

Amélioration continue de l'assurance qualité

La crédibilité est vitale pour le secteur bio. Pour ne pas la compromettre à l'heure où les flux commerciaux s'intensifient et s'internationalisent de plus en plus, une collaboration renforcée au-delà des frontières est nécessaire.

Le marché des produits alimentaires bio connaît une croissance rapide, les flux commerciaux s'internationalisent de plus en plus et souvent des goulots d'étranglement apparaissent dans l'approvisionnement en produits bio. Ceci donne envie à ceux qui ne prennent pas très au sérieux les exigences du bio, de profiter de ce marché lucratif. Même avec l'un des meilleurs systèmes d'assurance-qualité de la filière alimentaire, le secteur bio n'est pas parfaitement à l'abri des abus.

Collaboration éprouvée avec Bio Suisse et Demeter

«Les produits bio contenant le moins possible de résidus de substances chimiques constituent l'alpha et l'oméga de l'agriculture biologique, à savoir le principe sur lequel repose la crédibilité de ce secteur» explique Gabriela Wyss, responsable au FiBL de la qualité et de la sécurité alimentaires. C'est pourquoi Bio Suisse, Demeter et le FiBL travaillent en étroite collaboration sur ce sujet depuis des années.

Gabriela Wyss doit gérer, chaque année, près de 30 cas de produits contenant des résidus de substances chimiques, détectés dans le cadre des contrôles internes de Bio Suisse ou de détenteurs de licences Demeter ou encore au sein des laboratoires des organismes officiels de contrôle des produits alimentaires. Dans un premier temps, G. Wyss doit déterminer s'il s'agit d'une tentative de fraude ou si d'autres problèmes dans la chaîne du produit peuvent expliquer la teneur excessive en résidus. D'après elle, les fraudes intentionnelles ne représentent guère plus de 10% des cas qui lui ont été présentés. La plupart du temps, il s'agissait de contaminations involontaires ou d'erreurs commises pendant le transport, le stockage ou le traitement des produits. «Analyser de tels problèmes et élaborer des solutions en collaboration avec les acteurs du marché est très motivant pour moi» explique G. Wyss.

Au cours des dernières années, ce type d'analyse a été appliqué au contrôle des ravageurs dans les entrepôts de céréales. Des recommandations ont été ensuite formulées en vue d'améliorer le contrôle des ravageurs des produits stockés et de nettoyer de façon plus efficace les entrepôts. La possibilité d'utiliser des auxiliaires est également étudiée et l'élevage des meilleurs candidats est en cours.

Assurance-qualité tournée vers l'avenir

«Dans les médias, la possibilité de fraudes portant sur les produits bio est un thème souvent abordé» explique Beate Huber, expert chargé du contrôle et de la certification. Toutefois, malgré l'intensification des flux commerciaux dans ce secteur, force est de constater que le nombre de problèmes n'a pas augmenté. Pour éviter toute accélération, la gestion proactive des risques est renforcée. En outre, les échanges entre organes de contrôle et organes de certification, entreprises commerciales, organismes de labellisation et pouvoirs publics doivent être intensifiés. C'est pourquoi B. Huber et G. Wyss organisent, avec ces différents acteurs, des ateliers lors desquels les cas connus de fraude sont étudiés, les causes identifiées et des solutions élaborées en collaboration. Parmi ces solutions on peut citer, par exemple, l'amélioration de la communication en cas de fraude présumée ou avérée et la publication des noms des entreprises dont la certification a dû être retirée ou refusée. Car les nombreux contrôles permettant de détecter la présence de résidus de pesticides sont particulièrement onéreux et n'offrent en soi aucune garantie quand il s'agit d'empêcher des tentatives de fraude. C'est pourquoi le FiBL participe activement au développement de mesures préventives et de nouvelles procédures de contrôle.

ta

Contact: gabriela.wyss@fibl.org; beate.huber@fibl.org

Financement: Bio Suisse, Demeter, Office fédéral de l'agriculture

Tentative de fraude ou pollution accidentelle? Gabriela Wyss (à gauche) cherche à déterminer l'origine des résidus de pesticides pour le compte de Bio Suisse et d'autres acteurs du marché biologique. En collaboration avec Beate Huber, elle pratique la gestion proactive des risques.



Aliments pour bébés de première qualité

Le secteur de la transformation des produits alimentaires biologiques se trouve tiraillé entre deux grands objectifs: le souci de la plus grande rigueur en matière de sécurité alimentaire d'une part et la recherche d'une qualité optimale d'autre part. Un projet de recherche européen porte actuellement sur les améliorations possibles dans le domaine de l'alimentation, à travers l'étude de cas des aliments pour bébés.

Les consommateurs choisissent volontiers des produits bio en espérant qu'ils soient dépourvus de résidus de pesticides et contiennent moins d'additifs. Dans le même temps, ils veulent que la qualité nutritionnelle soit la plus élevée possible, que la saveur soit excellente et que la production respecte l'environnement. Pour l'industrie de transformation alimentaire, ces exigences représentent un défi très important.

À quels niveaux de la chaîne de production, depuis le stade de la culture jusqu'au produit final, les différents aspects déterminant la qualité ont-ils une influence décisive? Des scientifiques de l'agroalimentaire et experts de la transformation alimentaire étudient ensemble cette question dans le cadre d'un projet de recherche européen. Ils ont choisi comme objet d'étude la purée de carottes pour bébés. En matière de sécurité, les aliments pour bébés constitue un groupe de produits très exigeant.

Concept d'obtention d'ingrédients à haute valeur ajoutée

«De nombreuses entreprises ont optimisé leurs processus de transformation, en s'efforçant notamment d'éviter les substances dangereuses, tandis qu'un potentiel d'amélioration subsiste en ce qui concerne la fabrication d'ingrédients à haute valeur ajoutée» explique Ursula Kretzschmar, spécialiste de la transformation alimentaire au FiBL. C'est ce qu'indique une enquête menée auprès d'experts et d'entreprises de transformation spécialisés dans le secteur de l'alimentation des nourrissons.

De façon peut-être un peu surprenante, cette étude montre également que la situation du marché peut représenter un problème majeur pour l'assurance-qualité. En effet, en cas de pénurie d'une matière première, les entreprises du secteur de la transformation alimentaire se trouvent sous pression, ce qui peut les amener à acheter des produits de qualité inférieure.

Outre la qualité des matières premières, toutes les étapes du processus sont, bien entendu, décisives. «Des possibilités concrètes d'amélioration découlent, par exemple, du rapport entre la durée des étapes de transformation et les variations de température aux différents stades d'élaboration de la purée de carottes» explique Kathrin Seidel, qui a dirigé l'étude.

Dans l'industrie alimentaire, le concept HACCP est largement répandu. Il s'agit d'une méthode permettant d'évaluer les risques sanitaires à partir de points de contrôle critiques. Ce concept a été enrichi par Ursula Kretzschmar et ses collègues d'un concept QACCP, qui ne consiste pas tant à identifier les risques sanitaires qu'à mettre en évidence les points critiques pour la qualité. Les résultats obtenus sont testés dans une installation pilote et les différentes étapes du processus sont adaptées les unes aux autres, de façon à ce que la qualité du produit fini puisse être optimisée en termes d'ingrédients à valeur ajoutée et de sécurité alimentaire. Trois entreprises de transformation participant au projet sont chargées d'adapter le concept QACCP pour son application pratique. «Ce projet repose depuis le départ sur des échanges intensifs entre les chercheurs et les utilisateurs» explique Ursula Kretzschmar. *ta*

Contact: ursula.kretzschmar@fibl.org

Financement: Office fédéral de l'agriculture, dans le cadre d'un projet de coopération transnationale impliquant onze pays européens (Core Organic)

Optimiser la qualité de transformation: l'exemple des aliments pour bébés: Ursula Kretzschmar (à droite) et Kathrin Seidel.