

La traçabilité : inévitable et rentable. L'exemple de l'oignon

Luc Brodeur, agronome. Directeur exécutif, Consortium Prisme

M. Brodeur est à l'emploi du Consortium Prisme depuis sa création en 1982. Il a occupé tour à tour les postes de dépisteur, de formateur et superviseur des dépisteurs, de responsable de projets de recherche, d'expert dans les dossiers de poursuites civiles. En 2002, il a mis en place le projet Innocuité, Salubrité, Traçabilité financé par les membres de Prisme, ainsi que par la Corporation de développement de la Montérégie et le Ministère de la Métropole.

Les grandes chaînes d'alimentation et les gouvernements veulent garantir l'innocuité et la salubrité de leurs aliments. Certaines demandent déjà ou songent à demander à leurs fournisseurs la mise en place de pratiques de production réduisant les risques de contamination, ainsi qu'un système de traçabilité permettant de localiser rapidement tout produit à être retiré du marché.

La capacité d'effectuer rapidement le rappel d'un lot qui serait impropre à la consommation suite à une contamination biologique (une bactérie), chimique (un pesticide) ou physique (du verre ou du métal) est l'étape finale d'un système de sécurité alimentaire basé sur l'approche HACCP.

Cependant, les risques de contamination associés aux fruits et légumes frais produits au Canada et pouvant affecter une grande partie de la population sont relativement minimes. Par ailleurs, il s'agit de produits frais qui ne sont pas « prêts à manger ». On n'insiste pas suffisamment sur ce point : les consommateurs ont la responsabilité de laver leurs fruits et légumes avant de les consommer, comme ils ont la responsabilité de bien faire cuire leur viande hachée. De plus les produits frais ont une vie tablette limitée et doivent être consommés rapidement pour conserver leur fraîcheur. Souvent, dans les cas de contamination chimique, les produits sont déjà digérés quand le rapport d'analyse parvient au détaillant ou au producteur.

La mise en place d'un système de traçabilité peut être une opération coûteuse pour une ferme. Il faut prévoir des changements dans les pratiques et les équipements de récolte, d'entreposage, d'emballage, d'expédition et même de vente au détail. Quand on considère en plus que les risques de contamination alimentaire des produits canadiens sont très faibles, que les consommateurs auront déjà digéré le produit avant qu'on puisse retirer le lot dangereux du circuit de distribution, que le système ne peut finalement pas jouer pas son rôle d'assurer la sécurité des consommateurs, tout l'exercice peut sembler superficiel.

Mais le marché l'exige. Bill Clinton, président des États Unis en 1996, a fait des programmes HACCP, et donc de la traçabilité, une exigence incontournable pour exporter aux Etats-Unis. Depuis, lentement mais sûrement, il faut s'ajuster.

Comment la traçabilité, en tant que contrainte inévitable, peut-elle devenir un outil de gestion améliorant la rentabilité des entreprises, tout en jouant son rôle au niveau de la sécurité alimentaire ?

La traçabilité comme outil pour réduire les risques alimentaires

Un système de traçabilité permet de raconter l'histoire d'un aliment du semis à la livraison chez l'acheteur. Un système de traçabilité conçu pour gérer l'information associée à la

production d'un fruit et d'un légume, c'est un système de tenue de livre qui permet d'identifier à quel moment une contamination a pu se produire. Ou n'a pas pu se produire.

Le dépistage des ravageurs, les plans des fermes géo-référencés, l'historique des cultures et des traitements phytosanitaires recommandés et appliqués, le PAEF, etc., sont tous des éléments qui peuvent être utilisés pour comprendre l'origine d'une contamination, et apporter les mesures correctives.

Un système de traçabilité permet aussi de mieux comprendre la responsabilité de chaque intervenant dans un programme HACCP. Toutes les bonnes pratiques mises en place par un producteur pour éviter les contaminations bactériennes peuvent être inutiles quand le produit arrive sur la tablette du distributeur. On demande à nos travailleurs de se laver les mains avant de toucher les produits : est-ce qu'on oserait le demander aux consommateurs qui tripotent les légumes sur les tablettes d'épicerie ? Un petit lavabo à côté du comptoir ? Un savon antiseptique comme à l'hôpital ? Où s'arrête la responsabilité de chacun ? Nous ne le répétons jamais assez : ce sont des produits frais qui doivent être lavés avant que d'être consommés.

Dans d'autres cas, moins fréquents, il faudra démontrer que le producteur n'a pas utilisé le pesticide que le laboratoire a trouvé sur le légume. Il faut associer le lot où on a détecté un produit illégal, au le champ ou à la partie de champ où il a été récolté. Il faut pouvoir consulter rapidement les registres de dépistage, de recommandation et de pulvérisation pour confirmer ou infirmer l'origine d'une contamination.

En pratique, la collaboration entre les producteurs et les conseillers de Prisme, une tenue de livre adéquate et l'identification précise des lots mis en marché nous a permis à plusieurs reprises depuis 10 ans d'intervenir dans des dossiers de contamination chimique, en faveur des producteurs. Et dans quelques cas, de confirmer une utilisation inadéquate chez le producteur, qui savait au moins comment améliorer sa régie et réduire les risques futurs de contamination.

La traçabilité comme outil de gestion

Il est probable que tous les producteurs, d'une manière ou d'une autre, font une certaine traçabilité. Vous connaissez vos champs, vous savez à peu près combien d'engrais et de pesticides vous y appliquez, quelles variétés vous utilisez. Quels sont les champs qui produisent des primeurs, quels sont les champs qui produisent les légumes les plus savoureux, ceux qu'on offre en échantillons aux acheteurs. La traçabilité est dans votre tête.

En vieillissant vous devez transmettre toute cette expertise à vos employés, à votre relève. Ça devient plus compliqué. Vous en oubliez des bouts. Des erreurs se produisent. Personne n'a la documentation nécessaire à une prise de décision éclairée.

La traçabilité, c'est de la tenue de livre. Pour s'assurer qu'on n'a rien oublié, qu'on a transmis toutes les informations à notre employé, notre relève, notre conseiller.

J'ai vu des entreprises où le même champ a été fertilisé 2 fois en l'espace d'une semaine. Personne n'avait noté l'opération. D'autres entreprises ont pulvérisé le mauvais herbicide et détruit ou réduit le rendement. Combien de fois cette erreur se produit ?

La gestion efficace des informations liées à la production d'un lot est extrêmement pratique quand un regroupement de producteurs accepte de partager ces informations afin d'améliorer leur régie. Est-ce la pratique du producteur ou la variété qui est responsable du mauvais rendement ? Comment démontrer que le traitement au Trigard sur l'oignon est inefficace pour contrôler la mouche du semis ? Comment démontrer que certains traitements insecticides ont été inefficaces contre les thrips, peu importe le producteur ? Comment identifier le traitement ou le volume de bouillie qui lui a été efficace ?

Comment savoir si le lot d'oignons qu'un acheteur me retourne parce qu'il germe est celui que je lui ai livré la semaine dernière, ou celui expédié depuis 1 mois ? Comment savoir les oignons qui germent dans le sac ont été traités adéquatement au champ, ou qu'ils ont été mal entreposés chez l'acheteur ?

Implantation de la traçabilité chez Groupe Vegco - Onipro

En 2004, Groupe Vegco et Onipro se sont associés à PRISME et ont réalisé une première année de validation des concepts et des objectifs à atteindre dans la mise en place d'un programme de traçabilité du semis à l'expédition. La traçabilité sous une forme manuelle était déjà bien implantée chez Onipro; grâce à un code interne et à une étiquette directement apposée sur la palette, on pouvait assez facilement associer une palette de produit emballé à un champ de producteur, à la condition que le produit emballé ait pour origine un seul champ.

Cependant, il était plus difficile d'associer un problème de qualité à l'origine du produit lors d'une plainte; une grande partie de l'information était perdue au moment de la livraison, quand l'acheteur changeait réidentifiait la palette avec son propre code EAN 128, ou qu'il défaisait la palette pour l'envoyer à différents marchands.

L'objectif final est donc de permettre d'identifier le sac d'oignons mis en tablette chez le marchand, pour être capable d'identifier l'origine des oignons : de quel champ il provient, quels sont les traitements qu'on a appliqué, quel était la qualité de l'oignon au moment de la récolte, de l'emballage; sa date d'emballage, d'expédition, etc..

Parmi les contraintes identifiées, notons :

- Assurer une identification rapide des boîtes d'oignons récoltés au champ avec un code EAN 128 , chez les 12 producteurs et les 650 acres membres de Onipro
- Associer ces boîtes au champ avec les différentes opérations réalisées par le producteur
- Associer ces boîtes codées à l'historique de dépistage et à l'évaluation de qualité réalisées par les producteurs, le poste de réception d'Onipro et le PRISME
- Permettre la gestion des inventaires de produit brut par Onipro et Groupe Vegco à partir des historiques et des évaluations de qualité
- Assurer une meilleure coordination entre les commandes des acheteurs et la sélection des lots en inventaire qui sont emballés pour répondre à ces commandes
- Prédire le résultat de l'emballage d'un lot en terme de qualité et de calibre
- Identifier les palettes de produits emballés avec un code EAN 128 lisible par l'acheteur
- Identifier chacun des sacs de 2 livres, de 5 livres de 10 livres au moment de l'emballage, de manière à assurer une traçabilité jusqu'à la tablette de l'épicerie

Les différentes solutions envisagées sont évidemment technologiques : il faut assurer un système de communication et de transfert des informations efficace entre les producteurs, l'emballer Onipro, les ventes et les commandes chez Groupe Vegco, et si possible l'acheteur. Il faut s'assurer que les informations transmises à chaque étape soient associées au bon lot. Il faut aussi assurer la confidentialité des informations à chaque étape de transmission des informations.

Nous avons débuté un projet pilote en 2005. Entre autres difficultés rencontrées dans l'implantation de solutions technologiques, notons la lenteur des services internet dans nos campagnes québécoises; la mise à jour nécessaire des équipements informatiques au niveau des différents joueurs; l'appui qu'on se doit d'offrir aux producteurs pour implanter des systèmes de communication et des logiciels de plus en plus complexes; le coût des équipements d'impression capables de travailler au rythme et dans l'environnement des usines d'emballage d'oignons; la collaboration à obtenir des acheteurs qui doivent adapter leurs systèmes d'inventaire à la réception de produits déjà identifiés avec un code EAN 128.

Ces difficultés, tous ceux qui ont pour mandat d'implanter la traçabilité les ont rencontré; Agri-traçabilité dans les viandes en est témoin. Pour cette raison, le projet est réalisé avec l'appui du comité traçabilité du MAPAQ. Les résultats du projet et des solutions technologiques testées seront disponibles au courant de la prochaine année.