



# Projet en traçabilité de la viande bovine : de l'abattoir au détaillant

Rapport final



**Agri-Traçabilité Québec inc.**

Martine Beaulé, agr. – chargée de projets au développement

Karl Poupart-Landry – agent à l'automatisation

31 octobre 2011



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada



Fonds de développement  
de la transformation  
alimentaire

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) s'est engagé à travailler avec des partenaires de l'industrie. Les opinions exprimées dans le présent document sont celles du demandeur et ne sont pas nécessairement partagées par AAC, le CDAQ et le FDTA.

## **Collaboration**

---

Nous ne saurions passer sous silence la collaboration spéciale du Ministère **de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation** et leur participation active au projet, en particulier certains membres de l'équipe de la direction du développement et de la réglementation, de la direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments soit :

- Émilie Turgeon, conseillère en développement et réglementation
- Pierre Mongrain, coordonnateur en traçabilité des aliments
- Eduardo Diaz, conseiller en développement et réglementation
- Pierrette Cardinal, directrice adjointe

Pour leur implication tout au long du développement et de la réalisation de ce projet, merci aux membres du Comité de travail sur la traçabilité de la viande bovine:

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA);
- Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC);
- Fédération des producteurs de bovin du Québec (FPBQ);
- Association des détaillants du Québec (ADA);
- Conseil canadien du commerce de détail (CCCD);
- Levinoff-Colbex;
- Écolait Ltée;
- Boucherie B. Poirier;
- Abattoir Clément Poissant (Laboratoire Car-mo);
- Agri-Traçabilité Québec (ATQ).

Un merci tout spécial aux 32 entreprises qui ont participé au projet de portrait et qui ont mis leur temps et leurs ressources à notre disposition afin de permettre de faire progresser le dossier de la traçabilité au sein de leur secteur de production.

**Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part de ce programme destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et la part destinée au secteur de la transformation est gérée par le Fonds de développement de la transformation alimentaire inc (FDTA).**

## Table des matières

<b>COLLABORATION .....</b>	<b>3</b>
<b>RÉSUMÉ DU PROJET .....</b>	<b>5</b>
<b>1 OBJECTIFS .....</b>	<b>7</b>
1.1 OBJECTIF GÉNÉRAL .....	7
1.2 OBJECTIFS SPÉCIFIQUES .....	7
1.3 MÉTHODOLOGIE .....	7
1.3.1 Activités réalisées .....	8
1.3.2 Échantillonnage des entreprises .....	10
1.3.3 Système de traçabilité de type amont-aval .....	10
1.3.4 Informations jugées essentielles à la traçabilité .....	11
<b>2 RÉSULTATS ET DISCUSSION .....</b>	<b>12</b>
2.1 CONSTATS GÉNÉRAUX .....	12
2.2 PORTRAIT DE LA TRAÇABILITÉ PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ .....	12
2.2.1 Activité d'abattage .....	12
2.2.2 Activité de transformation .....	15
2.2.3 Activité de distribution .....	19
2.2.4 Activité de vente au détail .....	21
2.2.5 Sommaire des résultats .....	24
2.2.6 Bilan abattage .....	25
2.2.7 Bilan transformation .....	26
2.2.8 Bilan distribution .....	28
2.2.9 Bilan détail .....	29
2.3 DIFFUSION DES RÉSULTATS .....	31
<b>3 CONCLUSION .....</b>	<b>32</b>
3.1 RETOUR SUR LES OBJECTIFS .....	32
3.2 UN PORTRAIT RÉVÉLATEUR .....	32
3.3 MOTIVATION DU SECTEUR À ALLER PLUS LOIN .....	34
3.4 LA POURSUITE DES TRAVAUX DANS UN PROJET SUBSÉQUENT .....	35

## Liste des annexes

Annexe A – Questionnaire d'évaluation du niveau de traçabilité actuel .....	36
Annexe B – Tableaux récapitulatifs des logiciels de gestion de la traçabilité .....	41
Annexe C – Lexique .....	46
Annexe D – Photos .....	48
Annexe E – Articles de diffusion des résultats (à venir) .....	52

## **Résumé du projet**

---

Le Québec fait figure de proue en termes de traçabilité animale et le secteur bovin a été le premier à implanter la traçabilité en 2002. On parlait alors du début d'une chaîne de traçabilité qui allait s'échelonner de la ferme à l'assiette du consommateur. Depuis ce temps, la traçabilité animale a été règlementée et implantée graduellement au Québec pour trois productions, bovine, ovine et de cervidés. Depuis son implantation, le système de traçabilité a permis de générer des données et de gérer une information pertinente sur la vie d'un animal depuis sa naissance jusqu'à sa fin de vie. À rappeler que dans la province du Québec, le système de traçabilité de la ferme à l'abattoir est obligatoire et est régie par des lois et règlements. La traçabilité de la viande bovine, quant à elle, demeure un objectif à atteindre au Québec.

En 2010, en concertation avec le MAPAQ et les différents acteurs du secteur, ATQ a initié un projet dans le but de recueillir les informations qui permettraient de mettre les fondements d'une traçabilité des viandes bovines pour la portion allant au delà de l'abattoir, afin de couvrir les maillons des transformateurs, distributeurs, et détaillants. Un comité de travail regroupant les différents acteurs de l'industrie (gouvernements, représentants des différents maillons de la chaîne de commercialisation) a été formé pour préciser les orientations générales du projet. Ce dernier représente le point de départ, soit un portrait de la situation actuelle du secteur en matière de traçabilité de la viande bovine de l'abattoir au détaillant.

La réalisation du portrait est basée sur un échantillon composé de 32 entreprises représentant les maillons de la chaîne de commercialisation de la viande bovine. L'échantillon enquêté était constitué d'entreprises assez hétérogènes en termes de taille ou de volume de produits qui y transitent, de diversités des activités réalisées et du niveau de complexité des processus opérationnels existant pour chacune d'elles. Leur répartition selon le type d'activité réalisée se présente comme suit : 13 abattoirs (3 fédéraux et 10 provinciaux), 6 transformateurs faisant de la découpe de viande fraîche, 9 distributeurs et finalement 4 détaillants.

Parmi les entreprises participants, 20 d'entre elles considéraient avoir des outils et des données de traçabilité en place, soit par une gestion informatisée de l'information ou par une gestion manuelle (registres papier) ou encore par une gestion mixte (informatique et papiers). Lors des visites de certaines entreprises, notamment des entreprises de grande taille de notre échantillon, et en se basant sur les propos recueillis, il apparaît que plusieurs d'entre elles semblent profiter déjà des avantages que procure la traçabilité de la viande : développement de nouveaux marchés, appui au contrôle de la qualité, une plus grande efficacité au niveau des opérations et processus de gestion, incluant les exercices de rappels. La mise en place d'une certaine traçabilité pour ces entreprises ne semble pas être une initiative concertée ou une stratégie collective mais constitue plutôt une stratégie d'entreprise individuelle.

L'implantation de la traçabilité implique l'identification des produits et le suivi des mouvements de ces derniers entre fournisseurs et clients. Des difficultés importantes ont été relevées au niveau des entreprises enquêtées. Elles sont reliées au maintien du lien entre les produits entrants (carcasses d'animaux ou pièces de viandes) et les produits sortants (viandes en découpes diverses), que ce soit pour l'activité d'abattage, ou pour les activités de transformation et de distribution. La complexité des opérations d'une entreprise peut présenter un défi important à l'implantation de la traçabilité, peu importe la taille de l'entreprise.

Un recensement des solutions informatiques de traçabilité disponibles au Québec a aussi été réalisé. Il en résulte que ces outils sont très variés et qu'ils pourraient être adaptés à toutes sortes d'entreprises du secteur. Selon les résultats obtenus et les propos recueillis auprès de plusieurs entreprises ainsi que le recensement des outils et équipements disponibles sur le marché, la mise en place d'un processus de traçabilité assurant le suivi des produits au delà de l'abattoir semble possible et réaliste. Ce processus nécessiterait des investissements qui devront être évalués en fonction des types d'entreprises et des informations jugées essentielles à la traçabilité pour être consignées ou échangées entre les acteurs et selon le maillon de la filière.

Le concept d'une traçabilité de la ferme à la table a été évoqué à maintes reprises, que ce soit par les consommateurs, les filières animales ou les pouvoirs publics. Selon les constats effectués dans le cadre de ce projet la réalisation d'une phase subséquente est justifiée. Celle-ci permettrait d'étudier les possibilités adaptées aux réalités des entreprises, de réaliser des tests en situations réelles et selon les spécificités de chaque entreprise permettant ainsi d'apporter des informations et d'alimenter la réflexion pour la mise en place d'un processus de traçabilité concerté et global. Pour ce faire, des objectifs sectoriels clairs doivent être définis afin de bien établir les bases de ce processus et les moyens appropriés pour répondre aux attentes et aux besoins de cette industrie. Ceci doit être fait en tenant compte des disparités rencontrées dans le secteur au niveau : de la taille des entreprises, de la complexité de leurs opérations et des marchés visés par ces dernières.

## **1 OBJECTIFS**

---

### **1.1 Objectif général**

L'objectif principal de ce projet est de dresser un portrait de la situation actuelle de la traçabilité chez diverses entreprises sélectionnées dans chacun des maillons de la chaîne de commercialisation de la viande bovine.

Au Québec, la traçabilité de la viande bovine est bien réglementée de la ferme à l'abattoir. Les autres maillons du circuit de commercialisation (abattoir, atelier de charcuterie, distributeur et détaillant) ont jusqu'à maintenant été laissés de côté par la réglementation. Ce projet est nécessaire afin de pouvoir dresser un portrait réaliste de la situation actuelle en matière de traçabilité dans l'industrie.

On s'attardera particulièrement à l'analyse de la tenue de registre et de la gestion de l'information reliée à la traçabilité de ces maillons, ainsi qu'à l'étude des solutions déjà mises en place par certaines entreprises. L'exploration des différentes technologies applicables aux maillons visés de la chaîne de valeur pour effectuer la traçabilité de la viande jusqu'aux consommateurs suivra, afin de définir les bases d'un autre projet (phase 2), dans lequel des essais terrains seront effectués.

### **1.2 Objectifs spécifiques**

- Évaluer la faisabilité de l'implantation de la traçabilité à l'ensemble du circuit de commercialisation de la viande bovine (bœuf et veau), soit de l'abattoir jusqu'au détaillant;
- Dresser un portrait de la situation actuelle quant à la prise de données et la tenue de registres des maillons visés par le présent projet en matière de traçabilité de la viande;
- Rechercher des solutions techniques pour l'identification des produits carnés, afin d'assurer le suivi de ces derniers entre l'abattoir et le détaillant, dans le but de les tester lors d'un projet ultérieur.

### **1.3 Méthodologie**

#### **Activités réalisées**

Dans le tableau des activités, détaillé à la page suivante, on note qu'un certain retard a été engendré par les délais encourus avant l'acceptation du financement du projet. Les entreprises n'étaient pas prêtes à nous recevoir lorsque nous avons finalement pu être sur le terrain puisque nous étions en pleine période des Fêtes. Les étapes principales et échéanciers prévus et réels sont bien définis dans ce tableau.

### 1.3.1 Activités réalisées

Activités	Date prévue	Date réelle	Finalités	Notes
Visites exploratoires d'entreprises disposant d'un système de traçabilité de la viande bovine	Septembre 2010	14, 15 et 22 septembre 2010	Visite de 4 entreprises : Levinoff-Colbex, Les Viandes Laroche, Écolait et Montpak.	Ces visites ont permis de jeter les bases du questionnaire qui sera utilisé dans le cadre du projet.
Rencontre du comité de travail	Octobre 2010	6 octobre 2010	Concertation autour des sujets suivants : Éléments essentiels à la traçabilité; Questionnaire; Entente de participation; Liste des entreprises ciblées.	Suite aux suggestions faites lors de la première rencontre du comité en juillet 2010, de nouveaux membres s'ajoutent au comité : Écolait, le CCDA et l'ADA.
Rédaction du questionnaire et sélection des entreprises	Octobre à novembre 2010	Octobre 2010	Approbation du questionnaire et de la liste des entreprises ciblées	L'élaboration de la liste des entreprises a été devancée suite aux demandes du comité d'évaluation du CDAQ.
Rencontre du comité de travail	Décembre 2010	15 décembre 2010	Suivi de l'état d'avancement du projet	La rencontre s'est tenue sous forme de conférence téléphonique.
Rencontre du comité de travail	Février 2011	23 février 2011	Approbation du rapport d'étape	La recherche de certaines solutions techniques sera donnée à contrat.
Rédaction du rapport d'étape	Février 2011	28 février 2011	Remise du rapport d'étape au CDAQ	Trop peu de résultats pour en faire l'analyse.
Visite des entreprises	Octobre 2010 à février 2011	Janvier à Juin 2011	Comme prévu, 32 entreprises ont accepté de participer au projet	Le retard s'explique par le fait que le financement a été accordé 5 semaines suivant la date prévue et que les entreprises contactées avant les fêtes étaient en période de pointe et préféraient reporter notre visite en 2011.



Activités	Date prévue	Date réelle	Finalités	Notes
Évaluer l'équipement et les logiciels disponibles, rencontre des fournisseurs	Tout au long du projet	Novembre 2010 à octobre 2011	Cinq fournisseurs ont été rencontrés. Tel qu'entendu avec le comité, un consultant permettra de faire une partie du travail de recherche de solutions techniques.	
Rencontre du comité de travail	20 avril 2011	20 avril 2011	Suivi du projet	Conférence téléphonique
Colliger et analyser l'information recueillie	Mars à mai 2011	Juin à octobre 2011	Production du rapport final et des outils de diffusion	
Rencontre du comité de travail	Août 2011	24 août 2011	Approbation du rapport final	Seul un rapport préliminaire a été présenté. Les commentaires recueillis serviront à orienter la suite de la rédaction du rapport final. Nouvel échéancier proposé pour la remise du rapport final : octobre 2011.
Rencontre du comité de travail	12 octobre 2011	12 octobre 2011	Approbation du rapport final	
Rédaction du rapport final	Mars à mai 2011	Août à octobre 2011	Remise du rapport au CDAQ, aux membres du comité de travail et aux entreprises participantes	

### 1.3.2 Échantillonnage des entreprises

Trente-deux (32) entreprises ont accepté de participer à ce projet. L'identification de celles-ci doit demeurer confidentielle, mais la liste des entreprises a été consultée par la chargée de programme du CDAQ qui gère ce dossier. La confirmation répondant à l'exigence de l'annexe C de la convention de contribution financière est disponible en annexe au présent document (voir annexe A).

Catégorie	Nombre d'entreprises participantes
Abattoirs agréés au fédéral	3
Abattoirs A	6
Abattoirs transitoires ou de proximité	4
Transformateurs (Ateliers de découpe)	6
Distributeurs	9
Détaillants	4

La majorité des entreprises visitées représentent plus d'un maillon de la chaîne de commercialisation étant donné leurs activités diversifiées (abattage, transformation, distribution et détail). On peut retrouver par exemple un abattoir ou un distributeur qui fait aussi de la transformation. Cette réalité du milieu de la commercialisation de la viande bovine au Québec nous a amené à élargir le spectre de notre projet en profitant des informations supplémentaires que nos visites nous offraient lorsqu'on considérait chacune des « activités » des entreprises. Nous croyons que cette approche vient bonifier notre portrait en augmentant les informations disponibles sur la traçabilité dans les différentes catégories d'entreprises.

Cette approche plus ouverte nous a donc permis d'évaluer la traçabilité des entreprises en fonction de chacune des activités de ce secteur, soit au total :

- 13 entreprises ont été évaluées pour leurs activités d'abattage;
- 21 pour leurs activités de transformation;
- 12 pour leurs activités de distribution;
- 13 pour leurs activités de vente au détail.

Lors des visites, chaque entreprise était invitée à répondre à un questionnaire sur la gestion des informations reliées à la traçabilité ainsi que sur les outils utilisés (s'il y a lieu) afin de gérer les échanges d'informations jugées essentielles entre les partenaires commerciaux et/ou à la saisie des données à l'interne. L'identification des produits de viande bovine était aussi un aspect évalué par l'entremise du questionnaire (voir annexe B).

### 1.3.3 Système de traçabilité de type amont-aval

Les travaux de Can-Trace<sup>1</sup> entrepris au début des années 2000 ont privilégié un modèle de système de traçabilité de type amont-aval pour ce qui est des denrées alimentaires par rapport à un modèle en continuité avec base de données centralisée comme celui que nous avons pour la traçabilité animale au Québec (bovin, ovin et cervidés).

---

<sup>1</sup> Can-Trace : Normes canadiennes des données pour la traçabilité alimentaire version 2.0

Le système amont-aval responsabilise chaque entreprise qui doit échanger et conserver un certain nombre de données (données jugées essentielles à la traçabilité) avec ses partenaires commerciaux (fournisseurs et clients). Ce modèle a l'avantage d'être moins coûteux et moins complexe à implanter qu'un système de gestion de données centralisé. De plus, il s'approche beaucoup des pratiques d'échange d'information déjà en vigueur dans l'industrie.

Le modèle amont-aval a donc été mis de l'avant dans ce projet. Une des premières étapes consistait à faire ressortir les informations jugées essentielles à la traçabilité, sur lesquelles le questionnaire utilisé lors des visites d'entreprise a été basé.

#### **1.3.4 Informations jugées essentielles à la traçabilité**

Une liste des informations jugées essentielles à la traçabilité de la viande bovine a été dressée après consultation des recommandations des travaux de Can-Trace, ainsi que des exigences gouvernementales (fédérales et provinciales) en cas de rappel. Cette liste sert de base aux tableaux qui seront présentés dans la section « résultats et discussion ».

Il est important de mentionner ici que l'analyse des données récoltées ne permet pas de juger si ces informations dites « essentielles » le sont réellement pour assurer la traçabilité de la viande bovine au Québec. L'analyse se limite ici à évaluer si ces informations sont présentes ou non dans les entreprises visitées. Des exercices de simulation de rappel permettraient une analyse plus profonde de cette question et advenant une suite à ce projet, de tels exercices doivent être considérés.

Le fait de définir quelles informations sont jugées essentielles à la traçabilité dépend aussi de l'ampleur qu'on veut donner au système de traçabilité. Est-ce que tous les maillons, les types d'entreprises ou les produits doivent être ciblés de la même façon ou est-ce qu'une approche "gestion du risque" est priorisée? Le projet actuel ne permet pas d'élaborer là-dessus, mais ces questions devront aussi être adressées dans un projet subséquent.

## 2 RÉSULTATS ET DISCUSSION

---

### 2.1 *Constats généraux*

- 20 des 32 entreprises visitées considéraient avoir un système de traçabilité en place. Cette forte proportion de l'échantillonnage ne représente pas nécessairement le secteur, mais cela était voulu dans le cadre du projet actuel et ce, afin de voir ce qui se fait actuellement sur le terrain dans le but de développer et de tester un processus de traçabilité adapté aux réalités du milieu, dans un futur projet.
- 16 des 20 entreprises considérant avoir un système de traçabilité le gèrent de façon majoritairement informatisée. Les autres ont un système basé sur une gestion entièrement papier (3 entreprises) et la dernière entreprise combine les deux méthodes.
- Des systèmes de traçabilité sont présents dans la majorité des entreprises de grande taille visitées, mais nous avons été agréablement surpris de voir que des entreprises de petite ou moyenne taille avaient aussi développé, par elles-mêmes, des systèmes internes ne nécessitant pas toujours une technologie de pointe (logiciels complexes et équipements).
- 30 des 32 entreprises possèdent au moins un ordinateur pouvant servir à la gestion des données de traçabilité, ainsi qu'à d'autres tâches (comptabilité, gestion d'inventaire, etc.). La plupart des entreprises ont pris l'habitude de faire des sauvegardes régulières par différents moyens (clé USB, disque dur externe, impression des documents, etc.). Les systèmes de gestion des informations de traçabilité ou de gestion d'inventaire les plus élaborés impliquent l'utilisation de serveurs.
- Malgré la présence d'outils informatiques sur 30 des 32 entreprises, plusieurs données de traçabilité sont encore traitées exclusivement sous forme « papier » (bons de livraison, factures, registres, etc.). Une seule des 32 entreprises se disait « sans papier ». De plus, les transactions (commandes, factures) sont encore souvent faites sous forme « papier », par téléphone ou télécopie. Les outils informatiques, bien que présents, ne sont pas encore utilisés à leur plein potentiel.
- Les entreprises possédant un agrément au fédéral (abattoirs, transformateurs, distributeurs) doivent répondre à des normes strictes et elles sont généralement plus avancées dans la gestion de la traçabilité.

### 2.2 *Portrait de la traçabilité par secteur d'activité*

Chaque activité (abattage, transformation, distribution et vente au détail) a été évaluée séparément afin de dresser le portrait. La traçabilité au sein de chaque activité est abordée selon les étapes suivantes : réception, gestion des opérations et expédition. Cette approche permet d'évaluer lesquelles des informations jugées essentielles à la traçabilité sont échangées entre les partenaires commerciaux ou compilées par l'entreprise.

#### 2.2.1 *Activité d'abattage*

Au total 13 abattoirs ont participé au portrait, soit 3 abattoirs fédéraux et 10 abattoirs provinciaux, dont 6 abattoirs A et 4 abattoirs transitoires ou de proximité. Le terme « activité d'abattage » comprend ici le fait de recevoir des animaux vivants (intrants), de les abattre et le produit final (extrant) qui consiste soit en une carcasse ou en ses découpes primaires (quartiers). Bien que la majorité de ces 13 abattoirs fassent aussi de la transformation (découpe secondaire et/ou tertiaire) et/ou de la vente au détail, ces activités seront évaluées dans les sections qui suivent.

## Réception

	Données jugées essentielles à la traçabilité pour les abattoirs à la réception des animaux	Pourcentage des entreprises ayant cette information
<b>Informations requises à la réception (à collecter)*</b>	Date de réception de l'animal	69
	Espèce animale	100
	Nombre d'animaux reçus	69
	Site ou adresse de provenance de l'animal	85
	Identification du dernier propriétaire ou gardien	85
	Numéro d'identification de l'animal	100
	Identification de l'exploitant	77

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre de réception, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée.

Les constats suivants ont été faits :

- Les abattoirs québécois ont l'obligation de déclarer tous les bovins abattus en fournissant les éléments essentiels à la traçabilité (voir le Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux). L'information est donc généralement accessible et assez complète à l'arrivée des animaux à l'abattoir. Si certaines informations sont manquantes (par exemple le numéro de site de provenance), l'abattoir peut aller chercher l'information par l'entremise du numéro unique d'identification de l'animal dans la base de données d'ATQ.
- La date de réception de l'animal n'est pas toujours notée puisque la déclaration chez ATQ se fait par rapport à la date d'abattage. De plus, les animaux sont généralement reçus le jour même de l'abattage donc les deux dates sont identiques. La date d'abattage étant toujours déclarée, la date de réception pourrait ne plus faire partie des données jugées « essentielles » dans le développement d'un système pour la traçabilité de la viande bovine au Québec.
- Le nombre d'animaux reçus, même s'il n'est pas noté comme tel, est implicite puisque chaque animal doit être déclaré individuellement (selon son numéro d'identification unique). L'abattoir connaît donc le nombre d'animaux abattus.
- Que ce soit sous forme de registre de réception et/ou d'abattage, d'une requête lorsqu'il y a présence d'un logiciel de gestion des données de traçabilité, ou que ce soit dans la déclaration chez ATQ, les informations sont assez facilement accessibles.
- Parmi ces entreprises, 10 sur 13 possèdent un lecteur RFID qui permet d'automatiser la lecture de la puce électronique de l'animal.
- Seulement 2 des 13 entreprises gèrent les informations sous format papier tandis que les autres utilisent des solutions informatisées (logiciels). Ces logiciels peuvent être aussi simples que Formclic (7 des 13 abattoirs), un logiciel distribué gratuitement pour les abattoirs qui veulent faire des déclarations d'abattage informatisées chez ATQ, ou beaucoup plus complexes (logiciels développés pour l'industrie) pour les 4 autres abattoirs. Une entreprise utilisait même un simple logiciel de la suite Office (Outlook) afin de gérer ses données de traçabilité à l'interne et utilisait Formclic pour faire ses déclarations chez ATQ.
- En général, on peut facilement faire le lien entre les animaux abattus et la journée d'abattage soit par les registres (réception ou abattage), par une requête pour les systèmes informatisés ou par les formulaires de déclaration chez ATQ. Lorsque l'abattage de l'animal est déclaré chez ATQ, le lien peut se faire rapidement avec les propriétaires et les sites de provenance.

## Gestion des opérations

- Seulement 23% des abattoirs visités procédaient par lots d'abattage, pour la majorité, un lot correspond à la date d'abattage. Tous les abattoirs visités gèrent la date d'abattage.
- L'information retrouvée sur les étiquettes des carcasses des 13 abattoirs visités est résumée dans le tableau détaillé à la page suivante :

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les abattoirs quant à l'identification des carcasses		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Identification de la carcasse	Espèce animale	38
	Numéro d'identification de l'animal	85
	Identification de l'exploitant	15
	Numéros de lot (incluant date d'abattage)	54
	Description du produit	23
	Quantités (poids)	62

- Le numéro d'identification de l'animal se retrouve sur les carcasses de 85% des entreprises visitées. Le poids de la carcasse est inscrit chez 62% des entreprises et la date d'abattage ou le numéro de lot d'abattage chez plus de la moitié des entreprises. L'espèce, la description du produit et l'identification de l'exploitant sont des informations plus marginales.
- Toutes les entreprises visitées utilisaient une étiquette plus ou moins élaborée pour identifier les carcasses (sur au moins une des deux demi-carcasses) sauf un abattoir qui ne l'utilisait pas sur tous les types de carcasses (seulement sur les bouillons). Le numéro unique d'identification de l'animal suit généralement la carcasse sous une forme ou une autre (étiquette imprimée ou produite manuellement, identifiant conservé avec la demi-carcasse, etc.) et ce peu importe la taille de l'abattoir. Les abattoirs qui font de l'abattage à forfait vont généralement ajouter le nom du propriétaire sur une étiquette quelconque. Le contenu de l'information sur les étiquettes est très variable d'une entreprise à l'autre. Seulement une entreprise affichait tous les éléments jugés essentiels à la traçabilité. De plus, le numéro d'agrément peut aussi être appliqué sur la carcasse avec une marteau-tatoueur.
- Toutes les entreprises possèdent une balance à carcasses et ces balances sont électroniques pour 11 d'entre elles. De ces 11, 5 sont reliées à une imprimante produisant les étiquettes carcasse. Les étiquettes peuvent être uniques ou multiples afin de permettre l'identification des différentes découpes primaires de la carcasse et les autres parties de l'animal issues du processus d'abattage (tête, pattes, abats, etc.).
- Selon le choix de l'entreprise, différents niveaux de traçabilité sont notés : traçabilité de l'animal avec son numéro d'identifiant qui suit la carcasse ou traçabilité de la journée d'abattage sans nécessairement identifier les carcasses avec le numéro unique d'identification de l'animal. Le choix d'une option ou l'autre n'est pas fonction de la taille de l'entreprise mais plutôt des objectifs de cette dernière (demande des clients, suivi de la qualité, etc.).
- 2 des 13 entreprises utilisent des puces RFID pour faire le suivi des carcasses durant le processus d'abattage.

## Expédition

- Dans l'activité abattage, on ne considère comme produit expédié que la carcasse ou les découpes primaires.
- Parmi les données jugées essentielles à la traçabilité, voici celles qui sont gérées par les abattoirs visités lors de l'expédition des carcasses soit par l'entremise d'un registre d'expédition, d'un logiciel de gestion des données de traçabilité ou par une inscription sur un bon de livraison ou de connaissance, ou sur une facture:

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les abattoirs à l'expédition des carcasses		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Informations requise à l'expédition (à partager)*	Numéro d'identification de l'animal	55
	Identification de l'exploitant	100
	Numéro de lot et ou date d'abattage	36
	Description du produit	73
	Quantités (poids)	100
	Date d'expédition ou de facturation	55
	Identification du destinataire	73

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre d'expédition, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée.

- La description du produit, le poids de la carcasse, l'exploitant et le destinataire sont les principales informations que l'on retrouve sur les documents reliés à l'expédition. Le numéro unique d'identification de l'animal et la date d'expédition ou de facturation sont aussi présents sur plus de la moitié des entreprises.
- Lorsqu'une carcasse est vendue et quitte l'abattoir, le lien n'est pas toujours maintenu entre l'animal ou la date d'abattage dans les documents reliés à l'expédition ou à une transaction (registre, bon de livraison ou de connaissance, facture). Si la carcasse n'est pas identifiée, le lien de traçabilité est alors rompu.

### 2.2.2 Activité de transformation

Des 32 entreprises visitées, 21 ont des activités de transformation assez importantes pour être considérées dans cette section. Le terme transformation se résume ici à une activité de découpe à partir de carcasses ou de pièces de viande de découpe primaire ou secondaire achetées en boîtes. La transformation peut aller jusqu'à la découpe tertiaire. Il est à noter qu'on parle ici uniquement de viande fraîche, incluant la viande hachée. Aucune des 21 entreprises de ce groupe ne fait exclusivement que de la transformation. Parmi les entreprises on retrouve des transformateurs de toute taille comprenant :

- Des abattoirs fédéraux ou des usines de transformation qui font de la découpe afin de fournir les grands canaux de distribution (chaînes, grossistes, etc.).
- Des abattoirs provinciaux qui font de la découpe à forfait ou pour des grossistes/distributeurs ou des détaillants.
- Des entreprises qui transforment la viande bovine afin de l'acheminer vers le circuit des HRI (hôtels, restaurants, institutions), de la distribution ou du détail.

Les constats suivants ont été faits :

### Réception

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les transformateurs à la réception des carcasses et des boîtes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
<b>Informations requises à la réception (à collecter)*</b>	Date de réception, de facturation ou de livraison	73
	Identification et coordonnées du fournisseur	100
	Description du produit	100
	Quantités	100
	Numéro des lots entrants	40

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre de réception, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée. On ne tient pas compte ici des abattoirs puisqu'il n'y a pas de volet « réception » des carcasses et des boîtes dans leur cas.

- Le tableau ci-dessus nous indique que le fournisseur, la description du produit ainsi que la quantité sont des informations retrouvées parmi toutes les entreprises dans les documents (registre de réception, bon de livraison ou connaissance, facture) ou les données informatisées (logiciels) reliés à la réception des carcasses et des boîtes.
- La date de réception n'apparaît pas toujours comme tel sur les documents reliés à la réception mais le lien peut être fait avec la date de facturation ou de livraison.
- La référence aux numéros de lots des produits entrants apparaît sur ces documents ou par l'entremise d'une requête pour ceux qui ont des systèmes informatisés chez 40% des entreprises incluses dans cette catégorie. Ces informations sont parfois jointes à l'aide de documents ajoutés au bon de livraison ou à la facture.
- Selon nos observations, les boîtes qui entrent chez les transformateurs que nous avons visités proviennent généralement d'établissements agréés au fédéral ou sont importées. Ces boîtes comportent toujours les informations concernant l'établissement d'où elles proviennent, la description du contenu, le poids et généralement un numéro de lot. Le tout se présente souvent sous forme de code à barres.
- Pour les entreprises qui n'ont pas l'équipement pour gérer facilement ces informations, le numéro de lot sera tout simplement délaissé et les autres informations seront disponibles en cas de rappel dans la documentation « papier » (par exemple les factures).
- Certaines entreprises dotées de l'équipement et du système informatique pour gérer les informations contenues sur les caisses, choisissent de ne pas le faire à la réception mais le font à la sortie. Le travail fastidieux relié au « scannage » de toutes les boîtes qui entrent en est la raison principale.
- Les palettes provenant des fournisseurs ne portent généralement aucune identification et s'il y en a une, l'information qu'on y retrouve le plus souvent est le nom de l'entreprise (fournisseur). Certaines entreprises vont ré-identifier les palettes à l'arrivée dans un but de gestion d'inventaire.



## Gestion des opérations

Le tableau suivant résume l'information jugée essentielle que l'on retrouve sur les boîtes des produits préparés, dans les entreprises visitées:

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les transformateurs quant à l'identification des boîtes sortantes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Identification de la boîte	Identification de l'exploitant	67
	Numéros de lot de préparation et/ou date de préparation	57
	Description du produit	62
	Poids	52

- 9 des 21 entreprises ont un logiciel pour faire le suivi de la transformation. Ce sont généralement des entreprises de grande taille. Certaines ne vont gérer les informations (scan) qu'à la sortie des boîtes après la transformation, d'autres gèrent partiellement ou entièrement l'entrée des boîtes ainsi que leur sortie. Les systèmes les plus sophistiqués permettent de gérer l'information des boîtes qui sont mises en production et tout cela, directement relié à la gestion d'inventaire. Évidemment, ces systèmes sont très dispendieux mais peuvent aussi amener des économies substantielles (gestion d'inventaire, comptabilité facilitée, etc.).
- 10 des 21 entreprises de ce groupe n'ont aucun registre des opérations. Lorsque présent, ce dernier peut comporter plus ou moins d'informations et le lien avec les numéros de lots des produits utilisés ou avec le fournisseur est rarement saisi (seulement 24% des entreprises utilisant un registre des opérations le font).
- Les informations le plus fréquemment retrouvées sur les registres des opérations sont : la date de préparation et/ou un numéro de lot de préparation, une description du produit et la quantité utilisée dans la préparation ainsi que le destinataire.
- On note que parmi les entreprises qui ont un registre des opérations, ce dernier peut être spécifique à un type de produit, par exemple un registre seulement pour le bœuf haché.
- De plus, certaines entreprises conservent les étiquettes des produits utilisés (boîtes) par exemple dans une journée, une semaine ou un mois. Ce n'est pas très précis car lorsqu'une caisse est ouverte et que son étiquette est enlevée, le produit à l'intérieur de cette caisse n'est pas toujours utilisé en entier. Ce même lot pourra donc être réintroduit dans la production à une date ultérieure.
- Certaines entreprises n'utilisent pas de registres mais exercent tout de même une bonne traçabilité. C'est le cas de plusieurs petits abattoirs qui font de la découpe à forfait. La carcasse est généralement découpée dans une seule opération et le tout est relié au client qui est soit le propriétaire ou un client de ce dernier. Le lien est ainsi maintenu de l'arrivée de l'animal à l'abattoir jusqu'à sa sortie.
- Chaque boîte contenant les produits transformés par les entreprises de ce groupe comportait une certaine identification. Au minimum, on retrouve sur les boîtes le nom de l'exploitant ou à tout le moins le destinataire. Pour plus de la moitié des entreprises, on retrouve le nom de l'exploitant, la date d'emballage (ou autre date, par exemple meilleur avant), la description du produit et la quantité. Un numéro de lot accompagne souvent ces informations. Ces informations seront affichées aussi sous forme de code à barres pour la plupart des grosses entreprises.

- 19 des 21 entreprises ont au moins une balance électronique au niveau des opérations de transformation. 14 de ces entreprises peuvent imprimer des étiquettes semblables à celles utilisées dans la vente de détail et/ou des étiquettes pour les boîtes. Nous avons noté que bon nombre de ces dernières peuvent facilement gérer les informations essentielles (identification de l'exploitant, numéros de lots, description du produit, poids, codes à barres) et même des informations supplémentaires (par exemple le numéro unique d'identification de l'animal).
- Certaines entreprises vont ajouter un complément d'information sur les pièces de viande emballées ou sur les boîtes avec une étiqueteuse à prix manuelle. Ces informations peuvent être par exemple la date d'emballage ou un numéro de lot afin de mieux gérer les opérations, l'inventaire (rotation des produits) ou afin de répondre à une demande spécifique d'un client.
- Une entreprise utilisait aussi un marteau-dateur afin d'inscrire la date d'entrée des carcasses sur ces dernières.
- L'identification des grosses pièces (découpes primaires ou secondaires) n'est généralement pas faite de manière individuelle sauf pour les établissements agréés au fédéral où le numéro d'agrément doit être présent. Par contre, 3 entreprises vont plus loin en inscrivant la date d'emballage, la description du produit et même le numéro unique d'identification de l'animal ou sa provenance.
- 19 des 21 entreprises vont jusqu'à identifier les « portions consommateur ». Comme pour les plus grosses pièces, le nom de l'exploitant est l'information la plus fréquemment présentée. Plus de la moitié vont inclure la description du produit, la quantité et une date d'emballage ou « meilleur avant ». Ceci n'est pas surprenant car ce groupe comporte un certain nombre d'entreprises qui font aussi de la vente au détail.

### Expédition

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les transformateurs à l'expédition des boîtes et des palettes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
<b>Informations requises à l'expédition (à partager)*</b>	Date d'expédition	67
	Identification de l'exploitant	100
	Numéro des lots sortants	29
	Description du produit	100
	Quantités	95
	Identification du destinataire	86
	Numéros des lots constituant une palette	5

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre d'expédition, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée.

- L'utilisation de registres d'expédition (papier ou informatisés) est surtout présente parmi les entreprises de plus grande taille mais les bons de livraisons et les factures nous permettent de suivre les produits à leur sortie. On y retrouve généralement un minimum d'information comme : le nom de l'exploitant, la date de facturation ou d'expédition, la description du produit, la quantité et la destination (client). Remonter ensuite vers les étapes de transformation en cas de rappel est une opération plus ou moins difficile selon le système de traçabilité et la complexité des opérations de l'entreprise.
- L'information sur les numéros de lots sortants n'est présente que dans les documents reliés à l'expédition chez 29% des entreprises de ce groupe.

- Le fait d'identifier les palettes n'est pas une pratique généralisée et l'information qu'on y trouve est variable. 15 des 21 entreprises de ce groupe génèrent des palettes à la sortie et de ces 15 entreprises, 9 les identifient. L'information qu'on y trouve n'est pas standardisée et est surtout reliée directement à la livraison. L'information la plus courante est la destination de la palette. Un registre des lots constituant les palettes est très peu utilisé (5% des entreprises) mais les entreprises ayant des systèmes performants de gestion de traçabilité et d'inventaire ont accès à cette information par l'entremise de leur système informatique.

### 2.2.3 Activité de distribution

Douze des 32 entreprises participantes font partie de ce groupe. L'activité de distribution dans le cadre de ce projet regroupe les entreprises qui reçoivent des produits bruts (carcasses ou quartiers) ou finis (découpes secondaires ou tertiaires dans des caisses) et les distribuent tel quel auprès de leurs clients (chaînes, HRI, détaillants, etc.). Les caisses peuvent être ouvertes et refaites selon les commandes (surtout pour les petites entreprises) mais le produit à l'intérieur ne subit aucune préparation. Seulement 3 des 12 entreprises visitées sont pour ainsi dire des « distributeurs purs ». Les 9 autres sont aussi impliquées dans de la transformation (découpe). Par contre, dans tous les cas, seule leur activité de distribution est évaluée ici. Tout comme pour les autres activités, la taille des entreprises de ce groupe varie et on y retrouve des distributeurs qui œuvrent à l'échelle locale, régionale ou nationale.

Les constats suivants ont été faits :

#### Réception

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les distributeurs à la réception des carcasses, des boîtes et des palettes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Informations requises à la réception (à collecter)	Date de réception (carcasses, boîtes, palettes)	67
	Identification et coordonnées du fournisseur	100
	Description du produit	100
	Quantités	100
	Numéro des lots entrants	58

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre de réception, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée.

- Le fournisseur, la description du produit ainsi que la quantité sont des informations retrouvées parmi toutes les entreprises dans les documents (registre de réception, bon de livraison ou connaissance, facture) ou les données informatiques (logiciel) reliés à la réception des carcasses, des boîtes et des palettes.
- 8 entreprises sur 12 utilisent un registre de réception (papier ou informatisé).
- La date de réception n'apparaît pas toujours comme telle sur les documents reliés à la réception mais le lien peut être fait avec la date de facturation ou de livraison.
- La référence aux numéros de lots des produits entrants apparaît sur ces documents chez 58% des entreprises incluses dans cette catégorie. Ces informations sont parfois jointes à l'aide de documents ajoutés au bon de livraison ou à la facture.

- Selon nos observations, les boîtes qui entrent chez les transformateurs que nous avons visités proviennent généralement d'établissements agréés au fédéral ou sont importées. Ces boîtes comportent toujours les informations concernant l'établissement d'où elles proviennent, la description du contenu, le poids et généralement un numéro de lot. Le tout se présente souvent sous forme de code à barres.
- Comme pour les transformateurs, les entreprises de distribution de grande taille vont plus facilement investir dans la technologie (logiciels, lecteurs de codes à barres, etc.) nécessaire afin de gérer cette information de façon efficace.
- Pour les entreprises qui n'ont pas l'équipement pour gérer facilement ces informations, le numéro de lot sera tout simplement délaissé et les autres informations seront disponibles en cas de rappel dans la documentation « papier » (par exemple les factures).
- Certaines entreprises dotées de l'équipement et du système informatique pour gérer les informations contenues sur les caisses choisissent de ne pas le faire à la réception mais le font à la sortie. Le travail fastidieux relié au « scannage » de toutes les boîtes qui entrent en est la raison principale.
- Les palettes provenant des fournisseurs ne portent généralement aucune identification et s'il y en a une, l'information qu'on y retrouve le plus souvent est le nom de l'entreprise (fournisseur). 42% des entreprises de ce groupe vont ré-identifier les palettes à l'arrivée dans un but de gestion d'inventaire.

### Gestion des opérations

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les distributeurs quant à l'identification des boîtes sortantes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Identification de la boîte	Identification de l'exploitant	83
	Numéros de lot de préparation et/ou date de préparation	83
	Description du produit	92
	Poids	83

- 8 des 12 entreprises disposent d'un logiciel pour faire le suivi des produits entrants et sortants. Toutes les entreprises de grande taille et certaines de taille moyenne font partie de ce groupe. Elles sont dotées de lecteurs de code à barres et 5 d'entre elles disposent d'imprimantes leur permettant d'identifier les caisses au besoin.
- 5 des 12 entreprises possèdent des balances pouvant imprimer des étiquettes pour les boîtes.
- Le fait de défaire et refaire des boîtes est une réalité qui est plus présente chez les entreprises de petite et de moyenne taille voulant répondre aux demandes de leurs clients. Comme on peut observer dans le tableau ci-dessus, les caisses sont généralement bien identifiées dans ce groupe et les informations manquantes sont généralement associées à ces petites entreprises.
- Parmi les entreprises dotées de systèmes informatisés, certaines ne vont gérer les informations (scan) qu'à la sortie des boîtes, d'autres gèrent partiellement ou entièrement l'entrée des boîtes ainsi que leur sortie.
- Aucune des petites entreprises visitées n'est informatisée au niveau du suivi des entrées et sorties de leurs produits. Ces dernières doivent se référer à leurs factures en cas de rappel.
- 10 des 12 entreprises de ce groupe utilisent des « bons de préparation » pour monter les commandes et 3 d'entre elles ont un système de reconnaissance vocale en plus.

## Expédition

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les distributeurs à l'expédition des boîtes et des palettes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
<b>Informations requises à l'expédition (à partager)*</b>	Date d'expédition	92
	Identification de l'exploitant	100
	Numéro des lots sortants	25
	Description du produit	100
	Quantités	100
	Identification du destinataire	92

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre d'expédition, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée.

- L'utilisation de registres d'expédition (papier ou informatisés) est surtout présente parmi les entreprises de grande taille mais les bons de livraisons et les factures nous permettent de suivre les produits à leur sortie. On y retrouve les informations essentielles dans pratiquement tous les cas : le nom de l'exploitant, la date de facturation ou d'expédition, la description du produit, la quantité et la destination (client). Remonter ensuite vers les étapes de transformation en cas de rappel est une opération plus ou moins difficile selon le système de traçabilité et la complexité des opérations de l'entreprise.
- L'information sur les numéros de lots sortants n'est présente que dans les documents reliés à l'expédition chez 25% des entreprises de ce groupe.
- Le fait d'identifier les palettes n'est pas une pratique généralisée et l'information qu'on y trouve est variable. 11 des 12 entreprises de ce groupe génèrent des palettes à la sortie et de ces 11 entreprises, 7 les identifient. L'information qu'on y trouve n'est pas standardisée. L'information la plus courante est en lien avec le contenu de la palette (description du produit, quantités et la date de préparation du produit). Un registre des lots constituant les palettes est un outil très peu utilisé (seulement 2 entreprises) mais les entreprises ayant des systèmes performants de gestion de traçabilité et d'inventaire ont accès à cette information de façon informatisée.

### 2.2.4 Activité de vente au détail

Treize entreprises forment ce groupe dont 2 font de la restauration. La majorité consiste en de petites boucheries associées ou non à un abattoir et 3 font partie des grandes chaînes de détaillants. On entend par activité de détail ici la réception de produits bruts ou finis qui sont transformés ou non avant d'être vendus directement au consommateur.

## Réception

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les détaillants à la réception des carcasses, des boîtes et des palettes		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Informations requises à la réception (à collecter)	Date de réception (carcasses, boîtes, palettes)	40
	Identification et coordonnées du fournisseur	100
	Description du produit	100
	Quantités	100
	Numéro des lots entrants	40

\* Ces informations se retrouvent soit sur un registre de réception, un bon de livraison, un bon de connaissance ou une facture. Elles peuvent aussi être gérées de façon informatisée. On ne tient pas compte ici des abattoirs qui ne vendent que les produits de viande bovine provenant d'animaux abattus par eux.

- Le fournisseur, la description du produit ainsi que la quantité sont des informations retrouvées parmi toutes les entreprises dans les documents (registre de réception, bon de livraison ou connaissance, facture) ou les données informatiques (logiciel) reliés à la réception des carcasses, des boîtes et des palettes.
- Selon nos observations, les boîtes qui entrent chez les transformateurs que nous avons visités proviennent généralement d'établissements agréés au fédéral ou sont importées. Ces boîtes comportent toujours les informations concernant l'établissement d'où elles proviennent, la description du contenu, le poids et généralement un numéro de lot. Le tout se présente souvent sous forme de code à barres.
- 3 des 13 entreprises utilisent un logiciel pour la gestion d'inventaire. L'une d'entre elles avait toutefois un système « maison » très performant et n'utilisant que la suite Microsoft Office (Excel). Un système de gestion d'inventaire ne garanti pas nécessairement la traçabilité mais c'est assurément un pas dans la bonne direction. Certaines entreprises possèdent l'équipement (lecteurs de codes à barres) et un système informatique suffisamment développé pour gérer les informations contenues sur les caisses ou sur les documents reliés à la réception.

## Gestion des opérations

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les détaillants quant à l'identification des unités de détail		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Identification de l'unité de détail	Identification de l'exploitant	83
	Numéros de lot de préparation et/ou date de préparation	67
	Description du produit	92
	Poids	83

- La majorité des entreprises identifient l'unité de détail, généralement avec une étiquette contenant les informations suivantes : nom de l'exploitant, description du produit, le poids et la date d'emballage ou de péremption. Par contre, certaines boucheries n'identifieront pas l'unité de détail ou seulement par la description du produit.
- 12 des 13 entreprises ont au moins une balance pouvant imprimer une étiquette pour l'identification des unités de détail. De plus, certains modèles permettent d'ajouter de l'information comme par exemple le numéro unique d'identification de l'animal ou un numéro de lot au besoin.

- 2 des entreprises utilisent une étiqueteuse à prix afin d'apposer un code utilisé à l'interne pour la rotation des produits.
- Pour les petites boucheries, que la viande proviennent de carcasses provenant de leur propre abattoir ou qu'elle vienne de l'extérieur, le lien de traçabilité n'est pas maintenu jusqu'à l'unité de détail sauf pour l'une d'entre elles. Certaines disent que ce serait compliqué de le faire tandis que d'autres y sont presque ou veulent aller dans cette direction.
- Seulement deux entreprises utilisent un registre des opérations et une troisième le fait partiellement (seulement pour la découpe à forfait).

### Gestion de la vente

Données jugées essentielles à la traçabilité pour les détaillants lors de la vente		Pourcentage des entreprises ayant cette information
Informations requises à la facturation (à partager)*	Date de vente	100
	Identification de l'exploitant	100
	Description du produit	100
	Quantités	100

\* Ces informations se retrouvent sur les factures.

- La facture commune à toutes les entreprises de détail visitées comporte les informations standards : nom de l'exploitant, date de vente, description du produit et la quantité.
- Le lien avec le consommateur est pratiquement impossible sauf par exemple si ce dernier a une carte de fidélisation ou une carte de membre envers l'entreprise.

## 2.2.5 Sommaire des résultats

Une vue d'ensemble des résultats de la section précédente est présentée dans le tableau suivant.

**Tableau comparatif et récapitulatif des éléments essentiels**

		% d'entreprises			
	Éléments jugés essentiels	Abattage	Transformation	Distribution	Détail
Réception	Date de réception de l'animal	69			
	Date de réception, de facturation		73	67	40
	Espèce animale	100			
	Nombre d'animaux reçus	69			
	Site de provenance de l'animal	85			
	Identification du dernier propriétaire	85			
	Numéro d'identification de l'animal	100			
	Identification du fournisseur		100	100	100
	Identification de l'exploitant	77			
	Description du produit		100	100	100
	Quantité		100	100	100
	Numéro des lots entrants		40	58	40
Opérations	Espèce animale	38			
	Numéro d'identification de l'animal	85			
	Identification de l'exploitant	15	67	83	83
	Numéros de lot	54	57	83	67
	Description du produit	23	62	92	92
	Quantités (poids)	62	52	83	83
Expédition	Date d'expédition, de facturation ou de vente	55	67	92	100
	Numéro d'identification de l'animal	55			
	Identification de l'exploitant	100	100	100	100
	Numéro des lots sortants	36	29	25	
	Description du produit	73	100	100	100
	Quantités (poids)	100	95	100	100
	Identification du destinataire	73	86	92	
	Identification lots constituant une palette		5	18	



## 2.2.6 Bilan abattage

### Bilan abattage

Forces :

- Le volet réception est bien géré étant donné les exigences réglementaires. Il faut toutefois s'assurer que les déclarations (sous forme papier ou sous forme électronique) soient bien conservées pour une période adéquate afin d'assurer la traçabilité.
- L'identification des carcasses est une pratique courante bien que le type d'information ou la méthode d'identification soient très variables d'une entreprise à une autre.
- L'implantation de la traçabilité obligatoire dans ce maillon de la chaîne a favorisé le développement de logiciels et d'équipement d'aide à la saisie des informations de traçabilité tels les lecteurs de puces électroniques. L'adoption de ces pratiques est d'autant plus facilitée par les subventions disponibles à cet effet. Par contre, l'utilisation de ces ressources pourrait être plus généralisée.

Faiblesses:

- Le lien entre les carcasses et la date ou le lot d'abattage n'est pas toujours maintenu avec le maillon suivant. La faiblesse est donc reliée à la sortie du produit. La précision des données à la sortie sont généralement fonction des demandes de l'acheteur.

Ce qui devrait être fait pour assurer la traçabilité de l'activité d'abattage	Solutions observées lors des visites d'entreprises
Poursuivre la gestion des déclarations d'abattage des animaux chez ATQ et rappeler aux entreprises qu'elles doivent conserver ces dernières en cas de rappel.	<p>Les abattoirs envoient leurs déclarations de plusieurs façons chez ATQ :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formclic</li> <li>• ATQ Direct</li> <li>• Fichiers envoyés par courriel chez ATQ</li> <li>• Autres logiciels plus complexes vendus par l'industrie</li> <li>• Courrier</li> <li>• Téléphone</li> <li>• Télécopieur</li> </ul>
Établir des normes d'identification des carcasses standardisées et assurer un lien avec la date d'abattage ou le lot dans les documents de sortie des produits.	<p>Méthodes d'identification des carcasses :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquettes imprimées avec une imprimante reliée à une balance pour les carcasses;</li> <li>• Étiquettes écrites à la main;</li> <li>• Marteau-dateur;</li> <li>• Identifiant électronique ou panneau visuel comportant le numéro unique d'identification de l'animal accroché sur la carcasse.</li> </ul>

	<p>Suivi du lien carcasse-client :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscription du numéro de lot d'abattage, de la date d'abattage ou du numéro unique d'identification de l'animal sur la facture, le bon de livraison ou tout autre document fourni au client.</li> </ul>
<p>Favoriser l'utilisation et le développement d'outils informatisés afin de rendre la saisie et la gestion des données de traçabilité plus fiables et améliorer l'efficacité durant les opérations d'abattage, lors de la sortie des produits et en cas de rappel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation du lecteur RFID afin de limiter les risques d'erreur de retranscription du numéro unique d'identification de l'animal;</li> <li>• Utilisation de divers logiciels de gestion offerts sur le marché ou tout simplement de la suite Microsoft Office (Outlook, Excel).</li> </ul>

### 2.2.7 Bilan transformation

#### Bilan transformation

##### Forces :

- Les informations de base reliées aux transactions entre fournisseurs-clients (date de transaction, coordonnées du fournisseur ou du client, description du produit et quantités transigées) sont présentes et offrent un bon point de départ à la traçabilité.
- Des logiciels performants et des outils de saisie des informations (par exemple des lecteurs de codes à barres) sont disponibles mais dispendieux. Seules les entreprises de grande taille s'en étaient dotées.
- Les abattoirs provinciaux qui font de la découpe à forfait offrent une traçabilité complète de l'animal de la carcasse jusqu'aux découpes finales.
- Les carcasses ou boîtes qui entrent chez un transformateur pour être découpées sont généralement bien identifiées puisqu'elles proviennent en majeure partie d'établissements agréés au fédéral. En plus des informations que l'on retrouve aussi dans les documents transactionnels, les étiquettes sur les boîtes et carcasses comportent souvent un numéro de lot et une date d'emballage ou « meilleur avant ». Ces informations sont généralement lisibles à l'œil nu et/ou sous forme de code à barres.

##### Faiblesses :

- Le lien entre le produit entrant, les opérations de découpe et le produit sortant est pour la plupart des entreprises difficile à maintenir avec précision (numéro de lot et ou date d'emballage des intrants ou extrants) bien que l'information soit présente sur les boîtes ou les carcasses qui sont utilisées à l'origine. Ceci impliquerait la tenue de registres ou la saisie des informations de façon électronique et peu d'entreprises voient l'intérêt d'aller jusque là.
- Les opérations de découpe peuvent s'avérer très complexes et ceci peu importe la taille de l'entreprise. Plusieurs lots de provenances différentes peuvent être intégrés dans un même produit (par exemple la viande hachée). L'implantation de la traçabilité dans cette activité pourrait nécessiter des investissements importants et des changements dans les opérations de plusieurs entreprises.
- La diversité des entreprises de ce groupe rend difficile l'interprétation précise des données du portrait. Cette complexité doit se refléter dans les solutions proposées puisqu'on ne peut pas penser à une solution commune à tous mais plutôt à différentes possibilités.

Ce qui devrait être fait pour assurer la traçabilité de l'activité de transformation	Solutions observées lors des visites d'entreprises
<p>S'assurer d'un minimum de suivi des produits à la réception et à l'expédition afin de rendre un rappel plus efficace.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisie informatisée ou sous forme papier mais très bien organisée (classement) des transactions fournisseurs-clients. Un lien avec le numéro de commande (#PO) est parfois retrouvé sur la facture ou autre document relié à la réception ou à l'expédition. Le bon de commande étant souvent plus détaillé, ce lien peut être très avantageux en cas de rappel;</li> <li>• Lecture des codes à barres de toutes les boîtes sortantes et pour certains, des boîtes et carcasses qui entrent également, gestion de cette information avec un logiciel;</li> <li>• Instauration d'une codification interne pour le suivi des inventaires à la réception des produits. Les façons de le faire peuvent être plus techniques (étiquettes provenant d'une imprimante industrielle et gestion de l'information par logiciel) ou tout simplement par l'utilisation d'une étiqueteuse à prix et l'information peut ainsi être gérée manuellement ou transférée sur une base informatisée.</li> </ul>
<p>Établir le lien durant les opérations entre les intrants et les extrants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue de registres papier;</li> <li>• Saisie des informations sur les étiquettes à l'aide d'un lecteur de codes à barre et gestion de l'information à l'aide d'un logiciel;</li> <li>• Conservation des étiquettes des boîtes dans une enveloppe pour une période de découpe déterminée, par exemple pour une journée de découpe;</li> <li>• Simplification des opérations, par exemple en ne découpant qu'une carcasse à la fois ou en s'assurant de ne jamais entamer une boîte sans la finir.</li> </ul>
<p>Identification des carcasses, des boîtes et/ou des pièces de viandes emballées sous vide à l'intérieur des boîtes.</p>	<p>Moyens d'identification :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquettes produites à l'aide d'une imprimante industrielle ou standard;</li> <li>• Marteau-dateur avec un code simple sur les carcasses;</li> <li>• Étiqueteuse à prix ou sacs pré-imprimés (numéro d'agrément, nom de l'entreprise, etc.) pour les pièces de viande emballées sous vide;</li> <li>• Des balances reliées à une imprimante permettent d'intégrer des informations plus complètes (entreprise, date d'emballage ou autre, description du produit, poids, numéro de lot, code à barres, etc.) et ce plus facilement que si on le fait à la main. Ces balances peuvent être reliées ou non à un logiciel de gestion des données de traçabilité.</li> </ul>

## 2.2.8 Bilan distribution

### Bilan distribution

Forces :

- Les informations de base reliées aux transactions entre fournisseurs-clients (date de transaction, coordonnées du fournisseur ou du client, description du produit et quantités transigées) sont présentes et offrent un bon point de départ à la traçabilité.
- Des solutions informatisées sont déjà bien présentes parmi les entreprises de moyenne et grande taille de ce groupe et les entreprises concernées sont conscientes des avantages d'être allées dans cette direction (rationalisation des opérations, liens faits avec le système administratif, meilleure efficacité généralisée, etc);
- Une gestion papier bien structurée pourrait potentiellement être suffisante pour une petite entreprise de distribution dont les opérations sont simples;
- Les carcasses ou boîtes qui transigent chez un distributeur sont généralement bien identifiées puisqu'elles proviennent en majeure partie d'établissements agréés au fédéral. En plus des informations que l'on retrouve aussi dans les documents transactionnels, les étiquettes sur les boîtes et carcasses comportent souvent un numéro de lot et une date d'emballage ou « meilleur avant ». Ces informations sont généralement lisibles à l'œil nu ou sous forme de code à barres.

Faiblesses :

- La principale problématique pour ce maillon serait d'avoir à gérer les numéros de lot ou les dates d'emballage ou « meilleur avant » des produits entrants et sortants et de procéder à la lecture du code à barres de chaque caisse ou carcasse pour y arriver. Cette même problématique est présente lorsqu'un distributeur de petite taille doit préparer des caisses de produits divers pour ses plus petits clients. Cette traçabilité plus fine serait difficile à atteindre.

Ce qui devrait être fait pour assurer la traçabilité de l'activité de distribution	Solutions observées lors des visites d'entreprises
S'assurer d'un minimum de suivi des produits à la réception et à l'expédition afin de rendre un rappel plus efficace.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisie informatisée ou sous forme papier mais très bien organisée (classement) des transactions fournisseurs-clients. Un lien avec le numéro de commande (#PO) est parfois retrouvé sur la facture ou autre document relié à la réception ou à l'expédition. Le bon de commande étant souvent plus détaillé, ce lien peut être très avantageux en cas de rappel;</li> <li>• Lecture des codes à barres de toutes les boîtes et carcasses sortantes et pour certains des boîtes et carcasses qui entrent aussi et gestion de cette information avec un logiciel;</li> <li>• Dans certaines entreprises, nous avons observé des documents décrivant le contenu des palettes (numéros de lots) qui entrent. Ces documents étant fournis avec les autres documents reliés à la réception. C'est donc le</li> </ul>

	<p>fournisseur qui prend cette partie en charge;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instauration d'une codification interne pour le suivi des inventaires à la réception des produits (étiquettes provenant d'une imprimante industrielle et gestion de l'information par logiciel) et l'information peut ainsi être transférée sur une base informatisée.</li> </ul>
Ré-identification des boîtes au besoin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certaines entreprises réimpriment une étiquette dont le code à barres est illisible ou pour une caisse ayant été brisée et devant être changée. Un bon logiciel et une imprimante industrielle étaient les deux outils permettant d'y arriver. Le lien est maintenu avec les informations de la caisse d'origine.</li> </ul>

### 2.2.9 Bilan détail

<b>Bilan détail</b>
---------------------

Forces :

- Les informations de base reliées aux transactions entre fournisseurs-clients (date de transaction, coordonnées du fournisseur, description du produit et quantités transigées) sont présentes et offrent un bon point de départ à la traçabilité.
- Un certain nombre d'abattoirs provinciaux ont aussi un établissement de détail sur les lieux (petite boucherie). Ce type d'établissement pourrait plus facilement offrir un produit « tracé » puisqu'il maîtrise toute la chaîne de l'abattage à la vente du produit directement au consommateur;
- Les boîtes qui entrent chez un détaillant sont généralement bien identifiées puisqu'elles proviennent en majeure partie d'établissements agréés au fédéral. En plus des informations que l'on retrouve aussi dans les documents transactionnels, les étiquettes sur les boîtes comportent souvent un numéro de lot et/ou une date d'emballage ou « meilleur avant ». Ces informations sont généralement lisibles à l'œil nu ou sous forme de code à barres.

Faiblesses :

- Les habitudes d'achats des québécois dans les épiceries et les boucheries soumettent ces détaillants à une réalité qui rend la gestion de la traçabilité jusqu'au consommateur difficile : les opérations de préparation du produit se font souvent à la demande du client, sur le champ;
- Le lien de traçabilité est rompu entre le détaillant ou le restaurateur et le client puisque ces derniers ne peuvent savoir où est allé le produit en cas de rappel. Seul un programme de fidélisation relié à une structure imposante de gestion de ces données pourrait changer cette situation et cela serait très coûteux;
- Légalement, l'information contenue sur l'emballage de l'unité de détail vendue au consommateur dans une boucherie peut se limiter au prix du produit. Advenant un rappel, cette information est tout à fait inutile.

Ce qui devrait être fait pour assurer la traçabilité de l'activité de détail	Solutions observées lors des visites d'entreprises
S'assurer d'un minimum de suivi des produits à la réception	<p>Utilisation des documents transactionnels reliés à des systèmes de gestion d'inventaire informatisé. Les grandes chaînes possèdent des systèmes complexes et développés par l'industrie mais une d'entre elles a développé un système maison très efficace à l'aide du logiciel Microsoft Excel;</p> <p>Une utilisation d'une codification interne des produits reçus qui, combinée à une identification des boîtes à l'aide d'une étiqueteuse à prix, est une solution peu coûteuse et efficace autant pour la gestion d'inventaire que de la traçabilité.</p>
Établir le lien durant les opérations entre les intrants et les extrants	<p>Tenue de registres papier;</p> <p>Saisie des informations sur les étiquettes à l'aide d'un lecteur de codes à barre et gestion de l'information à l'aide d'un logiciel;</p> <p>Simplification des opérations en utilisant que des boîtes complètes et en mélangeant le moins possible les lots;</p> <p>Conservation des étiquettes des boîtes dans une enveloppe pour une période déterminée, par exemple pour une journée de découpe;</p> <p>Maintien d'une identification sur les pièces qui n'ont pas été utilisées lors de l'ouverture d'une boîte afin de maintenir la traçabilité lors de l'utilisation de cette pièce ultérieurement.</p>
Établir une norme d'identification de l'unité de détail standardisée incluant une date d'emballage ou de « meilleur avant » en guise de numéro de lot si ce dernier n'est pas utilisé	<p>L'utilisation généralisée de balances reliées à une imprimante permettent d'intégrer des informations plus complètes (entreprise, date d'emballage ou autre, description du produit, poids, numéro de lot, code à barres, etc.) et ce plus facilement que si on le fait à la main;</p> <p>Une entreprise allait même jusqu'à intégrer le numéro d'identification unique de l'animal dont provenait la viande sur l'étiquette du paquet.</p>

## 2.3 Diffusion des résultats

La diffusion des résultats du projet de la traçabilité de la viande bovine, de l'abattoir au détaillant, s'effectuera par la publication d'un article résumant les principaux constats du présent projet. À ce jour, les magazines « Bovins du Québec » et « RADAR » ont été choisis pour publier cet article. Un projet d'article est présenté à l'annexe F.

Le rapport final du projet, ainsi que les articles, suite à leur publication, seront accessibles à tous sur les sites web d'Agri-Traçabilité Québec et d'Agri-Réseau.

Activités prévues	Activités réalisées	Description (thème, titre, endroit, etc.)	Date de réalisation	Nombre de personnes rejointes	Visibilité accordée au PCAA (logo, mention)
Publications :  1) Article dans le bulletin « Bovins du Québec » (4 numéros par année)  2) Possibilité d'article dans le magazine « RADAR ». Publication conditionnelle à ce que les critères de rédaction du magazine soient rencontrés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Élaboration d'un projet d'article.</li> <li>Contacts préliminaires avec la Fédération de producteurs bovins du Québec (éditeur de la revue).</li> <li>Contacts préliminaires avec les éditeurs de la revue RADAR.</li> </ul>	Article intitulé « Portrait de la traçabilité de la viande bovine au Québec : de l'abattoir au détaillant ».	1) Février ou mai 2012  2) Hiver ou printemps 2012	1) 33 500 abonnés (producteurs et intervenants)  2) 2 000 abonnés (secteur des détaillants en alimentation et partenaires du Québec)	1) et 2) Mention et logo du support accordé par le PCAA (apparaissant sur la rapport)
Diffusion des résultats sur les sites internet :  1) Agri-Traçabilité Québec  2) Agri-Réseau	1) En cours  2) En cours	Téléchargement du rapport « Portrait de la traçabilité de la viande bovine au Québec : de l'abattoir au détaillant ».	1) Après acceptation du rapport par le CDAQ  2) Idem	1) 35 460 visiteurs par année  2) 4 140 abonnés dans les secteurs bovins laitier et boucherie (1 027 visiteurs par jour)	1) et 2) Mention et logo du support accordé par le PCAA (apparaissant sur le rapport)

## **3 CONCLUSION**

---

### **3.1 Retour sur les objectifs**

L'objectif principal était de dresser un portrait de la situation actuelle en matière de traçabilité de la viande bovine suite à la visite de 32 entreprises représentant les différents maillons du secteur, objectif qui a été rencontré. Bien que plusieurs de ces entreprises avaient déjà un système de traçabilité implanté ou en voie de l'être, ce qui n'est pas nécessairement représentatif du secteur en soi, elles nous ont permis de constater les étapes, les contraintes techniques et les solutions disponibles pour répondre aux besoins de traçabilité de ce dernier.

D'après les résultats obtenus, il nous est permis de dire que l'implantation de la traçabilité dans l'ensemble du circuit de la commercialisation de la viande bovine serait possible, mais à condition de proposer et de mettre à l'épreuve un processus de traçabilité adapté aux différentes caractéristiques des entreprises concernées. L'étape suivante serait de procéder à l'élaboration des bases servant à établir un processus de traçabilité qui pourrait être testé sur le terrain lors d'une phase subséquente.

Le projet nous a permis de voir sur le terrain des solutions techniques (équipements et/ou logiciels) reliées à l'identification des produits et au suivi des mouvements de ces derniers entre les acteurs des différents maillons de la chaîne de commercialisation de la viande bovine. Ces solutions constituent une excellente base sur laquelle on peut construire en vue de développer la phase subséquente.

De plus, une recherche plus extensive a été faite au niveau des logiciels disponibles au Québec. Cette dernière nous a permis de découvrir d'autres logiciels que ceux que nous avons vus lors des visites d'entreprises, logiciels qui pourraient aussi être considérés lors de la préparation d'un projet subséquent sur la traçabilité de la viande bovine.

### **3.2 Un portrait révélateur**

Le portrait des 32 entreprises visitées fait ressortir à la fois le succès de certaines d'entre elles qui ont emboîté le pas vers la traçabilité et la complexité à laquelle d'autres entreprises sont confrontées devant la même tâche. La réalité des entreprises qui forment les différents maillons de l'abattoir au détaillant est diversifiée et les implications de l'implantation de la traçabilité peuvent devenir un vrai défi opérationnel autant que financier.

Une traçabilité efficace implique souvent l'utilisation de systèmes informatisés et de technologie plus ou moins complexes selon le cas. Nous avons noté qu'en général, les entreprises de moyenne et de grande taille vont plus facilement investir dans la technologie (logiciels, lecteurs de codes à barres, etc.) nécessaire afin de gérer leur traçabilité de façon efficace. La justification est plus facile pour ces entreprises car elles peuvent profiter des fonctionnalités parallèles qui ne sont pas nécessairement reliées à la traçabilité : par exemple la gestion des opérations, la gestion des inventaires ou la gestion administrative peuvent être grandement améliorées par l'implantation de ce genre de technologie.



D'autres impacts positifs reliés à l'implantation d'un système de traçabilité ont été soulevés par les entreprises visitées :

- Développement de marchés ou suivi de l'évolution des marchés (fermes HACCP, consommateur exigeant la provenance du produit, etc.)
- Protection de la marque et notoriété du produit (produit « traçable »)
- Efficacité accrue en cas de rappel
- Rappel plus ciblé donc moins d'impact économique
- Possibilité de suivre la qualité de la viande en lien avec l'animal
- Meilleur suivi entre l'entreprise et le client (accès rapide à toute l'info client)
- Information plus précise et plus rapidement
- Démonstration d'un souci d'efficacité, de responsabilisation et de transparence de l'entreprise
- Diminution des retours car preuves à l'appui
- Rend le système plus honnête et plus transparent et ceci, au sein des différents maillons

Certains impacts négatifs reliés à l'implantation d'un système de traçabilité ont aussi été soulevés :

- Résistance au changement des décideurs (coûts, changements au niveau des opérations, etc.) ou des employés (tenue de registres, implantation de l'informatique, etc.)
- Beaucoup de temps à investir dans le développement d'un système et de son implantation ce qui peut aussi occasionner des retards au niveau des opérations en période d'implantation
- Les systèmes complexes impliquent de développer des capacités techniques si possible au sein des employés pour l'entretien et les réparations, TI, etc.
- Il faut bien former le personnel et ce en continuité afin que tous se sentent impliqués (responsables) et que la responsabilité du système ne repose pas sur une seule personne
- Il faut être prêt à passer en mode « gestion du changement »
- Crainte de lourdeur administrative
- Aimerais pouvoir prévoir plus d'avance par rapport aux directives à venir (réglementation, etc.)

Parmi ces entreprises ayant implanté ou étant en plein processus d'implantation d'un système de traçabilité, aucune d'entre elles ne regrette d'être allé dans cette direction. Elles y voient beaucoup plus d'avantages que d'inconvénients et plusieurs disent avoir reçu ou prévoient avoir bientôt un retour sur l'investissement, que ce soit pour l'efficacité accrue de l'entreprise et/ou au niveau de l'ouverture de marchés.

Pour les entreprises visitées n'ayant pas implanté un système de traçabilité à ce jour, la plupart ne voient pas l'intérêt d'aller plus loin actuellement puisque leurs clients ne leur en demandent pas plus. Ce sont de petites ou moyennes entreprises qui considèrent que leurs opérations sont simples et que les factures suffisent à opérer un rappel efficace au sein de l'entreprise. D'autres y voient un certain intérêt mais craignent les implications d'une telle implantation, soit les changements au niveau des opérations, les difficultés de maintenir un personnel formé pour appliquer les nouvelles procédures ou le manque de temps, d'argent et d'espace pour amener ces changements.

### **3.3 Motivation du secteur à aller plus loin**

Il est à noter que 28 des 32 entreprises visitées se sont dites intéressées à tester une solution qui leur permettrait d'aller plus loin au niveau de la traçabilité dans leur entreprise s'il y avait une phase 2 au projet actuel. Ceci démontre clairement l'intérêt des entreprises visitées à explorer dans ce sens. Le secteur est bien conscient des nouvelles tendances en agro-alimentaire (sécurité alimentaire, achat local, développement de marques, concurrence sur les marchés d'exportation, etc.) et cela se reflète non seulement au sein des entreprises qui ont participé au projet mais aussi au sein des gens de l'industrie qui sont membres du comité de travail chapeautant ce projet.

En 1998, lors du rendez-vous des décideurs du monde agro-alimentaire, il est convenu de mettre en place un système de traçabilité agricole de la ferme à la table, dans un premier temps, trois productions, bovine, ovine et porcine et jusqu'au détail pour la viande bovine et ce, pour 2005. Bien qu'aucune réglementation ne soit en vue par rapport à la traçabilité de la viande, un projet de règlement avait tout de même été déposé par le MAPAQ en 2007 mais ce dernier n'a jamais été adopté. Comme le Québec a déjà implanté la traçabilité dans les secteurs bovins, ovins et cervidés de la ferme à l'abattoir, il est légitime de penser que la traçabilité pourrait devenir un incontournable pour les maillons subséquents, de l'abattoir au détail, que cette exigence proviennet d'une obligation réglementaire ou d'une exigence des clients (consommateurs, chaînes, clients internationaux, etc.).

Pour toutes ces raisons, nous croyons qu'il faille poursuivre le travail afin d'élaborer un processus de traçabilité de la viande bovine de l'abattoir au détaillant. Pour ce faire, des objectifs sectoriels clairs doivent être définis afin de bien établir les bases de ce processus et les moyens appropriés pour répondre aux attentes et aux besoins de cette industrie. Ceci doit être fait tout en tenant compte des disparités rencontrées dans le secteur au niveau de la taille des entreprises et des marchés visés par ces dernières.

À cet effet, nous émettons les recommandations suivantes :

- Poursuivre le travail vers un modèle de traçabilité amont/aval pour ce secteur;
- Préciser et prioriser quelles seraient les informations qui seront considérées comme essentielles afin d'assurer la traçabilité pour chaque maillon de la chaîne de commercialisation de la viande bovine et tester la validité de ces informations par des simulations de rappel;
- Adapter les solutions à mettre en œuvre selon les spécificités de chaque entreprise, en tenant compte de sa taille et de ses activités;
- Harmoniser l'identification des produits (carcasses, boîtes, palettes, unités de détail, etc.);
- Favoriser l'utilisation et le développement de différents outils afin de rendre la saisie et la gestion des données de traçabilité plus fiables et améliorer l'efficacité durant les opérations et en cas de rappel;
- Poursuivre le travail vers un processus de traçabilité dans le secteur de la viande bovine dans un contexte de concertation entre les différents membres de l'industrie;
- Mettre de l'avant un projet de phase 2 faisant suite au travail entamé par le projet actuel.

### 3.4 La poursuite des travaux dans un projet subséquent

Les orientations d'un deuxième projet faisant suite au présent projet doivent être établies en concertation avec l'industrie en poursuivant le travail avec le comité qui a chapeauté le projet actuel. Selon les objectifs qui seront définis par l'industrie, la finesse du système de traçabilité souhaité sera établie. Il faut par exemple définir si les mêmes normes sont exigibles pour tous les maillons ou tous les types d'entreprises ou si le système est basé sur le niveau de risque d'un maillon ou d'un type d'entreprise en particulier. Il faut aussi déterminer si on veut une traçabilité par lot et la définition de ce dernier ou aller plus loin, soit relier le produit final à l'animal.

Ce projet a permis de déterminer les difficultés potentielles qui seraient rencontrées dans l'implantation d'un système de traçabilité de la viande de l'abattoir au détaillant. Le portrait fait ressortir la présence ou non de certains éléments jugés essentiels à différents niveaux de la chaîne de commercialisation de la viande bovine. Il faut maintenant préciser quelles seraient les informations qui devront être considérées comme étant essentielles à la traçabilité. Des exercices de rappel devront être réalisés dans une phase subséquente afin de confirmer que ces informations sont effectivement essentielles.

Pour l'activité d'abattage, l'identification des carcasses et maintenir un lien entre le numéro de lot ou la date d'abattage et le maillon subséquent sont deux points qui doivent être adressés. Pour les maillons de la transformation et de la distribution, le suivi des produits entrants et sortants particulièrement s'il faut gérer des numéros de lot sont des défis de taille. Le maillon transformateur comporte des entreprises très diversifiées au niveau de leur taille ainsi que de la complexité au niveau des opérations. Le fait d'avoir à suivre les numéros des lots des intrants qui sont mis en production et faire le lien avec le maillon suivant comporte aussi de grands défis. Le commerce de détail dans la viande au Québec est particulier dans ce sens que les clients exigent un produit souvent préparé à la demande donc le détaillant doit agir sur le champ. Maintenir ici aussi un lien entre l'origine du produit emballé ne sera pas chose facile.

Nous avons néanmoins vu des solutions sur le terrain qui répondent à ces problématiques. De plus, une recherche sur les logiciels de traçabilité disponibles au Québec a été faite. Les critères de cette recherche étaient les suivants :

- Répondre aux besoins de traçabilité de la viande bovine;
- Convenir à de petites ou moyennes entreprises;
- Être compatibles avec d'autres logiciels (ex. comptabilité);
- Être en mesure d'offrir le soutien technique anglais/français;
- Être distribué au Québec.

Le tableau résumant les résultats de cette recherche sont disponibles à l'annexe C. D'autres solutions que celles que nous avons vues lors des visites font partie de cette liste. Elles pourraient potentiellement être testées lors d'une phase subséquente, quoique ces solutions informatisées ne soient pas nécessairement appropriées pour de petites entreprises. Des recherches plus poussées devront donc être faites dans ce sens. Des solutions moins coûteuses, basées sur des logiciels courants (suite Microsoft Office), ont démontré leur potentiel sur le terrain. Cette avenue pourrait aussi être explorée dans une phase 2.

Finalement, ce projet répond aux objectifs qui avaient été fixés au départ. Plusieurs pistes de réflexion ont déjà été mises de l'avant en vue de la suite du projet. Le comité de travail continue de se pencher sur la question et un projet « phase 2 » devrait être présenté prochainement.

# Annexe A

## QUESTIONNAIRE D'ÉVALUATION DU NIVEAU DE TRAÇABILITÉ ACTUEL

Numéro de l'entreprise : \_\_\_\_\_

### Caractérisation de l'entreprise

- Possédez-vous un agrément du fédéral?  
☐ Oui ☐ Non
- Quel(s) type(s) d'activité(s) votre entreprise exerce-t-elle? Cocher toutes les réponses qui s'appliquent.
 

<input type="checkbox"/> <b>Abattage</b>	<input type="checkbox"/> Abattoir de proximité ou transitoire	<input type="checkbox"/> Abattoir A
<input type="checkbox"/> <b>Transformation</b>		
<input type="checkbox"/> <b>Distribution</b>		
<input type="checkbox"/> <b>Vente au détail</b>	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Épicerie-boucherie
	<input type="checkbox"/> Boucherie / Atelier de préparation	
- Quelles espèces animales font l'objet d'une activité dans votre entreprise? Quel est le volume de chaque espèce abattu, transformé, distribué ou vendu par votre entreprise? (Indiquer la période : année, mois, semaine)

Remplir ce tableau pour les abattoirs :

Espèce animale	Volume	Provenance	Destination
Bœuf			
Vache de réforme			
Veau de grain			
Veau de lait			
Agneau			
Cerf			
Chèvre			
Lapin			
Porc			
Truie de réforme			
Poulet			
Autre			

Remplir ce tableau pour les autres types d'établissements :

Espèce animale	Volume	Provenance	Destination
Bœuf			
Veau			

## Sources d'information

- Après avoir dressé la liste des informations essentielles à la traçabilité, le portrait de chaque entreprise visitée doit être établi. L'objectif est de faire un bilan des informations saisies, reçues, conservées et partagées ainsi que des moyens utilisés pour y arriver, incluant les étiquettes identifiant les produits. Le portrait implique non seulement le suivi des informations au sein de l'entreprise mais aussi avec les partenaires de cette dernière situés en amont et en aval. Les documents tels factures, bons de livraison, étiquettes et registres sont des éléments qui nous fourniront l'information recherchée.

L'information sera recueillie et saisie à l'aide des tableaux suivants :

- Éléments essentiels à la traçabilité Abattoirs;
- Éléments essentiels à la traçabilité Transformation/Distribution/Détail;
- Équipements utilisés par l'entreprise.

Afin d'être plus efficaces lors des visites, demander à l'exploitant de fournir une copie du modèle, déjà rempli si possible, des documents qu'il transmet ou qu'il exige de la part de ses clients, ainsi que des différents registres qu'il utilise.

## Lien entre les produits entrants et les produits sortants

### Pour les abattoirs :

- Résumer brièvement la façon dont le lien est maintenu entre l'animal reçu et la viande expédiée par l'entreprise:

### Pour les transformateurs, les distributeurs et les détaillants

- Résumer brièvement la façon dont le lien est maintenu entre les produits de viande reçus et ceux expédiés par l'entreprise:

## Implications de l'implantation d'un système de traçabilité

### Entreprises ayant déjà un système de traçabilité :

- Quel serait approximativement le montant investi pour votre système de traçabilité?
- Pouvez-vous en estimer le coût d'opération annuel?
- Prévoyez-vous un retour sur votre investissement positif et si oui, en combien de temps?
- Prévoyez-vous développer d'autres aspects à votre système de traçabilité ou êtes-vous satisfait de sa forme et de son ampleur actuelle?
- Quels sont les impacts positifs d'un tel système pour votre entreprise?
- Quels sont les impacts négatifs d'un tel système pour votre entreprise?

Entreprises n'ayant pas de système de traçabilité :

13. Est-ce que le développement d'un système de traçabilité pour votre entreprise fait partie de vos projets? Si c'est le cas, quand pensez-vous procéder au développement de ce système?
14. Quelles sont vos motivations pour le faire?
15. Quels sont les principales difficultés que vous entrevoyez dans le développement d'un tel système pour votre entreprise?

**Rappels**

16. Avez-vous déjà été impliqué dans un rappel?

☐ Oui ☐ Non

17. Si oui, combien de temps vous a-t-il été nécessaire pour procéder au rappel?

Si non, combien de temps, selon vous, serait nécessaire pour procéder à un rappel au sein de votre entreprise?

## ABATTOIRS

Éléments essentiels à la traçabilité Informations requises	Registre de réception	Registre d'abattage	Identification des carcasses	Registre d'expédition	Bon de connaissance	Bon de livraison	Facture	Autre	Commentaires
	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non		
Date de réception de l'animal									
Espèces animales									
Nombre d'animaux reçus									
Numéro de site ou adresse de provenance de l'animal									
Identification et coordonnées du dernier propriétaire ou gardien de l'animal									
Identification et coordonnées du transporteur, numéro d'immatriculation du véhicule									
Numéro d'identification de l'animal									
Identification et coordonnées de l'exploitant (numéro de permis, établissement, agrément, estampille)									
Numéro des lots d'abattage									
Date d'abattage									
Description du produit (espèce animale, marché, qualité, mention spéciale, etc.)									
Quantités (unité de mesure, poids)									
Numéro des lots sortants									
Date d'expédition									
Identification et coordonnées des destinataires (clients, réseau de distribution)									
Identificateur d'envoi (#connaissance, #facture, #commande)									
Période durant laquelle les données sont conservées et sous quelle forme									

## TRANSFORMATION, DISTRIBUTION ET DÉTAIL

Éléments essentiels à la traçabilité Informations requises	Registre de réception	Registre des opérations	Registre de palettes	Registre d'expédition	Bon de connaissance	Bon de livraison	Facture	Identification carcasse	Identification découpes	Identification unité détail	Identification boîte	Identification palette	Autre	Commentaires
	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non	oui non			
Date de réception														
Numéro d'identification de l'animal														
Provenance de l'animal (propriétaire, numéro de site, adresse)														
Identification et coordonnées du transporteur, numéro d'immatriculation du véhicule														
Identification et coordonnées du fournisseur (numéro de permis, établissement, agrément, estampille)														
Identification et coordonnées de l'exploitant (numéro de permis, établissement, agrément, estampille)														
Numéro des lots entrants (intrants)														
Date de préparation/manutention														
Numéro des lots en préparation														
Description du produit (nom, marque, GTIN, espèce animale, mention spéciale)														
Quantités (unités de mesure)														
Numéro des lots sortants (préparation)														
Date d'expédition														
Identification et coordonnées des destinataires (clients, réseau de distribution)														
Identificateur d'envoi (#connaissance, #facture, #commande)														
Numéros de lots constituant une palette														
Date de vente (détaillant)														
Période durant laquelle les données sont conservées et sous quelle forme														



# Annexe B

TABLEAUX RÉCAPITULATIFS DES LOGICIELS DE GESTION DE LA TRAÇABILITÉ

MATRICE DE COMPARAISON								
MANUFACTURIER/ DÉVELOPPEUR	SAP	Uni-Spec	EPSILIA	FoodLogiQ	IMS	Mag Integration	Verify Technologies	Merit-Trax Technologies
Logiciel / Système	Solution ERP de base + modules	Logitrace	Plusieurs modules	Foodlogiq tracability solution	Pcontrol & PermPrint	Mi-trace	EQ TRACE	Trax-IT
Province / États (pays)	Mondial	Québec	Québec	Alberta	Québec / Alberta	Québec	Irlande / Ontario	Québec
Site Web	sap.com/ canada/index. exp	unispec. com	epsilia. com	foodlogiq. com	imsinc.ca	mitrace. com	verifytrace ability.com	merit-trax. com
<b>TRAÇABILITÉ</b>								
Produit primaire (ferme)	X	X	X	X			X	X
Abattoir	X	X	X	X		En développement	X	X
Production / Transformation	X	X	X	X	X	X	X	X
Transport vers distributeur	X	X	X	X	X	X	X	X
Distributeur	X	X	X	X	X	X	X	X
Transport vers détaillant	X	X	X	X	X	X	X	X
Détaillant / Restaurant	X	X		X			X	
Consommateur	X			X				
<b>TECHNOLOGIE DE CAPTURE DE DONNÉES</b>								
Code à barres	X	X	X	X	X	X	X	X
RFID	X (Module SAP All)	X	X	X	X	En développement	X	X
Manuelle	X	X	X				X	

MANUFACTURIER/ DÉVELOPPEUR	SAP	Uni-Spec	EPSILIA	FoodLogiQ	IMS	Mag Integration	Verify Technologies	Merit-Trax Technologies
<b>INFORMATION À GÉRER</b>								
Numéro unique par produit	X	X	X	X	X	X	X	X
Numéro de lot (boite, palette)	X	X	X	X	X	X	X	X
Dates (production, livraison)	X	X	X	X	X	X	X	X
Lieux	X	X	X	X	X	X	X	X
Standards (ex : GS1)	Divers	Divers	X	X	UCC128 (Compliance labels)	X	X	X
<b>FONCTIONNALITÉ DU LOGICIEL</b>								
Module gestion - Entreposage	SAP MM	X	X		X	X	X	X
Module gestion - Comptabilité	SAP FI/CO	Compatible avec d'autres logiciels	ERP ou logiciel comptable tiers (ex: Acomba)	Intergates with MES, ERP systems			Compatible avec d'autres logiciels	N/A
module gestion - Production	SAP PP	X	X	X	X	X	X	X
Module gestion - Vente	SAP SD	X	X	X		X	X	X
Module gestion - Transport	SAP SCM	X	X	X	X	X	X	X
Assurance qualité (HACCP - Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)	SAP Supply Network Tracability	X	X			X	X	X

MANUFACTURIER/ DÉVELOPPEUR	SAP	Uni-Spec	EPSILIA	FoodLogiQ	IMS	Mag Integration	Verify Technologies	Merit-Trax Technologies
Types de rapport générés	Tous	PDA, PDF, ETC.	Beaucoup de rapport integers et Module d'analyse croisée disponible	Create reports on product packed, current inventory, shipments and tracability movements	N/A	N/A	N/A	N/A
Langue du logiciel	Multiple	FR/EN	FR/EN/ES	EN		FR/EN	FR/EN	N/A
<b>MARCHÉ CIBLE</b>								
Petites entreprises		X	X	X		X	X	X
PME	Solution "Buisness One"	X	X	X		X	X	X
Grandes entreprises	Maché traditionnel	X	X	X		X	X	X
<b>INTÉGRATION</b>								
ERP / WMS	X	X	X	X	X	X	X	X
Mobilité	X	X	X		TELNET, Terminal Service, Web	X	X	X
<b>MODÈLE D'AFFAIRES</b>								
Licences	Par utilisateur	X Diverses selon les modules choisi	X Coût divers 5,000 \$ à 1M \$ (équip. compris)	X		X	X (par site / utilisateur)	X
Clé en main	À configurer							

MANUFACTURIER/ DÉVELOPPEUR	SAP	Uni-Spec	EPSILIA	FoodLogiQ	IMS	Mag Integration	Verify Technologies	Merit-Trax Technologies
<b>ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES</b>								
Équipements compatibles avec le logiciel	Multiple	N/A	Motorola		Motorola, Symcod, Wavelink	Motorola, Metrologic, Unitech, Honeywell, Zebra, Datamax, O'Neil	Intermec, Motorola, IBM, HP, Windows, All Scales, Network enabled printers	N/A
<b>SOUTIEN TECHNIQUE</b>								
Langue	Multiple	FR/EN	FR/EN/ES	EN	N/A	FR/EN	FR/EN	N/A
Heures d'affaires (+ coûts)	X Multiple	X Prix forfaitaire	X Banque de temps	N/A	N/A	X 125 \$ / h	X 150 h = 8,400 \$ (6,000 € )	N/A
24 h / 7 jours par semaine (+ coûts)	X	X Prix forfaitaire	X Banque de temps	N/A	N/A	X 125 \$ / h	X 33,600 \$ (24,000 €)	N/A
<b>FORMATION</b>								
Employés (groupe) (+ coûts)	X Selon les besoins	X Compris	X Selon les besoins	N/A	N/A	X 125 \$ / h	X 21,000 \$ (15,000 €) (Not recommended)	N/A
Train the trainer					N/A	X 125 \$ / h	X 14,000 \$ (10,000 €)	N/A

MANUFACTURIER/ DÉVELOPPEUR	SAP	Uni-Spec	EPSILIA	FoodLogiQ	IMS	Mag Integration	Verify Technologies	Merit-Trax Technologies
<b>COÛTS</b>								
Logiciel	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10,00 \$	84,000 \$ (60,000 €)	N/A
Implantation et intégration	Près de 1,000 \$/jour/consultant	N/A	N/A	N/A	N/A	10,000 \$ - 15,000 \$	\$28,000 (20,000 €)	N/A
Formation	Disponible	N/A	N/A	N/A	N/A	125 \$ / h	14,000 \$ (10,000 €)	N/A
Soutien technique	En ligne	N/A	N/A	N/A	N/A	125 \$ / h	8,400 \$ (6,000 €)	N/A
<b>ESTIMATION DES COÛTS TOTAUX (sans équipement)</b>	500,000 \$ et plus	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	134,400 \$ (96,000 €)	N/A

# Annexe C

## LEXIQUE

Abattage à forfait	Abattage des animaux d'un producteur pour lui remettre les viandes. Ce dernier paie alors l'exploitant de l'abattoir pour le service d'abattage et, le cas échéant, pour le service de préparation des viandes.
Abattoir A	Abattoirs provinciaux appartenant à 5 catégories (A-1, A-1B, A-1P, A-3, A-4), en fonction des espèces animales pour lesquelles les activités d'abattage sont autorisées. Seulement les abattoirs A-1 (espèces bovine, chevaline, porcine, caprine et ovine ainsi que des cervidés) et les abattoirs A-3 (volailles, lapins, faisans, pintades, perdrix ou cailles) sont sous inspection permanente de la part du MAPAQ.
Abattoir agréé au fédéral	Établissement agréé sous la Loi et le règlement sur l'inspection des viandes, sous juridiction fédérale. L'inspection est assurée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
Abattoir transitoire ou de proximité	Abattoir autorisé à abattre des animaux pour fournir des viandes à sa propre boucherie, pour vente exclusive au détail. Les abattoirs de proximité ne sont pas autorisés à vendre en gros leurs viandes, c'est-à-dire les vendre à un acheteur aux fins de revente.
ATQ Direct	Application gratuite permettant de faire les déclarations d'abattage et faire la vérification d'âge directement en ligne sur le site d'Agri-Traçabilité Québec.
Can-Trace	Une initiative de collaboration ouverte consacrée au développement de normes de traçabilité pour tous les aliments vendus au Canada.
Découpe primaire	Découpe grossière de la carcasse en quatre quartiers.
Découpe secondaire	Découpe où les muscles entiers sont dégagés des quartiers.

# Annexe C

## LEXIQUE

Découpe tertiaire	Étape où sont produites les découpes de viande destinées au consommateur final ou au secteur des RHI (restauration, hôtellerie et institutionnel).
Formclac	Logiciel distribué gratuitement par ATQ pour les abattoirs qui veulent faire des déclarations d'abattage informatisées.
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	Méthode d'analyse des dangers et points critiques dans le but de les maîtriser.
Lecteur RFID	Outil servant à faire la lecture de la puce électronique où est enregistré le numéro unique d'identification de l'animal. (Voir photo)
Marteau-dateur	Outil qui sert à marquer un code ou une date sur les carcasses. (Voir photo)
Numéro unique d'identification de l'animal	Numéro unique de 15 chiffres conforme aux normes ISO, donné à la naissance de l'animal et qui le suivra toute sa vie.
Panneau visuel	Panneau se trouvant sur une des oreilles de l'animal sur lequel est inscrit son numéro unique d'identification.
Puce RFID / Puce électronique / Identifiant électronique	Puce électronique qui se retrouve sur une des oreilles de l'animal où est enregistré le numéro unique d'identification de l'animal et que certains abattoirs utilisent à des fins d'identification des carcasses durant les opérations d'abattage.



# Annexe D

## PHOTOS

### Exemples d'étiquettes

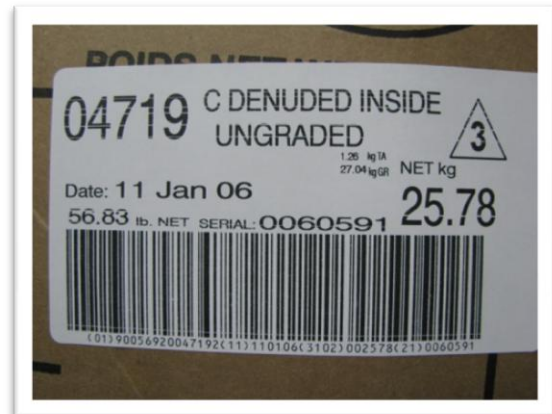


#### Identification des carcasses :

Dans ce cas-ci, l'étiquette est multiple (segments détachables) et peut servir à identifier les différents quartiers qui seront ensuite acheminés vers une découpe secondaire et/ou tertiaire.

#### Identification des boîtes :

Que ce soit de façon visible à l'œil nu ou sous forme de code à barres, on y retrouve les informations suivantes : poids, description du produit, date de production et un numéro de série.



#### Identification des boîtes à des fins de gestion interne :

En plus de l'étiquette du fournisseur, des étiquettes appliquées avec une étiqueteuse à prix peuvent favoriser une meilleure traçabilité interne par exemple ici au niveau de la gestion des inventaires.





# Annexe D

## PHOTOS



### Identification de l'unité de détail :

Les informations standards y figurent soit : la description du produit, le poids, la date d'emballage et le nom de l'entreprise (qui a été masqué ici).

## Exemples d'équipements reliés à l'activité d'abattage



### Bâtons de lecture de puces RFID :

Outil servant à lire et enregistrer le numéro unique d'identification de l'animal (encodé dans une puce électronique RFID). Les données peuvent ensuite être transférées dans un logiciel de gestion ou dans le logiciel Formclac permettant de faire les déclarations d'abattage chez ATQ. L'utilisation de cet outil diminue le risque d'erreur de transmission du numéro unique d'identification de l'animal de 15 chiffres.

### Balance électronique pour carcasses :

Voici un modèle qui intègre la pesée de la carcasse et la production de l'étiquette carcasse puisque la balance est directement reliée à une imprimante. Cette balance est parfois reliée avec le réseau interne de l'entreprise.



### Marteau-dateur:

Cet outil peut servir à marquer les carcasses d'une date ou d'un code utilisé à des fins de gestion interne.

## Exemples d'équipements reliés aux activités de transformation, de distribution et de détail

### Balance électronique pour les boîtes :

Cette balance est reliée à une imprimante. L'information quant au poids de la boîte est donc automatiquement reproduite sur l'étiquette qui sera apposée sur cette dernière en plus des autres informations telles : la description du produit, le poids, la date d'emballage et le lot au besoin. Un code à barres peut aussi être imprimé sur l'étiquette.



### Lecteur de codes à barres :

Dans ce cas-ci, le lecteur sert aussi d'ordinateur de poche. Ce dernier peut être relié ou non au réseau interne de l'entreprise. C'est généralement ce type d'outils que nous avons observé sur le terrain.

### Balance électronique pour les unités de détail ou les petites formats:

La majorité des entreprises faisant de la transformation ou du détail possèdent ce genre de balance permettant l'impression d'une étiquette. Les informations gérées ici sont généralement le nom de l'entreprise, la description du produit et le poids. Nous avons observé que certains modèles permettent d'ajouter d'autres informations sur l'étiquette comme un numéro de lot.



# Annexe E

## PROJET D'ARTICLE DE DIFFUSION DES RÉSULTATS

### **Portrait de la traçabilité de la viande bovine au Québec : de l'abattoir au détaillant**

*Martine Beaulé agr. et Abdenour Boukhalfa, agr.  
Chargé de projets-Agri-Traçabilité Québec.*

Le Québec fait figure de pionnier en termes de traçabilité animale au Canada et le secteur bovin a été le premier à implanter la traçabilité en 2002. Dès lors, on parlait du début d'une chaîne de traçabilité qui allait s'échelonner de la ferme à l'assiette. Depuis ce temps, la traçabilité animale a été réglementée et implantée graduellement au Québec pour trois productions en commençant par l'espèce bovine en 2002 puis l'espèce ovine en 2004 et enfin les cervidés en 2009. Depuis son implantation, le système de traçabilité a permis de générer des données et de gérer une information pertinente sur la vie d'un animal depuis sa naissance jusqu'à sa fin de vie. À rappeler que dans la province du Québec, le système de traçabilité de la ferme à l'abattoir est obligatoire et est régi par des lois et règlements.

En 2010, en concertation avec les services de santé animale du MAPAQ et les différents acteurs du secteur, ATQ a initié un projet dans le but de recueillir les informations qui permettraient de mettre les fondements d'une traçabilité des viandes bovines pour la portion allant au delà de l'abattoir, afin de couvrir les maillons des transformateurs, distributeurs, détaillants jusqu'au consommateur final. Cette initiative est devenue réalité grâce à la partie de financement obtenu auprès du CDAQ.

Plus concrètement, le projet a permis de dresser un portrait global de la situation actuelle, de décrire l'organisation et de recenser les données présentes auprès d'un échantillon d'entreprises. Les chefs d'entreprises ont fait preuve de bonne collaboration pour la réalisation de ce projet avec la mise à disposition de différents outils pour la consignation des données de traçabilité au sein de leur entreprise.

Par ailleurs, un comité de travail composé de plusieurs acteurs de l'industrie de la transformation et de la commercialisation des viandes (gouvernements, représentants des différents maillons de la chaîne de commercialisation de la viande bovine) a été formé pour préciser les orientations générales du projet. Il a également permis d'identifier les étapes d'un tel processus, de recenser et d'évaluer les contraintes techniques éventuelles et de passer en revue les solutions possibles existantes pour assurer une traçabilité de la viande bovine au delà des abattoirs et à travers les autres maillons de la chaîne.

### **État des lieux de la traçabilité de la viande bovine au sein d'un échantillon d'entreprises**

La réalisation de l'état des lieux de la traçabilité bovine s'est basée sur un échantillon composé de 32 entreprises, constituant les maillons de la chaîne de viande bovine pour l'abattage, la transformation, la distribution et les détaillants. L'échantillon enquêté était constitué d'entreprises assez hétérogènes en termes de taille ou de volume de produits qui y transitent, de diversités des activités réalisées et du niveau de complexité des processus opérationnels existant pour chacune d'elle.

Leur répartition selon le type d'activité réalisée se fait comme suit :

- 13 abattoirs (3 fédéraux et 10 provinciaux);
- 6 transformateurs faisant de la découpe de viande fraîche;
- 9 distributeurs;
- 4 détaillants.

Ces entreprises ont répondu à un questionnaire sur la traçabilité de la viande bovine au sein de leur entreprise.

Plus de 60 % des entreprises participantes considéraient avoir des outils en place et des données sur la traçabilité des viandes qui y transitent, soit par une gestion informatisée des données ou par une gestion manuelle (utilisation de registres papier) ou encore par une gestion mixte (informatique et papier).

Lors des visites de certaines entreprises, notamment des entreprises de grande taille de notre échantillon, et en se basant sur les propos recueillis, il apparaît que plusieurs d'entre elles semblent profiter déjà des avantages que procure la traçabilité de la viande : développement de nouveaux marchés, appui au contrôle de la qualité, une plus grande efficacité au niveau des opérations et processus de gestion, incluant les exercices de rappels. La mise en place d'une certaine traçabilité pour ces entreprises ne semble pas être une initiative concertée ou une stratégie collective mais constitue plutôt une stratégie d'entreprise individuelle.

Plusieurs logiciels et équipements (lecteurs de codes à barres, balances électroniques permettant l'impression d'étiquettes, etc.) sont disponibles sur le marché pour répondre aux besoins de traçabilité.

### **Principaux constats du projet**

L'implantation de la traçabilité implique l'identification des produits et le suivi des mouvements de ces derniers entre fournisseurs et clients. Des difficultés importantes ont été relevées au niveau des entreprises enquêtées. Elles sont reliées au maintien du lien entre les produits entrants (carcasses d'animaux ou pièces de viandes) et les produits sortants (viandes en découpes diverses), que ce soit pour l'activité d'abattage, ou pour les activités de transformation et de distribution. La complexité des opérations d'une entreprise peut présenter un défi important à l'implantation de la traçabilité, peu importe la taille de l'entreprise. Ainsi, le présent projet a permis d'identifier les difficultés potentielles d'implantation de la traçabilité dans le secteur de la commercialisation de la viande, telles que :

- L'identification des produits;
- Maintien du lien entre les produits entrants et sortants;
- Complexité des opérations de certaines entreprises;
- Diversité des activités des entreprises de ce secteur.

Selon les propos recueillis auprès de plusieurs entreprises ainsi que le recensement des outils et équipements disponibles sur le marché, la mise en place d'un processus de traçabilité assurant le suivi des produits au delà de l'abattoir semble possible et réaliste mais nécessiterait des investissements qui devront être évalués en fonction des types d'entreprises et des informations jugées essentielles à la traçabilité pour être consignées ou échangées entre les acteurs et selon le maillon de la filière.

Le concept d'une traçabilité complète, de la ferme à l'assiette a été évoqué à maintes reprises et constitue un des objectifs des pouvoirs publics et des responsables des filières animales. La mise en place de la traçabilité complète constituera un outil de gestion sanitaire de risque à posteriori en cas de retrait éventuels de produits non-conforme. Elle permettra d'une part la création d'une valeur ajoutée au produit en garantissant l'obtention d'informations sur le produit que les consommateurs recherchent (mode de production, qualité, etc.). Par conséquent, ces éléments justifieraient la réalisation d'une phase subséquente au présent projet afin d'étudier les possibilités adaptées aux réalités des entreprises, de réaliser des tests en situations réelles et selon les spécificités de chaque entreprise permettant d'apporter des informations et d'alimenter la réflexion pour la mise en place d'un processus de traçabilité concerté et global.

Note CDAQ à inclure :

Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part de ce programme destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et la part destinée au secteur de la transformation est gérée par le Fonds de développement de la transformation alimentaire inc (FDTA).