

Qualité et sécurité des produits alimentaires : législation, normes et référentiels

Sindic M., Université de Liège – Gembloux Agro-Bio Tech, Belgique

Considérée comme un moyen d'affirmer sa différence, de renforcer l'image de ses produits face à une concurrence nationale ou internationale de plus en plus vive, d'abaisser les coûts de production en limitant les pertes dues à la non-qualité, aujourd'hui, la qualité constitue un élément de survie dans un univers de compétition. Dans ce contexte et face à la crise de confiance des consommateurs, le secteur des productions agricoles se doit de mettre en place des démarches visant à garantir la qualité des produits.

Il convient de préciser lorsque l'on parle de qualité, s'il s'agit de la qualité du produit ou du système, de l'organisation mise en place pour atteindre (notamment) la qualité d'un produit. La première aboutit à une certification de produit qui atteste de la conformité du produit vis-à-vis d'un cahier des charges préalablement établi, la seconde relève du domaine de la certification de systèmes qualifiés conformes notamment à l'ISO 9001 ou 22000.

Commençons par la qualité des produits avec en terme de démarche qualité la certification de produits et la mise en place de signes de la qualité permettant de valoriser un produit en décrivant ses spécificités.

Les produits alimentaires porteurs de signes distinctifs de qualité particulière peuvent prétendre à un bel avenir. En effet, par différents aspects, ils répondent aux nouvelles attentes exprimées par les consommateurs et s'inscrivent dans le développement d'une agriculture durable. Leur succès dépend toutefois des efforts qui sont entrepris pour renforcer la confiance du consommateur, définir les caractéristiques de ces produits encore trop connues empiriquement (par le biais d'un cahier des charges), voire pour renforcer leur typicité face à un marché très concurrentiel.

C'est ainsi qu'en 1992, l'Union Européenne a créé des systèmes de valorisation des productions agro-alimentaires dont le caractère typique est lié à l'origine géographique et aux spécialités traditionnelles garanties.

Les objectifs de l'Europe sont clairs. Il s'agit :

- d'établir des règles communes sur la protection des appellations d'origine et des indications géographiques afin de valoriser des produits spécifiques de qualité provenant d'une aire géographique délimitée ;
- de favoriser dans un contexte de développement rural la diversification de la production agricole.

Le Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires accorde dorénavant la possibilité aux pays tiers d'avoir accès à une reconnaissance de type AOP/IGP.

Des multiples facettes que comporte la qualité d'un produit alimentaire, une revêt une importance particulière : l'innocuité. A elle seule, l'absence de danger pour la santé ne peut pleinement satisfaire le client, mais elle constitue certainement une composante absolument nécessaire. Cette exigence de qualité demandée par les clients est en plus une obligation légale qui s'est accrue avec la législation relative à la responsabilité du fait du produit défectueux.

Dans un tel contexte, seules des mesures préventives peuvent permettre une réelle maîtrise de la qualité hygiénique des produits. A l'heure actuelle, un consensus international s'est établi sur le

fait que le HACCP (abréviation de "Hazard Analysis Critical Control Point", que l'on peut traduire par "Analyse des dangers, Points critiques pour leur maîtrise") est une méthode à privilégier pour renforcer l'efficacité des systèmes permettant de garantir la sécurité des produits.

Universellement reconnue et imposée comme moyen d'auto-contrôle dans l'agro-alimentaire, la méthode HACCP est une technique rigoureuse et systématique qui vise à identifier les dangers susceptibles d'affecter la qualité d'un produit alimentaire et à déterminer des mesures appropriées pour en assurer la prévention et la maîtrise. L'idée majeure du concept HACCP est d'insister, non plus sur le contrôle du produit final (quand il est trop tard pour y changer quoi que ce soit) mais sur les contrôles préventifs au niveau de toutes les opérations critiques du processus.

Notons cependant que les exigences du secteur de la grande distribution envers leurs fournisseurs peuvent aller au-delà de l'application de l'autocontrôle. Des référentiels de type BRC (British Retail Consortium) ou IFS (International Food Standard) sont imposés avec en corollaire une multiplication des audits par des organismes certificateurs. Face à ces référentiels de type privé, l'ISO 22000 publiée en 2005 est une norme internationale qui devrait se positionner comme la norme de référence pour le management de la sécurité des aliments.

En conclusion, si certifier la qualité est un défi que relèvent certains producteurs, un choix s'impose avant de se lancer dans la mise à niveau de la certification: certifier un produit ou une entreprise ? Assurance qualité et/ou label ? Ces deux formes de certification, délivrées au terme de procédures distinctes, sont en fait complémentaires. Si l'on considère que l'assurance qualité est avant tout la formalisation du bon sens, qu'elle assure la maîtrise des relations client/fournisseur et l'ouverture aux marchés internationaux, le label cherche à valoriser un produit en décrivant ses spécificités, qu'elles proviennent de l'origine géographique ou d'un mode de production traditionnel.

Le système HACCP, quant à lui, se préoccupe de la qualité hygiénique, il se limite au produit et à son procédé de fabrication, alors que l'assurance qualité s'étend à toute l'organisation de l'entreprise. Intégrer la méthode HACCP aux systèmes qualité de type ISO 9000 ne peut être que bénéfique pour les producteurs et les consommateurs, surtout pour garantir des aspects aussi sensibles que la sécurité des produits.