

Titre : «Principales découvertes de l'enquête menée en 2005 sur la sécurité alimentaire dans les grandes surfaces»

Auteur : L'Association chinoise des chaînes de magasins

Source: « Zhongguo Shichang » (« Le marché chinois »), n°.1 de 2006, pp. 15-16

Résumé :

I. Résultats de l'enquête menée auprès des consommateurs

L'amélioration de la sécurité alimentaire dans la grande distribution est un « investissement » qui peut se révéler rentable et n'est donc pas seulement une dépense à intégrer au coût de revient. En effet, les consommateurs chinois accordent une grande importance à la sécurité alimentaire ; d'autre part, cette sécurité alimentaire influence le choix des consommateurs vers tel ou tel canal de distribution, plus particulièrement en ce qui concerne les produits agro-alimentaires frais ; la plupart des consommateurs sont prêts à payer un peu plus cher pour une meilleure sécurité alimentaire ; enfin, cette amélioration contribue à augmenter les ventes et les marges bénéficiaires des distributeurs, ainsi qu'à fidéliser davantage les consommateurs.

II. Les points faibles des distributeurs dans le contrôle de la sécurité alimentaire se situent essentiellement à trois niveaux :

1. La réglementation publique pour la mise en œuvre de la sécurité alimentaire dans la distribution est encore insuffisante. Les lois et règlements qui régissent la sécurité alimentaire présentent des incohérences ou bien leur application n'est pas satisfaisante : il est donc nécessaire d'améliorer la législation, la normalisation, la formation, le contrôle et la certification. La Chine a besoin de normes de sécurité alimentaire identiques à l'échelle nationale.

2. Il y a une marge de progression importante en matière de contrôle de la sécurité alimentaire au sein de la chaîne d'approvisionnement des distributeurs. Dans le circuit d'approvisionnement, chaque maillon est plus ou moins défaillant sur le plan du contrôle de la sécurité alimentaire, et le respect de la chaîne du froid est loin d'être assuré. Ainsi, au niveau des achats, la transformation non-conforme de matières premières et le contrôle insuffisant des approvisionnements entraînent des problèmes permanents de qualité des denrées alimentaires ; au niveau du transport, les distributeurs ne sont pas en mesure de satisfaire aux exigences de base en matière de stockage et de désinfection ; au niveau de la distribution, les équipements et solutions disponibles ne permettent pas non plus de garantir le contrôle de la sécurité alimentaire ; enfin, dans l'ensemble de la chaîne de valeur, le respect intégral de la chaîne du froid n'a pas été développé de façon satisfaisante.

3. Le soutien dans la prise en compte de la sécurité alimentaire par un système auxiliaire de gestion de la distribution est insuffisant. La structure organisationnelle et le système des ressources humaines en place n'ont pas l'efficacité nécessaire au contrôle de la sécurité alimentaire. Par exemple, sur le plan de l'organisation, le manque d'un service indépendant chargé du contrôle de la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise ainsi que des vérifications et de la surveillance de la qualité à l'extérieur rend difficile la mise en œuvre de l'ensemble de la sécurité alimentaire de l'entreprise.

III. Réflexions à l'intention des distributeurs chinois

1. Améliorer la sécurité alimentaire est un « investissement » profitable et non une « dépense

supplémentaire ». Les avantages de la sécurité alimentaire sont, entre autres, un chiffre d'affaires plus important, des marges bénéficiaires accrues, une meilleure fidélisation de la clientèle, des denrées moins périssables, une diminution des pertes directes.

2. Les distributeurs chinois doivent donc investir davantage dans la sécurité alimentaire, de façon à : (1) offrir des produits sûrs aux consommateurs ; (2) fidéliser les consommateurs ; (3) augmenter le montant de leur chiffre d'affaires et de leurs bénéfices ; (4) se constituer un avantage concurrentiel ; (5) produire des denrées satisfaisant aux exigences qualitatives en vue de l'export ; (6) accroître les ventes à la fois de produits frais et de produits de leur propre marque, qui constituent deux grandes catégories à forte croissance.

3. Des progrès en matière de sécurité alimentaire nécessitent d'améliorer tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement, des matières premières aux produits finis et passent par la restructuration d'une chaîne d'approvisionnement mal organisée. Les points importants pour y parvenir sont : (1) le contrôle de la production en amont ; (2) un meilleur respect de la chaîne du froid ; (3) le contrôle du processus de transport et de stockage ; (4) l'organisation de la distribution.

4. L'appui des dirigeants et un service indépendant dédié à la sécurité alimentaire sont une garantie essentielle pour réussir l'amélioration de la sécurité alimentaire.

5. Il faut s'inspirer activement de l'expérience étrangère en la matière. D'un point de vue général, les distributeurs chinois n'en sont encore qu'au premier stade de la prise en compte de la sécurité alimentaire et tirer les leçons des expériences internationales de pointe sur ce plan leur sera très profitable.

[Fin]



<http://creativecommons.org/licenses/by-nd/2.0/fr/deed.fr>