

# Traçabilité et sécurité alimentaire



## Remarque :

Puisque dépendante des décisions d'instances ordonnatrices (formation, contrôle, hygiène), à des décisions gouvernementales (organismes sous tutelle) et enfin à des remaniements ministériels (ministères) les informations qui suivent peuvent, au gré du temps, subir certains ajustements.

## Les objectifs à atteindre

- ⇒ Expliquer l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de boulangerie.
- ⇒ Expliquer le rôle des documents de traçabilité.



D'après votre expérience et au terme de la lecture de cette leçon ainsi qu'à l'aide de votre smartphone (flashcode ci-contre), répondez aux questions suivantes :



**1a) Décrivez, en quelques mots, le cahier des charges des produits de boulangerie.**

.....

.....

.....

**1b) Quel est son but ?**

.....

.....

.....

**2a) Nommez trois documents à conserver relatifs à la « traçabilité ».**

.....

.....

.....

**2b) Combien de temps doit-on conserver ces documents ?**

.....

**2c) Pourquoi doit-on conserver ces documents ?**

.....

.....

.....

## Le cahier des charges des produits de boulangerie

C'est un nouvel outil réservé aux boulangers-pâtisseries. Dans une logique de réponse aux attentes des consommateurs et aux exigences émergentes en matière de nutrition et de santé, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a souhaité mettre à disposition des professionnels un outil leur garantissant la traçabilité et la conformité réglementaires des matières premières mises en œuvre en boulangerie-pâtisserie.



"bou  
lan  
ger"

C'est un métier.

Ainsi est né, en 2009, le Cahier des Charges des Produits de Boulangerie.

..... **matières premières** (compote de pommes, compotes ou purées de fruits autres que pomme, poudres à crème et flan, poudre de lait, ovoproduits, nappages/glaçage, levure pressée, levain, fruits à coques, fruits séchés, chocolat, beurre, huile, margarines, LDRS levure désactivée pour réduction de sel, fromage fondu, fromage pâte fraîche, fromage pâte molle, fromage pâte persillée, fromage pâte pressée cuite, fromage pâte pressée non-cuite, jambon cuit, jambon sec, lardons, pâté de porc, rillettes de porc, saucisson sec, œuf coquille, mayonnaise, vinaigrette.) **sont aujourd'hui référencées (novembre 2012).**

Evolutif en fonction de la réglementation et de nouveaux produits qui y seront ajoutés, le cahier des charges des produits de boulangerie est un véritable « **contrat de qualité** » **passé entre le boulanger-pâtissier et ses fournisseurs.**

**Objectif :** ce cahier des charges est un bon moyen pour les boulangers-pâtisseries de garantir une **meilleure traçabilité** des matières premières ainsi qu'une compréhension de leur **caractéristique nutritionnelle et sanitaire.**

Il permet également d'améliorer la relation clientèle et de mettre en avant la **qualité des produits** utilisés dans la fabrication.

### La traçabilité

#### Définition

Capacité de retrouver (retracer) le cheminement d'un produit et de ses constituants tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution.



**La réglementation (Article 18 du Règlement CE n°178/2002) n'impose aucune obligation de moyens mais elle exige une obligation de résultats.**

#### Les documents à conserver relatifs à la traçabilité

##### Traçabilité en amont :

Comment identifier tous les fournisseurs, les matières premières ?

- ⇒ En conservant les bons de livraison annotés des autocontrôles à réception et reprenant l'identification des différents produits et matières premières (n° de lot ; DLC/DLUO...).
- ⇒ En conservant et classant les factures « fournisseurs ».

## Traçabilité en aval :

### Comment identifier tous les clients, les produits finis ?

- ⇒ En créant et en conservant, classés, les bons de livraison émargés de l'identification des produits (n° de lot ; DLC).
- ⇒ En conservant et classant les factures « clients ».

## Traçabilité en interne :

### Comment établir un lien entre les matières premières réceptionnées et les produits finis ?

- ⇒ En conservant les étiquettes des matières premières utilisées en faisant référence aux dates d'utilisation (étiquette exemple ci-contre).
- ⇒ En étiquetant les produits (dénomination et date) lors du reconditionnement ou conditionnement sous vide.

## Dans quelles conditions dois-je conserver les justificatifs ?

Les documents sont à conserver dans l'entreprise et doivent être disponibles immédiatement en cas de contrôle inopiné.

La durée de conservation des documents diffère selon la durée de vie des produits.

Durée d'archivage recommandée : **6 mois** après la Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

**Le chef d'entreprise a l'entière responsabilité du choix du système de traçabilité qu'il met en place et de la conservation des documents.**

Il a le libre choix du support utilisé (agenda, document manuscrit, support informatique...).

## Pourquoi ces documents doivent être conservés ?

**Parce qu'à tout moment il est important et nécessaire de connaître l'origine des produits consommés !**

La traçabilité alimentaire vise à :

- ⇒ Fournir davantage d'informations sur les aliments aux consommateurs.
- ⇒ Identifier les risques en matière d'intoxication alimentaire.
- ⇒ Opérer plus facilement des retraits de produits alimentaires.
- ⇒ Protéger la santé publique.
- ⇒ Connaître les causes d'un problème en remontant la chaîne alimentaire.

## Que dit la loi sur la traçabilité alimentaire ?

En Europe, la traçabilité des aliments est sous le contrôle de l'**EFSA** (European Food Safety Authority), L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (en français).

**En France, c'est l'ANSES qui contribue à assurer la sécurité sanitaire humaine** dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation.

La loi impose une **obligation de traçabilité en ce qui concerne la filière viande** et ce, de la naissance de l'animal à sa consommation : de la « fourche à la fourchette ».

Les produits qu'ils soient alimentaires ou industriels sont donc suivis tout au long de leur durée de vie au moyen d'une **identification enregistrée (ISO)**.

Pour les autres filières alimentaires, la traçabilité est une démarche volontaire, mais toutefois nécessaire pour assurer un gage de qualité aux consommateurs.





**A savoir :**

**1- Expliquer l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de boulangerie.**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2- Expliquer le rôle des documents de traçabilité.**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**1) Apposez une croix dans la case correspondante.**

	VRAI	FAUX
La réglementation concernant la « traçabilité » n'impose aucune obligation mais elle exige une obligation de résultats.		
En vue d'une bonne organisation et afin de garder toutes traces des produits fabriqués, il est souhaitable de détenir les étiquettes des matières premières utilisées (ex : œufs).		
La « traçabilité » est la capacité de retrouver le cheminement d'un produit et de ses constituants tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution.		
Les documents relatifs à la « traçabilité » sont à conserver 1 mois après la DLC ou DLUO.		
Le chef d'entreprise boulanger doit respecter scrupuleusement le système de « traçabilité » imposé par la réglementation.		

**2) Localisez et notez les documents à conserver relatifs à la « traçabilité » dans le tableau adapté à chacun.** (Certains documents peuvent être utilisés plusieurs fois)

- ⇒ *Etiquetage des produits lors du reconditionnement ou conditionnement sous vide.*
- ⇒ *Conservation des bons de livraison (identification des matières premières et produits).*
- ⇒ *Conservation des factures (fournisseurs et clients).*
- ⇒ *Conservation des étiquettes des matières premières utilisées.*

Traçabilité en amont	Traçabilité en interne	Traçabilité en aval
⇒	⇒	⇒
⇒	⇒	⇒

**3) Appez une croix dans la case correspondante.**

	VRAI	FAUX
Le chef d'entreprise a l'entière responsabilité du choix du système de traçabilité qu'il met en place et de la conservation des documents de traçabilité.		
L'intérêt du cahier des charges est de connaître l'origine des produits que l'on consomme !		
Le cahier des charges des produits de boulangerie est un véritable « contrat de qualité » passé entre le boulanger-pâtissier et ses clients.		
41 matières premières sont aujourd'hui référencées dans le cahier des charges des produits de boulangerie.		
En Europe, la traçabilité des aliments est sous le contrôle de l'EFSA (European Food Safety Authority), L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (en français).		
La loi impose une obligation de traçabilité en ce qui concerne la filière viande et ce, de la naissance de l'animal à sa consommation : de la « fourche à la fourchette ».		
Le Cahier des Charges des Produits de Boulangerie a été créé en 2014.		

**4) Aidez-vous des mots ci-dessous pour compléter l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de boulangerie. (Attention aux intrus !)**

*Risques en matière d'intoxication alimentaire ; cahier des charges ; meilleure traçabilité ; la santé publique ; caractéristique nutritionnelle et sanitaire ; qualité des produits ; relation.*

⇒ Ce ..... est un bon moyen pour les boulangers-pâtisiers de garantir une ..... des matières premières ainsi qu'une compréhension de leur .....

⇒ Ce cahier des charges permet également d'améliorer la ..... clientèle et de mettre en avant la ..... utilisés dans la fabrication.



**1- Expliquez, en quelques mots, l'intérêt de la mise en place du cahier des charges des produits de boulangerie.** (...../5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2- Décrivez le rôle des documents de traçabilité.** (...../5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....