

# LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

## Définition

Comme son nom l'indique, la traçabilité permet de suivre pas à pas le parcours d'une denrée alimentaire sur toute sa durée de vie et pendant toutes les étapes entre sa production à sa consommation.

## Pourquoi la traçabilité est importante ?

### Restauration traditionnelle

- Approvisionnement directement chez le producteur ou par un minimum d'intermédiaires ;
- Possibilité de mettre le doigt sur tout éventuel dysfonctionnement en cas de problème sanitaire ;
- Réponse rapide.

### Restauration moderne

- Production alimentaire industrialisée ;
- La denrée alimentaire passe par plusieurs étapes entre le producteur et le consommateur final ;
- Difficultés à suivre le parcours des aliments qui peuvent passer par plusieurs pays ;

→ Nécessité de mettre au point un système de documentation accompagnant les produits

## La traçabilité

- C'est un outil permettant aux autorités sanitaires et aux professionnels de gérer les risques ;
- Permet de retirer un lot suspect de denrées alimentaires ;
- Remonter à la source d'éventuelles intoxications, fraudes ou malfaçons.

### ➤ En outre, la traçabilité permet de :

- La liste des fournisseurs ;
- L'origine de toute denrée et produit ;
- Les étapes de la vie du produit : fabrication → stockage final ;
- Tout matériel et méthodes utilisés pour la fabrication.

### La traçabilité en amont

Définie par le restaurateur ou le professionnel qui va identifier ses fournisseurs en matières premières.

Elle se fait avant le début de la production.

## La traçabilité en aval

Représente les procédures et outils pour suivre le parcours d'un produit fini du producteur à son consommateur.

La traçabilité en aval est contrôlée par l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments).

Plusieurs failles existent dans la législation européenne, comblées par la législation spécifique des pays membre. Par exemple, si EFSA n'oblige pas un fabricant à divulguer le parcours d'un produit à base de viande transformée, la loi française le fait.

## La traçabilité interne

- Concerne le restaurant ou usine ;
- Veille à documenter le parcours d'un produit à l'intérieur d'un établissement de sa réception à sa transformation en produit fini.

## Comment se fait la traçabilité sur le terrain ?

Arrivée d'un produit alimentaire

Contrôle et conservation : bons de livraison, factures, étiquettes avec identification complète.

## Cuisson

- Diagramme de cuisson ;
- Température au cœur ;
- Date et heure de cuisson ;
- Identifiant du lot.

## Refroidissement

- Diagramme de réfrigération ;
- Date et heure ;
- Températures.

## Stockage

- Températures ;
- Date et DLC.