualité-Traçabilité
Autres appellations	Responsable (assurance) qualité ; RQT ; RAQT ; qualiticien ; chargé de mission qualité ; directeur qualité ; ingénieur (fiabilité/contrôle) qualité
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire et au conditionnement de produits végétaux.</p> <p>Depuis de nombreuses années, les industries agroalimentaires ont mis en place différents outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale : contrôle des matières premières à réception, des en-cours de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, systèmes de traçabilité de plus en plus performants, etc.</p> <p>En parallèle, le secteur alimentaire a développé et continue à développer de nombreuses normes dans le domaine de la qualité hygiénique. Il s'agit aussi bien de normes générales, comme par exemple l'ISO 22000 portant sur le "Système de management de la sécurité des denrées alimentaires" (SMQS) que de normes plus techniques portant par exemple sur un mode opératoire pour une analyse de la qualité microbiologique. S'y ajoutent, pour les végétaux, les exigences relatives au contrôle des organismes nuisibles réglementés.</p>
Finalités du métier	<p>Le Responsable Qualité-Traçabilité définit et met en œuvre la politique qualité de l'entreprise en y associant des indicateurs et des processus de contrôle. Il est responsable de la conformité des produits ou services de l'entreprise aux exigences internes et externes (conformité aux normes, exigences légales, attentes des clients...). Il coordonne les activités de pilotage et de surveillance de la performance des procédures et méthodologies qualité de l'entreprise. Il est donc le garant de la réputation de son entreprise.</p> <p>Il est aussi le garant du respect des règles de fonctionnements, des procédures liées à la certification, manage les équipes de contrôleurs qualité, de techniciens qualité fournisseur, de techniciens qualité fabrication et assure une veille réglementaire dans le domaine de l'environnement et de la santé-sécurité au travail qui sont des enjeux majeurs pour les entreprises et organisations certifiées.</p> <p>Le Responsable Qualité-Traçabilité dirige une équipe en charge de veiller à la qualité des biens produits mais aussi du processus de production.</p>
Situation fonctionnelle	Le Responsable Qualité-Traçabilité est placé dans une position transversale vis-à-vis des fonctions de l'entreprise. Responsable de la gestion qualité de l'entreprise, il sensibilise l'ensemble des acteurs de l'entreprise l'importance de la démarche d'amélioration continue de type Kaizen et de l'utilisation de méthodes de travail s'inscrivant dans la lignée du PDCA.

Missions principales

- › Identifier les besoins en assurant une veille normative et réglementaire
- › Mettre en place une politique qualité, gérer une démarche qualité dans l'entreprise et obtenir des certifications
- › Assurer la qualité des processus et des produits
- › Contrôler le respect des mesures et des consignes d'hygiène sanitaire et phytosanitaire par le personnel de l'entreprise
- › Vérifier l'efficacité du système de management de la qualité (SMQS) en organisant des audits qualité internes et externes
- › Vérifier l'efficacité du système de traçabilité
- › Contrôler la qualité sanitaire et phytosanitaire des produits tout au long du processus de production et de conditionnement
- › Former le personnel sur les aspects liés à la qualité des produits

Responsabilité et autonomie

Le Responsable Qualité-Traçabilité a beaucoup de responsabilités. Il est en haut de l'échelle hiérarchique dans l'entreprise, et travaille en lien direct avec la direction de l'entreprise. Il est au centre des considérations et travaille en collaboration avec tous les services de son entreprise. Il jouit d'une grande indépendance pour éviter les pressions de ses collègues.

Système relationnel

En interne, l'activité du Responsable Qualité-Traçabilité implique une collaboration étroite avec les services internes : service commercial (satisfaction clientèle), études, production, méthodes et maintenance (problèmes techniques). En externe, le Responsable Qualité-Traçabilité a des contacts avec les entreprises clientes, et des contacts fréquents avec les fournisseurs et les sous-traitants.

Conditions d'accès à la fonction

Pour exercer ce métier, il est indispensable d'avoir une formation solide (au moins Bac +2 avec une spécialisation en qualité). Il doit connaître l'entreprise et le fonctionnement de chaque service. Il doit également connaître sur le bout des doigts l'activité de l'entreprise et chaque produit ou service commercialisé. Parce qu'il suit l'ensemble des activités de l'entreprise, le directeur qualité doit avoir des qualités humaines. Il doit savoir écouter, comprendre, former et surtout tenir compte de l'avis de chaque travailleur. En effet, l'ensemble des salariés de l'entreprise travaille sur le maintien et l'optimisation de la qualité. Il doit être précis, rigoureux et méthodique. Il doit avoir des notions de droit pour comprendre et rédiger les normes de qualité. Certains centres de formation permettent d'acquérir en quelques mois un ensemble de compétences permettant d'être opérationnel une fois inséré dans la vie active ; ce qui peut suffire dans des entreprises de petites ou moyennes tailles (TPME).



TRANSITAIRE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Transitaire
Autres appellations	Agent de transit ; responsable logistique ; déclarant en douane ; commissionnaire agréé en douane
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Règlements (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire, (CE) 669/2009, 1152/2009 et 297/2011 (relatifs aux attestations de sécurité sanitaire des aliments).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Avant de signer un contrat avec un partenaire commercial, il est important de d'abord vérifier que le produit que l'entreprise souhaite exporter est autorisé à l'importation dans ce pays tiers, et si un « certificat » est exigé par l'Autorité Compétente (A.C.) du pays tiers importateur. Les A.C. de pays tiers peuvent en effet exiger que l'expéditeur garantisse que les produits exportés depuis le pays d'origine satisfont à certaines exigences sanitaires, phytosanitaires, à certaines exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires. L'envoi sera donc accompagné d'un certain nombre de certificats :</p> <ul style="list-style-type: none"> › certificats (modèle général accepté par le pays de destination ou modèle spécifique au pays de destination) dans lesquels sont décrits l'identification et les conditions que doivent remplir les produits de l'envoi, et qui doivent accompagner l'envoi ; › certificats utilisés dans le cadre d'un enregistrement (d'un produit ou d'un établissement, agrément d'exportation, etc.) ; › certificat phytosanitaire (et document de transport phytosanitaire, rapport d'analyse, etc.) pour l'importation de végétaux et de produits végétaux : certificat général dans lequel la possibilité est prévue d'ajouter des déclarations complémentaires ; › certificat de salubrité pour l'exportation de certaines denrées alimentaires ; › certificat de contrôle des normes (à défaut une preuve de notification), destiné(e) à la douane lors de l'exportation de fruits et légumes frais, qui atteste que les produits végétaux satisfont aux normes de commercialisation en vigueur ; › certificat de conformité de pays tiers agréé ; › certificat de transformation industrielle.
Finalités du métier	<p>Les formalités administratives sont importantes dans le domaine de la logistique de transport de marchandises, notamment en cas de correspondances entre différents transporteurs. Et lorsque le transport se fait à l'international, ces démarches sont encore plus lourdes. Le transitaire international est donc d'une grande aide pour gérer les démarches administratives.</p> <p>C'est une personne morale de droit privé (entreprise, société) ayant pour objet, à titre principal ou accessoire, l'accomplissement pour autrui des formalités de passage d'une marchandise d'un territoire douanier à un autre. Par définition, un transitaire est un intermédiaire qui gère le transport d'une marchandise lorsqu'elle doit rencontrer un ou plusieurs changements de transports successifs. Pour faire simple, l'agent de transit prend en charge les documents administratifs et une bonne partie de la logistique de transport.</p> <p>Dans une entreprise spécialisée dans le transport, le transitaire ou agent de transit travaille au carrefour de plusieurs activités : administratives, juridiques, logistiques et commerciales. Le transitaire est au centre de la filière transport et logistique. Les opérations qu'il doit gérer sont complexes et en constante évolution en raison des fréquentes modifications réglementaires.</p>

Sur un plan administratif, il gère tous les documents, formulaires et papiers indispensables aux formalités inhérentes au transport de marchandises : douanes, documents d'expédition et attestations diverses (denrées périssables, matières dangereuses, fragiles...).

Pour les produits végétaux, il doit vérifier et gérer tous les documents qui accompagnent les envois tels que les certificats de contrôle, les certificats phytosanitaires, documents de transport, etc.

Situation fonctionnelle

Professionnel de l'organisation du transport international de marchandises (importation et exportation), le transitaire travaille pour une entreprise prestataire de transports ou pour le service expédition d'une grande entreprise possédant ses propres moyens. Il est soit un employé, soit un indépendant.

Missions principales

- › Etablir des devis (délais, prix...) de transport en fonction des produits, du mode de transport, des destinations et des exigences du client dont il est l'interlocuteur
- › Organiser le transport à proprement parler (trajets, modes d'acheminement (train, camion, bateau, avion, mixte...)) en veillant au respect de la législation, des règles d'hygiène et à la protection des produits transportés
- › Vérifier et gérer tous les documents administratifs accompagnant les produits, dont les certificats phytosanitaires, les documents de douane, les documents de transport, etc.
- › Gérer les réclamations ou les litiges

Responsabilité et autonomie

Le transitaire mandataire signe un contrat de mandat, qui le soumet uniquement à une obligation de moyens. Il exécute simplement les ordres de son client, avec des responsabilités limitées. Il ne choisit donc pas les prestataires, et n'est responsable que pour ses propres fautes.

Le transitaire commissionnaire signe un contrat de commission, lui laissant plus de libertés et de responsabilités. Il est d'ailleurs tenu à une obligation de résultat. Ainsi, il organise et coordonne la logistique de transport, sélectionne les sous-traitants, négocie avec eux (délais, tarifs, conditions du chargement des biens, etc.). Il jouit d'une assez grande autonomie pour organiser son travail et éventuellement son équipe. Il est également responsable des fautes des sous-traitants qu'il a choisis.

Le transitaire a des responsabilités très importantes, notamment de s'assurer que les produits ne soient pas détériorés ou contaminés entre la sortie de l'entreprise et le moment de l'expédition. La vérification de conformité des documents (et surtout des certificats phytosanitaires) est une responsabilité déterminante.

Système relationnel

En interne, le transitaire a des relations directes avec les responsables de production, de transformation et du conditionnement des produits, ainsi qu'avec les responsables administratifs de l'entreprise.

En externe, il a des relations avec les clients des produits expédiés et les transporteurs responsables du fret.

Conditions d'accès à la fonction

La palette de formations permettant d'exercer le métier de transitaire est assez large et fonction du degré de responsabilité envisagé. Néanmoins, si le Bac professionnel permet de démarrer dans le métier, le niveau Bac +2 est désormais fortement conseillé, et généralement le poste est accessible aux diplômés de Bac +3 (en gestion logistique et transport, commerce international, transport aérien et maritime de marchandises, opérateur de transports multimodaux et internationaux, licence pro logistique et pilotage des flux, logistique des filières aéroportuaires, etc.). Le niveau Bac + 5 donne la possibilité d'encadrer une équipe ou de prendre la responsabilité d'un service.

Spécialisé dans l'aérien, le maritime ou le routier, à l'import comme à l'export, le transitaire occupe un poste le plus souvent sédentaire, même s'il lui arrive de se déplacer sur les lieux de chargement/déchargement.

Il utilise au quotidien l'informatique, les logiciels spécialisés et les moyens modernes de communication et d'information en temps réel : suivi des marchandises et des itinéraires, traçabilité des denrées... Il doit avoir un sens de la négociation et un bon pouvoir de persuasion pour gérer les réclamations et les litiges.

RESPONSABLE MARKETING

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Marketing
Autres appellations	Responsable de la promotion ; R.M.
Contexte général	<p>La commercialisation des produits horticoles vers le marché intérieur et international est encadrée par de nombreuses exigences réglementaires et par des référentiels privés pour garantir non seulement la qualité commerciale mais aussi la sécurité des produits alimentaires. La production, le conditionnement, le transport et l'expédition de ces produits vers les pays importateurs sont soumis aux normes sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation et au contrôle par les autorités compétentes.</p> <p>Pour l'accès au marché de l'UE, les normes pour l'exportation portent sur plusieurs domaines clés dont : la sécurité sanitaire et la traçabilité (Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire), le contrôle de l'hygiène (grâce à la méthode HACCP) (Règlement (CE) 852/2004), le respect des limites maximales de résidus de pesticides (Règlement (CE) 396/2005), le respect des limites maximales de divers contaminants, dont les métaux lourds et les mycotoxines (Règlement (CE) 1881/2006), les règles relatives à l'étiquetage des produits alimentaires et à la mention des allergènes (Règlement (UE) 1169/2011).</p> <p>Dans un tout autre ordre, les transactions entre les producteurs et les clients à travers la direction commerciale sont également encadrés par un ensemble de documents, dont : le contrat commercial, les termes et conditions et la fiche produit.</p> <p>Les activités de commercialisation des produits horticoles dans les marchés locaux, nationaux ou internationaux sont actuellement très influencées par le marketing digital.</p>
Finalités du métier	Connaitre les parties prenantes (concurrents, clients, prospects...), les contraintes et opportunités du marché dans lequel l'entreprise évolue et formuler des recommandations pour la mise en place des actions marketing efficaces.
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur Commercial, le Responsable Marketing est un cadre qui réalise des analyses stratégiques pour l'élaboration du Plan Stratégique marketing et des études marketing ponctuelles au profit de la toute la force de vente.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Réaliser les analyses stratégiques et élaboration le Plan Stratégique Marketing à court et moyen terme › Réaliser les études marketing (études de marché, veille concurrentielle, étude d'opportunité d'offre...) et formuler les recommandations commerciales efficaces › Elaborer la feuille de route marketing trimestrielle avec une estimation du chiffre d'affaires prévisionnel › Produire les rapports opérationnels et piloter la performance commerciale globale
Responsabilité et autonomie	<p>Les recommandations formulées par les analyses stratégiques qu'il réalise sont soumises à l'approbation du Directeur Général ou du Conseil d'Administration.</p> <p>Le Responsable Marketing a une pleine responsabilité dans les techniques, méthodes et outils utilisés dans le cadre des études conduites par ses soins.</p>

Système relationnel

Le Responsable Marketing travaille étroitement avec :

- › En interne, avec la Direction Administrative et Financière afin de préparer le Business Plan, le budget ou les recommandations du Conseil d'Administration
- › Au sein de la Direction, avec le Responsable Communication et Vente et avec le Responsable Service Clients qui sont chargés de mettre en place des Plans d'Actions Commerciaux et de veiller à l'image de marque de l'entreprise
- › Les cabinets d'études marketing externes pour des études spécifiques

Conditions d'accès à la fonction

Le poste de Responsable Marketing est une position de cadre, qui est accessible à un manager du métier commercial (Marketing, Ventes, Relations Clients) avec une expérience professionnelle de 6 à 12 mois.

Le titulaire à cette position doit également avoir exercé dans une entreprise agroalimentaire et ou d'exportation avec un niveau académique minimum de Bac +2 ou Bac+3 en Marketing.

La maitrise de l'anglais est un atout important.



RESPONSABLE COMPÉTENCES ET CARRIÈRES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Compétences et Carrières
Autres appellations	Responsable CC ; Responsable GPEC
Contexte général	<p>Le Code du Travail est le texte de loi qui sert de référence dans l'essentiel des pays, en matière de conditions d'exercice d'une activité professionnelle au profit d'un employeur.</p> <p>Au-delà, l'intégration de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise régie par la norme ISO 26 001, a créé des conditions supplémentaires pour une plus grande prise en compte des besoins des employés au sein de l'entreprise.</p> <p>La production agricole est un secteur d'activité à forte taille de main d'œuvre exerçant dans les plantations, les stations de conditionnement, les unités de fabrication et/ou de conditionnement.</p> <p>La Gestion des Ressources Humaines représente à ce jour une discipline de Gestion bien établie avec des outils et des méthodes et qui vise à disposer sur le poste du travail en permanence d'un personnel compétent et motivé.</p> <p>Les exigences de la sécurité sanitaire des aliments impliquent la définition de compétences spécifiques pour l'exercice des activités relevant de la chaîne de production des produits alimentaires.</p> <p>L'introduction progressive de l'agriculture mécanisée dans le secteur de l'horticulture va créer une évolution des compétences intégrant une dimension liée aux outils impliqués. Le marché de l'emploi va connaître l'entrée de nouveaux profils.</p>
Finalités du métier	Garantir l'adéquation des compétences des titulaires sur les postes occupés suivant les profils décrits dans les fiches de poste. Evaluer les compétences, assurer la montée en compétence et mobiliser les compétences vers des positions adaptées.
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur des Ressources Humaines, il est un cadre susceptible d'assister le DRH au sein de tous les organes d'organisation, d'évaluation du personnel et de production des décisions de mobilité.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Mettre en place le système de fixation des objectifs individuels et d'évaluation des compétences / performances individuelles › Organiser et conduire les activités de montée en compétence du personnel présentant des écarts par rapport au profil des positions cibles › Suivre l'évolution du marché de l'emploi, des compétences nécessaires pour l'entreprise et adapter le plan de succession › Assurer la gestion des mobilités dans l'optique de garantir une évolution de carrières liée à la montée en compétence et les besoins de l'organisation
Responsabilité et autonomie	<p>Le Responsable Compétences et Carrières :</p> <ul style="list-style-type: none"> › n'a pas de collaborateurs hiérarchiquement inférieurs. Il travaille comme un chef de projet dont les principaux interlocuteurs sont les Directeurs et Responsables › Conduit toutes les sessions de fixation des objectifs et d'évaluation des compétences / performances individuelles. Il valide la régularité du processus et exploite les résolutions qui en découlent. › met en œuvre le Plan Stratégique RH relatif à la garantie des compétences nécessaires pour la réalisation efficace des activités opérationnelles de l'entreprise › réalise ses missions sous la supervision du Directeur des Ressources Humaines

Système relationnel

Le Responsable Compétences et Carrières travaille étroitement avec :

- › Tous les directeurs fonctionnels et les Responsables opérationnels
- › Les Responsables de la finance dans la gestion de la paie
- › Les cabinets de formation et de montée en compétence

Conditions d'accès à la fonction

Bac + 2 / 3 en Gestion des Ressources Humaines, Sciences Sociales, Management ou équivalent avec 6 à 12 mois d'expérience professionnelle.



RESPONSABLE COMMUNICATION & RSE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Communication & RSE
Autres appellations	Responsable Com & RSE ; Responsable Com ; Responsable RSE
Contexte général	<p>La commercialisation des produits horticoles vers le marché intérieur et international est encadrée par de nombreuses exigences réglementaires et par des référentiels privés pour garantir non seulement la qualité commerciale mais aussi la sécurité des produits alimentaires. La production, le conditionnement, le transport et l'expédition de ces produits vers les pays importateurs sont soumis aux normes sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation et au contrôle par les autorités compétentes.</p> <p>Pour l'accès au marché de l'UE, les normes pour l'exportation portent sur plusieurs domaines clés dont : la sécurité sanitaire et la traçabilité (Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire), le contrôle de l'hygiène (grâce à la méthode HACCP) (Règlement (CE) 852/2004), le respect des limites maximales de résidus de pesticides (Règlement (CE) 396/2005), le respect des limites maximales de divers contaminants, dont les métaux lourds et les mycotoxines (Règlement (CE) 1881/2006), les règles relatives à l'étiquetage des produits alimentaires et à la mention des allergènes (Règlement (UE) 1169/2011).</p> <p>Les activités de commercialisation des produits horticoles dans les marchés locaux, nationaux ou internationaux nécessitent une bonne communication entre les producteurs et leurs clients et une image de marque positive. Il s'agit de faire connaître l'entreprise et ses produits. Par ailleurs, la commercialisation des fruits et légumes est aussi très influencée par le marketing digital.</p>
Finalités du métier	<p>Le Responsable Communication & RSE veille à instaurer une bonne notoriété de l'entreprise auprès du public (clients, partenaires et les autorités compétentes). Il doit faire connaître les produits et services de l'entreprise auprès du marché cible. Il doit assurer la prise en compte des contraintes de toutes les parties prenantes dans le cadre des plans RSE déployés par l'entreprise.</p>
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur Commercial, le Responsable Communication & RSE est un cadre en charge de réaliser des campagnes de communication vers les cibles visées et suivant le plan de déploiement défini (Brief Com).
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Evaluer la perception de l'image de l'entreprise, concevoir, développer et assurer la diffusion des supports de communication institutionnelle sur les espaces dédiés › Assurer la promotion des produits et faire connaître les espaces commerciaux et les procédures de vente aux prospects › Créer les interfaces de communication digitale de l'entreprise, concevoir les contenus et animer la participation des visiteurs afin d'attirer la cible visée › Bâtir la culture éthique et mettre en œuvre le programme d'éthique › Assurer la communication vers les intervenants internes, les partenaires, les autorités et le grand public en cas de crise

Responsabilité et autonomie

Le Responsable Communication & RSE a la responsabilité de la production des supports de communication suivant les spécifications décrites par les prescripteurs des campagnes.

Il a l'autonomie dans le choix des espaces de diffusion et des canaux en étroite collaboration avec les bénéficiaires des actions de communication.

Le Responsable Communication a pour responsabilité de collecter et de fournir des informations claires, complètes et véridiques aux autorités et au grand public en cas de crise sanitaire.

Système relationnel

Le Responsable Communication & RSE travaille étroitement avec :

- › En interne, le Directeur Général sur toutes les dimensions de Communication de Crise (institutionnelle, commerciale, sanitaire, ...) compte tenu des impacts sur l'entreprise ;
- › Au sein de la Direction, il collabore avec tous les autres responsables (Marketing et Ventes & Service Clients) ;
- › Les cabinets conseil de conception des supports de communication, les régies publicitaires et imprimeurs...

Conditions d'accès à la fonction

Le Responsable Communication & RSE est un cadre commercial et ayant une bonne expertise dans le monde médiatique et de la communication.

A cet effet, il devrait être muni d'une qualification académique de Bac +2 ou Bac+3 en Marketing, Communication d'entreprise et autres filières similaire avec une expérience professionnelle de 6 à 12 mois. A défaut, il devrait avoir fait ses preuves dans un poste similaire (avec des missions et responsabilités identiques) et pouvoir prouver une expérience réussie d'au moins 5 années pour ce type de fonction.



RESPONSABLE VENTES & SERVICE CLIENTS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Ventes & Service Clients
Autres appellations	Responsable Ventes ; Responsable Service Clients ; Responsable SAV ; Responsable VSC
Contexte général	<p>La commercialisation des produits horticoles vers le marché intérieur et international est encadrée par de nombreuses exigences réglementaires et par des référentiels privés pour garantir non seulement la qualité commerciale mais aussi la sécurité des produits alimentaires. La production, le conditionnement, le transport et l'expédition de ces produits vers les pays importateurs sont soumis aux normes sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation et au contrôle par les autorités compétentes.</p> <p>Pour l'accès au marché de l'UE, les normes pour l'exportation portent sur plusieurs domaines clés dont : la sécurité sanitaire et la traçabilité (Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire), le contrôle de l'hygiène (grâce à la méthode HACCP) (Règlement (CE) 852/2004), le respect des limites maximales de résidus de pesticides (Règlement (CE) 396/2005), le respect des limites maximales de divers contaminants, dont les métaux lourds et les mycotoxines (Règlement (CE) 1881/2006), les règles relatives à l'étiquetage des produits alimentaires et à la mention des allergènes (Règlement (UE) 1169/2011).</p> <p>Dans un tout autre ordre, les transactions entre les producteurs et les clients à travers la direction commerciale sont également encadrés par un ensemble de documents, dont : le contrat commercial, les termes et conditions et la fiche produit.</p> <p>Les activités de commercialisation des produits horticoles dans les marchés locaux, nationaux ou internationaux sont actuellement très influencées par le marketing digital. Il est important pour tout commercial d'avoir des compétences dans ces domaines.</p>
Finalités du métier	<p>Commercialiser les productions de l'entreprise en vue de générer le chiffre d'affaires.</p> <p>Recruter et gérer les distributeurs dans l'optique de couvrir le marché, et pousser les ventes.</p> <p>Assurer la satisfaction des clients qui contactent l'entreprise quelle que soit la raison.</p>
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur Commercial, le Responsable Ventes & Service Clients est un cadre en charge de vendre, distribuer les produits de l'entreprise et entretenir les clients en cas de demandes supplémentaires ou réclamations.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Déployer les points de vente (permanents ou temporaires) et/ou assurer la vente des produits de l'entreprise auprès des clients / consommateurs › Créer et animer un réseau de distributeurs / importateurs en charge d'écouler les produits de l'entreprise auprès des clients délocalisés › Suivre les mouvements de stocks / ventes de produits auprès des distributeurs, évaluer les performances et rémunérer les résultats suivant les termes et conditions › Déployer un dispositif multicanal pour prendre en charge les demandes et réclamations des clients liés à l'achat ou la consommation des produits de l'entreprise

Responsabilité et autonomie

Le Responsable Ventes & Service Clients a la responsabilité d'identifier les procédures de vente et distribution les plus efficaces pour atteindre son objectif de ventes et chiffre d'affaires (sous réserve des conditions commerciales légales).

Il a l'autonomie pour définir le niveau de compétences, les procédures et les canaux adaptés pour fournir les réponses adaptées aux demandes des clients.

Système relationnel

Le Responsable Ventes & Service Clients travaille étroitement avec :

- › En interne, le Responsable Juridique pour la formalisation des contrats et la gestion des conflits commerciaux ; le Contrôleur de Gestion qui certifie le chiffre d'affaires. Sans oublier le magasinier des produits finis, qui alimente les sorties de stocks ; les équipes de vendeurs et chargés de clientèle ;
- › Au sein de la Direction, il collabore efficacement avec les autres Responsables (Marketing : à la base de l'offre et Communication : animation commerciale) ;
- › En externe, les transporteurs et autres intermédiaires pour assurer les mouvements de stocks ou de revenus.

Conditions d'accès à la fonction

Le responsable Ventes & Service Clients est un cadre commercial et ayant une bonne expertise dans la prospection, l'argumentation, la contractualisation et la livraison des productions de l'entreprise aux prospects.

A cet effet, il devrait être muni d'une qualification académique de Bac +2 /3 en Marketing, Action Commerciale, Négociation et vente et autres filières similaires avec une expérience professionnelle de 6 à 12 mois.



RESPONSABLE ADMINISTRATION DES RESSOURCES HUMAINES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Administration des Ressources Humaines
Autres appellations	Responsable ARH ; Chef du personnel
Contexte général	<p>Le Code du Travail est le texte de loi qui sert de référence dans l'essentiel des pays, en matière de conditions d'exercice d'une activité professionnelle au profit d'un employeur.</p> <p>Au-delà, l'intégration de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise régie par la norme ISO 26 001, a créé des conditions supplémentaires pour une plus grande prise en compte des besoins des employés au sein de l'entreprise.</p> <p>La production agricole est un secteur d'activité à forte taille de main d'œuvre exerçant dans les plantations, les stations de conditionnement, les unités de fabrication et/ou de conditionnement.</p> <p>La Gestion des Ressources Humaines représente à ce jour une discipline de Gestion bien établie avec des outils et des méthodes et qui vise à disposer sur le poste du travail en permanence d'un personnel compétent et motivé.</p> <p>Les exigences de la sécurité sanitaire des aliments impliquent la définition de compétences spécifiques pour l'exercice des activités relevant de la chaîne de production des produits alimentaires.</p> <p>L'introduction progressive de l'agriculture mécanisée dans le secteur de l'horticulture va créer une évolution des compétences intégrant une dimension liée aux outils impliqués. Le marché de l'emploi va connaître l'entrée de nouveaux profils.</p>
Finalités du métier	Garantir la disponibilité des RH nécessaire à l'organisation à travers l'identification des besoins et le recrutement. Gérer les aspects administratifs liés au personnel (dossiers du personnel, paie, ...). Contribuer à la bonne gestion du climat social de l'organisation.
Situation fonctionnelle	<p>Sous la supervision du Directeur des Ressources Humaines, il est un cadre susceptible d'assister le DRH au sein de tous les organes de recrutement, rémunération, gestion disciplinaire et de l'animation du personnel.</p> <p>A cet effet, il interagit avec tous les directeurs de fonction et les Responsables opérationnels sur les sujets ci-dessus relatifs à leur personnel.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Définir les besoins en personnel de l'entreprise et conduire le recrutement en vue d'acquérir des ressources performantes suivant le Plan Stratégique RH › Administrer le Système d'Information RH, documenter les événements de la vie du personnel et sécuriser les dossiers clients › Assurer la gestion de la paie, la mise à disposition des salaires et des prélèvements réglementaires suivant la politique de rémunération et des avantages sociaux › Assister le DRH dans la gestion du climat social, faciliter l'activité syndicale et sensibiliser le personnel sur les orientations liées à la Politique RH de l'entreprise

Responsabilité et autonomie

Le Responsable Administration des RH :

- › a une posture de supérieur fonctionnel de ces interlocuteurs (Responsables ou Directeurs) dans le cadre des activités de recrutement, gestion de la paie, gestion du dossier du personnel ...
- › décide sur la stratégie de recrutement idéale suivant le besoin ou les compétences recherchées. Ces aspects impactent le budget de la DRH dont il est l'un des prescripteurs.
- › met en œuvre le Plan Stratégique RH, la Politique de Recrutement, la Politique de Rémunération...
- › réalise les activités de recrutement, gestion de la paie, documentation des fichiers du personnel... sous la supervision du Directeur des Ressources Humaines

Système relationnel

Le Responsable ARH travaille étroitement avec :

- › Tous les directeurs fonctionnels et les Responsables opérationnels
- › Les Responsables de la finance dans la gestion de la paie
- › Les cabinets de recrutement et l'informatique dans la gestion du SIRH (Système d'Information des Ressources Humaines)

Conditions d'accès à la fonction

Licence en Gestion des Ressources Humaines, Management, Droit ou équivalent avec 6 à 12 mois d'expérience professionnelle dans un secteur de production agricole.



RESPONSABLE COMPTABILITÉ & TRÉSORERIE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Responsable Comptabilité et Trésorerie
Autres appellations	Chef Comptable ; Comptable ; Trésorier
Contexte général	<p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole, la transformation, la distribution nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines. Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise est conduite à doit organiser son système de gestion et à le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p>
Finalités du métier	Assurer la comptabilisation de tous les mouvements financiers entrants et sortants de l'entreprise et produire des états financiers exacts, sincères et équilibrés. Rechercher et gérer les avoirs financiers de l'entreprise en vue d'un investissement rentable.
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Directeur Administratif & Financier, le Responsable Comptabilité & Trésorerie est un cadre de la fonction financière et budgétaire de l'entreprise.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Contribuer à déterminer le financement nécessaire pour l'activité, choisir les options et sources de financement et mettre en œuvre le Plan de financement › Mettre en place le système de comptabilité, comptabiliser les transactions financières de l'entreprise et produire les états financiers périodiques › Gérer la trésorerie et sécuriser les fonds de l'entreprise › Réaliser les évaluations financières des opportunités et les coûts des produits
Responsabilité et autonomie	<p>Le Responsable Comptabilité & Trésorerie a la responsabilité de comptabiliser les transactions financières de l'entreprise suivant les exigences du plan comptable en vigueur.</p> <p>A la demande d'un partenaire clé, il peut traduire ces données suivant un autre plan (tel que IFRS).</p> <p>Il a également l'autonomie pour la mise en place des options de financement pertinents pour l'entreprise et sécuriser les fonds.</p>

Système relationnel

Le Responsable Comptabilité & Trésorerie travaille étroitement avec :

- › En interne, le Responsable Marketing dans les évaluations des opportunités et l'élaboration des états financiers prévisionnels ; Ainsi que le Contrôleur de Gestion dans le cadre du budget ou des audits financiers
- › Au sein de la Direction, il travaille avec le DAF pour lequel il est le principal collaborateur sur tous les sujets stratégiques. Il peut déléguer certaines activités au Comptable - payeur en fonction de sa disponibilité, mais il lui instruit les mouvements financiers à exécuter
- › Les régies financières (impôts et douane), les cabinets conseil en fiscalité, comptabilité ou finance, les cabinets d'audit et le Commissariat aux Comptes

Conditions d'accès à la fonction

Le Responsable Comptabilité & Trésorerie doit être un cadre financier ayant une bonne maîtrise de l'ensemble des disciplines de la finance.

Une qualification académique de niveau Bac +3 (ou plus) en comptabilité, trésorerie, fiscalité, contrôle de gestion et autres disciplines assimilés avec une expérience auprès d'un producteur agricole est un atout.



CONTRÔLEUR DE GESTION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Contrôleur de Gestion
Autres appellations	Contrôleur ; C.G.
Contexte général	<p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole, la transformation, la distribution nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines. Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise est conduite à doit organiser son système de gestion et à le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p>
Finalités du métier	<p>La mission du contrôle de gestion s'inscrit dans une volonté de veiller à l'alignement entre la stratégie globale de l'entreprise et les choix tactiques des différentes fonctions de l'entreprise.</p> <p>Etablir et suivre l'exécution du budget de l'entreprise, qui devrait servir de boussole économique et financière pour l'exercice. Auditer la gestion globale de l'entreprise et les états financiers afin de certifier l'exactitude des tableaux financiers par rapport à la situation sur le terrain.</p>
Situation fonctionnelle	Sous la coordination directe du Directeur Général, le Contrôleur de Gestion est le responsable de la bonne définition et exécution du budget, en vue de permettre à l'entreprise d'atteindre ses objectifs financiers et commerciaux.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Veiller à l'alignement entre la stratégie globale de l'entreprise et les choix tactiques des différentes fonctions de l'entreprise › Analyser les estimations marketing, valoriser les besoins en ressources, les opportunités de recettes et établir le budget prévisionnel › Vérifier la conformité des initiatives de dépenses importantes, valider la disponibilité budgétaire, suivre l'exécution de la dépense et la mise à jour du budget › Contrôler la conformité du Plan Comptable et l'exactitude des écritures comptables (Grand Livre, Résultat, Bilan, Trésorerie...) › Réaliser un audit financier périodique relatif aux ratios financiers (liquidité, trésorerie ou activité, solvabilité ou endettement, rentabilité et ratios de marché) et aux indicateurs de performance › Assurer les relations avec le Commissaire aux Comptes, les auditeurs financiers et/ou les régies financières

Responsabilité et autonomie

La fonction se veut plus proactive que réactive. Le contrôleur de gestion a une posture de consultant interne pour la Direction générale.

Le Contrôleur de Gestion a la responsabilité de conduire ses contrôles et audits suivant les exigences métiers et les stratégies de son choix dans l'optique de restituer la réalité de la situation financière.

Il a une autonomie vis à vis des directeurs prescripteurs des dépenses d'attester la pertinence de la demande par rapport au budget ou de solliciter un arbitrage budgétaire pour s'adapter au contexte.

Système relationnel

Le Contrôleur de Gestion travaille étroitement avec :

- › En interne, le Responsable Comptabilité & Trésorerie et les Directeurs gestionnaire de budget et prescripteurs des dépenses
- › Au sein de la Direction, il travaille étroitement avec le Directeur Général à qui il publie la situation financière de l'entreprise au-delà des évaluations ponctuelles
- › Les régies financières (impôts et douane), les cabinets conseil en fiscalité, comptabilité ou finance, les cabinets d'audit et le Commissariat aux Comptes

Conditions d'accès à la fonction

Le Contrôleur de Gestion doit être un cadre financier ayant une bonne maîtrise de l'ensemble des disciplines de la finance, et notamment le Contrôle de Gestion.

Une qualification académique de Bac +3 (ou plus) en Contrôle budgétaire, Contrôle de gestion ou Audit financier et Commissariat aux Comptes avec une expérience auprès d'un producteur agricole est un atout.

A défaut, il devrait avoir fait ses preuves dans un poste similaire (avec des missions et responsabilités identiques) et pouvoir prouver une expérience réussie d'au moins 5 années pour ce type de fonction.



GESTIONNAIRE DU RISQUE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Gestionnaire du risque
Autres appellations	Risk Manager ; R.M. ; Manager du risque
Contexte général	<p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole, la transformation, la distribution nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines. Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise doit organiser son système de gestion et le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p>
Finalités du métier	<p>Donner l'assurance raisonnée de la maîtrise des situations, évènements et des obstacles susceptibles d'altérer les conditions normales de la réalisation des missions de l'organisation.</p> <p>Il s'agit pour le Gestionnaire du risque de réaliser des analyses de processus permettant d'identifier les risques de tous types susceptibles d'affecter l'organisation, et de mettre en place des actions préventives / correctives pour éviter ou limiter leurs impacts.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le Gestionnaire du risque a un domaine d'intervention qui couvre toute l'organisation, à cet effet il travaille sous la supervision du Directeur Général.</p> <p>Sans avoir une position de Directeur de fonction, le Risk Manager est le responsable du système de Contrôle Interne de l'entreprise.</p> <p>Chaque collaborateur responsable d'un processus assume une responsabilité dans la maîtrise des risques liés à son processus et met en œuvre les contrôles appropriés.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Identifier les risques liés aux processus et évaluer leur criticité › Définir et mettre en œuvre une stratégie de gestion des risques › Elaborer et mettre à jour le référentiel de contrôle interne › Piloter la gestion des incidents et crises ainsi que la procédure de retour à la situation normale

Responsabilité et autonomie

Le Gestionnaire du risque est un spécialiste des métiers du risque, qui applique en toute responsabilité et autonomie les techniques relatives à la gestion des risques quel que soit leur typologie.

Il a l'autonomie, l'indépendance et l'objectivité lorsqu'il conduit des missions d'audits dans l'objectif d'évaluer l'efficacité du système de contrôle interne.

Système relationnel

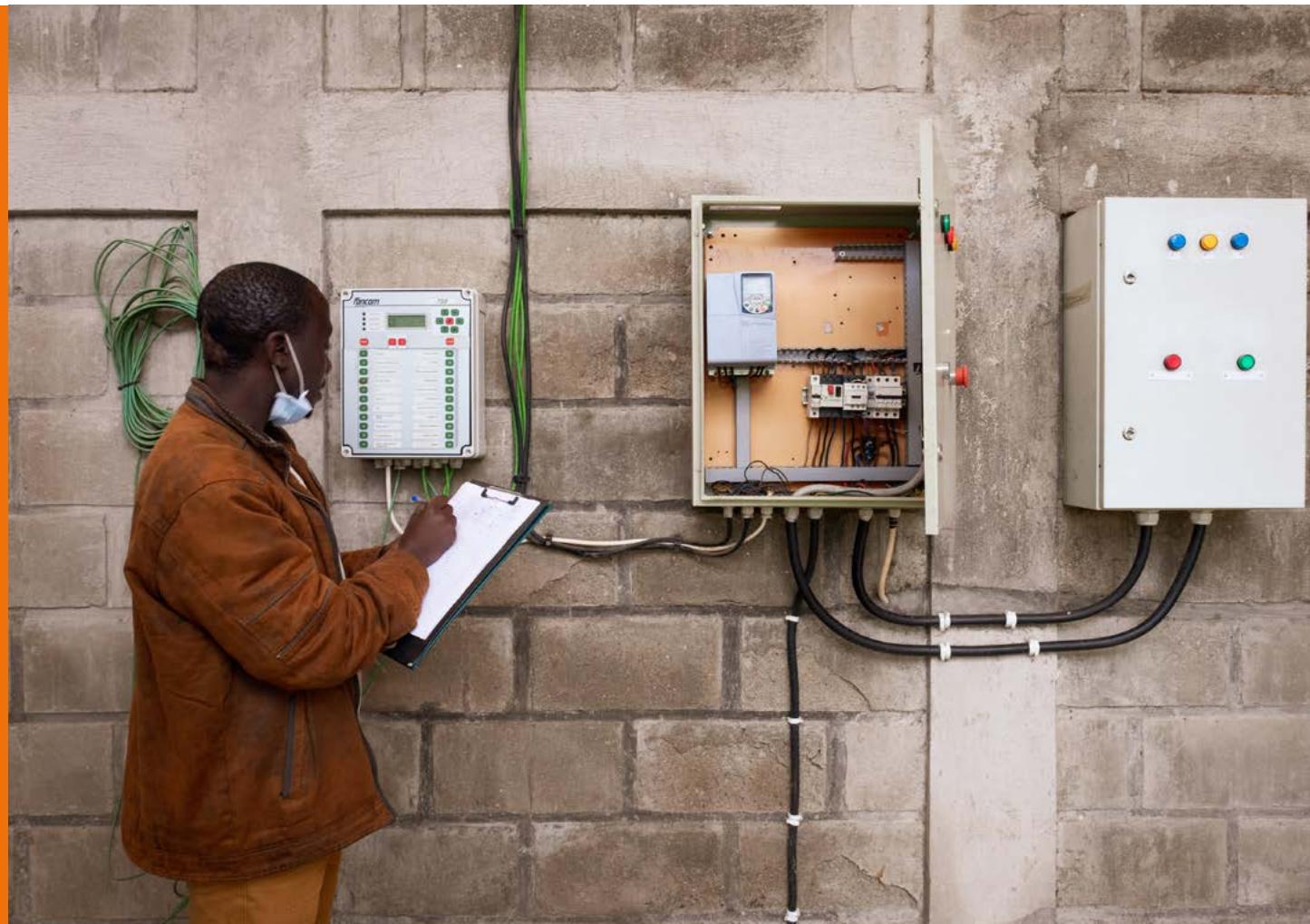
Le Risk Manager travaille étroitement avec :

- › En interne, tous les responsables de processus chargés du contrôle et de la maîtrise des risques
- › Le Responsable Qualité et Traçabilité pour les risques opérationnels (dont risques SPS)
- › Le Contrôle de Gestion pour les risques financiers
- › Le Responsable de la Communication (dans le cadre de la gestion de crise)
- › Les autorités et organismes publics en charge de la gestion de chaque dimension précise du risque
- › Les cabinets dans le cadre du conseil ou autre prestation

Conditions d'accès à la fonction

Le Gestionnaire du risque doit être un responsable des métiers de la sûreté et sécurité. Au-delà des compétences techniques nécessaires pour assurer les missions de ce poste, des aptitudes morales et éthiques exemplaires sont indispensables.

Une qualification académique de niveau Bac +3 (ou plus) en Contrôle de Gestion, Audit, Contrôle budgétaire, Investigation est un atout.



OBSERVATEUR DES BIOAGRESSEURS

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Observateur des bioagresseurs
Autres appellations	Observateur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les applicateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La lutte contre les bioagresseurs en général, et contre les organismes nuisibles en particulier, est encore le plus souvent réalisée à l'aide de produits chimiques dangereux et qui laissent des résidus. Il convient de ne les utiliser que lorsque c'est nécessaire pour éviter les traitements inutiles qui coûtent, qui favorisent la résistance des bioagresseurs et qui engendrent plus de résidus à la récolte. La lutte intégrée est recommandée : elle nécessite de n'intervenir que lorsque c'est justifié pour des raisons sanitaires, économiques ou phytosanitaires.</p>
Finalités du métier	<p>L'observateur est chargé d'observer, régulièrement et avec soin, les cultures, de repérer la présence d'un ravageur, d'une maladie ou d'une adventice, et de réaliser si possible des comptages ou d'autres observations (ex : % de feuilles malades ; nécroses ; chloroses ; indice de galles ;) et des mesures (ex : surfaces atteintes dans un champ) afin de tenter de déterminer si le « seuil d'intervention » (ou seuil économique de dommage) est atteint ou dépassé, lancer un avertissement vers le responsable de la protection des cultures, ce qui entraînera le cas échéant (et le plus souvent) une intervention (traitement chimique, taille, piégeage, lâcher de parasites auxiliaires, arrachage, hersage, etc.).</p> <p>Il doit connaître les méthodes d'observation et/ou de piégeage qui aident à déterminer les seuils d'intervention.</p>
Situation fonctionnelle	L'observateur est un ouvrier appartenant à une entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Il travaille seul ou en équipe.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Planifier les observations dans les parcelles cultivées ou les serres › Réaliser des observations (bioagresseurs et auxiliaires) › Communiquer les résultats des observations
Responsabilité et autonomie	<p>L'observateur a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (mais très variable selon les entreprises).</p> <p>Il rend compte directement au responsable de la protection des cultures et/ou au responsable de la production.</p>
Système relationnel	<p>En interne, l'observateur travaille seul ou en équipe.</p> <p>Il a des relations avec le responsable de la protection des cultures et/ou le responsable de la production.</p>
Conditions d'accès à la fonction	L'observateur est formé à l'identification des divers bioagresseurs (selon les cultures à suivre et la région), aux techniques d'observation et de piégeage via des formations internes organisées le plus souvent par l'entreprise. L'observateur peut parfois être un technicien agricole spécialisé dans la protection des cultures.

CHEF MAGASINIER

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Chef magasinier
Autres appellations	Agent d'entreposage ; responsable des stocks ; magasinier cariste ; magasinier
Contexte général	Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Les activités (comme la réception et le stockage des marchandises/intrants) sont menées dans le magasin, et contribuent à une circulation optimale de ceux-ci. La fonction de "magasinier" est présente aussi bien dans les petites et moyennes entreprises que dans les grandes entreprises.
Finalités du métier	Le magasinier exerce une activité entendue tantôt au sens large (opérations de magasinage) tantôt selon un sens plus restreint (gestion de stock) en un lieu (un magasin, un entrepôt de fabrication ou de distribution) où sont entreposées des marchandises. Le magasinier réceptionne, stocke et prépare les « produits » de type intrants (ex : PPP, cartons, engrais, tuyaux d'irrigation, buses, pièces détachées, ...) qui sont stockés dans les magasins de l'entreprise (entrepôt, quai, locaux, chambre réfrigérée, etc.) et qui sont destinés à être délivrés pendant la saison de production aux opérateurs/ ouvriers. Le magasinier réceptionne les produits dans le magasin de stockage de l'entreprise ; il contrôle leur conformité avec le bon de livraison et les enregistre (ex : grâce à des outils de suivi logistique et de gestion des stocks). Le magasinier prend donc part au suivi et à l'inventaire des stocks. Il entrepose les « produits » à l'endroit adéquat (étagères, réfrigérateurs, entrepôts, etc.). Il manipule les cartons et palettes grâce aux chariots éléveurs, transpalettes, diables, etc. Il prépare les produits ou articles requis pour les activités de l'entreprise, les délivre et assure le suivi du stock.
Situation fonctionnelle	Le magasinier travaille dans une entreprise, une coopérative agricole, chez un négociant, ou encore au sein d'importantes exploitations agricoles. Sous l'autorité du chef/ responsable direct, il accomplit ses tâches. Le magasinier veille sur le stock (en temps réel) afin que les intrants et autres produits soient en permanence disponibles pour le responsable de la production, de la protection, de la transformation, du conditionnement, de la maintenance.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Réceptionner et contrôler la conformité des produits livrés › Gérer les stocks : contrôle de la rotation des produits (FIFO), vérification de leur état et de leur disponibilité, demande d'approvisionnement auprès du responsable des achats, rangement, inventaire des produits en stock › Acheminer les produits en zone de stockage › Sécuriser l'accès aux stocks et délivrer les produits aux personnes autorisées › Réaliser l'entretien, la maintenance et le nettoyage du matériel et des équipements du magasin

Responsabilité et autonomie

En fonction de la taille de l'entreprise, les tâches peuvent changer. Dans une plus petite entreprise, par exemple, les tâches peuvent être plus variées que dans une grande entreprise. Selon l'entreprise, le magasinier travaille dans un environnement plutôt manuel ou automatisé. Le magasinier travaille sous les ordres d'un chef d'équipe ou du responsable de production. Son niveau d'autonomie dépend de l'organisation de l'entreprise.

Il doit donc se conformer strictement aux procédures de travail en place car son activité a un impact direct sur la conformité du produit fini.

Système relationnel

En interne, il s'agit principalement d'un travail individuel réalisé sous la direction d'un contremaître et d'un chef direct, mais il a de nombreuses relations avec les autres responsables de l'entreprise (ex : responsable de production ; responsable des achats ; responsable de la protection des cultures ; responsable du conditionnement ; responsable de la maintenance).

Conditions d'accès à la fonction

Le magasinier n'a en général pas reçu de formation diplômante. Il a acquis ses compétences par la pratique et les formations internes (ex : opérations à effectuer, suivi des stocks, règles d'hygiène, de sécurité, de gestion des déchets, respect de la traçabilité, nettoyage des locaux ou des tables, etc.). Le plus souvent, ce sont d'anciens magasiniers caristes ou préparateurs de commandes qui accèdent à cette fonction au cours de leur carrière dans l'entreprise, dans le cadre d'une promotion interne.

Le (chef) magasinier doit avoir un bon sens de l'organisation, de l'ordre et de la rigueur, une bonne capacité de mémorisation des produits et de leurs emplacements. Il doit être doté d'une bonne condition physique (travail debout et accroupi, port de charges), et peut supporter un environnement avec des produits toxiques, ou bruyant. Il ne redoute pas les tâches répétitives.



APPLICATEUR DES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Applicateur des traitements phytosanitaires
Autres appellations	Applicateur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les applicateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>La lutte contre les bioagresseurs en général, et contre les organismes nuisibles en particulier, est encore le plus souvent réalisée à l'aide de produits chimiques dangereux. Il convient donc de les manipuler avec soin pour éviter de se contaminer et en respectant les Bonnes Pratiques recommandées pour éviter toute intoxication accidentelle des consommateurs ou un impact indésirable sur l'environnement (eau, sol, air, biodiversité).</p>
Finalités du métier	<p>L'applicateur de traitements phytosanitaires est chargé d'appliquer les produits de protection des plantes (PPP) selon les directives (dose/ha, buse, volume de bouillie, etc.) données par le responsable de la protection des cultures.</p> <p>Il doit respecter les consignes pour garantir un traitement efficace (bonne répartition du PPP) et sans risque excessif (pour lui, pour le consommateur et pour l'environnement).</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'applicateur de traitements phytosanitaires est un ouvrier appartenant à une entreprise. Il a une fonction importante dans l'entreprise, mais spécialisée dans un domaine précis. Il travaille en équipe.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Préparer la bouillie en respectant les indications du responsable de la protection des cultures (quantité à prélever et mélanger) › Appliquer la bouillie en respectant les consignes › Nettoyer le matériel d'application et les EPI › Gérer les effluents et les déchets toxiques selon les consignes › Enregistrer les données utiles liées aux applications phytosanitaires
Responsabilité et autonomie	<p>L'applicateur de traitements phytosanitaires a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie limitée (cependant variable selon les entreprises).</p> <p>Il rend compte directement au responsable de la protection des cultures et/ou au responsable de la production.</p>
Système relationnel	<p>En interne, l'applicateur de traitements phytosanitaires travaille en équipe. Il a des relations avec le responsable des stocks d'intrants (PPP).</p>
Conditions d'accès à la fonction	<p>L'applicateur de traitements phytosanitaires est formé aux Bonnes Pratiques Phytosanitaires via des formations internes organisées le plus souvent par l'entreprise.</p>

TECHNICIEN EN IRRIGATION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Technicien en irrigation
Autres appellations	Technicien en irrigation-fertigation ; manœuvre en gestion et maîtrise de l'eau
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les applicateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>L'irrigation est l'opération consistant à apporter artificiellement de l'eau à des végétaux cultivés pour en augmenter la production et permettre leur développement normal, en cas de déficit d'eau induit par un déficit pluviométrique, un drainage excessif ou une baisse de nappe, en particulier dans les zones arides. L'irrigation peut aussi avoir comme but l'apport d'éléments fertilisants soit au sol, soit, par aspersion, aux feuilles (fertilisation foliaire) : c'est la fertigation.</p> <p>Une irrigation inadaptée ou mal conçue peut être source de propagation de pathogènes (<i>Pseudomonas</i>, kystes d'amibes, larves d'anguillules et œufs de parasites (dont nématophiles, plathelminthes, trichomonas, trichocéphales, etc.), de polluants (résidus de médicaments, de biocides, etc.) dans les cultures ; c'est le cas avec l'utilisation d'eaux grises ou résiduaires, en particulier dans certains pays arides. En zone aride, le risque de salinisation est élevé.</p>
Finalités du métier	<p>Le technicien en irrigation est un collaborateur technique qui doit installer et entretenir les équipements nécessaires à la distribution de l'eau (selon la technique employée pour l'irrigation). Il doit surveiller les paramètres de fonctionnement du réseau et assurer le fonctionnement, l'entretien et la maintenance d'un réseau irrigation-fertigation.</p> <p>Il travaille sous la direction d'un chef/responsable de l'irrigation. Il doit s'assurer que la distribution de l'eau prévue est respectée.</p>
Situation fonctionnelle	Le technicien en irrigation est un ouvrier (spécialisé ou non) chargé de mettre en œuvre les opérations d'irrigation sous la supervision et recommandations du responsable de l'irrigation et de la gestion de l'eau.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Mettre en place les équipements nécessaires à l'irrigation (pompes, conduites, tuyaux, goutteurs, etc.) ou vérifier leur état (ex : canaux) › Surveiller et mesurer un écoulement d'eau pour respecter le plan d'irrigation prévu › Entretenir le réseau d'irrigation (y compris pompes) et réparer les fuites observées sur le réseau
Responsabilité et autonomie	<p>Le technicien en irrigation est un « opérateur » (ou manœuvre) qui a généralement des responsabilités restreintes à la bonne exécution des tâches qui lui sont demandées et un degré d'autonomie très limitée (mais très variable selon les entreprises).</p> <p>Il ne fait pas le choix des techniques, ni des méthodes d'irrigation, ni des volumes à apporter, mais applique les consignes données et vérifie le respect strict de ces consignes. Il rend compte directement au responsable de l'irrigation en cas de problème.</p>
Système relationnel	En interne, le technicien en irrigation travaille en équipe sur un périmètre donné. Il a des relations avec son responsable hiérarchique (le responsable de l'irrigation ou le responsable de la production qui donnent les instructions) et il vérifie la bonne exécution des apports d'eau.
Conditions d'accès à la fonction	Le technicien en irrigation n'a pas de qualification particulière. Il a acquis ses compétences par la pratique et les formations internes dispensées par ses supérieurs hiérarchiques.

TECHNICIEN DE RÉCOLTE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Technicien de récolte
Autres appellations	Technicien de récolte ; Coordinateur de récolte ; Récolteur ; Pisteur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont liés à la production primaire de produits végétaux. Le moment de la récolte est une opération critique : il faut éviter toute perte de qualité et toute contamination des produits (ex : bactéries, champignons du sol). Il faut éviter d'amener aux lieux de conditionnement des produits qui seront rejettés.</p>
Finalités du métier	<p>Le technicien de récolte est spécialisé dans les opérations de ramassage/ récolte de fruits au moment de leur maturité (ex : cueillette des mangues, des avocats, etc.). Son activité varie selon le type de production et la saison.</p> <p>Il récupère/achète chez les producteurs les fruits qui seront transportés ensuite à la station de conditionnement. Une fois la coupe/la cueillette terminée, le technicien de récolte procède à un tri des produits pour voir ce qu'il est possible de garder/d'acheter pour être amené à la station de conditionnement. Les producteurs font appel aux techniciens de récoltes quand ils connaissent mal les techniques de cueillette (point de coupe) et les exigences de qualité (tri des produits au verger) et à cause du coût du transport qu'ils ne peuvent assumer.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le technicien de récolte est un intermédiaire entre le producteur et les stations de conditionnement appartenant à des exportateurs (ou transformateurs). Il joue parfois le rôle de récoltant (et engagent des coupeurs/des récolteurs).</p> <p>Le technicien de récolte est le plus souvent un indépendant qui travaille pour le bénéfice d'une entreprise d'exportation, mais il prend et assume seul ses risques financiers et ses décisions. Il travaille en général dans les vergers ou les champs d'un ensemble de producteurs d'une région/zone donnée.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Organiser la cueillette et le premier tri des produits au champ ou au verger › S'assurer du bon état (sanitaire et phytosanitaire) des produits › S'assurer de l'acheminement rapide des produits vers la station de conditionnement pour éviter une détérioration ou une contamination
Responsabilité et autonomie	Le technicien de récolte est soit un indépendant, soit un employé d'une entreprise. Il jouit d'une grande autonomie pour organiser ses travaux.
Système relationnel	<p>Le technicien de récolte entretient des relations avec les entreprises de destination des produits et avec les producteurs chez qui il se rend.</p> <p>Les techniciens de récoltes sont parfois regroupés en association professionnelle.</p>
Conditions d'accès à la fonction	<p>Pour exercer ce métier, il est indispensable de connaître les caractéristiques de maturité des fruits et les règles d'hygiène à respecter.</p> <p>Le plus souvent le technicien de récolte a acquis sa formation par l'expérience.</p>

CHAUFFEUR-TRANSPORTEUR

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Chauffeur-Transporteur
Autres appellations	Chauffeur ; transporteur ; chauffeur-livreur ; livreur
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le respect des règles d'hygiène s'applique à tous les maillons de la chaîne alimentaire, y compris au transport des denrées. Cette étape du processus est généralement à risque autant pour la qualité (ex : exposition au soleil et/ou à des températures trop élevées ; chocs durant le transport ; mauvaises manipulations) que pour la sécurité des produits (contamination des denrées durant le transport ; rupture de traçabilité).</p> <p>Le manque de soin durant le transport risque de compromettre tous les efforts consentis pour produire un produit de qualité. Les réceptacles des véhicules doivent être propres et en bon état d'entretien, conçus et construits pour être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Ils doivent être réservés au transport de denrées. Il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de denrées alimentaires, des matières dangereuses susceptibles d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives par contaminations, émanations, pollutions et apports toxiques (ex : engrains, pesticides, carburants).</p> <p>En cas de transport simultané de denrées différentes, une séparation doit être possible. Les denrées doivent être placées et protégées de manière à réduire le risque de contamination extérieure, y compris par des organismes nuisibles.</p> <p>Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des températures.</p>
Finalités du métier	<p>Ces ouvriers qualifiés sont responsables de la conduite d'un véhicule mais aussi d'assurer la livraison des produits en respectant les règles de sécurité et d'hygiène, les règlements relatifs à la conduite et l'intégrité de leur cargaison.</p> <p>Ils sont chargés de conduire un véhicule pour effectuer des livraisons ou des enlèvements de marchandises sur une courte ou moyenne distance, généralement entre les parcelles et la station de conditionnement, ou entre celle-ci et la ville de destination, le port ou l'aéroport.</p> <p>Ils veillent sur les marchandises (quantités ; qualité) tout le temps du chargement, du transport et de la livraison (ex : éviter les vols).</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le chauffeur-transporteur passe une grande partie de la journée sur la route pour livrer un maximum de clients et de produits en un minimum de temps.</p> <p>Il peut être un indépendant ou un salarié, soit d'une entreprise spécialisée dans le transport, soit d'un producteur / exportateur.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Préparer le transport et la livraison des produits à destination › Organiser le chargement et le déchargement du véhicule de transport en utilisant les techniques de manutention appropriées et en respectant les consignes de sécurité › Contrôler la nature, la quantité et le bon état des produits chargés et livrés › Adopter un mode de conduite rationnel et garder en bon état le véhicule de transport › Communiquer

Responsabilité et autonomie

Le chauffeur-transporteur porte, lors du chargement, du déchargement ou du transport, une responsabilité concernant la sécurité des produits (respect de la chaîne du froid, hygiène pendant le transport, contamination croisée, ...).

Le chauffeur-transporteur doit faire preuve d'autonomie et organiser ou adapter sa tournée en tenant compte des heures de trafic et des horaires de fermeture des stations de conditionnement ou des douanes, etc.

Il rend compte directement au Responsable de la production, au Responsable du conditionnement et/ou à la direction de leur entreprise.

Système relationnel

En interne, le chauffeur-transporteur entretient des relations avec sa hiérarchie (planification des voyages ; respect des procédures ; rapportage et suivi des livraisons) ainsi qu'avec ses collègues.

En externe, il est en contact avec les techniciens de récolte et les clients. A la livraison, le chauffeur-transporteur représente l'image de sa société. Même s'il travaille en solo toute la journée, il est au contact des clients et se doit d'être à la fois aimable et souriant avec eux.

Conditions d'accès à la fonction

Pour pouvoir effectuer ces différentes tâches, le chauffeur-transporteur doit disposer d'un permis de conduire valide et approprié au type de véhicule utilisé. Il doit bien connaître la feuille de route, la localisation géographique des clients et les caractéristiques des marchandises transportées.

Les chauffeurs-transporteurs ne sont pas diplômés (parfois CAP conduite routière ou CAP livreur), mais généralement formés dans l'entreprise. Leur qualification provient de la formation continue, du coaching et de l'expérience professionnelle acquise avec le temps. La formation continue que devra recevoir le chauffeur-transporteur portera sur la/les :

- › Conduite d'un véhicule motorisé
- › Lecture d'une carte routière
- › Règles et procédures de préparation de chargement, de transport et de livraison (y compris règlements locaux)
- › Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- › Règles de circulation et de stationnement en agglomération
- › Mécanique et entretien du véhicule
- › Manipulation des produits



OPÉRATEUR DE LIGNE DE PRODUCTION/TRANSFORMATION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Opérateur de ligne de production et/ou de transformation
Autres appellations	Agent de production ; ouvrier agroalimentaire ; trieur ; emballeur ; opérateur ; agent de conditionnement
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants). Le tri, la transformation et le conditionnement des produits sont des activités indispensables avant toute commercialisation. Ils comportent de nombreuses étapes indispensables plus ou moins complexes pour garantir la qualité et la sécurité du produit. Le tri permet d'éliminer des produits qui ne correspondent pas aux spécifications de qualité et de sécurité. La transformation donne une plus-value au produit.</p> <p>Le conditionnement facilite le transport et le stockage des produits en attendant leur vente au détail, permet à travers l'emballage de réduire les pertes (vitamines et eau) en les protégeant contre les manipulations excessives des vendeurs et des consommateurs, permet une différenciation importante pour les opérateurs dans le secteur : l'emballage et le marquage permettent une identification du produit et sa traçabilité (notamment son origine) et améliore chez le distributeur la gestion des rayons en facilitant l'achat (pas de pesée, pas de remplissage, code à barre, ...) et en économisant des coûts de personnel.</p>
Finalités du métier	<p>L'opérateur de ligne de production/transformation travaille pour une entreprise dans un secteur/filière de l'agroalimentaire (ex : production, conditionnement de fruits et légumes). Il travaille à un poste fixe (travail répétitif) sous la responsabilité d'un chef (chef de station, conducteur de ligne de production) dans un environnement de production industrielle.</p> <p>L'opérateur de ligne de production/transformation accomplit souvent un grand nombre de tâches manuelles différentes comme : manipuler, trier et calibrer des produits ; approvisionner, surveiller et réguler une machine ou une ligne automatisée de transformation de produits alimentaires ; participer au nettoyage des lieux et des tables ; stocker les produits ; mettre en caisse ; mettre en palettes ; etc.</p> <p>L'opérateur de ligne de production/transformation doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que les procédures et les impératifs de production (délais, qualité, coûts, etc.). Il a souvent recours à la force physique pour porter ou déplacer des charges et doit pouvoir tenir des positions inconfortables lors des travaux de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles.</p> <p>Des spécificités apparaissent selon les industries agroalimentaires dans laquelle l'opérateur exerce son métier.</p>
Situation fonctionnelle	<p>L'opérateur de ligne de production/transformation travaille dans une entreprise, une coopérative agricole, chez un négociant, ou encore au sein d'importantes exploitations agricoles. Sous l'autorité du chef/responsable direct, il accomplit ses tâches.</p> <p>L'opérateur veille à la qualité du produit de façon à ce qu'il soit préparé conformément aux exigences de qualité et de rendement prescrites par le responsable de la transformation et/ou le responsable du conditionnement.</p>

Missions principales

- › Participer aux diverses tâches sur la ligne de production et transformation, en réalisant des opérations manuelles (ou automatisées) selon un mode opératoire de production/ transformation ou conditionnement établi
- › Participer au maintien de la propreté des locaux et de la ligne de production
- › Evacuer les produits finis vers les lieux de stockage

Responsabilité et autonomie

Selon l'entreprise, l'opérateur de ligne de production/transformation travaille dans un environnement plutôt manuel ou automatisé. L'opérateur travaille sous les ordres d'un chef d'équipe ou du responsable de fabrication. Son niveau d'autonomie dépend de l'organisation de l'entreprise.

Il doit donc se conformer strictement aux méthodes de travail en place car son activité a un impact direct sur la conformité du produit fini.

Système relationnel

En interne, il s'agit principalement d'un travail individuel réalisé sous la direction d'un contremaître et d'un chef direct. Il doit se coordonner avec les autres opérateurs.

Conditions d'accès à la fonction

L'opérateur de production/transformation du niveau de base n'a en général pas reçu de formation diplômante. Il a acquis ses compétences par la pratique et les formations internes (ex : opérations à effectuer, règles d'hygiène, de sécurité, de gestion des déchets, respect de la traçabilité, nettoyage des locaux ou des tables, etc.).



Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Manœuvre
Autres appellations	Ouvrier ; journalier
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>La préparation et le conditionnement des produits est une activité indispensable avant toute commercialisation. Il comporte de nombreuses opérations et étapes indispensables plus ou moins complexes pour garantir la qualité et la sécurité du produit.</p> <p>De nombreuses manipulations sont le plus souvent nécessaires lors de ces opérations de production/transformation et conditionnement et après (stockage, nettoyage des tables et des locaux, etc.). Elles nécessitent la présence d'un personnel important et moins qualifié au côté des ouvriers spécialisés dans l'agroalimentaire.</p>
Finalités du métier	<p>Le manœuvre travaille pour une entreprise dans un secteur/filière de l'agroalimentaire (ex : production, transformation, conditionnement de fruits et légumes). Il travaille à un poste fixe (travail répétitif) sous la responsabilité d'un chef (chef de station, conducteur de ligne de production) dans un environnement de production industrielle.</p> <p>Le manœuvre accomplit souvent un grand nombre de tâches manuelles différentes comme : trier, manipuler des produits ; participer au nettoyage des lieux et des tables ; stocker les produits ; mettre en caisse ; mettre en palettes ; etc. Le manœuvre doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que les procédures et les impératifs de production (délais, qualité, coûts, etc.). Il a souvent recours à la force physique pour porter ou déplacer des charges et doit pouvoir tenir des positions inconfortables lors des travaux de nettoyage dans des endroits difficilement accessibles. Des spécificités apparaissent selon les industries agroalimentaires dans laquelle le manœuvre exerce son métier.</p>
Situation fonctionnelle	Le manœuvre travaille dans une entreprise, une coopérative agricole, chez un négociant, ou encore au sein d'importantes exploitations agricoles. Sous l'autorité du chef/ responsable direct, il accomplit ses tâches.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Participer aux diverses tâches sur la ligne de production/transformation, en réalisant des opérations manuelles (ou automatisées) selon un mode opératoire de production ou conditionnement établi › Participer au maintien de la propreté des locaux et de la ligne de production › Evacuer les produits finis vers les lieux de stockage
Responsabilité et autonomie	<p>Selon l'entreprise, le manœuvre travaille dans un environnement plutôt manuel ou automatisé. Il travaille sous les ordres d'un chef d'équipe ou du responsable de fabrication. Il n'a aucune autonomie.</p> <p>Il doit donc se conformer strictement aux méthodes de travail en place car son activité a un impact direct sur la conformité du produit fini.</p>
Système relationnel	En interne, il s'agit principalement d'un travail d'équipe réalisé sous la direction d'un contremaître et d'un chef direct.
Conditions d'accès à la fonction	Le manœuvre n'a pas de qualification particulière. Il a acquis ses compétences par la pratique et les formations internes (ex : mise en palettes, hygiène, sécurité, gestion des déchets, nettoyage des locaux ou des tables, etc.).

ASSISTANT ADMINISTRATIF DE DIRECTION

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Assistant Administratif de Direction
Autres appellations	Assistant du DG ; Assistant de Direction
Contexte général	<p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole, la transformation, la distribution nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines. Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise doit organiser son système de gestion et à le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p> <p>Face au défi démographique, une « intensification durable » de la production végétale est nécessaire : produire davantage sur la même surface de terres tout en préservant les ressources, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant le capital naturel et le flux des services écosystémiques (FAO). Un certain nombre de risques (sanitaires et phytosanitaires), qu'il faut maîtriser, sont aussi liés à la production primaire de produits végétaux.</p>
Finalités du métier	<p>Assister le Dirigeant de l'entreprise et/ou les autres Directeurs dans l'accomplissement de leurs tâches administratives, la tenue des agendas, la rédaction / la gestion du courrier et selon le cas le suivi de certains projets stratégiques.</p> <p>Dans le cas d'une très petite entreprise, ce poste peut consolider les fonctions des Ressources Humaines, des Achats, Logistique, Approvisionnement et selon le cas le Contrôle de Gestion.</p>
Situation fonctionnelle	Sous la supervision du Dirigeant d'entreprise, il est un agent de maîtrise en charge d'assister le Dirigeant et selon la charge de l'activité, les autres Directeurs afin de consolider les activités administratives transverses entre plusieurs directions ou entre l'entreprise et l'extérieur.

Missions principales

- › Tenir le standard de télécommunication de l'entreprise, recevoir les appels et les router aux destinataires et/ou initier des contacts téléphoniques à la demande
- › Tenir à jour l'agenda du Dirigeant et/ou des directeurs et organiser les réunions internes ou externes initiées par ses/leurs soins
- › Assurer le suivi, la rédaction et les échanges de correspondances écrites (courriers ou mails) entre le Dirigeant et les autres directeurs ou des organisations externes
- › Suivre pour le Dirigeant d'entreprise la mise en œuvre des Plans d'actions ou la réalisation des projets en cours
- › Consolider les rapports d'activité périodiques ou tableaux de bord de l'entreprise et tenir une caisse de dépense pour des opérations financières à faible coût

Responsabilité et autonomie

L'Assistant Administratif de Direction :

- › N'a pas de posture décisionnelle. Il soumet ses avis et propositions à la validation du signataire (Directeur ou Dirigeant)
- › Gère la caisse de Direction qui est alimentée et contrôlée par la Direction Administrative et Financière

Système relationnel

L'Assistant Administratif de Direction travaille étroitement avec :

- › le Dirigeant et les Directeurs selon sa disponibilité
- › le Responsable de la Trésorerie
- › les chefs de projets stratégiques et de plans d'actions prioritaires

Conditions d'accès à la fonction

Bac + 2 / 3 en Assistant de direction, Secrétariat bilingue, Assistant de Gestion des entreprises, accueil et relation client ou équivalent avec 3 à 6 mois d'expérience professionnelle.



CHARGÉ DE RELATION AVEC LA CLIENTÈLE

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Chargé de relation avec la clientèle
Autres appellations	Conseiller Client ; Chargé de relation client ; Vendeur ; Agent SAV
Contexte général	<p>La commercialisation des produits horticoles vers le marché intérieur et international est encadrée par de nombreuses exigences réglementaires et par des référentiels privés pour garantir non seulement la qualité commerciale mais aussi la sécurité des produits alimentaires. La production, le conditionnement, le transport et l'expédition de ces produits vers les pays importateurs sont soumis aux normes sanitaires et phytosanitaires pour l'exportation et au contrôle par les autorités compétentes.</p> <p>Pour l'accès au marché de l'UE, les normes pour l'exportation portent sur plusieurs domaines clés dont : la sécurité sanitaire et la traçabilité (Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire), le contrôle de l'hygiène (grâce à la méthode HACCP) (Règlement (CE) 852/2004), le respect des limites maximales de résidus de pesticides (Règlement (CE) 396/2005), le respect des limites maximales de divers contaminants, dont les métaux lourds et les mycotoxines (Règlement (CE) 1881/2006), les règles relatives à l'étiquetage des produits alimentaires et à la mention des allergènes (Règlement (UE) 1169/2011).</p> <p>Dans un tout autre ordre, les transactions entre les producteurs et les clients à travers la direction commerciale sont également encadrés par un ensemble de documents, dont : le contrat commercial, les termes et conditions et la fiche produit.</p> <p>Les activités de commercialisation des produits horticoles dans les marchés locaux, nationaux ou internationaux sont actuellement très influencées par le marketing digital.</p>
Finalités du métier	<p>Commercialiser les productions de l'entreprise en vue de générer le chiffre d'affaires</p> <p>Recruter et gérer les distributeurs dans l'optique de couvrir le marché, et pousser les ventes</p> <p>Assurer la satisfaction des clients qui contactent l'entreprise quelle que soit la raison</p>
Situation fonctionnelle	Le Chargé de relation avec la clientèle est un agent commercial en charge de mettre en œuvre la stratégie commerciale sous la supervision du Responsable Ventes et Service Clients.
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Prospecter les potentiels clients, argumenter sur les atouts des produits, contractualiser et prendre la commande des clients › Prendre en charge les demandes d'information ou assistance, les réclamations des clients et leur apporter une réponse satisfaisante › Analyser le comportement du client (achat, chiffre d'affaires, contact, règlement), identifier les lacunes éventuelles et réaliser une action de rétention ou fidélisation › Organiser et gérer la mesure de la satisfaction client, analyser les résultats et formuler les recommandations
Responsabilité et autonomie	<p>Le Chargé de relation avec la clientèle a la responsabilité de dérouler le discours le plus pertinent et éthique pour convertir le postulant en client, le détracteur ou insatisfait en satisfait ou le client «potentiel résilient» en un client actif et le client neutre ou satisfait en client fidèle.</p> <p>Le Chargé de relation avec la clientèle n'a pas d'autonomie sur les leviers du Mix Marketing défini. En cas de besoin, il se rapproche du Responsable Ventes et Service Clients pour une dérogation.</p>

Système relationnel

Le Chargé de relation avec la clientèle travaille étroitement avec :

- › En interne, le Responsable Marketing (structure des offres et argumentaire), le Responsable Communication & RSE (documentation commerciale) et les magasiniers
- › Au sein de la Direction, il collabore particulièrement avec son supérieur hiérarchique Responsable Ventes et Service Clients
- › Les prestataires externes en charge de l'aménagement et l'entretien des points de vente ou des infrastructures

Conditions d'accès à la fonction

Le Chargé de relation avec la clientèle est un agent commercial en charge des opérations qui concourent à la vente et la gestion de la satisfaction client.

A cet effet, il devrait être muni d'une qualification académique de niveau du Bac ou Bac+2 en Marketing, Action Commerciale, Négociation et vente, avec ou sans expérience professionnelle.



COMPTABLE PAYEUR

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Comptable Payeur
Autres appellations	Comptable ; Caissier
Contexte général	<p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») : autocontrôle chez les opérateurs du secteur privé (y compris des intrants).</p> <p>Le but de l'agriculture est de produire de l'alimentation pour les hommes et les animaux domestiques, mais aussi des matières premières utilisées dans l'industrie. La production agricole, la transformation, la distribution nécessite la coordination de nombreuses activités et la gestion de ressources financières et humaines. Et la complexité s'accroît quand l'entreprise grandit. Les spécialistes de la gestion ont, dans les entreprises agricoles, des responsabilités qui sont liées à la nature des ressources mobilisées, traitent des moyens matériels d'activité (gestion de la production), des ressources financières et des ressources humaines. Le gestionnaire administratif peut être amené dans le cadre de sa fonction à prendre en charge des activités commerciales, de communication, de gestion, de ressources humaines, de production.</p> <p>La gestion d'entreprise est la mise en œuvre des ressources de l'entreprise en vue d'atteindre les objectifs préalablement fixés (chiffre d'affaires, parts de marché, etc.). Chaque entreprise ou organisation est dotée d'un système de gestion caractérisé par une certaine unité et une certaine cohérence. Chaque entreprise est conduite à doit organiser son système de gestion et à le remanier périodiquement en fonction de l'évolution de ses orientations, de la nature de ses ressources et des relations qu'elle doit établir avec son environnement national et international. Malgré la diversité et la plasticité des modes d'organisation des systèmes de gestion, on peut identifier un ensemble de tâches administratives typiques de gestion.</p>
Finalités du métier	<p>Assister le Responsable Comptabilité et Trésorerie dans la saisie des opérations comptables dans les comptes, la réalisation des inventaires sur pièce, le classement des justificatifs des opérations financières.</p> <p>En outre, le comptable payeur a la particularité d'assurer la gestion de la caisse disponible au sein de l'organisation. Il doit assurer la dépense courante, la dépense urgente et encaisser les entrées de fonds en espèces.</p>
Situation fonctionnelle	<p>Le Comptable payeur est un collaborateur direct du Responsable Comptabilité et Trésorerie au sein de la Direction Administrative et Financière.</p> <p>Il a une double fonction de comptable, en charge de réaliser les opérations de comptabilisation des opérations financières et de gestion de la caisse de l'entreprise.</p>
Missions principales	<ul style="list-style-type: none"> › Assister le Responsable Comptabilité & Trésorerie dans la saisie de l'information financière dans les cahiers et les comptes › Vérifier l'intégrité des pièces de caisse fournies par les prescripteurs et contrôler la conformité des achats et prestations › Gérer la caisse de l'entreprise, exécuter les ordres de règlement des factures ou opérations et encaisser les dépôts en espèces

Responsabilité et autonomie

Le Comptable payeur est un agent de maîtrise de la fonction financière qui travaille sous la supervision du Responsable Comptabilité et Trésorerie. Il réalise des actions opérationnelles et à faible impact financier.

Les activités du Comptable payeur sont balisées par des procédures strictes ne laissant pas de marge de manœuvre.

Système relationnel

Le Comptable payeur travaille avec :

- › En interne, le Contrôleur de Gestion dans le cadre de ces réconciliations et contrôle ;
- › Au sein de la fonction Finance, directement son supérieur hiérarchique «Responsable Comptabilité & Trésorerie» qui organise son activité et lui confère le rôle de caissier à des horaires particuliers de la journée
- › Les fournisseurs et clients qui utiliseraient la caisse pour les transactions en espèces

Conditions d'accès à la fonction

Le Comptable payeur est un agent de la fonction financière qui a la compétence sur la gestion comptable et des bases en matière de la trésorerie ou les décaissements et encaissements.

Une qualification académique de niveau du Bac à B+2 en Comptabilité, Gestion financière avec ou sans expérience professionnelle.



PRESTATAIRES DE SERVICES



EXPERT-FORMATEUR

Cette fiche métier a été conçue sur base des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes, et du Pacifique. Elle est utilisable par des acteurs d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent investir dans leur capital humain.

Nom du métier	Expert-formateur
Autres appellations	Expert en appui-conseil ; encadreur ; formateur ; prestataire de service ; formateur de formateurs ; formateur interne ; responsable formation
Contexte général	<p>Accord SPS de l'OMC (1995), Directives FAO/OMS (Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, 2003), Codes d'Usage du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 - 2003), normes du Codex et normes volontaires privées (ISO22000 ; GlobalGAP ; BRC ; IFS ; ...).</p> <p>Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») et Règlement (UE) 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire.</p> <p>Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV, 1997).</p> <p>Règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux.</p> <p>Le renforcement de capacité – notamment la formation du personnel – est une nécessité pour les entreprises qui veulent répondre aux exigences des normes volontaires privées (ex : GlobalGAP, TNC, ISO22000, etc.). Les référentiels et normes prévoient des obligations en matière de formation aux « Bonnes Pratiques », aux procédures des systèmes qualité, etc.</p> <p>C'est aussi une obligation en ce qui concerne les A.C. telles que l'ONPV. En effet la CIPV prévoit explicitement que la formation des agents est une des missions principales de l'ONPV. « L'organisation nationale officielle de la protection des végétaux aura notamment les responsabilités suivantes : la formation et la valorisation des ressources humaines » (CIPV, Art. IV.2.)</p> <p>Les formations des responsables et agents les plus qualifiés est généralement externe, alors que la formation des ouvriers et des agents de base est le plus souvent interne. Par conséquent, les cadres et agents intermédiaires devraient aussi posséder des compétences pédagogiques et de communication pour sensibiliser et former leur personnel.</p>
Finalités du métier	<p>L'expert-formateur est un prestataire de services de formation et/ou d'assistance technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> › qui intervient comme formateur et/ou formateur de formateurs (FF) ou coach auprès de ces personnes (formation, animation, coaching, ...) dans un domaine particulier de ses compétences ; › qui fournit une assistance technique aux agents des services publics ou aux cadres des entreprises pour mettre en place des « systèmes » ou répondre à des exigences (réglementaires ou autres), voire atteindre une certification, dans un domaine particulier (ex : sécurité sanitaire, traçabilité, protection des cultures, RSE, environnement, gestion, techniques de diagnostic, systèmes qualité, normes ISO14001 ou 22000, HACCP, GlobalGAP, analyse des SSSA, dossiers d'accès aux marchés, ARP, ...) <p>A côté des prestataires de service, on trouve aussi des « encadreurs » attachés à une organisation professionnelle ou à un service public, et même des agents de services publics qui travaillent sous contrat comme experts-formateurs externes ou qui dispensent des formations internes. On trouve également des cadres d'entreprises qui dispensent des formations internes (soit dans un rôle de formateur de l'entreprise, soit le plus souvent en plus d'autres fonctions).</p>

Dispenser des formations (ou des formations de formateurs) nécessite le plus souvent non seulement la maîtrise de compétences techniques (ex : connaissance de la norme ISO 26000, HACCP, GlobalGAP, ISO 14001, gestion durable de l'eau, protection des cultures, business, transformation, ...) mais aussi de compétences pédagogiques (capacités de communication, d'animation de groupes, de coaching, d'évaluation des compétences, ...). En effet, le renforcement de capacité des bénéficiaires nécessite en général une assistance technique en parallèle ou après une formation.

Dans la logique du dispositif en cascade, des experts formés dans le domaine pédagogique sont également nécessaires, par exemple pour renforcer en compétences de communication des managers, des cadres intermédiaires des entreprises, ou des responsables des services d'inspection pour la formation interne du personnel (formation de formateurs internes ou d'animateurs, par exemple au moyen des Animations Pédagogiques).

Situation fonctionnelle

L'expert-formateur est :

- › soit un prestataire de service indépendant ou attaché à un cabinet, qualifié dans au moins une des thématiques prioritaires du COLEAD : sécurité sanitaire des aliments, protection des cultures, santé des plantes, systèmes de production durables, transformation des produits, gestion des entreprises, RSE, respect des personnes, formation, etc... avec des compétences démontrées (ex : diplômes, certificats, CV, ...) dans son domaine de spécialisation ;
- › soit un encadreur/formateur attaché à une organisation professionnelle ou à un service public ou à une ONG ou à une entreprise ;
- › soit un agent de service public (divers ministères ou agences), avec des qualifications équivalentes et une expérience professionnelle avérée au sein d'une administration (ex : A.C./ONPV, ministère de l'Agriculture, ...), qui peut travailler comme expert-formateur.

Missions principales

- › Elaborer un programme de formation (formation collective, formation en ligne, formation de formateurs, etc.)
- › Préparer une session de formation (formation collective, formation en ligne, formation de formateurs, etc.)
- › Animer une session de formation (formation collective, formation en ligne, formation de formateurs, etc.)
- › Evaluer les participants d'une session de formation
- › Evaluer une session de formation (formation collective, formation en ligne, formation de formateurs, etc...)
- › Coacher les participants après une formation
- › Apporter un appui technique ou pédagogique aux participants (agents ; cadres d'entreprise ; experts-formateurs ; ...)

Responsabilité et autonomie

L'expert-formateur travaille le plus souvent dans le cadre d'une prestation qui fait l'objet d'un contrat. Sa mission est cadrée par les termes de référence (TDR) de la mission. Il doit cependant faire preuve de responsabilité et d'autonomie pour organiser et mettre en place la mission ; il doit notamment pouvoir s'adapter à des circonstances imprévues, ou adapter son programme en fonction des demandes des participants.

Au terme de la mission, il doit rendre compte au commanditaire (ex : le COLEAD) sous la forme d'un rapport (activités réalisées, évaluations, état de frais, etc.)

Dans le cas des formations internes (au sein des services publics ou des entreprises), la mission est cadrée par les besoins identifiés, le personnel à former, la demande de la direction.

Système relationnel

L'expert-formateur est souvent un prestataire indépendant, mais son statut est très variable.

Dans le cas des formations internes (au sein des services publics ou des entreprises), il doit rendre compte à son supérieur hiérarchique (ex : responsable de la certification ; responsable de production ; chef de station ; responsable de la transformation ; etc.).

L'expert-formateur a des relations avec le commanditaire, les bénéficiaires, les autres formateurs, le logisticien, etc.

Conditions d'accès à la fonction

L'expert-formateur est le plus souvent diplômé (Bac+2 à Bac+5) dans diverses disciplines (chimie, microbiologie, biologie, agronomie, statistiques, médecine humaine et vétérinaire, ...), avec des compétences démontrées par sa formation initiale et continue, et par son expérience professionnelle (de préférence, missions du même type, réalisées auprès de public-cibles comparables et dans les mêmes zones). Pour certains aspects « pédagogiques », cet expert peut être diplômé de sciences de l'éducation ou avoir suivi des formations complémentaires en pédagogie.



