

## La traçabilité

### Traceability

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 7, Numéro 5, 409-10, Septembre - Octobre 2000, Dossier : Sécurité sanitaire des aliments et industrie

**Auteur(s)** : Patrice DESCAMPS, 41, avenue Paul-Claudé, 80480 Dury.

**Résumé** : L'ACTA et l'ACTIA rééditent le Guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire sur la traçabilité. Il reste d'actualité et un ouvrage de référence qui prend en compte la diversité des situations et offre bon nombre d'exemples de solutions.

**Mots-clés** : traçabilité

**Summary** : Acta and Actia are reediting the Traceability practical guide for agriculture and food industry. It remains a basic work which accounts the large amount of situation and propose various solutions.

**Keywords** : traceability

#### ARTICLE

La traçabilité fait partie de notre quotidien, elle a été à maintes reprises évoquée par les médias lors des crises récentes. Elle est utilisée par les professionnels comme moyen de maîtrise de la sécurité alimentaire et de prévention à l'égard des dangers qui surviennent. Élément de preuve de la maîtrise et de la prévention, elle devrait rassurer mais, à force de l'évoquer à tout propos, ne finit-elle pas par inquiéter ?

La traçabilité doit permettre de connaître les origines et l'historique des produits (traçabilité amont) et de connaître la destination des produits finis (traçabilité aval). On peut parler d'approche préventive et d'approche curative.

Pour être comprise, la traçabilité doit être rattachée au contexte précis dans lequel elle se trouve employée car de nombreux éléments doivent être pris en compte. La traçabilité d'un rôti de bœuf ou d'une baguette de pain recouvre-t-elle les mêmes intérêts et exigences pour un producteur de bœuf ou de blé et pour un consommateur ? La traçabilité idéale serait celle qui satisferait les différents angles d'intérêt. Quels sont-ils ?

## **Traçabilité et réglementation**

Dans quelques cas, la traçabilité des produits est une obligation réglementaire. C'est notamment le cas de la viande bovine. C'est aussi une obligation dans le cadre de certaines démarches volontaires réglementées comme les Labels rouges ou les Certifications de conformité de produits, les produits certifiés biologiques. La traçabilité constitue l'obligation d'identifier les productions depuis l'exploitation jusqu'au consommateur. Cette traçabilité doit permettre à ce dernier d'identifier l'origine des produits. En fait, pour la plupart des produits, seule l'identification du lot de fabrication est obligatoire.

## **Traçabilité et consommateurs**

L'inquiétude des consommateurs vis-à-vis de l'origine des produits est difficile à traiter. Certaines filières ont mis en place des systèmes d'informations sophistiqués. Une grande surface a mis en place une borne qui, à partir des informations codifiées sur la barquette de viande, permet de visualiser le visage de l'éleveur !

Toute information visant à rassurer le consommateur peut avoir un impact positif sur les ventes, mais l'excès d'informations ne finit-il pas par amplifier l'inquiétude ?

## **Traçabilité et gestion de crise**

En cas de commercialisation de produits défectueux ou dangereux, il peut être nécessaire de « rappeler » les produits, s'il est possible de savoir vers quels clients sont parties les palettes incriminées, le seul mode de rappel possible étant une communication massive par l'intermédiaire des médias avec les conséquences néfastes que l'on sait pour l'image de marque de l'entreprise. La traçabilité apparaît ici comme une nécessité stratégique. Cette traçabilité a des limites malgré l'usage d'outils les plus sophistiqués : si, dans la chaîne de distribution, il y a des ruptures, le rappel « de crise » doit se faire dans le plus court délai, avant un nouvel « éclatement » non maîtrisé de la palette vers différentes destinations.

## **Traçabilité et responsabilité juridique**

La responsabilité vis-à-vis de la salubrité et la qualité des produits ne s'exerce pas uniquement au niveau de la première mise sur le marché, mais à tous les échelons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

Le principe de l'inversion de la preuve impose à tout producteur, fabricant... de prouver en permanence qu'il a respecté à son niveau les « bonnes pratiques » de sa profession.

La traçabilité devient, là aussi, un élément de réflexion primordial.

Car un industriel qui ne peut, pour des raisons techniques, mettre en place une traçabilité précise au fournisseur près, ne pourra reporter la responsabilité d'une non-conformité avérée sur l'amont et devra donc assumer la responsabilité d'un maillon de la chaîne dont il n'a pas la maîtrise.

## **Traçabilité et qualité du produit**

Une traçabilité précise permet un meilleur suivi qualitatif des produits.

Cependant, traçabilité et qualité peuvent être antagonistes, certains produits ne pouvant répondre de façon régulière à certaines spécifications que grâce au mélange (champagne, malts de brasserie, farines...). Le mélange devient alors un élément de maîtrise de la qualité et entraîne une perte notable de finesse de traçabilité.

## **Traçabilité et assurance qualité**

Les référentiels d'assurance qualité (ISO 9000 et même Agri Confiance<sup>®</sup>) n'imposent pas une traçabilité particulière et précise du produit. Ils imposent que soient respectées la réglementation et les exigences des clients.

Cependant, la traçabilité est une nécessité pour toute démarche de progrès : en effet, pour corriger une non-conformité, il faut pouvoir en retrouver l'origine et connaître les paramètres correspondants. Le lien entre le produit et les enregistrements est un élément essentiel de la démarche qualité.

## **Traçabilité et rentabilité**

La mise en place d'une traçabilité précise engendre des coûts :

- investissements (par exemple : mise en place de code-barre à l'expédition) ;
- fonctionnement : temps passé à renseigner les documents, obligation de gérer à part les fins de lots, les reports de fabrication...

La traçabilité est aussi un outil de bonne gestion de production et d'une gestion des stocks rigoureuse. C'est notamment le cas de la mise en place d'un système code-barre pour les stocks de produits finis qui sert, éventuellement et le moins souvent possible, en cas de rappel mais qui sert surtout, tous les jours, pour une gestion des stocks efficace.

## **Traçabilité et priorités**

À travers ces divers angles d'approche, on le voit bien, la traçabilité a des vertus préventives et curatives.

Pour mettre en place une traçabilité adaptée à l'entreprise, il faut donc :

- *prendre en compte* le contexte réglementaire de celle-ci, les risques en matière de sécurité alimentaire et la stratégie de rappel des produits, le consommateur et le niveau d'information qu'il peut légitimement attendre, la chaîne de la distribution du produit dont les exigences et les carences des distributeurs ;

- *identifier le besoin de précision* par rapport au contexte de l'entreprise. Plus la traçabilité est fine, mieux on peut retrouver l'origine d'une contamination (qu'elle soit chimique, physique ou biologique) selon la logique : contrôle - identification de la non-conformité - recherche des causes - action corrective.

À l'inverse, le processus de fabrication induit une perte de traçabilité plus ou moins importante, la seule démarche possible compensatoire étant la prévention, selon la logique : identification des dangers potentiels - analyse des risques - mise en place de mesures préventives ;

- *identifier les moyens les mieux adaptés* : il est illusoire de rechercher la perfection, il faut raisonner en traçabilité utile : les moyens peuvent être de simples enregistrements papier remplis avec rigueur et régularité ou des outils informatiques sophistiqués dans l'approche mais qui, dans l'usage au quotidien, sont simples et faciles à utiliser.

Les codes-barre, étiquettes radio ou puces électroniques ainsi que l'écriture codée optique sont des systèmes fiables mais représentant des investissements élevés. Leur mise en œuvre concourt à une traçabilité de bonne précision mais surtout à une gestion de production efficace.

Tout système mis en place doit ensuite être évalué et audité périodiquement afin de mener les actions correctives nécessaires.

## CONCLUSION

En conclusion, la traçabilité doit rester un outil et ne doit pas être considérée comme une fin en soi.

Le guide de l'Acta-Actia est un guide précieux pour comprendre, identifier les contraintes mais aussi les intérêts, et faire des choix. Il donne pour cela des exemples proposés par des entreprises dans les filières bovines, volaille, céréales, fruits, plats cuisinés.

Le critère principal de décision est la responsabilité du fabricant : responsabilité vis-à-vis de ses clients en cas de crise, responsabilité vis-à-vis des fournisseurs en cas de défaut sur matière première.

Dans les deux cas, plus la traçabilité est précise, moins l'entreprise a des difficultés à assumer ses responsabilités juridiques et d'éventuelles détériorations de l'image de marque.

## REFERENCES

1. TRAÇABILITÉ (1998), réédition (2000). Guide pratique pour l'agriculture et l'industrie agroalimentaire. Paris : ACTA-ACTIA ; 80 p.
2. Norme AFNOR NF V 46-007. Gros bovins. Traçabilité des viandes identifiées. Abattoirs.
3. ROHMER P (1998). *La traçabilité*. CT-INFOS, 25. Paris : CTCPA ; 4 p.
4. OPTION QUALITÉ (1997). Restaurer la confiance par l'information et la qualité. *Viande bovine*, 148 : 2-4.
5. ROHMER P (1996). *La traçabilité*. CT-INFOS, 16. Paris : CTCPA ; 4 p.
6. SIMON P, CHEGARAY S (1997). Traçabilité, mode l'emploi. *Le marin*, hors-série ; 32 p.
7. VIANDES ET PRODUITS CARNÉS (1998). N° spécial, vol. 19 (1).