

TRAÇABILITÉ

Guide pratique pour l'agriculture
&
l'industrie alimentaire



ACTA

2007
2^e édition



ACTIA

Introduction	9
---------------------------	---

Qu'est-ce que la traçabilité ?

1. Définitions préalables	13
2. Applications	18
3. Limites de la traçabilité	20

Intérêt de la traçabilité

1. Généralités	25
2. Contribuer à la sécurité sanitaire des produits	25
3. Informer, afficher et prouver	26
4. Améliorer la gestion interne	27
5. Faire face aux responsabilités réglementaires et juridiques	28

Jusqu'où aller en matière de traçabilité ?

1. Dans le cadre d'obligations réglementaires	31
2. Dans le cadre d'une démarche volontaire	39

Méthodologie

1. Définir le contexte	53
2. Identifier l'existant	55
3. Définir les objectifs et établir le cahier des charges du système	57
4. Sélectionner le système & définir le plan d'action	59
5. Mettre en œuvre les solutions retenues	60
6. Évaluer le système	61

Outils et mise en œuvre

1. Outils d'identification	66
2. Outils d'enregistrement	70
3. Outils d'authentification	76

Conclusion

.....	81
-------	----

Annexes**Annexe 1. Exemples**

a. La traçabilité des bovins en France	85
b. Fleur de colza Lesieur	91
c. De la graine au pain	95
d. Plantes aromatiques surgelées, société Gelpam	101
e. Cave coopérative des producteurs de Vouvray	105
f. Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC)	109
g. Camembert pasteurisé	113
h. Les enjeux de la traçabilité pour la société Agis	123
Annexe 2. Bibliographie	129
Annexe 3. Glossaire	135
Annexe 4. Liste des sigles	141
Annexe 5. Contacts utiles	143

La traçabilité est un sujet d'actualité qui recouvre différents concepts : sécurité, transparence de l'origine des produits, loyauté des transactions commerciales, qualité en général. Les nouvelles exigences qu'impose ce fil d'Ariane sont parfois perçues comme des contraintes, mais aujourd'hui, plus personne ne peut les ignorer afin de maintenir ou restaurer la relation de confiance entre le produit alimentaire et le consommateur.

La législation alimentaire européenne a été profondément remaniée pour conforter la confiance du consommateur. De nouvelles règles (responsabilité des opérateurs, traçabilité) sont entrées en vigueur le 1er janvier 2005, ainsi que la réglementation relative à l'hygiène des aliments le 1er janvier 2006. Ainsi, chacun des acteurs des filières agricoles et alimentaires se doit de définir le niveau et la précision de la traçabilité dont il a besoin pour assumer ses responsabilités.

Ce guide pratique, né de la volonté d'organismes professionnels du secteur, l'Acta et l'Actia, dès 1998, est à présent actualisé. Il prend en considération l'évolution réglementaire récente, ainsi que le développement des nouveaux outils d'identification.

L'Acta et l'Actia ont rassemblé le savoir-faire des spécialistes de leurs centres techniques, afin de préciser cette notion de traçabilité, tant en amont qu'en aval, et aider dans leur réflexion les différents opérateurs des filières. Il ne prétend pas donner des solutions clés en mains, mais s'attache à répondre à certaines questions que se posent ces opérateurs.

Ainsi, après avoir défini certains concepts et précisé les intérêts de la traçabilité, ce guide présente les différentes démarches empruntées pour la mettre en place. Des moyens techniques et une méthodologie sont proposés pour apporter aux professionnels des solutions pratiques. Celles-ci sont illustrées concrètement par plusieurs exemples d'entreprises qui ont mis en place une procédure de traçabilité.



A C T I A

ACTA