

A1 : Viandes

Animateur : Thierry BESSE, secrétaire de l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA)

L'ABEA recueille les attentes des IAA et anime des actions dans les entreprises. Elle se compose de 90 adhérents actifs, répartis dans 200 sociétés. Celles-ci emploient 44 000 salariés et représentent un chiffre d'affaires de 13 milliards d'euros.

Les tendances actuelles de la traçabilité dans le secteur des viandes sont les suivantes :

- Stagnation globale de l'exportation
- Baisse de la consommation des ménages
- Stagnation du prix
- Diversification des produits.

Les nouvelles exigences des clients (réduction des délais) obligent les industriels à réduire la taille des lots et à travailler de plus en plus en flux tendus.

Intervenant : Fabien CORNEN, responsable qualité de SVA

La SVA est divisée en quatre unités d'abattage réparties sur VITRE, LIFFRE et TREMOREL et emploie 2 100 personnes. Elle traite hebdomadairement 130 000 tonnes de viande (bovins, veaux, agneaux et porcs).

Ses filiales sont réparties sur le territoire national. Elles interviennent ultérieurement dans la chaîne logistique pour la transformation de la viande.

Une des forces de la SVA est la maîtrise de la distribution des produits de première et de deuxième distribution grâce aux 12 plateformes logistiques implantées dans toute la France.

La mise en place de la traçabilité chez SVA est commune à l'ensemble des sites de la société ce qui permet une évolution globale et un langage commun à toute l'entreprise. De plus, les changements de politique ou l'évolution de la logistique peuvent entraîner un changement du système de traçabilité, mais en aucun cas, le système de suivi des matières ne doit affecter la politique générale de la société.

Problématique produits

La réglementation oblige les fournisseurs à identifier les animaux ce qui permet aux industriels d'avoir des données d'entrée (exemple : carte d'identité de l'animal, boucle auriculaire, marquage des porcs...). Cependant, une reprise des informations est

nécessaire entraînant un risque d'erreurs lors de la saisie des informations. De plus, les industriels sont confrontés à une difficulté de compréhension des données lors de l'importation des animaux.

Problématique production

Les contraintes de la production ne permettent pas de tracer le produit au plus près. De plus, un excès de finesse engendrerait des coûts de traçabilité trop importants. Cependant, en situation d'alerte, elle s'avère indispensable.

La SVA ne cherche pas à réduire ses coûts en matière de traçabilité en vue de son caractère obligatoire et du gage de qualité qu'elle apporte aux consommateurs.

Questions provenant du public :

- Quels apports y a-t-il à développer la traçabilité ?

Le développement de la traçabilité à la SVA et dans la filière bovine a permis de sortir de la crise de ESB et de retrouver la confiance du consommateur. De plus, le suivi de la matière a permis de piloter les ateliers pour une optimisation générale de la production.

- Comment former le personnel à la traçabilité ?

La SVA possède un centre de formation où l'apprentissage de la traçabilité se fait en parallèle du travail. Ensuite, le contrôle du respect des règles s'effectue par des entreprises externes, à l'intérieur des ateliers.

« Le Cochon de Bretagne », représenté par son directeur de production, M. Laurent Auberger

Cette société créée à Plérin (22) en 2000, a été conçue par 13 groupements d'éleveurs qui, voulant sauvegarder la qualité du porc Breton ont créé un label de qualité : « Le cochon de caractère ».

Pour cela, le cahier des charges est sévère :

- le cochon doit être né en Bretagne
- le cochon doit avoir une alimentation 100 % végétale
- le producteur doit respecter l'environnement
- le cahier des charges doit être contrôlé et respecté.

Pour obtenir le label, la traçabilité est incontournable, mais plus qu'un objectif, c'est un outil. Dans ce cas, le suivi de la matière n'est pas utilisé qu'au service de la sécurité alimentaire, et le retour d'informations doit permettre d'évoluer vers une qualité totale.