



ISSN: 2519-8718

CRFM Publication Spéciale. No. 13

## Manuel sur les Systèmes de Traçabilité pour les Poissons et les Produits de la Pêche



The SPS Project is funded by the European Union under the 10th Economic Development Fund and is being implemented by the Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA) with the following regional Partners: the CARICOM Secretariat, the Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM), El Comité Nacional para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la República Dominicana (CNMSF) and CARIFORUM.





Manuel sur les Systèmes de Traçabilité pour les Poissons et les Produits de la Pêche

Copyright © 2016 par le Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM)

Tous droits réservés.

La reproduction, la diffusion et l'utilisation du matériel dans cette publication à des fins éducatives ou non commerciales sont autorisées sans autorisation écrite préalable du CRFM, à condition que la source soit pleinement reconnue. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, diffusée ou utilisée à des fins commerciales ou revendue sans l'autorisation écrite préalable du CRFM.

Préparé par: Ian Goulding, Megapesca Lda., Novembre 2016, sous un contrat avec l'Institut Inter-Américain de Coopération pour l'Agriculture (IICA), pour le Projet Sanitaire et Phytosanitaire, financé par le 10<sup>ème</sup> FED.

**Citation Correcte:**

Goulding, I.C, 2016. Manuel sur les Systèmes de Traçabilité pour les Poissons et les Produits de la Pêche. *CRFM Publication Spéciale*. No. 13. 18pp. Traduit de l'Anglais par Y. Beyens, 2016. Titre original: Manual on Traceability Systems for Fish and Fishery Products.

**ISSN: 2519-8718**

**ISBN: 978-976-8257-56-7**

**Photo de couverture:** Les queues de langouste représentent une exportation importante pour la région, exigeant la traçabilité jusqu'à l'origine



## TABLE DES MATIÈRES

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>1</b>
1.1	CONTEXTE .....	1
1.2	À PROPOS DE CE GUIDE .....	1
1.3	COMMENT UTILISER CE DOCUMENT .....	2
<b>2</b>	<b>QUE SIGNIFIE TRAÇABILITÉ .....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>NÉCESSITÉ DE LA TRAÇABILITÉ.....</b>	<b>3</b>
3.1	RESPECT DE LA REGLEMENTATION SPECIFIQUE DES CONDITIONS DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS .....	3
3.2	DISPOSITIONS VOLONTAIRES.....	4
3.3	COMPLEXITE DES CHAINES D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE .....	4
<b>4</b>	<b>ÉLÉMENTS PRINCIPAUX DU SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ .....</b>	<b>5</b>
4.1	OBJECTIFS .....	5
4.2	CARACTERISTIQUES FONDAMENTALES D'UN SYSTEME DE TRAÇABILITE.....	6
4.3	DONNEES CONCERNANT LES PRODUITS ENTRANTS.....	6
4.4	DONNEES CONCERNANT LA TRANSFORMATION DU POISSON.....	7
4.5	SEPARATION DES LOTS, MELANGE ET REGROUPEMENT .....	7
4.6	DONNEES CONCERNANT LES PRODUITS SORTANTS.....	8
4.7	ENREGISTREMENT, STOCKAGE ET RECUPERATION DE DONNEES .....	8
4.8	TRAÇABILITE INTERNE ET EXTERNE .....	10
4.8.1	<i>Traçabilité interne.....</i>	<i>10</i>
4.8.2	<i>Traçabilité externe .....</i>	<i>10</i>
<b>5</b>	<b>OUTILS DE TRAÇABILITÉ.....</b>	<b>11</b>
5.1	SYSTEME DE CODE-BARRES DE GSI .....	11
5.2	IDENTIFICATION PAR RADIO-FREQUENCE .....	12
5.3	NORMES DE TRACEFISH .....	12
5.4	LOGICIELS PRIVES .....	13
<b>6</b>	<b>PROCÉDURES DE RAPPEL ET DE RETRAIT .....</b>	<b>13</b>
<b>7</b>	<b>COÛTS ET BÉNÉFICES DE LA TRAÇABILITÉ.....</b>	<b>15</b>
7.1	COÛTS .....	15
7.1.1	<i>Investissements supplémentaires .....</i>	<i>15</i>
7.1.2	<i>Augmentation des coûts d'exploitation.....</i>	<i>15</i>
7.2	BENEFICES .....	16
7.2.1	<i>Limitation des dommages en cas de défaillance sanitaire liée aux aliments .....</i>	<i>16</i>
7.2.2	<i>Meilleure maîtrise des processus de production.....</i>	<i>16</i>
7.2.3	<i>Des marchés plus sûrs.....</i>	<i>16</i>
<b>8</b>	<b>INSPECTION ET CONTRÔLE OFFICIEL .....</b>	<b>17</b>
	<b>ANNEXE 1: LECTURES COMPLEMENTAIRES .....</b>	<b>19</b>



## Listes de Figures

Figure 1: Chaîne d'approvisionnement alimentaire pour le poisson.....	5
Figure 2: Exemple d'étiquette de produit de la pêche, comprenant toutes les données de traçabilité.....	8
Figure 3: La traçabilité de « une étape en amont, une étape en aval » dans une chaîne d'approvisionnement alimentaire .....	10
Figure 4: Retracer en amont et Tracer en aval pour le retrait et le rappel des aliments insalubres .....	14
Figure 5: Un exemple de la traçabilité pour lequel les consommateurs peuvent identifier le pêcheur qui a pêché le poisson acheté .....	17
Figure 6: Liste de contrôle modèle pour l'inspection d'un système de traçabilité.....	18



## LEXIQUE

<b>Analyse des Risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)</b>	Un système de gestion de la sécurité des produits qui identifie les dangers biologiques, chimiques et physiques dans les processus de la production, pouvant entraîner le produit final soit insalubre, et concevoir des mesures afin diminuer les risques restent dans des limites de sécurité sanitaire.
<b>Bonnes Pratiques d'Agriculture</b>	Méthodes spécifiques qui, lorsque utilisé dans l'agriculture, crée des denrées alimentaires pour les consommateurs ou pour la transformation future, qui sont salubres et sans dangers.

## ABRÉVIATIONS

<b>AC</b>	Autorités Compétentes
<b>CARIFORM</b>	Grouping of 15 Caribbean Community states, along with the Dominican Republic
<b>CCA</b>	Commission du Codex Alimentarius
<b>FDA</b>	Food and Drug Administration des Etats Unis
<b>GTIN</b>	Numéro d'article commercial international (Global Trade Item Number)
<b>HACCP</b>	Analyses des Risques et de la maîtrise des points critiques
<b>ISO</b>	Organisation Internationale de Normalisation
<b>RFID</b>	Identification par radio-fréquence
<b>SPS</b>	Sanitaire et Phytory and Phytosanitary
<b>UE</b>	Union Européenne
<b>US</b>	Etats Unis
<b>XML</b>	Language de balisage extensible



# AVANT-PROPOS

Le secteur de la pêche est d'une grande importance pour les États du CARIFORUM, car il fournit un emploi à environ 121 000 personnes et contribue de manière significative à la sécurité alimentaire et aux recettes d'exportation. Le secteur de la pêche de capture, en milieu marin, est principalement caractérisé par une pêche artisanale à petite échelle, mais plusieurs pays ont également développé des flottilles de navires industriels, pratiquant la pêche hauturière. L'aquaculture est également de plus en plus importante, avec des investissements à grande échelle dans la production de crevettes et de tilapias ainsi que dans de nombreuses exploitations artisanales et à titre expérimental. Le secteur de la pêche des pays de la CARICOM participe également à un commerce international important, avec une exportation totale de 390 millions US\$ en 2015, avec des importations de plus de 180 millions US\$ (qui approvisionnent non seulement les marchés intérieurs mais contribuent également à soutenir notre secteur touristique). Toutes ces activités, et les avantages qui en découlent pour la population de notre région, dépendent entièrement des produits de la pêche que nous produisons et de la garantie d'un marché ne présentant aucun danger pour la consommation humaine. Toutefois, assurer une telle sécurité sanitaire dans le contexte d'un secteur de la pêche diversifié et globalement intégré présente des défis importants, nécessitant non seulement des ressources considérables, mais aussi un niveau élevé d'expertise et de connaissances.

Le Mécanisme régional de pêche des Caraïbes (CRFM) a été créé en 2002 dans le but de promouvoir et de faciliter l'utilisation responsable des ressources halieutiques de la région comme d'autres ressources aquatiques afin que la population actuelle et future de la région puisse bénéficier des avantages économiques et sociaux. Conformément à cet objectif, nous sommes donc heureux de présenter ce Manuel, qui fait partie d'une série qui fournit des conseils importants, actualisés et pertinents pour la région ainsi que pratique pour garantir la sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes. Les Manuels sont destinés à être utilisés par les exploitants du secteur des pêches, ainsi que par ceux qui participent à la protection de nos consommateurs, par la mise en œuvre et l'application des règlements sanitaires. Nous sommes sûrs que ces documents aideront à procurer une base technique solide pour assurer la croissance de notre secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, de manière continue et durable.



# 1 INTRODUCTION

## 1.1 Contexte

---

Ce manuel du Projet Sanitaire et Phytosanitaire (SPS) a été élaboré dans le cadre d'un projet de l'UE, financé par le 10<sup>ème</sup> FED, sous la dénomination du contrat « Renforcement des capacités des acteurs en charge de la réglementation et de l'industrie de l'aquaculture et de la pêche en sécurité sanitaire et alimentaire afin de répondre aux exigences SPS du commerce international », et mis en œuvre par Megapesca Lda, Portugal.

L'objectif premier du projet est de:

*Renforcer les capacités des États du CARIFORUM pour que les exigences de sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture (d'origine continentale et marine) puissent garantir des normes sûres pour les produits de la pêche dans la région, tout en répondant aux exigences de leurs partenaires commerciaux à travers le monde.*

Le résultat attendu est que les capacités qui seront construites, à un niveau national et régional, pour les exigences réglementaires sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture (d'origine continentale et marine), assureront également les normes sanitaires sûres pour les produits de la pêche dans la région, tout en répondant aux exigences de leurs partenaires commerciaux à travers le monde.

Ce manuel opérationnel est l'un des huit manuels visant à procurer des directives structurées pour les activités de formation sur le terrain, de laboratoire, d'usage du marché et de commerce (importation et exportation) relative à la sécurité du poisson et des produits de la pêche destinés à la consommation humaine. Le renforcement des conditions sanitaires dans toute la région devrait contribuer à l'amélioration de la santé et au bien-être des populations nationales, ainsi qu'accroître le commerce international de produits de la pêche.

## 1.2 A propos de ce guide

---

Ce manuel fournit des lignes directrices pour la traçabilité des produits de la pêche et de l'aquaculture. Il définit les concepts de traçabilité et expose les raisons pour lesquelles elle devient de plus en plus essentielle, à la fois comme un outil pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et aussi pour le bon fonctionnement des exploitations du secteur, en particulier pour celles qui font du commerce international et doivent répondre à des exigences réglementaires de plus en plus strictes.

Ce manuel décrit les principes d'un système de traçabilité et indique comment les employer dans les exploitations de pêche et d'aquaculture afin de garantir la mise en œuvre la plus efficace. Le manuel couvre donc les données de traçabilité concernant les produits entrants (intrants) et les produits sortants (traçabilité externe) et procure des conseils sur la façon dont les exploitants peuvent suivre le flux de produits dans leurs propres exploitations (traçabilité interne). Il aborde également certaines des incidences financières de l'établissement liées aux systèmes de traçabilité, qui entraînent bien entendu des coûts supplémentaires, mais apportent également des avantages spécifiques. On a recours aux systèmes de traçabilité lorsqu'une procédure de rappel et de retrait de produit doit être exécutée en vue de retirer du marché les produits insalubres ; une telle procédure est également décrite.

Le manuel reflète les approches actuelles en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la pêche. Le contenu est cohérent avec le « Paquet Hygiène des denrées alimentaires » de 2004 de la législation de l'UE, qui applique pleinement toutes les politiques de sécurité sanitaire proposées dans le Livre Blanc de 2000 sur la sécurité sanitaire des aliments. Elles sont également conformes à la Loi américaine sur la sécurité sanitaire des aliments de la

---

Food Safety Modernization Act (2011). Le manuel tient également compte du Code de pratiques du Codex pour le poisson et les produits de la pêche (norme Codex CAC / RCP 52-2003).

### 1.3 Comment utiliser ce document

---

Ce manuel aidera les exploitants du secteur de la pêche des Caraïbes, à tous les niveaux de la chaîne de distribution, à concevoir des systèmes de traçabilité pour répondre aux exigences exprimées dans la réglementation et de leurs clients internationaux. Les exploitants, qui adoptent les recommandations énoncées dans le manuel, peuvent s'attendre à respecter les exigences internationales de la sécurité sanitaire des aliments (entre autres contrôles du pays d'origine) et plus particulièrement, en matière de traçabilité.

Par ailleurs, le manuel fournit également des directives utiles aux inspecteurs des Autorités Compétentes chargées d'effectuer des inspections des exploitations du secteur de la pêche pour vérifier que les exigences de traçabilité sont bien respectées. Il répond à la nécessité d'étendre les bonnes pratiques dans la région des Caraïbes afin de contribuer à rendre le secteur de la pêche durable, exigeant une production sûre qui répond aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. Pour cette raison, il comprend des listes de contrôle, lesquelles peuvent être employées pour déterminer si les éléments essentiels d'un système de traçabilité sont en place et fonctionnent efficacement.

Il convient de noter que le terme poisson, utilisé dans le contexte de ce manuel, comprend le poisson, les crustacés et d'autres produits de l'aquaculture.

## 2 QUE SIGNIFIE TRAÇABILITÉ

La Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup> définit la traçabilité comme étant «la capacité de suivre le mouvement d'un aliment au cours d'étapes déterminées de production, de transformation et de distribution».

La traçabilité rend donc possible la connaissance de l'identité, l'historique et l'origine d'un produit ou des matériaux contenus dans un produit et de même, donne des informations sur la destination du produit ou de ces ingrédients. Les systèmes de traçabilité sont ainsi des outils de gestion de l'information.

Dans le secteur de la pêche, les informations de traçabilité sont utilisées en relation avec:

- a) la sécurité sanitaire: pour s'assurer que les produits et les ingrédients dont ils sont composés proviennent d'origines qui répondent aux conditions de salubrité des aliments
- b) l'application des mesures et des barrières tarifaires, afin d'assurer l'application de droits de douane appropriés
- c) la garantie que le poisson provient de sources durables, telles que de navires respectant les règles de conservation (par exemple, pour les systèmes de certification des captures)

Ce manuel met l'accent sur la première de ces utilisations, où la traçabilité peut permettre aux exploitants de garantir l'origine sûre de leur produit et de prendre les mesures appropriées (telles que le retrait ou le rappel) si le produit ne répond pas aux exigences requises de sécurité

---

<sup>1</sup> The Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission, 17th Edition, Joint FAO/WHO Food Standards Programme

sanitaire. Cependant, les principes et les méthodes exposés valent également pour tous les usages des données exprimées ci-dessus.

## 3 NÉCESSITÉ DE LA TRAÇABILITÉ

### 3.1 Respect de la réglementation spécifique des conditions de sécurité sanitaire des aliments

La traçabilité peut être une exigence explicite de la réglementation. Il peut s'agir d'exigences nationales ou d'une condition d'approvisionnement à respecter vis-à-vis d'un marché d'exportation. C'est le cas dans l'UE où il existe une exigence spécifique exprimée au titre de l'Article 18 du Règlement du Parlement européen et du Conseil (CE) No 178/2002 du 28 janvier 2002 fixant les principes généraux et les exigences de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (voir Encadré 1).

#### **Encadré 1: Article 18 du Règlement No 178/2002 fixant les exigences réglementaires de l'UE**

1. La traçabilité des aliments, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans un aliment ou un aliment pour animaux doit être établie à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.
2. Les exploitants du secteur de l'alimentation humaine et animale doivent pouvoir identifier toute personne qui leur a fourni des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être, ou qui devrait l'être, incorporée dans un aliment ou un aliment pour animaux. À cette fin, ces exploitants doivent disposer des systèmes et des procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des Autorités Compétentes, si elles en font la demande.
3. Les exploitants du secteur de l'alimentation humaine et animale doivent disposer de systèmes et de procédures pour identifier les autres entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Ces informations doivent être mises à la disposition des Autorités Compétentes, si elles en font la demande.
4. Les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux mis sur le marché, ou susceptibles d'être mis sur le marché dans la Communauté, doivent être étiquetés ou identifiés de manière adéquate pour faciliter leur traçabilité, par le biais de la documentation ou par des informations pertinentes, conformément aux exigences appropriées ou aux dispositions plus spécifiques.

Par conséquent, l'UE exige donc que tous les exploitants du secteur de l'alimentation humaine et animale ainsi que les producteurs primaires d'animaux disposent d'un système de traçabilité de «une étape en amont, une étape en aval». Cette disposition réglementaire sur l'approvisionnement s'applique également aux exploitants du secteur de l'alimentation humaine et animale dans les pays tiers procurant des produits à l'UE, qui doivent être soumis à des conditions au moins équivalentes à celles prévues par la législation de l'UE.

Le Code des Règlements Fédéraux exige des importateurs aux États-Unis qu'ils tiennent des registres qui identifient les sources immédiates de leurs aliments. Ils doivent conserver ces dossiers pendant au moins deux ans et les mettre à la disposition, si requis, dans un délai de quatre heures, de la Food and Drug Administration (USFDA). La Loi sur le Bioterrorisme de 2002 exige également que les établissements nationaux et étrangers qui fabriquent, transforment, emballent ou importent des denrées alimentaires pour la consommation humaine aux États-Unis, soient inscrits auprès de la FDA des États-Unis.

---

Par ailleurs, l'Article 204 de la Loi américaine sur la sécurité sanitaire des aliments de la Food Safety Modernization Act exige que la FDA des États-Unis établisse un système qui permettra d'améliorer sa capacité de suivre et de retracer les aliments tant produits nationalement qu'importés. Des études pilotes ont été lancées sur la faisabilité d'établir des systèmes de traçage des produits et, par conséquent, il est recommandé que la FDA établisse un ensemble cohérent d'exigences en matière d'enregistrement pour tous les aliments. Il est également préconisé d'exiger des exploitants du secteur alimentaire, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, qu'ils élaborent, documentent et exécutent un plan de traçage des produits. Il est donc possible que la traçabilité devienne une exigence spécifique pour l'approvisionnement sur le marché américain à l'avenir. Des contrôles renforcés peuvent également être demandés pour les aliments à haut risque, et pour les importateurs, sujets à une certification par une tierce partie.

## 3.2 Dispositions volontaires

---

Outre les exigences réglementaires, plusieurs systèmes de certification volontaire, liés aux conditions de production des produits de la pêche, exigent la mise en place de systèmes de traçabilité. Les exemples sont:

- La certification du Marine Stewardship Council (MSC) pour une pêche durable, [https://www.msc.org/certification-msc/certification-pecheries?set\\_language=fr](https://www.msc.org/certification-msc/certification-pecheries?set_language=fr)
- Global GAP (Good Agricultural Practices, Normes d'Aquaculture, Version 5), [http://www.globalgap.org/uk\\_en/for-producers/aquaculture/index.html](http://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/aquaculture/index.html)
- ISO 22000 :2005 - Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, [http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue\\_tc/catalogue\\_detail.htm?csnumber=35466](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=35466)

Dans certains cas, la traçabilité est appelée chaîne de garantie d'origine. Dans tous les cas, l'exigence est d'avoir en place un système qui peut prouver que le produit, portant le logo de certification, provient de l'exploitation de la pêche ou de l'aquaculture certifiée comme étant conforme aux normes.

En plus de satisfaire aux exigences des réglementations et des normes, les exploitants d'établissement responsables, qui installent des systèmes de traçabilité, peuvent être un investissement très rentable. Sans ces systèmes opérationnels, il est impossible d'assurer la gestion des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments. Les systèmes de retraçage en amont, de traçage en aval ainsi que de retrait et de rappel de produit ne peuvent pas fonctionner sans ces dispositions de traçabilité. Mise à part celle-ci, des aliments sûrs et de qualité optimale, s'ils sont produits en utilisant les principes des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP), peuvent être distribués.

## 3.3 Complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire

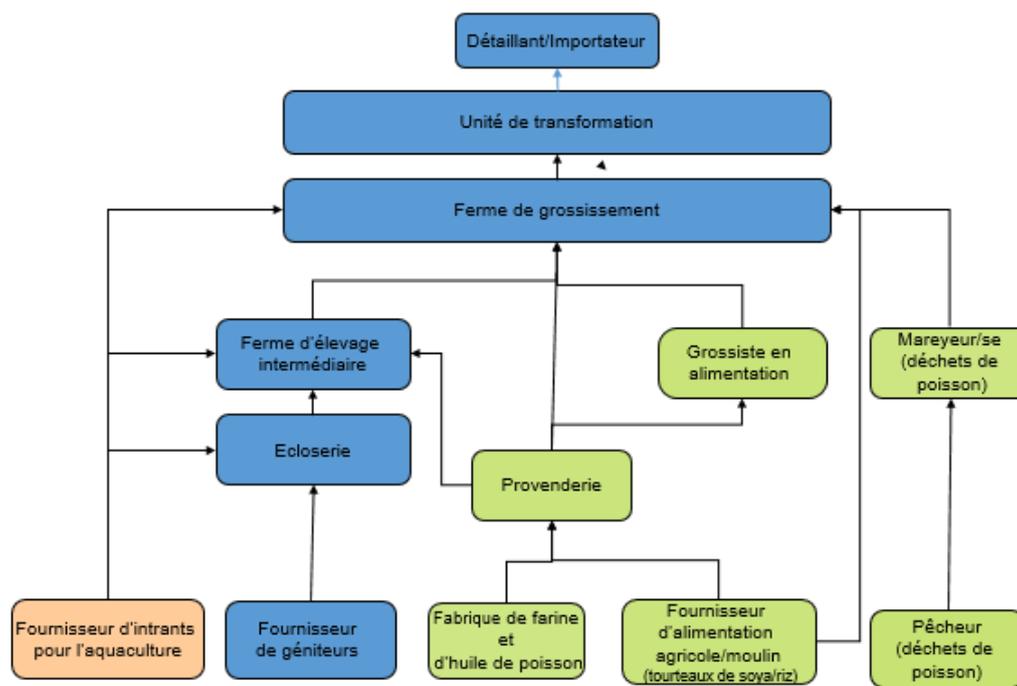
---

De nos jours, le respect de ces exigences dans le contexte des chaînes d'approvisionnement alimentaire représente un défi considérable. La chaîne alimentaire peut se composer de nombreux opérateurs économiques distincts. Un exemple de chaîne alimentaire pour les produits de l'aquaculture est illustré à la Figure 1. Dans une exploitation de pêche ou d'aquaculture, où les intrants (aliments, poissons etc.) et les produits sortants (produits finis) sont tous échangés internationalement, les dimensions spatiales de la chaîne alimentaire se compliquent encore. Une telle complexité peut se produire au sein même d'entreprises verticalement intégrées (par exemple, dans des opérations impliquant plusieurs sites de productions). Le respect des mesures sanitaires et phytosanitaires est essentiel pour assurer une

activité durable, ce qui exige aussi que les systèmes de traçabilité, souvent à travers les frontières, soient en place et opérationnels.

**FIGURE I : CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE POUR LE POISSON D'AQUACULTURE**

### Chaîne d'approvisionnement du poisson d'élevage



## 4 ÉLÉMENTS PRINCIPAUX DU SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

### 4.1 Objectifs

L'ISO 22000 :2007<sup>2</sup> « La traçabilité dans la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception et la mise en œuvre du système» explique en détail les principes et les exigences de la conception et de la mise en œuvre d'un système de traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

La norme fait partie de la série ISO 22000 de normes de sécurité sanitaire des aliments et définit les conditions de certification d'un système de traçabilité. Elle définit l'objectif d'un système de traçabilité (voir Encadré 2).

<sup>2</sup> Les copies de la norme peuvent être obtenues à partir du lien ci-après : [http://www.iso.org/iso/catalogue\\_detail?csnumber=36297](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=36297)

**Encadré 2: L'objectif d'un système de traçabilité (à toute étape de la chaîne alimentaire) est de:**

1. Retracer le cheminement des produits (denrées alimentaires, aliments pour animaux, ingrédients et emballage);
2. Identifier la documentation et le repérage nécessaire pour chaque étape de la production;
3. Assurer une coordination appropriée entre les différentes parties concernées;
4. Améliorer la communication entre les parties concernées; et surtout,
5. Améliorer l'utilisation appropriée et la fiabilité de l'information, l'efficacité et la productivité de l'exploitation.

## 4.2 Caractéristiques fondamentales d'un système de traçabilité

Les caractéristiques fondamentales d'un système de traçabilité au sein d'une exploitation reposent sur:

- a) l'identification des produits entrants (ou matières premières et ingrédients) et de leurs origines,
- b) l'identification et l'enregistrement des informations relatives aux activités, liées à ces produits ou ces lots, lors de la transformation et de l'entreposage et
- c) l'identification des produits sortants et leurs destinations.

Le système de traçabilité comprend un système d'enregistrement et de récupération de données qui relie ces étapes. Les activités a) et c) requièrent la collecte de données à l'interface avec les fournisseurs et les clients respectivement, et b) exige le suivi des opérations dans l'exploitation, par l'étiquetage, la séparation des différents lots et l'enregistrement, lorsque les lots sont fractionnés ou mélangés.

## 4.3 Données concernant les produits entrants

Les données sur les produits entrants (intrants) identifieront d'abord une liste exclusive des fournisseurs de matières premières et d'ingrédients qui pourraient former une partie du produit fini.

Les lots doivent être enregistrés dès la réception des intrants. Ces enregistrements doivent comprendre le fournisseur, la date, la description du produit et les codes de lots contenus dans les envois reçus.

L'exploitant doit appliquer ses propres codes ou identifiants à utiliser à des fins internes. Ainsi, un code d'identification est affecté à un lot de matière première dès la réception, indépendamment de la nature de l'opération. Les informations relatives à l'approvisionnement, telles que le nom du fournisseur, la date, la quantité, les espèces et les autres caractéristiques, ainsi que les codes de lots de fournisseurs, sont enregistrées à l'aide de ce code.

Dans le processus de chasse auquel s'apparente la pêche de capture, les seuls apports matériels autres que la matière première elle-même, pouvant être considérés comme nécessitant une traçabilité, sont l'eau et la glace. L'exploitant du navire doit enregistrer les informations relatives à la fourniture de ces intrants.

En matière d'aquaculture, plusieurs facteurs doivent toutefois être enregistrés, notamment les œufs ou les juvéniles, les aliments pour les poissons (y compris les additifs et les suppléments) ainsi que les médicaments vétérinaires.

Au cours des différentes étapes de la transformation, les intrants comprendront le poisson, ainsi que d'autres ingrédients (si le produit est un produit composite, comme les conserves de

---

poisson dans l'huile) et les additifs. Les matériaux d'emballage sont aussi généralement inclus dans les systèmes de traçabilité des aliments en raison de la contamination potentielle du produit.

#### 4.4 Données concernant la transformation du poisson

---

Dans les pêches de capture, le navire (y compris le numéro d'immatriculation), la date, la zone de pêche, l'engin utilisé et le moment de la capture sont souvent enregistrés. D'autres informations, qui pourraient être utiles, sont la température ambiante et celle de l'eau de mer (en raison de l'impact sur la sécurité sanitaire des poissons dans les régions tropicales, telles que les Caraïbes). En tant que bonnes pratiques de manipulation du poisson, la séparation des lots doit être adoptée (en évitant de mélanger les anciennes et les nouvelles prises), laquelle séparation doit être maintenue pendant le débarquement du poisson.

Les exploitants d'aquaculture doivent enregistrer toutes les activités impliquées dans la production du poisson concerné. Il s'agit notamment de l'emplacement (par exemple, le numéro de bassin ou de cage), les dates et les quantités des aliments utilisés (indiquant le numéro du lot de l'aliment employé), ainsi que les autres traitements appliqués (suppléments, calibrage, traitements vétérinaires).

Dans les étapes de transformation du poisson, tous les traitements et les données associées (par exemple, les enregistrements HACCP) appliqués à ce lot sont enregistrés à ce code. Les données associées peuvent également inclure l'emplacement et les conditions de l'entreposage, la date à laquelle le changement d'équipe de travail a lieu, ainsi que les rendements de production.

#### 4.5 Séparation des lots, mélange et regroupement

---

Il est essentiel de veiller à ce qu'il existe une bonne séparation de lots au cours de la transformation du poisson, sans quoi il y aura une perte de traçabilité. Dans les exploitations aquacoles, l'élevage du poisson ayant lieu dans des bassins, des cages ou des réservoirs distincts, la séparation entre les lots sera naturellement définies. Dans les lignes de transformation de l'établissement, la séparation des lots guidera le traitement de lots distincts sur des lignes différentes ou à des moments différents. Généralement, les transformateurs de poisson utiliseront des caisses de poisson identifiées soit de différentes couleurs et d'étiquettes pour identifier différents lots pendant le processus.

Toutefois, il est fréquent que les lots de poisson soient mélangés (par exemple, après un calibrage en aquaculture) ou dans un produit composite (dans le cas d'un transformateur). Ces actions doivent être enregistrées. Il est évident qu'après un tel mélange, s'en suivra une perte d'intégrité dans les données de traçabilité, puisqu'il ne sera plus possible d'identifier avec certitude l'origine précise d'un produit final spécifique. Cependant, en conservant un enregistrement du mélange par lots, la plage de possibilités peut être restreinte.

De même, il est souvent nécessaire de diviser un lot et de procéder à différents procédés pour chaque partie. Le fractionnement des lots doit être enregistré. Dans les faits, deux nouveaux lots sont créés, mais les deux codes alloués doivent se rapporter au code du lot d'origine.

Dans le secteur de la pêche artisanal, où les approvisionnements proviennent souvent d'un grand nombre de navires de pêche, il est essentiel que les lots soient mélangés et la traçabilité ne peut se rapporter à un seul navire de pêche. Dans de tels cas, il faudrait s'efforcer de préserver autant que possible l'intégrité des données de traçabilité, par exemple au niveau du site de débarquement (par exemple, en marquant les caisses de poisson d'un code approprié).

## 4.6 Données concernant les produits sortants

L'exploitant doit tenir un registre concernant les destinataires du produit sortant, qui doit posséder suffisamment d'informations pour relier ce produit à toutes les données recueillies jusqu'alors sur la matière première et ingrédients divers (sur les produits entrants et le processus de transformation) à propos des matières qui le composent.

Pour les opérations simples (comme un processeur, avec un fournisseur, fournissant un lot d'une seule espèce par jour), la date de production sera suffisante. Cependant, dans des opérations plus complexes, il sera nécessaire de mettre au point et d'employer un système de codage par lots, afin de permettre d'identifier le lot de processus et ses variables associées. Le code est apposé sur le produit, sur le conditionnement ou alors contenu dans la documentation annexée, de sorte que le destinataire peut y faire référence en cas de besoin. Ce sont ces données qui fournissent la liaison essentielle à l'opérateur suivant dans la chaîne d'approvisionnement. Un exemple d'étiquette de produit de pêche, contenant des données de traçabilité, est procuré à la Figure 2.

**FIGURE 2: EXEMPLE D'ETIQUETTE DE PRODUIT DE LA PECHE, COMPRENANT TOUTES LES DONNEES DE TRAÇABILITE**

<b>Product:</b> <b>DUBLIN BAY PRAWNS</b> Species: NEP    GTIN: 5391524191110 Nephrops norvegicus ISO 17065 Certified		<b>Vessel:</b> MFV Vessel Name Vessel Id:    WX 432 Vessel GLN: 539888001242		<b>Globeweigh Fish Processors</b> Anytown Co. Galway Ireland  Supplier GLN: 53988812349	
<b>Production Method:</b> Caught At Sea	<b>Production Date:</b> 02-03-2015	<b>Batch Number:</b> <b>1234567</b>	<b>Catch Area:</b> VII Irish Sea, West of Ireland, Porcupine Bank, Eastern English Channel, Western English Channel, Bristol Channel, Celtic Sea North, Celtic Sea South, Southwest of Ireland – East and Southwest of Ireland - West		
	<b>First Frozen On:</b> N/A	<b>Preservation:</b> Fresh	<b>Nett Weight:</b> <b>5.000 Kgs</b>	<b>Fishing Gear:</b> Otter Twin Trawls	<b>Date(s) of Catch:</b> 28-02-15    01-03-15
 (01)05391524191110(3103)005000(10)1234567					

Le destinataire du produit fini doit évidemment être identifié comme faisant partie des données recueillies sur les étiquettes. Les codes de lot n'ont pas besoin d'être compréhensibles par le destinataire (il s'agit d'habitude d'un code interne à l'exploitation qui supplée, uniquement utilisé par l'exploitant) C'est ce qu'on appelle un système de traçabilité interne.

## 4.7 Enregistrement, stockage et récupération de données

Toutes les données qui sont recueillies sur les produits entrants, sur les différentes étapes de la transformation et sur les produits sortants doivent être rassemblées par l'exploitant du secteur et stockées dans un système de récupération de données. Le système doit être en mesure de pouvoir fournir un historique complet de tout lot de produit. Le système de récupération de données doit pouvoir effectuer deux tâches essentielles:

- A l'aide d'une référence particulière à un produit entrant, ce système doit pouvoir identifier les exploitants qui ont reçu tout produit contenant cet intrant
- A l'aide d'une référence particulière à un produit sortant, ce système doit pouvoir retrouver les exploitants qui l'ont fourni et les produits entrants contenus dans le produit sortant

Ces tâches, sans lesquelles la traçabilité ne peut exister, sont au cœur de tous les systèmes de traçabilité. Elles constituent la base du concept de traçabilité minimale ou «une étape en amont, une étape en aval », qui permet à l'exploitant d'identifier le fournisseur et le destinataire d'un produit donné qui est en sa possession. Si les exploitants du secteur alimentaire fournissent des factures écrites à la main, les informations peuvent être enregistrées sur la facture. Sinon, les cases d'un formulaire pré-imprimé peuvent être remplies des données relatives aux transactions, par exemple dans une exploitation de pêche artisanale ou d'aquaculture à petite échelle. En général, une telle fiche peut être utilisée par les exploitants d'établissement du secteur de la pêche pour enregistrer leurs transactions. Deux copies sont faites du formulaire, et le fournisseur et le destinataire en conservent une pour leur dossier (Encadré 3).

Le moyen par lequel le stockage des données est pratiqué est très important. Les petits exploitants, ou les exploitants avec de faibles besoins d'approvisionnements et une commercialisation limitée, peuvent utiliser des systèmes de stockage sur du papier. Cependant, les systèmes de traçabilité sont prêts à être informatisés, de nombreux logiciels étant disponibles. Plusieurs sont consacrés spécifiquement aux opérations du secteur de la pêche (voir le Chapitre 5).

Dans tous les cas, une période minimale, au cours de laquelle les dossiers doivent être conservés, doit être spécifiée. Cela dépend en partie, de la durée de conservation prévue du produit, au cours de sa distribution ultérieure. De toute évidence, il faudra conserver les enregistrements des produits de longue conservation (comme les produits de la pêche en conserve) pendant plusieurs années (habituellement de 2 à 5 ans), alors que pour les produits frais, la durée de conservation pourrait être de quelques mois.

<b>Encadré 3: Formulaire d'enregistrement de traçabilité pour une transaction simple</b>		
Nom du fournisseur:		Code d'enregistrement du fournisseur:
Contacts du fournisseur:		
Code d'identification du lot / identifiant	Description	Quantité
Nom du destinataire:		Code d'enregistrement du destinataire:
Contacts du destinataire:		
Signature du fournisseur / Représentant		Signature du destinataire / Représentant
Nom		Nom
Signature		Signature
Date		Date

## 4.8 Traçabilité interne et externe

### 4.8.1 Traçabilité interne

La description du système de traçabilité ci-dessus s'applique à un seul exploitant commercial, le système faisant partie du système interne de cet opérateur. Chaque exploitant de la chaîne développe un tel système et l'emploie. Si les deux tâches principales décrites ci-dessus peuvent être exécutées, les conditions sont réunies pour une traçabilité de « une étape en amont, une étape en aval » (voir dans l'exemple ci-dessous).

**FIGURE 3: LA TRAÇABILITE DE « UNE ETAPE EN AMONT, UNE ETAPE EN AVAL » DANS UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE**



Avec la traçabilité interne, un système indépendant doit être élaboré et utilisé par chaque exploitant au sein d'une chaîne d'approvisionnement. Les informations doivent être échangées avec leurs clients (par exemple, le code d'identification du lot), mais pas les données qui permettent d'interpréter cette information. Ainsi, les exploitants de la chaîne d'approvisionnement qui reçoivent le produit sortant recevront également un code associé, qui identifie par exemple, le navire de pêche qui fournit le poisson, mais ne pourront identifier ce navire puisqu'ils ne peuvent pas interpréter le code.

De toute évidence, les données concernant les clients de tout établissement étant considérées comme des informations délicates à communiquer, la mise en place de système de traçabilité ne doit en aucun cas porter atteinte à la confidentialité des données. Avec la traçabilité interne, ces données d'interprétation se trouvent dans le système des exploitants jusqu'à ce que cela soit nécessaire, par exemple pour déterminer la cause et l'origine d'un problème de sécurité sanitaire ou de non-conformité, identifié plus tard dans la chaîne d'approvisionnement. Dans de telles conditions, l'exploitant doit rendre les informations disponibles sur demande, par exemple, de l'Autorité Compétente.

Par conséquent, avec la traçabilité interne, chaque exploitant de la chaîne d'approvisionnement alimentaire n'est responsable que des opérations sous leur contrôle, sans qu'il lui soit demandé de connaître la traçabilité de la chaîne entière.

### 4.8.2 Traçabilité externe

Contrairement à la traçabilité interne, un système de traçabilité externe exige que tous les éléments traçables soient identifiés de façon unique et que les informations soient partagées entre tous les exploitants de la chaîne d'approvisionnement. Ainsi, un opérateur, situé à la fin de la chaîne de consommateurs peut identifier, non seulement son fournisseur direct, mais aussi les fournisseurs de celui-ci.

Pour maintenir un tel système, il faut une approche standardisée pour les identifiants de traçabilité. Ces systèmes peuvent être imposés par les principaux acheteurs. Par exemple,

plusieurs détaillants, recevant des produits de marque propre de plusieurs fournisseurs, exigeront souvent, dans le cadre des conditions de vente, qu'ils adoptent leur propre système de traçabilité interne.

Une gamme de normes internationales a été élaborée par ISO, qui utilise une approche systématique à l'exploitation d'un système de traçabilité externe. Certaines références sont fournies à l'Annexe I.

## 5 OUTILS DE TRAÇABILITÉ

### 5.1 Système de code-barres de GSI

Le GSI est une organisation internationale, neutre, sans but lucratif, qui élabore et entretient des normes pour les chaînes d'offre et de demande dans de multiples secteurs. GSI collabore avec des partenaires commerciaux, des organisations industrielles, des gouvernements et des fournisseurs de technologies, répondant aux besoins de leurs entreprises par l'adoption et l'application de normes internationales.

GSI a installé des systèmes de traçabilité externe spécifiques pour les différents segments de l'agro-industrie, basée sur une norme internationale privée pour les codes-barres des produits, et notamment des systèmes relatifs au secteur de la pêche. Ceux-ci utilisent une approche standardisée, fondée sur les principes suivants de GSI, exprimés dans l'Encadré 4.

#### Encadré 4: Principes de GSI de codage des produits

**Identifier:** un seul identifiant unique, reconnaissable internationalement d'articles commerciaux, de produits et d'emplacements utilisant les normes d'identification GSI (c'est-à-dire, des normes de numérotation unique).

**Capter des données:** Capture de l'identification unique d'articles commerciaux, des produits et des emplacements en employant les technologies automatiques de capture de données (c'est-à-dire, la lecture de code à barres, les technologies d'identification par radiofréquence).

**Partager:** Partage de l'information sur les articles commerciaux, les produits et les emplacements soit en interne au sein de l'entreprise, soit avec les partenaires commerciaux, de façon standardisée à l'aide des réseaux informatiques et des normes de messagerie.

**Utiliser:** Utilisation des normes de base pour les affaires commerciales.

Source: *GSI Foundation for Fish, Seafood and Aquaculture Traceability Implementation Guidelines, 2015* ([www.gsi.org](http://www.gsi.org))

Le système définit GSI Application Identifiers comme des champs de base de données, pouvant être exprimés en code numérique. Ceux-ci peuvent être imprimés sous forme de codes-barres ou codés dans un système RFID ou autres (voir les paragraphes ci-dessous), pour être lus respectivement en conséquence. Un code-barres, lié à l'objet sur lequel il est attaché, est une illustration de données et peut être lu par un lecteur optique. Les codes-barres représentent systématiquement les données en faisant varier les largeurs et l'espacement des lignes parallèles (1D) ou des rectangles, des points, des hexagones et autres motifs géométriques en deux dimensions (2D). Les codes-barres ont été scannés à l'origine par des scanners optiques spéciaux (lecteurs de codes-barres), mais maintenant les smartphones possèdent de tels logiciels d'interprétation.

Les initiatives de traçabilité des produits utilisent un numéro d'article commercial international ou en anglais, Global Trade Item Number (GTIN) pour garantir la traçabilité. Un GTIN comprend un préfixe pour l'entreprise employant le GSI et un numéro de référence d'article

unique, compatible avec les codes-barres des codes universels de produits (ou en anglais, Universal Product Code) ainsi qu'avec le RFID (voir le paragraphe suivant) ou des codes lisibles par l'homme. Les normes internationales de traçabilité de GSI sont disponibles sur le site Web de GSI [www.gsi.org](http://www.gsi.org).

## 5.2 Identification par radio-fréquence

---

Un certain nombre d'exploitants du secteur de la pêche utilisent l'identification par radio-fréquence (RFID). Wikipédia déclare que cette méthode est «activée par un champ électromagnétique pour identifier et suivre automatiquement des radio-étiquettes attachées aux objets. Les étiquettes sont écrites avec des informations stockées électroniquement (telles que le code de traçabilité). Les étiquettes passives fonctionnent avec l'énergie des lecteurs RFID voisins qui consultent les ondes radio. Les étiquettes actives nécessitent une source d'alimentation locale, comme une batterie, et peuvent fonctionner à des centaines de mètres du lecteur RFID ».

Ce système RFID offre des avantages par rapport aux systèmes manuels ou à l'utilisation de codes-barres. Contrairement à un code-barres, l'étiquette peut être lue à distance, et incorporée dans l'objet suivi comme la caisse ou la palette de poisson. Contrairement aux codes-barres, qui ne peuvent être lus qu'un par un, les étiquettes RFID peuvent être lues des centaines à la fois. Le coût des étiquettes passives commence à seulement quelques centimes.

## 5.3 Normes de TraceFish

---

TraceFish provient du titre abrégé d'un projet européen « Traceability of Fish Products » (traçabilité des produits de la pêche), de 2000 à 2002, et coordonné par l'Institut Norvégien des Pêches et de l'Aquaculture. Le but du projet était de rassembler les points de vue communs, entre les exploitations du secteur de la pêche et les instituts de recherche, sur les données qui devaient suivre un poisson depuis la capture ou la récolte jusqu'à ce qu'il atteigne le consommateur. Le projet est allé au-delà de la traçabilité «une étape en amont, une étape en aval» exigée ; ainsi, ses utilisateurs peuvent désormais bénéficier d'avantages supplémentaires dans l'échange d'information de traçabilité standardisé. Trois normes, élaborées par tous les partenaires du projet, pour l'enregistrement et pour l'échange d'informations sur la traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement de la pêche sont les suivantes:

- Normes de traçabilité pour un poisson d'élevage
- Normes de traçabilité pour un poisson issu de la pêche de capture
- Normes techniques

Pour une traçabilité complète de la chaîne d'approvisionnement, ces normes établissent où les données doivent être enregistrées, leur nature, et également le moyen de les enregistrer, tant pour l'aquaculture que pour la pêche de capture. Elles définissent également le rôle de l'électronique et des logiciels actuels dans la transmission des données de traçabilité externes à travers la chaîne, ainsi que les normes à utiliser pour retrouver les données en cas de besoin. Les trois normes de TraceFish sont publiquement disponibles. Les deux normes de l'industrie du poisson sont vendues et distribuées par le biais du CEN, le Comité Européen de Normalisation. La troisième norme est une norme de données XML, TraceCore (voir l'Encadré 5)

### Encadré 5: Normes de données de TraceCore

La norme de données techniques (TraceCore) est un logiciel libre XML actuellement distribué gratuitement par les membres du groupe technique de TraceFish. Il fournit un moyen standardisé de transférer des données sur la traçabilité, avec des noms standards, des valeurs de référence, des termes, des mesures et des valeurs. Il permet aux fournisseurs de procurer des informations dans le même format connu, et pour les destinataires, de pouvoir le lire dans le même format.

Des informations plus complètes sont disponibles chez les partenaires de Tracefish (via [tracefood@fiskeriforskning.no](mailto:tracefood@fiskeriforskning.no))



## 5.4 Logiciels privés

Un certain nombre de logiciels de traçabilité ont été élaborés pour répondre aux besoins particuliers des exploitants du secteur de la pêche. Ils incorporent généralement une autre forme de collecte des données, comme les variables HACCP, celles de l'intégrité de la chaîne du froid, etc., qui peuvent elles-mêmes être largement automatisées, réduisant le coût de la collecte des données et le risque d'erreur humaine. Certains des logiciels les plus utilisés sont fournis par:

- Trace Register (<http://www.traceregister.com/>)
- Shellcatch (<http://www.shellcatch.com/>)
- Scoring Ag (<https://www.scoringag.com>)
- TraceTracker (<https://www.tracetracker.com/>)

Mariah Boyle (2012)<sup>3</sup> dresse un bon examen des avantages et des inconvénients des différents services sur le marché.

## 6 PROCÉDURES DE RAPPEL ET DE RETRAIT

Lorsqu'un problème de sécurité sanitaire relatif à la salubrité des aliments est détecté, le système de traçabilité prend toute son importance quant à la gestion de l'incident. Cela peut être dû à une non-conformité (par exemple, à la suite d'un suivi systématique de l'HACCP, ou d'analyses liées à un échantillonnage officiel), ou en raison d'une épidémie d'intoxication alimentaire.

Dans tous les cas, il incombe à l'exploitant du secteur alimentaire de faire le suivi du problème et d'identifier sa cause et son origine. Cette action peut être entreprise volontairement, ou elle

<sup>3</sup> Boyle MD (2012), Without a trace: a summary of traceability efforts in the seafood industry, Fishwise, <https://www.fishwise.org/services/traceability-support/>

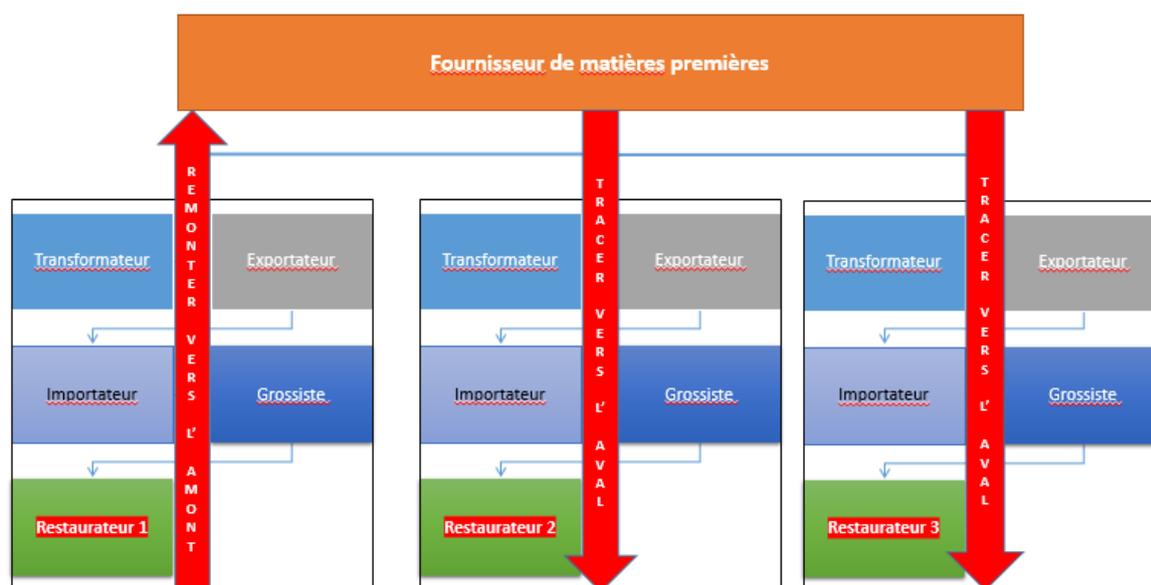
peut être imposée à l'exploitant de l'établissement en vertu des pouvoirs légaux de l'Autorité Compétente. La plupart des juridictions ont le pouvoir d'obliger les exploitants d'entreprises alimentaires à fournir des informations sur demande.

Comme de nombreux problèmes de sécurité sanitaire des aliments proviennent d'ailleurs dans la chaîne d'approvisionnement que de l'endroit où ils sont détectés, il est nécessaire de procéder à une opération de retraçage en amont, afin de permettre des vérifications telles que des inspections, des contrôles des enregistrements de l'HACCP, des échantillonnages et des analyses ; ceci permettra de déterminer les conditions de sécurité sanitaire à chaque étape, jusqu'à ce que la source du problème soit identifiée.

Une fois que la source et la nature du problème sont retrouvées et comprises, il faut considérer que cette insuffisance peut également avoir entraîné que des produits insalubres soient distribués par d'autres chaînes d'approvisionnement. Il peut être nécessaire de tracer en aval pour identifier tous les opérateurs qui ont reçu le produit insalubre pour les informer de retirer ou de rappeler le produit. L'approche de retraçage en amont et de traçage en aval est illustrée à la Figure 4.

Un problème de salubrité des aliments est détecté chez le Restaurateur 1, puis retiré des Restaurateurs 2 et 3.

**FIGURE 4: RETRACER EN AMONT ET TRACER EN AVAL POUR LE RETRAIT ET LE RAPPEL DES ALIMENTS INSALUBRES**



Pour être en mesure de mettre en œuvre des systèmes permettant de retirer les produits insalubres de la chaîne d'approvisionnement, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des plans de retrait et de rappel.

Un **plan de retrait** est appliqué lorsque le produit n'a pas atteint le consommateur. Ici, l'objectif principal est d'assurer une communication efficace avec d'autres entreprises, en termes de retraçage en amont et de traçage en aval. Le plan doit énoncer les procédures, contenir les coordonnées actualisées des responsables désignés pour chaque fournisseur et destinataire des produits, tout en indiquant les diverses options quant au traitement des produits retirés (selon la nature et la gravité du danger).

Un **plan de rappel** doit être mis en œuvre lorsque l'aliment a atteint le consommateur, mais peut n'avoir pas été consommé. Le but du plan de rappel est d'informer le consommateur que le produit ne doit pas être consommé et qu'il doit le retourner à l'endroit où il l'a acheté, et

---

demander un remplacement ou un remboursement. Une partie importante de la responsabilité d'une Autorité Compétente tient à veiller à ce que les plans de rappel ont été bien élaborés et mis en application.

De tels plans doivent être écrits. La plupart des exploitants du secteur alimentaire collaboreront et exécuteront le plan, si l'injonction leur est donnée. Toutefois, s'ils sont réticents à le faire, les Autorités Compétentes doivent avoir le pouvoir légal d'exiger le retrait ou le rappel du produit. Les rappels de produits doivent être rendus publics par l'Autorité Compétente et largement diffusés dans la presse pour veiller à ce que les consommateurs soient avertis, et sachent ce qu'ils doivent faire. De plus amples renseignements sur cet aspect du système de contrôle sont détaillés dans le Manuel pour l'Inspection et le Contrôle Officiel des produits de la pêche des Caraïbes (CRFM).

Normalement, ces plans ne sont exigés que des transformateurs et des distributeurs. Les producteurs primaires (pêcheurs et aquaculteurs) n'en ont souvent pas la capacité, mais doivent donner des renseignements sur la traçabilité lorsque la demande leur est faite.

## 7 COÛTS ET BÉNÉFICES DE LA TRAÇABILITÉ

### 7.1 Coûts

---

#### 7.1.1 Investissements supplémentaires

Le système de traçabilité doit être considéré comme un investissement en capital, en ce qui concerne la conception du système, la préparation des formulaires, le recrutement et la formation du personnel supplémentaire nécessaire ainsi que l'achat de tout équipement ou logiciel spécial requis.

De plus, la mise en place d'un système de traçabilité demande plus d'espace pour l'entreposage des matières premières et des produits finis, afin de garantir la bonne séparation des lots. Dans certains cas, cela nécessitera une augmentation de la capacité de stockage.

Ces investissements sont souvent trouvés prohibitifs par les petits exploitants, comme les pêcheurs ou les aquaculteurs artisanaux, quels que soient les avantages qu'ils peuvent offrir (décrits ci-dessous). Dans bien des cas, ils n'ont ni la capacité technique, ni même le niveau requis en lecture, en écriture et en calcul pour pouvoir concevoir et mettre en œuvre ces systèmes. Alors, il est fort recommandé d'établir la traçabilité à travers une coopérative ou une organisation de producteurs, qui peut mettre en œuvre le système collectivement. Des pertes potentielles d'intégrité des données peuvent s'en suivre (par exemple, si le bateau ou l'étang aquacole, spécifique de l'origine du poisson ne peut être retrouvé), mais c'est un compromis inévitable et de loin préférable à l'absence totale de traçabilité.

#### 7.1.2 Augmentation des coûts d'exploitation

En plus de nécessiter des investissements, la traçabilité entraîne une augmentation significative des coûts d'exploitation, en raison de l'enregistrement et du stockage des informations et aussi, si besoin est, de leur récupération. Tout cela demande du temps, et les exploitants doivent par conséquent, tenir en considération que la traçabilité requiert également du temps additionnel pour leur personnel, sur une base continue.

Par ailleurs, la traçabilité peut ralentir le processus de production, non seulement dans la tenue des dossiers, mais aussi en termes de séparation des lots, ce qui nécessite davantage de personnel. En particulier, dans le secteur de la transformation du poisson, les exploitants doivent être prêts à consentir une réduction de l'efficacité de la transformation et de l'entreposage du poisson pour tenir compte de cette situation.

## 7.2 Bénéfices

---

### 7.2.1 Limitation des dommages en cas de défaillance sanitaire liée aux aliments

La conséquence d'une défaillance sanitaire liée aux aliments, en termes de maladie ou de décès, peut être limitée si la distribution du produit concerné est limitée. La traçabilité fournit un outil pour y parvenir. En outre, si l'origine du problème et des lots précis affectés ne peuvent pas être identifiés, l'exploitant du secteur alimentaire sera obligé de retirer et de détruire tous les lots susceptibles d'être affectés. Il existe de nombreux cas où des défaillances sanitaires liées aux aliments ont été découvertes dans une partie seulement d'un envoi, mais la partie affectée n'a pas pu être identifiée, les codes de traçabilité de lots n'ayant pas été employés. Il n'est souvent pas possible d'analyser chaque unité d'un lot. Si les produits concernés ne peuvent être identifiés et séparés, l'inspecteur est tenu de considérer toute non-conformité sanitaire des aliments décelable comme terrain pour le lot entier, et donc de le condamner.

En appliquant les systèmes décrits dans ce manuel, un exploitant d'établissement dans le secteur de la pêche peut limiter le coût de la non-conformité, tant en termes de prévention des maladies que de réduction du coût du retrait.

### 7.2.2 Meilleure maîtrise des processus de production

Une traçabilité correcte peut permettre d'améliorer le contrôle des stocks, de réduire les pertes de produits périmés (en permettant de bien contrôler l'écoulement des stocks par le système « premier entré, premier sorti ») et d'abaisser le niveau des stocks. De même, le repérage des difficultés des processus de production comme celles liées aux fournisseurs peut être accéléré ainsi qu'une meilleure efficacité des activités logistiques et de distribution, atteinte.

Mises à part les données qualitatives, les exploitants peuvent recueillir des données quantitatives sur les rendements associés à des codes de lots spécifiques. Avec le temps, en reliant les rendements aux variables indépendantes concernant les conditions du processus, les exploitants peuvent souvent acquérir une meilleure compréhension des variables de processus critiques et ainsi améliorer l'efficacité de leurs processus de production. L'amélioration de la maîtrise des processus pour gérer les rendements peut apporter un avantage financier important à l'exploitant.

### 7.2.3 Des marchés plus sûrs

À plus long terme, la meilleure gestion de la sécurité sanitaire résultant d'une meilleure traçabilité, offre de meilleures garanties en termes d'accès au marché durable et de confiance des acheteurs. L'amélioration de la confiance des clients contribue également à l'image de marque et à l'amélioration de l'équité de la marque. Dans les faits, la traçabilité peut être utilisée comme un outil de marketing, en fournissant aux clients des informations uniques sur les produits qu'ils achètent et leurs origines (<http://www.pacificfishtrax.org/>).

**FIGURE 5: UN EXEMPLE DE LA TRAÇABILITE POUR LEQUEL LES CONSOMMATEURS PEUVENT IDENTIFIER LE PECHEUR QUI A PECHE LE POISSON ACHETE**



## 8 INSPECTION ET CONTRÔLE OFFICIEL

Une traçabilité bien établie, comme une exigence importante en matière de sécurité sanitaire des aliments, est fondée sur les bases légales telles que l'énonce le Chapitre 3. Cela signifie que les inspecteurs ont la responsabilité, dans leurs contrôles officiels auprès des exploitants des pêches et de l'aquaculture, de vérifier que les obligations de traçabilité sont respectées.

Dans le cadre des inspections de routine des exploitations de pêche et d'aquaculture, il convient donc de vérifier l'existence d'un système de traçabilité et de son exécution, ainsi que la présence de plans de retrait et de rappel, le cas échéant. Une liste appropriée à cet effet est présentée à la Figure 6.

En règle générale, les manquements suivants, s'ils sont révélés lors d'une inspection, sont considérés comme des infractions pouvant donner lieu à une action, entraînant le lancement d'une procédure de non-conformité:

- défaut de conservation des enregistrements de traçabilité; faire de faux enregistrements;
- omission de divulguer des renseignements légalement demandés;
- défaut de détenir un plan de rappel ou de retrait;
- défaut d'exécution d'une notification de mise en œuvre d'un rappel ou d'un retrait.

**FIGURE 6: LISTE DE CONTROLE MODELE POUR L'INSPECTION D'UN SYSTEME DE TRAÇABILITE**

<b>Critères</b>	<b>Satisfaisant</b>	<b>Non satisfaisant</b>	<b>Commentaires</b>
Fournisseur/origine clairement identifié			
Réception des matières premières identifiées par un numéro de code			
Lots séparés pendant le transport			
Lots identifiés pendant la transformation			
Les lots contiennent les informations principales			
Séparations/ou additions des lots enregistrés			
Codes des étiquettes permettent de retrouver le produit			
Le plan de rappel est officiel et fonctionne			
Les données concernant les fournisseurs et les clients sont disponibles			
Les plans de distribution du produit sont disponibles			
Les vérifications concernant le plan de rappel sont enregistrées			
<b>Conclusions:</b>			
<b>Aspects Non-satisfaisants</b>	<b>Corrections requises</b>	<b>Date Limite</b>	<b>Effectuée ou pas (Oui / Non)</b>
<b>Commentaires:</b>			
Conclusion: conforme / non-conforme			
Signature de l'Inspecteur/s:		Signature de responsable de l'entreprise:	

## Annexe 1: Lectures complémentaires

SUB-COMMITTEE ON FISH TRADE, Thirteenth Session, Hyderabad, India, 20-24 February 2012, Traceability best practice guidelines

[ftp://ftp.fao.org/fi/DOCUMENT/COFI/cofift\\_13/5e.pdf](ftp://ftp.fao.org/fi/DOCUMENT/COFI/cofift_13/5e.pdf)

ISO 12875:2011: Traçabilité des produits de la pêche – Spécification relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des produits issus de la pêche

[http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue\\_ics/catalogue\\_detail\\_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=52084](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=52084)

ISO 16741:2015 Traçabilité des produits crustacés – Spécification relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés d'élevage

[http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue\\_ics/catalogue\\_detail\\_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=57564](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=57564)

ISO 18538:2015: Traçabilité des mollusques - Spécification relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques en ferme

[http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue\\_ics/catalogue\\_detail\\_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=62830](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?ics1=67&ics2=120&ics3=30&csnumber=62830)