

LE PARCOURS DES FRUITS DE LA RECEPTION JUSQU'À L'EXPEDITION

QUALITE

1 LA RECEPTION DES FRUITS

Il s'agit de l'entrée des produits bruts dans la Coopérative.

Les producteurs adhérents livrent leurs marchandises qui seront alors pesées et identifiées par une fiche très complète (nom du producteur, variété, parcelle, date de récolte, poids net et destination : frais, industrie ou retrait).

2 L'AGREAGE

Il s'effectue sur le quai de réception au moyen d'une grille de critères prédéfinis et au moyen d'analyses organoleptiques (taux de sucre et fermeté).

L'agrèage permet d'une part de vérifier et identifier la qualité des fruits et, d'autre part, de regrouper les lots de caractéristiques identiques pour mieux gérer leur stockage et leur travail en station.

3 LE STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE

La Coopérative CHANABEL est dotée d'un potentiel de stockage de 25 500 m³ de froid (dont 19 500 m³ en atmosphère contrôlée)

Dans un souci de qualité, il est indispensable de garantir l'aspect, la fraîcheur, la brillance, le goût et les arômes des produits par la maîtrise des délais d'apport et le maintien de la chaîne du froid.

Nous disposons pour cela de chambres froides adaptées en puissance, température et hygrométrie pour chacun des produits.

La chaîne du froid est maintenue de la réception jusqu'à l'expédition (hall d'expédition sous température dirigée) afin d'éviter les chocs thermiques.

Pour les fruits rouges des installations de pré réfrigération permettent de bloquer la maturation dès réception.

4 LE CONDITIONNEMENT DES FRUITS EN STATION

Le travail d'emballage se répartit comme-suit :

- Sélection des lots,
- Calibrage,
- Conditionnement adapté à la demande du client,
- Contrôle qualité en bout de chaîne,
- Palettisation et cerclage.

5 L'EXPEDITION DES FRUITS

Ce service a de lourdes responsabilités puisque c'est le dernier maillon de la chaîne.

En effet, il est chargé des tâches suivantes :

- préparation des commandes (palletisation, cerclage, identification selon les cahiers des charges des clients),
- analyses et contrôle qualitatif des lots avant départ pour vérifier l'adéquation avec les spécificités de chaque commande,
- sélection, relation avec les transporteurs,
- suivi administratif (préparation des bons de transport, de livraison et autres documents de la liasse documentaire)
- enregistrement et gestion des litiges éventuels, suivi des retours de marchandise,
- relations avec la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et Répression des Fraudes) et les services phytosanitaires.



CHANABEL

204 rue d'Alembert - Salaise sur Sanne - 38 556 SAINT MAURICE L'EXIL - FRANCE
Tél. : 04 74 29 00 00 - Fax : 04 74 29 00 38