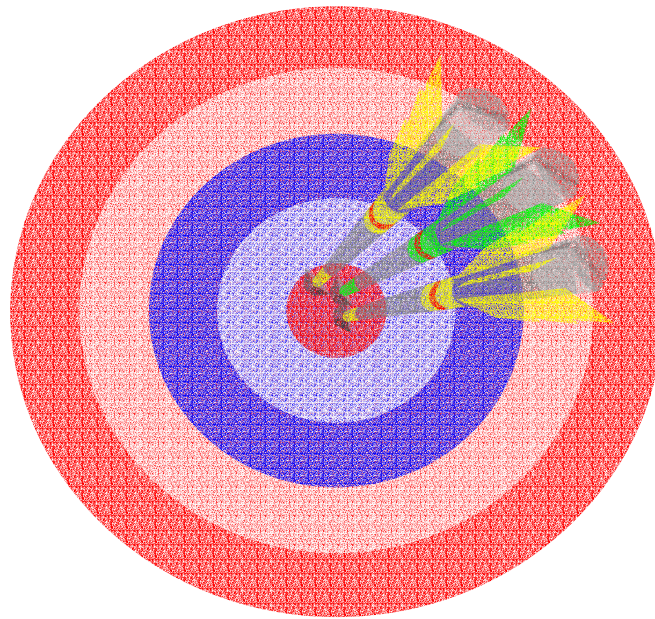


Fonds Québécois d'Adaptation des Entreprises Agroalimentaires Inc.
9001, boulevard de l'Acadie / Bureau 200, Montréal / Québec H4N 3H7
Tel. : (514) 858 2067 / Fax. : (514) 858 2016 / Courriel : jacquements@fqaea.qc.ca

INTRODUCTION À LA TRAÇABILITÉ



SOMMAIRE

<u>INTRODUCTION</u>	2
I - Qu'est-ce que la traçabilité	
<i>I.1- Généralités</i>	3
<i>I.2-Les deux aspects de la traçabilité</i>	3
II - Comment mettre en place la traçabilité?	5
<i>II.1 – Réflexion stratégique</i>	5
<i>II.2 – Implication de la direction de l'entreprise et sensibilisation du personnel</i>	5
<i>II.3 – Évaluation de l'existant</i>	5
<i>II.4 – Réflexion sur la logistique</i>	6
<i>II.5 – Choix des lots et des identifiants</i>	6
<i>II.6 – Choix et sauvegarde des données à recueillir</i>	7
<i>II.7 – Choix des moyens de la traçabilité</i>	8
<i>II.8 – Formation du personnel pour l'implantation de la traçabilité</i>	8
<i>II.9 – Contrôle de l'efficacité du système</i>	8
III - La technologie à l'aide de la traçabilité	8
<i>III.1– Techniques d'identification</i>	8
<i>III.2- Utilisation de systèmes informatiques</i>	10
IV - Validation du processus de traçabilité	10
<i>IV.1- Inspection des systèmes</i>	10
<i>IV.2- Certification de la traçabilité</i>	10
V - Avantages d'un système de traçabilité	11
VI - Limites de la traçabilité	12
<u>CONCLUSION</u>	14

INTRODUCTION

L'alimentation préoccupe et est au cœur de nombreux débats: les consommateurs sont de mieux en mieux informés et exigent plus de garanties sur les aliments qu'ils consomment. De plus, les médias sont à l'affût des moindres problèmes alimentaires et provoquent des crises qui pénalisent les industries qui ne sont pas prêtes à gérer de telles situations. La traçabilité est devenue le maître mot dans toutes les décisions qu'elles soient gouvernementales, sectorielles ou industrielles.

Le Québec n'échappe pas à cette tendance et le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a établi lors de la rencontre des décideurs de faire de la traçabilité son fer de lance et certifié qu'elle serait implantée dans la filière bovine d'ici 2005. D'autres projets vont également être réalisés dans les dix prochaines années pour les filières ovine, porcine et une horticole.

Même si la notion de traçabilité est implicite à tout système qualité, sa dénomination est encore peu connue. Les entreprises et les différents secteurs de l'alimentation sont à différents niveaux de compréhension et d'implantation. Afin de mettre en place une démarche cohérente et adaptée qui renforce le positionnement de nos entreprises et qui les rende plus compétitives, il est important que le secteur agro-alimentaire travaille ensemble. Ce document a été rédigé afin de poser les bases de la traçabilité et d'avoir des éléments de compréhension pour prendre des décisions éclairées. Parmi les thèmes abordés, nous trouverons la définition de la traçabilité, sa mise en place dans l'entreprise, les moyens disponibles sur le marché ainsi que ses avantages et ses limites.

I - Qu'est-ce que la traçabilité :

I.1- Généralités:

Plusieurs définitions existent sur la traçabilité. Parmi les définitions officielles, on peut retrouver celle de ISO, de la communauté européenne ainsi que celle du Codex Alimentarius.

→ *Norme ISO 8402 (Management de la qualité et assurance de la qualité-Vocabulaire) :*

La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées. (L'entité peut désigner une activité, un processus, un produit, un organisme ou une personne).

→ *Norme ISO 9000 :*

La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

→ *L'Union Européenne dans la réglementation :*

La traçabilité est définie comme " la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou les aliments pour animaux " .

→ *Codex alimentarius (mai 2001):*

La notion de traçabilité englobe divers éléments comme l'origine des matériaux ou matières premières et des pièces ou éléments, l'historique de la transformation du produit et la distribution du produit après la livraison.

Plusieurs synonymes de traçabilité peuvent être utilisés : retraçage, remontée de l'information, recherche des origines, suivi, préservation de l'identité

I.2-Les deux aspects de la traçabilité :

La traçabilité peut être envisagée selon deux dimensions :

I.2.1 – La traçabilité «administrative» :

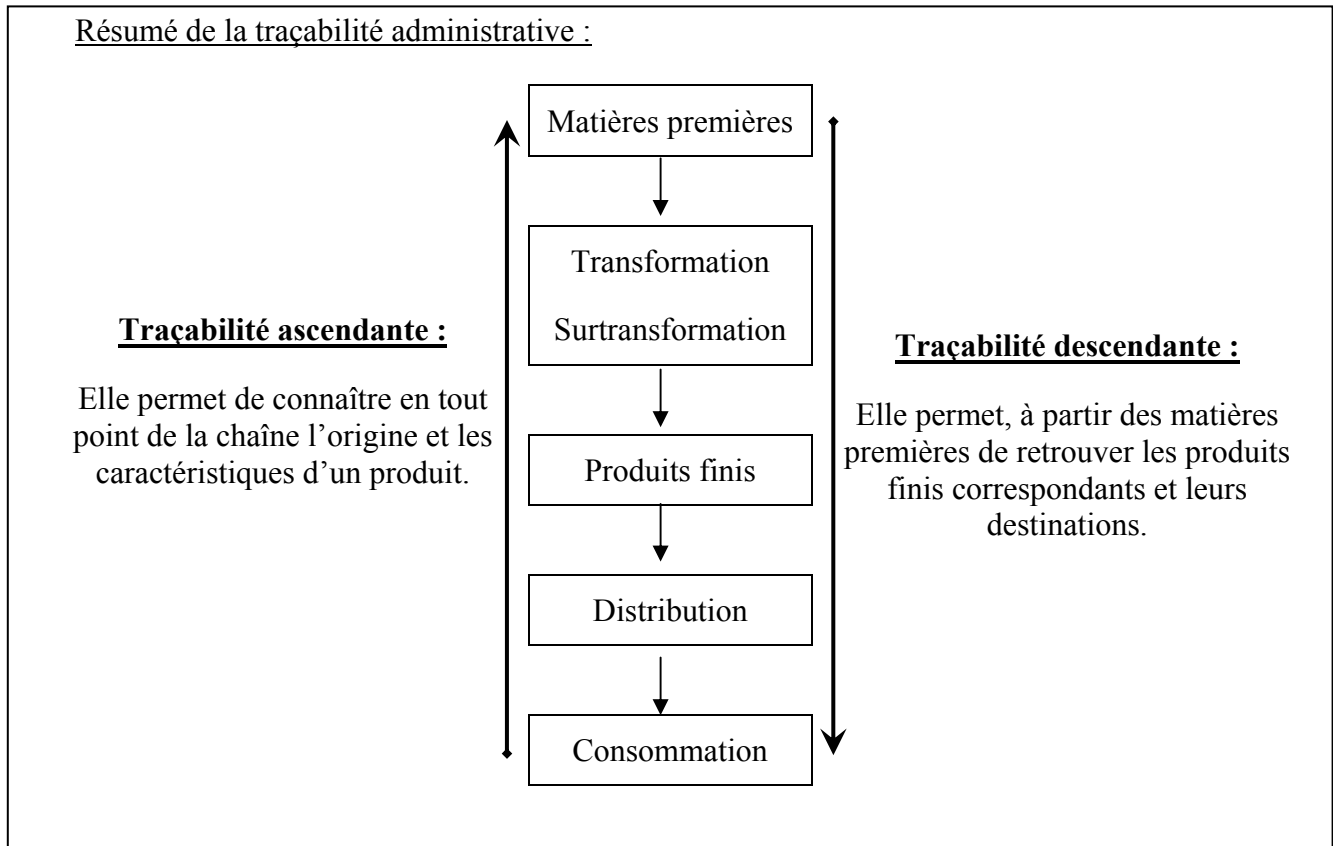
→ *La traçabilité ascendante :*

Cette traçabilité sensu stricto concerne le cheminement du produit, de la production de la matière première à la consommation du produit fini. C'est en quelque sorte l'historique de l'aliment, sa carte d'identité. La traçabilité ascendante est la capacité, en tout point de la chaîne d'approvisionnement, à retrouver l'origine et les caractéristiques d'un produit à partir d'un ou plusieurs critères donnés. Elle se base sur la "traçabilité produit", le suivi qualitatif des produits mis en place pour rechercher les causes d'un problème de qualité en amont ou en aval de la chaîne de production.

→ *La traçabilité descendante :*

De la même façon, à partir d'un lot de matière première il est envisageable de répertorier tous les produits finis qui en sont issus et leurs destinations finales. Elle est indispensable pour procéder à des retraits ou rappels de produits. La traçabilité descendante est la capacité, en tout point de la chaîne d'approvisionnement, à retrouver la localisation de produits à partir d'un ou plusieurs critères donnés. Elle se base sur la "traçabilité logistique", suivi quantitatif des produits mis en place pour localiser les produits, déterminer les destinations et/ou provenances.

Résumé de la traçabilité administrative :



I.2.2 - La traçabilité «qualitative» :

Cette traçabilité permet de garder la mémoire des événements marquants à chaque étape de la vie du produit. Il s'agit notamment :

- de tous les éléments distinctifs (signes ou marques de qualité qui concernent à la fois l'aliment et son environnement de production). Ce peut être par exemple un produit issu de l'agriculture biologique... Cet élément peut être vu comme un diplôme, un certificat.
- l'ensemble des contrôles et autocontrôles qui ont été réalisés comme par exemple un barème de stérilisation, un contrôle de température qui vont garantir des bonnes pratiques de fabrication afin de garantir la salubrité de l'aliment. Ces contrôles peuvent être considérés comme le carnet de santé de l'aliment. Pour les normes HACCP, ce point sera considéré comme la preuve que les points critiques ont été maîtrisés.

La traçabilité peut donc être résumée dans le tableau suivant :

Les trois étapes de la traçabilité		
Traçabilité administrative	Logistique de cheminement	Carte d'identité
Traçabilité qualitative (1)	Critères qualitatifs	Diplômes
Traçabilité qualitative (2)	Chaîne de contrôle	Carnet de santé

Il est à noter que la traçabilité ne se limite donc pas à l'identification et à la mention de l'origine des produits. Elle comprend également l'ensemble des événements, survenus au cours de la vie de la denrée, susceptibles de conditionner les aspects qualitatifs et sanitaires.

II - Comment mettre en place la traçabilité?

II.1 – Réflexion stratégique :

Avant toute chose, toute entreprise ou toute structure, filière qui veut mettre en place un système de traçabilité doivent se poser les questions suivantes : Pourquoi mettre en place un système de traçabilité? Qu'apportera la traçabilité? Y a-t-il des exigences réglementaires? Que veut réellement le consommateur? Quelle est la stratégie que je veux développer? Est-ce que je veux différencier mon produit ou économiser de l'argent par rapport à mes coûts d'approvisionnement?

La traçabilité exige de la rigueur : il ne peut pas y avoir une journée sans traçabilité ou encore un lot non identifié. L'information recueillie doit être maîtrisée de bout en bout. L'efficacité de la traçabilité doit être un compromis entre la réalité du risque alimentaire et le surcoût que le consommateur accepte de payer.

Chaque entreprise doit élaborer une stratégie afin de donner un objectif à sa traçabilité.

II.2 – Implication de la direction de l'entreprise et sensibilisation du personnel :

Comme tout système mis en place dans une structure, la direction doit être impliquée dans l'implantation d'un système de traçabilité et sensibiliser et motiver son personnel. Sans implication de la direction, le projet ne sera pas viable.

II.3 – Évaluation de l'existant :

Un système de traçabilité doit être bâti à partir de l'existant, de la politique de l'entreprise et de son expérience. C'est pourquoi, une des premières étapes consiste à établir un état des lieux de l'entreprise et de sa façon de fonctionner.

II.4 – Réflexion sur la logistique :

Du choix de ses fournisseurs jusqu'à l'envoi des commandes, l'entreprise doit réfléchir à son flux de produits et à comment garantir la traçabilité à chaque étape. Elle doit déterminer les points critiques où la traçabilité pourrait se perdre.

→Amont de la transformation

Il faut s'assurer que les fournisseurs possèdent un système de traçabilité ou tout du moins un système de rappel de produit. Chaque matière première reçue doit avoir un numéro de lot (ou numéro d'identification) donné par le fournisseur ou en interne par l'entreprise elle-même.

→Inventaire des matières premières

L'inventaire et la localisation des matières premières (quantité et numéro d'identification) doivent être soigneusement suivis.

→Opérations de transformations

Pour chaque étape de transformation, la relation entre les matières premières utilisées et le produit fini (ou le produit intermédiaire) doit être clairement établie. Chaque traitement reçu par le produit doit être enregistré (exemple: pour le chauffage du produit: on enregistre le couple temps / température).

→Inventaire des produits finis:

L'inventaire et la localisation des produits finis (quantité et numéro de lots) doivent être soigneusement suivis.

→Préparation des commandes et expédition:

Tous les produits finis expédiés doivent être reliés aux clients c'est-à-dire qu'à tout moment, si un lot de produits est trouvé défectueux, il sera possible d'identifier les clients concernés afin de retirer le produit.

Il est à noter que le succès d'une procédure de traçabilité repose sur l'organisation des flux de matières premières entre les ateliers suivant un mode client-fournisseurs.

II.5 – Choix des lots et des identifiants

→Définition d'un lot :

D'après les normes ISO, un lot est l'ensemble d'unités présentant des caractéristiques homogènes et prédéfinies en regard de ce que l'on veut tracer.

→*Le choix d'un lot : une décision stratégique*

La taille d'un lot doit être un choix d'entreprise. En effet, elle doit déterminer quel risque elle veut prendre en cas de rappel tout en gardant une bonne productivité. La taille de lot doit être définie suivant le risque de rappel, tout en sachant que des lots plus petits permettent de retirer des circuits le minimum de produits.

Le choix de lot est donc une décision stratégique pour l'entreprise : plus on réduit la taille de lot, plus la traçabilité est précise mais plus on perd en productivité.

→*Exemples de lots:*

Un lot peut correspondre à la fabrication d'une journée, une bête, un tank, la production d'un fournisseur... Dans les processus continus de type liquide, le lot sera souvent la production d'une journée. Dans les processus à lots constants (saumon, jambon cru), le lot d'arrivée correspond fréquemment à celui de la fabrication. Enfin, dans les fabrications de type assemblage comme la charcuterie ou les steaks hachés, les mélanges se font à un ou plusieurs stades de fabrication. Le choix du lot est alors plus complexe.

À priori, la dimension minimale d'un lot est définie par la dimension des équipements de fabrication: le volume d'un cutter, les dimensions d'une trémie, la taille d'un tank, d'un silo. Le point primordial de la dimension des lots est la sécurité alimentaire. Il faut considérer en plus des matières premières et des processus, les risques concernant le conditionnement.

→*Mise en place d'un système d'identification*

Il est nécessaire de mettre en place un système d'identification de produit, un code qui sera la clé pour trouver l'historique du produit. Ce peut être par exemple : la date de transformation, la date d'expiration, de meilleur avant, un code qui peut être propre à l'entreprise mais facilement déchiffrable.

II.6 – Choix et sauvegarde des données à recueillir :

Suivant les objectifs fixés par l'entreprise pour la mise en place du système de traçabilité et les exigences de la réglementation, des données doivent être sauvegardées afin de garantir la salubrité du produit, sa qualité ou son origine. On peut retrouver ici, les traitements reçus : température d'ambiance, température à cœur des produits, pression, débit... qui auraient une influence sur le produit final.

Ces informations doivent être gardées pendant un temps défini et pouvoir être reliées à un lot de fabrication de produits.

II.7 – Choix des moyens de la traçabilité :

Une fois, les étapes précédentes réalisées, les moyens d'assurer la traçabilité peuvent être choisis : traçabilité papier ou informatique ainsi que les outils de marquage et de lecture correspondante.

La définition des dispositifs pratiques de mise en œuvre de la traçabilité renvoie à la liberté de choix des opérateurs de retenir tel ou tel système qui sera le plus adapté aux particularités des filières, aux modes de production et de distribution des produits ainsi qu'au volume d'activité des entreprises

II.8 – Formation du personnel pour l'implantation de la traçabilité :

Comme tout élément d'un système qualité, la réussite d'un projet passe par la formation du personnel, sa sensibilisation aux problèmes et sa motivation. À chaque poste, les employés doivent comprendre ce qui est fait pour le maintien de la traçabilité.

II.9 – Contrôle de l'efficacité du système :

Afin de s'assurer que le système est efficace, un contrôle doit être effectué périodiquement. Il permettra de vérifier la traçabilité descendante et ascendante et d'améliorer la procédure au besoin.

III - La technologie à l'aide de la traçabilité

La technologie est présente, elle s'améliore grâce à la miniaturisation et à une capacité de stockage d'informations agrandie et devient plus accessible grâce aux économies d'échelles. Des systèmes informatiques pour la gestion de production ou la gestion de l'entreprise sont à la disponibilité des entreprises qui le désirent.

III.1– Techniques d'identification :

→*Marquage:*

Plusieurs techniques peuvent être utilisées pour le marquage des produits comme:

- Les marqueurs jet d'encre ou laser pour les numéros de lot ou dates de péremption ou de meilleur avant sur les unités consommateurs
- Les étiquettes support de l'information : elles peuvent contenir ou non un code à barres.

→ *Identification ou capture automatique*

Le système d'identification automatique peut être défini comme étant un système de collecte des données au moyen autre que par une méthode manuelle ou de clavier.

Il permet d'accélérer le processus de prise de données, d'éviter les erreurs de saisie humaine et d'obtenir les informations en temps réel.

Plusieurs systèmes d'identification automatique existent:

- La reconnaissance optique des caractères: les caractères sont retranscrits en données numériques
- La vision artificielle
- Cartes à puces
- Procédures biométriques (doigt, rétine, génétique, voix) dont les systèmes de reconnaissance vocale : les informations données par la voix sont retranscrites en données numériques.
- Les systèmes codes à barres: Un code à barres est un arrangement précis de lignes parallèles (barres) et d'espaces qui varient en largeur et représentant des données. Un instrument à balayage prend une image. Un logiciel de lecture et de décodage analyse l'information et un lien avec une base de données est effectué. Une panoplie d'informations peut donc être associée aux entités identifiées. Différents types de codes (code UPC, code 128...) ont été développés afin de couvrir des besoins particuliers. Plus de 300 types de codes existent mais seulement une vingtaine est couramment utilisée. Les institutions UCC (Uniform Code Council) et EAN (European Article Number) travaillent à l'harmonisation des codes de façon à établir un réseau où l'information pourra être lue partout dans le monde grâce à des banques de données compatibles et des codes harmonisés.
- Systèmes d'Identification à Fréquences Radio (SIFR) : Cette technologie permet d'écrire ou de lire des informations sur la puce électronique et la communication entre la puce et le lecteur peut se faire à distance grâce aux ondes radio. Cette technologie devra être standardisée et utiliser une codification planétaire afin que chaque intervenant puisse profiter de ses avantages et de l'information qu'elle détient. Les coûts pourraient être répartis sur toute la chaîne de vie du produit.

Pour pouvoir utiliser ces systèmes d'identification automatique, l'entreprise doit s'équiper d'équipement d'écriture (comme des imprimantes à codes à barres...) et de lecture (par exemple, pour lire les étiquettes à fréquences radio).

III.2- Utilisation de systèmes informatiques :

Pour les entreprises qui le souhaitent, les systèmes de gestion de production et de gestion globale peuvent être informatisés de façon à pouvoir collecter facilement les données et obtenir de l'information en temps réel. L'informatique fait le lien entre toutes les données du processus: de l'entrée des matières premières, aux données de fabrication jusqu'à l'expédition des produits finis. Il peut faciliter également la fiabilisation et l'archivage des données.

Plusieurs niveaux d'informatisation et de communication à l'intérieur de l'entreprise existent: cela peut aller de modules de gestion d'inventaire, de gestion de production au système qui prend en charge toutes les fonctions de l'entreprise et même un système de communication informatisé avec les clients (EDI, Supply Chain Management).

Si une entreprise opte pour une gestion informatisée, les progiciels utilisés doivent s'adapter facilement à l'environnement de l'entreprise et répondre aux diverses fonctions présentes. La solution doit être facile à utiliser et constituer un levier de performances comme la réduction des coûts et des délais et l'amélioration du pilotage de l'usine.

Il est à noter que des problèmes d'interface peuvent survenir et doivent être résolus de manière à ce que les diverses structures (comme les automates de production, les terminaux de saisie en entreposage...) puissent être rattachées à la banque de données centrale et communiquées avec elle.

IV - Validation du processus de traçabilité

La finalité de la traçabilité est d'éviter la tromperie à l'égard du consommateur; ce qui veut dire non seulement mettre des étiquettes sur le produit mais aussi vérifier que le contenu de l'information est exact. Afin de garder la confiance du consommateur et afin de garantir que les entreprises n'utilisent pas le mot traçabilité comme objet marketing sans l'avoir réellement mis en place, il est important que le système soit validé par une entité extérieure à l'entreprise.

IV.1- Inspection des systèmes

La traçabilité est implicite dans les programmes de la qualité et pourrait faire l'objet d'une extension des programmes de salubrité des aliments et serait audité en même temps que le système qualité. Par exemple, la notion de traçabilité pourrait être incluse dans le Programme d'Amélioration des Aliments (PASA) et validée pendant les audits HACCP.

IV.2- Certification de la traçabilité :

Pour les filières qui développent des programmes de traçabilité afin de garantir un produit de choix et de qualité (comme ce qui se fait dans la filière veau : la traçabilité est mise en place pour garantir l'origine de la viande qui sera du veau de lait ou de grain), la certification est nécessaire. Elle apportera une garantie aux consommateurs mais également aux transformateurs qui peuvent s'assurer que leurs produits seront valorisés.

V - Avantages d'un système de traçabilité :

– Répondre à un cadre réglementaire

La mise en place d'un système de traçabilité permet de répondre à des exigences réglementaires.

– La traçabilité fait partie intégrante des systèmes de qualité :

La traçabilité est déjà implicite dans des démarches qualité (assurance qualité, signes officiels de la qualité et de l'origine, guides de bonnes pratiques...). Elle permet de retracer les problèmes à la source (Matière première, processus de fabrication incorrect...), de circonscrire le problème et d'engager des mesures correctives.

– Obtenir un avantage concurrentiel

La traçabilité facilite l'obtention de certification produit, une distinction qui donne un avantage concurrentiel aux entreprises qui en font la demande.

Elle permet également de différencier les produits sur le marché face à des demandes qui deviennent plus nombreuses et plus complexes.

– Réduire les pertes en cas de retraits / rappel de produits

Toutes les entreprises même les plus petites ont intérêt à réfléchir à la facture potentielle que représente un retrait. D'autant plus qu'une crise est beaucoup plus grave pour une petite et moyenne entreprise que pour une grande entreprise (Coca, Perrier...). Avec un bon système de traçabilité, on peut agir plus vite : si un problème surgit à un moment donné, on pourra retracer le produit fini qui est suspecté et le retirer de la vente. Plus le temps s'écoule entre la connaissance du problème et le retrait, plus les coûts seront importants car le produit se rapproche du consommateur et plus le problème sera médiatisé et la réputation de l'entreprise sera entachée d'où l'importance d'avoir un bon système qui permet de réagir rapidement.

Les pertes associées à tout retrait sont les frais directs reliés à l'enlèvement des produits, le stockage, les analyses, les nettoyages des sites et des équipements, la perte de chiffres d'affaires et les frais de reconstitution d'image.

– Responsabiliser les producteurs, transformateurs, détaillants

La mise en place d'un système qui garantit la transparence des opérations permet de responsabiliser les différents intervenants. Elle permet également de mettre en avant les bonnes pratiques de production, de transformation (gestion des pesticides, utilisation de l'HACCP / PASA...)

– Garantir l'origine des produits québécois en cas de problèmes sanitaires

En cas de crise sanitaire touchant un autre pays, une autre province, un système de traçabilité permet de circonscrire la crise et garantir l'origine des produits québécois afin de pouvoir exporter. Il permet également de retracer les produits et matières premières utilisées en cas de problème sanitaire majeur.

– **Tisser les liens avec le consommateur**

Le consommateur est vigilant et a besoin de plus d'information.

L'industrie peut obtenir et garder la confiance des consommateurs en les protégeant des fraudes: par exemple, la filière veaux met en place une certification pour la viande de veaux de lait et de grain de façon à garantir le type de viande qui sera dans l'assiette.

Un système de traçabilité peut être mis en place pour rassurer le consommateur en faisant savoir ce que l'on trace et lui donner plus d'informations sur les aliments qu'il consomme.

Il peut également garantir le bon fonctionnement de l'entreprise qui a un souci de transparence : le consommateur est donc par ce fait rassuré.

– **Améliorer sa gestion de production, sa logistique**

La mise en place d'un système de traçabilité nécessite de la réflexion sur les objectifs de l'entreprise mais également sur la gestion de production. C'est une bonne occasion de revoir le processus de fabrication et d'apporter des modifications de façon à ne pas perdre la traçabilité et à améliorer la productivité. Les enjeux logistiques sont au cœur de la compétition entre les entreprises : les matières premières sont souvent au même prix et la différence se fait en améliorant les performances logistiques.

– **Connaître l'incidence des matières premières sur les procédés**

La traçabilité permet d'apporter une meilleure connaissance de l'influence des matières premières sur les produits finis. Elle permet de faire un lien entre les résultats de fabrication et la qualité ou l'origine des matières premières.

VI - Limites de la traçabilité :

– **La traçabilité ne garantit pas la salubrité**

La traçabilité en soi ne garantit pas qu'un aliment est plus sain ou ne prévient pas l'éclosion de maladies ou de ravageurs. Elle ne devrait être mise en place qu'en complément d'un système qualité qui garantit la prévention des problèmes de salubrité des aliments.

– **La sélection des fournisseurs**

Le choix des fournisseurs peut être réduit si ces derniers ne peuvent garantir la traçabilité de leurs produits ou s'ils n'ont pas de code d'identification de produits. Ce cas peut être problématique pour les produits d'importation car les pays ne sont pas tous au même niveau d'implantation des systèmes de salubrité et de traçabilité des aliments.

– **Diminution de la productivité**

S'il n'y a pas de réorganisation du travail, la productivité subit d'autant plus de contraintes que la traçabilité est fine, comme par exemple la diminution du nombre d'unités par lot qui provoque la réduction de cadence de ligne de fabrication ou encore par des opérations unitaires de conditionnement supplémentaires. Également entre deux lots, il doit y avoir une rupture et une réorganisation des postes de travail.

– **Problèmes des processus complexes**

Pour les fabrications complexes de type assemblage où des mélanges se font à un ou plusieurs stades de fabrication, la mise en place de système de traçabilité est plus complexe et devient plus ardue.

– **Coût du système de traçabilité :**

La mise en place d'un système de traçabilité peut avoir un coût initial élevé suivant l'option choisie par l'entreprise. Les coûts incluent:

- La formation du personnel
- Le travail des employés à la mise en place et au maintien du système
- Le travail de collecte d'informations, de contrôle et de gestion documentaire qui peut être considérable suivant l'entreprise et son secteur d'activité
- Réorganisation de la production
- Implantation de nouveaux systèmes automatisés et informatisés

CONCLUSION

La traçabilité est une notion complexe qui représente un important investissement, c'est pourquoi, les entreprises et filières qui veulent mettre en place un système de retraçage des produits doivent d'abord se demander pourquoi mettre en place un tel système. Une analyse doit être effectuée afin de savoir ce que veulent vraiment les consommateurs, quels sont les risques associés aux produits, de façon à organiser un système qui répond aux attentes et aux besoins de l'industrie et à définir le niveau nécessaire de traçabilité pour atteindre les objectifs fixés.

Actuellement au Québec, il y a une disparité entre les grandes et petites entreprises, celles sous inspection fédérale ou provinciale qui n'ont pas les mêmes exigences. L'enjeu de la traçabilité peut être différent dépendamment des marchés visés et des exigences des clients. L'orientation donnée à la traçabilité ne sera donc pas la même suivant la culture et le vécu de l'entreprise : une petite structure vendant sur le marché local voudra garantir la salubrité de ses aliments et mettre en place un système de traçabilité en cas de retrait de produits et une grande entreprise qui exporte, voudra apporter une garantie sur ses produits et permettre la revue de son système de logistique de façon à diminuer ses coûts d'approvisionnement. Il est donc possible suivant les moyens et les objectifs d'une entreprise de choisir les outils de la traçabilité: cela peut aller du système simple sur support papier vers un système plus complexe informatisé où chaque département communique entre eux en temps réel.

La traçabilité est une question de rigueur et doit être de 100 %. Tous les intervenants d'une filière doivent être concernés par ce sujet de façon à ne pas rompre la chaîne de l'information.