



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

AUTHENTICITE ALIMENTAIRE :

5 ETAPES POUR AIDER VOTRE ENTREPRISE
A SE PROTEGER DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE



Authenticité alimentaire : 5 étapes pour aider votre entreprise à se protéger de la fraude alimentaire

Les fabricants d'aliments et de boissons comptent sur leurs chaînes d'approvisionnement pour garantir aux consommateurs le choix, l'accessibilité financière, la qualité constante des produits et la continuité de l'approvisionnement. Toute chaîne d'approvisionnement, qu'elle soit simple ou complexe, peut présenter des risques qui doivent être gérés adéquatement.

L'augmentation de la population, la demande croissante de ressources limitées et les changements de régimes alimentaires exercent une pression de plus en plus forte sur le système d'approvisionnement mondial. Les entreprises doivent par conséquent également être attentives aux potentielles fraudes alimentaires et collaborer activement avec leurs clients et fournisseurs afin d'identifier et d'atténuer les risques de fraude alimentaire.

On parle de fraude alimentaire dès que des aliments sont intentionnellement mis sur le marché afin d'engranger des gains financiers et dans l'intention de tromper les consommateurs ou les clients. Hormis les cadres législatifs solides qui existent, il est primordial de renforcer le partage et l'analyse des informations afin de minimiser la fraude et de s'assurer que vous disposez de l'information nécessaire pour sauvegarder l'intégrité de vos produits.

Ce guide énonce, pas à pas, la procédure à suivre par toutes les entreprises alimentaires quelque soit leur taille pour se protéger contre la fraude alimentaire. Ce guide aide les entreprises à identifier, privilégier et gérer les risques liés, en amont, à l'authenticité de la chaîne alimentaire.

Etape 1 : Recenser votre chaîne d'approvisionnement

Rassembler l'information pour décrire votre chaîne d'approvisionnement en fonction des produits et dans une perspective d'authenticité alimentaire.

Questions à poser :

- Que faut-il pour fabriquer le produit ? (par ex. comme ingrédients, eau, emballage, transport)
- Qui sont vos fournisseurs directs ?
- Qui les approvisionne ? Pensez à tous les fournisseurs en remontant jusqu'à la source
- Etes-vous en train de changer de fournisseur ou de processus ?
- De quels pays proviennent les ressources clés et que savez-vous à leur sujet ? Y-a-t-il par ex. des enjeux géopolitiques ?
- Quelles sont les ressources critiques pour votre entreprise ?
- Qu'est-ce qui améliore le produit et ses ingrédients ?
- Quelles sont les exigences spécifiques à l'ingrédient ? Biologique, halal, origine géographique, commerce équitable,...
- Sur base de quels critères achetez-vous les ingrédients ? (sont-ils e.a. commercialisés pour une propriété spécifique comme la couleur ou la teneur en azote) ?
- Avez-vous tenu compte du caractère saisonnier de l'approvisionnement ?

Premiers pas :

- Utilisez l'expertise présente dans et en dehors de votre entreprise, comme votre association professionnelle et tout autre réseau d'échange de renseignements, pour recueillir l'information pertinente
- Commencez par recenser les principales catégories de produits i.e. les plus critiques pour votre entreprise
- Recueillez de l'information auprès des fournisseurs afin d'identifier ceux qui sont le plus à risque (par ex. via un questionnaire et via des audits)
- Créez une carte visuelle et statistique de votre chaîne d'approvisionnement de produit

Résultat :

Carte de la chaîne d'approvisionnement.

Etape 2 : Identifier les impacts, risques et opportunités

Comprendre les risques et opportunités clés de la fraude alimentaire dans votre chaîne d'approvisionnement.

Questions à poser :

- Parmi vos approvisionnements en chaîne courte manque-t-il quelque chose et/ou y-a-t-il quelque chose qui fasse l'objet d'une attention médiatique ou autre préoccupation ?
- Y-a-t-il eu des changements dans les produits, processus ou chaînes d'approvisionnement dont votre entreprise dépend ?
- Votre système d'assurance de qualité et vos systèmes d'audits des fournisseurs sont-ils adaptés ?
- Quels sont les risques pour votre entreprise, votre présence sur le marché et votre réputation ?
- Est-il possible de faire les choses différemment ? (essayez d'imaginer l'état d'esprit de ceux qui cherchent à commettre une fraude alimentaire)
- Un fournisseur ou fournisseur potentiel vous offre-t-il un 'deal' qui semble être 'trop beau pour être vrai' ?
- Pouvez-vous identifier tout autre changement à risque dans les ingrédients, les processus ou chaînes d'approvisionnement ?
- Votre propre processus de production apporte-t-il des risques complémentaires ?

Premiers pas :

- Assurez-vous de bien connaître les principaux facteurs qui peuvent influencer vos chaînes d'approvisionnement (dont des variables économiques et saisonnières)
- Identifiez les ressources qui peuvent être la cible de fraude en raison de leur valeur ou de leurs sensibilités associées
- Pensez aux matériaux clés et au fait qu'il y ait eu des problèmes d'authenticité dans le passé
- Elaborez des scénarios : considérez le risque dans le cas où certaines ressources venaient à manquer ou devaient être remplacées
- Recueillez de l'information auprès des fournisseurs sur des risques identifiés dans la chaîne d'approvisionnement, y compris s'ils ont mis des plans d'actions en place

- Incluez dans votre évaluation de risques de l'information venant d'autres sources comme votre association professionnelle et autre réseau d'échange de renseignements
- Contrôlez continuellement et en temps réel les changements de risques dans la chaîne d'approvisionnement (par ex. les changements économiques et environnementaux pouvant affecter la chaîne d'approvisionnement)



Résultat :

Comprendre les risques et les opportunités clés.

Etape 3 : Evaluer & donner la priorité à vos constatations/conclusions

Analyser comment votre entreprise peut gérer les risques liés à l'authenticité alimentaire et tirer profit des opportunités pour limiter la fraude alimentaire.

Questions à poser :

- Quels sont vos risques clés et qui en sont les fournisseurs associés ?
- Avez-vous donné la priorité aux risques des fournisseurs séparément ? (par ex. type de chaîne d'approvisionnement, fournisseurs directs ou indirects, prestataires extérieurs)
- Connaissez-vous suffisamment vos fournisseurs ? (depuis quand par ex. travaillez-vous avec eux et comment se passe la collaboration) ?
- Comment pourriez-vous apprendre à les connaître davantage ? (en rassemblant par ex. davantage d'infos sur les fournisseurs)
- Avez-vous un solide processus pour engager de nouveaux fournisseurs ?
- Avez-vous une vision complète de votre chaîne d'approvisionnement ?

Premiers pas :

- Garantissez des liens forts entre les équipes d'approvisionnement et les équipes techniques/réglementaires pour faciliter le suivi et l'évaluation des risques clés et des situations pouvant favoriser la fraude alimentaire
- Assurez-vous d'utiliser des systèmes d'assurance de qualité et des systèmes d'audits des fournisseurs pour vous aider à évaluer et donnez la priorité aux risques liés aux fournisseurs
- Pour vous aider à évaluer les risques, mettez à profit/tirez le meilleur parti de sources externes (par ex. de votre association professionnelle)
- Etablissez une matrice d'évaluation des risques qui puisse vous aider à la priorisation (par ex. modifications des exigences réglementaires, déséquilibre de l'offre et de la demande, résilience de la chaîne d'approvisionnement, cas de fraude documentés)
- Évaluez ce qui est essentiel au sein de votre entreprise
- Assurez-vous de savoir ce que vous achetez, d'avoir des spécifications établies de commun accord, d'avoir un monitoring et des contrôles de conformité en place
- Soyez conscients de la nécessité de contrôler, dans votre système d'assurance de qualité des fournisseurs, la possibilité pour vos fournisseurs de sous-traiter

Résultat :

Mieux gérer les risques et opportunités.

Etape 4 : Créer un plan d'actions

Déterminer un ensemble d'actions proportionnelles au risque de fraude alimentaire et donner la priorité aux possibilités pour limiter cette fraude.

Questions à poser :

- Comment réduire les risques identifiés ?
- Quelles sont les mesures facilement réalisables pour aborder les risques prioritaires ?
- Qui est responsable de fournir les différentes parties du plan ?
- Comment recevoir le soutien du senior management pour aborder des actions et les introduire dans la stratégie de l'entreprise ?
- Quelle est la meilleure façon d'impliquer vos fournisseurs ?
- Quels sont vos critères de réussite ?

Premiers pas :

- Considérez l'efficacité de vos systèmes d'assurance de qualité des fournisseurs en limitant les opportunités de fraude alimentaire et en réduisant les risques liés à l'authenticité (y compris donner la priorité aux risques liés aux fournisseurs)
- Pensez au rôle des tests d'authenticité
- Etablissez une communication interne afin d'expliquer pourquoi vous faites cela et ce que vous attendez de vos collègues (faites-leur savoir que leurs remarques et avis sont les bienvenus)
- Organisez des réunions avec les fournisseurs au sujet des risques que vous avez établis en priorité et expliquez ce que vous voudriez accomplir
- Assurez-vous que le senior management approuve la stratégie de l'entreprise. Considérez la possibilité de faire appel à une expertise externe, en particulier pour les risques pour lesquels vous n'avez pas de solution immédiate

Résultat :

Elaborer un plan d'actions basé sur les risques et les opportunités.

Etape 5 : Implémenter, surveiller, réviser et communiquer

Faire en sorte que des mesures soient prises, que le progrès soit suivi et communiqué.

Questions à poser :

- Que nécessite l'implémentation du plan d'actions avec les fournisseurs ?
- Quelle est la meilleure façon de mesurer et de donner un état d'avancement/rendre compte du progrès auprès du senior management et plus largement au sein de l'organisation ?

Premiers pas :

- Pensez à intégrer des parties importantes du plan d'actions dans votre assurance fournisseur et vos systèmes d'audit
- Approuvez un calendrier pour la révision du plan d'actions et vérifiez régulièrement si le plan est sur la bonne voie
- Faites en sorte que tous les employés concernés reçoivent le soutien et les ressources nécessaires – pensez aux besoins en formation en entreprise
- Ayez une communication interne plus large et des possibilités de communication externe afin d'augmenter la transparence et le soutien
- Pensez aux 5 étapes comme un processus cyclique qui doit être revu et répété régulièrement, également en réponse aux changements importants dans la chaîne d'approvisionnement pour que le tout reste d'actualité
- Continuez de rassembler des données en temps réel pour des modifications importantes/substantielles dans la chaîne d'approvisionnement qui devraient engendrer une révision du processus
- Implémentez/Mettez en oeuvre les leçons apprises dans les opérations business (par ex. pour de nouveaux produits ou processus)

Résultat :

Plan d'actions totalement intégré dans l'entreprise.

Aide aux petites entreprises

Si vous êtes une petite entreprise et que vous ne savez pas par où commencer, essayez d'abord de répondre à ces quelques questions de base :

- Quelles sont vos principales matières premières ?
- D'où viennent-elles ?
- Leur chaîne d'approvisionnement est-elle résiliente ?
- Comment protégez-vous votre entreprise contre la fraude alimentaire ?

PENSEZ AVANT TOUT AUX RISQUES ET PLANIFIEZ.

vzw FEVIA asbl
Wetenschapsstraat 14
Rue de la Science 14
1040 Brussel - Bruxelles
Tel +32 (0)2 550 17 40
info@fevia.be
www.fevia.be

Food and Drink
Federation 

Delivering Sustainable Growth

[Developed from FDF Food
Authenticity five step guide](#)

 follow us on @FEVIA_be



An initiative of the Belgian Food & Drink Federation