

Initiales privées en matière de sécurité des aliments : L'exemple de l'aviculture industrielle colombienne

M.P. CABAL

ASECALIDAD, Corporation Colombia International (CCI), Calle 16 # 6-66 Piso 6, Bogota, Colombie. Adel : cci@cable.net.co

Résumé

Depuis une dizaine d'années, l'industrie agroalimentaire colombienne est soumise à une concurrence accrue sur le marché national, suite à la libéralisation du commerce et l'adhésion du pays à l'Organisation mondiale de commerce (OMC). L'enjeu de la compétitivité se situe non seulement au niveau du prix, mais aussi au niveau de la qualité des produits – y compris la qualité sanitaire. En 1997, l'Etat a introduit un nouveau cadre réglementaire pour la sécurité sanitaire des aliments, qui rend obligatoire la mise en place de « Bonnes Pratiques de Fabrication » (BPF) et qui vise à aligner les normes nationales sur les normes internationales. Par la suite, la Fédération nationale de l'aviculture du pays (FENAVI) a initié un programme pilote pour promouvoir des méthodes d'assurance qualité au sein des abattoirs de poulet. L'appui technique a été fourni par des organisations non-gouvernementales, la Corporation colombienne internationale (CCI) et sa filiale spécialisée dans les démarches d'assurance qualité, ASECALIDAD. L'action pilote, appuyée financièrement par l'Etat, a introduit des programmes de BPF et de HACCP (Hazard analysis and critical control points) dans 20 entreprises. Les gestionnaires de ces entreprises et FENAVI se félicitent des résultats de l'action, qui a été étendue à un deuxième groupe de compagnies. Il s'agit là d'un modèle très positif pour les associations de producteurs : organiser une action collective pour faire face à la compétition internationale, action que les producteurs individuels auraient du mal à entreprendre individuellement.

Introduction

A la suite de la libéralisation du commerce qui a débuté en Colombie en 1991 et de l'adhésion colombienne à l'OMC en 1994, l'industrie alimentaire du pays a été confrontée à une concurrence croissante de produits provenant de régions où ils sont moins chers et fabriqués de manière à satisfaire des normes de qualité et de sécurité plus élevées.

Dans ce résumé, nous verrons comment la Fédération Nationale de l'Aviculture de la Colombie (FENAVI) répond à ce défi en cherchant à fabriquer des produits compétitifs non seulement au niveau des prix, mais également de la qualité.

L'industrie avicole colombienne

Les chiffres clés¹

La Colombie a une population totale d'environ 38 millions d'habitants, et une superficie de 1.1 millions de km². C'est le troisième pays le plus peuplé d'Amérique Latine. Le secteur de la transformation alimentaire colombien représente un tiers du produit industriel du pays et augmente de près de 5% par an depuis 1980. Parmi les industries agroalimentaires, l'industrie avicole est le secteur le plus dynamique et la production de volailles a presque été multipliée par quatre durant les vingt dernières années, pour atteindre environ 500.000 t à l'heure actuelle. La consommation de volailles en Colombie a également progressé fortement sur cette période, passant de 3.8 kg par habitant en 1980 à 12.4 kg par habitant en 1999. Aujourd'hui, le poulet est la seconde source de protéines en Colombie, après le bœuf, et constitue à peu près 40% de la consommation totale de viande.

Cette évolution s'est accompagnée d'une baisse du prix relatif de la viande de poulet : son prix a diminué de près de la moitié vis à vis du porc et du bœuf dans la période 1980-97. Ceci dit, l'ouverture progressive du marché national comporte des risques pour le poulet national, car le prix du poulet produit aux Etats-Unis, hors droits de douane (prix CAF) est nettement plus bas (environ US\$750/t contre US\$1 500/t pour le poulet local sur le marché en gros en 1999). Le poulet américain est également produit pour satisfaire des normes de sécurité plus strictes. Les producteurs locaux cherchent à améliorer leur capacité à concurrencer les produits importés quant aux prix, à la qualité et à la sécurité.

Les acteurs de la filière

Il y a environ 1 200 exploitations avicoles et 76 usines de transformation de volailles dans le pays. FENAVI défend les intérêts des producteurs d'œufs et de volailles. Elle promeut l'association et la coopération des producteurs, la recherche, les transferts de technologie, le marketing, l'hygiène animale et l'intervention auprès du gouvernement pour protéger les intérêts de l'industrie.

La structure institutionnelle dans le domaine de la sécurité des aliments

Plusieurs ministères sont impliqués dans ce domaine :

- Le Ministère de l'agriculture et du développement rural : il est responsable des politiques et des régulations de la sécurité sanitaire et phytosanitaire des productions primaires animales et végétales. ICA, un organisme de ce ministère, est chargé de la surveillance et des contrôles.
- Le Ministère de la santé : il est responsable des politiques et des régulations de la sécurité des médicaments et des produits alimentaires transformés. La surveillance et le contrôle sont des fonctions de INVIMA, une agence de ce ministère.
- Le Ministère de l'environnement : il est responsable de la politique et des régulations de l'utilisation des ressources naturelles. Les « Corporations régionales » s'occupent de la surveillance et du contrôle pour l'utilisation et le versement.
- Le Ministère du développement économique, le Ministère du commerce extérieur et le Ministère de l'éducation : ils jouent un rôle important en désignant les programmes et en rassemblant des fonds pour la mise en œuvre et la certification des systèmes d'assurance qualité en tant qu'outil de la compétitivité.

¹ Cette partie s'appuie sur GOMEZ et TORRES, 2000.

Il existe aussi des prestataires de service opérant dans ce domaine. La Corporation colombienne internationale (CCI) est un des centres de développement de gestion et technologique à but non lucratif. C'est une organisation créée pour promouvoir la modernisation de la production et de la transformation du secteur agroalimentaire colombien. Sa filiale fournissant des appuis dans le domaine d'assurance qualité, est ASECALIDAD.

En 1997, le gouvernement colombien a approuvé un nouveau cadre réglementaire dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, rendant obligatoire la mise en place et le développement des Bonnes Pratiques de Fabrication et l'utilisation de méthodologies appropriées pour traiter des risques en matière de sécurité alimentaire.

L'initiative du secteur avicole en Colombie

La situation de l'industrie avicole colombienne, dans les perspectives du marché mondial et du nouveau cadre réglementaire, a poussé FENAVI en 1998 à initier et à soutenir le développement d'un programme d'assurance de qualité sanitaire à travers la filière avec une approche « de la ferme à la table ». FENAVI, CCI et ASECALIDAD ont développé le programme en sensibilisant les directeurs de toutes les entreprises de la filière au fait que la qualité devient un facteur de compétition et en les informant des Bonnes Pratiques de Fabrication et de la démarche HACCP. Les usines de transformation étaient invitées à prendre part au Plan Pilote HACCP. Les industries ont été choisies selon leur engagement au programme, en tenant compte de la représentativité des régions productrices et de la taille de leurs opérations.

ASECALIDAD a assuré la formation aux leaders HACCP et l'aide technique aux équipes de qualité pour l'élaboration du planning général et la mise en œuvre physique et opérationnelle des Bonnes Pratiques de Fabrication, pour le développement du plan HACCP et enfin pour la préparation du système de documentation accompagnant ces systèmes d'assurance qualité.

Le bilan final du Plan Pilote permet de donner les résultats suivants :

- (1) La mise en œuvre physique et opérationnelle des BPF était significative dans l'ensemble des vingt entreprises ; la mesure du profil sanitaire a évolué de 48.7% à 77%.
- (2) La conformité aux réglementations officielles a atteint des valeurs moyennes d'environ 80%.
- (3) Les procédures SSOPs (Sanitation Standard Operating Procedures) ont été développées, le programme de formation aux ouvriers réalisé et la documentation qui soutient le système d'assurance de la sécurité sanitaire élaborée. D'autres programmes complémentaires comme l'entretien des équipements, le contrôle des agents distributeurs et le suivi de la traçabilité du produit sont restés dans les prévisions de travail des industries pour les mois à venir.
- (4) Les industries sont sur le point d'obtenir la certification HACCP de l'agence officielle INVIMA ou de certificateurs internationaux agréés.

De manière globale, le projet a contribué à la modification des attitudes des ouvriers et a permis de comprendre en profondeur la maîtrise des procédés. En conséquence, il y a eu un changement favorable dans l'environnement organisationnel, permettant une augmentation de la qualité du produit, de la production et des ventes. Après une année de travail en commun, les industries continuent à fonctionner de façon autonome avec ces processus de qualité. Les résultats ont poussé les gestionnaires à s'investir dans le sens d'une extension des applications de ce système d'assurance qualité aux autres produits, aux autres transformations et usines de leurs propres organisations au travers de la chaîne de production.

La bonne réussite du Plan Pilote HACCP a mené FENAVI à prendre la décision de poursuivre cette initiative ; un second groupe d'industries est en train de développer un programme similaire avec l'aide technique d'ASECALIDAD. FENAVI a pour objectif de positionner la « viande de poulet local » comme produit de haute qualité plus sûr que les poulets importés ou d'autres viandes telles que le porc ou le bœuf. La fédération demande actuellement l'autorisation au Ministère de la santé de rendre la démarche HACCP obligatoire dans l'industrie de volaille dans les trois années à venir. A ses yeux, il s'agit d'une mesure permettant d'offrir des aliments sains à la population, qui en même temps diminuera l'impact potentiel d'une compétition déloyale de la part des fournisseurs de poulet importé.

Conclusions

Les motivations de cette initiative de mise en place de la sécurité et de la qualité alimentaire au niveau de l'industrie avicole proviennent d'une constellation de plusieurs facteurs : la demande croissante du consommateur pour une qualité meilleure ; la nécessité de défendre les parts de marché localement et d'améliorer la capacité du producteur à être compétitif sur les marchés internationaux ; la nécessité de satisfaire aux nouveaux règlements de sécurité sanitaire des aliments.

Des actions ont déjà été menées grâce au rôle joué par FENAVI en tant qu'association, soutenant les actions collectives pour faire face à la concurrence internationale, actions ne pouvant être assumées par des producteurs individuels. FENAVI a pu prendre cette initiative car l'environnement institutionnel y était favorable, notamment avec la disponibilité de ressources financières de l'Etat pour appuyer l'action dans sa phase pilote, ainsi que l'existence de prestataires de service tels que CCI et ASECALIDAD pour accompagner les industriels sur le plan technique.

Références

GOMEZ, M.I., TORRES, J.A., 2000. Food Safety Regulation, Trade, and Private Initiatives: The Case of the Colombian Poultry Industry. Paper presented at the XXIII Congress of the International Association of Agricultural Economists, Berlin, August 12-17, 2000.