

HACCP et traçabilité: un « duo » essentiel en agroalimentaire

Depuis plusieurs années, les exigences réglementaires ne cessent d'augmenter sur tous les plans, qu'ils soient provinciaux, nationaux ou internationaux. Des ententes multipartites apportent également leur lot d'exigences pour s'y conformer.

De plus, de nouvelles orientations doivent être menées à bien à la demande des clients ou des consommateurs. Citons, comme exemples, des produits et des aliments « santé », « durables », des mets préparés, la proximité des matières « prioriser l'approvisionnement local », que les produits finis contiennent ou non tel ou tel ingrédient ou additif alimentaire. En plus d'être innovant, il faut répondre à des exigences de salubrité et de qualité telles qu'HACCP et traçabilité.

Il y a une différence entre HACCP et traçabilité. Afin de bien établir leur compréhension, voici quelques définitions.

Qualité

Les entreprises se doivent de mettre en place ou de disposer de systèmes de contrôle, d'assurance de la qualité, de collecte d'information automatisée et d'obtenir la certification « QS » c'est-à-dire « QA, HACCP, Code BPI, ISO » sans oublier la traçabilité. Elles sont dans l'obligation de satisfaire les besoins implicites du client ou du consommateur, peu importe où il se trouve dans le monde.

HACCP

Le système HACCP, basé au Canada sur le PASA de l'ACIA, est associé à des procédures de contrôle de qualité d'un programme d'amélioration de la qualité. Il s'agit d'une méthode permettant d'identifier et d'évaluer les risques associés aux différents stades de production d'une denrée alimentaire, d'en identifier les points critiques et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise. Il s'étale autant en amont de la production (depuis l'approvisionnement) jusqu'en aval (contrôle de qualité et rappels des produits finis). Reconnu dans le monde entier (avec des variantes selon les pays), il est fondé sur des données scientifiques qui prônent la salubrité des aliments ou des denrées destinées à l'industrie alimentaire. Il n'est mis en place que pour la préparation des produits alimentaires et de ses intrants afin qu'elle se fasse en toute sécurité. Ce système facilite ainsi l'accès aux divers marchés, que ce soit au Canada ou à l'exportation, et ce, afin de répondre aux exigences des réglementations en vigueur dans les pays importateurs. Il peut également servir à des fins d'enquête. En réalité, il s'agit d'une facette de la qualité.

Règlements sur les aliments

Au Canada, la Loi sur les aliments et drogues constitue le texte de loi principal régissant la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au pays. La Loi et ses règlements d'application régissent plusieurs éléments.

Le rôle de la Loi et de ses règlements consiste à protéger le public contre les risques pour la santé et contre la fraude liée à la vente d'aliments et de boissons, de médicaments, de produits de santé naturels, d'appareils médicaux et de produits cosmétiques.

Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Agriculture et Agroalimentaire Canada joue un rôle complémentaire dans l'élaboration, l'application et l'interprétation des politiques et des directives en conformité avec la Loi et ses règlements.

Pour en savoir plus : <http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/reglements-sur-les-aliments/?id=1361289832568>

Le système HACCP et ses programmes préalables sont supportés :

- Au Canada, par Santé Canada, l'ACIA et Agriculture et Agroalimentaire Canada ou même par les gouvernements provinciaux ou par des organismes tiers;
- Aux États-Unis, par le FDA, l'USDA, la BTA, COOL;
- En Europe, avec entre autres, le BRC, IFS, ISO 22000, Codex Alimentarius, CE 178/2002.

Au Canada, les trois ministères communiquent régulièrement ensemble pour garantir que les politiques et les règlements sont élaborés de manière à favoriser les investissements, l'innovation et la compétitivité dans le secteur de l'industrie alimentaire, tout en continuant à accorder la priorité à la protection et à la promotion de la santé et de la sécurité publique. Tous ces organismes sont en place pour assurer la salubrité des produits et la protection des consommateurs.

Lot

Ensemble d'unités de même référence qui sont fabriqués dans des conditions identiques. Ces unités peuvent être produites consécutivement ou simultanément dans un processus ou un procédé sous contrôle.

Rappel

Action qu'une entreprise organise concernant le retour d'un produit vers son lieu de production alors que des exemplaires de ce produit sont entre les mains de consommateurs. Ce peut être fait pour des raisons de sécurité, de santé ou de stratégie.

Traçabilité

Selon Agriculture et Agroalimentaire Canada, la traçabilité correspond à la capacité de faire le suivi d'une marchandise ou d'un groupe de marchandises – animaux, plantes, produits alimentaires ou ingrédients – d'un point à l'autre dans la chaîne d'approvisionnement. L'identification, le tatouage, le marquage et les registres sont des moyens de traçabilité auxquels l'industrie et le gouvernement ont recours depuis de nombreuses années. Un système de traçabilité repose sur trois éléments de base : l'identification des animaux / produits ; l'identification des installations ; le mouvement des animaux / produits.

Pour en savoir plus : <http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/tracabilite/?id=1382971713721>

La norme ISO 9000-2000 stipule que la traçabilité est «l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est à examiner». Il s'agit de l'origine et de l'identification des matériaux, l'historique des processus, la distribution des produits et l'étalonnage. La traçabilité n'est pas un contrôle de la qualité!

La traçabilité permet, pour l'entreprise, d'optimiser l'ensemble des processus de production, de logistique, de qualité, des technologies de l'information et d'élaborer des stratégies. Elle permet également de maîtriser la gestion des flux d'information en plus de lutter efficacement contre les contrefaçons et les autres malversations dont elle pourrait être victime.

Traçabilité ascendante (amont) : c'est le «tracing» ou la traçabilité de premier niveau, c'est-à-dire ce qui entre en usine. Elle permet de retrouver, à toutes les étapes, pour un lot de produits finis, l'historique et l'origine du lot, et ce, par fournisseur, par moyen de transport, aussi bien que la transformation, la production et l'origine de chacune des matières premières.

Traçabilité descendante (aval) : c'est le «tracking» ou la traçabilité de deuxième niveau, c'est-à-dire ce qui sort de l'entreprise. Elle permet de retrouver, à toutes les étapes, pour un lot de produits finis, la destination industrielle ou commerciale complète (fabrication, emballage et étiquetage, transport et entreposage, distribution, plate-forme linéaire au détail). Cependant, selon certains experts, cette traçabilité n'atteint pas systématiquement l'étalage des magasins de détail, elle s'arrête à l'entrepôt dans le cas de certains grands distributeurs.

Traçabilité interne : traçabilité mise en place dans l'entreprise tout au long du processus de fabrication des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits transformés, manufacturés ou finis.

Traçabilité totale : il s'agit du partage de l'information de la chaîne d'approvisionnement et de la chaîne logistique menant à la réduction de l'ampleur des rappels.

La traçabilité ascendante et la traçabilité descendante doivent être encore plus étoffées lorsque l'on s'intéresse aux domaines de l'importation et de l'exportation. Elles exigent un suivi précis et documenté du bon de commande «achat» et de ses paiements et du bon de commande «vente» jusqu'à son paiement complet. Toutes les autorités douanières du monde en sont maintenant les vérificateurs.

La mondialisation apporte son lot d'accords économiques et politiques. Les ententes commerciales et les accords de libre-échange sont une réalité. Ils génèrent, par le fait même, des lois et des règlements qui affectent les industries et les entreprises qui les composent, et ce, bien qu'elles aient été consultées. Opportunité ou menace, il faut regarder l'objectif ultime qui consiste en l'ouverture de marchés. Pour certains producteurs et manufacturiers, les concessions consenties par ces barrières non tarifaires deviennent de vrais défis.

De plus, la mise en place de contrôle à l'importation ou à l'exportation sont des éléments requérant souvent la traçabilité pour pouvoir procéder (ex : droits ou non à payer sur l'exportation de bois, importation sous contingent, l'importation de fer ou de produits à base de fer aux États-Unis, etc.). Comme on peut le con-

stater, la traçabilité dépasse le cadre alimentaire habituel et affecte toutes les industries, comme l'industrie pharmaceutique et celle des cosmétiques, des instruments médicaux, de la construction, de l'aéronautique, de l'automobile, du textile et des vêtements. À ces industries s'ajoutent les aspects douaniers soit la conformité douanière, la sécurité aux frontières (C-TPAT, PEP, SAFE et autres), l'ALENA, bientôt l'AECG et les autres accords, etc.

En contrepartie, l'entreprise désirent bénéficier des avantages et des privilèges des divers accords comme l'ALENA, l'AECG Canada-Union européenne et autres doivent alors se conformer, car il est question, dans ces accords, de «règles d'origine – d'origine». La traçabilité documentaire, souvent plus exhaustive, entre en jeu selon le principe du «fardeau de la preuve». Il y a quelques années, aux États-Unis, l'USDA a mis en place une procédure d'inspection obligatoire sur les produits alimentaires entrant par les frontières canadiennes. Selon certaines vérifications, trop de produits dit «produits du Canada» entraient aux États-Unis. Les importateurs ont dû fournir des preuves documentaires et autre(s) afin de démontrer que les produits étaient bien des «produits du Canada».

En ajout de ce que qui a été mentionné au début de ces propos, le besoin de traçabilité peut également venir d'une exigence particulière d'un client : le choix d'un fournisseur d'intrants ou de matières premières, par exemple, ou le choix d'un procédé de fabrication particulier, ou autre chose. Il faudra pouvoir documenter et fournir la preuve au client, sur demande.

La gestion de la traçabilité

Les entreprises utilisant le système HACCP ont déjà en main le «Plan HACCP» avec sa documentation, ses procédures et ses processus. Un responsable ou un coordonnateur est déjà en place.

La traçabilité est un élément qui doit être intégré aux processus de l'entreprise. Bien sûr, la traçabilité exigera ses procédures particulières. Il est clair qu'il s'agit d'un processus en constante amélioration et en évolution par l'intégration de nouvelles bases de données en conformité avec les exigences et les réglementations actuelles et à venir. La traçabilité est de la responsabilité de chaque intervenant. Elle permet une identification unique des produits, des intervenants (fournisseurs, sous-traitants, etc.) et des emplacements. Elle relie les informations «produits, matières reçues - produits livrés». Elle doit permettre de partager les informations en aval et en amont. Les défis sont donc constants.

Avec ISO 22 000 qui propose un référentiel harmonisant les différents programmes, il deviendrait possible d'arrimer la traçabilité européenne et nord-américaine à l'intérieur d'un même cadre «qualité». GFSI poursuit un objectif similaire. Avec la combinaison des normes ISO, de la traçabilité, des outils HACCP et de Codex Alimentarius, nous sommes en mesure de connaître les procédures de fabrication et les utilisateurs prévus, d'établir un diagramme de flux et de définir les points critiques (CCP) en ayant à l'esprit les risques chimiques, biologiques et physiques (BCP). Si nécessaire, l'entreprise apporte les correctifs et en fait la preuve grâce à la traçabilité.

Les facteurs de succès pour le « duo »

Le système n'est fiable que lorsque que :

- La direction s'implique et que tous y ont participé: la formation et l'information constante du personnel (cadres, employés, voire même les actionnaires) sur les procédures et les processus impliqués, et ce, pour tous les départements impliqués directement ou indirectement;
- Le personnel est qualifié et fiable, à plus forte raison aux points de contrôle, de vérification et de gestion;
- La formation et l'information sur les exigences requises par l'entreprise sont transmises à l'externe: les fournisseurs, les sous-traitants et même l'ACIA ou autre(s) organisme(s);
- La collaboration et le partenariat entre l'entreprise et l'ACIA ou tout autre organisme;
- La clarté et l'uniformité quant aux exigences et objets/listes de vérification établies par l'ACIA ou tout autre organisme et que tous travaillent en toute constance;
- Les outils et les technologies sont contrôlés et compris par l'entreprise et le personnel en place. À l'ère de l'informatique, la précision et l'efficacité sont de mise!
- Un registre d'incidents est mis à jour à chaque quart de travail et par département;
- La validation et les mises à jour sont journalières;
- La **RIGUEUR**, la **CONSTANCE** et la **PERSPICACITÉ** sont maintenues jour après jour, non seulement quant à l'application des procédures et des processus, mais également à l'enregistrement des informations et à la tenue des registres dans le but d'obtenir des résultats probants:
 - les clients et les consommateurs achètent; et
 - les rappels sont à la baisse; et
 - les livraisons se font sans faille.

Les facteurs de défaillance de notre « duo »

Les probabilités de défaillance sont dues à de nombreux facteurs :

- Certains facteurs humains: mauvaises lectures, mauvaises entrées dans le système, fatigue, stress, roulement de personnel, personnel non qualifié aux points de contrôle, etc.;
- Sous-estimation des coûts ou du temps requis par le personnel pour la mise en place et la gestion du plan HACCP et de la traçabilité;
- Mauvaise information ou codification par le fournisseur;
- L'information que l'entreprise a fourni aux sous-traitants était erronée;
- Le délai de livraison était trop court ou mal planifié – Savoir dire « non »!
- Les outils ou les technologies utilisés sont défectueux, obsolètes ou inadéquats;
- Vouloir en faire trop avec trop peu;
- Le manque de rigueur, de constance et de perspicacité.

- Des audits internes réguliers sont effectués et sont appuyés par des audits externes. Lorsque requises, les mesures correctives sont prises et vérifiées sans délai;
- Tout est documenté simplement, mais avec clarté et précision: rencontres, appels téléphoniques, courriels et autres.

Les avantages :

- Permet de se démarquer sur tous les marchés;
- Augmente la qualité de l'étiquetage: identification du numéro de lot et meilleur établissement de la valeur nutritionnelle;
- Assure une meilleure sûreté au niveau du « marquage d'origine »;
- Permet la conservation du privilège d'importer ou d'exporter;
- Contribue au maintien de la clientèle qui exige que ses fournisseurs répondent aux exigences du HACCP;
- Minimise les rappels de produits et, en conséquence, des coûts directs et indirects reliés à ces rappels;
- Encourage une gestion optimale des approvisionnements, des produits en cours et des stocks;
- Contribue à la rentabilité et au maintien de la valeur de l'entreprise;
- Soutient la croissance des ventes et l'augmentation de la valeur de l'entreprise;

Les conséquences :

- Des DACs de l'ACIA;
- Des pénalités de l'ASFC ou des pertes de privilèges en importation ou en exportation;
- La non-obtention de relâches pour des ventes à l'exportation (ACIA, ASFC, USDA, etc.);
- Un arrêt de la production, ou pire, une saisie;
- Le retard et l'incapacité à obtenir les approbations de relâches/livraisons;
- Des clients insatisfaits lorsque l'entreprise livre en retard ou ne livre pas;
- Une augmentation des coûts et, en conséquence, une baisse de la rentabilité;
- Diminution de la valeur de l'entreprise.

La rentabilité de la traçabilité

Le premier objectif est de considérer la traçabilité comme une valeur ajoutée. Il faut voir son implantation et, ses coûts liés, comme un investissement d'affaires. Il faut dans ce cas investir selon ses moyens, y aller « pas-à-pas » en considérant le matériel, les équipements, le personnel interne et les services conseils externes, la formation, les communications, etc.

La traçabilité, combinée à HACCP, permet de répondre à la réglementation en vigueur, de positionner son image de marque, de différencier ses produits, d'améliorer la procédure de rappel et de minimiser le nombre de rappels, de rationaliser les processus et de satisfaire les demandes de clients.

Elle permet à l'entreprise d'établir et de maintenir sa compétitivité sur le marché national et international, de garder sa pleine valeur et même d'accroître cette valeur, non seulement pour aujourd'hui, mais également pour demain et la relève.

Finalement, elle permet de connaître et de maîtriser les risques potentiels et de trouver des solutions, d'innover pour garder les avantages concurrentiels, de satisfaire sa clientèle à l'échelle nord-américaine et mondiale et de se donner une image d'excellence.

Par : Thérèse Vanasse

ADMINISTRATRICE ET CONSEILLÈRE EN MANAGEMENT

© 3 octobre 2014 Vanasse & Associés Consultants inc.

Annexes:

Visualisez le code QR pour visiter les pages internet.

Règlement sur les aliments:

<http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/reglements-sur-les-aliments/?id=1361289832568>



Traçabilité

<http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/tracabilite/?id=1382971713721>



Pour en savoir plus, visiter sur notre site Web:

<http://www.vanasse-associes.com/nos-services-et-solutions-cle-en-main/tracabilite/>



www.vanasse-associes.com

info@vanasse-associes.com - Téléphone : 514-955-4701