



Démarche environnement-qualité : programme 1999/2000

LA SITUATION ACTUELLE

Le système environnement-qualité a pour base trois types de documents :

- Manuel qualité
- Manuel des procédures
- Cahier des charges

Les producteurs ont à connaître essentiellement le cahier des charges des légumes qu'ils produisent, et quelques cahiers des charges "transversaux" (par exemple le cahier des charges matières fertilisantes organiques).

Le système environnement-qualité est une démarche de type "certification de conformité de produit". Ce n'est pas une démarche du type "certification d'entreprise" car elle ne concerne pas toutes les activités (y compris non légumières) des producteurs.

Il touche en revanche beaucoup d'aspects de la vie des Organisations de Producteurs : organisation des dépôts, organisation et enregistrement des contrôles, circulation de l'information, ...

L'enregistrement des pratiques culturelles par les producteurs est essentiel pour répondre aux préoccupations des distributeurs et des consommateurs, les rassurer et donner ainsi une image de professionnalisme.

Le système environnement-qualité implique également d'utiliser le plus rationnellement et le plus concrètement possible les informations produites tout au long de l'année : résultats des contrôles, enregistrement des pratiques des producteurs, problèmes phytosanitaires, données climatiques et économiques, ...

Avec ces "remontées d'informations", le système Environnement-qualité peut s'améliorer chaque année en restant le plus simple et le plus pragmatique possible.

C'est le rôle des "**revues périodiques**".

PERSPECTIVES POUR L'HIVER 1999/2000

Le système environnement-qualité est maintenant globalement opérationnel :

- Les cahiers des "charges - Produits" sont presque tous rédigés et appliqués
- Les analyses techniques et de contrôle sont effectuées
- L'identification des colis comprend la date codée pour la plupart des produits
- Les moyens d'enregistrement des pratiques culturelles par les producteurs existent.

Les tâches des prochains mois :

- Corriger les points faibles (Cahier des Charges non rédigés, sections en retard, conventions en retard, ...).
- Impulser la revue périodique annuelle prévue (remontée des informations techniques et des résultats non conformes lors des contrôles).
- Faire le point et redéfinir les priorités de l'année suivante lors d'une réunion annuelle de la section.
- S'assurer de l'identification systématique des colis.
- S'assurer de l'enregistrement effectif des pratiques par les producteurs.

QUALITÉ : GARDER COHÉRENCE ET LISIBILITÉ POUR LE PUBLIC

De nombreuses entreprises développent des démarches qualité. Des enseignes de la grande distribution essaient de se distinguer de leurs concurrents en développant leur propre démarche. Il y a donc multiplication des "signes" de qualité. Ces signes vont souvent dans le même sens.

Lorsqu'il existe une base connue (par exemple le label rouge en volaille) sur laquelle peut s'appuyer le consommateur pour faire son choix, ces signes supplémentaires jouent alors leur rôle de "démarquage" commercial.

Mais dans le rayon fruits et légumes, il n'existe pas de signe de qualité qui puisse servir de base.

Dans ces conditions, les signes de qualité des distributeurs apparaissent dispersés et même quelquefois contradictoires. Cela peut avoir l'effet inverse de celui recherché et entraîner confusion dans l'esprit du consommateur, et manque de confiance dans les produits.

La filière agricole, et légumière en particulier, doit au contraire tendre à la cohérence et à la coordination des démarches qualité qu'elle propose. Une telle cohérence peut sensibiliser le public à la qualité réelle des produits agricoles.

Se rapprocher des autres démarches qualité pour mener des politiques communes doit donc faire partie des tâches des prochains mois.



Démarche environnement-qualité : programme 1999/2000

An 2000

LE NOUVEL AGENDA ENVIRONNEMENT-QUALITÉ DU CERAFEL, UN MOYEN PRATIQUE D'ENREGISTREMENT

Un travail a été mené en commun avec les Chambres d'Agriculture de Bretagne pour améliorer les supports d'enregistrement.

Le Cerafel propose depuis quelques années un agenda de poche privilégiant l'entrée par date.

Les Chambres d'Agriculture ont proposé en 1999 un "parcelles mémo" principalement orienté vers la fertilisation (dans le cadre de la directive nitrate) et surtout utilisable par les éleveurs et les polyculteurs.

Une enquête téléphonique a été effectuée cet été. Les producteurs enregistrent de façon assez générale et très diversifiée. La façon dont un producteur enregistre est très variable et dépend de beaucoup de facteurs : structure d'exploitation, nombre de personnes effectuant les enregistrements, âge, formation, ...

De nombreux agendas de poche sont offerts par des distributeurs d'agrofournitures.

Le "parcelles mémo 2000" des Chambres d'Agriculture de Bretagne sera en continuité par rapport au précédent.

Les moyens d'enregistrement à offrir aux producteurs doivent tenir compte de tous ces éléments.

Le nouvel agenda ENVIRONNEMENT-QUALITÉ offrira un outil idéal pour ceux qui souhaitent effectuer un enregistrement :

- Complet : précédent, semis, fertilisation, protection phytosanitaire, ...
- Directement exploitable : l'enregistrement par parcelle permet une utilisation efficace par le technicien comme par le producteur

Les fiches parcellaires seront autocopiantes et détachables.

Pour ceux qui le souhaitent, elles seront donc directement utilisables en tant que "Fiches Copfel" sans recopiage fastidieux.

Pour ceux qui le souhaitent, une entrée par date sera toujours possible.

De plus, le format 21 x 29.7 permettra une partie informative plus complète et renouvelable chaque année : résumés des cahiers des charges, nouveautés, ...

L'important : enregistrer, quelque soit la forme

L'enregistrement est la base de la "traçabilité", qui est la base de la confiance des consommateurs.

Aujourd'hui, les demandes des distributeurs concernant la protection

phytosanitaire, la fertilisation et les résultats d'analyse sont quotidiens et incontournables.

Il nous faut répondre rapidement. C'est une question de crédibilité et de professionnalisme.

De nombreux moyens d'enregistrement sont à la disposition des producteurs.

A chacun de choisir le moyen qui est le plus approprié à ses besoins.

UN PARTENAIRE EXTÉRIEUR POUR AVANCER

Depuis le début de la démarche, Socotec nous épaulé dans sa formalisation : rédaction des manuels, des cahiers des charges et des documents de formation.

Ceci permet :

- D'assurer la conformité de la démarche à une éventuelle certification officielle si les producteurs l'estimaient nécessaire
- D'avoir le conseil d'un professionnel de la qualité : pédagogie et rigueur
- D'avoir "un œil extérieur" apportant une certaine objectivité
- De compléter temporairement les forces disponibles pour dynamiser la démarche



Démarche environnement-qualité : programme 1999/2000

LA TRAÇABILITÉ POUR NOS DESTINATAIRES

Suite aux différentes "affaires" sur la viande (boeuf, poulet), sur une boisson gazeuse, le fromage ... nos clients sont de plus en plus exigeants sur la garantie de traçabilité.

Dernier maillon de la chaîne, le distributeur est le garant face aux consommateurs de la parfaite qualité du produit proposé en rayon.

Cette qualité doit se caractériser par le goût, la couleur, l'homogénéité, le respect de l'environnement homologués, l'utilisation de produits de traitement, la non utilisation de produits interdits

La garantie d'un produit impeccable passe par des demandes autour des axes suivants :

- Respect de l'environnement
- Bonnes pratiques culturelles
- Respect des LMR
- Utilisation de produits phytosanitaires
- Choix variétal
- Homogénéité des lots ...

Si, jusqu'à présent, ces demandes étaient épisodiques, nous constatons un fort accroissement des contrôles de la part de nos clients.

Il est important de noter que les méthodes de nos clients changent : pour le référencement de tel ou tel produit par un magasin (français ou étranger), nous, Prince de Bretagne, recevons la visite d'un chef produit (ingénieur agri ou agro) spécialisé sur deux ou trois légumes, et qui vient sur le terrain visiter et auditer producteur, station de conditionnement, expéditeur, système de traçabilité et autre dispositif d'enregistrement

Si cette personne est convaincue du bien-fondé de nos pratiques culturelles et à la garantie d'une totale traçabilité pour chaque livraison, elle va donner

son accord de principe à l'acheteur qui lui, va se mettre en rapport avec la force de vente PRINCE DE BRETAGNE.

C'est un autre challenge qui commence
Celui du commercial.

Face à nous, d'autres bassins de production auront été visités, audités

Notre force commerciale devra se positionner par rapport aux pays du sud de l'Europe et des zones vertes pour placer nos produits.

Bref c'est un combat au quoti-

dien qui non seulement concerne le commercial mais de plus en plus la production.

Cette démarche TRAÇABILITÉ est le passage obligé pour assurer la pérennité de nos exploitations et de l'ensemble de nos productions en Bretagne face à une concurrence de plus en plus acharnée.

Olivier SINQUIN
Service Marketing
Prince de Bretagne





Colloque sur la traçabilité à Pommerit-Jaudy le 19/08/99

"Aujourd'hui la sécurité alimentaire est plus forte"

La traçabilité est l'un des sujets qui anime le monde agricole. Il s'agit du moyen prouvant la qualité des produits et attestant que la sécurité alimentaire n'est pas un vain mot.

Les intervenants au colloque organisé par le CDJA ont tenté de le démontrer.

Vaches folles, poulets belges, fromages, la filière agricole n'a pas été épargnée par les scandales ces derniers mois. A raison parfois, car la santé du consommateur ne constitue en rien une vaste plaisanterie. Toutefois, un manque d'information, des amalgames peu heureux font que l'ensemble des producteurs se trouve dans la ligne de mire d'accusations abusives.

Le mot "irrationnel", définissant le comportement du consommateur, étant d'ailleurs, celui qui revenait le plus dans les propos des intervenants.

Il faut alors redonner confiance aux consommateurs et démythifier le problème de la sécurité alimentaire. "La sécurité alimentaire est un gros problème, il y a toujours des progrès à faire", note en préambule de son intervention, Yves Tirilly, professeur à l'université et à l'Esmisab de Brest.

Le consommateur refuse le risque avec le produit acheté. Les contrôles de qualité, les

normes, les certifications ou bien les cahiers des charges exigés par les acheteurs n'ont jamais été aussi efficaces ni aussi drastiques qu'actuellement.

Le problème de la sécurité alimentaire ne concerne pas uniquement le producteur.

Le particulier est lui aussi responsable de ce qu'il mange. S'il exige une sécurité importante de la part du producteur, il peut être son propre "empoisonneur".

"Les gens acceptent le risque individuel. Un réfrigérateur doit être nettoyé une fois par semaine, par exemple. Il est responsable de ses pratiques culinaires. Mais il refuse le risque quand le produit est acheté", explique Yves Tirilly.

Ce que Pierre-Yves Lozahic, le président du CDJA appelle "*le manque de connexion du monde urbain au monde rural*".

Avant, on savait d'où venait le

produit, on ne se posait pas de question. Le consommateur d'aujourd'hui achète son produit au supermarché et ne sait pas d'où il vient.

D'où l'intérêt d'ouvrir les portes de nos exploitations pour leur montrer notre fonctionnement".

Aujourd'hui, plus que jamais, les producteurs font de gros efforts afin de préserver la qualité de leurs produits.

"Dans le légume nous utilisons de moins en moins de pesticides. Maintenant on utilise des besitoles dans nos serres et ça marche du tonnerre, certaines parcelles n'ont jamais vu de pesticides", ajoute Joseph Rousseau. D'où l'utilité de la traçabilité et de la transparence au niveau de la production et de la distribution. *"La traçabilité est pour nous une évidence, assure Joseph Rousseau, président de l'UCPT de Paimpol.*

Avec les fiches de traçabilité, nous disposons de la quasi totalité des enregistrements. Chaque colis est identifié quand il part. Comment communiquer si on n'est pas capable de prouver qu'on produit propre et sain".

Jean-François Proust, responsable environnement et qualité au Cerafel affirme "que oui on peut concilier sécurité alimentaire et production de masse. Sans production de masse, la filière est éclatée, il n'y a pas de contrôle possible. Aujourd'hui, au niveau de la sécurité alimentaire, nous avons atteint un excellent niveau".

Alors, la traçabilité est-elle une réalité, une utopie ? Il faut en faire état, la matérialiser en communiquant, c'est un fait. Mais il faut surtout que "tout le monde dans la profession fasse des efforts", termine Jean-François Proust.

Article de Erwan Blanchard
Extrait d'Espace Ouest
26/08/99

