

De MONTZEY S.

ITP
BP 3
35651 LE RHEU Cedex

Se préparer au futur étiquetage des porcs

La filière porcine doit améliorer sa traçabilité. Il lui faut homogénéiser l'identification des carcasses et de leurs pièces principales, ne laisser passer aucune carcasse mal ou non identifiée et assurer la transmission des informations tout au long de la filière jusqu'aux acheteurs

Filière porcine

Les récents événements qui ont affecté la filière bovine, ont mis en évidence la nécessité, aux yeux des consommateurs, de mieux connaître l'origine d'un produit et assurer sa traçabilité tout au long de la filière. Cependant, l'identification des porcs n'est pas encore suffisante. Pour rassurer les consommateurs, il faut utiliser la traçabilité comme le moyen de prouver la mise en place de pratiques saines au niveau du fournisseur d'aliments, de l'éleveur, de l'abatteur, du découpeur... afin d'assurer la mise sur le marché d'un produit homogène et de qualité.

De plus, aujourd'hui la traçabilité est une arme commerciale pour conquérir de nouveaux marchés, en particulier à l'exportation (par exemple le Japon veut l'absence de résidus d'antibiotiques. En conséquence le Canada, par exemple, réalise une analyse de résidus au minimum par jour et par entreprise, soit environ 120 000 analyses par an).

Les consommateurs et les distributeurs ont élevé aussi leur niveau d'exigence sur l'obtention de garanties sur les trois points

suivants :

- d'où vient le produit ?
- par qui est-il produit ?
- comment est-il produit ?

Interface essentiel entre producteurs et consommateurs, les distributeurs souhaitent pouvoir connaître l'origine d'un produit en rayon, par souci de sécurité (possibilité de retrait rapide en cas de problème) ou de logistique. Ce processus se réfère à la notion actuelle de traçabilité du produit.

En effet, la traçabilité est définie selon la norme NF X 50 - 120 comme étant *«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 information enregistrée»*.

STANDARDISER LE NUMÉRO DE TUERIE

Dans presque la totalité des entreprises, les carcasses sont identifiées individuellement par

un numéro de tuerie. C'est par le biais de ce numéro que le lien peut être établi entre l'élevage d'origine et les consommateurs, et par conséquent que la traçabilité peut être assurée.

Cependant, la codification du numéro de tuerie a une structure très variable d'un abattoir à l'autre. Il peut être :

- hebdomadaire : essentiellement utilisé par les entreprises qui abattent moins de 10 000 porcs par semaine. Dans la plupart des cas, on repart à zéro le lundi,
- journalier, il n'y a aucun moyen de le distinguer du numéro de tuerie hebdomadaire,
- journalier précédé d'un code jour qui peut-être un chiffre ou une lettre.

Au vu de la diversité de codification du numéro de tuerie, il a été préconisé, par une commission de l'Office des Viandes, l'utilisation d'un numéro de tuerie standardisé. Ce numéro de tuerie fera l'objet d'une normalisation Afnor. Le numéro proposé est structuré de la manière suivante : trois

chiffres correspondant au numéro du jour dans l'année, tiret, 2 à 5 chiffres correspondant à un numéro d'ordre d'abattage dans la journée.

Soit par exemple : 264 - 0596

pour le 596ème porc abattu le 264ème jour de l'année dans un abattoir traitant un maximum de 9999 porcs dans une journée.

L'emploi par tous les opérateurs de ce numéro normalisé permettrait d'attribuer un numéro unique dans l'année pour chaque carcasse, d'en faciliter la compréhension par les clients, sa lecture et sa duplication par des procédés automatiques. Ce serait également un gage de transparence tant à l'intérieur de la filière que vis-à-vis des consommateurs.

IDENTIFIER LES 4 PIÈCES PRINCIPALES

Actuellement, le numéro de tuerie est le plus souvent apposé sur une seule pièce de chaque demi-carcasse, en général le rein, bien que 40 % des grosses entreprises utilisent le jambon, en particulier pour le suivi des pièces lors de la transformation en sec.

L'utilisation du rein comme zone de marquage entraîne rapidement une perte d'informations, et donc de traçabilité, dès le stade de la découpe primaire pour les autres pièces et dès le découennage pour la longe.

Dans l'objectif d'une traçabilité jusqu'au stade de la découpe primaire, il sera nécessaire que le numéro de tuerie soit disponible sur les quatre pièces principales de chaque demi-carcasse : rein, épaule, jambon, poitrine.

Il serait appliqué soit directement sur chacune de ces pièces à l'encre alimentaire, soit remplacé par tout autre dispositif (étiquette, codes barres, puce électronique...) comportant ce numéro normalisé accessible par un dispositif de lecture approprié.

Généraliser le numéro de tuerie standardisé avec, si possible, l'identification des 4 pièces principales.

RECONNAITRE LES ORIGINES NON GARANTIES

Actuellement, les carcasses mal identifiées ou non identifiées sont affectées à un éleveur en fonction des critères suivants :

- le nombre d'animaux annoncé sur le bordereau de livraison,
- l'heure de passage à la pesée,
- une certaine ressemblance entre le marquage de la carcasse et celui des carcasses qui précèdent ou qui suivent à la pesée.

En conséquence, ces carcasses suivent le circuit des carcasses bien identifiées.

Dans le cadre d'une traçabilité fiable, ces pratiques ne peuvent plus être tolérées. Les carcasses mal identifiées devront donc être affectées automatiquement à un lot «*carcasses d'origine non garanties*».

De la même façon, les carcasses à problèmes (aiguilles cassées, traitements particuliers, etc...), identifiées par une contremarque derrière l'épaule devront être orientées dans un lot «*observations*». Cette catégorie regroupera également les carcasses ou demi-carcasses ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire approfondie (porcs mis en observation).

En aucun cas, les carcasses mal identifiées ou non identifiées ne peuvent être affectées à un lot «origine garantie».

TRANSMETTRE LES INFORMATIONS AU DÉCOUPEUR

Selon les abattoirs, la vente de carcasses entières ou après coupe hollandaise représente encore de 10 à 80 % de la tuerie.

L'affectation de ces carcasses à un client est souvent prioritaire par rapport au choix des carcasses destinées à la découpe interne. Celle-ci est réalisée après le poste de pesée-classement, soit automatiquement par connexion du réseau informatique de l'entreprise à celui du service pesée-classement, soit à partir du choix fait par un opérateur.

Cette affectation tient compte de nombreux critères dont les principaux sont :

- la conformation,
- le poids de la carcasse,
- le taux de muscle,
- la présence de défaut sur couenne,
- parfois, la mesure du X 5.

Les carcasses sont alors orientées sur des rails spécifiques en fonction des clients et des heures de chargement.

Selon l'homogénéité recherchée par les découpeurs, une unité-camion de 200 carcasses peut être constituée de carcasses issues de 2-3 à 20 élevages différents, voire plus.

Dans tous les cas, l'acheteur devra recevoir le listing des numéros de tuerie des carcasses avec leur poids ainsi qu'éventuellement les dates et heures de tuerie.

CONSTITUER DES LOTS HOMOGENES

Dans les entreprises où la proportion de carcasses découpées sur place est élevée et pratiquement constante, l'organisation du réseau informatique nécessaire à l'affectation des carcasses est généralement élaborée.

Cependant, que ce soit par opérateur ou par connexion directe avec le poste de pesée-classement, les carcasses sont rangées sur des rails spécifiques en fonction du poids, du taux de muscle, de la conformation et des défauts d'aspects.

Le nombre de classes ainsi défini peut être très variable selon les entreprises (de 2 à 15-20 classes). Dans le cadre de la mise en place de la traçabilité, aux critères actuels pourront s'ajouter d'autres informations (alimentation, origine...).

La constitution de lots homogènes par rapport au cahier des charges, quant aux informations que l'on souhaite transférer en aval de la découpe, se fera à ce niveau.





RÉDUIRE LA TAILLE DES LOTS EN DÉCOUPE

La traçabilité en découpe implique une gestion par lots. Jusqu'à présent, dans la majorité des entreprises, un lot représente une journée de production. Dans l'avenir, un lot sera composé par plusieurs carcasses ou pièces de coupe de «nature» identique, c'est-à-dire présentant des caractéristiques homogènes.

La traçabilité consistera ensuite aux transferts des numéros de tuerie composant le lot à chaque stade de la découpe.

Les numéros de tuerie peuvent être relayés par des numéros d'identification de bacs ou de balancelles, au stade sortie découpe et désossage.

Cependant, ce numéro d'identification est nécessairement relié à un numéro de lot et par conséquent à un ensemble de numéros de tuerie.

Il faut bien garder à l'esprit que, plus le nombre d'informations que l'on souhaite transférer est important, et plus la taille des

lots sera faible, ceci induisant des problèmes d'organisation.

En effet, qui dit gestion par lot, dit une individualisation dans le temps de ces lots afin d'éviter le chevauchement des pièces sur les tapis, les tables de découpe et les balancelles.

Un non respect de ce principe entraînerait une superposition possible de deux lots et par conséquent un mélange d'informations rendant la traçabilité beaucoup plus approximative.

Cette notion de taille de lot, et donc de quantités d'informations s'y attachant, doit orienter les débats qui auront lieu sur la tra-

çabilité et l'étiquetage de la viande de porc au Conseil National de la Consommation.

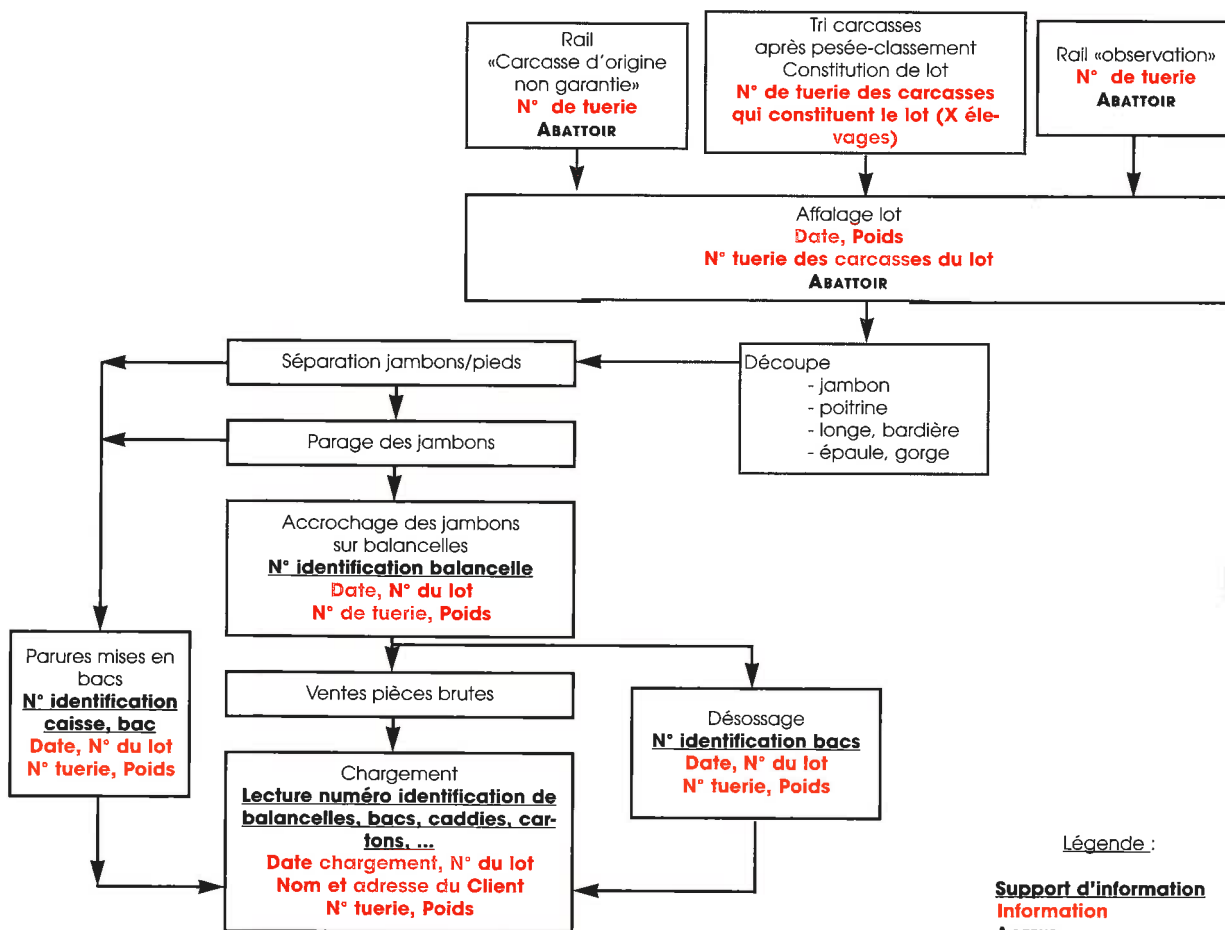
En terme d'organisation, chaque entreprise constitue un cas particulier et devra adapter sa propre traçabilité manuelle ou informatisée, en ayant toujours pour objectif de répondre aux contraintes du futur étiquetage porc.

Ces nouvelles exigences en matière de traçabilité ont peut-être été perçues comme des contraintes inutiles et coûteuses mais aujourd'hui plus personne ne peut les ignorer.

Les efforts, mis en place par les industriels depuis quelques années pour répondre aux attentes des salaisoniers et des distributeurs, en sont la preuve.

Malgré ces contraintes, l'ensemble de la filière a tout intérêt à emboîter le pas à cette nécessaire évolution vers plus de transparence. La diversité des marchés européens et mondiaux l'exigera. □

La gestion de la découpe par lot nécessite de reprendre à chaque stade les identifiants, de conserver les informations mais surtout d'assurer en permanence une relation entre ces identifiants et les informations. Enfin, la traçabilité doit permettre de fournir les informations enregistrées.



Légende :

Support d'information
Information
ACTEUR