



Bulletin Mensuel d'Information
Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 1, N° 6

JUIN - JUILLET 2006

SOMMAIRE

Éditorial	1
Programme National de la Qualité (PNQ)	1
Les différents référentiels du PNQ	2
Coopération CTAA-AINIA	4
Veille sanitaire	4

EDITORIAL

De nos jours, les chefs d'entreprises agroalimentaires tunisiens croient de plus en plus à une démarche de progrès global en intégrant autant que possible les différents aspects du management traitant de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments, de l'environnement et de la santé ainsi que la sécurité au travail, et ce afin d'assurer la pérennité de l'entreprise.

Dans un souci de répondre aux attentes des industriels tunisiens, le Programme National de la Qualité lancé en avril 2005 offre à travers le

PMI (programme de modernisation de l'Industrie), une assistance technique pour la mise en place des systèmes présentés ci-dessous, de façon séparée ou intégrée :

- Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires : ISO 22000
- Systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires : BRC, IFS
- Système de management de la qualité : ISO 9001
- Système de management environnemental : ISO 14000
- Système de management de la santé et de la sécurité au tra-

vail : OHSAS 18001

- Bonnes Pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication : BPH/BPF.

Il faut souligner tout de même que ces systèmes ne peuvent être construits qu'à partir d'un engagement affirmé de tout le personnel de l'entreprise, seul garant de la réussite de la mise en place d'un système de management et de sa pérennité, pour aller toujours plus loin dans la voie de l'excellence.

Le Directeur Général du CTAA

DANS CE NUMERO

Les adhésions au Programme National de la Qualité

Aperçu, définition et enjeux des différents référentiels du PNQ

Alicaments et pouvoir santé

Achèvement du programme de coopération CTAA-AINIA

ADHESION AU PROGRAMME NATIONAL DE LA QUALITE

Réalisation des activités

Les prestations assurées à travers le Programme National de la Qualité sont généralement réalisées en 5 phases pour un nombre d'heures qui dépend de la nature du système, soit de 20 à 42 heures et d'une durée de 8 à 12 mois. Ces phases se présentent comme suit :

- diagnostic,
- formation et sensibilisation,
- assistance à la documentation,
- assistance à la mise en application des dispositions du référentiel,
- évaluation du système mis en place.

Contribution financière de l'entreprise

Un montant forfaitaire est convenu pour toutes ces actions, à savoir un coût global de 7 000 à 15 000 DT selon le système mis en place.

Ces actions feront l'objet d'une demande ITP, dont 30% du coût global sera pris en charge par l'entreprise et **payé à la signature de la convention.**

Les 70% restants seront imputés sur le FODEC et seront versés directement au Centre Technique.

Conditions de réalisation :

En vue de permettre la réalisation de la mission dans de bonnes conditions, la société est appelée à collaborer étroitement avec le Centre Technique, et les experts mobilisés dans le cadre de ces actions et devrait :

- mettre à la disposition des experts toute la documentation et l'information nécessaires à l'accomplissement de la mission,
- désigner un responsable qui sera le vis-à-vis de l'UGP Qualité et du Centre Technique pour l'exécution de la mission.

- assurer l'implication de tout le personnel de l'entreprise dans le projet et spécialement de ceux qui occupent des postes de responsabilité,
- fournir les ressources nécessaires pour garantir le succès du projet,
- entamer une démarche de certification **dans les 3 mois** qui suivent la fin

de l'action d'assistance.

Conditions de déclenchement de la procédure d'adhésion au programme :

Le déclenchement de la procédure d'adhésion au programme nécessite la signature d'une convention en 3 exemplaires. Ces conventions seront remises au CTAA avec les formulaires constituant le dossier de la mis-

sion dûment remplis. Ce dossier comprend :

- une fiche d'identification entreprise,
- des formulaires ITP avec les pièces demandées (demande d'octroi et copie des 2 derniers bilans),
- une lettre de désistement de 70% du coût de l'action au profit du CTAA.

LES DIFFÉRENTS RÉFÉRENTIELS PROPOSÉS DANS LE CADRE DU PNQ, APERÇU, DÉFINITION ET ENJEUX

ISO 22000 : Système de Management de la sécurité des aliments

La norme ISO 22000 est la norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des aliments. Elle couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Elle permet de faciliter les échanges commerciaux tant au plan national qu'au plan international. Cette norme est destinée à fournir des produits sains aux consommateurs. Elle garantit la sécurité des aliments au client industriel ou au distributeur. L'ISO 22000 est une norme reconnue au niveau international pour la gestion de la sécurité des aliments. Elle impose une obligation de résultats et non de moyens. Le produit doit être sain, sans conséquences néfastes pour la santé. Pour ce faire, l'entreprise a le choix des moyens à mettre en place. L'ISO 22000 reconnaît l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par les interprofessions et les entreprises. Enfin, elle favorise une cohérence des moyens de maîtrise au sein de la filière, en privilégiant la communication entre l'entreprise et ses partenaires.

La norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de la roue de Deming et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Check, Act), reconnue comme un principe de conduite managériale simple et universel. Sa déclinaison sur les systèmes de management des entreprises a été largement appliquée au cours des dernières années.

La structure de la norme ISO 22000 tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001:2000 afin de permettre une par-

faite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises.

La norme ISO 22000 est applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Elle spécifie des exigences comprenant 5 éléments qui sont reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire : l'approche systémique, la communication interactive, la traçabilité, les programmes préalables (PRP) et le plan HACCP. Ces éléments font partie intégrante des exigences de la norme.

Le chapitre 7 de la norme porte sur la planification et la réalisation de produits sûrs. Il associe de façon dynamique les programmes préalables (PreRequisite Program=PRP) avec les phases d'application d'un plan HACCP telles que décrites par la Commission du Codex Alimentarius. En cohérence avec les dispositions de l'article 18 du nouveau règlement européen n°178-2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, la norme exige également que l'entreprise établisse un système de traçabilité.

Les processus nécessaires à la validation, vérification et amélioration du SMSA doivent être mis en œuvre. Il s'agit de s'assurer que les résultats sont conformes aux objectifs fixés en matière de sécurité des aliments.

▪ BRC et IFS version 4

Le BRC (British Retail Consortium) est un référentiel développé par la grande distribution britannique. La première version de ce référentiel se date de 1998 et elle a été succédée de

3 autres versions dont la dernière est publiée en janvier 2005.

En 2002, les distributeurs allemands et français ont créé leur propre référentiels : IFS (International Food Standard). Ce référentiel a été mis à jour continuellement ; sa 4ème version est publiée en janvier 2004.

Le BRC et l'IFS sont des référentiels privés qui spécifient les exigences de moyens et de résultats pour garantir la sécurité des denrées alimentaires à MDD (marques des distributeurs). Les fabricants désirant vendre leurs produits alimentaires à la grande distribution britannique, allemand ou français doivent satisfaire aux exigences de l'un des référentiels ou des deux en même temps selon la destination de leur marchandise.

La grande distribution, depuis la fin des années 90, a cherché à imposer ses propres référentiels, dont les référentiels BRC et IFS, destinés, pour l'instant aux fournisseurs de MDD, sont conçus comme des cahiers des charges avec respectivement 222 et 336 critères. Ils se ressemblent et mettent en avant des exigences de moyens et de résultats.



ISO 22000, BRC et IFS version 4

L'objectif de ces 3 référentiels reste le même : la Sécurité des denrées alimentaires remises au consommateur et les points communs majeurs entre ces trois référentiels respectent les principes énoncés par la législation alimentaire européenne :

- la prise en compte des Bonnes pratiques d'hygiène spécifiques au secteur agroalimentaire ;
- la mise en place d'une démarche de type HACCP pour l'analyse des dangers et
- l'élaboration d'un système de traçabilité permettant l'identification des lots.

■ BPH/PBF : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Les principes généraux d'hygiène alimentaire du **Codex Alimentarius** définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.

Ils spécifient les impératifs relatifs à la conception des installations, au contrôle des opérations (y compris la température, les matières premières, l'approvisionnement en eau, les documents et procédures de rappel), l'entretien et l'assainissement, l'hygiène personnelle et la formation des employés. Les pratiques d'hygiène font partie intégrante des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, dont le Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP).

Il est recommandé aux gouvernements, à l'industrie (producteurs primaires et autres producteurs, transformateurs, responsables de services de restauration et détaillants inclus) ainsi qu'aux consommateurs de mettre en œuvre les recommandations du codex en matière de BPH.

A côté de l'armée de normes techniques qui régissent la vie de chaque secteur économique, il existe des familles particulières de normes dites "génériques". C'est le cas des normes ISO 9001, ISO 14000 et OHSAS 18001 qui visent à mettre en place des systèmes de management de la qualité ou de l'environnement, ou de la santé et de la sécurité du travail, quel que soit le type d'entreprise. 760.000 organismes dans le monde les ont obtenues.

■ ISO 9001 : Système de Management de la Qualité

Le management de la qualité permet la mise en place d'un système de gestion

de la qualité dans l'entreprise. Il vise à garantir une logique globale articulée autour d'un maître mot : la satisfaction du client.

Cette forme de management se définit par des activités qui permettent l'orientation et le contrôle dans le domaine de la qualité. Le management de la qualité touche chaque strate organisationnelle de l'entreprise et son but essentiel est de faire prendre conscience à chaque employé de sa contribution à la création de valeur. S'il est responsabilisé, il n'en sera que plus motivé pour satisfaire un objectif d'amélioration continue.

La démarche Qualité n'est pas réservée aux entreprises industrielles de production. Toute entreprise de service ou profession libérale peut mettre en place un système qualité. L'objectif de globaliser par les processus n'est plus une mode mais une réalité fondée sur des théories et des expériences solides. Et pour concrétiser les orientations choisies en matière de qualité, il est nécessaire de fixer des objectifs concrets.

Cette décision est stratégique pour l'entreprise car, si elle permet de s'améliorer au quotidien, elle génère aussi un investissement en temps et en coût, il convient donc de savoir quel est l'attitude idéale à adopter pour l'entreprise.

■ ISO 14001 : Système de Management Environnemental

Le système de management environnemental (SME) est un mode d'organisation interne spécifique qui permet de structurer une démarche d'amélioration permanente des résultats d'une entité vis-à-vis de l'environnement. Les établissements s'engagent progressivement dans une démarche de mise en place d'un SME à partir d'un premier diagnostic (analyse environnementale) qui va permettre de réaliser l'inventaire des aspects et impacts associés comme la gestion des déchets banals et dangereux, la pollution de l'air, la pollution de l'eau, la pollution sonore, la pollution visuelle, la consommation énergétique, la consommation matières premières, le respect de l'environnement : faune, flore ...

Cet inventaire est réalisé par site d'activité et s'applique aux activités de production comme aux activités administratives. Les aspects environnementaux significatifs (AES) seront ensuite hiérarchisés par rapport au contexte réglementaire, à la politique de l'établissement, ...

Pour les aspects environnementaux significatifs (AES) retenus comme prioritaires, l'établissement établit ensuite un pro-

gramme d'intervention (objectifs et cibles définis et acceptés au plus haut niveau de l'établissement) avec un responsable désigné, des moyens affectés, et des délais d'obtention sur les résultats attendus.

■ OHSAS 18001 : Système de Management de la santé et de la sécurité au travail

Un système de management de la santé et de la sécurité au travail (SMS) est un dispositif de gestion combinant personnes, politiques, moyens et visant à améliorer les performances d'une entreprise en matière de santé et de sécurité au travail (S&ST). C'est un outil qui permet de mieux maîtriser l'organisation de l'entreprise et de progresser en continu en intégrant la S&ST à toutes les fonctions. L'adoption d'un tel système est l'expression d'une approche globale et gestionnaire de la prévention des risques professionnels. C'est une démarche volontaire qui vise à :

- anticiper les changements,
- augmenter la réactivité et la performance de l'entreprise dans la prévention des risques en S&ST,
- limiter les dysfonctionnements en S&ST,
- assurer une cohérence globale avec les autres démarches de management.

Elle participe à l'amélioration de l'image de l'entreprise.

Les SMS constituent un cadre de gestion globale et structurée des risques, notamment pour les petites et moyennes entreprises (PME). Ils permettent souvent un positionnement stratégique de la S&ST, conférant autorité et légitimité à la fonction sécurité, et sont une source potentielle d'apprentissage pour l'entreprise dans tous les domaines. De ce point de vue, leur mise en œuvre doit être encouragée pour autant que certaines conditions soient remplies. Ils peuvent au contraire entraîner des effets indésirables si leur mise en œuvre n'est pas faite dans le respect de certaines valeurs essentielles ni dans de bonnes conditions : standardisation excessive des modes de gestion, rupture du dialogue social, conformité à un système sans réel progrès, contrôle excessif des comportements.

Un SMS peut faire partie d'une démarche de développement durable, qui doit prendre en compte la santé et la sécurité des travailleurs

ALICAMENTS ET POUVOIR SANTÉ

Ces dernières années ont vu apparaître un nouveau type de produits : les alicaments. Au croisement de la nutrition et de la santé, ces denrées nous promettent non seulement de nous sustenter, mais également de nous soigner... Véritable progrès ou argument de vente sans fondement ?

Yaourts enrichis au bifidus actif, jus de fruits multivitaminés, céréales aux fibres de betterave, oeufs aux acides gras Oméga 3, barres vitaminées, lait enrichi en fer et en calcium... Ces dernières années ont vu fleurir sur les linéaires de nos supermarchés une nouvelle sorte de denrées : les aliments fonctionnels ou alicaments. Comme leur nom l'indique (contraction d'aliment et médicament), les alicaments sont des aliments artificiellement enrichis en nutriments divers, à qui l'on prête une vertu bénéfique pour la santé. Certains rétabliraient le transit intestinal, d'autres lutteraient contre l'excès de mauvais cholestérol ou favoriseraient la croissance osseuse... A chaque fonction de l'organisme correspond un alicament, censé la restaurer ou l'améliorer.

"On ne se nourrit pas pour se soigner. Nous ne sommes pas dans le domaine de la médecine ou de la thérapie", explique Gérard Pascal, responsable de la direction nutrition humaine et sécurité alimentaire de l'Inra. Mais "les progrès considérables de la biologie et de la génétique nous permettent de mieux percevoir aujourd'hui les mécanismes qui régissent les relations entre les aliments et le fonctionnement de l'organisme. Aller plus loin dans les connaissances de ces relations est l'une des grandes priorités de l'Inra", poursuit-il.

Reste donc à prouver que certains aliments fonctionnels améliorent réellement telle ou telle fonction et possèdent une action bénéfique. Or rien n'est moins sûr. Chaque nutriment possède une place définie selon des apports journaliers recommandés. Ceux-ci sont normalement couverts par une alimentation diversifiée. L'intérêt d'une augmentation artificielle de ces apports reste donc (sauf cas particuliers) relatif.

Car la nutrition humaine est une science complexe, loin d'être totalement comprise dans son ensemble. Certaines extrapolations peuvent être dangereuses, telle cette expérience de supplémentation en vitamines chez les fumeurs : des scientifiques avaient constaté que des personnes ayant un cancer du poumon, notamment des fumeurs, ingéraient également une alimentation qui contenait moins de vitamines A et E. Ils se sont dit qu'en donnant ces vitamines à des fumeurs, on devrait voir diminuer le nombre de cancers du poumon. Résultats de deux grandes études,

rassemblant entre 20 000 et 30 000 patients : non seulement il n'y a pas eu d'effet bénéfique, mais c'était même l'inverse ! Il y avait plus de cancers du poumon (entre 15 et 30 % de plus) chez les personnes qui avaient pris les compléments de vitamines ! On n'a pas d'explication complète à cet effet.

En fait, l'alimentation est très complexe. On ne peut donc pas l'assimiler toute à une série de nutriments que l'on pourrait doser au milligramme et au nombre de gouttes à prendre chaque jour. Il peut y avoir des effets imprévus entre différentes composantes.

Pour l'instant, en Europe, interdiction est faite aux producteurs d'aliments fonctionnels de présenter leurs produits avec des allégations faisant état de prévention, traitement ou guérison de maladies humaines.

Ce qui n'est pas le cas aux Etats-Unis ou au Japon, où les chewing-gums contre le rhume côtoient des boissons "empêchant le cancer"... De toute façon, cette interdiction européenne n'empêche pas le marché des alicaments d'augmenter de 20 % par an, ni les fabricants de se battre à coup de nouveautés, toutes plus "scientifiquement prouvées" les unes que les autres.

Actuellement, des recherches sont en cours pour faire produire à des plantes génétiquement modifiées des vaccins contre certaines maladies humaines. On s'éloigne ici des "alicaments marketing", pour rentrer de nouveau dans le domaine de la médecine. Par exemple, des chercheurs ont développé une variété de bananier codant pour plusieurs protéines jouant un rôle dans l'immunité des enfants contre les bactéries et virus de la gastro-entérite. Quand on sait que cette maladie cause chaque année la mort de milliers d'enfants du tiers-monde, on ne peut qu'encourager ces recherches.



LE PROGRAMME DE COOPÉRATION ENTRE LE CTA A ET AINIA EN ESPAGNE.

La première phase du programme de coopération espagnole vient d'être achevée, cette dernière s'est déroulée en deux étapes sur deux ans et a comporté deux volets. Le premier volet était relatif à des thèmes classiques liés à la qualité et au référentiel de la qualité.

Le second volet concernait des thèmes nouveaux relatifs aux nouvelles technologies et aux nouveaux produits dans le secteur de l'agroalimentaire.

L'objectif étant de promouvoir ses nouvelles activités afin d'apporter au secteur industriel les réponses adéquates à certains problèmes techniques qui restent posés.



Le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire met à la disposition de tous le public (industriels, administrations, missions économiques des ambassades, commerçants, importateurs, exportateurs...)

Tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs aux produits alimentaires
Sur 2 CD-Rom en version française et arabe

Prix de vente : 120 DT (les 2 CD-Rom)
Mise à jour : 40 DT

Adresse : 12 Rue de l'usine
Charguia 2
Tél : 71 940 198- 71 940 081
Fax : 71 941 080