

RHÔNE-ALPES ÉCONOMIE



Photo Pierre Boracci

“Pour une meilleure traçabilité, l’étiquette récapitule tous les ingrédients contenus dans nos plats cuisinés”, explique Claude Coppéré, directeur de Roanne Gastronomie.

Agroalimentaire : tracer pour maîtriser le risque

Pour garantir la sécurité du consommateur, la traçabilité s’impose désormais à tous les maillons de la chaîne. Le point avec les acteurs rhônalpins.

Méfiance accrue des consommateurs depuis la crise de la vache folle, interrogations sur les conséquences des cultures OGM, responsabilité des industriels en cas de crise alimentaire, pression de la grande distribution... Au-delà même de l’obligation qui leur est faite par la directive européenne 178/2002, les entreprises du secteur ont

pris conscience de l’intérêt d’instaurer une traçabilité de leurs produits. “La traçabilité est une procédure visant à suivre automatiquement un produit ou un service de sa naissance jusqu’à sa valorisation finale”, précise le Comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes (R3AP), organisme fondé en 1986 par la Chambre régionale ●●●

●●● d'agriculture, la Chambre régionale de commerce et d'industrie, et la Chambre régionale de métiers. Du boucher au fromager, en passant par le préparateur de plats cuisinés ou le transformateur de matières premières, toute la filière est concernée.

“Nous avons commencé à réfléchir à une méthode de traçabilité il y a onze ans, explique ainsi Claude Coppéré, directeur de Roanne Gastronomie, producteur de plats cuisinés sous vide et de terrines de poissons et légumes. Le nombre de matières premières intervenant dans l'élaboration d'un plat cuisiné nécessite la collecte et le suivi d'un grand nombre de données. “À force de tout sécuriser, de vouloir fabriquer des produits sans risque, nous obtiendrons des aliments sains, certes, mais standardisés”, affirme Paul Ducasse, président des chocolats Weiss et élu à la CCI de Saint-Étienne. Dans ce contexte sécuritaire, la traçabilité s'avère en réalité plus ou moins complexe selon la nature des produits à suivre. Mais son principe même ne date pas d'hier.

Les premières crises alimentaires

Jean-Luc Viruëga*, ingénieur INPG, expert auprès de la Commission européenne pour les questions de traçabilité et membre du Conseil national de l'alimentation, rappelle que “les premiers marquages du bétail datent des années 1970. Il s'agissait alors d'opérer une meilleure gestion administrative, comptable ou commerciale, la notion de sécurité alimentaire ne se posait pas encore. Les premières inquiétudes de la population et prises de conscience des industriels sont apparues avec l'affaire du sang contaminé, au début des années 1990, et ont été confortées par la crise de l'ESB, en 1996. Les problématiques liées aux OGM nous confrontent une nouvelle fois à la question de la traçabilité. Les filières de la viande bovine et celles touchées par les OGM, comme le maïs ou le soja, sont en avance par rapport aux exigences de traçabilité.”

“Les professionnels de la filière bovine ont favorisé les démarches d'information sur l'origine de la viande dès le début des années 1990, précise le Centre d'information des viandes. La crise de l'ESB n'a fait qu'accélérer et renforcer

“La crise de l'ESB a marqué industriels et consommateurs.”



NORD-ISÈRE

Photo P. Boracsi.

cette volonté avec la mise en place du sigle Viande Bovine Française.” La filière a par ailleurs développé une politique d'étiquetage obligatoire des viandes bovines à partir de 1997, une politique basée sur la traçabilité.

Les interrogations sur la qualité des denrées alimentaires se sont donc d'abord cristallisées autour de la viande bovine. Comme le rappelle le rapport du Conseil national de l'alimentation du 5 juillet 2004, “l'annonce en mars 1996 par le gouvernement britannique d'un lien éventuel entre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-

Jakob chez l'homme a déclenché une profonde crise de confiance de la part des consommateurs européens dans la sécurité des aliments et a marqué un tournant dans l'approche européenne. Désormais, la santé animale, et dans une moindre mesure végétale, devenue un enjeu de santé publique prioritaire”. Depuis, la réglementation s'est étoffée. En 2003, l'Union européenne édictait un règlement sur les OGM, applicable depuis le 18 avril 2004. Il impose une obligation d'étiquetage et de traçabilité des OGM. L'industriel qui indique sur ses produits “absence d'OGM” doit pouvoir justi-

Fromagerie Beaudé : artisanal mais efficace

À Monferrat, la Fromagerie Beaudé (sept salariés) assure le suivi de fabrication de ses fromages de façon très rigoureuse. “Nous produisons des fromages de montagne, une appellation qui tient compte de la réglementation européenne, assure le dirigeant, Philippe Beaudé. La collecte de lait, les ateliers de fabrication et d'affinage doivent se situer en zone de montagne.” La fromagerie a mis au point dès 1999 un programme HACCP dans lequel tout est soigneusement consigné. “Par ailleurs, nous effectuons depuis six ans une traçabilité qui, bien que manuelle, s'avère très efficace, reprend le dirigeant. À son entrée en cave, chaque palette de fromage est identifiée en fonction de sa fabrication, ce qui génère une fiche de suivi. Les fromages d'un même lot suivent des destinations différentes, la traçabilité nous permet donc de retrouver immédiatement le produit.” La Fromagerie Beaudé, qui produit une quinzaine de références de fromages, effectue 50 % des ventes en GMS, le reste se répartit entre grossistes, épiceries et particuliers. ■

fier ses allégations et, à cet effet, tracer tous les ingrédients. La directive allergène du 10 novembre 2003, applicable à partir du 25 novembre 2005, concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires dans le souci de protéger la santé des consommateurs.

Ce qui a changé au 1^{er} janvier 2005

À cette date est entré en vigueur le règlement n°178/2002 du Parlement euro-



ROANNE

Photo T. Beguin.

“Avec la norme ISO 9000, nous avons déjà le souci de tracer notre production”, affirme Philippe Dubuisson, DG de Fruival Santé.



Photo P. Berascl.

péen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l’Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. “L’objectif du règlement réside avant tout dans la gestion des crises alimentaires et la sécurité du consommateur”, précise Pierre Gavard, expert en agroalimentaire intervenant auprès de la Chambre de commerce et d’industrie de la Drôme. Certains principes généraux sont explicitement posés, tels les princi-

pes de précaution, de transparence, d’analyse des risques et de protection des intérêts du consommateur. “Un des gros soucis pour circonscrire une crise est de récolter toutes les informations, poursuit Pierre Gavard. Pour retirer un produit du marché, il faut savoir d’où il vient et où il va. Le règlement impose clairement, dans son article 18, la traçabilité ascendante et descendante pour remonter très rapidement au lot concerné et le récupérer chez le distributeur.” La réglementation définit d’ailleurs la traçabilité comme “la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou les aliments pour animaux”. La traçabilité dépasse ainsi les frontières de l’entreprise puisqu’elle n’est plus seulement interne, mais s’étend aux fournisseurs auxquels l’industriel achète les matières premières, et aux clients auxquels il livre sa production.

Les enjeux de la traçabilité

“La traçabilité vise à déterminer l’origine des composants, les conditions de production et de distribution des produits, note le Comité R3AP. Elle doit aussi faciliter le retrait du marché des produits susceptibles de présenter un risque, être un outil d’amélioration de la qualité hygiénique et gustative du produit, apporter le maximum de garantie et d’assurance aux

consommateurs. Enfin, elle s’impose comme un véritable argument de vente et de marketing pour le consommateur. Les professionnels, producteurs, transformateurs, distributeurs doivent identifier et résoudre les points critiques, respecter la réglementation, effectuer des autocontrôles. Les services publics doivent établir et faire respecter les réglementations relatives à la maîtrise de l’hygiène ; les consommateurs doivent être informés de la nature des produits et savoir manipuler et conserver les produits qu’ils achètent grâce à un étiquetage bien identifiable.”

Pour Jean-Luc Viruëga, “la traçabilité est un principe général pour permettre le retrait des produits si nécessaire. À l’intérieur de l’enjeu de sécurité alimentaire, l’enjeu principal tient à la responsabilité de chacun des opérateurs d’une filière. La traçabilité n’est d’ailleurs pas un outil uniquement lié aux crises alimentaires. Elle implique une nouvelle approche : il faut mettre en place la traçabilité avant une crise et l’utiliser comme un outil de prévention au quotidien”.

Même si elle n’est pas exigée par le nouveau règlement européen, la traçabilité interne apparaît comme une conséquence logique pour établir la totalité du cheminement des produits et définir la responsabilité de chacun.

De l’HACCP au nouveau règlement

“Avant la réglementation, la traçabilité était souvent établie de manière implicite”, affirme Jean-Luc Viruëga. Les nouvelles exigences n’auraient donc pas pris totalement au dépourvu les industriels. La plupart ont déjà mis en œuvre un système pour assurer le suivi des aliments. Les Sources de Montarcher, dans la Loire, distribuent chaque année 750 000 bonbonnes d’eau. “Nous produisons 10 bonbonnes à la minute et marquons pour chacune l’horaire de remplissage, la date limite d’utilisation optimale et le numéro de lot, précise Fabien Picard, responsable du site. Lorsqu’il y a quelque temps nous avons dû rapatrier des bonbonnes, grâce à notre traçabilité nous avons pu apporter la preuve que le problème ne venait pas de chez nous.”

Les entreprises obligées d’adopter la démarche HACCP, visant à une réduction des risques sanitaires, et celles certifiées ISO 9000 disposent déjà de ●●●

Despieres, le précurseur du label Charolais

“Nous avons été l’un des pionniers de la traçabilité”, affirme Jacques Despieres, négociant de viande en gros depuis 1977. Despieres SA (14 salariés) effectue l’abattage et la découpe de veau, agneau, porc et bœuf, ce dernier représentant 60 % de son activité. “Dès 1989, nous avons obtenu le Label Rouge Charolais Terroir. Ce label implique un cahier des charges strict quant à l’origine, l’âge ou encore l’alimentation de l’animal. Tous les acteurs de la filière bovine sont contrôlés du pré jusqu’à l’assiette, y compris le fabricant d’aliments pour bétail. Le Label Rouge nous a permis d’augmenter notre chiffre d’affaires de 10 % en 1996, alors même que nous affrontions la crise de la vache folle. Quelques années plus tard, notre système de traçabilité a été pris en exemple et rendu obligatoire pour le bœuf. La confiance des clients dans la qualité de notre viande nous a permis de gagner des parts de marché et, en 15 ans, nous avons plus que doublé notre chiffre d’affaires.” Aujourd’hui, la clientèle est constituée à 80 % par les bouchers et à 20 % par la GMS. Despieres SA aimerait ramener ce ratio à 60 % et 40 %. ■

●●● procédures d'identification des produits. "Avec l'HACCP et l'ISO 9000, la traçabilité interne est déjà assurée", précise Pierre Gavard. Fruival Santé (CA : 80 M€, 200 salariés), fabricant et conditionneur de jus de fruits à Portes-lès-Valence, a été fondée en 1991. Son directeur, Philippe Dubuisson, observe : "Nous sommes nés avec les normes ISO, nous nous sommes donc équipés dès le départ en matériel de suivi de nos produits."

"Face aux nouvelles exigences communautaires, les industriels de l'agroalimentaire sont un peu déconcertés, avoue pourtant Gérard Dessenne, directeur du Pôle traçabilité de Valence. Il faut en réalité dédramatiser cette réglementation. Il s'agit pour l'entreprise de pouvoir retracer ses produits aux niveaux $n + 1$ et $n - 1$." L'exploitant n'a donc pas à rechercher les fournisseurs de ses propres fournisseurs.

Des entreprises plus ou moins préparées

En raison de leur activité, certaines entreprises sont déjà soumises à des normes très strictes. C'est le cas de la filière bovine depuis la crise de l'ESB. Dès 1989, bien avant l'obligation de traçabilité du bœuf et du veau, Despierres SA, grossiste en viande bovine, à Roanne, a établi un étiquetage systématique des bêtes avant l'abattage et l'impression d'un document de certification pour chaque livraison. "Pour chaque animal réceptionné, nous vérifions la race, l'âge, l'alimentation, l'engraissement, les soins éventuels, l'état de santé général de la bête, explique Jac-

ques Despierres. Dès 1996, nous pouvions confirmer, preuves à l'appui, que nos bœufs ne mangeaient pas de farines animales."

Autre filière rigoureusement contrôlée : les fabricants de denrées alimentaires pour la petite enfance. "La réglementation dans l'alimentation infantile a toujours été plus stricte", confie Gilles Groleau, responsable assurance qualité produits et procédés chez Blédina. La société de Villefranche (CA : 540 M€, 1 400 salariés) dispose de trois sites de production en France et de deux plateformes logistiques. Les produits finis sont distribués auprès des grandes et moyennes surfaces, maternités, pharmacies. De ce fait, l'organisation de la traçabilité est en œuvre, chez Blédina, depuis quelque temps déjà. "En 2004, nous avons établi un état des lieux de notre système de traçabilité, explique Gilles Groleau, en analysant toutes les données : taille de la maille (des lots), temps nécessaire pour obtenir telle information, rappeler tel lot."

La traçabilité au quotidien

Concrètement, comment les entreprises s'y prennent-elles pour tracer leurs produits ? Chez Roanne Gastronomie (CA : 3 M€, 25 salariés), tout commence par une sélection rigoureuse des matières premières auprès des fournisseurs. "Nous avons anticipé les exigences de la grande distribution, en restaurant, il y a quelques années, une collaboration étroite avec nos fournisseurs, explique le directeur, Claude Coppéré. Nous les auditions régulièrement, ce qui constitue



Photo P. Bonasci.

SAINT-ÉTIENNE

un travail lourd, mais essentiel." Pour chaque poisson reçu, par exemple, Roanne Gastronomie connaît le jour de pêche, le pays d'origine et la date limite de consommation. Une fois entré, un numéro de lot est apposé pour pouvoir suivre le cheminement de l'aliment durant toutes les étapes de fabrication. Tous les ingrédients entrant dans la composition d'un plat sont ainsi numérotés. Un nouveau numéro de lot est enregistré au moment de l'expédition du produit fini. "Depuis cinq ans, nous effectuons régulièrement des exercices de rappel de lot afin d'être très réactif en cas de crise", souligne Claude Coppéré. Chez Bissardon Jus de fruits, dès la réception des matières premières, les données sont enregistrées et imprimées sous forme d'étiquette code-barres appliquée sur le lot. Une fois la transformation et l'embouteillage effectués, une nouvelle étiquette est apposée sur l'emballage. Elle contient les informations collectées à la réception et de nouvelles données comme la date de fabrication, la date limite de consommation, le numéro de lot. Le fait de bien cibler chaque lot permet une plus grande réactivité en cas de demande de retrait ou de rappel d'un produit. Alors qu'auparavant, en cas de problème, le fabricant devait retirer la totalité des produits d'un rayon, aujourd'hui le retrait est beaucoup plus circonscrit et se limite aux produits du lot incriminé. La définition du lot reste

"Sécurité et responsabilité, tels sont les enjeux de la traçabilité."



Photo P. Bonasci.

"Sur chaque bonbonne sont inscrits l'horaire de remplissage et la date limite d'utilisation optimale", précise Fabien Picard, responsable des Sources de Montarcher.

Bissardon Jus de fruits : des gains visibles

Depuis 1994, Bissardon Jus de fruits transforme des fruits et légumes en jus pour le compte de coopératives (80 % de l'activité) et sous sa propre marque (20 %). La société, basée à Cellieu, traite de 1 500 à 2 000 tonnes de matières premières chaque année. "Nous avons instauré la traçabilité depuis trois ans, explique Jean-Louis Bissardon. Cela représentait en même temps un outil nécessaire pour une meilleure gestion de la production. Nous travaillons avec des producteurs de toute la région lyonnaise et livrons pas moins de 500 clients. Nous devons donc gérer une multitude de données, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison auprès des coopératives qui se chargent de la distribution." Pour la petite entreprise de huit salariés, l'investissement en prestataire informatique, logiciel, équipement, s'est élevé à 15 k€ sur trois ans. "Mais nous avons constaté un retour sur investissement immédiat, se réjouit Jean-Louis Bissardon. Les gains de temps et une plus grande fiabilité ont engendré automatiquement des gains de productivité." ■

propre à chaque entreprise. Ce peut être la production d'une journée ou d'une heure. "La vraie question que l'entreprise doit en réalité se poser est la définition de ce qu'elle entend par lot, déclare Gérard Dessenne. Plus celui-ci sera petit, plus il sera facile de le rapatrier en cas de problème."

Du code-barres à la RFID

Simple d'utilisation et peu coûteux, le code-barres s'est imposé naturellement

dans l'industrie agroalimentaire. Une nouvelle technologie commence pourtant à faire parler d'elle, bien que encore utilisée de façon marginale par les entreprises du secteur : la RFID (radiofréquence identification). Une étiquette RFID est composée d'une puce reliée à une antenne, les données sont enregistrées et restituées par ondes radio. "Par rapport au code-barres, elle présente deux avantages, avance François Vacherand, expert RFID au CEA-Leti, à Grenoble. D'une part, elle permet une lecture de l'étiquette sans manipulation de l'objet, d'autre part, elle dispose d'une mémoire permettant de stocker et rajouter des informations tout au long du cycle de vie d'un produit. La gestion globale d'un produit est beaucoup plus souple avec la RFID. Elle permet aux opérateurs d'intégrer des informations confidentielles dont ils ont besoin, par exemple tant que le produit reste à l'intérieur de l'entreprise, puis de les effacer au moment de la livraison." Pour l'heure, il reste encore des obstacles dans les applications industrielles du procédé. "Il est certain qu'un code-barres restera toujours moins onéreux qu'une étiquette RFID, annonce François Vacherand. Surtout, il existe un frein de taille : l'interopérabilité au niveau mondial des normes d'émissions radio."

"Dans l'agroalimentaire, la RFID en est encore à ses balbutiements", admet Gérard Dessenne. Le Pôle traçabilité de

Valence aide justement les entreprises à mettre en place un système de traçabilité en utilisant les nouvelles technologies. Philippe Dubuisson, directeur de Fruival Santé, dans la Drôme, reconnaît travailler à l'instauration de la RFID avec les producteurs de fruits et légumes : "Cette technologie pourra s'avérer très utile en amont pour connaître, par exemple, les parcelles de production, les traitements effectués sur les cultures."

Le marché de la traçabilité

Face à un secteur agroalimentaire qui pèse 7,5 M€ de chiffre d'affaires en Rhône-Alpes, il existe un réel marché de la traçabilité, en plein développement, constitué de prestataires de services chargés de conseiller et proposer aux industriels les meilleurs outils. Au Bourget-du-Lac, M&N Solutions Logistiques édite notamment des logiciels dédiés à la traçabilité. "Ce créneau prend de plus en plus d'importance, avoue Régis Muller, président de la société savoyarde. Peu de sociétés s'y sont préparées et elles s'y prennent au dernier moment. Nous ciblons surtout les PME-PMI de 10 à 150 salariés, des petites structures qui ne souhaitent pas investir beaucoup dans la mise en place d'un système informatique complexe. Nos clients subissent en fait davantage la pression de leurs propres clients. La traçabilité est vécue alors comme une contrainte pour être encore référencée par la ●●●

CSD : la traçabilité au sein des entrepôts

Filiiale du groupe Carrefour, CSD (365 salariés) est le partenaire logistique des enseignes de la grande distribution. "Nous gérons en moyenne 50 000 colis par jour, soit 22 millions chaque année, annonce Bruno Cagnon, responsable qualité sécurité environnement chez CSD. Nous livrons des fruits et légumes, produits frais et produits de la mer et nous travaillons essentiellement en flux tendus : nous disposons de huit heures entre la préparation de la commande et la livraison." Depuis 1992, CSD gère ses propres lots pour les fruits et légumes. En 2000, une importante mutation technologique s'est opérée avec la mécanisation des préparations de commandes et l'informatique embarquée. "La traçabilité présente l'intérêt pour l'entreprise de remettre à plat la gestion des flux, reconnaît Bruno Cagnon. Nous gérons désormais une traçabilité amont et aval basée sur la lecture optique des codes-barres et les échanges informatisés avec nos partenaires amont. La difficulté principale résidait dans la transmission de l'information interentreprise. La réglementation européenne permettra d'accélérer la mise en place des processus d'échange." ■



Photo P. Beraschi.

●●● grande distribution.” En Isère, Génome Express a développé toute une gamme de services, Gextrack, dédiés à l’identification alimentaire par analyse de l’ADN. “Nous avons diverses applications, explique Franck Robert, responsable de l’activité Gextrack. Nous pouvons analyser la composition de produits complexes, tels les plats cuisinés, et donc vérifier, par exemple, s’ils contiennent bien du bœuf et non du porc, ou bien détecter la présence d’allergènes ou d’OGM. Il s’agit d’un outil de contrôle supplémentaire pour valider les informations. Nous avons aussi élaboré un service pour la traçabilité individuelle bovine. Nous prenons le code génétique de l’animal et le transformons en code-barres. Il s’agit là d’un moyen de contrôle imparable puisque l’ADN est très difficilement falsifiable.” Commercialisés depuis fin 2004, les services Gextrack s’adressent aux acteurs de la chaîne alimentaire qui cherchent à aller au-delà de la réglementation, et notamment à la grande distribution soucieuse de disposer de contrôles supplémentaires.

Le libre choix des moyens

Cahier, fiches manuelles, codes-barres ou étiquettes RFID, les outils de traçabilité dépendent en effet des besoins de l’entreprise, différents selon sa taille, sa filière, le type de denrées alimentaires manipulées, les volumes produits. Dans une petite entreprise artisanale, comme la Fromagerie Beaudé, en Isère,

des fiches remplies manuellement suffisent pour connaître avec précision le cheminement de chaque fromage jusqu’à son lieu de livraison. Encore nombre d’entreprises, même de taille plus importante, ont conservé un système “papier”. Gilles Groleau, chez Blédina, l’affirme : “Nous établissons

“La traçabilité peut s’effectuer manuellement ou de façon automatique.”

encore beaucoup d’enregistrements papier, et passons progressivement à une saisie automatique.” Même constat pour Despierres SA. “Aujourd’hui, notre traçabilité s’effectue encore largement manuellement, affirme Jacques Despierres.

Nous estimons à 30 k€ l’investissement nécessaire pour informatiser l’ensemble du procédé.” Une démarche que l’industriel roannais a prévu d’effectuer d’ici à deux ans par souci de fiabilité. Chez Roanne Gastronomie, beaucoup de données sont encore relevées à la main. En 2005, 50 k€ d’investissement ont été prévus pour une gestion informatique des informations.

Une nouvelle façon de travailler ?

Au-delà de la contrainte, les entreprises doivent profiter de la traçabilité pour améliorer la visibilité des flux. Cela peut se traduire parfois par des adaptations dans l’organisation du travail et le management. “Dans les grandes entreprises, on assiste à la création de poste de responsable traçabilité à temps complet, constate Jean-Luc Viruëga, et non plus de personnel à la double casquette qualité et traçabilité.” Selon les outils utili-



ISÈRE

Photo F. Ardito.

sés, la formation des opérateurs prendra plus ou moins de temps. Les salariés doivent s’habituer à de nouvelles méthodes de travail, intégrer la notion de suivi et de contrôle systématique de toutes les matières rentrant dans l’usine. “La traçabilité occupe trois personnes dans l’entreprise, précise Claude Coppéré, directeur de Roanne Gastronomie. Auparavant, tout salarié pouvait assurer la réception des produits, désormais, nous

Remise en question chez Sosavi

“**N**ous avons instauré un système de traçabilité dès 2000, affirme Franck Couturier, le PDG de Sosavi, société savoyarde d’abattage, découpe et transformation de porc. Depuis cinq-six ans, la grande distribution demande à ses fournisseurs de pouvoir remonter leur filière.” Le système interne était basé sur une traçabilité manuelle. Il y a six mois, Sosavi s’est équipée d’un logiciel référençant tous les produits entrants, de bornes informatiques, d’imprimantes et de lecteurs de codes-barres. “Ce nouveau système a constitué une petite révolution, il a fallu former les opérateurs, réadapter les méthodes de travail, se souvient Franck Couturier. Cela nous a contraints à une remise en cause, une révision des notions de séries de production et de productivité, ce qui a été au final très bénéfique. Notre gain le plus important aujourd’hui ? La sécurisation de l’ensemble de la chaîne alimentaire de l’entreprise. L’investissement, de l’ordre de 20 k€, est lourd pour une PMI de 39 salariés, mais nous gagnons en qualité ! Améliorer notre traçabilité exige désormais de renforcer encore nos contrôles.” ■



SAVOIE

Photo P. Borasci.

Luxos : la sécurité alimentaire avant tout

Sur son site de Moirans, Luxos (180 salariés en France) fabrique chaque année 7 000 tonnes de pâtés en croûte et saucissons briochés à destination de la grande distribution et des grossistes. Depuis 1998, l'entreprise a pris l'habitude de tracer tous ses aliments. "L'affaire du sang contaminé et la crise de la vache folle nous ont contraints à mettre en place une traçabilité, explique le PDG, Richard Luxos. Les premières années, nous procédions sous forme papier. Depuis 2001, tout est informatisé, un coût estimé à 30 k€." Plus de 200 ingrédients interviennent dans la fabrication d'un pâté en croûte. Luxos travaille par ailleurs avec 200 fournisseurs. Autant de données à répertorier. "Nous fonctionnons avec deux systèmes, l'un pour la traçabilité interne, l'autre pour la traçabilité externe. Avant le 1^{er} janvier, tous les industriels de l'agroalimentaire étaient déjà capables de savoir où se trouvaient leurs produits, soutient Richard Luxos. La nouvelle réglementation impose en fait un nouveau maillon dans la chaîne de traçabilité, celui de la distribution. Depuis mars dernier, nous échangeons ainsi les données par EDI avec nos clients." Luxos a su anticiper les nouvelles dispositions : "Les clients nous bousculent. Au début, la traçabilité était vécue comme une contrainte, mais aujourd'hui c'est un mal nécessaire par rapport à la concurrence et pour une question de sûreté alimentaire. Ceux qui n'ont pas suivi seront vite éliminés du marché." ■

avons un agent de réception à temps plein auquel s'ajoutent deux responsables qualité/traçabilité."

Mais les avantages de la traçabilité sont en réalité multiples : meilleure maîtrise de l'endroit où se trouve le produit à l'instant t, meilleures relations fournisseurs/distributeurs, contrôle interne, donc corrections des erreurs de livraisons, des réclamations clients... Elle implique des relations plus étroites avec les fournisseurs. Entre eux et leurs clients, il est nécessaire d'échanger les données pour assurer une continuité dans la chaîne de suivi. La "traçabilité collaborative" est loin d'être généralisée, mais le partage des informations doit s'effectuer d'une manière ou d'une autre. Un système EDI (échange de données informatisées) peut être constitué entre les différents intervenants.

"De manière générale, la traçabilité permet de mieux gérer ses inventaires, sa production, ses stocks, renchérit Gérard Dessenne. La solution est de toute façon peu onéreuse par rapport au risque encouru en cas de crise. Si nous comparons le coût de l'investissement par rapport au coût de retrait de la totalité de la marchandise ou au coût de non-retrait,

nous sommes gagnants. La perte de confiance des consommateurs et de la grande distribution peut être fatale à une petite entreprise. La traçabilité constitue donc une assurance, un moyen de gestion du risque."

Les industriels n'avouent pas directement que la mise en place d'un tel système les aide aussi à mieux gérer leurs stocks. Il constitue pourtant un moyen d'optimiser l'organisation générale des flux à l'intérieur de l'entreprise, mais aussi vis-à-vis des fournisseurs et des clients.

Quels gains espérer ?

"Le premier gain est la survie même de l'entreprise !", lance Claude Coppéré, bien conscient que la grande distribution lâchera très vite un fournisseur peu scrupuleux. "95 % du chiffre d'affaires n'existerait pas sans la traçabilité, avance-t-il. Et puis cela permet d'impliquer davantage les salariés puisque chaque opération doit subir des contrôles." "La traçabilité n'apporte pas de gains au quotidien, affirme pour sa part Bruno Cagnon, responsable qualité du Comptoir Savoyard de Distribution (CSD), mais le jour où l'on en a besoin en cas de retrait produit, par exemple, c'est capital."

Chez Blédina, on estime que "la saisie automatique peut apporter des gains de temps, de fiabilité et de réactivité. Tout cela contribue à diminuer l'impact d'incidents éventuels". Il est difficile d'estimer les gains financiers de l'instauration d'une telle méthodologie. Mais la sécurité alimentaire n'a pas de prix. Chez Luxos, "90 % des investissements de ces dernières années se sont portés sur le contrôle de la sécurité alimentaire, déclare le PDG. Nous sommes continuellement obligés de rassurer les consommateurs et les distributeurs. Dans quelques mois, Carrefour aura mis en place une base de données recensant les fournisseurs, intégrant leurs cahiers des charges et les matières premières qu'ils utilisent. Et les autres distributeurs vont lui emboîter le pas. Pour nous, cela signifie une multiplication des paramètres de sécurité, des investissements toujours supplémentaires en équipement, analyses, développement du service qualité. La sécurité alimentaire est en fait une course sans fin !" ■

F. Combier

* Auteur de l'ouvrage Traçabilité : outils, méthodes et pratiques, aux Éditions d'organisation 2005.

Règlement européen n° 178/2002 du 28 janvier 2002 applicable au 1^{er} janvier 2005, article 18

La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée dans les denrées alimentaires ou dans les aliments pour animaux. 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. ■

"La traçabilité permet de mieux gérer ses inventaires."

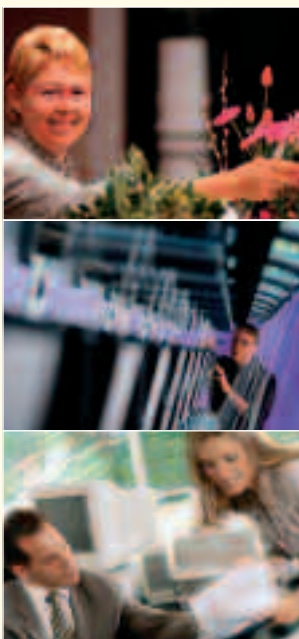
Ce dossier, réalisé pour la Chambre régionale de commerce et d'industrie, est diffusé par les magazines :

- Info CCI, Haute-Savoie (27 500 ex.)
- Informations économiques, Saint-Étienne-Montbrison (20 000 ex.)
- L'économie drômoise (16 000 ex.)
- Nord-Isère économie (13 000 ex.)
- Partenaire Villefranche et Beaujolais (9 000 ex.)
- Partenaires Savoie (23 000 ex.)
- Présences, Grenoble (37 000 ex.)
- Roanne éco (10 000 ex.)

Photos : Franck Ardito (Grenoble), Thierry Beguin (Roanne), Pierre Borasci (Grenoble)- Tous droits réservés.
Contact : Elisabeth Ballery. Tél. : 04 76 28 28 66.

Aident les entreprises à réussir

Acteurs et partenaires du développement économique, les CCI de Rhône-Alpes sont au service des entreprises et des territoires de Rhône-Alpes



Dans le contexte délicat de la décentralisation, les CCI, force de propositions et d'actions, facilitent sa mise en œuvre et contribuent en partenariat avec les Collectivités territoriales et les services de l'Etat, à des actions plus efficaces et plus productives au profit des entreprises.

DANS CHAQUE TERRITOIRE, ELLES ÉCOUTENT, INFORMENT ET ACCOMPAGNENT AU QUOTIDIEN 210 000 COMMERÇANTS, INDUSTRIELS ET PRESTATAIRES DE SERVICES RHÔNALPINS. Entre autres...

▷ Développement à l'international

Tout pour faciliter votre développement à l'export : information, formation, accompagnement stratégique, missions et salons à l'étranger, 80 bureaux dans le monde...

Les partenariats de CCI International : 6 000 entreprises soutenues par an.

▷ Management environnemental

Des actions individuelles et collectives de sensibilisation et d'accompagnement des entreprises à la bonne gestion des déchets, de l'énergie, des ressources naturelles... *Objectif environnement, Imprim'vert, plus de 500 PME-PMI conseillées, en partenariat avec le Conseil régional et l'Ademe.*

▷ Développer la filière aéronautique

De la mise en relation commerciale entre PME-PMI et donneurs d'ordres, à la promotion et à la constitution de grappes (échanges d'expériences, partage d'activités, services communs...), les CCI sont aussi engagées dans des démarches de filières. *Aerospace Cluster in Rhône-Alpes en partenariat avec le Conseil régional.*

▷ Innovation, partenariats technologiques

Le Cri Sofraa, un accès direct pour toutes les entreprises et les laboratoires de recherche aux marchés, aux technologies et aux partenaires européens. *Coordonné par l'Arist, le Cri Sofraa, en partenariat avec l'Anvar et l'Union européenne, propose plus de 1 500 offres et demandes de partenariats technologiques.*

▷ Création et transmission d'entreprises

Réussite personnelle, création de richesses, création d'emploi, pérennité du tissu économique, vitalité des territoires, autant de raisons d'aider ceux qui souhaitent entreprendre.

Les CCI, portes d'entrée des créateurs et repreneurs d'entreprises, travaillent en partenariat avec les professionnels et les réseaux bancaires. Plus de 35 000 candidats accueillis en 2004.

▷ Technologies de l'information

Sensibilisation, formation, accompagnement des commerçants à l'utilisation des TIC. *Achat-ville.com, né en Rhône-Alpes d'un partenariat avec le Conseil régional et avec le soutien de l'Etat, se développe désormais sur le territoire national.*

Pour en savoir plus :

www.rhone-alpes.cci.fr