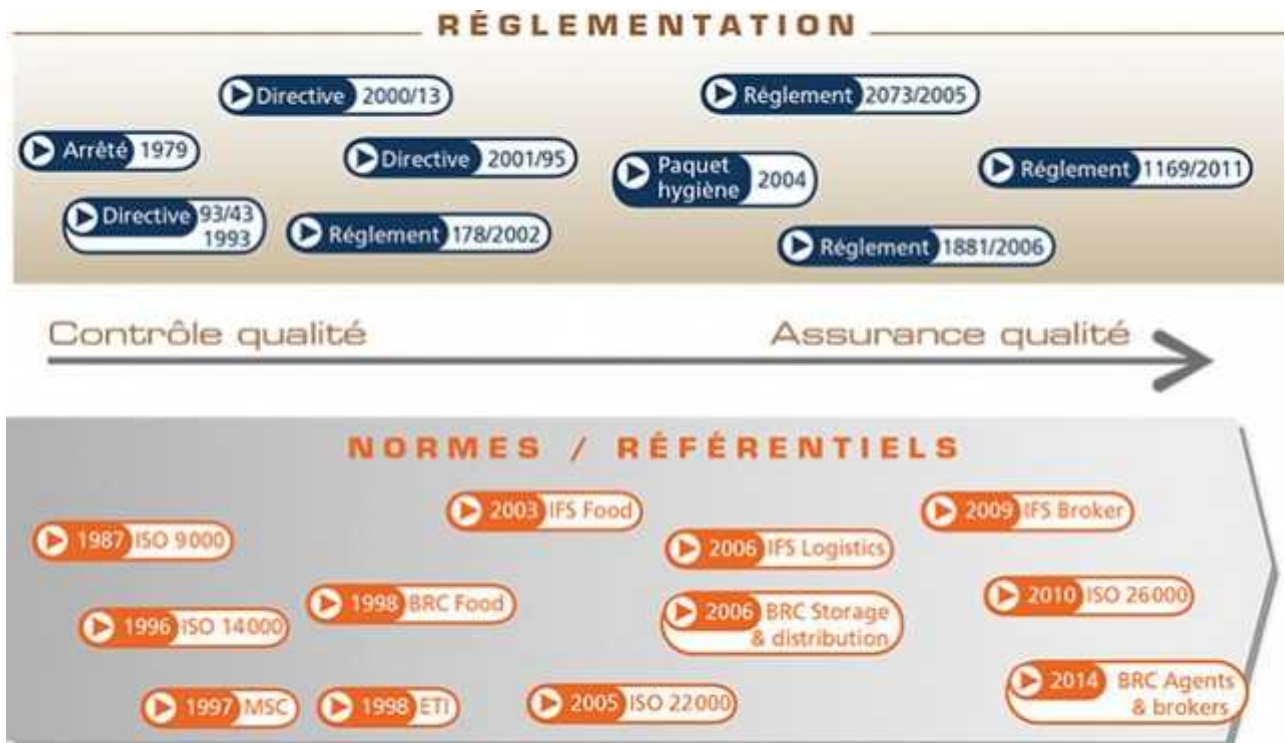


Assurance qualité, couteux passeport



Toujours plus d'exigences depuis l'an 2000 ((source : NL Consulting)

En complément de l'IFS chère aux enseignes françaises, les importateurs voient arriver l'assurance BRC Agents & Brokers, prisée par leurs consœurs anglo-saxonnes.

« Les fournisseurs payent ces procédures censées harmoniser le suivi de la qualité », déplore Christophe Sureau, directeur général de Sural-Sacicc, comme la plupart de ses confrères négociants ou importateurs.

Beaucoup la vivent comme une surenchère de contrôles internes qui vont bien au-delà de la réglementation. « La contrainte est identique pour les grosses et les petites entreprises, c'est la difficulté, reconnaît Nathalie Langlois d'NL Consulting, mais l'analyse des risques est une obligation.

Aux professionnels de choisir le niveau de risque qu'ils peuvent prendre. C'est souvent une question de bon sens pour des exploitants qui connaissent leurs produits. » De son côté, Claude Duchemin, de la DGCCRF, rappelle la solidité du cadre réglementaire :

« En particulier avec le paquet hygiène, on dispose en Europe d'un système de traçabilité exigeant, efficace et il existe maintenant un réseau européen d'alerte rapide des fraudes. »

Parallèlement aux arrêtés, directives et règlements sur la traçabilité et les bonnes pratiques sanitaires, les normes Iso, les référentiels IFS ou BRC et FFFC 22 000, certifient la gestion de l'assurance qualité.

« Ce rôle revient au service qualité. Sa priorité est la sécurité alimentaire mais aussi la réduction de la non-qualité », souligne Nathalie Langlois.

Dans la balance, le système d'assurance-qualité s'avère plus coûteux que ce qu'il peut rapporter. Son budget doit couvrir à la fois les plans de contrôle, le sourcing matière première, les locaux et l'équipement de laboratoires, le coût salarial des analystes et qualitatifs, ainsi que la formation du personnel.

« Tout cela s'additionne et il est très difficile de le répercuter dans nos prix de vente », constate Patrick Barinet, directeur général de Greenland Seafood.

Alors que l'appétit de transparence grandit à vitesse rapide, la maîtrise des risques sanitaires et des risques de fraudes est stratégique sur un produit aussi sensible que le poisson.

À ce titre, le renforcement des contrôles officiels entamé en 2013 peut aussi constituer un atout aux yeux de clients étrangers.

Source : [http://www.pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/assurance-qualite-couteux-passeport.html\(11/12/2014\)](http://www.pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/assurance-qualite-couteux-passeport.html(11/12/2014))