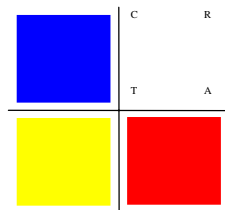
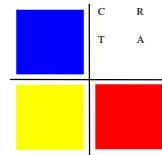


La traçabilité en agroalimentaire

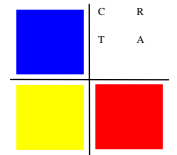
Matinée d'information au CRTA
Le 21/11/06





Déroulement de l'intervention

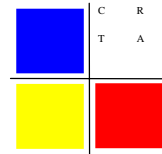
- ◆ Définition de la traçabilité
- ◆ Point sur la réglementation
- ◆ Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité
- ◆ Exemples à partir d'un cas concret
- ◆ Conclusion : enjeux de la traçabilité
- ◆ Échanges



Définition de la traçabilité

« C'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou de substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux. »

Article 3 du règlement 178/2002

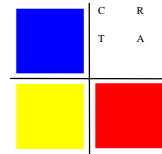


Définition de la traçabilité

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

OU

DE L'ETABLE A LA TABLE



Point sur la réglementation

(Évolution de celle-ci)

*Textes
Réglementaires
Nationaux*

**Obligation
de moyens**

**Obligation
de résultats**

*Textes Réglementaires
Européens*

**Obligation
de moyens**

**Obligation
de résultats**

Des autocontrôles

*Règlements
Européens*

**Obligation
de moyens**

**Obligation
De résultats**
Analyse des
dangers et
maîtrise des
points critiques
: HACCP

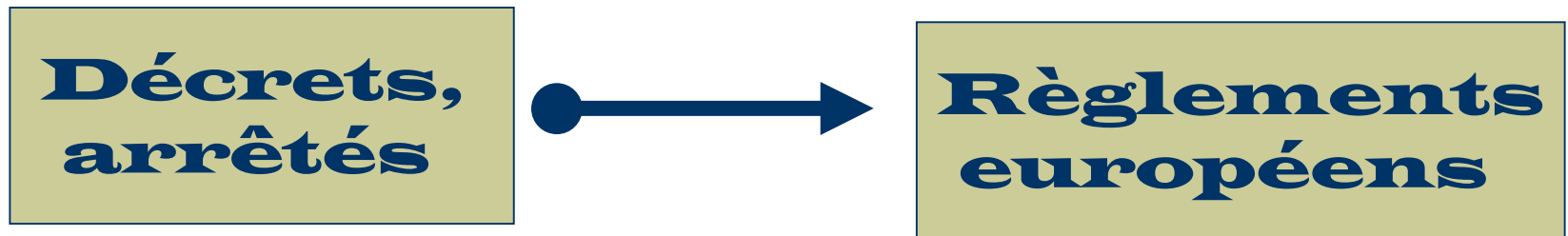
1990

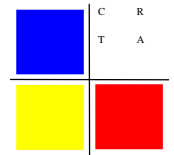
2002

2006

Point sur la réglementation

- ◆ **Années de mutations 2005 et 2006**
Évolution d'un cadre national



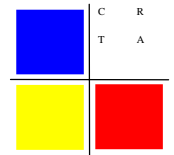


Point sur la réglementation

→ Le **PAQUET HYGIENE** (dispositif réglementaire applicable dès le 1er janvier 2006)

Objectif : Une politique harmonisée pour assurer la sécurité alimentaire de l'alimentation humaine et animale

Simplification : 6 règlements au lieu de 18 directives



Point sur la réglementation

→ Le **PAQUET HYGIENE** permet :

- D'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur
- De garantir la sécurité sanitaire du produit
- La libre circulation des produits

Réglementation

Le Paquet Hygiène

Professionnels

Règlement
852/2004

Hygiène
des denrées
alimentaires

Règlement
853/2004

Règles
spécifiques
aux denrées
animales

Services de contrôles

Règlement
854/2004

Règles
spécifiques
d'organisation
des contrôles
officiels

Règlement
882/2004

Règlement
« contrôles
officiels »

Règlement 178/2002 « Food Law »

Principes généraux de la législation alimentaire

Règlement 183/2005
relatif aux aliments pour
animaux

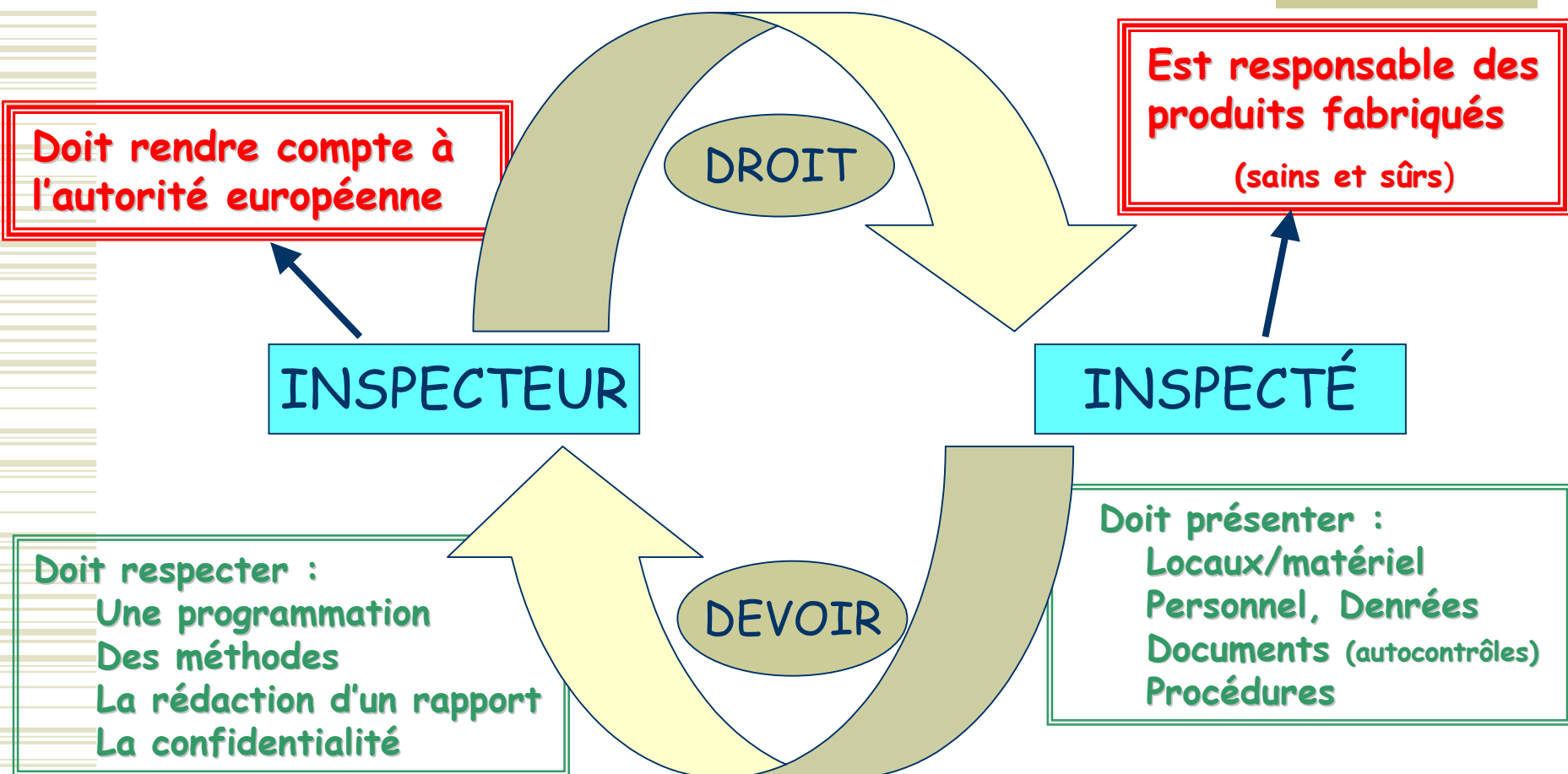
Directive 2002/99
fixant les règles de
police sanitaire

MOINS DE REGLEMENTATION
SANITAIRE

PLUS DE REGLEMENTATION DE
CONTRÔLE OFFICIEL

Réglementation

Rapport inspecteurs/inspectés



Doit rendre compte à l'autorité européenne

INSPECTEUR

Doit respecter :
 Une programmation
 Des méthodes
 La rédaction d'un rapport
 La confidentialité

DROIT

Est responsable des produits fabriqués (sains et sûrs)

INSPECTÉ

Doit présenter :
 Locaux/matériel
 Personnel, Denrées
 Documents (autocontrôles)
 Procédures

DEVOIR

Réglementation

Règlement 178/2002 « Food Law » : socle fondateur du droit européen

- Il établit les « principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire » et fixe les procédures relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

◆ Article 18

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure **d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, ou toute substance destinée à être incorporée** ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires.

À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

- ◆ Interprétation :

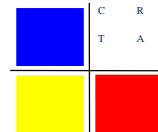
☒ IDENTIFIER VOS FOURNISSEURS

(Absence d'obligation de communiquer
l'information aux clients)

Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

- ◆ 3. Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant **d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis.** Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.



Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

◆ Interprétation :

✗ IDENTIFIER VOS CLIENTS

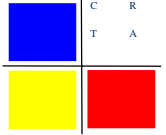
2 Cas :

- ① Produits remis directement aux consommateurs
Pas d'obligation
- ② Produits vendus à des clients professionnels
Obligation

Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

- ◆ **4. Les denrées alimentaires** qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être **sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité**, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.



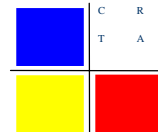
Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

◆ Interprétation

⊗ ETIQUETTER CHAQUE PRODUIT
FOURNI AVEC :

La date à laquelle vous avez fourni le produit
Le nom et adresse de votre entreprise



Règlement 178/2002

Exigences portant sur la traçabilité

◆ Interprétation :

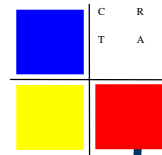
☒ **ACCOMPAGNER LES PRODUITS D'UN BON COMPORTANT**

La date

La nom et l'adresse du client

Votre nom et adresse

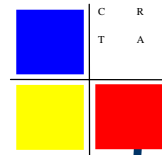
La liste des produits fournis



Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

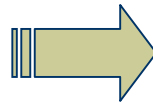
Selon le parcours général de la fabrication du produit :

1. Réception des matières premières
2. Stockage matières premières
3. Déstockage matières premières
4. Production / Conditionnement du produit
5. Stockage produits finis
6. Vente / Expédition chez les clients



Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

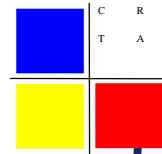
1. Réception matières 1ères



Traçabilité :
BL + Facture

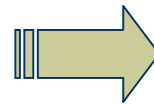
- **Conserver BL et la facture** : nom, coordonnées des fournisseurs et nature des produits livrés (permettent souvent de retrouver les N° de lot)
- Un **enregistrement spécifique** (formulaire ou simple agenda) peut être effectué à ce niveau en reprenant : date de livraison, fournisseur, nature des produits livrés, N° de lot rattachés, DLC...





Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

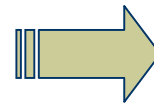
2. Stockage matières 1ères



- Mettre en place des **règles de stockage** permettant notamment le **respect du FIFO** : First In First Out (premier entré premier sorti) afin d'avoir un roulement logique des matières premières selon leur durée de vie

Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

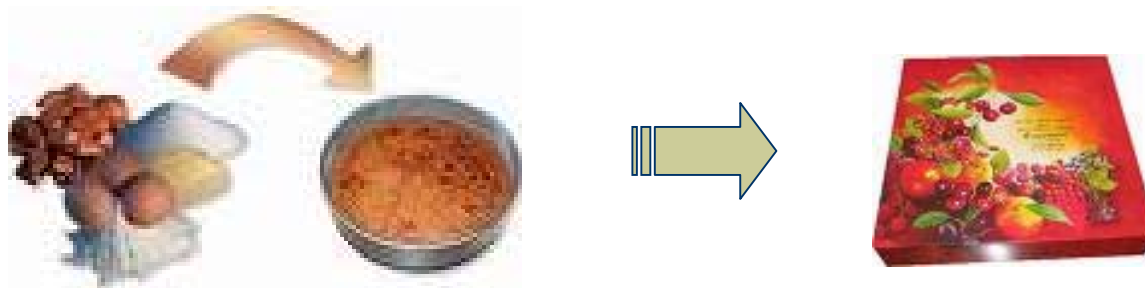
3. Déstockage matières 1ères



- Selon les besoins de production, les matières premières qui composeront le produit fini sont déstockées (**Fiches recettes**)
- A ce moment une identification des matières premières utilisées (**fournisseur et N° de lot**) doit être réalisée : **enregistrement spécifique ou étiquette conservée**

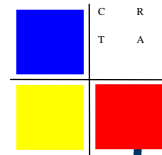
Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

4. Production / Conditionnement



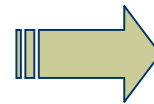
➤ Afin de tracer les produits finis qui vont être envoyés chez les clients, il faut marquer sur le conditionnement **un numéro de lot** permettant de faire le lien avec les matières premières tracées et le jour de fabrication.

Ce lot (nature, taille, identification) est au **libre choix du fabricant**.



Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

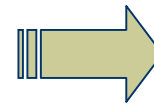
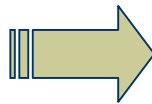
5. Stockage produits finis



- Tout comme le stockage des matières premières, des **règles de stockage** doivent être mises en place afin d'envoyer chez le client les produits finis qui ont une DLC plus courtes (**respect FIFO**)

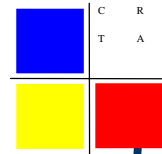
Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

6. Vente / Expédition chez les clients



- Il est nécessaire d'**identifier** (nom, coordonnées) au minimum les **clients de l'entreprise** afin de les contacter en cas de retrait

Si l'entreprise souhaite un retrait ciblé et précis (réduction coût et préservation de son image de marque), la traçabilité avale devra être davantage fine : nature des produits + lots pour chaque client

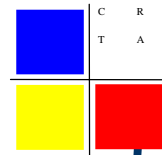


Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

Synthèse des informations à conserver

➤ Informations nécessaires, à tenir à disposition des autorités compétentes :

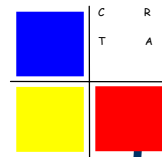
- Nom, adresse du fournisseur, nature des produits livrés par ce dernier
- Nom, adresse du client, nature des produits livrés à ce dernier
- Date de transaction / de livraison



Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

➤ Informations supplémentaires dont la conservation est recommandée :

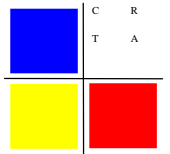
- Volume ou quantité
- Numéro de lot
- Description plus détaillée du produit si besoin (produit préemballé ou vrac, variété de fruit/légume, ...)



Méthodologie pour la mise en place de la traçabilité

Durée minimale de conservation des informations relatives à la traçabilité

- ✓ DLC non spécifiée (ex : vin) : idem que documents commerciaux soit 5 ans (contrôles fiscaux)
- ✓ DLUO > 5 ans : DLUO + 6 mois
- ✓ DLC < 3 mois et produits périssables : 6 mois après date de fabrication ou livraison



Conclusion

Bénéfices attendus

Organisation (meilleure gestion des stocks)

Gain de temps