

Titre : «Analyse des mécanismes de survenance des problèmes de sécurité alimentaire liés à la gestion de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires »

Auteur : Zhang Weibin ; Gu Zhenyu (Faculté de qualité et de sécurité alimentaires de l'Université de Commerce et de Technologie de la province du Zhejiang (la Zhejiang Gongshang University) ; Laboratoire principal de sécurité alimentaire de la province du Zhejiang)

Source: Shipin Gongye Keji (Revue « Science et technologie de l'industrie alimentaire ») , n° 1 de 2007, pp. 215-216,220

Résumé :

En nous appuyant sur l'analyse des causes des problèmes de sécurité alimentaire occasionnés par la chaîne d'approvisionnement, nous proposons une nouvelle approche de résolution qui consiste à recourir à la technologie RFID (identification par transmission d'ondes radio) pour garantir la traçabilité des produits alimentaires, en s'appuyant techniquement sur la gestion informatisée de la chaîne d'approvisionnement et en prenant pour base du système EAN-UCC (système universel de marquage).

I. Origine des problèmes de sécurité alimentaire

D'une part, les facteurs de risque sont présents tout au long du processus d'approvisionnement, de la production à la consommation, en passant par la transformation, le conditionnement et la distribution : chaque maillon est susceptible d'être exposé à des pollutions de degrés différents avec des répercussions sur l'efficacité de l'ensemble de la chaîne, ce qui augmente les menaces sur la sécurité alimentaire. D'autre part, le consommateur n'a pas une compréhension suffisante des niveaux de sécurité alimentaire et ne dispose pas des connaissances, techniques et équipements nécessaires pour l'évaluer : c'est une des causes directes des problèmes de sécurité alimentaire.

II. Les mécanismes de survenance des problèmes de sécurité alimentaire à chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement

1. Au niveau de la production agricole : à la source de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires, l'utilisation extensive d'agents chimiques et biologiques constitue une importante menace latente pour la sécurité alimentaire. Les plants et cultures dont sont issus les produits agricoles subissent à des degrés divers l'impact et la pollution induits par les insecticides, les engrais chimiques, les eaux usées, les gaz résiduels et les déchets industriels. La consommation par l'homme des produits agricoles ainsi pollués constitue non seulement une menace directe pour la santé, mais elle entraîne également une augmentation des maladies d'origine alimentaire. La corruption chimique et biologique des produits alimentaires est généralement un processus d'accumulation sur le long terme dans la chaîne de production des aliments, son impact négatif sur la santé humaine se manifeste également le plus souvent après une longue période, ce qui constitue un défi de taille dans l'évaluation de la sécurité alimentaire.

2. Au niveau de la transformation : la taille trop modeste des entreprises de production alimentaire et leur désorganisation administrative demeurent des problèmes importants en Chine. C'est l'un des facteurs nuisant le plus à la sécurité alimentaire à ce niveau de la chaîne. Ensuite, l'usage excessif ou abusif d'additifs constitue également une source importante de problèmes de

sécurité alimentaire. En outre, les questions soulevées par l'utilisation de nouvelles matières premières et le recours à des technologies et procédés récents sont loin d'être négligeables.

3. Au niveau de la distribution : de nombreux produits agricoles non encore transformés ou au premier stade de la transformation se retrouvent sur les marchés ou en vente directe au coin des rues. Si ces modes de distribution ne font pas l'objet des procédures nécessaires de contrôle et de surveillance, les incidents liés à la sécurité alimentaires sont inévitables. La logistique du froid en Chine souffre de son retard et de son équipement rudimentaire : le commerce interrégional et transfrontalier des produits alimentaires, tout en satisfaisant aux besoins des consommateurs, augmente le risque de contamination microbienne et de pollution par des matières toxiques.

4. Au niveau de la consommation : le fait de consommer des produits hors saison et l'habitude de prendre les repas hors de chez soi se développent considérablement, la consommation alimentaire ne cesse d'augmenter, ce qui contribue à aggraver les questions de sécurité alimentaire « de masse ». Les consommateurs n'ayant pas les moyens d'évaluer la qualité de la nourriture avant de la consommer, celle-ci devient « objet d'expérience » et sa qualité ou sa nocivité n'est souvent connue qu'a posteriori. Les consommateurs ne sont donc pas en mesure de se protéger eux-mêmes.

III. Les possibilités d'optimisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Il apparaît prioritaire de mettre en place un système de traçabilité en matière de sécurité alimentaire, en utilisant des moyens techniques modernes et en s'appuyant sur une gestion informatisée de la chaîne d'approvisionnement. Premièrement, l'informatique fournit le support technique de la sécurité alimentaire. Offrir un service rapide au client grâce à internet permet d'améliorer l'efficacité de la transmission d'informations dans la chaîne d'approvisionnement et garantit une localisation rapide du produit à chaque étape : production, transformation et distribution. Deuxièmement, le système EAN-UCC fournit une plateforme de traçabilité en matière de sécurité alimentaire. Troisièmement, la technologie RFID est un excellent moyen d'assurer le traçage du produit tout au long du processus. Dans un réseau d'approvisionnement complexe aux étapes multiples, le système RFID a permis d'établir des liaisons sûres entre tous les maillons de la chaîne, de la source au consommateur, fournissant une norme de qualité pour la mise en place de la traçabilité en matière de sécurité alimentaire.

[Fin]



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