



# LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

# Un nouveau contexte européen

## ⌘ Réglementation

- Protection et information consommateur
- Loyauté des transactions
- Protection de l'environnement

## ⌘ Applications

- Analyse de risques
- Responsabilités des acteurs de la filière
- Traçabilité
- Information en cas de suspicion de danger

## ⌘ Conséquences

- Clients plus exigeants : référentiels
- Consommateurs ayant besoin de repères
- Fonctionnement efficace des entreprises

# Exporter son ou ses produits

## ☞ Des exigences préalables

- Techniques: gestion produit
- Economiques: tarification - agréage
- Protection de l'environnement

## ☞ Des exigences obligatoires

L'exportation des exigences réglementaires  
formalités et contrôles  
exigences locales

## ☞ Des exigences nécessaires ou souhaitables

- Qualité produit
- Protection de l'environnement
- Santé, sécurité du travail
- Valeurs éthiques et ethniques
- Gestion de l'entreprise

# Exporter son ou ses produits

Cahier des charges - Normes -  
Signes officiels de qualité et d'origine

=

**CERTIFICATION ou CONFORMITE**

Organisme tiers – indépendant

Accrédité et Agréé

# Sécurité des produits Agro-Alimentaires

- La sécurité des denrées alimentaires
- La responsabilité des opérateurs
- La traçabilité des produits
- La transparence
- La gestion de situation d'urgence
- La prévention des risques concernant l'hygiène et l'intégrité des produits
- La coopération avec les autorités compétentes
- La responsabilité des importateurs (directive 2001/95)



**REPONDRE A LA LEGISLATION EUROPEENNE**

## REPONDRE A LA LEGISLATION EUROPEENNE

→ Règlement sur les prescriptions générales de la législation alimentaire:

78/2002 (food and feed law)

→ Règlements sur l'hygiène:

852/2004 Hygiène générale des denrées alimentaires

2073/2005 Critères biologiques applicables aux denrées alimentaires

2074/2005 Mesures d'application relatives à certains produits

→ Règlement sur les contrôles:

882/2004 Contrôles officiels sur les denrées alimentaires

# Conséquences de l'application de la législation alimentaire

- Mettre en place des guides de bonnes pratiques hygiéniques (obligation 1<sup>er</sup> janvier 2006)
- Tenir des enregistrements
- Avoir une procédure de libération des produits et de traitements de non-conformités
- Avoir une procédure de vérification de ses pratiques (autocontrôles)
- Assurer l'identification et la traçabilité des produits

# Traçabilité des produits

## ★ En quoi consiste la traçabilité?

Etablir le logigramme produit

## ★ A quoi sert la traçabilité?

Fournir des informations fiables

## ★ Les informations?

1<sup>ère</sup> catégorie: références fournisseurs

2<sup>ème</sup> catégorie: identification et description des lots

## ★ Délais de conservation des informations

Date de péremption – Date d'utilisation



# Méthode de contrôle du process de production HACCP: un OUTIL

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points

- ① Analyse des dangers
- ② Détermination des points critiques (CCP)
- ③ Fixation des limites critiques
- ④ Mise en place d'un système de surveillance
- ⑤ Etablissement d'actions correctives et préventives
- ⑥ Procédures de vérification, validation
- ⑦ Plan HACCP

**Une obligation pour exporter vers l'Union  
Européenne et beaucoup d'autres pays**

# LES DEMARCHES QUALITE

# Les démarches qualité

## Preuves et garanties

- Des clients plus exigeants
- Des consommateurs ayant besoin de repères
- Un besoin de fonctionnement efficace des entreprises

Aller au delà des exigences commerciales / techniques



## Deux catégories

- Démarche qualifiée : de CONFORMITE
- Démarche qualifiée : d'EFFICACITE



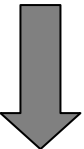
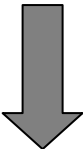
**Ce sont des démarches VOLONTAIRES**

**=> peuvent être une condition d'accès aux marchés**

# Deux catégories

Démarches de CONFORMITE	Démarches d'EFFICACITE
★ Démarches permettant la mise en conformité des produits, des modes de production ou de transformation	★ Démarches attestant l'efficacité des systèmes de management qualité
<b>La Certification vérifie et atteste de cette conformité</b>	<b>La Certification évalue et confirme l'efficacité des systèmes de management qualité pour atteindre les objectifs des politiques de l'entreprise</b>

# Deux catégories

Démarches de CONFORMITE	Démarches d'EFFICACITE
<p>★ Conformité des modes de production et de transformation à de bonnes pratiques définies dans:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Des référentiels des distributeurs<ul style="list-style-type: none"><li>- Eurep-gap</li><li>- BRC, IFS, ...</li></ul></li><li>• Des normes ou chartes professionnelles</li></ul> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>Gagner la confiance des acheteurs</b> <b>Apporter les preuves</b></p>	<p>★ Les normes de management</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ISO 9001 : organisation , management</li><li>• ISO 1401 : environnement</li><li>• ISO 22000 : sécurité des denrées alimentaires</li></ul> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>Gagner la confiance des acheteurs et de ses clients</b></p>

# Deux catégories

Démarches de CONFORMITE	Démarches d'EFFICACITE
<p>★ Conformité des produits à des référentiels ou protections</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IGP, AOP, AS</li> <li>• Agriculture biologique</li> <li>• Label Rouge et Certification de Conformité Produit</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>Segmenter – valoriser – communiquer → Consommateurs</p>	<p>★ Les outils de la responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise/ développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• OHSAS 18000 : santé et sécurité au travail</li> <li>• SA 8000 : justice sociale et conditions de travail</li> <li>• ISP 26000 : responsabilité sociétale (en cours)</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>• S'inscrire dans une démarche de développement durable</p>
<p>Certification par des OC accrédités EN NF 45011/ ISO 65</p>	<p>Certification par des OC accrédités EN NF 45012/ISO 62</p>

# Les stratégies

## Pour répondre à vos acheteurs

- Référentiels distributeurs
  - Bonnes pratiques agricoles et environnementales  
**EUREG-GAP**
  - Bonnes pratiques hygiéniques de transformation  
**BRC - IFS**

Acheteurs ne se contentent plus aujourd'hui des seuls  
contrôles officiels des Pouvoirs Publics

# Les stratégies

## Pour répondre à vos acheteurs

- Référentiels chartes normes des organisations professionnelles agricoles
  - pour une production déterminée et pour une campagne agricole
  - pour l'ensemble des pratiques de l'exploitation agricole

**Importateurs et/ou distributeurs exigent la preuve de l'application**



# Pour intégrer plus de valeur ajoutée Faire reconnaître vos produits et mieux les valoriser

**☞ Démarches qualité permettant la mise en conformité des produits à des référentiels ou à des protections**



**Communication directe au consommateur**

- qualité
- spécificité
- origine

# Pour intégrer plus de valeur ajoutée

Il faut reconnaître vos produits et mieux les valoriser

## ☞ Démarches de segmentation

- Avec des garanties des états : qualité
  - Label Rouge
  - Certification de Conformité Produits
  - Mentions valorisantes
- Avec des protections européennes

### Protection sur l'origine:

- IGP: Indication Géographique protégée
- AOP: Appellation d'Origine Protégée

### Protection sur le mode de production spécifique:

- STG: Spécificité Traditionnelle Garanties

### Produits issus de l'Agriculture Biologique

# Pour intégrer plus de valeur ajoutée Faire reconnaître vos produits et mieux les valoriser

## ✎ **Des segmentations spécifiques : éthique ou ethnique**

- Végétariens - Halal – Casher
- Allégations nutritives et sur la santé : réglementations particulières

# Les Signes Officiels de Qualité

## •Le Label Rouge



QUALITE SUPERIEURE

« Certification qui atteste qu'un **produit agricole** ou qu'une **denrée alimentaire** possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui garantissent un **niveau de qualité supérieure** le distinguant des produits courants»

## •Certification de Conformité Produit



QUALITE DISTINCTE

« Certification qui atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des **caractéristiques spécifiques** ou des **règles préalablement fixées**, portant sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement »

# Les Signes de Protection Européennes

## • Indication Géographique Protégée



« Qualité déterminée, réputation ou une autre caractéristique attribuée à l'origine géographique...

...production **et/ou** transformation **et/ou** élaboration dans l'aire géographique »

## • Appellation d'Origine Protégée



« Qualité ou caractères dus essentiellement ou **exclusivement au milieu géographique** comprenant les facteurs naturels et humains...

...production, transformation **et** élaboration dans la même aire géographique »

## • Spécificité Traditionnelle Garantie



« Matières premières ou **composition traditionnelle** ou mode de production **et/ou** de transformation traditionnel »

# Agriculture Biologique



## « *Mode de production*

*ayant recours à des pratiques culturales et d'élevages soucieuses du respect des équilibres naturels.*

*Est **exclu** l'usage d'OGM, de pesticides, d'engrais chimiques ou solubles et limite les intrants. »*

**Mode de production respectueux de l'environnement**

# Les Indications Géographiques et les accords ADPIC

## → Selon OMC

*Une indication géographique sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou d'autres caractéristiques déterminées du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique*

**Une indication géographique est un droit de propriété intellectuelle**

- **Spécifique autonome**
- **Reconnu dans 150 pays (ADPIC)**
- **Droit collectif usage**

# ADPIC

## Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce

### Accords ADPIC

- ⌘ Accords signes avec OMC
- ⌘ Droit d'auteurs et connexes
- ⌘ Brevet logos, ...

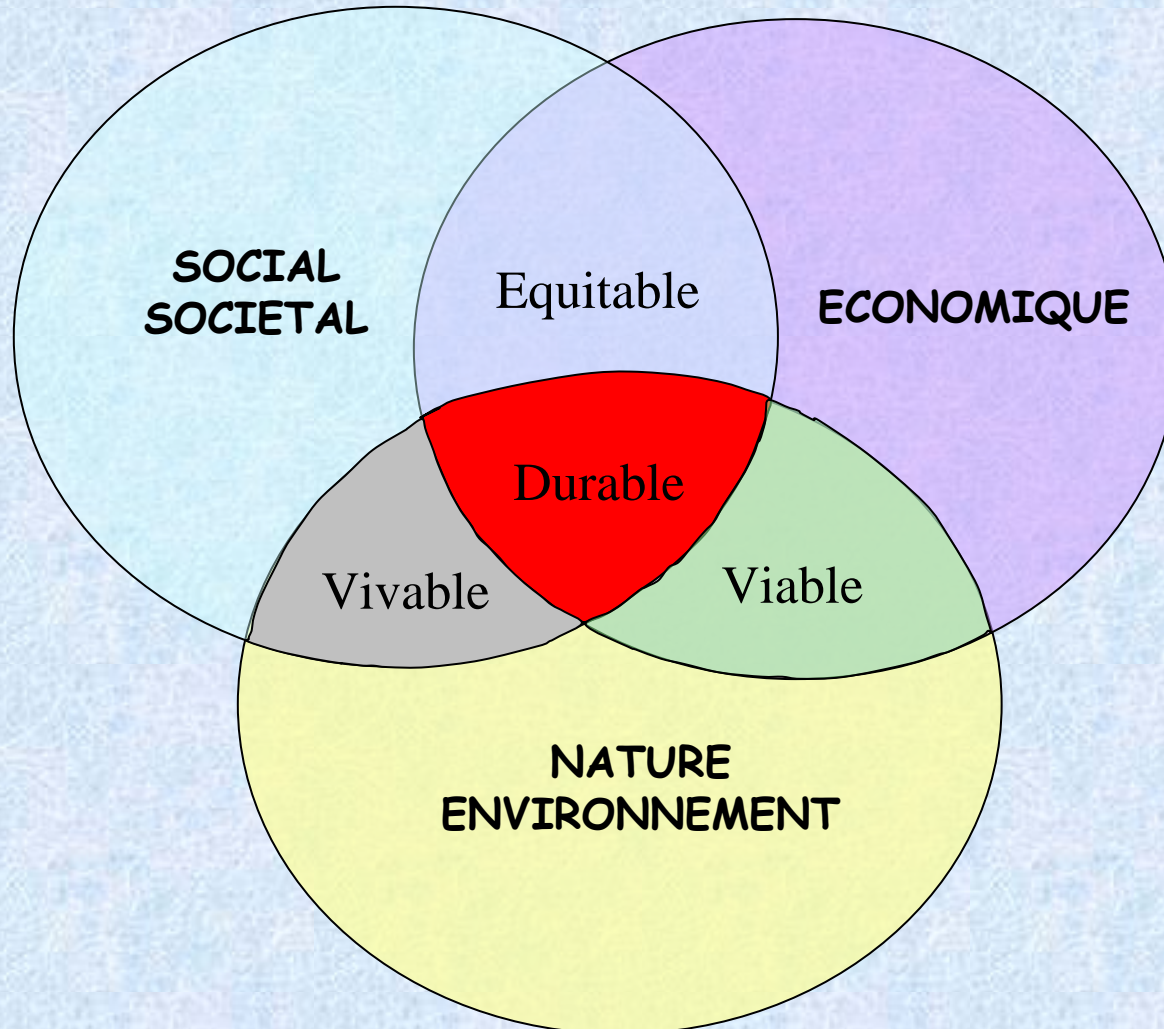
### IGP en croissance

- ⌘ Chine, Vietnam...
- ⌘ Thé, riz, café...
- ⌘ Europe: 4200 IGP sur les vins spiritueux

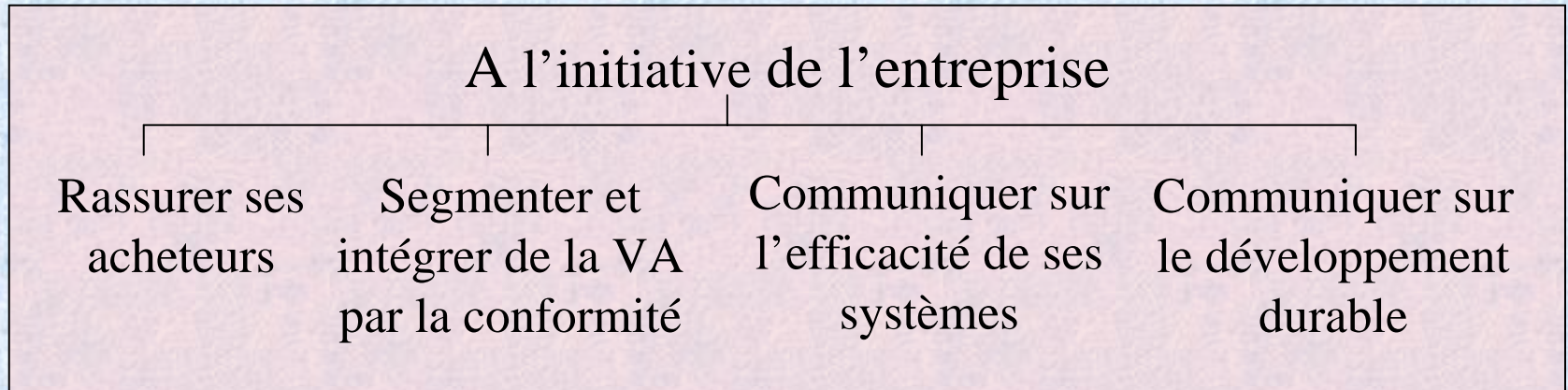
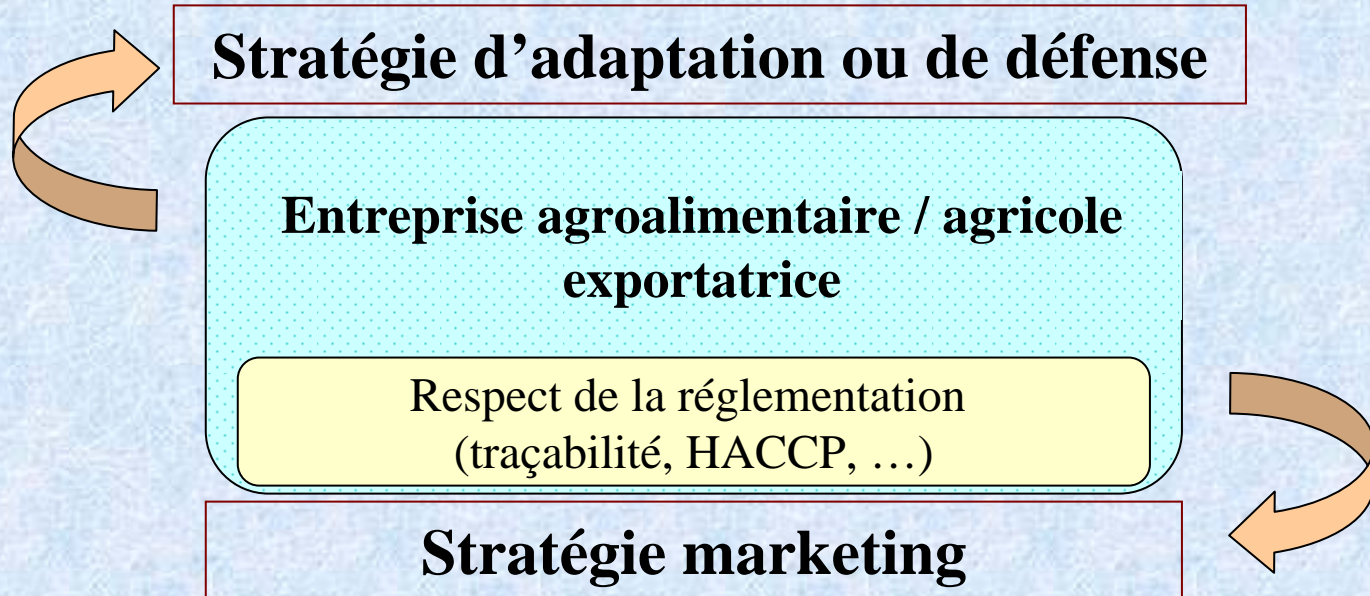
692 autres demandes



# Développement Durable



# Stratégie de la démarche



# Mettre en place une démarche qualité

∞ Mesurer la capacité de l'organisme

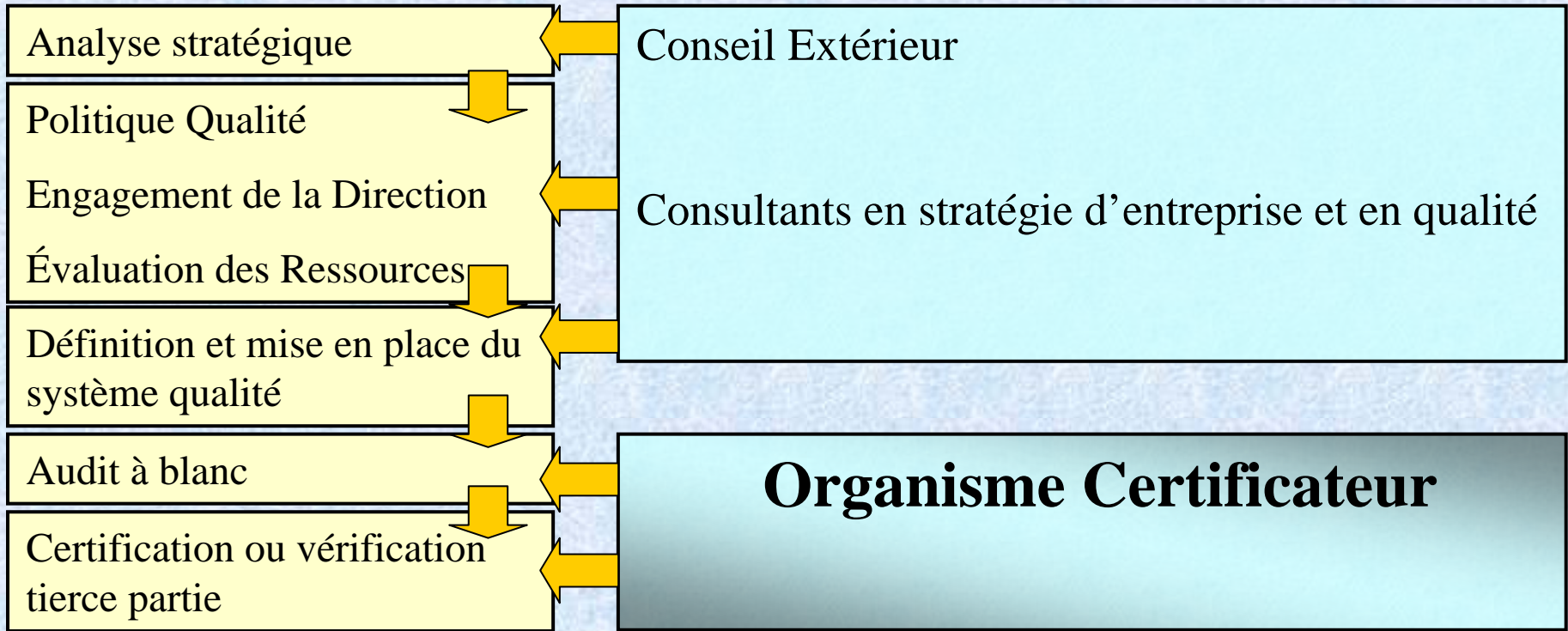
## EVALUATION

- Produits et marchés
- Sources d'approvisionnement
- Partenaires
- Savoir-faire / Activités

**Mesurer la capacité de l'organisation à répondre aux exigences des marchés.**

**Cette évaluation va servir de base à la mesure des écarts à combler**

# Mettre en place une démarche qualité



Délais: au moins un an, mais souvent plus long

Coûts à prendre en compte

- Investissement initial pour la conception et mise en place
- Maintenance du système qualité et contrôle internes par l'entreprise
- Audit initial de certification - Audit surveillance - Audit à blanc

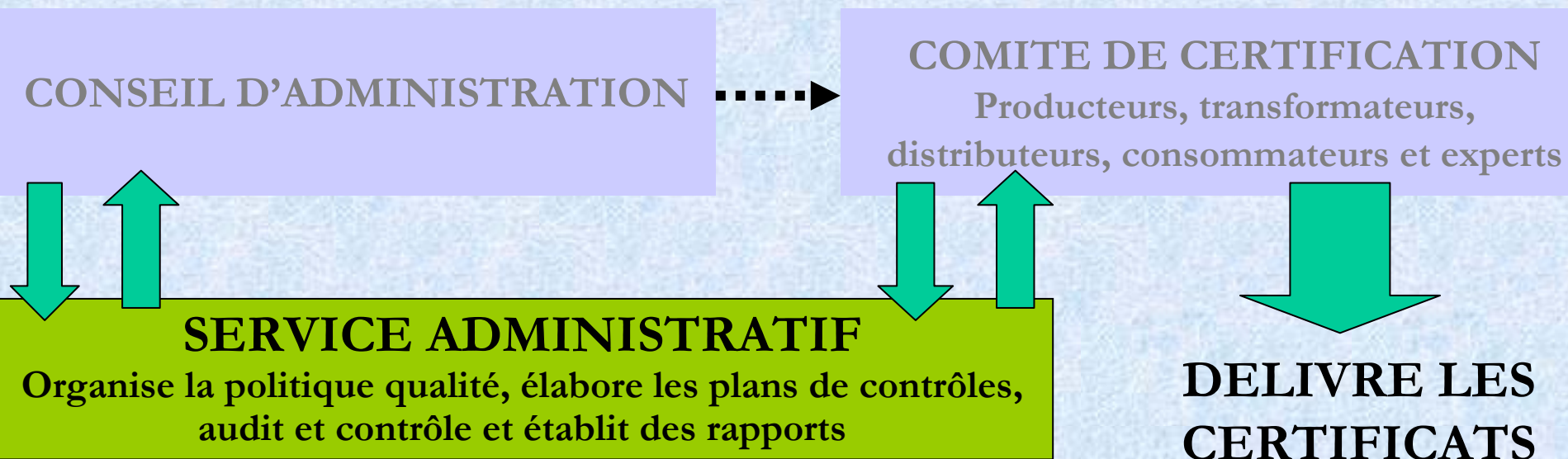
# OCTROI:

*« Premier organisme certificateur de  
la zone Océan Indien »*



# Organisme Certificateur Tropique Réunion Océan Indien

Association créée le 5 mai 2003 par les professionnels et les établissements consulaires

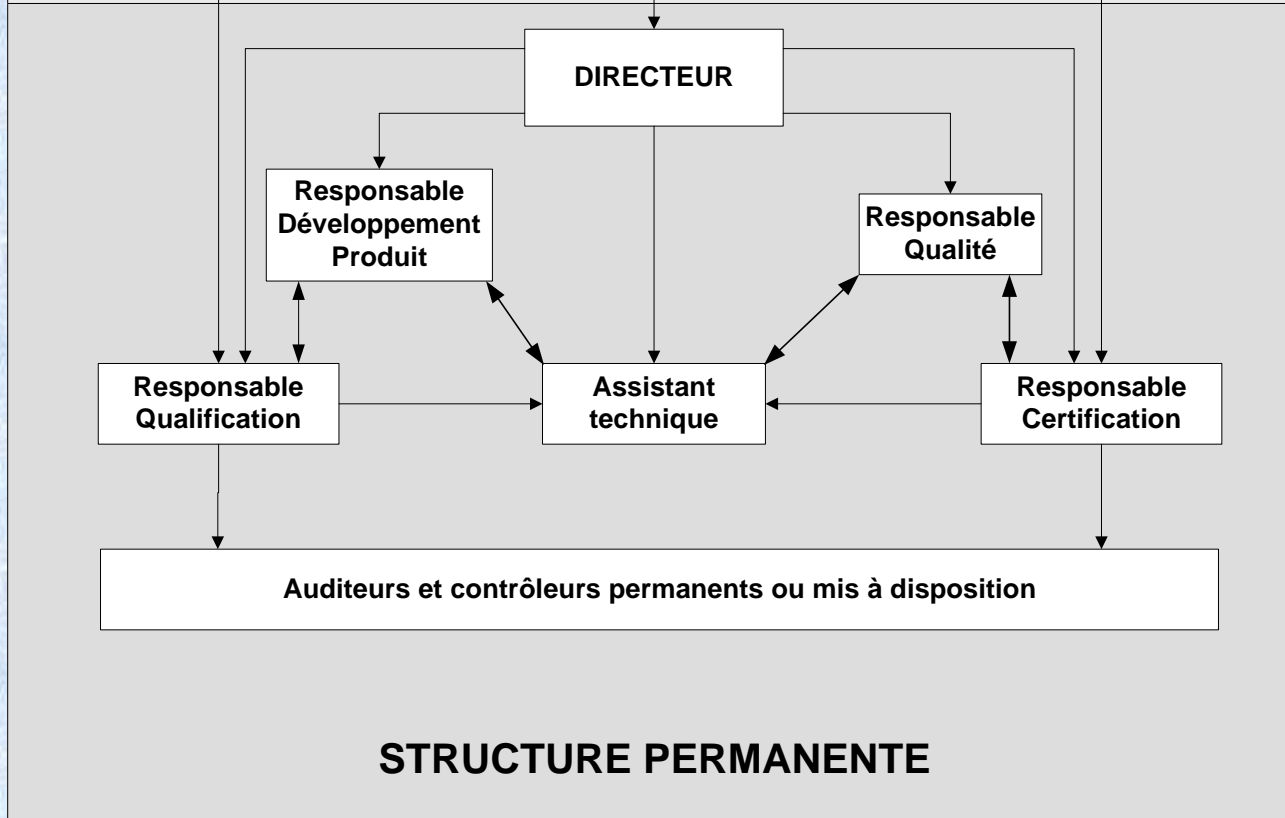
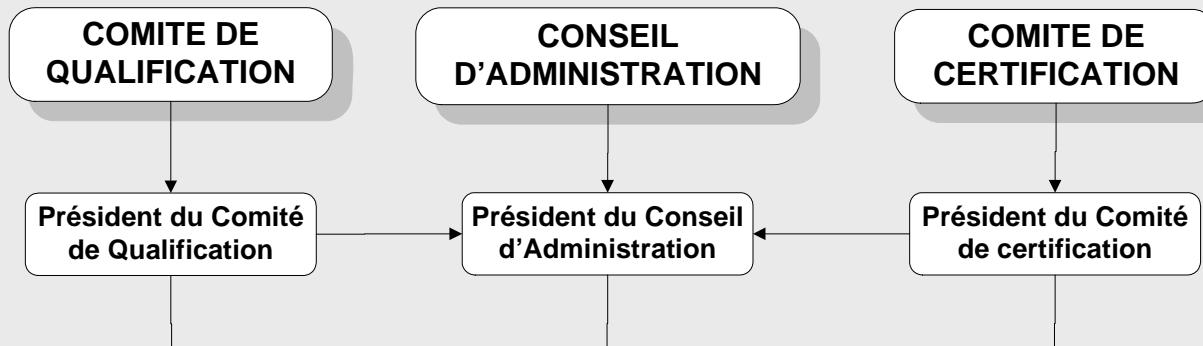


## Nos garanties

Accréditation COFRAC sous le n°7-0039

Agrément des pouvoirs publics (arrêté du 29 août 2005) 30

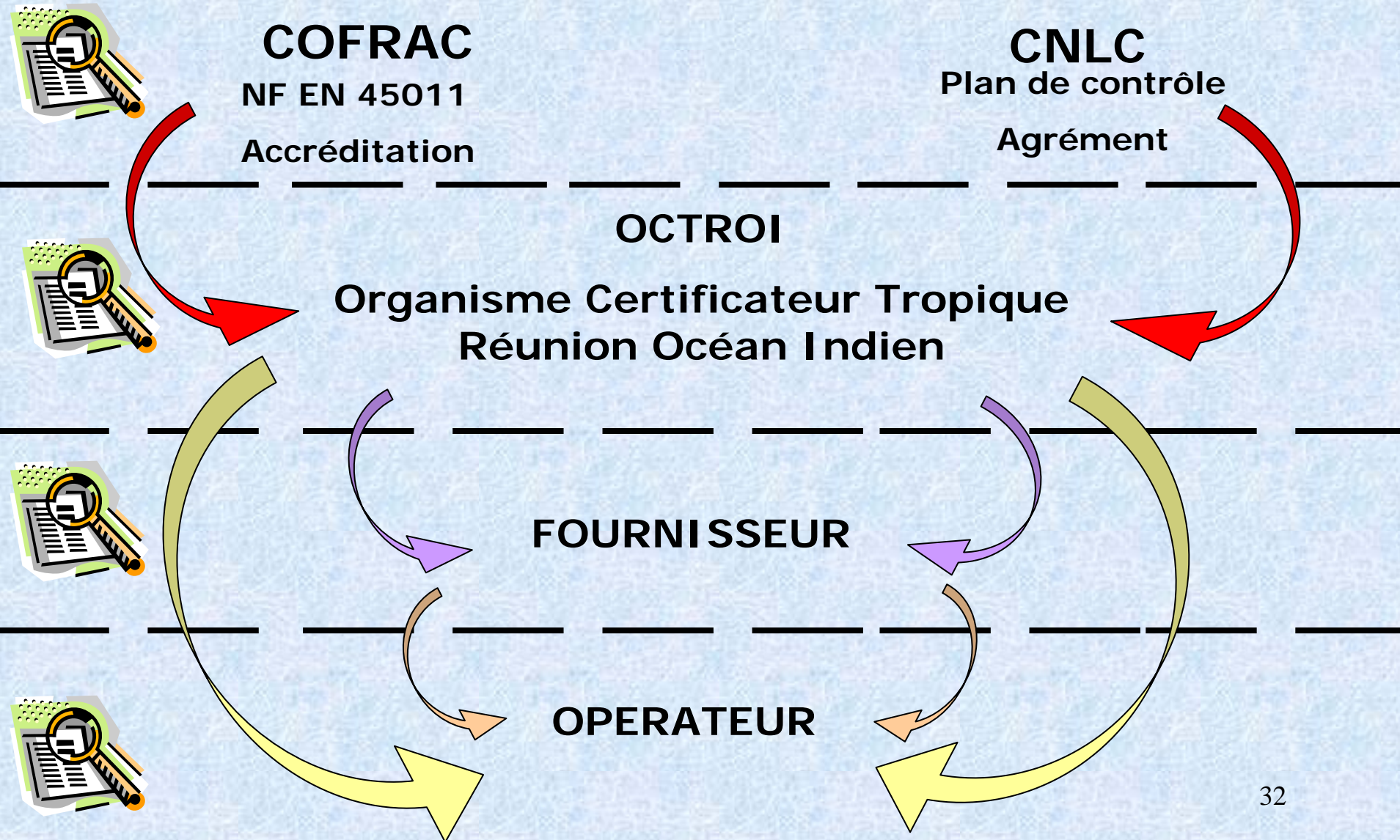
## INSTANCES DECISIONNELLES



## STRUCTURE PERMANENTE

- ←→ Relation de coordination  
 → Relation fonctionnelle directe

# Le dispositif français





# Les compétences d'OCTROI aujourd'hui

- OCTROI est compétent pour la certification sous signe officiel de qualité Label Rouge ou Certification de conformité produit avec ou sans IGP.



- Produits végétaux : ananas, vanille, letchi



- Produits animaux : porc

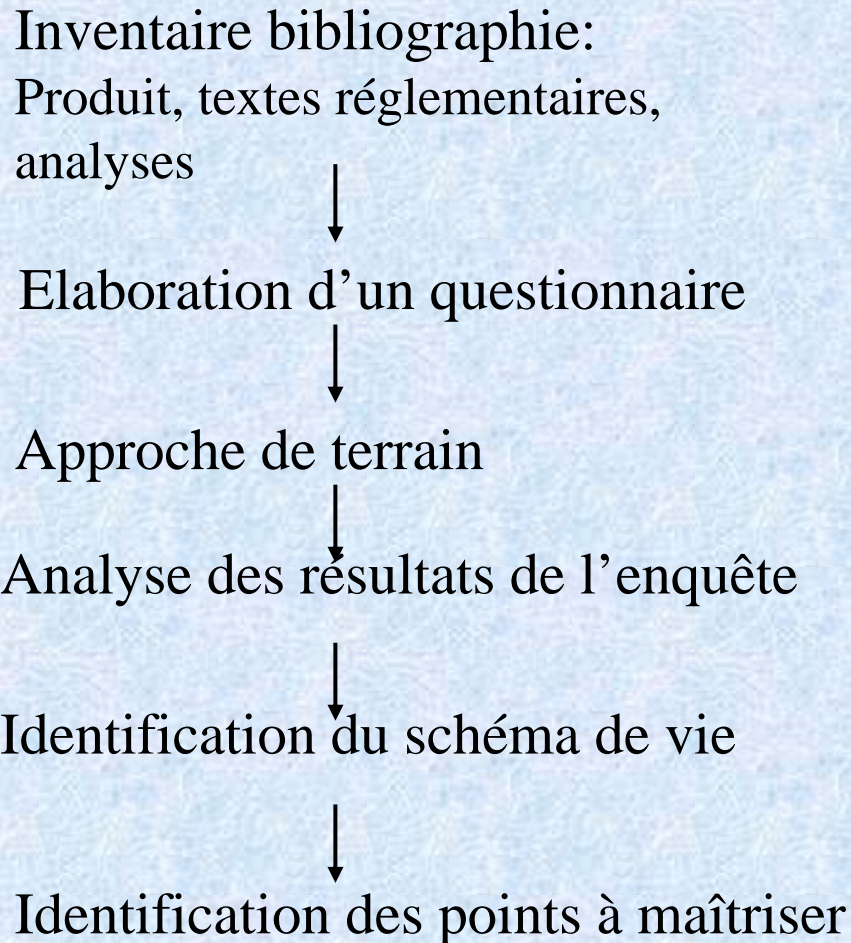


- OCTROI est compétent pour la qualification des exploitations au titre de l'agriculture raisonnée.

- Par une sous traitance avec un organisme certificateur métropolitain, OCTROI réalise les audits et les contrôles du mode de production biologique

# Un exemple – Production de la Vanille

## Procédé d'élaboration du cahier des charges



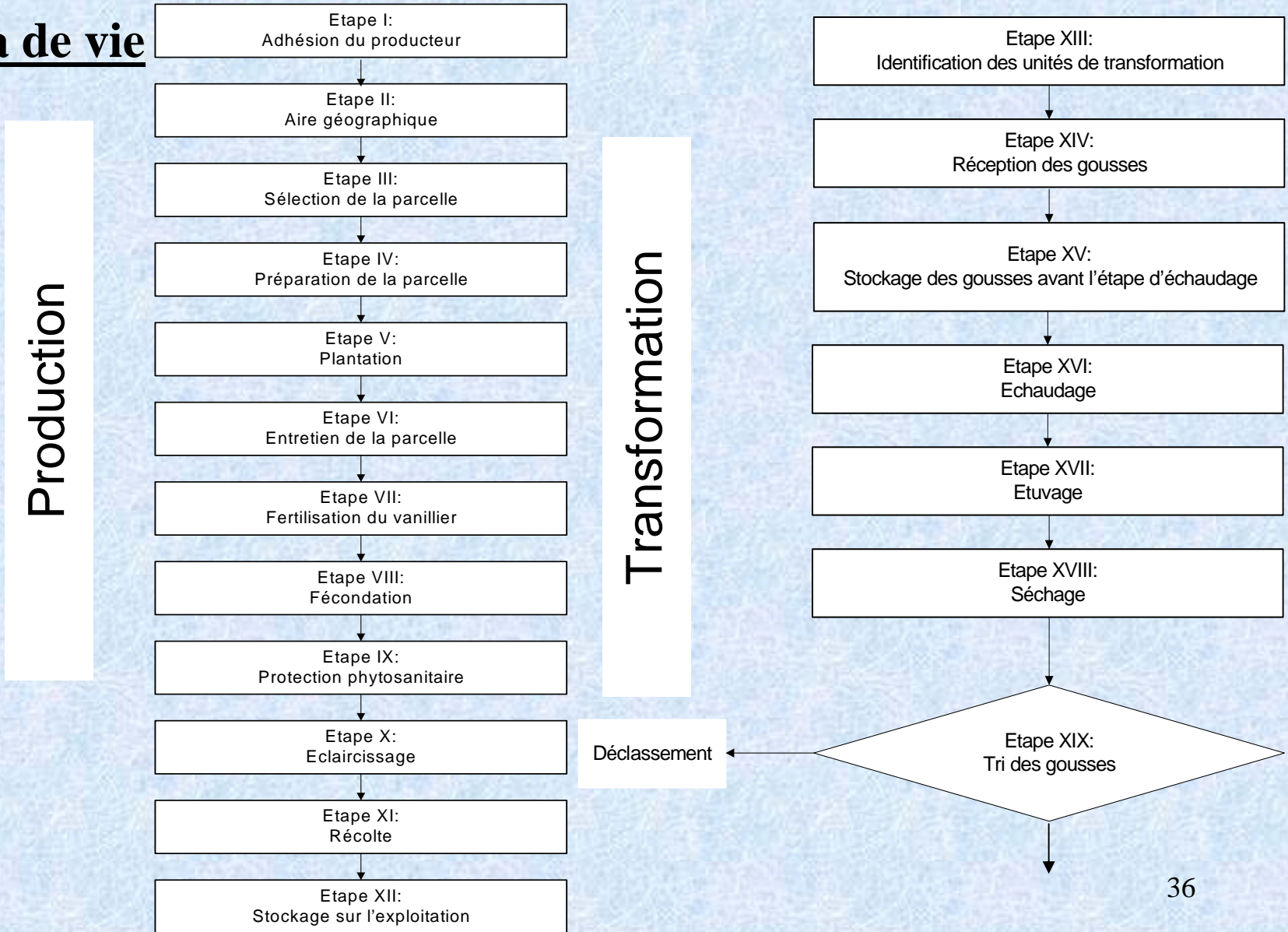
**Elaboration  
du cahier  
des charges  
*de la Vanille***

# Un exemple – Production de la Vanille

- ✓ Contenu du cahier des charges Vanille :
  - Présentation Générale
  - Description du produit contrôlé
  - Schéma de vie
  - Tableau de mesures de maîtrise
  - Traçabilité

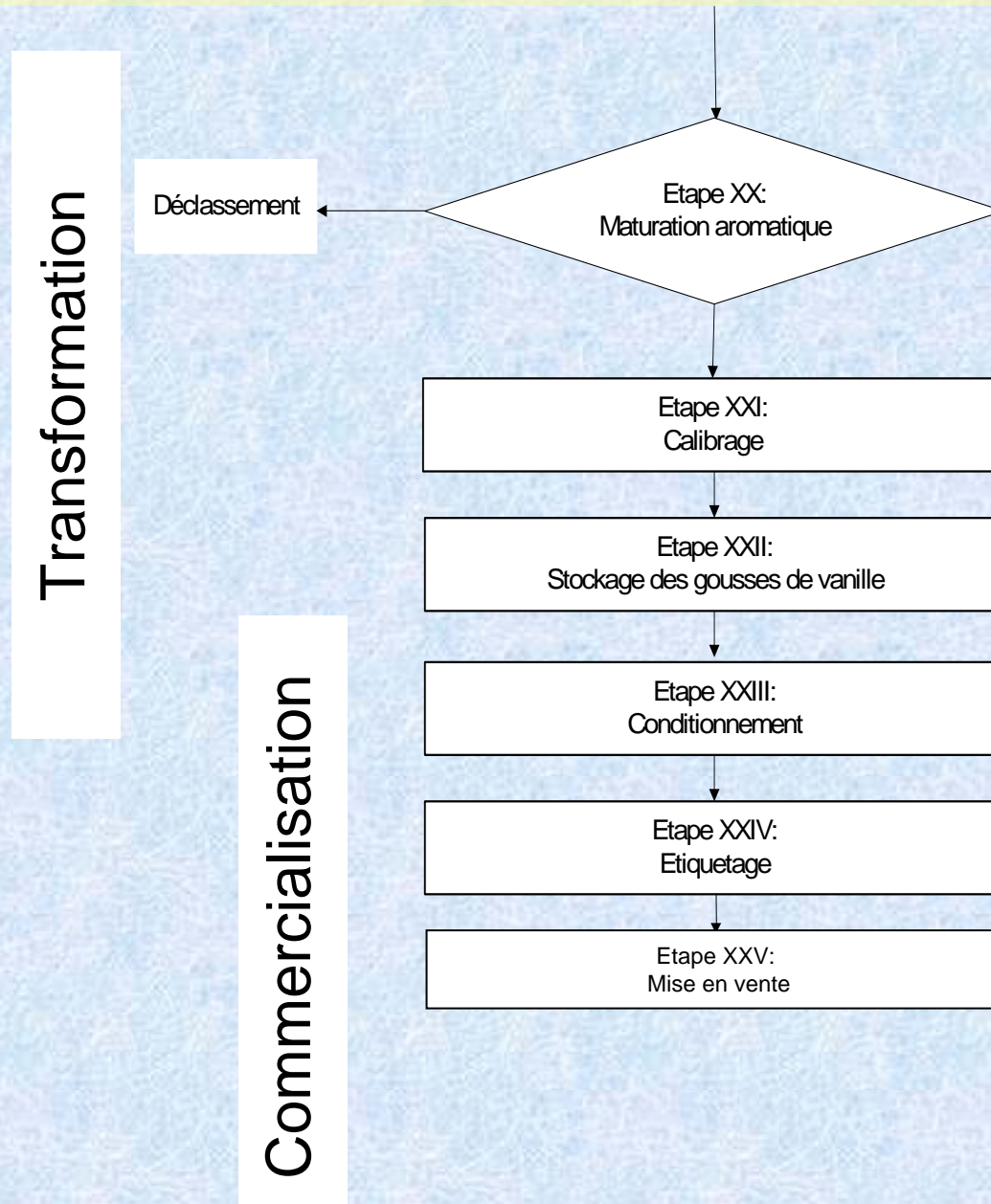
# Un exemple – Production de la Vanille

## Schéma de vie



# Un exemple – Production de la Vanille

## Schéma de vie



# Un exemple – Production de la Vanille

## POINT A MAÎTRISER :

précise le point du cahier des charges à obligatoirement respecter

VALEUR CIBLE : critère défini dans le but d'assurer la conformité de l'exigence

TYPE D'ACTION: précise à quel niveau est faite l'action

METHODE: précise la façon dont se fait le contrôle de l'action

Point à maîtriser n° 1: Adhésion des producteurs

Code	Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action	Type d'action	Méthode	Document preuve
E1/1	Référencement des producteurs	Affectation d'un numéro de producteur	Signature d'un contrat d'engagement	Prévention	Documentaire	Contrat d'engagement signé
			Vérification de l'affectation d'un numéro de producteur	Surveillance		
			Déréférencement ou non référencement du producteur	Action correctrice		

CODE : code interne au référentiel servant de repère pour les contrôles

OBJET DE LA MAÎTRISE : facteur ou paramètre sur lequel il est nécessaire d'agir pour assurer la maîtrise de l'exigence

ACTION : action mise en place pour la réalisation et/ou l'évaluation de la maîtrise

DOCUMENT PREUVE : documents utiles pour la réalisation et/ou l'évaluation de la maîtrise