

Note Méthodologique : Traçabilité alimentaire

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Point clé : La traçabilité repose sur des liens fiables et des preuves disponibles dans des délais cibles (remontée/descente en ~4h, rappel simulé complet en < 24h, synthèse complète en ~48h).

Contexte & finalité de la méthodologie

- Pilier de maîtrise des risques, visibilité du parcours des produits de l'amont à l'aval.
- Agrège des données fiables: origine, transformations, conditions de conservation, mouvements, destination.
- Soutient prévention, contrôle, amélioration continue; bénéfices en qualité, protection du consommateur, continuité d'activité.
- Facilite le dialogue avec autorités et partenaires; réduit l'impact des incidents; langage commun via référentiels (ISO 22005, ISO 22000, HACCP).
- Dispositif orienté performance (réactivité, FEFO, réduction des pertes) et capacité de rappel simulé rapide.

Objectifs de la mission

- Protéger le consommateur et réduire les risques opérationnels.
- Maîtriser l'identification fiable des lots et des flux (amont/aval, interne).
- Garantir la disponibilité rapide des preuves et la preuve de conformité (HACCP principe 7, ISO 22000 ch. 7.5).
- Tester périodiquement les retraits/rappels et mesurer la réactivité.
- Optimiser stocks/rotations et réduire les pertes, tout en analysant/corrigant les écarts.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial: cartographie des flux et du lot, constats objectivés (preuves datées), écarts procédures/pratiques.
- Exigences & conformité: matrice d'exigences, critères d'acceptation, indicateurs clés alignés ISO 22005/HACCP/art. 18.
- Conception du système: architecture des identifiants, choix supports (codes-barres/Datamatrix), schémas d'interface ERP, cahier de conception, plan d'essais.
- Procédures & preuves: SOP réception/fabrication/libération/expédition, enregistrements attendus, durées de conservation, responsabilités de validation, indicateurs.

- Formation & conduite du changement: ateliers terrain, essais à blanc, plan de communication, retours d'expérience.
- Vérification & amélioration: tests de rappel, analyses de résultats, plan d'actions, mise à jour des risques et gouvernance de crise.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape	Activités clés	Livrables / résultats
1. Diagnostic & cartographie	Collecte documentaire, interviews, visites zones, repérage ruptures de liens	Cartographie des flux/lot, preuves datées, cibles de réactivité (≈4h)
2. Exigences & référentiels	Traduction des exigences ISO/HACCP/art. 18 en critères opérationnels	Matrice d'exigences, critères d'acceptation, indicateurs
3. Conception du système	Architecture identifiants, supports d'étiquetage, intégration ERP, données maîtres	Cahier de conception, schémas d'interface, plan d'essais
4. Procédures & indicateurs	Rédaction SOP, enregistrements, règles de conservation, validations	SOP finalisées, grille d'indicateurs (ex. délai de reconstitution)
5. Formation & essais	Ateliers terrain, essais à blanc, accompagnement managers	Compétences stabilisées, REX, essai de rappel annuel
6. Tests & amélioration	Test de rappel, analyse résultats, MAJ risques, gouvernance de crise	Plan d'actions, preuves de performance (< 24–48h), cellule mobilisable

Étape 1 – Diagnostic initial et cartographie

- Recenser flux physiques/information, points de passage, écarts procédures/pratiques.
- Produire cartographie du lot et des liens amont–aval; objectiver par preuves datées.
- Cible de gouvernance: remonter/descendre en ~4 heures.

Étape 2 – Exigences et référentiels

- Aligner politique interne sur ISO 22005, HACCP, article 18.
- Formaliser matrice d'exigences, critères d'acceptation, indicateurs clés.
- Référence de disponibilité des preuves: synthèse complète ~48h.

Étape 3 – Conception du système

- Définir identifiants, supports (codes-barres/Datamatrix), intégration ERP, données maîtres.
- Livrables: cahier de conception, schémas d'interface, plan d'essai.
- Bonnes pratiques: taux de lecture > 98% sur lignes critiques.

Étape 4 – Procédures, enregistrements et indicateurs

- Rédiger SOP réception/fabrication/libération/expédition; définir durées de conservation.
- Fixer responsabilités de validation et indicateurs (délai de reconstitution, complétude).
- Éviter doublons; maîtriser preuves (HACCP principe 7, ISO 22000 ch. 8.5).

Étape 5 – Formation, conduite du changement et essais

- Former en situation de travail; piloter essais à blanc; plan de communication.

- Exiger au moins un essai de rappel complet/an avec restitution < 24h.
- Adapter aux équipes variables (intérimaires, équipes de nuit).

Étape 6 – Tests de rappel, revue et amélioration continue

- Conduire test de rappel; analyser résultats; mettre à jour risques et plans d’action.
- Gouvernance formalisée: rôles clairs; cellule de crise mobilisable < 2h.
- S’appuyer sur audits internes (ISO 19011) et exigences BRCGS/GFSI.

Planning / durée / jalons

Jalon de performance	Délai / Fréquence de référence	Source (extrait de la page)
Traçabilité amont/aval opérationnelle	≈ 4 heures	Étape 1 – Diagnostic
Synthèse complète des preuves	≈ 48 heures	Étape 2 – Exigences
Rappel simulé complet (restitution volumes/clients)	< 24 heures	Étapes 5–6 / Schémas GFSI/BRCGS
Fréquence des essais de rappel	Au moins 1 fois par an	Étape 5 – Formation & essais
Mobilisation cellule de crise	< 2 heures	Étape 6 – Tests & amélioration
Conservation des enregistrements	Durée de vie du produit + marge	FAQ – Conservation des preuves

Rôles & responsabilités

Client (organisation)

- S’appropriier les fondamentaux; appliquer procédures; tenir et archiver les enregistrements.
- Assurer la qualité des données maîtres et la lisibilité des identifiants (étiquetage, taux de lecture).
- Piloter les indicateurs; conduire revues/comités qualité; déclencher actions correctives.
- Mobiliser la cellule de crise (< 2h) et gérer la communication/validation des messages en cas de rappel.

Consultant

- Conduire le diagnostic (collecte, interviews, visites) et cartographier les flux/lot.
- Traduire exigences ISO 22005/HACCP/art. 18 en critères opérationnels et indicateurs.
- Concevoir l’architecture des identifiants, supports et interfaces ERP; définir le plan d’essais.
- Structurer les SOP, enregistrements, durées de conservation et responsabilités de validation.
- Former les équipes; piloter essais à blanc et tests de rappel; analyser résultats et planifier les améliorations.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Documentation existante: procédures, enregistrements, bons de réception/fabrication/expédition.

- Données maîtres: règles de codification, numéros de lot, unités logistiques, charte identifiants.
 - Supports d'étiquetage et moyens de lecture adaptés (codes-barres/Datamatrix) et contraintes terrain.
 - Intégration SI/ERP et schémas d'interface envisagés.
 - Enregistrements chaîne du froid et capteurs qualifiés (EN 12830), calibrages.
 - Références normatives et réglementaires applicables (ISO 22005, ISO 22000, HACCP, art. 18).
 - Indicateurs cibles, critères d'acceptation et durées de conservation des preuves.
 - Organisation de crise: rôles, contacts, modalités de communication.
-

Modalités de pilotage & qualité

- Matrice d'exigences et critères d'acceptation pour objectiver la conformité.
 - Indicateurs de performance: délai de reconstitution, taux d'enregistrements complets, taux de lecture, part FEFO, NC à la livraison, réussite des essais de rappel.
 - Revues/comités qualité réguliers; suivi des écarts et actions correctives tracées.
 - Essais de rappel périodiques (au moins annuels) avec restitution < 24h et amélioration démontrée (BRCGS/GFSI).
 - Audits internes selon ISO 19011 pour objectiver les progrès et la robustesse.
 - Gouvernance claire: responsabilités de validation, cellule de crise mobilisable < 2h.
 - Gestion documentaire: durées de conservation couvrant la vie du produit + marge; intégrité et accessibilité des preuves.
-