

## **LA TRAÇABILITÉ DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

**Pascal LÉGLISE**

(Directeur Qualité Carrefour Belgium)

**Résumé :** les différentes étapes de contrôle de la viande bovine sont présentées.

### **DEFINITION DE LA TRAÇABILITE :**

**La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité (végétal, animal, denrée) au moyen d'identifications enregistrées (Norme ISO 8402).**

Le consommateur belge était habitué depuis des décennies à acheter sans hésitation les divers types de viandes mis à sa disposition sur le marché. Si l'on parlait de maladies du bétail, on savait que les mesures sanitaires avaient été prises aussitôt et que l'on n'avait aucune crainte à avoir. C'était le plus souvent des maladies non transmissibles à l'homme qui posaient essentiellement des problèmes économiques.

Cette quiétude s'est trouvée ébranlée dès 1985 par l'apparition en Grande-Bretagne d'une maladie dite de la vache folle ou encéphalopathie spongiforme bovine qui affecte principalement les bovins. Ses symptômes sont des troubles de l'équilibre et de la marche aboutissant à la mort de l'animal. Cette maladie s'apparente à une maladie rare mais mortelle pour l'homme, la maladie de Kreutzfeld-Jacob.

Des mesures énergiques furent prises en Grande-Bretagne avec l'abattage systématique des troupeaux où s'étaient manifestés des cas de vaches folles et l'interdiction de nourrir le bétail avec des farines d'origine animale, sans pouvoir cependant empêcher la venue de la maladie sur le continent où des cas se manifestent encore, comme récemment en France. On a aussi dû déplorer une série de décès, surtout en Grande-Bretagne, imputables à l'agent responsable de l'encéphalopathie spongiforme bovine.

La confiance qui régnait chez les consommateurs a fait place à une inquiétude tout à fait légitime, même si la Belgique a été relativement épargnée par le fléau, et d'autant plus que notre pays a été le théâtre récent d'un scandale impliquant des fabricants de nourriture pour bétail.

Une série de mesures a été progressivement imposée à l'échelon national comme à l'échelon européen pour assurer à la viande consommée la qualité nécessaire, en suivant toutes les opérations qu'elle subit de la ferme à la table du consommateur.

La Belgique a été le premier pays européen à mettre en place, dès la fin des années 1980, un système informatique d'identification et d'enregistrement de son cheptel : le système SANITEL, placé sous l'autorité du Ministère de l'Agriculture. Ce système centralise les données propres à chaque animal sur un passeport individuel qui doit assurer sa traçabilité basée sur l'identification et l'enregistrement des produits à chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Ces maillons sont :

a) la ferme, b) l'abattoir, c) l'atelier de découpe, d) la centrale de distribution, e) le magasin avec, lors de l'arrivée au magasin, contrôle de l'étiquette et vérification des étapes suivies, par application du règlement européen (CE) 1760 / 2000 publié le 17 juillet 2000 qui prescrit :

- À partir du 1er septembre 2000, obligation de mettre sur les emballages : le N° SANITEL, le N° d'agrément de l'abattoir, le N° d'agrément de l'atelier de découpe, et
- À partir du 1er janvier 2002, obligation de préciser le pays de naissance et d'engraissement de l'animal.

Pour rassurer ses consommateurs, Carrefour par exemple a appliqué l'article 2 de ce règlement dès le 1er mai 2001.

A) À la ferme, l'animal reçoit un numéro d'identification unique géré par le Ministère de l'Agriculture via SANITEL. L'animal porte dès lors deux boucles d'oreille à 8 chiffres posées dans les 8 jours et dispose d'un passeport SANITEL.

La boucle porte les renseignements suivants :

- nombre de boucles perdues
- code du pays (BE pour Belgique)
- check digit (élément de sécurité, cfr carte de banque)
- N° SANITEL : 8 chiffres dont le premier désigne la province.

Le passeport comporte plusieurs volets :

- volet 1 = marquage du bovin (boucles)
- volet 2 = sortie du bovin du troupeau
- volet 3 = accompagnement d'un animal du troupeau + vignette.

Le passeport porte en outre les coordonnées de l'éleveur, la date de sortie du troupeau avec la signature du cédant, la date de naissance, le sexe et la spécification de la race et les informations portées sur la boucle.

B) L'animal est amené de la ferme d'élevage à l'abattoir par un chevillard qui doit présenter le passeport et la fiche d'identification individuelle réclamée à l'organisme certificateur et délivrée par cet organisme. La concordance entre le passeport et la boucle SANITEL sera vérifiée par un vétérinaire du Ministère de l'Agriculture. Un contrôle visuel « ante mortem » sera également assuré par un vétérinaire. La découpe sera uniquement effectuée sur des carcasses certifiées par l'organisme certificateur.

Parmi les bovins, la race Blanc Bleu Belge occupe une place de choix. Cette race est relativement ancienne puisqu'on la connaît déjà au XIXe siècle. Elle se prête fort bien à la production de viande avec des individus fortement musclés et peu producteurs de lait. Elle a subi un métissage par taureau Anglais shorthorn au milieu du XIXe siècle. Les taureaux pèsent au moins 1200 kg et ont une hauteur maximum de 1,48m. Au moment de l'abattage, les bovins mâles doivent être âgés au minimum de 18 mois et au maximum de 24 mois.

C) Après l'abattage, le N° SANITEL est alors devenu un n° de série, repris sur la carcasse. À la sortie de la chaîne d'abattage, les carcasses ont subi un contrôle « post mortem » avec un N° de série par un représentant de l'Institut d'Expertise Vétérinaire (IEV). L'étiquette d'identification porte le nom de l'éleveur, le N° SANITEL, le N° de pesage, le N° et la date d'abattage, le poids, le sexe, l'âge de l'animal, sa teneur en graisse (classement).

- Les individus abattus sont dépeaucés et les carcasses découpées d'abord sagittalement, puis transversalement en quatre quartiers tous porteurs de l'étiquette d'identification.

D) A l'atelier de découpe, chaque quartier est découpé en portions dites PAT (prêt à trancher).

Le N° SANITEL est transformé en N° de « lot interne » avec un code unique qui se rapporte à un groupe de 10 bêtes au maximum provenant d'un même élevage. Le N° du lot est ensuite imprimé sur chaque sac PAT au moyen d'une étiquette code barre.

Dans le cas de Carrefour Belgium, le chevillard communique à l'organisme certificateur avant l'abattage, l'identité de tous les animaux (N° SANITEL) achetés et celle des lots dont les carcasses font partie.

e) Les sacs PAT sont ensuite livrés aux centrales de distribution dans des bacs bleus portant un code barre incluant le code de traçabilité. Chaque bac bleu est scanné à l'entrée et à la sortie de la centrale de distribution, ce qui permet de savoir avec précision où se trouve la marchandise, si elle est entrée ou sortie de la centrale.

Lors de la livraison en magasin, la palette porte une étiquette code barre reprenant l'ensemble des lots présents ; le boucher réceptionne les bacs bleus contenant les sacs PAT et vérifie s'il existe un ou des numéro(s) de lot différent(s) sur les sacs et sur les bacs. Un sac PAT par numéro est alors sorti et scanné.

Le sac PAT doit être pourvu d'un jeu d'étiquettes de traçabilité (20 env.) possédant le même numéro de lot. Lorsque la viande est découpée et mise sur ravier, une étiquette est collée sur le bord du plateau par article portant les ravier. Après un séjour de 20 minutes en chambre froide, le chariot est apporté au poste d'emballage. Le numéro d'article est encodée, l'étiquette de traçabilité scannée et l'emballage effectué avant la remise au frigo. La marchandise est ensuite présentée au consommateur au fur et à mesure de la demande.

### **COMMENT S'OPERE LA VERIFICATION DE LA TRAÇABILITÉ?**

L'organisme certificateur vérifie immédiatement l'authenticité de la traçabilité des animaux présentés par le chevillard et lui délivre un document l'autorisant à présenter ces animaux à l'acheteur (de Carrefour). Seuls ceux-ci pourront être commercialisés.

La traçabilité au niveau de la viande se fait au moyen d'un échantillon de viande en rayon et, en se basant sur le code de traçabilité, il est possible de remonter jusqu'à la boucle d'oreille de l'animal conservée à l'abattoir. La comparaison des ADN du morceau de

viande prélevé en rayon et de l'oreille de l'animal permet de confirmer si nécessaire l'exactitude du système de traçabilité mis en place.

**En conclusion**, l'existence de la traçabilité tout le long de la chaîne alimentaire doit rassurer le consommateur sur la qualité de la viande qui lui est présentée.

**Références :**

-Règlement (CE) n°1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et abrogeant le règlement (CE) n°820/97 du Conseil

-Arrêté royal relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine du 9 juin 1999.

-Filière Qualité Carrefour : viande bovine, cahier de charge, document interne.