



PAR KATHERINE MORISSETTE
Directrice générale, AgroExpert

DE L'INDUSTRIE à l'assiette !

DANS LE CONTEXTE D'UNE SOCIÉTÉ À L'ÉCOUTE DE SES BESOINS, IL N'EST PAS SURPRENANT QUE LA SANTÉ SOIT AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS DU CONSOMMATEUR.

Le concept de santé est devenu beaucoup plus global. Santé du consommateur, oui, mais aussi, santé de l'aliment, de son environnement et de ses conditions d'élaboration. À travers le monde, de grands changements se sont opérés depuis les dernières décennies affectant l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le consommateur a engendré des changements de fond sur le plan de la production des aliments en rehaussant ses exigences auprès de l'industrie du détail.

Les toxi-infections, les fraudes alimentaires, certaines failles relevées du cadre législatif, les « émissions » et magazines sur l'alimentation, la prolifération de l'information disponible sur les médias sociaux, les documentaires choc, les polémiques, les méga-procès, ont évidemment contribué à l'éveil du consommateur et mis la table pour entreprendre une nouvelle réflexion face à notre alimentation.

Tous domaines confondus, une fois le consommateur averti, il devient impératif de prouver ce que l'on promet. Chez nous, comme ailleurs, l'avènement des « Marques privés » a été le déclencheur des certifications. Ces dernières sont seules garantes, dans une certaine mesure, de la mise en place de systèmes de gestion de l'innocuité des aliments permettant, du coup, la redistribution à chacun des maillons de la chaîne alimentaire de la responsabilité légale pour lequel il est imputable.

Alors que les producteurs et transformateurs sont certifiés ou en cours de l'être, le restant de la chaîne, pour l'heure, demeure peu ou pas certifié. Des iniquités d'exigences



« Le CONSOMMATEUR a engendré des changements de fond sur le plan de la production des aliments en REHAUSSANT SES EXIGENCES auprès de l'industrie du détail. »

demeurent donc à l'égard des différents intervenants, selon qu'ils soient en amont ou en aval de l'étape de transformation.

Bien que les certifications permettent en partie à la grande distribution de contrôler les produits qu'elle vend, il est primordial, pour arriver à assurer la cohérence de son système, qu'elle mette tout en œuvre pour en sécuriser les autres maillons. Car bien qu'un aliment puisse être produit et transformé selon les normes de salubrité alimentaire, une fois ayant quitté l'usine de transformation certifiée, les occasions de

dérapiage sont nombreuses entre la production primaire et l'assiette. Un produit altéré pourra donc se retrouver dans l'assiette du consommateur malgré les efforts colossaux réalisés par les producteurs et les transformateurs. Le transport, l'entreposage, la distribution et la vente au détail sont des étapes tout aussi cruciales que celles qui les ont précédées, ayant chacune des enjeux particuliers susceptibles de compromettre un produit, une région voire une industrie. Et malgré l'existence de normes visant à assurer la salubrité de ces étapes, ces certifications tardent à voir le jour.

Pour la cohérence de la sécurité de la chaîne alimentaire des produits vendus en marque blanche ou marque privée, il est donc essentiel que soit certifié l'ensemble des maillons impliqués. Ne serait-ce que pour suivre le débat de la scène internationale, qui d'abord porté sur l'innocuité alimentaire, s'est ensuite successivement porté sur la qualité et la traçabilité des aliments et se tourne déjà vers autre chose.

DEMAIN

Il est évident que les considérations écoresponsables gagnent et gagneront du terrain dans les années à venir. Les normes et certifications relatives à l'innocuité et à la qualité des aliments ne sont plus un enjeu pour le consommateur, pas plus qu'elles ne sont optionnelles. C'est une obligation, et à juste titre.

La compétitivité se fera plutôt sur les enjeux de développement durable et sur les pratiques socioéconomiquement responsables. De nouveaux indicateurs sont nés: bien-être animal, analyse de cycle de vie, performance


énergétique, empreinte écologique, maintien ou création d'emploi, profil nutritionnel, *social compliance*. La naissance des indicateurs continuera de se faire d'abord et avant tout à partir des attentes réelles ou induites des consommateurs.

« Il est évident que les CONSIDÉRATIONS ÉCO-RESPONSABLES gagnent et gagneront du terrain dans les années à venir. »

Il ne suffit donc plus d'être un ami du dauphin lorsque nous consommons du poisson. Le consommateur souhaite que sa consommation se fasse en harmonie avec le développement durable des *stocks* marins et en respect du pêcheur. Le développement durable ne peut se faire qu'en abordant une

activité dans sa globalité. Donc, une fois mis en place les systèmes de *management* de l'innocuité et de la qualité des denrées alimentaires, ce sera l'heure de satisfaire le consommateur dans ses attentes à l'égard des pratiques socio-économiquement responsables, qu'on le veuille ou non. Ces tendances-là existent déjà bel et bien et seront les exigences de la grande distribution de demain.

Pour que l'industrie alimentaire québécoise demeure compétitive, elle devra donc s'ouvrir à ces nouvelles réalités et préparer son offensive à cet égard.

Le consommateur conçoit dorénavant sa santé en adéquation avec celle de son milieu. Les défis que ce tournant engendre permettent enfin de poser un regard global sur notre alimentation et ouvrent la porte à de fascinantes innovations pour permettre la production d'une alimentation saine à tous les points de vue et respectueuse de son environnement. 

SYSCOMAX

CONCEPTEUR ET RÉALISATEUR DE PROJETS
CLÉS EN MAIN POUR VOS USINES ALIMENTAIRES





« IL FAUT PROVOQUER SON DESTIN et non le subir. » – CITATION ANONYME

FRUIT DE LA MONDIALISATION, LA GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) A ÉTÉ LANCÉE EN 2000, REGROUPANT LES HAUTS DIRIGEANTS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE AFIN D'INSTAURER LA CONFIANCE DANS LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET TENDRE VERS UNE CONVERGENCE ENTRE LES DIFFÉRENTS RÉFÉRENTIELS EXISTANTS À TRAVERS LE MONDE.

La GFSI reconnaît donc les normes conformes à son orientation, et ces dernières sont par la suite adoptées par les grands distributeurs qui en font, auprès de leurs fournisseurs, une exigence. L'avènement de ces référentiels sur notre paysage et l'implantation de système de management de la qualité des denrées alimentaires reconnues par la GFSI dans nos entreprises se sont faite d'abord principalement pour deux raisons : le souhait d'accéder à de nouveaux marchés à l'international ou de les conserver.

L'exportation a été le moteur de la mise en place de ces systèmes. Et ces systèmes sont, malheureusement encore aujourd'hui, considérés pour beaucoup comme une exigence client plutôt qu'un réel outil de management et de valorisation de la culture d'innocuité alimentaire.

« L'EXPORTATION a été le moteur de la mise en place de ces systèmes. »

Malgré l'existence de ces référentiels depuis près d'une quinzaine d'années en Europe et leur apparition graduelle, mais plus substantielle chez nous en 2009, l'éclosion d'une culture intrinsèque de salubrité et d'innocuité tarde à venir. Le mode réactionnaire



« L'éclosion d'une culture intrinsèque de SALUBRITÉ et D'INNOCUITÉ tarde à venir. »

face à la mondialisation et l'ouverture des marchés et ses exigences menacent notre compétitivité. Il faut donc que nos entreprises vivent pleinement les avantages de cette mise à niveau et proactivement développent et promeuvent eux-mêmes une culture d'innocuité en adéquation avec leurs valeurs. Il faut arriver à passer de l'état de soumission à la réelle proaction.

Les opportunités d'exportation que permettra l'AECG sont vastes. Nos PME disposeront d'un avantage concurrentiel considérable par un accès préférentiel à plus de 800 millions de consommateurs dans l'Union européenne et les États-Unis. C'est donc l'heure de se définir concrètement et que les discours des

associations, conseils, regroupements et gouvernements deviennent aussi ceux du producteur et du transformateur lui-même. Ce n'est que dans cet esprit que l'exportation de nos produits sera pleinement profitable. Néanmoins, seules la démonstration et la valorisation des avantages liés à la mise en place de systèmes d'assurance qualité contribueront réellement à ce changement de culture.

C'est d'ailleurs dans cet esprit que la GFSI a conduit une étude afin de répondre principalement à la question suivante : « La GFSI a-t-elle amélioré la sécurité alimentaire et en résulte-t-il des aliments plus sécuritaires ? » Je vous présente les résultats dans le prochain numéro. **A**