

COOPÉRATIVES DE NUTRITION ANIMALE



**GARANTIR
LA QUALITÉ
ET LA SÉCURITÉ
DES ALIMENTS**

SOMMAIRE

1/ S'ORGANISER COLLECTIVEMENT POUR AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX 9

Les coopératives fabriquent plus de 70% des aliments composés 10

Un outil collectif devenu incontournable : OQUALIM 12

2/ RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES CLIENTS ET AUX ATTENTES SOCIÉTALES 17

OQUALIM, un socle pour les démarches de qualité..... 18

L'allégation «nourri sans OGM».....20

Chevaux de compétition : santé des animaux et respect des règles sportives 22

Engagement dans le plan EcoAntibio : la preuve par les chiffres 24

Faire d'OQUALIM un référentiel reconnu à l'étranger 26

S'approprier la réglementation.....28

Traçabilité, traque aux failles de la fourche à la fourchette 30

A l'affût des risques venant des matières premières 32

Microbiologie : la maîtrise par le process..... 34

Transferts Inter-Lots : la chasse aux traces 36

Sécuriser le Bio pour accompagner la croissance 38

3/ REGARDS 40

Chloé HOMBURGER – DGCCRF 42

Véronique FONTAINE-HEIM – SODIAAL 44

PRÉAMBULE



©Photographe

Patrick DEHAUMONT
Directeur général de l'alimentation

LES COOPÉRATIVES IMPLIQUÉES POUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES PRODUITS

Les questions d'agriculture et d'alimentation sont objectivement devenues un sujet géostratégique majeur dans le contexte que nous connaissons d'accroissement de la population mondiale et donc du besoin en protéines animales, de globalisation des échanges, de réchauffement climatique et de tensions géopolitiques diverses. Il est donc nécessaire que chaque acteur, à son niveau de responsabilité, contribue à la sécurité qualitative et sanitaire de l'alimentation humaine et animale.

La France a de nombreux atouts en la matière : diversité et performance des productions, modèles d'organisation public ou privé (au sein duquel le modèle coopératif est particulièrement performant) qui nous sont souvent enviés. Néanmoins l'effort d'amélioration de la sécurité et de la compétitivité doit être permanent. Cet effort doit intégrer parmi ses premières priorités les questions de sécurité sanitaire.

S'agissant de l'alimentation animale, les crises sanitaires passées, comme celle liée à la présence de dioxines dans les acides gras et les coproduits alimentaires séchés sont là pour nous le rappeler. Les débats, parfois passionnés, sur l'antibiorésistance sont aussi un bon exemple du lien entre santé humaine et animale traduits par le concept « une seule santé ».

Sur ces aspects sanitaires le Paquet Hygiène a souligné la responsabilité directe des professionnels dans la maîtrise des risques de leur production. Les contrôles officiels réalisés par les services de la DGAL et de la DGCCRF permettent quant à eux de s'assurer que les exploitants identifient les dangers sanitaires et en maîtrisent les risques associés, et ce, tout au long de la chaîne de production et de distribution d'aliments pour animaux.

Le secteur de l'alimentation animale s'est totalement inscrit dans ces logiques. Il faut souligner l'exemplarité de l'approche collective professionnelle engagée qui a permis de mettre en place notamment des outils robustes de contrôle des matières premières et de certification des usines tels qu'OOQUALIM ou QUALIMAT. La Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, soutient sans réserve tous ces efforts et je souhaite qu'ils se généralisent pour l'intérêt commun.

Ce document est illustratif et mobilisateur pour le maintien d'une production d'aliments pour animaux d'un haut niveau sanitaire par la sensibilisation et la mobilisation des acteurs. Je vous souhaite une bonne lecture et forme le vœu d'une valorisation la plus large possible des efforts engagés, y compris au delà de nos frontières.



Philippe MANGIN
Président de Coop de France



Jean-Luc CADE
Président de Coop de France
Nutrition Animale

LA NUTRITION ANIMALE : UN MAILLON STRATÉGIQUE DE L'ALIMENTATION HUMAINE

On ne le sait pas assez : notre modèle alimentaire est le plus sécurisé, le plus varié mais aussi résolument innovant. C'est un atout indéniable notamment par rapport à nos compétiteurs internationaux à condition que cette valeur différenciatrice soit identifiée jusqu'aux consommateurs.

Grâce à notre modèle coopératif et à la maîtrise de la chaîne alimentaire « du champ à l'assiette », nous sommes les mieux placés pour assurer cette démonstration.

A ce titre, la qualité et la sécurité de l'alimentation des animaux sont tellement stratégiques que la grande distribution les préempte désormais dans ses arguments marketing de « nutrition santé ». Il faut dire que depuis les années 2000, des efforts considérables ont été entrepris collectivement par tous les acteurs de la filière pour garantir un haut niveau de sécurité sanitaire des aliments pour animaux : contrôle qualitatif des matières premières, innovation technologique des process de fabrication, mesure scientifique des apports nutritionnels...

Ces démarches, rigoureusement normalisées et certifiées par des experts extérieurs, sont calibrées et structurées depuis 2008 au sein de l'association OQUALIM, qui regroupe tous les acteurs de la filière.

Les coopératives s'y sont tellement impliquées qu'aujourd'hui plus de 95% des aliments qu'elles produisent avec leurs filiales le sont dans des outils certifiés OQUALIM !

Comme le démontrent la variété et la qualité des témoignages de ce recueil, nos coopératives de nutrition animale peuvent être fières de leur exigence professionnelle collective au service des consommateurs!

Plus nous serons nombreux à capitaliser sur la performance de la démarche OQUALIM, plus elle générera de valeur à chaque maillon de la filière y compris en s'imposant comme la «French Quality» auprès des référentiels internationaux.



1 / S'ORGANISER COLLECTIVEMENT POUR AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Pour les coopératives produisant des aliments pour animaux, les enjeux sont nombreux. L'un des principaux est d'assurer la sécurité en amont de la chaîne alimentaire pour contribuer à la sécurité dans l'assiette du consommateur. Dans ce contexte exigeant, les professionnels ont créé OQUALIM en 2008. L'association initie, coordonne et valorise les démarches visant à améliorer la qualité et la sécurité des aliments pour animaux.

Les coopératives fabriquent 70%* des aliments composés

Dans leurs 150 usines, les coopératives françaises de nutrition animale produisent 70% des volumes nationaux.

Le secteur français de la nutrition animale compte près de 50 groupes coopératifs, qui regroupent 70 entreprises et leurs filiales. Leurs 150 usines ont produit 14,8 millions de tonnes d'aliments composés en 2013, soit près de 70 % de la production nationale. Leur part de marché progresse encore car les entreprises coopératives acquièrent régulièrement de nouvelles entreprises.

Volaille en tête

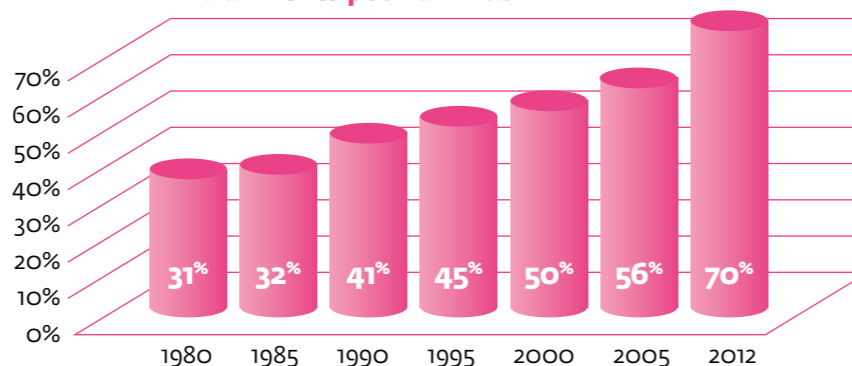
40 % des aliments fabriqués dans les usines des coopératives, soit près de 6 Mt d'aliments, sont destinés aux volailles. Les aliments porcs arrivent en 2^{ème} position, avec 4,1 Mt (27 %), devant les aliments bovins, à 3,35 Mt (22 %). Les coopératives sont présentes sur tous les segments : aliments pour les lapins, les ovins, les caprins et les chevaux, le gibier, les poissons, les jeunes animaux... Les coopératives interviennent également sur le marché du mash, mélange de matières premières sans broyage ni granulation destiné essentiellement aux ruminants. Elles en ont produit près de 400 000 t en 2013.

Des parts de marché croissantes pour les coopératives

Depuis son apogée de 23,3 Mt en 2001, la production française d'aliments composés a perdu un peu plus de 2 Mt (-9 %). Dans ce contexte d'érosion régulière de l'activité, les coopératives ont conforté leurs positions. Leur part de marché a ainsi nettement progressé, atteignant 66 % en porc, et flirtant avec les 57% en volailles comme en ruminants.

Cette progression s'est réalisée essentiellement par croissance externe et rachat progressif d'entreprises indépendantes. En 2007, le rachat par INVIVO du groupe EVIALIS, et la revente de sa vingtaine d'usines à des groupes coopératifs régionaux, a donné un coup d'accélérateur à cette tendance.

Une part croissante de la production nationale d'aliments pour animaux



*Source : Coop de France nutrition animale, enquête nationale obligatoire effectuée pour le compte du ministère de l'Agriculture.

Des matières premières essentiellement françaises

Les coopératives de l'alimentation animale utilisent principalement des matières premières d'origine française, en premier lieu les céréales. Mais la production française de protéines végétales est insuffisante et impose l'importation de soja.

Les céréales (maïs, blé, orge) représentent la moitié des matières premières utilisées pour l'alimentation animale en France. Avec 10,5 millions de tonnes, la nutrition animale arrive en tête des débouchés intérieurs des céréales françaises. En ajoutant les matières premières issues des industries de transformation (meunerie, amidonnerie,...), la part des céréales dans les aliments pour animaux monte à 60%. La place de chaque céréale dans l'aliment varie en fonction de leurs prix respectifs. Sur les dix dernières années, la tendance est à la baisse des incorporations de blé au profit du maïs, de l'orge et du triticale.

Principales matières premières entrant dans la composition des aliments

Types d'aliments	Volailles	Porcs	Vaches Laitières	Bovins Viande
Céréales	63%	55%	20,5%	26,5%
Co-produits de céréales, pulpes et luzerne déshydratées	4,5%	13%	36%	29%
Tourteaux	23,5%	22%	38%	36%
Minéraux	4,5%	3,5%	3%	2%

Colza et tournesol grignotent la part du soja

Recherchés pour leur teneur élevée en protéines, les tourteaux d'oléagineux sont obtenus après extraction de l'huile de la graine de colza, de tournesol ou de soja. Ils représentent près de 30% des matières premières utilisées en nutrition animale. La production française de protéines végétales est insuffisante pour répondre aux besoins de l'élevage français, obligeant à l'importation de matières riches en protéines, notamment le tourteau de soja. En France, la part du tourteau de soja décroît cependant au profit des tourteaux de colza et de tournesol au fil du développement de ces cultures sur notre territoire.

L'aliment composé répond aux besoins nutritionnels des animaux

Les besoins nutritionnels des animaux varient fortement d'une espèce à l'autre. Pour l'ensemble des animaux, les céréales apportent l'énergie. Cependant, si elles constituent la composante principale des aliments pour monogastriques (porcs et volailles), elles jouent un rôle plus marginal dans les aliments pour ruminants. Ces derniers consomment plus de produits riches en protéines et des produits riches en cellulose comme les pulpes de betteraves, la luzerne ou les co-produits céréaliers. Grâce à une approche nutritionnelle fine, l'aliment composé répond aux besoins nutritionnels précis des animaux, besoins qui évoluent selon l'espèce de l'animal, son âge, sa race. Grâce au savoir-faire du formulateur, le fabricant assemble des matières premières de compositions différentes, et variables, pour parvenir à un aliment de composition nutritionnelle régulière, stable, adaptée aux besoins nutritionnels précis de l'animal auquel il est destiné. L'aliment composé, par les performances zootechniques qu'il permet, tant en termes d'indice de consommation que de régularité, permet à l'éleveur d'optimiser les performances économiques de son atelier.



Un outil collectif devenu incontournable : OQUALIM

La première mission de la nutrition animale est de garantir un haut niveau de sécurité sanitaire. Les exigences de nos clients sont naturellement très strictes. Les aliments que nous fabriquons sont sous contrôles permanents afin de s'assurer qu'ils ne contaminent pas les produits animaux car ceux-ci ne doivent présenter aucun danger pour les consommateurs.

La nutrition animale doit aussi garantir le respect d'exigences qualitatives. Les signes de qualité sont nombreux en France, porteurs d'une forte image de marque. Les coopératives participent à la pérennité économique de ces différentes démarches qui s'appuient sur des cahiers des charges. Composition et périodes d'alimentation des animaux sont fixés. Il peut s'agir d'un taux de céréales imposé, de l'absence de certaines matières premières, ou encore d'OGM. Aux fabricants d'aliments de garantir le respect de ces cahiers des charges et d'en fournir la preuve.

C'est dans ce contexte exigeant que l'association **OQUALIM** a été créée en 2008, par et pour les professionnels de la nutrition animale. Par les actions qu'elle propose, **OQUALIM** apporte une réponse efficace et économiquement acceptable à leurs problématiques de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments, dans le but de garantir la qualité des produits animaux. **OQUALIM** apporte également une réponse au cadre réglementaire imposant la mise en œuvre de plans de contrôles. Le nombre croissant d'entreprises engagées témoigne des démarches mises en place par l'association, qui sont désormais connues de notre environnement professionnel et reconnues par les pouvoirs publics.

Les actions développées au sein de l'association se déclinent en deux grandes démarches :

CERTIFICATION DES USINES	AUTOCONTRÔLES
<ul style="list-style-type: none"> Un référentiel basé sur un document de référence, validé par les pouvoirs publics Une démarche opérationnelle depuis avril 2008 11 organismes certificateurs et 29 auditeurs qualifiés engagés dans la démarche 	<ul style="list-style-type: none"> Deux plans d'analyses mutualisés Un plan d'analyses mutualisé de matières premières dédié aux aliments à destination des filières Bio, opérationnel depuis 2011
<p>102 sites d'entreprises coopératives certifiés soit 95% de la production des entreprises coopératives</p>	<p>70 sites de production 56% de la production des entreprises coopératives</p>

OQUALIM se renforce

OQUALIM poursuit son développement depuis 6 ans et ambitionne de devenir la démarche de référence, garantissant aux entreprises agro-alimentaires, à la distribution et aux consommateurs une alimentation des animaux toujours plus sûre.

Aujourd'hui, OQUALIM abrite :

- **Trois guides de bonnes pratiques** disposant chacun d'un système de certification propre, aliments composés, aliments minéraux, prémélanges ;
- **Deux plans d'autocontrôles** mutualisés adaptés aux différents métiers de la nutrition animale : aliments composés et compléments (aliments minéraux, prémélanges) ;
- **Un plan d'autocontrôle spécifique pour les aliments** destinés aux filières animales biologiques adossé au plan «aliments composés».

Selon ce même schéma, deux plans spécifiques devraient voir le jour au 1^{er} janvier 2015 : d'une part pour les filières équine, d'autre part pour les aliments d'allaitement.

De nombreux projets en cours

Fortes de leur succès, les actions fondatrices d'**OQUALIM** en ont généré d'autres, à la demande des entreprises. Ces dernières veulent répondre de manière fiable et standardisée à différentes exigences de leurs clients, en s'appuyant sur des outils collectifs. Le Socle Technique «Nourri sans OGM» et «Nutrition Equine» en sont les exemples.

La gouvernance d'OQUALIM

OQUALIM est une association entre les organisations techniques et syndicales de la nutrition animale (CDF NA, SNIA, AFCA CIAL, SDVF, QUALIMAT). Sa gouvernance est confiée à un conseil d'administration composé de professionnels du secteur de l'alimentation animale. Chaque démarche initiée au sein de l'association est organisée autour d'un comité de pilotage. Les comités de pilotage s'assurent de la pertinence et de la qualité des nouvelles actions mises en place.

Deux axes de renforcement

Face à ce foisonnement d'actions et d'initiatives professionnelles, **OQUALIM** travaille aujourd'hui à son renforcement selon **deux axes majeurs**.

- Rendre plus lisible le dispositif de certification **OQUALIM** au travers de la mise en place d'un guide et d'un référentiel de certification uniques communs à l'ensemble des métiers de la nutrition animale. Cet important chantier s'adossera également sur la mise en place d'un système de référencement des transporteurs de produits finis et d'un système de référencement des fournisseurs d'ingrédients.
- Assurer la promotion d'**OQUALIM** auprès des filières de productions animales françaises et des schémas de certification européens pour en obtenir la reconnaissance et, ainsi, éviter la multiplication des référentiels en entreprise.

La certification des usines pour prouver le respect des bonnes pratiques

Le Guide de Bonnes Pratiques de la Fabrication des Aliments Composés constitue la pierre angulaire de la démarche OQUALIM. Ce document de référence, d'application volontaire, a été conçu par les professionnels. Sa version initiale a été élaborée en 2003 et revue en 2008. L'aspect volontaire d'un tel guide est rapidement apparu comme insuffisant : il fallait donc aller plus loin pour prouver l'application permanente de ces «bonnes pratiques» par les entreprises. La certification par des organismes tiers, basée sur un contrôle annuel des exigences du Guide de Bonnes Pratiques Aliments Composés a été mise en place dès avril 2008, c'est-à-dire en même temps que sa reconnaissance officielle par les pouvoirs publics.

Six années après le lancement de la certification, plus de 100 sites d'entreprises coopératives ont obtenu leur certificat.

Le système de certification est piloté par un comité d'experts, fabricants d'aliments, et par un comité de suivi associant les représentants des interprofessions ou des représentants des signes officiels de qualité (INAPORC, CNIEL, SYNALAF, Fil ROUGE, CIPA...). Un rendez-vous annuel avec les auditeurs est organisé pour s'assurer de la conformité de la réalisation des audits.

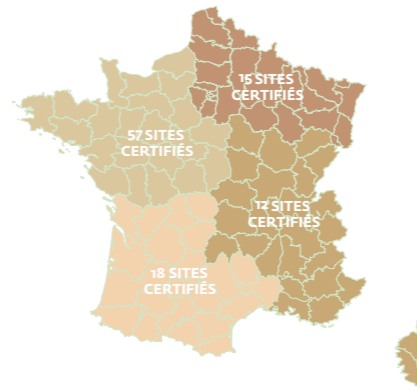
Le plan d'autocontrôle pour mieux contrôler la qualité des aliments au travers de leurs matières premières

Suite aux alertes qui ont touché le secteur de l'alimentation animale dans les années 2000, les moyens mis en place par les professionnels pouvaient, dans certains cas, être jugés insuffisants par notre environnement professionnel et par les pouvoirs publics.

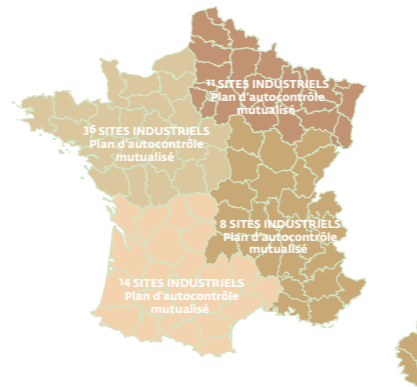
Pour répondre à cet enjeu, OQUALIM organise depuis 2009 un plan collectif d'autocontrôles analytiques sur les contaminants chimiques et biologiques des aliments pour animaux, principalement basé sur leurs matières premières. Ce plan a pour vocation de garantir, à l'échelle de l'ensemble des entreprises participantes, un contrôle suffisant de la conformité des aliments tout en optimisant les moyens. Pour cela, les analyses sont majoritairement effectuées au point le plus pertinent de la chaîne de production, c'est-à-dire à l'entrée des matières premières en usine. Ce contrôle n'exonère pas les fournisseurs de leur propre responsabilité. Ils doivent s'assurer de la conformité et de la sécurité des produits qu'ils fournissent à notre profession.

Depuis 2009, OQUALIM propose donc aux fabricants d'aliments de participer à un plan d'autocontrôle collectif concernant les matières premières. A ce jour, 70 sites industriels de coopératives participent à ce plan d'autocontrôles et partagent les résultats de plus de 8000

102 sites industriels de coopératives certifiés OQUALIM



69 sites industriels de coopératives participent au plan d'autocontrôle mutualisé OQUALIM



analyses annuelles sur matières premières et aliments pour animaux. De quoi connaître dans le détail la qualité sanitaire des matières premières mises en œuvre. Les résultats générés par ce plan sont aussi une source précieuse d'informations lors des discussions menées avec l'administration dans le cadre des projets de réglementation : ce fut le cas lors de l'alerte dioxine en Allemagne début 2011. Par ailleurs, le plan de surveillance des salmonelles (sur les matières premières et les aliments finis), partie intégrante du plan d'autocontrôles, a fait l'objet d'un article dans le Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire, publié par l'InVS. Les efforts de la profession sont ainsi reconnus.

La presse en parle

Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire de l'InVS 9 mai 2012, Hors-Série

En 2009, Oqualim, association créée à l'initiative des syndicats représentant le secteur de l'alimentation animale, a souhaité organiser et structurer les démarches de la profession en matière de sécurité sanitaire des aliments pour animaux. Les plans d'épidémiologie des salmonelles dans les matières premières et les aliments pour animaux ont naturellement rejoint Oqualim, permettant d'améliorer leur couverture géographique et leur représentativité. Construits annuellement sur la base d'une analyse de risques collective, ces plans déterminent un nombre d'échantillons à contrôler en France, échantillons qui sont ensuite répartis entre les entreprises qui participent à la démarche. Les résultats obtenus sur les échantillons sont qualifiés par Oqualim, comme «conforme», «non conforme» ou «à surveiller»

En 2010, cette mutualisation couvrait 70% de la production d'aliments composés française, soit 57 entreprises ou groupes, représentant 15,6 millions de tonnes d'aliments fabriqués ; 4 241 échantillons ont été analysés au regard des salmonelles, 2 916 analyses portaient sur les produits finis et 1 325 sur les matières premières. Sur les 1 325 analyses sur matières premières, aucune «non-conformité» n'a été détectée. Huit résultats ont été classés «à surveiller». Parmi ces résultats, seule une analyse sur des tourteaux de tournesol produits en France a détecté la présence d'une salmonelle réglementée mais elle n'a pas été confirmée lors de l'analyse de confirmation.



2/ RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES CLIENTS ET AUX ATTENTES SOCIÉTALES

Les pages qui suivent vous montreront, à travers quelques exemples concrets et des témoignages de responsables d'entreprises, comment les coopératives de nutrition animale se sont pleinement investies dans la maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire de leurs aliments en s'appuyant sur les outils mis en place par OQUALIM et comment elles utilisent ces outils pour apporter une réponse concrète et fiable aux exigences de leurs clients et aux attentes de la société.

OQUALIM, un socle pour les démarches de qualité

Les pouvoirs publics et les différentes filières reconnaissent l'intérêt de s'appuyer sur la certification OQUALIM pour organiser le contrôle du respect des cahiers des charges des signes officiels de qualité par les entreprises de la nutrition animale.

Les exigences sur la nature des aliments que consomment les animaux sont traduites dans des cahiers des charges qui s'imposent aux fabricants d'aliments, tant pour les élevages conventionnels que Label Rouge, AOP ou Bio. Les coopératives de la nutrition animale sont soumises à de nombreux contrôles sur ces exigences, qu'elles portent sur des aspects sanitaires ou de qualité.

Audits annuels

Des audits annuels des sites de fabrication sont imposés par les signes officiels de qualité comme les Label Rouge ou les AOP. Pour les sites industriels certifiés OQUALIM, ce certificat suffit à montrer le respect des exigences. Seul un contrôle de la composition des formules est réalisé par un auditeur externe.

Optimiser le contrôle des cahiers des charges

À l'automne 2012, la commission agroalimentaire de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) et le ministère de l'Agriculture ont validé le protocole documentaire des formules d'aliments depuis les locaux de l'organisme certificateur. Elaboré en partenariat entre les fédérations professionnelles de la nutrition animale et les représentants des organismes certificateurs, il est désormais associé à la certification OQUALIM. Cela permet, depuis le 1er janvier 2013, d'alléger les contrôles tout en garantissant le respect des spécificités «produit» de chacun d'entre eux et ainsi de diminuer les coûts.

Un travail collectif pour rassurer et convaincre

Il s'agit là de l'aboutissement de plusieurs années d'efforts de l'ensemble de la profession pour sensibiliser, rassurer et convaincre les filières et les pouvoirs publics de l'intérêt de s'appuyer sur la certification OQUALIM pour organiser le contrôle des cahiers des charges des signes officiels de qualité, tout en conservant un haut niveau de confiance dans le dispositif.



interviews



Philippe DUCREUX
Responsable
qualité
ATRIAL



Nbre de sites de production : **5**
Production annuelle d'aliments :
277 000 t



Bertrand ROUSSEL
Directeur NA
TERRENA



Cathy SANTOS
Responsable
qualité
TERRENA



Nbre de sites de production : **11**
Production annuelle d'aliments :
1 400 000 t

Donner encore plus confiance dans nos produits

Les filières connaissent OQUALIM par le biais du Guide des Bonnes Pratiques, reconnu en 2008 par les pouvoirs publics. Le nom OQUALIM, en tant que démarche permettant d'améliorer la garantie sanitaire des produits, ne ressort pas encore assez souvent.

En revanche, OQUALIM est aujourd'hui bien installé dans le paysage pour le contrôle des exigences imposées aux fabricants d'aliments dans le cadre réglementaire et des signes officiels de qualité comme les Label Rouge ou les AOP. OQUALIM permet une meilleure cohérence des contrôles tout en optimisant notre engagement financier.

Avec OQUALIM, nous avons également amélioré la gestion des risques dans nos usines. Se soumettre annuellement à un regard extérieur, lors de l'audit, amène à se poser des questions sur nos pratiques, ce qui favorise une amélioration continue. Pour l'agriculteur, c'est au final une offre plus sûre pour l'alimentation de ses animaux. Cela bénéficie également au consommateur final.

Tous les projets en cours vont contribuer à une meilleure organisation du métier, à développer des exigences des cahiers des charges plus pertinentes et, ainsi, à donner encore plus confiance dans nos produits.

La certification devient incontournable

Notre entreprise fournit des aliments pour plus de 60 démarches différentes. Ces cahiers des charges décrivent des exigences à respecter et sont soumis à un plan de contrôle souvent confié à un organisme certificateur. Pour améliorer l'organisation des contrôles et éviter toute redondance coûteuse, nous avons travaillé avec les représentants de cahiers des charges, comme Carrefour ou la Laiterie du Val de Sèvre. Notre objectif était de faire reconnaître la certification OQUALIM comme socle des contrôles.

La certification OQUALIM présente un double intérêt, elle est basée sur un guide hygiène reconnu par les pouvoirs publics et est adaptée à notre métier ce qui nous permet de rassurer nos clients. Pour ce qui est des contraintes spécifiques de formulation, elles sont désormais contrôlées à distance, depuis les locaux de l'organisme certificateur et reposent uniquement sur un contrôle documentaire. Nous consacrons donc moins de journées aux audits, en évitant de refaire plusieurs fois les mêmes contrôles.

Grâce à la certification OQUALIM, la relation de confiance s'est améliorée avec les détenteurs de cahiers des charges et les Organismes Certificateurs car ils connaissent mieux nos pratiques. Tout cela a clairement un impact favorable sur notre relation avec nos clients et, à leurs yeux, la certification devient incontournable.

À l'aide de votre smartphone,
flashez ce code et découvrez la vidéo TERRENA



L'allégation «nourri sans OGM»

Certains consommateurs souhaitent des produits animaux étiquetés «nourri sans OGM». 51 coopératives françaises se sont engagées à les satisfaire grâce à la certification «nourri sans OGM» qui existe depuis le 1er janvier 2013. Elle prouve leur capacité à gérer la coexistence de filières avec et sans OGM dans une même usine, dans le respect du décret encadrant cette allégation.

Depuis le 1^{er} janvier 2013, les entreprises certifiées OQUALIM qui le souhaitent peuvent attester leur capacité à gérer la coexistence des variétés OGM et Non-OGM en usine. Elles peuvent en effet se faire certifier selon le Socle Technique Commun «nourri sans OGM». La coexistence de variétés OGM ou non-OGM pour la même espèce végétale (par exemple le soja) constitue en effet la plus grosse difficulté pratique pour une usine d'aliments pour animaux.

Trois points de contrôles essentiels

Gérer cette coexistence exige une grande vigilance à trois niveaux principaux :

- 1 • Achats : l'usine doit s'assurer qu'elle reçoit bien des matières premières comportant moins de 0,9% d'OGM. Elle contrôle ses approvisionnements ;
- 2 • Fabrication : l'usine doit s'assurer que ces matières premières non-OGM restent bien séparées de matières premières contenant des OGM. Elle ne produit par exemple pas d'aliment «non-OGM» après un aliment OGM et vérifie qu'il ne reste aucune trace d'OGM dans les circuits ou les machines de production ;
- 3 • Produits finis : l'usine surveille ses produits finis pour vérifier que ce qu'elle a mis en place est bien efficace. Elle sera ainsi alertée au moindre problème et pourra très vite réagir pour rectifier le processus.

Mise en place du Socle Technique «nourri sans OGM»

Les fabricants d'aliments ont rapidement senti le besoin de prouver la bonne surveillance de ces trois points de contrôles en se dotant d'un référentiel commun, certifiable par tierce partie, le Socle Technique «nourri sans OGM». Les coopératives répondent ainsi à la demande des consommateurs qui souhaitent des produits animaux nourris sans OGM. Le législateur a encadré l'allégation «nourri sans OGM» par un décret auquel répond point par point ce socle technique.



interviews



Pierre
DALGUES
Directeur NA
ALICOOP



Nbre de sites de production : **6**

Production annuelle d'aliments :
400 000 t

La certification «nourri sans OGM» ? Une assurance pour nos clients !

ALICOOP est un pionnier du non-OGM. Nous avons souhaité, dès les années 90, nous engager dans une démarche d'approvisionnement «sans OGM». Soulignant le lien entre nutrition animale et alimentation humaine, elle est capitale pour que les filières puissent fournir aux consommateurs des produits animaux issus d'élevages nourris sans OGM.

Jusqu'en juillet 2013, tous nos sites étaient approvisionnés à 100% en matières premières sans OGM. Depuis, en raison d'importants surcoûts, nous avons fait le choix, au sein de nos usines, de dédier des lignes à la fabrication d'aliments spécifiques aux filières «nourri sans OGM». Nos clients chez qui la demande en aliment non OGM est importante, comme Carrefour, Cooperl Atlantique ou encore l'Union Laitière de la Sèvre, ont motivé cette décision.

La certification «nourri sans OGM» s'inscrit pour moi dans la continuité de notre démarche. Elle apporte à nos clients une assurance essentielle pour leur garantir notre respect des bonnes pratiques et, donc, la sécurité sur leur amont. Cette certification, déjà reconnue, représente de fait pour nous «un droit à produire» non OGM. Demain, les usines non certifiées auront des difficultés à démontrer que leur process de fabrication est bien sécurisé à leurs clients des filières «nourri sans OGM».

La certification «nourri sans OGM» permet aussi de rationaliser nos contrôles et d'en réduire en toute sécurité le nombre.



À l'aide de votre smartphone, flashez ce code et découvrez la vidéo ALICOOP

Chevaux de compétition : santé des animaux et respect des règles sportives

Depuis le 1^{er} juillet 2014, le Club de Nutrition Equine Français renforce son action en partenariat avec OQUALIM, avec sa certification tierce partie destinée aux fabricants d'aliments pour chevaux.

Le CNEF, Club de Nutrition Equine Français, a été créé en 1994 sous l'égide de Coop de France NA et du SNIA. Son objectif principal est de faire progresser les pratiques des fabricants d'aliments pour chevaux. Ses premiers travaux ont abouti à la charte CNEF, charte de bonnes pratiques pour la fabrication des aliments pour chevaux.

S'appuyer sur OQUALIM

Depuis le 1^{er} juillet 2014, le CNEF renforce son action avec un nouveau dispositif, le Socle Technique Nutrition Equine. Il s'est appuyé sur OQUALIM pour mettre en place cette certification par tierce partie destinée aux fabricants d'aliments pour chevaux. Cette certification OQUALIM permet ainsi au fabricant de prouver le respect des bonnes pratiques et d'apporter des garanties quant à la traçabilité, la qualité et la sécurité de ces aliments. L'objectif de la démarche est de prendre toutes les précautions pour obtenir des aliments exempts de toute substance dopante (théobromine, scopolamine...) dans les aliments afin d'apporter la plus grande sécurité aux chevaux de course et de sports équestres.

Au service des organisations du monde du cheval

«Ces éléments concourent à l'amélioration de nos pratiques mais aussi de nos relations avec les organisations du monde du cheval, telles que France Galop, le Cheval Français, la Fédération Française des Sports Equestres. Ces organisations sont en effet très sensibles à toute action visant l'amélioration continue de la qualité et la sécurité des aliments pour chevaux, afin de respecter les règlements sportifs et d'assurer le bien-être des animaux» souligne Eric TOUZAIN, président du CNEF.



interviews



Gaël SAVROT
Directeur NA
AGRALYS
THOREAU



Laure NOUVELLON
Responsable
qualité
AGRALYS
THOREAU

Groupe
AXEREAAL

Nbre de sites de production : **10**

Production annuelle d'aliments :
580 000 t

Haro sur les substances dopantes

La gestion des substances naturellement dopantes constitue l'un des enjeux essentiels dans la production d'aliments pour chevaux.

Les jeux équestres mondiaux s'étant déroulés cette année sur notre territoire montrent toute l'importance de cet enjeu. Il faut absolument que l'aliment soit garant d'une sécurité maximale et qu'aucune substance dopante ne s'y trouve.

Avant la création de la certification tierce partie dédiée à la fabrication des aliments pour chevaux, nous adhérons à la charte volontaire mise en place par le CNEF. Il s'agissait de s'engager sur l'application des bonnes pratiques de production d'aliments pour chevaux. Son contrôle était réalisé en interne : c'est donc le responsable qualité de l'usine qui assurait son propre audit.

Maintenant, avec le Socle Technique Nutrition Equine, l'audit est réalisé par un auditeur formé. Le contrôle externe d'une certification permet d'améliorer notre crédibilité et apporte à nos clients un niveau de garantie supérieur.

La production d'aliment pour chevaux impose de nombreuses contraintes. Certaines matières premières sont notamment interdites car considérées comme naturellement dopantes. Nous devons donc gérer des règles d'incompatibilité entre les différentes productions de l'usine d'aliments.

Pour nos marques et pour nos clients qui nourrissent de nombreux chevaux de compétition, avoir accès à des produits sûrs, exempts de toute substance dopante, est un impératif.

Cette certification apportera une vraie valeur ajoutée à nos aliments car cela montre que nous avons tout mis en place pour la maîtrise des risques de l'amont à l'aval. Et cela fait une réelle différence avec nos concurrents non certifiés. //



À l'aide de votre smartphone,
flashez ce code et découvrez la vidéo AXEREAAL

Engagement dans le plan EcoAntibio : la preuve par les chiffres

Les productions animales luttent contre l'antibiorésistance par l'usage raisonné des antibiotiques en élevage : il s'agit de préserver l'efficacité des antibiotiques, de garantir la santé animale et, surtout, la santé humaine.

Les coopératives de la nutrition animale se sont engagées de longue date et de façon volontariste pour sécuriser la production et la distribution des aliments médicamenteux. Elles apportent aux filières d'élevage des garanties élevées sur le respect des doses et l'homogénéité des apports. Elles intègrent en effet les règles de bonne pratique professionnelle, objet de la certification OQUALIM. Rappelons que les fabricants d'aliments ne sont pas prescripteurs mais qu'ils rendent un service aux vétérinaires et aux éleveurs en fabriquant des aliments médicamenteux.

Réflexions en filières

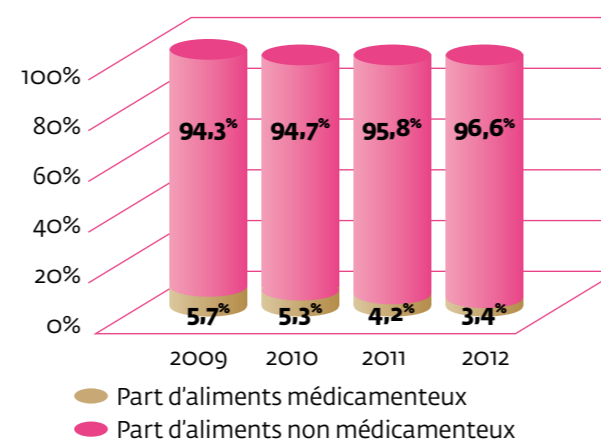
Coop de France Nutrition Animale, partenaire des filières de productions animales, s'associe à toutes les réflexions visant à diminuer l'utilisation des antibiotiques en élevage. Le travail doit en effet être concerté sur les conditions sanitaires d'élevage, la formation et la sensibilisation des acteurs au bon usage des aliments médicamenteux. Il en est de même pour le développement de solutions alternatives aux antibiotiques.

37 responsables qualité et responsables pharmaceutiques d'entreprises de nutrition animale ont été formés fin mars 2012. Les syndicats de la nutrition animale ont en effet proposé deux sessions spécifiques construites par un tiers indépendant. Les personnes ainsi formées déploient depuis cette formation auprès des opérateurs impliqués dans le circuit de l'aliment médicamenteux dans leurs entreprises.

-40% en trois ans

Le plan EcoAntibio vise une baisse de 25% de l'exposition des animaux aux antibiotiques. Pour qu'il rencontre ses objectifs, la collecte de données est un enjeu majeur. La profession a su anticiper en mettant en place, dès 2007, une enquête annuelle afin de mesurer l'évolution des fabrications d'aliments médicamenteux. La diminution est constante : l'exposition aux antibiotiques via les prémélanges médicamenteux a diminué de 52,5 % depuis 1999. Sur les 5 dernières années, la diminution de l'exposition aux antibiotiques sous cette forme pharmaceutique est de 40,8 %. Cette tendance est corroborée par l'enquête annuelle réalisée auprès de nos coopératives qui montre une baisse des fabrications des aliments médicamenteux de 40% depuis 2009.

Évolution des fabrications d'aliments médicamenteux



interviews



Hervé VASSEUR
Directeur général
ALIOUEST



Patricia LE MAUFF
Responsable qualité
ALIOUEST



Nbre de sites de production : **2**

Production annuelle d'aliments :
580 000 t

Des résultats concrets

La mise en place par l'administration, en 2012, du plan EcoAntibio 2017 nous a convaincu de poursuivre le travail engagé il y a déjà plusieurs années avec nos adhérents afin de réduire la quantité d'antibiotiques prescrits en élevage (apportés par le biais des aliments médicamenteux).

Pour Aliouest, la lutte contre l'antibiorésistance se construit avant tout par une utilisation raisonnée des antibiotiques. Nos techniciens, avec l'appui des vétérinaires, aident les éleveurs à réduire leur consommation en antibiotiques. Ceci passe par la maîtrise sanitaire des élevages (gestion de la ventilation des bâtiments, respect des durées de vides sanitaires, nettoyage et désinfection des installations), mais également par l'amélioration de la génétique.

Grâce à la maîtrise de ces points clefs, la santé des animaux s'améliore et nous avons donc moins recours aux antibiotiques. Les performances des élevages sont globalement améliorées depuis quelques années.

En parallèle nous investissons régulièrement dans nos usines afin de réduire les Transferts Inter-Lots (pieds élévateurs ronds, spécialisations de lignes, ...). Concernant la gestion des ordonnances, nous avons investi dans le logiciel VETORDO, spécialisé dans ce domaine. Il va par exemple bloquer la prise de commande d'un aliment médicamenteux si l'ordonnance n'est pas arrivée ou bien si elle ne correspond pas à ce que le vétérinaire a prescrit. L'éleveur doit alors se retourner vers son vétérinaire référent.

Nous avons par ailleurs formé l'ensemble de nos collaborateurs (techniciens, opérateurs d'usine, chauffeurs, opérateurs prise de commande, ...) aux bonnes pratiques de fabrication et de distribution des aliments médicamenteux et nous veillons à ce que cela soit mis en pratique au quotidien.

En parallèle, nous développons des gammes d'aliments qui intègrent la sécurité digestive et stimulent les défenses immunitaires des animaux, réduisant ainsi l'usage d'antibiotiques.

Il s'agit d'un travail de tous les jours, mais les résultats sont encourageants. L'usage d'antibiotiques dans les aliments a baissé de 30% en deux ans et les premiers résultats du début de l'année 2014 montrent que nous réduisons encore.

Chacun, à son poste, est le garant de cette dynamique positive.

Faire d'OQUALIM un référentiel reconnu à l'étranger

Les coopératives qui exportent garantissent le respect des règles auprès de clients internationaux. Elles doivent pour cela être certifiées selon des référentiels qui ne reconnaissent pas, à ce jour, OQUALIM. D'où le travail de reconnaissance mutuelle qui devrait aboutir fin 2015.

En 2010, soit deux ans après son lancement, OQUALIM initiait les premières discussions pour obtenir une reconnaissance mutuelle avec les référentiels voisins. Cette démarche est importante pour toutes les coopératives présentes à l'international. Sans cette reconnaissance mutuelle, les entreprises françaises doivent supporter à la fois le coût de la démarche OQUALIM et celui d'une démarche souvent équivalente, imposée par les clients étrangers. Ces travaux de longue haleine s'inscrivent donc dans un objectif de compétitivité des filières françaises sur les marchés internationaux. Les systèmes développés par nos collègues nord européens s'appuient sur des logiques intégrées : elles imposent une certification systématique de chaque étape de la filière tout en étant beaucoup plus généraliste sur les aspects propres à chaque métier. La logique retenue par OQUALIM est inverse : être très pertinent et pointu sur notre cœur de métier et renvoyer nos fournisseurs à leurs responsabilités. Il est indispensable de faire dialoguer et converger ces différentes approches tout en respectant les démarches de chacun, car elles répondent à des histoires et des spécificités propres à chaque pays. Au-delà de ces aspects philosophiques et techniques, les obstacles rencontrés sont avant tout d'ordre économique et de protection de marché. Pour faciliter cette reconnaissance mutuelle et, par là même, leur propre accès aux différents marchés européens, les opérateurs aval français doivent faire d'OQUALIM une condition d'accès au marché. Par cette demande, ils conduiront les schémas européens à s'ouvrir au schéma français et à avancer sur la voie de la reconnaissance mutuelle.

Avec nos voisins belges

Avec OVOCOM, OQUALIM travaille à un protocole de reconnaissance mutuelle directe qui devrait pleinement aboutir fin 2015. Il s'agit de progresser sur la méthodologie de référencement des fournisseurs du côté d'OQUALIM et sur la maîtrise du process de fabrication des aliments côté OVOCOM.

Et les Néerlandais

Avec le référentiel Hollandais (GMP+), OQUALIM travaille actuellement pour la mise en place, d'ici fin 2014, d'audits combinés : pour être reconnue sous les deux référentiels, une entreprise n'aura qu'un seul audit, réalisé par un auditeur référencé par les deux structures. Il ne s'agit cependant que d'une première étape dans le dialogue avec GMP+, la volonté reste de parvenir rapidement à une reconnaissance mutuelle.



interviews



Tristan d'HEROUVILLE
Directeur général
INZO°



Loïc LE HENAFF
Responsable
management
qualité
INZO°



Production annuelle d'aliments (reconstitués)

5 000 000 t



Henri FLORIN
Directeur
UNEAL



Astrid BERTIN
Responsable
qualité
UNEAL



Nbre de sites de production : 2

Production annuelle d'aliments :
290 000 t

La reconnaissance mutuelle comme facteur de compétitivité sur les marchés

“ Pour les professionnels de la nutrition animale comme INZO°, la reconnaissance mutuelle entre référentiels français et étrangers facilitera l'accès au marché international. Aujourd'hui, sans cette reconnaissance mutuelle, nous supportons l'impact des audits de certification de chaque référentiel en termes de coûts, de mobilisation du personnel..., un frein pour notre compétitivité. Pourtant, les atouts de la certification OQUALIM sont nombreux. Il s'agit d'abord de référentiels élaborés par les professionnels, ce qui en fait des outils parfaitement adaptés à nos problématiques. Les acteurs des filières ont également contribué à la mise en place de certaines exigences, ce qui rend le référentiel crédible dans la relation avec nos clients. De plus, OQUALIM impose un haut niveau d'exigence tout en restant pragmatique. Enfin, ces référentiels sont reconnus par l'administration, gage de crédibilité.

L'ajustement aux référentiels internationaux imposera à OQUALIM un élargissement des exigences. La principale difficulté rencontrée par OQUALIM dans les négociations vient de sa moindre pression sur les fournisseurs des fabricants d'aliments et de prémélanges. En France, les professionnels considèrent que chaque maillon est responsable de la qualité de la marchandise mise sur le marché. Les autres référentiels ont une vision de type « filière » et vont plus loin en exigeant des certifications à chaque maillon de la chaîne. La seconde difficulté vient de la présence de trois référentiels pour notre activité.

Pour la reconnaissance mutuelle, deux objectifs sont donc à atteindre : mettre en place un référentiel unique pour l'ensemble du secteur de l'alimentation animale et y intégrer une exigence d'approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés. ”

Une certification pour l'ensemble de la filière

“ La certification GMP a l'avantage majeur de s'adresser à l'ensemble des entreprises de la filière alimentation animale. En effet, elle concerne aussi bien les fournisseurs de matières premières, de prémélanges, de minéraux et d'additifs, que les transporteurs. La force de GMP est d'imposer une certification des fournisseurs. Cela peut parfois être limitant dans nos choix, puisque nous ne pouvons pas référencer un fournisseur s'il n'est pas certifié GMP ou système équivalent, mais cela apporte une assurance supplémentaire sur nos approvisionnements. Cela est aussi vrai pour le transport : le fait que les transporteurs doivent être certifiés GMP ou Qualimat nous assure que nos produits sont transportés dans des conditions adéquates d'hygiène et de sécurité.

En revanche, contrairement à OQUALIM, la validation des process est moins développée chez GMP. OQUALIM répond très bien aux exigences de maîtrise de la fabrication des aliments composés, ce qui est primordial pour nous, fabricant. OQUALIM doit donc intégrer l'ensemble de la filière. Ces évolutions devraient également faciliter la reconnaissance mutuelle avec GMP.

Chaque maillon doit garantir une sécurité des produits mis sur le marché. La certification GMP comprend également les aspects réglementaires et législatifs et permet une structuration de l'entreprise sur le plan de la gestion de la qualité. De toute façon, comme nous vendons des aliments en Belgique, nous sommes obligés d'être certifiés GMP. ”

S'approprier la réglementation

Volontaristes, les professionnels de l'alimentation animale travaillent depuis quinze ans sur des démarches collectives. La reconnaissance par les pouvoirs publics du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène spécifique en 2008 et la certification par tierce partie illustrent cette implication. Ces deux outils progressent toujours pour intégrer chaque évolution réglementaire.

Les crises alimentaires des années 90 et 2000 ont incité les professionnels de la nutrition animale à se doter d'outils collectifs pour renforcer la qualité des aliments fabriqués et, ainsi, garantir la qualité des produits animaux pour le consommateur. Ce travail, initié dès le début des années 2000, a connu un premier aboutissement avec la validation par les pouvoirs publics du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène spécifique en 2008.

Plus de 100 sites coopératifs certifiés

Suite à cette validation, les fabricants ont souhaité aller plus loin. La certification par organisme tiers a été identifiée comme l'unique moyen de prouver le respect des bonnes pratiques. La profession de la nutrition animale s'est donc rapidement engagée dans la voie de la certification. Le nombre de certificats a rapidement progressé pour dépasser aujourd'hui la centaine de sites industriels coopératifs certifiés. L'augmentation constante du nombre d'usines certifiées montre l'intérêt des coopératives à prouver que les outils de fabrication appliquent les bonnes pratiques professionnelles.

Un outil d'adaptation à la réglementation

Les exigences de certification prennent en permanence en compte les évolutions réglementaires régulières, permettant ainsi aux entreprises de maintenir à jour leur niveau d'exigences.



interviews



Fabrice SOULIER
Responsable
industriel
ALTITUDE



David PUECH
Responsable
qualité
ALTITUDE



Nbre de sites de production : **3**

Production annuelle d'aliments :
115 000 t

OQUALIM, un outil d'amélioration continue

La certification OQUALIM nous fait progresser sur la connaissance et l'application de la réglementation. Elle nous fournit une base réglementaire claire et organisée, spécifique à notre métier et, surtout, des mises à jour régulières. OQUALIM formalise cette information et facilite son accès, ainsi tout le monde connaît les règles du jeu.

Au niveau de la veille réglementaire, notre première source d'information reste d'origine syndicale. Coop de France Nutrition Animale réalise des synthèses réglementaires qu'elle met à disposition des entreprises. Notre service qualité assure leur bonne transmission au sein des services concernés. Des informations nous sont également remontées par nos fournisseurs et par les pouvoirs publics.

Notre entreprise a intégré un responsable qualité au début des années 2000. En 14 ans, la notion de gestion de la qualité a beaucoup évolué. La certification OQUALIM des sites de production d'ALTITUDE en 2012 a donné un second souffle à notre système qualité en interne, avec une approche plus professionnelle et exhaustive puisqu'elle aborde l'ensemble du process. Cette certification a également rendu plus opérationnelle notre gestion de la qualité. Elle intègre les personnels des services transversaux, comme les ressources humaines. La certification OQUALIM a donc clairement été un vecteur d'amélioration à tous les niveaux de l'entreprise.

Nos relations avec les pouvoirs publics ont également été clairement modifiées par notre adhésion à la démarche de certification. Les contrôles de la DDPP sont simplifiés car la certification OQUALIM a bien été intégrée par les pouvoirs publics.

Enfin, la certification influence notre organisation interne. Toute modification de procédure, se fait obligatoirement en accord avec les exigences et les recommandations du référentiel OQUALIM.

Traçabilité, traque aux failles de la fourche à la fourchette

La traçabilité, de la fourche à la fourchette, constitue le socle du Paquet Hygiène, ce corpus réglementaire mis en place par la Commission Européenne suite aux crises alimentaires des années quatre-vingt-dix. Elle impose un référencement précis des fournisseurs et le suivi sans rupture de traçabilité des matières premières aux produits finis.

Suite aux différentes crises alimentaires, celle de la «Vache folle», comme celle de la dioxine en Belgique, la Commission Européenne a mis en place un certain nombre de règlements pour renforcer la qualité sanitaire des produits animaux. Ce corpus réglementaire, également appelé «Paquet Hygiène», s'applique à l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire. Il se fixe comme objectif de développer des engagements allant «de la fourche à la fourchette», non seulement en matière de qualité, mais aussi pour améliorer la réactivité en cas de problème afin de protéger les consommateurs par le retrait des produits potentiellement dangereux.

Le référencement des fournisseurs

La connaissance parfaite des entreprises d'un secteur de production constitue le premier des principes de la traçabilité des produits. La réglementation a donc imposé, tant aux entreprises du secteur de l'alimentation animale, qu'aux fournisseurs de matières premières, un système d'enregistrement et d'agrément de tous les sites de fabrication. Les fabricants d'aliments sont obligés de se fournir auprès d'entreprises enregistrées et/ou agréées. En cas de problème de fabrication, l'identification des sources de contaminations est ainsi beaucoup plus rapide.

La traçabilité des matières premières

La mise en place d'un système de traçabilité des produits est la seconde règle essentielle pour garantir une alimentation sûre pour le consommateur. En cas d'erreur de fabrication ou en cas de défaut de qualité d'une matière première, le système de traçabilité permet un retrait rapide des produits du circuit de commercialisation.

Un suivi tout au long de l'usine

Pour un fabricant d'aliments, l'exigence de traçabilité concerne l'ensemble de la chaîne de fabrication, de l'achat des matières premières, jusqu'à la livraison des produits finis, en passant par la maîtrise des fournisseurs et l'enregistrement des additifs utilisés. Les crises alimentaires ont en effet majoritairement été provoquées par un défaut en amont, dans les matières premières et/ou additifs.



interviews



Jean-Luc
JONET
Directeur
NEALIA



Christelle
HANQUET
Responsable
qualité
NEALIA



Nbre de sites de production : 5

Production annuelle d'aliments :
430 000 t

La traçabilité au cœur de la fabrication d'aliments pour animaux

Un numéro de lot est attribué à chaque étape de fabrication. Ce numéro de lot, associé à une quantité, nous permet de tracer les mouvements des matières premières. Il est ainsi possible, pour une commande livrée chez le client, de connaître la case du camion dans laquelle l'aliment a été chargé, la cellule où il a été stocké, la ligne de presse où il a été granulé et de remonter ainsi jusqu'aux cellules où les matières premières ont été prélevées. Nous pouvons donc donner rapidement le nom des fournisseurs de chaque ingrédient utilisé pour chaque livraison.

Pour tous les types de prémélanges en sacs, le système informatique par lecture code barre permet d'enregistrer les numéros de lots et DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale). Ce procédé permet de garantir l'utilisation du bon produit, de gérer les stocks de ces prémélanges et de favoriser la gestion par le First In/First Out (premier produit entré => premier produit sorti).

Des échantillons de chaque matière première et de chaque produit fini sont conservés durant 6 à 8 mois. Ils sont identifiés à l'aide d'une étiquette : le numéro de lot rend possible une traçabilité ascendante (de la matière première au produit fini) ou descendante (du produit fini à la matière première).

L'inventaire mensuel, réalisé sur tous nos sites de production, fiabilise les éléments nécessaires à la traçabilité par la vérification des stocks présents en fin de mois. En plus des différents audits annuels et des visites d'inspection des autorités compétentes, un exercice complet de traçabilité est effectué sur chacun de nos sites, une fois par an.

La traçabilité nous permet, en cas de réclamation d'un client, de vérifier les garanties des aliments fabriqués et de faire des recherches sur l'enchaînement des lots sur les sites de production.



À l'aide de votre smartphone, flashez ce code et découvrez la vidéo NEALIA

A l'affût des risques venant des matières premières

OQUALIM diffuse en temps réel les résultats des 8000 analyses du plan collectif d'autocontrôle sur les matières premières. Les entreprises peuvent ainsi réagir au plus vite à toute dérive.

Mettre en œuvre des matières premières de qualité apporte la meilleure garantie pour la qualité d'un aliment composé. En effet, la majorité des contaminants qui affectent la qualité et la sécurité des aliments pour animaux ne sont pas générés au cours de la fabrication mais trouvent leur origine dans une matière première.

Une analyse de risques collective

Chaque fabricant d'aliments réalise des contrôles nombreux lors de la réception de ses matières premières pour s'assurer de leur qualité. Pour couvrir finement tous les risques sur tous les produits, une analyse de risques a été conduite collectivement, en cohérence avec le guide de bonnes pratiques de la profession.

Un plan d'analyses mutualisé

Le plan collectif d'autocontrôle est défini chaque année par un comité de pilotage composé de responsables d'usines et de responsables de laboratoires. Les analyses à réaliser dans le cadre de ce plan sont réparties entre les entreprises, sur la base des tonnages annuels de matières premières que chacune met en œuvre. Ce plan regroupe plus de 8000 analyses par an.

Une mise en commun des résultats en temps réel

OQUALIM diffuse en temps réel les résultats du plan d'autocontrôle à toutes les entreprises participantes pour que l'ensemble des résultats d'analyses puisse leur être utile. Ainsi, chaque entreprise peut s'appuyer, pour sa propre activité, sur les analyses effectuées par les autres participants. Cette mutualisation permet à chaque usine d'organiser sa propre surveillance interne des matières premières de manière toujours plus efficace.



interviews



**Stéphane
HOTTE**
Responsable
achats
NOVIAL



Nbre de sites de production : **5**

Production annuelle d'aliments :
350 000 t

Participer au plan d'autocontrôle pour structurer l'expertise de la profession

“ Chez NOVIAL, nous avons fait le choix de participer au plan d'autocontrôle mutualisé car il structure la démarche qualité de notre profession. Grâce à la mutualisation des résultats d'analyses, nous établissons nos analyses de risques avec une meilleure pertinence.

Nous nous appuyons sur ce plan pour orienter notamment nos choix de matières premières. Nous savons où se situe le risque. Ce travail en commun a permis d'améliorer les relations avec nos fournisseurs.

Bien qu'il faille toujours conserver un plan de contrôle étoffé en interne, la participation au plan d'autocontrôle permet, au sein de nos usines, d'orienter nos analyses réalisées en complément du plan OQUALIM vers différentes autres matières premières, souvent d'origines locales ou peu utilisées au niveau national. Ainsi, nous allons plus loin dans le contrôle de la qualité de toutes les matières premières.

La mutualisation des données présente également un intérêt économique car certaines analyses sont coûteuses et complexes, comme celles des dioxines. Le plan d'autocontrôle mutualisé nous aide aussi à faire le choix de méthodes d'analyses et de laboratoires performants.

Enfin, cette démarche renforce l'expertise de notre profession par rapport à l'administration. Nous avons pu lui montrer que nos plans d'autocontrôles sont suffisamment dimensionnés au regard du risque représenté par chaque matière première.



À l'aide de votre smartphone,
flashez ce code et découvrez la vidéo NOVIAL

Microbiologie : la maîtrise par le process

OQUALIM intègre depuis 2010 la surveillance des contaminations par les salmonelles des aliments pour volailles : cela élargit le nombre d'entreprises participant au plan national d'épidémiosurveillance.

Les filières animales doivent assurer la sécurité bactériologique des denrées alimentaires d'origine animale. Les fabricants d'aliments composés sont particulièrement concernés par la maîtrise des salmonelles chez les monogastriques, notamment chez les volailles. Ils se sont très tôt portés volontaires pour organiser le dépistage de façon collective dans ces aliments.

Une surveillance active intégrée à OQUALIM

La réglementation européenne oblige chaque Etat Membre à organiser la surveillance des maladies d'origine animale. Depuis 2006, la France dispose d'un système national d'épidémiosurveillance de la contamination par Salmonella des matières premières et des aliments pour animaux, organisé et géré par la profession, en accord avec les pouvoirs publics français (DGAL et ANSES). Depuis le 1^{er} Janvier 2010, le plan d'épidémiosurveillance national a naturellement été intégré dans le plan d'autocontrôle mutualisé proposé par OQUALIM. Cela élargit la base d'entreprises participantes et consolide la pertinence de cette surveillance.

Un risque pris en compte par les bonnes pratiques professionnelles

L'analyse des dangers biologiques et, plus particulièrement, le risque lié à la présence de salmonelles, fait partie intégrante du guide des bonnes pratiques de la fabrication des aliments composés, support de la certification OQUALIM.

Deux points critiques identifiés et pris en charge

Le contrôle des conditions de température et d'humidité lors d'un traitement thermique ou de la granulation constitue un élément de surveillance clairement identifié. Pour les aliments non traités par la température, la maîtrise de la qualité bactériologique des aliments passe par un choix rigoureux des matières premières et des fournisseurs, associé à une maîtrise de l'hygiène, validée par des autocontrôles réguliers.

Un agrément «salmonelles» spécifique

La réglementation française prévoit la mise en place d'un agrément «salmonelles» spécifique pour les usines d'aliments qui approvisionnent des élevages de plus de 250 volailles reproductrices car ils sont en amont de la chaîne. Les valeurs et les protocoles du traitement thermique de ces aliments sont développés par la profession, validés par son institut technique, TECALIMAN, et intégrés aux bonnes pratiques professionnelles.



interviews



**Jean-Charles
OISEL**
Directeur
général
LE GOUessant



**Sylvie
BEAUJEU**
Directrice QSE
LE GOUessant



Nbre de sites de production : **7**

Production annuelle d'aliments :
918 000 t

Un agrément qui impose des règles de fabrication strictes

Notre agrément «salmonelles» a été obtenu en 2008, dès la parution de l'arrêté le rendant obligatoire pour les fabricants livrant des élevages de reproducteurs en volailles (dinde et poulet). En tant que fabricant d'aliments, nous produisons déjà de l'aliment pour ces élevages, il était donc logique de s'adapter à l'évolution de la réglementation.

L'entreprise Le Gouessant participe au plan d'autocontrôle OQUALIM. Nous réalisons un suivi permanent et pointu des résultats d'analyses, avec un système d'alertes en cas de non conformités, surtout sur les matières premières plus à risques, comme les tourteaux de soja. Nous possédons également notre propre plan de contrôle, pour renforcer le suivi de la qualité des matières premières.

L'agrément «salmonelles» impose des règles strictes pour la maîtrise du process. Les aliments à destination des volailles qui servent à la reproduction d'animaux sont fabriqués sur des lignes dédiées, séparées physiquement des autres lignes. L'ensemble du process est adapté pour s'assurer qu'un aliment ne soit pas contaminé après le processus de thermisation. Nous avons également dédié à cette production des ponts de chargement et des camions. Des protocoles d'entrée en élevage, de livraison et de suivi des camions complètent ces procédures.

Nous prélevons régulièrement des échantillons à différents points du process. En cas de non-conformité, le laboratoire lance immédiatement une alerte. Nous réalisons également des synthèses de nos résultats et nous mettons en place des actions correctives dès que c'est nécessaire.

Tout ce dispositif nous permet de créer une vraie relation de confiance avec nos clients. Ils nous soumettent des cahiers des charges sur lesquels nous nous engageons. Ils peuvent également venir auditer le site de production afin de s'assurer de la qualité des pratiques mises en place. Nos résultats d'analyses peuvent également leur être transmis sur demande.



À l'aide de votre smartphone,
flashez ce code et découvrez la vidéo LE GOUessant

Transferts Inter-Lots : La chasse aux traces

Utilisant des produits secs, une usine d'aliments composés ne peut laver ses circuits à l'eau entre deux lots successifs de fabrication. Elle les «rince» donc avec ses propres matières premières et vérifie la qualité de ce nettoyage grâce à un test, «le test de Transferts Inter-Lots». La certification OQUALIM impose la fréquence de ce contrôle.

L'un des enjeux majeurs pour le fabricant d'aliment est de limiter au maximum la présence de traces d'ingrédients de lots précédents dans les aliments commercialisés. Garantir cette conformité totale des aliments et des produits animaux, c'est notamment empêcher qu'un aliment destiné à une filière interdisant l'usage d'OGM contienne des traces de matières premières OGM, ou bien encore interdire la présence de traces de médicament provenant d'un aliment médicamenteux dans un aliment qui ne l'est pas. C'est ce que l'on appelle la maîtrise des Transferts Inter-Lots.

Traquer les traces

Une usine d'aliments composés travaille par lots successifs sur un même circuit de fabrication. Or, comme elle utilise très majoritairement des produits secs (céréales, tourteaux...), elle ne peut pas laver à l'eau ses circuits entre deux fabrications. Elle va donc effectuer des rinçages avec ses propres matières premières. Ces dernières seront recyclées dans des aliments avec lesquels elles sont compatibles.

Un point clé : l'ordre de fabrication des lots

L'usine d'aliment ordonnance donc sa production en s'interdisant certaines successions de fabrication afin de réduire le plus possible les risques. Elle ramène ainsi la présence de traces à un niveau «techniquement inévitable» et vérifie le niveau des traces par un test appelé «test de Transferts Inter-Lots».

La réalisation régulière de tests reconnus par l'administration

La certification OQUALIM impose des règles strictes. Elle exige notamment des fréquences annuelles pour la réalisation des tests. Elle fixe également des seuils de transferts entre lots et des rinçages peuvent être réalisés pour respecter les seuils imposés par la certification OQUALIM.



interviews



Fabrice
PUTIER
Directeur
TECALIMAN



Institut Technique
de la nutrition animale

Des niveaux de Transferts Inter-Lots en baisse depuis 10 ans

Les niveaux des Transferts Inter-Lots (TIL) ont fortement diminué ces dix dernières années dans les usines françaises d'aliments pour animaux. Il faut souligner que la France reste le seul pays de l'Union Européenne qui produit et rend disponible des données sur l'évolution des Transferts Inter-Lots dans ses usines.

Cette amélioration sensible est liée à la prise de conscience des fabricants, ainsi qu'à l'augmentation de la pression législative et des contrôles. Différents règlements imposent en effet des règles strictes pour l'usage d'additifs ou de produits médicamenteux notamment.

Mais le progrès est également dû au nombre croissant d'entreprises certifiées OQUALIM. La certification impose des contrôles réguliers dans les usines, s'appuyant sur un protocole rigoureux élaboré par les professionnels au sein de Tecaliman et partagé avec l'administration.

Des évolutions techniques ont également contribué à ce progrès comme les systèmes de transfert pneumatique des additifs, la réduction des longueurs de manutention, l'amélioration des process, l'adaptation des débits, la conception des lignes et les rinçages. Ces derniers doivent rester temporaires et être remplacés par une évolution technologique dès que possible.

Diriger le décolmatage du système d'aspiration vers l'extérieur du circuit, ou concevoir des verse sacs, en les réchauffant sont également des avancées intéressantes pour limiter les Transferts Inter-Lots.

A l'heure actuelle, sans évolution technologique nouvelle, il sera difficile de franchir un nouveau cap de diminution du taux de Transferts Inter-Lots en usine. Cependant quelques marges de progrès existent encore pour améliorer les performances. La gestion des fabrications et la remise en cause des circuits de manutention permettront de poursuivre sur la voie d'une amélioration continue du taux de Transferts Inter-Lots.

Sécuriser le Bio pour accompagner la croissance

Les coopératives produisent 70% de l'aliment composé à destination des filières biologiques. Maillon essentiel du développement de ces productions, elles mettent en place des procédures, imposées par un règlement européen et contrôlées annuellement lors d'un audit externe. Par son plan spécifique Bio, OQUALIM contribue à garantir la qualité des produits animaux qui seront étiquetés «Agriculture Biologique».

Un développement continu depuis 10 ans grâce aux coopératives

Au cours des 7 dernières années, les productions animales biologiques se sont fortement développées, la plupart des filières ayant doublé leur chiffre d'affaires (cf. ci-dessous). Dans le même temps, la production d'aliments composés pour animaux destinés aux filières biologiques est passée de 120 000 tonnes en 2005 à plus de 250 000 tonnes sur la campagne 2012/2013. Les entreprises coopératives du secteur de la nutrition animale accompagnent cette croissance en assurant plus de 70% de la production nationale d'aliments composés bio.

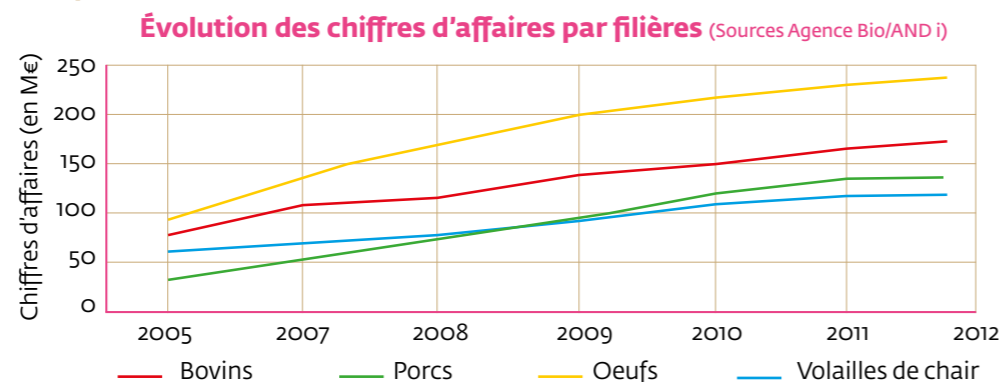
La mise en place d'un plan de surveillance dédié des matières premières

Pour le fabricant, les contraintes qui s'imposent à l'aliment composé destiné aux filières Bio concernent sa composition : ils doivent contenir 95% minimum de matières premières issues de l'agriculture biologique. Ces matières premières végétales ne doivent pas avoir été génétiquement modifiées et aucun pesticide ne doit avoir été utilisé lors de leur production. De plus, les matières premières doivent être exemptes de salmonelles et de mycotoxines.

Dans le but de mieux surveiller la qualité des matières premières mises en œuvre au regard des exigences européennes, les fabricants d'aliments engagés dans ces filières ont donc créé un plan d'autocontrôle dédié à la production d'aliments bio.

Etre reconnu par les clients des filières Bio

Comme pour la démarche de certification, la reconnaissance de ces outils par les principaux détenteurs de cahiers des charges est indispensable pour valoriser les actions engagées. Des travaux sont actuellement en cours afin de faire reconnaître le plan OQUALIM BIO par différentes organisations.



interviews



Fabien FOURAGNAN
Responsable
marché bio
SOAL



Nbre de sites de production : **11**

Production annuelle d'aliments :
725 000 t

Une veille active pour la sécurité des aliments

Le plan d'autocontrôle Bio OQUALIM conforte la surveillance régulière des matières premières que nous mettons en œuvre dans l'usine. Véritable veille sur la sécurité des aliments, le plan d'autocontrôle OQUALIM répond aux demandes des cahiers des charges de nos clients et leur apporte cette garantie. C'est un atout pour notre entreprise. Nos clients voient que nous sommes actifs sur ce thème et que nous cherchons à garantir la meilleure sécurité pour nos matières premières.

Le plan d'autocontrôle mutualisé est déterminé directement par OQUALIM et revu tous les ans en fonction des matières premières que nous utilisons sur notre site, des résultats globaux des années précédentes et des éventuelles alertes passées. Ce plan vise à renforcer la surveillance des matières premières sensibles. Le fait d'y participer est très positif également pour notre choix de l'origine de nos matières premières. En effet, en accédant à une veille nationale des analyses mutualisées, nous disposons d'une meilleure vision de la qualité et de la sécurité des matières premières. Nous n'orientons pas vraiment notre plan de contrôle interne en fonction du plan de contrôle national d'OQUALIM car ce dernier se décide après que nous ayons validé le nôtre. Ils sont de fait très complémentaires. Et, quand OQUALIM lance une alerte sur une matière première, nous pouvons renforcer nos contrôles en interne pour anticiper d'éventuelles dérives. C'est une sécurité supplémentaire pour nos clients.

La participation au plan OQUALIM BIO renforce le professionnalisme de la filière BIO, pour les matières premières comme pour les produits finis. Cela contribue au développement des filières biologique dans nos régions.

3/ REGARDS



40 **Chloé
HOMBOURGER** DGCCRF

42 **Véronique
FONTAINE-HEIM** SODIAAL

Chloé HOMBOURGER

responsable pôle alimentation
animale, DGCCRF



Ce document consacré à OQUALIM résume bien les actions conduites par la filière, notamment en matière de sécurité alimentaire. Je suis particulièrement intéressée par les témoignages des acteurs et les nouveaux projets, qui montrent le dynamisme d'OQUALIM.

Que pensez-vous de la qualité des actions engagées dans OQUALIM ?

La filière nutrition animale a fait d'énormes progrès en matière de sécurité sanitaire depuis les crises de 2000, la vache folle ayant été un véritable électrochoc surtout en matière de

traçabilité. A tel point que l'alimentation animale est même en pointe par rapport à d'autres secteurs alimentaires, notamment pour les transports alors que la sécurisation de ce maillon est souvent difficile à contrôler. L'administration prend en compte dans son analyse de risque la participation aux actions menées par OQUALIM.

L'intérêt d'OQUALIM est clairement d'avoir su entrer dans le champ de la certification pour assurer que les exigences du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) validé par l'administration soient respectées. Ce n'est pas le cas dans tous les pays européens même si la certification est une tendance. En ce qui concerne la validation des GBPH, c'est le niveau national qui me paraît le plus pertinent car les GBPH européens négociés par tous les Etats-membres ne constituent qu'un socle à adapter de façon plus précise dans chaque Etat. En revanche, la question de la reconnaissance de la certification et de la garantie qu'elle comporte en matière de respect des principes fixés par les GBPH est une problématique qui gagnerait à être réfléchi au niveau communautaire, dans le cadre des travaux en cours sur la révision du Paquet Hygiène.

OQUALIM a l'avantage de s'appuyer sur un GBPH très précis du maillon de la fabrication d'aliments pour animaux, mais il est moins bien intégré dans la filière que les démarches d'autres états membres. Or, le maillon des fournisseurs est une des clés de la sécurité alimentaire de toute la filière sur lequel nous portons de plus en plus notre attention. S'assurer que ses fournisseurs sont bien tous enregistrés comme fournisseurs de la nutrition animale est une obligation réglementaire qui doit être inscrite de façon plus méthodique dans les procédures. Il s'agit de la première étape en matière de sécurité alimentaire car l'administration n'a une visibilité que sur les établissements qui se sont enregistrés.

Sur ce point, les coopératives ont probablement plus de facilité dans la

connaissance de l'amont, ce qui est crucial pour la sécurisation de l'approvisionnement, comme le montre l'organisation de Coop de France avec les métiers du grain et de la déshydratation par exemple. En matière de qualité, la filière affiche une bonne réactivité. Elle s'adapte aux évolutions comme l'illustre son Socle technique OGM. Attention cependant à bien séparer ce qui relève de la sécurité sanitaire et ce qui est de l'ordre de la qualité.

N'y a-t-il pas de risques de dérapage en matière de concurrence avec les différents systèmes au niveau de l'UE ?

La libre circulation des biens, qui constitue une des bases fondamentales de l'Union Européenne, ne concerne que les biens conformes aux réglementations. Une fois ceci posé, rappelons qu'à la DGCCRF, nous sommes garants du droit de la concurrence : nous sommes particulièrement vigilants pour que la mise en place d'un système qui garantirait un plus haut de niveau de sécurité sanitaire ne conduise pas à une entente ou un boycott. Voici un réel point d'attention pour que certains fournisseurs ne soient pas exclus sur des bases

non pertinentes. Au niveau national, nous conduisons d'ailleurs déjà des contrôles pour vérifier qu'il n'y a pas de dérapage.

Même s'il s'agit d'initiatives privées sur lesquelles nous n'intervenons pas directement, nous sommes favorables à la mise en place de reconnaissances mutuelles entre systèmes de certification dans les différents pays européens. Un client est en effet toujours légitime à demander des garanties mais il n'a pas à les obtenir forcément auprès d'un référentiel unique imposant un surcoût à ses fournisseurs si ces derniers sont engagés dans d'autres démarches assurant un haut niveau de qualité.

LES COOPÉRATIVES ONT PROBABLEMENT PLUS DE FACILITÉ DANS LA CONNAISSANCE DE L'AMONT, CE QUI EST CRUCIAL POUR LA SÉCURISATION DE L'APPROVISIONNEMENT.

Existe-t-il une articulation possible entre OQUALIM et les contrôles officiels ?

Rappelons que l'obligation d'autocontrôles est réglementaire, au même titre que le plan de surveillance officiel. OQUALIM ne peut donc pas conduire à un allègement des autocontrôles. Par contre, la mutualisation du plan OQUALIM constitue un agrégat conséquent de données et augmente les chances de remonter le moindre problème très rapidement. Le nombre important de données alimente également une vision plus claire des analyses et des analytes dans l'intérêt de tout le secteur. Nous réfléchissons actuellement à la manière de mieux prendre en compte les renseignements apportés par OQUALIM dans notre propre analyse de risque.

OQUALIM peut-il s'améliorer ?

L'intérêt d'OQUALIM est d'être dynamique. Il pourrait cependant être plus représentatif de la diversité des usines françaises. Les plus petites entreprises présentent naturellement un profil de risque différent des plus grosses. J'ai déjà parlé également du contrôle des fournisseurs qui me paraît un point clé obligatoire d'évolution. Enfin, il faut poursuivre les efforts de réduction des contaminations croisées : il existe des marges de progrès qu'elles soient techniques ou de gestion. Nous nous concentrons évidemment sur les aliments médicamenteux et les coccidiostatiques. Enfin, nous sommes actuellement en cours d'évaluation du socle technique OGM. La position de l'administration sur ce point dépendra du résultat de cette évaluation. ✘

Véronique FONTAINE-HEIM

directrice QHSE
du groupe SODIAAL

Ingénieure agronome, Véronique Fontaine-Heim est également diplômée de l'Essec. Après une expérience de contrôleur de gestion chez Nestlé, elle part en production puis prend la direction d'usine durant six ans. L'opportunité d'approcher la qualité s'ouvre, avec une direction QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement) au sein du groupe en Belgique. Elle y apprend le métier auprès d'un collègue expert ayant vécu beaucoup de crises. Une excellente occasion de travailler sur les changements de comportements, de prévention le plus en amont possible et de différentes méthodes de prévention des problèmes. Revenue à des postes industriels avec différents postes de directrice industrielle, de directrice de filiale et de directrice technique, Véronique FONTAINE-HEIM souhaite évoluer dans le système coopératif et intègre, en août 2013, la coopérative SODIAAL pour prendre ce poste de directrice QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement). Elle est rattachée directement au directeur général qui marque ainsi la volonté de s'impliquer dans ces sujets.



Que pensez-vous d'OQUALIM ?
J'ai réellement découvert la démarche et toute son étendue dans ce document. C'est particulièrement intéressant pour notre filière laitière car la nutrition animale influence la qualité du lait et donc nos produits finis. La nutrition des vaches influence toute la chaîne de valeur. Disposer d'un système de certification et d'analyse en amont est très rassurant pour nous, notamment en matière de traçabilité.

Le groupe SODIAAL possède son propre service d'agro-fourniture tout en laissant une marge de manœuvre aux coopérateurs. Notre rapport avec la nutrition animale est donc plutôt indirecte, nos conseillers laitiers réalisent par exemple des audits dans les exploitations et apportent du conseil technique. Ils sensibilisent les producteurs. Evidemment si toutes les usines françaises de nutrition animale étaient certifiées et adhéraient au plan d'autocontrôle d'OQUALIM ce serait encore plus rassurant pour nous. Les trois aspects combinés sont particulièrement rassurants : la traçabilité, les autocontrôles et le fait d'appuyer la certification sur le guide de bonnes pratiques. Ainsi, la démarche joint les obligations de moyens aux obligations de résultats sur le maillon de la nutrition animale. Cela nous apporte à nous, l'aval, une assurance sur le moyen et le long termes.

Serait-il possible d'imposer une certification OQUALIM à vos fournisseurs ?

Cela reste toutefois difficile pour nous d'imposer un fournisseur de nutrition animale à nos producteurs.

Par contre, nous pourrions y réfléchir pour les fournisseurs dont nous distribuons nous-mêmes les aliments. C'est une option intéressante. Au niveau de l'interprofession, la question n'est pas encore à l'ordre du jour. Il s'agit d'une démarche technique qui présenterait alors une dimension politique.

La démarche d'agrément des fournisseurs par leurs clients se généralise dans tous les métiers. Nos propres clients nous en imposent certains. Prenons l'exemple d'une exportation en Indonésie. Avant même de demander l'agrément pour exporter dans ce pays, nous devons obtenir la certification.

Existe-t-il des obligations qu'OQUALIM devrait intégrer ?

Nos clients ont des exigences multiples dont certains devraient remonter vers notre propre aval. C'est le cas du Halal. Nous avons déjà des questionnements sur l'alimentation de nos vaches laitières. D'autres demandes pourraient intervenir sur d'autres contaminants possibles. Nous devons peut être dans le futur réserver le lait de certaines fermes pour répondre à des demandes spécifiques et ce serait bien d'avoir un système opérationnel de certification à disposition.

DISPOSER D'UN SYSTÈME DE CERTIFICATION ET D'ANALYSE EN AMONT EST TRÈS RASSURANT POUR NOUS, NOTAMMENT EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ.

Parmi les sujets à venir, il ya aussi tous les contaminants que je qualifierais d'émergents, qui vont des métaux lourds aux résidus de biocides. OQUALIM pourrait servir de veille. Il est important que collectivement nous puissions anticiper ces questions de sécurité alimentaire. Il se peut également que la dimension environnement devienne de plus en plus présente. En résumé, qu'OQUALIM garde son dynamisme pour une amélioration continue.

Pensez-vous que la démarche OQUALIM pourrait-être valorisée au sein de votre entreprise ?

Certainement, auprès de notre amont (conseillers laitiers, service agro-fourniture, producteurs laitiers) afin que notre chaîne de valeur connaisse le système voire l'utilise. Je pense qu'il serait bien également que mes collègues directeurs QHSE des autres entreprises laitières que je croise régulièrement à la Maison du Lait soient destinataires car il s'agit là d'une démarche pré-concurrentielle au service de la filière toute entière. Nous ne pouvons obliger personne, mais nous soutenons la démarche. ✕

GLOSSAIRE

AFCA CIAL : Association des Fabricants de Compléments pour l'Alimentation animale

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CIPA : Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture

CNEF : Club de Nutrition Equine Français

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

FIL ROUGE : Fédération Interprofessionnelle des Label Rouge

GMP+ : Référentiel de certification hollandais, applicable au secteur de l'alimentation animale

GMP : Référentiel de certification belge, applicable au secteur de l'alimentation animale

INAPORC : Interprofession de la production porcine

InVS : Institut de Veille Sanitaire

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

OVOCOM : Structure détenant le référentiel GMP (Belgique)

QS : Référentiel de certification hollandais, applicable au secteur de l'alimentation animale

QUALIMAT : Association pour le contrôle de la qualité des matières premières de l'alimentation animale

SNIA : Syndicat National des Industriels de l'Alimentation animale

SYNALAF : Syndicat National des Labels Avicoles de France

TECALIMAN : Institut Technique de l'Alimentation Animale

UN TRAVAIL DU RESEAU

Ce document est le fruit du travail de Coop de France Nutrition Animale, contributeur à l'action collective « Qualité Filière » du programme de développement agricole financé par le CASDAR du ministère de l'Agriculture. Les actions présentées mettent en avant, au travers de témoignages de responsables d'entreprises, les enjeux de sécurité sanitaire et de qualité auxquels sont confrontées les coopératives du secteur de l'alimentation animale et comment elles se sont organisées pour y répondre. Les choix qui ont été faits ne prétendent nullement à la représentativité du tissu coopératif, ni à rendre compte de manière exhaustive de l'ensemble des champs que couvre l'engagement des coopératives du secteur de l'alimentation animale. Ce recueil donne la parole à plusieurs témoins, observateurs privilégiés de notre action, Chloé HOMBOURGER, inspectrice DGCCRF en poste au sein du Bureau 4D, Marché des produits d'origine animale, Véronique FONTAINE-HEIM, directrice QHSE du groupe Coopératif SODIAAL.

Ont ainsi contribué à la réalisation de ce document :

Chef de projet de l'action : Tanguy BIDAUD, Coop de France Nutrition Animale

Directrice adjointe du Pôle Animal en charge de la Nutrition Animale : Valérie BRIS

Réalisatrice : Angélique DESCARPENTRY, Coop de France Nutrition Animale

Coordnatrice du programme de développement : Françoise LEDOS, Coop de France



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »

La responsabilité
du ministère de
l'agriculture,
de l'agroalimentaire
et de la forêt ne saurait
être engagée.

Conception et réalisation AGENCE DUFRESNE CORRIGAN SCARLETT - Photos : Coop de France. ©INAPORC - G. VOEVODSKY

Achevé d'imprimer en octobre 2014

Dépôt légal : octobre 2014

Imprimé en France - Imprimerie Le Réveil de la Marne - 51200 EPERNAY

Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



43, rue Sedaine - CS 91115 - 75538 Paris Cedex 11

Tél.: 01 44 17 57 00 - Fax : 01 48 06 52 08

www.coopdefrance.coop



la
coopération
agricole
produisons l'avenir



www.lacooperationagricole.coop
facebook.com/lacooperationagricole
twitter.com/lacoopagricole

