

Cecab prépare son plan « Food Defense »

SÉCURITÉ ▶ Certifié IFS version 5 pour toutes ses usines, le groupe breton met en place un plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants, de façon mesurée.

La version 6 de l'IFS, publiée fin janvier et applicable en juillet, intègre pour la première fois des exigences sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants (Food Defense). C'est cette nouveauté qui a, entre autres, conduit le groupe Cecab à se pencher sur le sujet comme beaucoup d'autres industriels même si cela n'est pas complètement nouveau pour la plupart. « Nous sommes certifiés IFS version 5 pour la totalité de nos sites industriels, soit une vingtaine en France, qui produisent des légumes, plats cuisinés et pet food en conserves, des surgelés ainsi que des œufs frais et élaborés », explique Philippe Rohmer, directeur qualité du groupe qui comprend également une activité d'abattage et de découpe de porc.

Au-delà de la Food Defense

« Cet effet de mode pour la Food Defense n'est pas forcément justifié vu le peu de cas répertoriés. Par conséquent, nous voulons aborder cette question avec recul. D'où l'idée d'aller au-delà de la Food Defense en appréhendant la sécurité au sens large car il peut y avoir plus d'actes de malveillance autour du produit alimentaire que sur le produit lui-même. » Un groupe de travail s'est constitué avec un représentant par branche d'activité (responsable sécurité, directeur d'usine...). « Réunir des fonctions différentes permet de multiplier les points de vue. Mais le directeur d'usine est la personne la mieux placée pour mettre en place un plan Food Defense ou un plan sécurité

Une démarche en deux temps

● **Évaluer** : chaque site industriel analyse actuellement les risques liés à la Food Defense et à la sécurité au sens large grâce à l'outil d'Exaris. « Ceux-ci varient selon les produits mais également le lieu d'implantation ou encore l'ancienneté de l'usine », souligne Philippe Rohmer, directeur qualité du groupe (ci-contre en photo).

● **Agir** : Des investissements seront certainement nécessaires sur certains sites ainsi qu'un volet formation du personnel notamment pour détecter une intrusion.



car une vue globale du fonctionnement de l'unité est indispensable. À lui de constituer ensuite une équipe de travail, restreinte bien sûr pour des questions de confidentialité. » Pour le démarrage, l'industriel a été accompagné par la société Exaris, experte en analyse de risques, notamment pour cerner les objectifs de la Food Defense. « Nous sommes de plus en plus sollicités par les industriels afin d'apporter une réponse pragmatique en matière de Food Defense », souligne Antoine Saily, d'Exaris. « Mais il faut l'aborder avec sérénité car, d'une part, beaucoup y répondent déjà depuis de nombreuses années et, d'autre part, les cas de contamination malveillante avérée sont très rares, voire inexistantes, en

France. Pour éviter un déploiement anormal d'énergie autour de cette problématique, nous avons conçu pour nos clients un outil sous format Excel (voir encadré). À la suite à la demande de certains comme le groupe Cecab qui souhaitait aller au-delà de la Food Defense, nous proposons également une version « Sécurité process ».

Une dimension transversale

Chaque site du groupe Cecab analyse actuellement les risques liés à la Food Defense et à la sécurité au sens large avec l'outil d'Exaris. « Cet outil est simple d'utilisation et permet de réaliser une analyse rapide, c'est-à-dire en deux à trois demi-journées par site. En Food Defense, les risques

REPÈRES

Chiffres 2010 (hors branche porc)

- **CA** : 1,3 milliard d'euros
- **Effectif** : 5200 salariés

●●● sont peu élevés en production d'œufs frais, mais beaucoup plus importants en plats cuisinés. Même chose en matière de sécurité, un centre de conditionnement d'œufs étant plus simple qu'une usine de plats cuisinés.

Le niveau de risque sécurité varie également selon le lieu d'implantation du site ou son âge, les plus récents étant plus sécurisés. »

La plupart des sites Cecab sont classés à un niveau de vigilance normal; le passage au niveau élevé survient surtout si un événement particulier a eu lieu dans les six derniers mois. « En octobre prochain, une fois ces analyses finalisées, l'objectif est de déterminer des mesures de Food Defense applicables à l'ensemble des sites pour atteindre une certaine harmonisation au niveau du groupe. » Des investissements seront certainement nécessaires sur certains sites ainsi qu'un volet formation du personnel notamment pour détecter une intrusion. « Mais il ne faut pas non plus trop en parler en interne sous peine peut-être de donner de mauvaises idées », conclut Philippe Rohmer. Au final, ce plan Food Defense à dimension plutôt transversale s'ajoutera aux démarches qualité déjà en place par famille de produits.

CHANTAL URVOY

Un outil sous Excel pour guider les industriels



● **L'outil conçu par Exaris** pour bâtir un plan Food Defense, évalue en premier lieu la vulnérabilité du produit (est-il consommé en l'état ou pas), puis les différents types de menaces potentielles en s'appuyant sur le guide édité par la DGAL en 2007 [représailles internes ou externes, vandalisme, terrorisme religieux ou politiques, actes insensés...]. L'industriel obtient ainsi un niveau de vigilance pour le site analysé [normal, élevé ou critique]. Des zones sont également identifiées au

sein du site [stockage, emballage, production, vestiaires...] et leur sensibilité évaluée.

● **En fonction du niveau de vigilance**, un certain nombre de recommandations du guide de la DGAL sont alors à prendre en compte au niveau du site ou des zones concernées.

● **L'outil identifie ensuite** les mesures déjà appliquées par l'entreprise et celles qui ne le sont pas afin de mettre en place un plan d'actions.

EN BREF

IGP LES SALAISONNIERS CORSES ENGAGENT UNE DÉMARCHÉ

■ Pas moins de 7 produits charcutiers les plus emblématiques de la Corse font actuellement l'objet d'une instruction auprès de l'Inao pour obtenir une IGP. Il s'agit du Lonzo [filet de porc salé, poivré, fumé puis séché]; de la Coppa [échine de porc salée, poivrée, séchée puis fumée]; Jambon sec ou Prisuttu; du Figatelli [saucisse généralement en forme de U, fabriquée à partir de foie, viande et gras de porc]; du saucisson sec [maigre et gras de porc], de la Bulagna [produit de forme triangulaire ou en goutte d'eau, elle est constituée de la gorge de porc]; de la Pancetta [poitrine de porc, salée, poivrée, fumée puis séchée [recette idem Bulagna].

MSC CERTIFICATION SUSPENDUE

■ Les organismes de certification ont annoncé aujourd'hui la suspension des certifications de sept pêcheries de maquereau dans l'océan Atlantique nord-est. L'annonce de la suspension suit deux années de captures dépassant les recommandations scientifiques. Elle résulte de l'augmentation significative des quantités de maquereau capturées par certains pays ne faisant pas partie de la flotte certifiée.

Label Le Cassis de Dijon reconnu IGP

Le Cassis de Dijon a obtenu son classement en : « Indication Géographique » par l'Inao. Cette reconnaissance intervient au moment où les liquoristes dijonnais fêtent les 170 ans de ce cassis.

ADEME MISE EN LIGNE DE LA BASE CARBONE

■ Recensant plus de 1 300 facteurs d'émissions, la Base Carbone permet de convertir des activités [effectuer un trajet, acheter du papier...] en kilogrammes équivalents CO₂. Cette base de données doit servir de références aux différents acteurs [entreprises, fédérations, collectivités...] qui, dans le cadre du Grenelle de l'environnement, ont obligation de réaliser un bilan gaz à effet de serre [GES]. Sont également concernés les prestataires de transport qui doivent informer leurs clients sur le contenu CO₂ de leurs prestations. Concrètement, il suffit de s'inscrire sur le site www.basecarbone.fr pour consulter les données et échanger sur les valeurs proposées dans le cadre d'un forum.