

# BRC version 7: le nouveau référentiel intègre la gestion des fraudes

**CONTRÔLES** ▶ La septième version du référentiel BRC, applicable dès juillet 2015, introduit trois nouvelles clauses sur la gestion de la fraude et de l'authenticité des matières premières.

« Le référentiel privé BRC\* est le premier à intégrer la thématique de la gestion de la fraude et de l'authenticité des matières premières de façon aussi explicite », note Antoine Saily, directeur associé d'Exaris, société d'aide à la gestion des risques alimentaires. « Cette thématique est incluse dans les chapitres sur la politique de l'entreprise, sur les achats et un chapitre spécifique (5.4) lui est même consacré », précise Cédric Travaillé, consultant formateur à l'Adria Développement. La version 7, publiée en janvier dernier, est applicable dès le 1<sup>er</sup> juillet 2015.

## Trois nouvelles exigences pour les industriels

Trois nouvelles exigences sur la maîtrise de la fraude voient ainsi le jour. Tout d'abord, l'entreprise est dans l'obligation de s'informer. Elle doit réaliser une veille sur les fraudes possibles, connaître les menaces passées et actuelles sur les matières premières. Autre obligation, l'industriel doit effectuer une analyse de vulnérabilité documentée de ses matières premières, afin de repérer celles qui peuvent être considérées comme « critiques » (lire l'encadré ci-contre). « La documentation BRC propose des critères d'analyse : historique, économique, état physique du

### La détermination du risque s'effectue en trois temps

● **S'informer** : l'industriel réalise une veille sur les risques de fraudes. Les sources possibles : presse, syndicats professionnels et interprofessions, réseau d'alerte RASFF [système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires], résolution européenne de janvier 2014 [liste de dix familles d'ingrédients] et *Journal of Food Science*, vol. 17, 2012 [liste de vingt-cinq ingrédients], laboratoires d'analyses spécialisés dans les fraudes [SGS Multilab, Eurofins...].

● **Analyser** : des organismes formateurs comme l'Adria et Exaris proposent des outils d'aide pour analyser le niveau de risque d'une matière première. Avec des critères comme la disponibilité, la complexité de la chaîne d'approvisionnement, l'utilisation d'un fournisseur ponctuel, etc.

● **Mesurer** : les garanties à obtenir sont proportionnelles au risque : fiche technique, cahier des charges, test de traçabilité, changement de la chaîne d'approvisionnement, contrôles internes ou externes.

Matière	Fournisseur	Catégorie	Commentaires	Risque cumulé
Pommes Biologiques	Fournisseur A	Produits biologiques	Pommes Origine France Réception de pommes conventionnelles en août 2014	3
Minerais de viande bovine	Fournisseur C	Viande	Viande Bovine origine Pologne. Prix négocié < 10% prix du marché. Achat auprès du Négociant X (non connaissance des abattoirs et transformateurs intermédiaires)	5
Caviar	Fournisseur D	Poisson	Caviar origine Caspienne	4
Thon	Fournisseur E	Poisson	Famille identifiée comme "à risque" dans la résolution du parlement européen mais filière maîtrisée	0
Vitamine C naturelle	Fournisseur F	Autres	Risque de contrefaçon avec de la vitamine C synthétique -cf. NC23	4

Exemple de tableau d'analyse des risques réalisé grâce à l'outil développé par la société Exaris. Dans cet exemple, le risque sur le minerai de viande bovine est élevé car la chaîne globale de transformation n'est pas connue et le prix négocié est de 10 % inférieur au prix du marché.

produit, etc. Ainsi, des muscles entiers ou déstructurés, ne présenteront pas le même risque de fraude. Des épices comme le safran ou la vanille ont un risque élevé dû à leur coût important. Il peut y avoir ajout de colorants ou d'autres épices comme le piment dans le safran et addition de vanilline de synthèse dans la vanille, par exemple. La complexité des tests de routine

permettant d'identifier les falsificateurs est aussi un critère à prendre en compte », poursuit Cédric Travaillé. Enfin, l'entreprise doit adopter des mesures de maîtrise proportionnées. « La norme BRC n'impose pas les analyses, mais une progressivité des mesures en fonction du risque », souligne-t-il. Ainsi, pour des matières à faible risque, une fiche technique ou un cahier des charges peuvent suffire. Pour un risque plus élevé, des analyses seront demandées au fournisseur ou bien effectuées en interne. « Des exercices de traçabilité auprès du fournisseur et des vérifications sur sa comptabilité matière pourront également être mis en œuvre, par exemple pour des produits biologiques »,

ajoute le consultant. Pour des matières à risques élevés, des contrôles externes seront mis en place. « Mais cela ne se fera que de manière exceptionnelle, en recourant, par exemple, à des analyses PCR, ADN, chromatographiques, ou à des empreintes isotopiques », conclut Antoine Saily. **AGNÈS BOIRON**  
\* British Retail Consortium.

## Autres évolutions de la nouvelle version

★ **Outre la gestion de la fraude**, la version 7 du BRC introduit d'autres changements : un renforcement des exigences sur les achats, la création d'un chapitre sur l'écoute et la communication client, l'ajout d'une zone de grande précaution dans l'usine concernant les produits ambiants et la création d'un grade d'excellence AA.

## REPÈRES

- **Charte Ania** de lutte contre la fraude sur l'espèce de viande [lire RIA n° 743, p 9].
- **Résolution du Parlement européen** du 14 janvier 2014 sur la crise alimentaire, la fraude dans la chaîne alimentaire et son contrôle. Elle pointe dix matières premières critiques : huile d'olive, poisson, produits biologiques, céréales, miel, café, thé, épices, vin, jus de fruits, lait et viande.