

## SOMMAIRE

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Editorial                  | 1   |
| Coopération Internationale | 1,2 |
| Veille Réglementaire       | 2   |
| Recherche Appliquée        | 4   |

## DANS CE NUMERO

Session de formation sur le Codex Alimentarius

Le projet de transfert des technologies écologiquement rationnelles «MED-TEST»

Veille réglementaire en agro-alimentaire

Agrément sanitaire, réglementation et mise en place en entreprise



Bulletin Mensuel d'Information

Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 5, N°26

MAI 2010

### SESSION DE FORMATION SUR LE CODEX ALIMENTARIUS

Dans le cadre des travaux du comité Tunisien du codex Alimentarius et de la présidence de la Tunisie du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient depuis juillet 2007, le Centre technique de l'agro-alimentaire entant que secrétariat de ces comités a organisé une session de formation sur le Codex Alimentarius en collaboration avec la FAO et l'OMS au profit des pays de la région et ce du 24 au 27 mai 2010 à l'Hôtel «Ramada» Gammarth, ayant pour thème : «**L'harmonisation, l'équivalence et l'analyse des risques dans l'élaboration et l'utilisation des normes Codex**».

13 pays (Algérie, Arabie Saoudite, Egypte, Iraq, Jordanie, Liban, Oman, Iran, Soudan, Syrie, Yémen, Libye, Kuwait), à côté de la Tunisie ont confirmé leur participation à cette session, qui comprendra 40 participants.

Les thèmes proposés au cours de cette session ont été conçus pour aider les représentants des pays de la région du proche orient à renforcer leurs connaissances en matière de procédures et de méthodes de travail dans le Codex Alimentarius en vue d'accroître le niveau de participation des pays de la région aux réunions internationales et régionales à l'instar de la réunion du Comité de coordination régionale pour le Proche-Orient qui se tiendra en Tunisie en 2011.

Le Directeur Général du CTAA

### LE PROJET DE TRANSFERT DES TECHNOLOGIES ECOLOGIQUEMENT RATIONNELLES «MED TEST»

De nos jours, l'entreprise doit relever plusieurs défis pour :

- ↻ maintenir et accroître sa compétitivité,
- ↻ se positionner sur le marché national,
- ↻ accéder aux marchés internationaux.

Ceci passe par la fabrication de produits de qualité, la conformité aux normes environnementales et la maîtrise des coûts d'exploitation. **Le projet MED TEST a été mis en place pour aider l'entreprise à gagner ce pari et à adopter une stratégie de développement durable.**

L'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) a conçu un projet MED-TEST, Transfer of Environmentally Sound Technology

(Transfert des Technologies Ecologiquement Rationnelles), qui s'insère dans la stratégie de développement du concept de la Production Propre (PP) dans le tissu industriel Méditerranéen.

L'approche TEST a été déjà testée et appliquée avec succès en Autriche (région du Bassin de la rivière Danube). Cette approche intégrée sera adaptée au niveau de trois pays dans la région méditerranéenne (Tunisie, Maroc et Egypte) et en tenant compte des spécificités de l'industrie pour chaque pays.

**Dans ce cadre, le projet MED-TEST en Tunisie touchera trois secteurs industriels à savoir le textile, le cuir et chaussures et l'agroalimentaire,** et sera mis en œuvre par un consortium composé du Centre Technique du Textile (CETTEX), du Centre Technique de l'Agro-Alimentaire (CTAA) et du Centre National du Cuir et de la Chaussure (CNCC).

**15 entreprises industrielles tunisiennes bénéficieront d'une action d'assistance technique dans le cadre de ce projet MED-TEST : 6 du secteur textile, 6 du secteur Agro-alimentaires et 3 du secteur Cuir et Chaussures.**

**A terme, ces entreprises tireront plusieurs bénéfices du programme :**

✦ **Gains économiques** résultants de la minimisation des pertes de matières premières et l'optimisation de la consommation d'énergie dans la fabrication ;

✦ **Identification de solutions de technologie propre** à la fois efficaces et sobres, ainsi que la facilitation de l'accès aux mécanismes de financements appropriés ;

✦ **Réduction du coût d'investissement et d'exploitation** relatifs au traitement de la pollution (STEP);

✦ **Préparation à la certification** de système de management environnemental ISO 14001;

✦ **Accès à de nouveaux marchés** favorisant les produits plus respectueux de l'environnement « marché VERT » ;

✦ **Conformité à la réglementation environnementale** en se mettant à l'abri des pénalités et sanctions administratives ;

✦ **Amélioration** générale de l'image de marque de l'entreprise et de sa crédibilité.

Le projet a démarré, au mois de septembre 2009, et les experts destinés à la mise en place de l'approche TEST dans les entreprises ont été formés.

Un séminaire de sensibilisation au profit des entreprises a eu lieu le **12 novembre 2009 au siège de l'UTICA- Tunis.**

**Les entreprises souhaitant adhérer au programme MED TEST peuvent contacter le CTAA afin d'obtenir plus d'informations sur le programme et sur les modalités de participation.**

## VEILLE REGLEMENTAIRE EN AGRO-ALIMENTAIRE

La veille réglementaire en agro-alimentaire est une des clés du succès de la veille technologique et donc de la capacité d'innovation de l'entreprise agroalimentaire. La réglementation est un domaine particulièrement complexe, évolutif et de fait, incontournable.

La connaissance et l'application des textes réglementaires est incontournable dans toute entreprise agro-alimentaire. Elle est obligatoire dans toute démarche ISO 9001 et/ou ISO 22000, l'entreprise doit justifier de la connaissance, l'analyse et l'application de tous les textes qui la concerne.

Cette veille porte sur les textes nationaux (système réglementaire et législatif national en matière de denrées alimentaires) et internationaux (Codex Alimentarius, ISO, réglementation Européenne pour toutes

entreprises souhaitant exporter vers la France et l'Union Européenne).

### *Veille réglementaire et sécurité alimentaire*

La veille en sécurité alimentaire est au cœur de la démarche qualité de l'entreprise agroalimentaire; elle permet d'assurer la conformité aux exigences réglementaires, la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, la traçabilité et la gestion des crises.

Dans toute entreprise, quels que soient son domaine d'activité, sa taille et son secteur géographique, l'application des textes réglementaires est la première étape de toute démarche de maîtrise des risques Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement.

Les nouvelles exigences actuelles (paquet hygiène, IFS, BRC, ISO 22000)

nécessitent par ailleurs une mise à jour régulière de l'organisation au sein de l'entreprise. Par des audits et des journées d'assistance et conseil, le **Centre Technique de l'Agro-Alimentaire vous accompagne dans l'actualisation de votre système sécurité alimentaire, dans la mise en place de référentiels, dans la maîtrise de la traçabilité de vos produits, la formalisation avec l'entreprise d'une méthode de veille réglementaire adaptée à ses besoins et à ses moyens lui permettant entre autres de répondre aux exigences des référentiels IFS, BRC ou ISO 22000. Aussi, le Centre peut vous aider à mettre en place une procédure de veille réglementaire vous permettant d'identifier les sources pertinentes, de traiter et analyser les informations et de créer une base de données en matière de réglementation.**

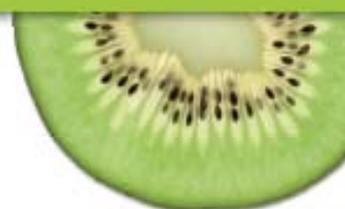
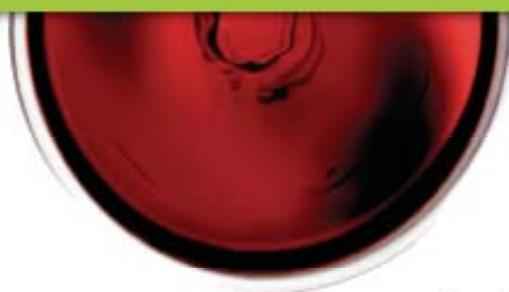


**SIAL** 2010  
The Global Food Marketplace

17 > 21 Oct. 2010

**NOUVELLES TENDANCES :  
Gardez une longueur  
d'avance !**

Commandez votre badge d'entrée sur [www.sial.fr](http://www.sial.fr)



la société  
COMPTON

SIAL a subsidiary of Comptex Group

Paris 17 – 21 octobre 2010  
Paris Nord Villepinte • France - [www.sial.fr](http://www.sial.fr)

• **New Trends: Catch them all!**

Promosolens Tunisie/CTFCI - Tel : 71 844 310 - Fax : 71 845 968

Email : [noballe.zribi@ctfd.org](mailto:noballe.zribi@ctfd.org)



# MASTER PROFESSIONNEL: COLLABORATION CTAA –INSAT PROJET DE FIN D'ÉTUDES: MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE EN BIO INDUSTRIE

**Agrément sanitaire, réglementation et mise en place en entreprise**

**Réalisé par Melle. Héla ZGHIDI au CTAA**

**Dirigé par: Mme. Mélika HERMASSI & Mr. Moktar HAMDI**

Les nouvelles approches de la sécurité sanitaire des aliments constituent un moyen efficace pour les pouvoirs publics de protéger les consommateurs des maladies d'origine alimentaire et de planifier des mesures appropriées pour les combattre.

La mise en place de l'agrément sanitaire permet aux entreprises manipulant des produits d'origine animale d'améliorer les conditions d'hygiène à travers une démarche scientifique qui repose sur le système d'analyses des dangers (HACCP). La réalisation de l'équilibre et de la durabilité de la filière laitière en particulier est étroitement liée à la mise à niveau des centres de collecte du lait qui sont appelés à se conformer aux exigences réglementaires nationales pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

En effet, d'après les statistiques du Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques 2007 et du Ministère de l'Industrie, de l'Energie et de Petites et Moyennes Entreprises, la filière laitière contribue à hauteur de 25% de la production de l'élevage, 9.2% de la production agricole et 8.5% de l'industrie agro-alimentaire.

Dans ce contexte, les objectifs principaux de ce présent travail sont (i) la mise en relief et la mise en place des exigences de l'agrément sanitaire dans un centre de collecte de lait, (ii) la vérification de sa conformité par rapport aux textes réglementaires et (iii) l'obtention de l'agrément sanitaire.

Pour répondre aux exigences des onze premiers points de l'agrément sanitaire relatifs aux programmes préalables, tel que définit dans **l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006** qui

**fixe les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux, les établissements manipulant des produits d'origine animale**, on s'est basé sur la réglementation nationale et les référentiels internationaux en la matière.

Le douzième point de l'agrément sanitaire qui consiste à l'analyse des dangers a été réalisé selon une méthodologie conformément au « **Code d'usages international recommandé -principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003)** » ainsi



qu'au référentiel ISO 22 000, relatif au système de management de sécurité alimentaire.

En se basant sur les méthodes de travail sus mentionnées et de la méthodologie conçue par le Centre Technique de l'Agro Alimentaire, on a proposé un plan d'action qui se résume en six phases, à savoir un diagnostic ; une formation et une initialisation du projet ; un encadrement de l'entreprise et une assistance à la mise en conformité documentaire par rapport aux exigences de l'agrément sanitaire et accompagnement à l'application des nouvelles dispositions ; un audit à blanc ; une préparation et présentation

du dossier de l'agrément sanitaire ; et un accompagnement lors de l'audit officiel.

Les non-conformités constatées lors du diagnostic initial, touchaient d'une manière significative aux bonnes pratiques d'hygiène, à la sécurité sanitaire du lait et à l'infrastructure existante. Le plan d'action établi a été réalisé afin de mettre en place un système efficace pour l'obtention de l'agrément sanitaire.

L'assistance technique entreprise dans le cadre de la mise en place de l'agrément sanitaire a ainsi permis d'améliorer l'infrastructure,

l'application des bonnes pratiques d'hygiène nécessaires et la mise en conformité du système par rapport aux exigences de l'arrêté du 26 mai 2006 et de toute la réglementation applicable.

A cet effet, ce présent travail, tel qu'élaboré et encadré par le Centre Technique de l'Agro Alimentaire, constitue un guide préliminaire pour les professionnels du secteur animale, dont la structure et la méthodologie sont aptes aux modifications éventuelles du secteur et de la réglementation.