

POMME de TERRE *hebdo*

Journal économique du marché de la pomme de terre

N° 940 - 8 mai 2010

Pomme de terre Hebdo
ne paraîtra pas
la semaine prochaine,
retrouvez votre journal
le 22 mai.

Qualité

Un référentiel pour les centres de conditionnement

Depuis plusieurs mois, un groupe de travail, à l'initiative de Fedepom avec l'appui du CNIPT, a été lancé afin de bâtir un référentiel de bonnes pratiques à destination des centres de conditionnement.

L'objectif de ce chantier est de définir de façon consensuelle un référentiel reconnu de la filière pour le **métier de conditionneur**, au travers d'un partage et d'une mutualisation de bonnes pratiques.

Il sera un outil permettant de **répondre aux exigences de la réglementation** en termes de qualité, de sécurité des aliments, d'hygiène mais également sur les plans de la sécurité/santé des personnes et de l'environnement.

Contribuant à optimiser l'organisation, ce référentiel doit aider les centres de conditionnement à **faire reconnaître leur savoir-faire**. L'objectif est de pouvoir valoriser cette reconnaissance auprès des principaux clients que sont les distributeurs, les grossistes.

Pourquoi un nouveau référentiel ? En quoi est-il novateur ?

Ce référentiel n'est pas à opposer à d'autres standards existants plus généraux et plus internationaux tels que l'IFS (International Food Standard). Au contraire, il apporte une valeur ajoutée en termes de bonnes pratiques spécifiques au métier de conditionneur de pommes de terre. **Il peut se suffire à lui-même** ou être vu comme un outil complémentaire permettant d'éclairer des exigences d'autres dispositifs. Ce référentiel se veut donc **pratique** et **pragmatique**. Dans la feuille de route du groupe de travail, les termes "adéquat" ou "approprié" ont été proscrits afin d'explicitier le plus clairement possible les dispositions applicables à un centre de conditionnement. En outre, ce référentiel va plus loin que l'IFS sur la portée

Place du référentiel de bonnes pratiques parmi les normes existantes de la filière

Au niveau de l'amont agricole, il existe la norme NF V 25-111 définissant les bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation destinées au marché du frais.

En ce qui concerne le centre de conditionnement, une norme est déjà applicable, il s'agit de la NF V 25-112 portant sur les bonnes pratiques de la réception. Elle ne concerne donc qu'une partie de l'activité d'un centre de conditionnement. Le référentiel de bonnes pratiques en construction englobe l'ensemble des activités d'un centre de conditionnement depuis la réception jusqu'à l'expédition. Ainsi le respect des dispositions de la **NF V 25-112 fait partie intégrante des exigences** de ce référentiel de bonnes pratiques.

des thèmes abordés. L'IFS aborde la sécurité des aliments et la qualité produit, alors que le référentiel de bonnes pratiques de centre de conditionnement vise également à couvrir la sécurité, la santé des personnes et l'environnement.

Le déroulement du chantier

Après une réflexion en groupe restreint à partir de fin 2008, un groupe élargi a été mis en place en juin 2009. Il est composé de représentants d'entreprises de conditionnement mais également de la distribution.

Une première version intermédiaire a été éditée début février. En parallèle du référentiel ont été définies les règles d'audit qui seront utilisées par les organismes de certification.

Après avoir recueilli les commentaires et avis des adhérents de Fedepom, une seconde version du référentiel a été établie.

Courant avril, le référentiel et les règles d'audit ont été confrontés à la réalité : huit audits-tests ont été réalisés dans différents centres de conditionnement. Suite à ces résultats, des ajustements ont été apportés au référentiel pour donner une troisième version.

Cette version – qui est toujours un document de travail – est maintenant mise en consultation élargie. C'est-à-dire que **tout un chacun peut y accéder directement sur la page d'accueil du site du CNIPT : www.cnipt.fr**. Un formulaire de réponse est associé au référentiel pour que vous puissiez faire remonter vos remarques et vos commentaires. Ces éléments serviront à finaliser le référentiel afin qu'il puisse être publié, dans sa version finale et validée, à la fin du mois de juin 2010.

Vous avez jusqu'au 10 juin pour nous faire parvenir vos observations. ■

François Fourier, Responsable Qualité CNIPT

