

Faits Frais pour le secteur: La Traçabilité

La traçabilité est la capacité de déterminer l'historique, l'utilisation ou l'emplacement d'une entité précise. (ISO 9001:2000) La traçabilité dans l'ensemble de la filière alimentaire comprend le « pistage » et le « repérage ».

Le « pistage » consiste à consigner le cheminement d'une unité le long de la chaîne d'approvisionnement, d'une entreprise à l'autre.

Le « repérage » consiste à retrouver l'origine, les attributs ou le cheminement d'une unité précise au sein de la chaîne d'approvisionnement en consultant des données consignées.

Pourquoi la traçabilité est-elle importante ?

De nombreux facteurs expliquent l'importance de la traçabilité, tant au sein d'une entreprise que dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, depuis le producteur, l'emballer et l'expéditeur jusqu'au détaillant et à l'exploitant de services alimentaires. Parmi ceux-ci figurent les éléments suivants :

- **Conformité aux exigences réglementaires ou du secteur.** Dans divers pays, la réglementation gouvernementale exige désormais la traçabilité des denrées. Le plus souvent, on exige la responsabilité relative « à l'étape suivante et à l'étape précédente ». Cela signifie que tout intervenant dans la chaîne d'approvisionnement doit avoir dans ses registres l'information pertinente sur la source précédente immédiate du produit et sur le récipiendaire immédiat. Les exigences au sein du secteur ne sont pas aussi clairement définies, mais la plupart des exploitants de commerces de détail et de services alimentaires s'attendent que, dans l'éventualité d'un incident, les fournisseurs seront en mesure d'effectuer le rappel des produits concernés.
- **Limite de l'envergure d'un rappel.** La traçabilité permet une meilleure précision dans la détermination des produits concernés à retirer dans l'éventualité d'un rappel ou d'un retrait, ce qui permet de réduire les coûts. Elle témoigne également de la mise en place de mesures de contrôle.
- **Gestion efficace de la qualité.** La capacité de cerner la source de problèmes au sein d'une chaîne d'approvisionnement augmente aussi la capacité d'une entreprise d'éliminer les éléments qui nuisent à la qualité des produits.
- **Soutien à la salubrité des aliments.** Il est important de ne pas confondre la capacité de suivre des produits et la capacité d'en assurer la salubrité. Toutefois, on contribue à améliorer les programmes de salubrité des aliments lorsqu'on est en mesure de cerner rapidement et efficacement les sources de contamination, les lacunes dans la manipulation, etc., et de les éliminer.
- **Amélioration de l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement et de la collaboration entre les partenaires commerciaux.** Les procédés qui sont mis en place pour assurer la traçabilité peuvent contribuer à accroître l'efficacité des moyens mis en œuvre pour assurer le cheminement des produits, ainsi que les données qui s'y rapportent, au sein de la chaîne d'approvisionnement.

Ce qu'il vous faut savoir

La mise en œuvre de la traçabilité au sein de la chaîne d'approvisionnement en est présentement à diverses étapes. La taille de l'entreprise, la demande du marché, la technologie à mettre en place (ex., capture des données au moyen de codes à barres ou de la RFID) et le rendement de l'investissement sont tous des facteurs déterminants. Il est aussi important de distinguer la traçabilité interne de la traçabilité externe. La traçabilité interne, c'est-à-dire au sein même d'une entreprise, est souvent hautement perfectionnée, particulièrement chez les fournisseurs de la chaîne d'approvisionnement de fruits et de légumes. Par contre, la traçabilité externe, à savoir entre les partenaires d'une chaîne d'approvisionnement, se révèle souvent moins précise. Pour assurer une traçabilité efficace et efficiente, il faut améliorer la capacité de suivre et de repérer les produits ainsi que les renseignements qui s'y rapportent tout au cours de leur cheminement au sein de la chaîne d'approvisionnement.

Deux initiatives se rapportent à des solutions de traçabilité pour le secteur des fruits et légumes frais. À l'échelle mondiale, sous les auspices de l'International Federation for Produce Standards (IFPS) et de GS1, des spécialistes du secteur et des participants de GS1 de partout dans le monde ont collaboré à la rédaction d'un guide sur la mise en œuvre de la traçabilité des fruits et légumes frais ([Traceability for Fresh Fruits & Vegetables Implementation Guide](#)). Le guide est un document utile pour tous les segments de la chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes frais.

[L'Initiative sur la traçabilité des fruits et légumes](#) (ITFL), qui porte sur la traçabilité électronique de toute la chaîne d'approvisionnement américaine, est une initiative de l'ACDFL, la PMA, de l'United Fresh Produce Association et de GS1 U.S. . Au Canada, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) ainsi que le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) collaborent sur des enjeux comme la traçabilité pour garantir une compréhension et une mise en œuvre communes dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Les deux initiatives sont fondées sur les normes de GS1 connexes, qui sont déjà fermement ancrées dans les chaînes d'approvisionnement mondiales. La liste des ressources ci-après contient des liens vers ces deux initiatives.

Personnes-ressources à l'ACDFL et sources d'information :

Jane Proctor
Vice-présidente, Gestion des politiques et des enjeux
613-226-4187 x212
jproctor@cpma.ca

Ressources en matière de traçabilité : (offert en anglais seulement)

- [Traceability for Fresh Fruits & Vegetables Implementation Guide](#)
- [Produce Traceability Initiative](#) (PTI)