

Surveillance des contaminants, les outils d'un fabricant d'aliments du bétail

Anne-Laure Le Guernevé et Vincent Le Moine

Groupe Avril, Domaine Nutrition Animale – Saint-Gérand, BP 61 – 56302 Pontivy Cedex
mèl : anne-laure.leguerneve@groupeavril.com , vincent.lemoine@groupeavril.com

Résumé

Au sein du Groupe Avril, Sanders couvre l'activité de la nutrition animale. Leader de ce segment en France, Sanders organise sa surveillance des contaminants en s'appuyant sur ses filiales et une équipe « qualité et sécurité des aliments » en central. L'organisation du Groupe en filières, ainsi qu'une forte culture de la sécurité des aliments (commune à tous les fabricants depuis plusieurs décennies), pousse à une organisation basée à la fois sur ses ressources propres, mais aussi sur la participation à des organisations professionnelles telles qu'Oqualim et Qualimat.

La veille Sanders constitue le premier outil de management de cette surveillance. Elle est alimentée par l'abonnement à des outils de veille scientifique et de santé, des revues professionnelles et diverses newsletters, ainsi que par le service veille du Groupe. Elle enrichit l'expertise de l'équipe qui gère cette surveillance.

La participation au plan de contrôle d'Oqualim constitue le deuxième outil de surveillance des contaminants. Oqualim organise depuis 2009 un plan de contrôle mutualisé des matières premières et des aliments. Ce plan national est construit chaque année par un groupe d'experts de la profession sur la base d'un scoring des couples contaminant / matière première (et aliment). Le plan national est ensuite réparti entre les fabricants, selon les matières premières qu'ils utilisent et les aliments qu'ils fabriquent. Les données analytiques sont consolidées en temps réel sur un portail, disponible pour tous les participants. Une synthèse est élaborée chaque année, permettant de faire évoluer le plan de l'année suivante. Avec 8300 résultats annuels (en 2015), ce plan constitue une réponse au besoin de la profession. Il alimente le volet sanitaire de l'Observatoire de l'Alimentation.

Enfin, la participation de Sanders à Qualimat permet d'accéder à des outils mis en place par cette organisation. Ainsi, le prélèvement d'échantillons en zone portuaire (en amont de l'arrivée des matières premières dans les usines), et la recherche de contaminants, complète les résultats communiqués par les fournisseurs. Au-delà, le protocole Qualimat Alerte permet, en cas de détection d'un résultat anormal sur un contaminant (par Qualimat ou un de ses adhérents), de traiter rapidement le dossier en partenariat avec le fournisseur concerné et les fabricants clients du lot incriminé. Par ailleurs Qualimat a développé depuis 2001 un cahier des charges, « Qualimat Transport », concernant les bonnes pratiques du transport des matières premières en vrac. Ce cahier des charges permet notamment, via la certification des transporteurs, de préserver la qualité sanitaire des matières premières et des aliments transportés. Enfin, Qualimat a mis en place récemment une démarche mutualisée de diagnostic et d'amélioration des fournisseurs par rapport aux risques sanitaires. Cet outil est complémentaire des démarches de certification que les fournisseurs entreprennent.

Fort de ces trois outils, Sanders établit son « HACCP des matières premières », qui lui permet d'ajuster ses plans de contrôle et de surveillance et d'affiner ses exigences qualité envers ses fournisseurs.

Mots clés : veille, HACCP, contrôle mutualisé, Oqualim, Qualimat.