



AgEcon SEARCH

RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.



CARIBBEAN FOOD CROPS SOCIETY

40

Fortieth

Annual Meeting 2004

LA TRAÇABILITE EN ELEVAGE BOVIN-VIANDE A LA MARTINIQUE, POURQUOI? POUR QUI?

F. Leimbacher¹, S. Burgos¹, A. Ullindah², B. Bourbon³, D. Domarin⁴, et H. Marie-Nelly⁵. ¹INRA, Lamentin, Martinique, ²SEMAM, Société d'Economie Mixte des Abattoirs de la Martinique, Lamentin, Martinique, ³Direction des Services vétérinaires de la Martinique, ⁴CODEM, Lamentin, Martinique, ⁵EDE, Chambre d'Agriculture de la Martinique, Lamentin, Martinique

RÉSUMÉ: A la MARTINIQUE, la traçabilité permet de résoudre les problèmes suivants :

- Rechercher des foyers infectieux et les prévenir ainsi que leurs conséquences éventuelles,
- Suivre et organiser les circuits commerciaux,
- Assister la mise en place de démarches « qualité »
- Favoriser la reconnaissance des viandes produites localement,
- Garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires et l'information des consommateurs.

Dans cet article, les auteurs s'attacheront à illustrer par des exemples, les actions dans lesquelles ils sont engagés sur le terrain, dans ces différents domaines.

TRACEABILITY IN BEEF PRODUCTION IN MARTINIQUE : WHAT FOR AND WHO FOR ?

ABSTRACT: In MARTINIQUE, traceability allows many useful operations such as: epidemiological surveys to avoid the incidence of pathological hazards, the organisation of commercial circuits, to assist farmers in the production of better quality meat but also for its recognition on the local market, and to provide to the consumer reliable information and safe products for his health. Through examples of their daily involvement on this matter, the authors will try to do their best to illustrate this subject.

INTRODUCTION

Le scandale de la vache folle, l'apparition des OGM, le clonage et l'utilisation dans certains pays, d'aliments médicamenteux et d'hormones de croissance pour bétail, ont fait de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires des priorités pour les consommateurs. A cela s'ajoutent, le développement au niveau mondial, des échanges commerciaux (OMC) du tourisme et aussi de la compétition commerciale.

Les producteurs, comme les industries agro-alimentaires sont dès lors amenés à devoir considérer ces questions sous un angle, non plus spécifique à une seule Nation ou à un seul Pays, mais sous celui d'une problématique plus générale et globale tout en cherchant à conserver l'authenticité et l'originalité propres à leurs produits (Spécialités, Produits de pays, Marques, Labels. G. LINDEN, 2001)

Ceci s'illustre à travers le nombre important de séminaires et de colloques consacrés à cette réflexion (H. MANICHON, 2001) ainsi que par les nombreux articles présentés spontanément par les chercheurs. Devant la multiplicité des thématiques recouvertes par ces

questions dont l'importance et la complexité ne font que commencer d'apparaître, il nous a paru intéressant de décrire de la démarche adoptée à la Martinique pour assurer la traçabilité de la viande bovine produite localement et de montrer son utilité.

La traçabilité, outils de base :

La Traçabilité consiste à mettre en œuvre un ensemble de moyens et de dispositifs permettant de suivre un produit de la ferme à l'assiette du consommateur. Elle concerne les produits de base utilisés isolément ainsi que les produits transformés et plus élaborés.

Pour les bovins martiniquais, nous utilisons, conformément à la réglementation nationale en vigueur, *une boucle placée sur chaque oreille et un passeport* édité suite à l'enregistrement dans une base informatique. Chaque boucle est en plastique et comporte un numéro de 10 chiffres précédé des lettres du pays de l'UE (ex : FR. Le passeport est de couleur rose et comporte tous les éléments sur la filiation et le parcours économique du bovin. Ces deux éléments doivent suivre l'animal dans tous ses déplacements et tout au long de sa vie. La mise en place et la gestion de ces supports est confiée à des organismes (Etablissements départementaux de les Elevages – EDE) agréés par le Ministère de l'Agriculture.

Ceci permet de :

Rechercher des foyers infectieux

- Lors de la découverte à l'abattoir, de lésions de tuberculose, par exemple, nous possédons, grâce au passeport, l'historique du bovin infecté de sorte que les actions de police sanitaire s'en trouvent facilitées,
- Nous utilisons des prélèvements sanguins faits à l'abattoir pour effectuer des actions d'épidémio-vigilance ou d'épidémio-surveillance. En 2002, 4 bovins atteints de leucose ont ainsi été trouvés permettant un dépistage exhaustif de tous les animaux dans les cheptels où ils avaient séjourné.
- Les enquêtes épidémiologiques pour retrouver des animaux issus d'un cheptel infecté deviennent faciles à réaliser. Ainsi, fin 2001, 3 bovins ayant séjourné en métropole quelques semaines dans un cheptel avec un cas avéré d' ESB puis importés en Martinique ont pu être retrouvés et abattus à titre de précaution.

Prévenir les épidémies :

- Le suivi des opérations de vaccination ou de traitement est facile à encadrer et nous pouvons relancer les actes de prophylaxies à caractère obligatoire.
- La traçabilité apporte une meilleure sécurité pour ne rechercher et n'éliminer que les animaux effectivement infectés avant que la maladie ne se propage

Garantir la qualité sanitaire :

L'outil de base est l'agrément communautaire de l'établissement qui oblige le gestionnaire à mettre en place un système d'enregistrement et d'identification des lots de fabrication. Chaque conditionnement porte ainsi un numéro d'établissement et au minimum une

date de limite de consommation qui nous permet de toujours remonter à l'atelier incriminé. De même sont mentionnées les indications géographiques des lieux de naissance, d'élevage et d'abattage.

La garantie repose sur l'absence ou la présence en très faible quantité de différentes contaminations, qu'elles soient chimiques, biochimiques, microbiennes, parasitaires ou isotopiques.

- L'enregistrement des traitements vétérinaires en élevage permet un meilleur suivi du respect des délais d'attente. Le vétérinaire ou l'éleveur consigne obligatoirement dans un registre, tous les actes vétérinaires.
- Pour contrôler l'efficacité de ce dispositif, nous effectuons régulièrement de façon aléatoire ou ciblée, en cas de suspicion, des plans de contrôle. Nous pouvons citer celui sur un anti-infectieux interdit : le chloramphénicol

En cas de diagnostic positif nous pouvons, en toute transparence, procéder au retrait des denrées contaminées mais aussi remonter toute la filière, afin de localiser le site et identifier les conditions de contamination.

Comme pour les animaux, les procédures de consigne puis de retrait sont, dans ces conditions, mises en place pour l'ensemble des lots fabriqués dans tous les établissements à partir des denrées initialement contaminées.

- Suivre et organiser les circuits commerciaux.

A la MARTINIQUE, la production actuelle de bœuf (1 600 Tonnes abattues à l'abattoir) repose sur l'exploitation d'un cheptel naisseur de 11 000 vaches, de population très marquée Brahman en croisement avec des taureaux de races à viande (Blond de l'Aquitaine ou Charollais) (G. DELAUNAY-BELLEVILLE, F. LEIMBACHER, 2001)

La viande produite localement est identifiée par le consommateur, comme un produit typique et de qualité. Elle bénéficie, à ce titre, d'une forte image de marque, qui se traduit, malgré son prix de vente plus élevé que celui des viandes importées, par une importante demande (M.MERLINI, 2002)

Une coopérative de producteurs bovins (CODEM) a pour mission d'organiser la production, la mise en marché et la valorisation de la viande produite par ses adhérents. Pour cela, les outils de la traçabilité lui permettent d'assurer, la collecte, d'organiser les abattages et la distribution ainsi que la promotion grâce à la définition, en concertation avec les partenaires de la filière (Interprofession AMIV et la recherche) de cahiers des charges précis pour les différentes étapes dans l'élevage des animaux et au suivi de leur application.

- Favoriser la reconnaissance des viandes produites localement,

L'Abattoir Départemental de la Martinique a été créé en 1976. C'est un Etablissement public classé pour une capacité de 3000 tonnes et d'une capacité technique de 3500 tonnes par an. Il est géré depuis 1992 par une Société d'Economie Mixte, la SEMAM^o dont la politique se décline en un ensemble d'objectifs orientés en partenariat avec les collectivités et les représentants professionnels de l'amont comme de l'aval (Schéma 1) et en parfaite application de la législation française en vigueur Celle-ci interdit l'abattage du gros bétail par les détenteurs

d'animaux.

L'abattoir départemental, géré par la SEMAM, est le seul abattoir de l'île habilité à réaliser la transformation de l'état vif à l'état de carcasse pour l'espèce bovine. Dans ce cadre il est conduit à mettre en œuvre toutes les mesures de réglementation sanitaire définies par le Ministère de l'Agriculture (Services de la Qualité) et en particulier celles spécifiques à l'application du principe de précaution pour l'ESB (retraits des organes à risques)

Le système d'information mis en place par la SEMAM complète la traçabilité et la reconnaissance des viandes produites localement et permet d'en garantir les spécifications.

Conformément à la réglementation, la SEMAM ne travaille qu'avec des animaux étant en possession d'un passeport et de boucles. Le processus de traçabilité des différents produits se traduit par une identification informatique (étiquette de traçabilité) ou/et manuelle (marquage au couteau)

A chaque niveau, les informations antérieures sont conservées et d'autres éléments viennent en complément de ces dernières (poids et classification carcasses) l'ensemble étant transmis au consommateur (Schéma 2).

Le logiciel assurant la faisabilité de ce processus appelé ELISA a été élaboré et validé suivant les recommandations du Ministère de l'Agriculture. Il permet de notifier tout élément du produit de son entrée à sa sortie en prenant en compte les interfaces.

- Assister la mise en place de démarches « qualité »

L'INRA soucieux de soutenir cette dynamique professionnelle, a décidé de mettre en place, en collaboration avec les différents partenaires de la filière, un certain nombre d'études ayant pour objectifs :

- La définition de stratégies permettant par la définition de systèmes d'élevage appropriés, la mise en marché de façon régulière et en quantités suffisantes des viandes de qualité et bénéficiant d'une image de marque forte (F. LEIMBACHER, 2001)
- De contribuer à la définition de produits d'appellation contrôlée ou de Marque.
- De contribuer à la définition des cahiers des charges indispensables pour atteindre ces objectifs.

Les travaux engagés portent actuellement sur :

- La définition d'une politique génétique spécifique et rigoureuse basée sur le croisement à partir d'un cheptel « naisseur » de vaches à dominante brahman avec des taureaux Charolais ou Blond d'Aquitaine.
- La recherche de systèmes d'alimentation au pré ou à l'auge tirant le meilleur parti des ressources fourragères locales (prairies, canne à sucre, sous-produits)
- L'adaptation des grilles de classification européennes à la notation des carcasses locales, ceci devant s'accompagner de travaux destinés à préciser les caractéristiques des viandes locales dont leurs qualités gustatives par la réalisation de tests organoleptiques et de dégustations.

- La mise en relation des qualités bouchères des viandes produites dans les différents ateliers et les systèmes de productions mis en place par les éleveurs ((techniques d'alimentation, type d'animaux, races pures ou croisés)

Toutes ces études et opérations ne seraient pas possibles et n'auraient que peu de sens en l'absence des mesures de traçabilité.

Informé le consommateur :

- Avec l'identification pérenne des animaux, le passeport et les inscriptions apposées obligatoirement sur les emballages, le consommateur dispose d'informations sur l'animal, l'élevage, la zone et le mode d'élevage, sur l'établissement de transformation et sur la durée de vie du produit.

Etablies sous le contrôle régulier des services de l'Etat, le consommateur dispose grâce à cette traçabilité, de données fiables capables de lui apporter l'assurance de consommer un produit de qualité et conforme à son attente.

Pour renforcer ce dispositif de base, les producteurs et les transformateurs peuvent mettre en place des signes de qualité comme les labels, les appellations d'origine ou des marques.

Cette différenciation d'un produit par rapport à la concurrence a pour but d'entraîner la confiance et de fidéliser le consommateur.

La validité de ces signes repose tout naturellement sur un cahier des charges élaboré avec soin et sur une traçabilité sans faille qui est contrôlée, en plus des services de l'Etat, par un organisme tiers certificateur. Ce dernier permet de renforcer la pression des contrôles (ex : le Label rouge sur la viande de Charolais)

Il convient de noter que l'adoption de ces démarches n'a pas comme objectif d'établir la supériorité d'un produit sur un autre, mais bien plus, de garantir son authenticité par rapport à une attente du consommateur qui reste libre de ses goûts et de ses choix et qu'il est important de respecter si l'on veut valoriser au mieux les spécificités des productions locales.

BIBLIOGRAPHIE

- DELAUNAY- BELLEVILLE, G., and F. LEIMBACHER. 2001. Les Productions animales à la MARTINIQUE, XI Congresso de Zootecnia nas regiones ultraperificas da Uniao Europeia, Ilha da Madeira, Nov. 2001.
- LEIMBACHER, F. 2001. Mise en oeuvre de politiques de production de qualité: EXEMPLE DU MOUTON MARTINIK. Séminaire « Sécurité sanitaire, sûreté alimentaire et qualité des productions et des produits animaux et végétaux dans la Caraïbe » - CIRAD/INRA Guadeloupe Nov. 2001
- LEIMBACHER, F., D. FRANÇOIS, and M. NAVES. 2002. Recherches sur la susceptibilité génétique du mouton MARTINIK à la Tremblante (SCRAPIE) Communication Congrès CFCS, Martinique juillet 2002.
- LINDEN, G. 2001. Qualité et sécurité des aliments : réalité et enjeux pour les pays tropicaux. Séminaire Sécurité sanitaire, sûreté alimentaire et qualité des productions et produits

animaux et végétaux dans la Caraïbe. CIRAD/INRA, Guadeloupe, Nov. 2001.

MANICHON, H. 2001. Conclusions du séminaire. Séminaire Sécurité sanitaire, sûreté alimentaire et qualité des productions et produits animaux et végétaux dans la Caraïbe. CIRAD/INRA, Guadeloupe, Nov. 2001.

MERLINI, M. 2002. Identification des facteurs de risque pouvant avoir une incidence sur la sécurité sanitaire et sur la qualité de la production de viande de la Martinique. Rapport de stage élève Ingénieur. INRA/URZ, Martinique.

Schéma 1 : Les partenaires intervenant dans le processus de la traçabilité

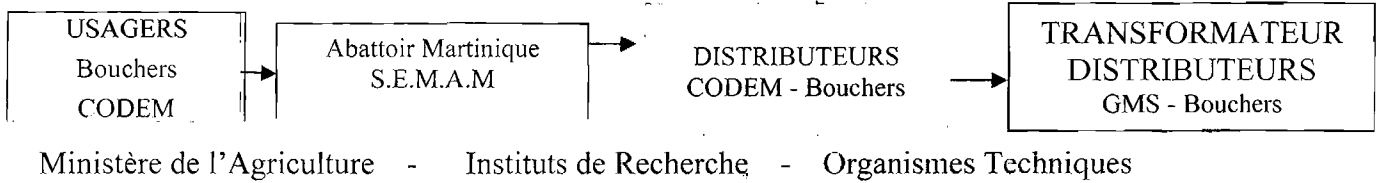


Schéma 2 : Niveaux d'informations intégrant le processus de traçabilité mis en place à la Martinique :

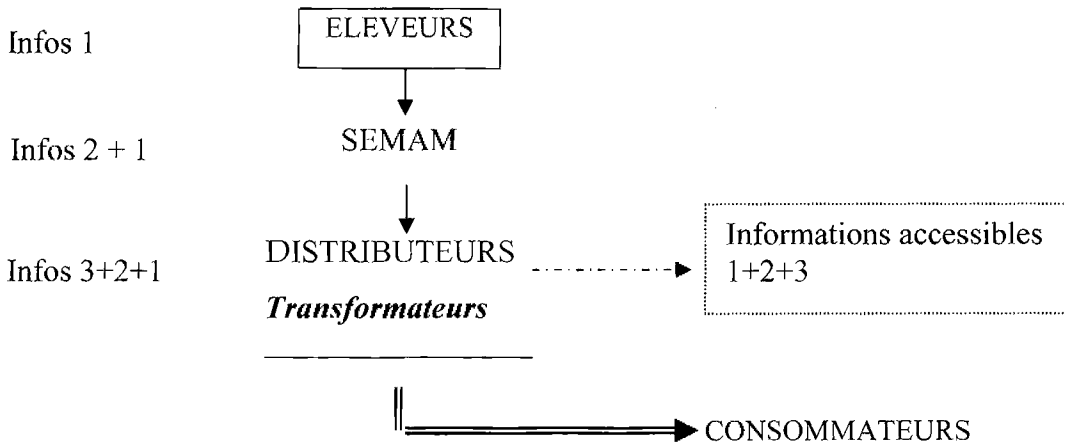


Schéma 3 : Identification d'une structure de transformation

