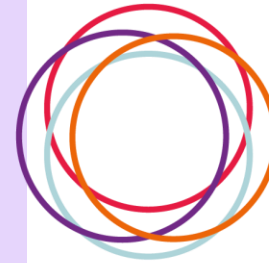




Co-funded by
the European Union

Module 3

Chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes II



PLANNING

SEEDS



Center for
Not-for-profit
Law

diesis
network



kmop
EDUCATION HUB



tamat



PLANNING
SEEDS

Table des matières

1. Les principales réglementations en matière de sécurité alimentaire
2. Garantir la sécurité alimentaire dans les SFSC
3. Respect des réglementations et des normes
4. Bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire



Co-funded by
the European Union

Introduction

Objectifs d'apprentissage



- **Comprendre les principales réglementations en matière de sécurité alimentaire** : Découvrez les réglementations essentielles en matière de sécurité alimentaire qui ont un impact sur les chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes et leur importance pour la protection de la santé des consommateurs et la garantie de la qualité des produits.
- **Mettre en œuvre des pratiques de sécurité alimentaire** : Découvrez les pratiques efficaces en matière de sécurité alimentaire, notamment les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).
- **Renforcer la confiance des consommateurs et la compétitivité du marché** : Comprenez comment le maintien de normes de sécurité alimentaire élevées peut renforcer la confiance des consommateurs, améliorer la fiabilité des produits et offrir un avantage concurrentiel sur le marché.
- **Amélioration continue et conformité** : Soulignez l'importance des mises à jour régulières, de l'engagement des parties prenantes et de l'amélioration continue des pratiques en matière de sécurité alimentaire afin de garantir la conformité avec les réglementations et les normes industrielles en constante évolution.
- **Études de cas et applications pratiques** : Explorez des exemples réels, tels que l'initiative Ciccare et la coopérative de Zagora-Pilio, pour comprendre la mise en œuvre pratique des mesures de sécurité alimentaire dans les SFSC et leurs avantages.



Co-funded by
the European Union



Importance de la sécurité alimentaire dans les SFSC



Co-funded by
the European Union

Garantir la sécurité alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement courtes

Protection de la santé des consommateurs :

- Il est essentiel de garantir la sécurité alimentaire pour protéger les consommateurs contre les maladies d'origine alimentaire et les risques pour la santé.
- Prévention des maladies d'origine alimentaire : La mise en œuvre de pratiques strictes en matière de sécurité alimentaire permet de prévenir les épidémies de maladies d'origine alimentaire telles que la salmonelle, l'E. coli et la listeria.
- Qualité nutritionnelle : Les pratiques alimentaires sûres préservent la qualité nutritionnelle des produits, offrant ainsi aux consommateurs des options plus saines.



Source: Retrieved [here](#)



Co-funded by
the European Union

Garantir la sécurité alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement courtes

Renforcer la confiance :

- Le maintien de normes élevées en matière de sécurité alimentaire permet d'instaurer et de maintenir la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires locaux.
- **Transparence** : Une communication claire sur les mesures et les pratiques en matière de sécurité alimentaire renforce la confiance des consommateurs.
- **Fiabilité** : Le respect constant des normes de sécurité alimentaire garantit la fiabilité et la qualité des produits, ce qui encourage les achats répétés et un bouche-à-oreille positif.
- Le respect des normes de sécurité garantit la qualité et la régularité des produits, ce qui est essentiel pour la réputation des SFSC.
- Le maintien de normes de haute qualité renforce la confiance et la loyauté des consommateurs, ce qui conduit à un succès durable et à la croissance du marché.



Garantir la sécurité alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement courtes



Normalisation :

- Mise en œuvre des protocoles-Élaborer et mettre en œuvre des protocoles de sécurité alimentaire normalisés à tous les stades de la production et de la transformation.
- Utilisez les meilleures pratiques et lignes directrices de l'industrie pour établir des procédures claires et cohérentes pour la manipulation, la transformation et le stockage des aliments.
- Former l'ensemble du personnel et des parties prenantes à ces protocoles normalisés afin d'en garantir l'application uniforme.

Qualité uniforme :

- La cohérence des pratiques de sécurité permet d'obtenir une qualité uniforme pour tous les produits, ce qui réduit la variabilité et améliore la satisfaction des consommateurs.
- Les protocoles normalisés contribuent à minimiser les erreurs et les risques de contamination, garantissant ainsi des produits alimentaires sûrs et de grande qualité.



Co-funded by
the European Union

Réfléchissons !

Réfléchissez aux mesures clés discutées jusqu'à présent dans le module pour garantir la sécurité alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement courtes. Quelle est, selon vous, la mesure la plus importante dans votre contexte et pourquoi ?

Amélioration constante

Mises à jour régulières :

- Examiner et mettre à jour régulièrement les pratiques en matière de sécurité alimentaire afin de rester en phase avec les nouvelles réglementations, les progrès scientifiques et les normes du secteur.
- Mener des évaluations périodiques des pratiques actuelles afin d'identifier les domaines à améliorer et de mettre en œuvre les changements nécessaires.

Mécanismes de retour d'information :

- Mettez en place des mécanismes de retour d'information permettant aux consommateurs, aux employés et aux autres parties prenantes de donner leur avis sur les pratiques en matière de sécurité et de qualité des denrées alimentaires.
- Utiliser le retour d'information pour prendre des décisions éclairées sur l'affinement et l'amélioration des protocoles de sécurité alimentaire.

Formation et développement :

- Assurer la formation continue et le développement professionnel du personnel sur les normes et pratiques les plus récentes en matière de sécurité alimentaire.
- Encouragez une culture de l'apprentissage et de l'amélioration continue afin de rester à l'avant-garde des défis potentiels en matière de sécurité alimentaire.



Les étapes de la mise en œuvre

1. Elaborer des procédures opérationnelles normalisées (POS) :
 - Créez des modes opératoires normalisés détaillés pour chaque étape du processus de production, de la manipulation des matières premières à la livraison du produit final.
 - Veillez à ce que les modes opératoires normalisés soient facilement accessibles à tous les employés et à ce qu'ils soient régulièrement révisés pour en vérifier la pertinence et l'exactitude.
2. Contrôler et auditer :
 - Mettre en œuvre des processus de contrôle et d'audit réguliers afin de garantir le respect des protocoles établis.
 - Utiliser les résultats des audits pour apporter les ajustements et les améliorations nécessaires aux pratiques.
3. Impliquer les parties prenantes :
 - Impliquer toutes les parties prenantes, y compris les producteurs, les manipulateurs et les consommateurs, dans le processus d'assurance de la qualité.
 - Favoriser une communication et une collaboration ouvertes afin de répondre rapidement à tout problème de qualité ou de sécurité.

Avantages de l'assurance qualité

1. Renforcement de la confiance des consommateurs :
 - Une qualité et une sécurité constantes renforcent la confiance des consommateurs dans les produits SFSC, ce qui favorise la fidélité et les achats répétés.
2. Compétitivité du marché :
 - Les normes de qualité élevées différencient les produits SFSC sur le marché, ce qui leur confère un avantage concurrentiel.
3. Gestion des risques :
 - Des pratiques d'assurance qualité efficaces permettent d'identifier et d'atténuer les risques, réduisant ainsi la probabilité d'incidents liés à la sécurité alimentaire.



Garantir la sécurité alimentaire dans les SFSC



**Co-funded by
the European Union**

Lectures

Conformité aux règlements et aux normes



- Le respect des réglementations et des normes en matière de sécurité alimentaire est essentiel pour que les chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes (SFSC) puissent garantir la sécurité et la qualité de leurs produits. Le respect des réglementations permet non seulement de protéger la santé des consommateurs, mais aussi de préserver la réputation et la qualité marchande des produits des chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes.
- Les principales réglementations ayant un impact sur les chaînes d'approvisionnement alimentaire comprennent la législation alimentaire générale de l'UE ([règlement \(CE\) n° 178/2002](#)), qui établit le cadre des lois sur la sécurité alimentaire au sein de l'Union européenne. Ce règlement vise à garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et des intérêts des consommateurs et exige la traçabilité des produits alimentaires à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.
- Une autre norme essentielle est l'[analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise \(HACCP\)](#), une approche systématique de l'identification et de la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire. L'HACCP garantit que les points critiques du processus de production sont contrôlés afin de prévenir la contamination et de garantir la sécurité alimentaire. Pour plus d'informations



Co-funded by
the European Union

Lectures



Stratégies clés pour garantir la sécurité alimentaire

1. Bonnes pratiques agricoles (BPA) : dans les SFSC

- Gestion des sols : Analyse régulière et gestion adéquate du sol pour éviter la contamination par des produits chimiques nocifs et des agents pathogènes.
- Qualité de l'eau : Qualité de l'eau : veiller à ce que l'eau utilisée pour l'irrigation, le lavage et la transformation soit propre et exempte de contaminants.
- Protection des cultures : Utilisation de méthodes sûres et approuvées pour lutter contre les parasites et les maladies afin d'éviter la contamination des produits alimentaires.

2. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- Hygiène personnelle : Formation des travailleurs sur l'importance de l'hygiène personnelle, y compris les techniques appropriées de lavage des mains et l'utilisation de vêtements propres et d'équipements de protection.
- Assainissement : Nettoyage et désinfection réguliers de l'équipement, des outils et des surfaces afin de prévenir la contamination croisée.
- Entretien des installations : Maintien de la propreté et de l'entretien des installations de réduire le risque de contamination.



Co-funded by
the European Union

Lectures

Stratégies clés pour garantir la sécurité alimentaire dans les SFSC



3. Bonnes pratiques de fabrication (BPF) :



- Contrôles de la transformation : Mise en œuvre de contrôles à chaque étape de la transformation des aliments pour garantir la sécurité et la qualité.
- Emballage : Utilisation de matériaux d'emballage sûrs et appropriés pour protéger les produits alimentaires de la contamination pendant le stockage et le transport.
- Conditions de stockage : Assurer des conditions de stockage adéquates, y compris le contrôle de la température et de l'humidité, afin de préserver la sécurité et la qualité des aliments.

4. Systèmes de traçabilité :

- Tenue de registres : Tenue de registres : tenir des registres détaillés de toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution afin de faciliter la traçabilité.
- Identification des lots : Mise en œuvre de systèmes d'identification des lots afin de retracer et de rappeler rapidement tout produit contaminé.



Co-funded by
the European Union

Respect des règlements et des normes



La mise en conformité passe par plusieurs étapes clés.

- La formation et l'éducation sont également essentielles ; des sessions de formation régulières doivent être organisées pour tous les employés sur les réglementations et les meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire, en utilisant des ateliers, des séminaires et des ressources en ligne pour maintenir le personnel informé et compétent.
- La mise en œuvre des meilleures pratiques, telles que les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF), ainsi que les systèmes HACCP, permet d'identifier et de gérer les risques potentiels dans le processus de production alimentaire.
- Des audits internes réguliers doivent être réalisés pour s'assurer que tous les protocoles de sécurité alimentaire sont respectés, et des inspecteurs tiers doivent être engagés pour les audits externes afin de fournir un retour d'information objectif sur la conformité.
- La tenue de registres complets de toutes les procédures de sécurité alimentaire, de tous les audits et de toutes les mesures correctives est cruciale pour la conformité. La documentation doit être à jour et facilement disponible pour les inspections réglementaires.
- L'amélioration continue est également essentielle ; les pratiques en matière de sécurité alimentaire doivent être régulièrement évaluées et mises à jour en fonction des résultats des audits, des commentaires des consommateurs et des nouvelles réglementations. Encourager une culture d'amélioration continue et de gestion proactive des risques peut considérablement renforcer les efforts de mise en conformité.



Co-funded by
the European Union

Respect des règlements et des normes



- Malgré les avantages qu'ils en retirent, les SFSC peuvent être confrontés à des difficultés pour satisfaire aux exigences de conformité. Les contraintes de ressources, telles que les défis financiers et techniques, peuvent entraver les petits producteurs.
- La recherche de soutien auprès des autorités locales, des organisations de sécurité alimentaire et des associations industrielles pour la formation, les ressources et les possibilités de financement peut aider à surmonter ces difficultés.
- Naviguer dans des réglementations complexes et évolutives en matière de sécurité alimentaire peut également s'avérer décourageant. Le recours à des services de consultation d'experts et à des bases de données réglementaires en ligne peut aider à rester informé et à assurer la conformité.

En conclusion, le respect des réglementations et des normes en matière de sécurité alimentaire est un aspect fondamental de la réussite d'un SFSC. En donnant la priorité à la conformité, les SFSC peuvent protéger la santé des consommateurs, améliorer la qualité des produits et construire une marque forte et digne de confiance.



Co-funded by
the European Union



Bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire



Co-funded by
the European Union

The Campagna Amica Initiative

L'initiative Campagna Amica, lancée en Italie par Coldiretti, vise à renforcer les systèmes alimentaires locaux en établissant un lien direct entre les consommateurs et les agriculteurs locaux.

Objectifs :

- Améliorer l'accès des habitants aux produits frais et locaux.
- Soutenir les agriculteurs locaux en offrant un marché stable et équitable pour leurs produits.
- Sensibiliser la communauté aux avantages de l'agriculture locale et durable.

Comment cela fonctionne-t-il ?

- **Marchés de producteurs** : Campagna Amica organise de nombreux marchés agricoles dans toute l'Italie, où les agriculteurs locaux peuvent vendre leurs produits directement aux consommateurs.
- **Magasins agricoles** : Création de boutiques agricoles où les produits locaux sont vendus directement dans les locaux de l'exploitation, offrant ainsi une expérience authentique de la ferme à la table.
- **Plate-forme en ligne** : Les consommateurs peuvent acheter des produits frais par l'intermédiaire d'une plateforme en ligne, offrant ainsi un moyen pratique d'accéder aux aliments locaux.



Co-funded by
the European Union

The Campagna Amica Initiative

Intégration de la technologie :

- **Plate-forme** en ligne : Un marché en ligne convivial qui permet aux consommateurs de commander des produits frais et locaux directement auprès des agriculteurs.
- **Analyse des données** : Utilisation de l'analyse des données pour gérer efficacement les chaînes d'approvisionnement, en garantissant une fraîcheur optimale et un minimum de gaspillage.

Influence sur les politiques :

- Plaidoyer **pour des politiques de soutien**: Participation active à l'influence des politiques alimentaires locales et nationales qui profitent aux petits exploitants et favorisent l'agriculture durable.
- **Collaboration avec les gouvernements** locaux : Collaboration avec les autorités locales pour soutenir les initiatives de planification urbaine qui intègrent les systèmes alimentaires locaux et favorisent la durabilité.

Initiatives en matière de développement durable :

- **Réduction de l'empreinte carbone**: Efforts pour réduire l'empreinte carbone en minimisant les distances de transport des aliments et en promouvant des pratiques agricoles durables.
- **Programmes de réduction des déchets** : Initiatives visant à réduire les déchets alimentaires grâce à une gestion efficace de la chaîne d'approvisionnement et à l'éducation des consommateurs en matière de conservation des aliments.



Vidéo

The Campagna Amica Initiative

Regardez cette vidéo sur l'initiative Campagna Amica !



Disponible sur Youtube [ici](#)



Co-funded by
the European Union

The Cooperative of Zagora-Pilio

La coopérative Zagora Pilio, située dans la pittoresque région du Pélion en Grèce, a pour objectif de soutenir l'agriculture locale en promouvant des produits de haute qualité et des pratiques agricoles durables. Créée en 1916, elle est l'une des plus anciennes coopératives agricoles de Grèce.

Objectifs :

- **Accessibilité:** Accroître l'accessibilité des produits frais et locaux pour les consommateurs, tant en Grèce qu'à l'étranger.
- **Soutien aux agriculteurs :** Soutenir les agriculteurs locaux en fournissant un marché stable et équitable pour leurs produits, en garantissant une rémunération juste et la durabilité des moyens de subsistance des agriculteurs.
- **Préservation de la culture:** Préserver les pratiques agricoles traditionnelles et sensibiliser la communauté à l'agriculture durable.
- **Assurance qualité :** Maintenir des normes de qualité élevées pour tous les produits, en veillant à ce que les consommateurs reçoivent les meilleurs produits disponibles.



The Cooperative of Zagora-Pilio



- **Structure de la coopérative:** Les agriculteurs de la région du Pélion adhèrent à la coopérative et mettent en commun leurs ressources et leurs produits. Cette approche collective garantit des prix équitables et l'accès au marché pour les petits agriculteurs.
- **Gamme de produits:** La coopérative est réputée pour ses pommes de haute qualité, mais elle produit également une variété d'autres produits régionaux tels que les poires, les châtaignes, les olives et le miel.
- **Canaux de distribution :** Les produits sont distribués par l'intermédiaire de marchés locaux, de partenaires détaillants, de supermarchés et d'une plateforme en ligne, ce qui permet d'atteindre un large éventail de consommateurs.
- **Produits à valeur ajoutée :** La coopérative fabrique également des produits à valeur ajoutée tels que du jus de pomme, des confitures et des conserves, qui contribuent à accroître la rentabilité et la durabilité de l'agriculture locale.

Intégration de la technologie :

- **Contrôle de la qualité :** Mise en œuvre d'une technologie de pointe pour le contrôle de la qualité afin de s'assurer que tous les produits répondent à des normes élevées. Cela comprend des installations modernes de tri et d'emballage.
- **Plate-forme en ligne :** Une place de marché en ligne où les consommateurs peuvent acheter des produits frais directement auprès de la coopérative, facilitant ainsi un accès plus large et soutenant le mouvement "de la ferme à la table".
- **Analyse des données :** Utilisation de l'analyse des données pour gérer efficacement les chaînes d'approvisionnement, optimiser les itinéraires de distribution et réduire les déchets.



Co-funded by
the European Union

The Cooperative of Zagora-Pilio



Influence sur les politiques :

- Plaidoyer **pour des politiques de soutien**: Influencer les politiques agricoles locales et nationales qui soutiennent les petits exploitants, la certification biologique et l'agriculture durable.
- **Collaboration avec les gouvernements** locaux : Collaborer avec les gouvernements locaux pour promouvoir les produits agricoles régionaux, soutenir les initiatives de développement rural et intégrer le modèle coopératif dans les efforts plus larges de planification urbaine et de durabilité.

Initiatives en matière de développement durable :

- **Pratiques agricoles** biologiques : Promouvoir les méthodes d'agriculture biologique pour assurer la durabilité de l'environnement, réduire l'utilisation des pesticides et améliorer la santé des sols.
- **Réduction de l'empreinte carbone**: Mise en œuvre de stratégies visant à réduire l'empreinte carbone de la chaîne d'approvisionnement, telles que l'utilisation de véhicules électriques pour les livraisons et l'adoption de l'énergie solaire pour les installations de stockage.
- **Éducation de la communauté**: Fournir des programmes éducatifs aux agriculteurs

et à la communauté sur les pratiques agricoles durables, la gestion de l'environnement et les avantages des produits biologiques.



Co-funded by
the European Union

The Cooperative of Zagora-Pilio



Programmes de réduction des déchets: Mise en place de systèmes robustes de compostage des invendus et promotion de programmes de réutilisation des emballages afin de minimiser les déchets et l'impact sur l'environnement.

Engagement communautaire:

- **Ateliers éducatifs :** Organisation d'ateliers et de séminaires pour les agriculteurs sur les meilleures pratiques en matière d'agriculture durable, les nouvelles technologies agricoles et les processus de certification biologique.
- **Campagnes de sensibilisation des consommateurs:** Campagnes de sensibilisation des consommateurs : organiser des campagnes pour éduquer les consommateurs sur les avantages des produits locaux et biologiques, en encourageant une culture de la durabilité et de la conscience de la santé.

Réalisations:

- **Récompenses et reconnaissance:** La coopérative a reçu de nombreux prix pour ses produits de haute qualité et son engagement en faveur de la durabilité, ce qui a renforcé sa réputation au niveau local et international.
- **Impact économique :** Contribution significative à l'économie locale en créant des emplois, en soutenant les entreprises locales et en promouvant le tourisme dans la région du Pélion.

Vous pouvez toujours consulter leur [site web](#) pour plus d'informations



Co-funded by
the European Union

References

1. Coldiretti. (n.d.). Campagna Amica initiative. Retrieved from <https://www.campagnamica.it/>
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). Short food supply chains as drivers of sustainable development. FAO. <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/415240/>
3. Midmore, P., Bos, E., Dekker, A., Galli, F., Hardman, L., Knickel, K., & Vlahos, G. (2019). Short food supply chains and their contributions to sustainability: Participants' views and perceptions from 12 European cases. *Sustainability*, 11(17), 4800. <https://doi.org/10.3390/su11174800>
4. Pardini, A., Salari, F., & Padovan, D. (2015). Promoting resilient and sustainable food systems. *Journal of Rural Studies*, 42, 50-59. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919215000087>
5. Varese, E., Bonadonna, A., & Vesce, E. (2022). Short food supply chains in Europe: Scientific research directions. *Sustainability*, 14(6), 3602. <https://doi.org/10.3390/su14063602>
6. Zagora-Pilio Agricultural Cooperative. (n.d.). Retrieved from <https://zagorin.gr/en>
7. ZDF Enterprises. (2021, November 17). Campagna Amica – Italy's answer to the farmer's market | Focus on Europe. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=DJTPX82iAgs>





PLANNING
SEEDS



Cofunded
by UE

FIND OUT MORE ON
TRAININGFORFOOD.EU/PLANNING-SEEDS

OR FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA



@PLANNING SEEDS

YOU CAN FIND ALL THE VIDEOS ON YOUTUBE



@TAMATNGO