



Intérêt de la traçabilité en industrie agro-alimentaire

Pascal GARRY

CTSCCV - 7 avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex

« *Alimentation sous haute surveillance* », « *Faut-il avoir peur de notre alimentation ?* », « *Listeria, le danger du XXI^e siècle* », « *Comment les vaches sont-elles devenues carnivores ?* », à en croire tous ces titres, il est plus dangereux de se nourrir que de prendre le volant !

En effet, régulièrement, on entend parler de *Listeria*, *Salmonella*, vache folle, dioxine. Toutes ces « affaires » ont poussé le consommateur à se méfier, comme le prouve le succès des produits « bio » et des mentions « produits du terroir », « recette à l'ancienne »,...

Les années 1999 et 2000 ont été deux années de crise pour le secteur agroalimentaire français :

- Mai-juin 1999 : « l'affaire des poulets aux dioxines » ;
- 1999 : *Listeria* dans des fromages au lait cru ;
- Décembre 1999 : plusieurs cas de listériose liés à la consommation de rillettes ;
- Janvier 2000 : nouveaux cas de listériose avec suspicion de langue de porc en gelée ;

-2^e semestre 2000 : retour d'une crise « vache folle » suite à l'interdiction de certains abats bovins puis des farines animales.

Quel que soit le danger, **l'un des outils essentiels de maîtrise en matière de sécurité alimentaire est la traçabilité.**

Depuis longtemps, la traçabilité est utilisée par les entreprises pour des besoins de gestion des stocks et des produits finis. Mais depuis ces dernières années, la traçabilité est devenue un outil de maîtrise des risques et de la qualité.

La norme NF EN ISO 8402 définit la traçabilité comme :

« *l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée.* »

Celle-ci doit être aussi bien amont (descendante) qu'aval (montante). En cas de problème, grâce à celle-ci le fabricant doit pouvoir informer très rapidement l'ensemble de ses clients et organiser selon les cas **un retrait ou un rappel des marchandises impliquées.**

Dans le cas d'un **retrait**, il s'agit d'arrêter la commercialisation de produits défectueux ne mettant pas en cause la sécurité du consommateur.

Un **rappel** consiste à arrêter la consommation de produits défectueux, lorsqu'il existe un risque avéré ou potentiel pour le

consommateur. Dans ce cas, le fabricant doit non seulement retirer les produits non encore vendus, mais également s'assurer que les produits déjà achetés par le consommateur ne seront pas consommés (information du consommateur par voie de presse, affichage en magasin...)

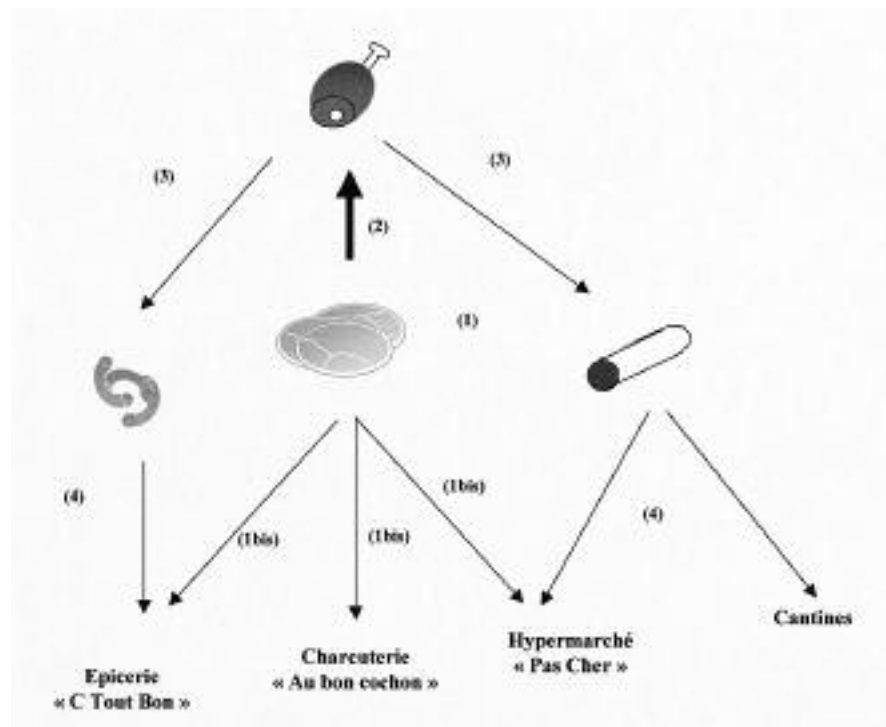


Figure 1. Exemple d'utilisation de la traçabilité amont et aval.

Lors d'une analyse, on découvre un lot de produit contaminé (1) par de la dioxine. Dans un premier temps, le retrait ou/et le rappel du lot concerné (1 bis) sont organisés, les clients qui ont reçu le produit incriminé ayant été identifiés à l'aide de la traçabilité aval. A l'aide de la traçabilité amont, la matière première à l'origine de la contamination peut être retrouvée (2), il est ensuite possible de connaître l'ensemble des produits fabriqués à partir de cette matière première (3) et d'organiser leur retrait ou rappel (4).

Selon le même principe, la traçabilité doit pouvoir également aider l'industriel à

connaître l'étendue de la contamination, par exemple repérer l'ensemble des lots fabriqués avec une matière première contaminée, alors que la contamination a été mise en évidence sur un seul lot de produit fini.

Cette traçabilité doit également permettre de retrouver l'origine de la contamination (matière première contaminée, rupture de la chaîne du froid, défaut de cuisson...). Ceci suppose que cette **traçabilité concerne également l'ensemble des opérations du process** (température des chambres froides, de cuisson, bon déroulement des opérations de nettoyage et désinfection...).

QUAND METTRE EN PLACE LA TRAÇABILITE ?

- Dans le cas d'une **démarche HACCP**, lors de l'analyse des points critiques, il peut être nécessaire de mettre en place une traçabilité pour les maîtriser. Dans le cadre de l'HACCP, la mise en place de la traçabilité est facilitée par le fait que cette démarche doit être parfaitement documentée et identifiable.
- Dans le cas d'une **démarche volontaire individuelle**, la mise en place de la traçabilité traduit une volonté de progrès et permet non seulement d'améliorer sa compétitivité (gestion des coûts et optimisation de la production) mais également d'améliorer la qualité sanitaire de ses produits. La traçabilité s'intègre dans un système global d'assurance qualité.
- Dans le cas d'une **démarche volontaire collective**, la traçabilité s'inscrit également dans une démarche de progrès. Ces démarches collectives répondent aux soucis de toute une filière de faire face à une crise, d'informer ses clients (distributeurs et particuliers) dans le but de le rassurer. Pour cette raison, une totale transparence est recherchée. On peut citer en exemple le contrat progrès de la filière dinde. Souvent,

cette démarche s'accompagne de la création d'une marque collective comme pour la filière ovine avec la marque « Agneau des Bergers de France ». Cette démarche collective peut également être mise en place à l'initiative non pas d'une filière mais d'un groupement de producteurs (IGP, AOC....).

- Dans le cadre de la relation commerciale entre producteurs agricoles et transformateurs ou transformateurs et distributeurs, une **démarche contractuelle** de traçabilité peut être mise en place. Cette traçabilité est donc imposée par le cahier des charges rédigé par le client.
- La traçabilité peut également être mise en place dans le cadre d'une **démarche de certification** produit. En effet, la certification exige des caractéristiques spécifiques en termes de matière première, process, qui doivent être tracées afin d'en vérifier l'application.
- Enfin la traçabilité peut être mise en place dans le cadre d'une **certification d'entreprise** (exemple : certification ISO 9000). Dans cette démarche, le professionnel doit mettre en place un système permettant de démontrer qu'il fabrique selon des règles préétablies et qu'il les applique systématiquement.



COMMENT METTRE EN PLACE LA TRAÇABILITE ?

La mise en place de la traçabilité est schématisée sur le diagramme suivant :

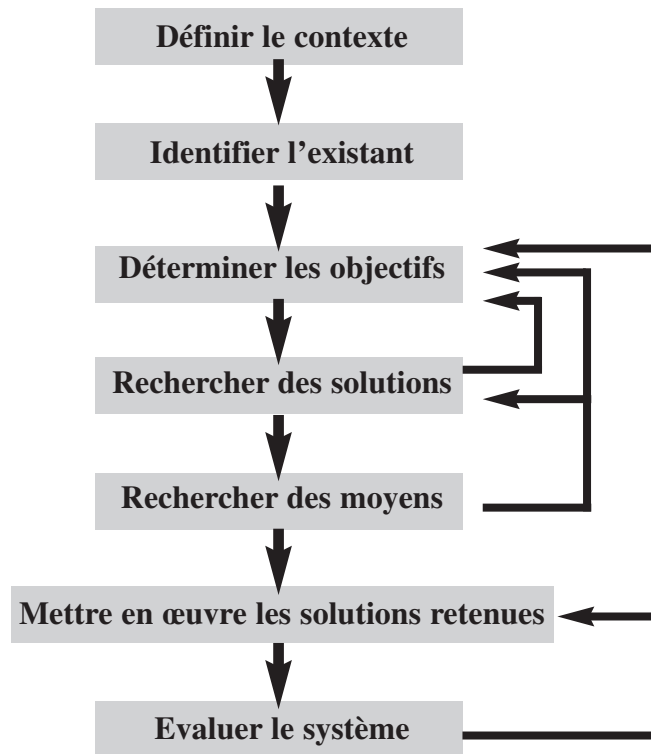


Figure 2. Les différentes étapes de mise en place de la traçabilité.
(d'après Traçabilité : Guide pratique pour l'agriculture & l'industrie alimentaire, ACTA-ACTIA, 1998)

• Définir le contexte

Il s'agit de définir les besoins en ce qui concerne le consommateur, le client, les risques alimentaires, et enfin en ce qui concerne la réglementation. Il convient également de vérifier s'il existe déjà une réflexion en externe (cahier des charges client, réflexion de filière, d'une interprofession) comme en interne.

• Identifier l'existant

Il convient de regarder ce qui existe déjà en

matière de traçabilité par rapport au process et par rapport aux risques. Ensuite, il faudra lister les moyens de l'entreprise, ceux des clients et des fournisseurs.

• Déterminer les objectifs

Il faut dans un premier temps définir le champ d'application et le contenu des informations tracées. Puis dans un second temps il faut prévoir l'exploitation des données et la communication à faire ou non sur cette démarche.

• Rechercher des solutions et des moyens

La recherche des solutions (rédaction de procédures...) et des moyens (financiers et humains) à mettre en œuvre permet de définir le plan d'action. Avant de mettre en place les solutions retenues, il faut évaluer l'impact de celles-ci sur la gestion et le fonctionnement de l'entreprise.

• Mettre en œuvre les solutions retenues

Il s'agit de mettre en place les solutions retenues à l'aide des moyens sélectionnés. Une mise en place efficace ne peut avoir lieu sans une formation adéquate de l'ensemble du personnel.

• Evaluer le système

Le système de traçabilité peut être évalué par l'intermédiaire d'audits internes ou lors d'audits externes, avec réalisation d'essais de traçabilité. C'est l'occasion de mettre en place des actions correctives lorsque l'on remarque qu'il y a eu rupture de cette traçabilité. Ces actions correctives ne seront efficaces que si les causes de la rupture ont été analysées.

CONCLUSION

La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous : éleveurs, fabricants, transporteurs, distributeurs et consommateurs, d'où l'intérêt d'une excellente traçabilité à tous les maillons de la chaîne (« *de la fourche à la fourchette* »). C'est pourquoi chaque professionnel se doit de mettre en place une traçabilité suffisante pour assumer ses responsabilités et devoirs en matière de sécurité alimentaire. Elle doit être considérée comme un atout en matière de qualité et non pas comme une contrainte.

Pour en savoir plus :

Traçabilité : Guide pratique pour l'agriculture & l'industrie alimentaire, ACTA-ACTIA, 1998

Recueil des conférences Contaminexpert 2001, Paris 13, 14 et 15 mars 2001, ASPEC, 2001

Contact :
Pascal Garry
Responsable projets
Tél : 01 43 68 57 85 - Fax : 01 43 76 07 20
E-mail : garry@vet-alfort.fr