

**Formation F3 : Règlement 178/2002 : Traçabilité et recommandations de la Commission européenne.**  
**Formation animée par Mme Isabelle Lededente du ministère de l'Agriculture.**

Le règlement européen 178/2002 a été abordé sous ses trois articles principaux, les articles 18, 19 et 20. Il est en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 et définit le cadre juridique de la traçabilité. Si ce n'est pas le premier règlement concernant la sécurité alimentaire, c'est néanmoins le plus complet et il est souvent qualifié de législation alimentaire générale.

L'objectif prioritaire des autorités au travers de cette réglementation est la sécurité des aliments. Le règlement est complété par un « pack hygiène » où l'on trouve notamment les réglementations concernant :

- Les denrées alimentaires
- Les aliments pour animaux
- Les animaux producteurs de denrées alimentaires

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire se trouvent concernés. En effet, chaque maillon doit être capable d'identifier son fournisseur et son client, il faut pouvoir procéder à des retraits « ciblés et précis », conformément à l'article 18.

Mme Isabelle Lededente a insisté sur le fait que le règlement 178/2002 ne donnait aucune obligation de moyen mais fixait plutôt une obligation de résultat : identifier et retirer des produits à la première alerte. C'est-à-dire que le règlement laisse aux acteurs le libre choix de leurs systèmes de traçabilité tant qu'ils leur permettent d'atteindre cet objectif.

Afin d'effectuer ces rappels de façon optimale, le gouvernement précise les documents et informations à conserver.

Les informations de catégorie 1, à conserver impérativement, sont à mettre à disposition immédiate des autorités en cas de crise. Il s'agit des noms et adresses des clients et fournisseurs, de la nature des produits fournis ou livrés ainsi que des dates de transaction et de livraison.

Les informations de catégorie 2, dont la conservation est hautement recommandée, doivent être mises dès que possible à disposition des autorités. Il s'agit des numéros de lot, des volumes et quantités, de la description des produits ainsi que des informations jugées nécessaires au ciblage et au retrait des lots en cas de besoin.

Les participants semblaient soucieux des questions de responsabilité. Le règlement stipule que celle-ci se transfère à livraison et que les intermédiaires de distribution sont également touchés par cette responsabilité.

La traçabilité interne n'est pas exigée par le règlement, mais dans le sens de la démarche globale, la logique en impose un minimum. Comme le résume Mme Lededente : « la traçabilité interne n'est pas obligatoire, mais indispensable ».

Toutes ces dispositions ne sont cependant pas applicables aux pays tiers. L'acheteur français est tenu de connaître son fournisseur et un minimum d'informations sur le produit. Aucun moyen n'est imposé à ces pays pour lesquels des mesures et contrôles renforcés sont à la charge de l'opérateur. Pour les autorités, l'importateur est responsable des informations qu'il doit obtenir de son fournisseur direct. Néanmoins la chaîne amont ne concerne pas l'importateur mais relève des autorités communautaires. Certains pays ont obtenus par des accords une équivalence en traçabilité, mais pour la majorité le système fonctionne sur la confiance dans les méthodes de contrôle des pays tiers. L'instrument de cette confiance est l'Office Alimentaire et Vétérinaire, chargé des contrôles dans ces pays ainsi que les Postes d'Inspections Frontalières au sein des frontières de l'UE.

Les articles 19 et 20 du règlement 178/2002 prévoient la mise en place de contrôle de traçabilité. Ces contrôles se feront en deux temps.

Premièrement, un contrôle documentaire, notamment en ce qui concerne les systèmes et procédures de retraits ou rappels, et deuxièmement, un contrôle sur site pourra être effectué pour une vérification de l'application des procédures (Notamment de l'Hazard Analysis Critical Control Point –HACCP) et pour un test de traçabilité.

Deux points de contrôle seront fondamentaux :

- Le respect de l'article 18
- L'étiquetage et les différents supports d'informations utilisés.

Les autorités n'ont actuellement pas prévu de sanctions spécifiques mais une réflexion sur le sujet est prévue dans le « pack hygiène ».

Mme Isabelle Lededente prévoit cependant, par ordre d'importance : des rappels ; des suspensions ou retraits d'agréments ; jusqu'à parution au tribunal local pouvant déboucher sur une peine d'emprisonnement en cas grave.

L'animatrice a rappelé la procédure à suivre en cas de risque alimentaire important.

Le premier détenteur de l'information doit immédiatement informer les autorités en écrivant ou téléphonant à la DDSV du département ou la DRCCRF de la région en indiquant les informations décrites précédemment ainsi que les actions et procédures mises en place.

La communication vers les consommateurs n'est pas obligatoire s'il n'y a aucun risque sanitaire. Dans le cas contraire, deux méthodes sont le plus souvent utilisées : la communication par affichette sur les points de vente touchés (peut être utilisée seule si on peut prouver que l'on a touché tous les consommateurs -ce qui n'a encore jamais été possible) et par communiqué de presse (à la charge de l'opérateur).

Les participants ont souhaité des précisions en ce qui concernait le dimensionnement des lots. Le texte reste très général, n'interférant pas avec des réglementations spécifiques plus contraignantes. C'est à l'entreprise de trouver la bonne alchimie afin d'effectuer des retraits « ciblés et précis » au moindre coût.

Un participant a regretté que ne soit pas abordée la question des moyens de production pourtant traitée dans le règlement 178/2002.

Isabelle Lededente a encouragé tous les participants à consulter le « pack hygiène » téléchargeable sur le site <http://www.agriculture.gouv.fr>