

Afin de démontrer que vous appliquez un système d'autocontrôle (SAC) dans votre boucherie, vous pouvez le faire certifier. Yves Daulmerie est un des premiers bouchers indépendants à avoir relevé ce défi. Nous l'avons rencontré en compagnie de Sébastien Herbiet, responsable de projets chez Procerviq, un des trois organismes de certification et d'inspection agréés à effectuer des audits SAC en boucherie.

## Pourquoi faire certifier votre système d'autocontrôle?

# Le point de vue de boucherie Daulmerie à Morlanwelz



La boucherie Daulmerie a sollicité Procerviq

La boucherie Daulmerie à Morlanwelz a été fondée en 1960. En 1990, Yves et Eric Daulmerie ont repris la société de leurs parents. "Nous sommes une boucherie de type traditionnel", nous explique Yves Daulmerie. "Nous suivons le principe de la fourche à la fourchette. C'est-à-dire que nous achetons nous-mêmes toutes nos bêtes vivantes chez des fermiers, de préférence de la région. Je fais moi-même les transports de la ferme à l'abattoir et de l'abattoir à notre boucherie. La filière d'achat est donc très serrée. Tout est sous contrôle."

### Comment avez-vous réagi à l'introduction de l'autocontrôle?

**Yves Daulmerie:** "En allant régulièrement sur Internet, j'ai vu il qu'il y avait les fameuses normes en matière d'autocontrôle à mettre en application tout doucement et que ça allait devenir obligatoire dans les années à venir. J'ai essayé de ficeler les informations que je trouvais sur le site de l'AFSCA, dans le Guide d'autocontrôle en boucherie,... À un moment donné, je me suis rendu compte que je ne savais plus très bien où je me situais, si j'en faisais trop peu ou trop. Après avoir lu le dossier sur l'autocontrôle dans Food&Meat de mars 2008, j'ai décidé de m'adresser à Procerviq. Je me suis dit: au moins eux pourront me dire exactement où j'en suis, ce qui me reste à faire, ce que je ne dois pas faire..."

**Sébastien Herbiet:** "Procerviq est un organisme de certification et d'inspection (OCI) qui réalise la certification de produits de qualité différenciée et de systèmes d'assurances qualité depuis de nombreuses années. En avril 2007, notre société a été agréée par l'AFSCA pour faire des audits dans les boucheries désireuses de faire certifier leur système d'autocontrôle conformément aux exigences du Guide d'autocontrôle. Comme la boucherie Daulmerie était notre seul client à passer le cap de la certification en 2008, un auditeur de l'Organisme belge d'Accréditation BELAC qui nous supervise a contrôlé notre auditeur lorsqu'il a fait l'audit de la boucherie Daulmerie le 15 mai 2008. Donc, en quelque sorte, il y a eu un double contrôle..."

# ASSOUPPLISSEMENTS POUR LES PETITES SOCIÉTÉS

**Des assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité sont d'application si la superficie totale de votre boucherie est inférieure à 400 mètres carrés ou si vous employez au maximum cinq équivalents temps plein (ETP). Il suffit que vous répondiez à un de ces deux paramètres. Le critère qui est le plus avantageux pour vous, sera pris en considération.**

D'une superficie inférieure à 400 mètres carrés, la boucherie Daulmerie bénéficie du système allégé. "Nous avons dû faire réévaluer la superficie de notre boucherie par un géomètre pour prouver à l'AFSCA que nous avons droit au système allégé", commente Yves Daulmerie. "Les normes me paraissent aberrantes. Nous avons créé notre infrastructure pour avoir beaucoup de place de façon à être plus propres, pas pour vendre beaucoup plus. Il est plus facile d'entretenir de grandes surfaces que de petits coins. Je tiens à tomber sous les règles des entreprises alimentaires de petite capacité. En système allégé, l'autocontrôle est gérable pour moi. En système complet, il ne le serait plus. Il faudrait, par exemple, des registres d'enregistrement de températures journaliers tandis qu'en allégé, il faut seulement des enregistrements en cas de non-conformités. Je devrais également développer mon propre système HACCP tandis qu'en allégé, je peux suivre celui du Guide... Pour pouvoir rentabiliser ces investissements-là, je devrais vendre encore beaucoup plus."

tissement en plus pour notre facilité de travail et pour rester dans les normes d'hygiène. Au point de vue infrastructure, nous n'avons pas dû faire d'investissements supplémentaires pour être en règle avec l'autocontrôle étant donné que, dès le départ, nous avons décidé de séparer la découpe et l'atelier froid de l'atelier chaud. J'ai surtout dû me documenter, m'adapter en termes de traçabilité, commencer à éduquer mes ouvriers en matière d'étiquetage, de traçabilité, d'élaboration des fiches de recette,..."

**Sébastien Herbiet:** "Lors de l'audit, nous avons pris une facture du facturier de sortie du mois de février. La boucherie Daulmerie avait vendu un saucisson jambon à une autre boucherie. Pour vérifier la traçabilité, nous avons demandé la traçabilité en amont des ingrédients jusqu'au numéro de la boucle de l'auricule de la bête dont la viande avait servi à la fabrication dudit saucisson. Yves a retrouvé ce numéro facilement."

**Yves Daulmerie:** "Je suis arrivé à un stade où il n'y a aucun membre de mon personnel qui va mettre un produit au congélateur sans l'étiqueter. Le charcutier ne fait pas de charcuterie sans établir une fiche sur laquelle il note le numéro de lot de la viande de bœuf, le numéro de lot de la viande de porc,.... Dès l'instant où l'on attrape une méthodologie de travail stricte et que l'on s'y tient, la traçabilité ne pose aucun problème."

**Cela ne demande-t-il pas un surcroît de travail administratif?**

**Yves Daulmerie:** "Il y a, entre autres, un registre d'entrées et un suivi à effectuer en plus. Avec une bonne méthode de travail, cela prend au maximum un quart d'heure par jour. Remplir un document demande peu de

## Comment la procédure s'est-elle déroulée?

**Sébastien Herbiet:** "Après l'audit, nous avons dressé une liste des écarts. Il n'y en avait pas beaucoup, le niveau était déjà très bon avant notre arrivée. La boucherie avait un mois pour envoyer son plan d'actions correctives, avec les preuves à l'appui pour les écarts les plus importants. Par exemple, au niveau de l'infrastructure, il y avait des soucis concernant un plafond. Yves Daulmerie nous a envoyé des photos du plafond qui avait été remplacé. Les autres non-conformités concernaient le papier d'emballage, l'étiquetage,.... et elles ont toutes été résolues. Procerviq ne peut délivrer de certificat

qu'une fois toutes les non-conformités majeures résolues et que les non conformités mineures font l'objet d'un plan d'actions validé par l'auditeur. Après l'avis favorable de l'auditeur, le dossier est passé par le comité de certification interne à Procerviq qui a décidé, le 2 juillet, de délivrer le certificat de conformité à la boucherie Daulmerie."

## Méthodologie de travail

**Avez-vous dû modifier certaines pratiques pour être en règle avec le Guide d'autocontrôle?**

**Yves Daulmerie:** "J'ai toujours été quelqu'un qui aime aller de l'avant. Depuis dix ans, mon frère et moi faisons, chaque année, un inves-



## Système d'autocontrôle en Boucherie: Passer le cap en 2008?

Organisme de contrôle et de certification, PROCERVIQ S.A. réalise la certification de produits de qualité différenciée et de systèmes d'assurance qualité depuis de nombreuses années.

**PROCERVIQ S.A.** réalise désormais également la certification du respect de guides sectoriels relatifs à l'autocontrôle.

Agréé par l'AFSCA en avril 2007 pour le guide G-003 'Guide d'autocontrôle en boucherie', PROCERVIQ S.A. offre désormais ses services aux chefs d'entreprises qui désirent obtenir la reconnaissance des bonnes pratiques mises en oeuvre. Cette reconnaissance pouvant mener à une diminution de leur contribution annuelle auprès de l'AFSCA.

Intéressé par cette annonce? N'hésitez pas à nous contacter. Notre équipe déjà active auprès de plusieurs établissements se tient à votre disposition pour tout renseignement: **Monsieur Herbiet: T 04 263 56 29 - info@procerviq.be - www.procerviq.be**

FM-ma08-A

## COMMENT CERTIFIER?

Vous pouvez solliciter un audit auprès d'un des trois OCI actuellement approuvés par l'AFSCA à effectuer des audits SAC dans les boucheries:

- **Procerviq**, Rue de l'Economie, 4, Loncin, tel. 04-263 56 29, [www.procerviq.be](http://www.procerviq.be)
- **Promag**, Pierre De Ceuninck, Parc d'activités écon. d'Aye, Marche-En-Famenne, tel. 084-46 03 46, [www.promag.be](http://www.promag.be)
- **Quality Partner**, Rue Hayeneux 62, Herstal, tel. 04-240 75 00, [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be)

Vous pouvez également décider de ne pas travailler avec un OCI, mais de recourir directement à l'AFSCA. Dans ce cas, il faut remettre votre demande d'un audit SAC à l'unité de contrôle provinciale (UPC) à laquelle vous appartenez. Vous trouverez les coordonnées des UPC sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be).

temps, mais il faut s'habituer à le faire tous les jours tout de suite."

**Sébastien Herbiet:** "Au début, c'est peut-être une charge, mais une fois que c'est entré dans les habitudes des gens de travailler de cette manière, ça devient un quotidien."

### Atout commercial

#### La certification est-elle rentable?

**Yves Daulmerie:** "Je n'ai pas pris en ligne de compte les coûts de l'audit quand j'ai appelé Procerviq. Je les ai appelés parce que je voulais mettre les choses au point. Bien sûr, il est intéressant de bénéficier maintenant d'une réduction des cotisations à l'AFSCA à hauteur de 50%, mais ce n'est pas ma motivation principale."

**Sébastien Herbiet:** "Il ne faut pas se faire certifier uniquement pour diminuer le coût de l'AFSCA ou éventuellement subir moins de contrôles. Avant tout, ça doit être une satisfaction personnelle de faire reconnaître sa mise aux normes."

**Yves Daulmerie:** "N'oubliez pas que c'est aussi un plus vis-à-vis de la clientèle. J'ai mis une photocopie de mon certificat en jaune fluo dans l'étalage. Mes clients et les gens de passage voient que, comparé aux autres, je fais quelque chose de plus. J'ai mis le certificat également sur mon site Internet."

**Sébastien Herbiet:** "Il est dommage que les boucheries certifiées n'aient pas encore le

Un point d'attention qu'il fallait améliorer était l'étiquetage.



droit d'afficher un logo bien reconnaissable indiquant que le système d'autocontrôle est certifié. Le système des Smiley est actuellement limité à l'horeca. J'espère qu'il sera étendu prochainement aux autres secteurs."

### Bête noire?

#### Le fil conducteur a été modifié plusieurs fois. La version actuelle tient-elle suffisamment compte de la situation sur le terrain dans une boucherie artisanale?

**Sébastien Herbiet:** "C'est un bel outil de travail, mais il y a encore matière à travailler. Il y a plusieurs points redondants entre une partie et une autre. Il faudrait essayer d'en faire un outil plus didactique. Pour un boucher qui veut se mettre aux normes et qui regarde pour la première fois les check-lists et le fil conducteur, c'est la panade totale. Si certains points sont (trop) détaillés, d'autres mériteraient d'être expliqués de façon plus concrète."

**Yves Daulmerie:** "Leur système de questions n'est pas clair, tout comme le Guide d'autocontrôle en boucherie ne l'est pas. Son contenu est exact et précis, mais il n'est pas clair pour les bouchers. Un exemple: le Guide impose le système FIFO (first in, first out). Pourquoi n'a-t-on pas appelé ça rotation de stock? Sur une demi-page, le Guide explique ce que 95% des bouchers appliquent instinctivement. Pourquoi avoir inventé un système FIFO pour expliquer quelque chose de si simple?"

#### Conseillez-vous à vos collègues de faire certifier leur système?

**Yves Daulmerie:** "Absolument. Beaucoup de bouchers ont une crainte énorme de ce système d'autocontrôle, croyant que c'est la bête noire qui va les mettre par terre tandis qu'il y a moyen, avec un peu de temps et de courage, d'y arriver. En se faisant aider un petit peu par quelqu'un qui s'y connaît ou qui l'applique déjà, l'application de l'autocontrôle est faisable pour tous. Il est grand temps que chacun y mette du sien pour y arriver. L'autocontrôle a été voté. Pourquoi attendre le jour où les inspecteurs de l'AFSCA appliqueront les check-lists pour se mettre en ordre? Il vaut mieux s'y prendre à l'avance..."

**PROCERVIQ**

**CERTIFICAT**

Par la présente, PROCERVIO, 4 Rue de l'Economie à B-4431 Loncin, confirme que l'entreprise:

**Daulmerie SPRL**  
Situé Grand rue, 62  
7140 Moulmerle  
Numéro d'entreprise: 42304918  
Numéro d'unité d'entreprise: 2.0227186.30

Numéro	Etablissement	Description des activités
2008-1-150508	Daulmerie SPRL	Commerce de détail de viandes

Disposé d'un système d'autocontrôle conformément aux exigences du guide d'autocontrôle en boucherie (SAC Boucherie).  
Il est ainsi satisfait à toutes les exigences légales posées dans le cadre de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Ce certificat a trait aux parties suivantes du guide d'autocontrôle en Boucherie:

- Conformité aux normes d'infrastructures;
- Conformité aux bonnes pratiques d'hygiène;
- Existence de procédures de sécurité alimentaire;

« En ce qui concerne les non-conformités A, elles ont toutes été résolues »

« En ce qui concerne les non-conformités B, référence est faite au rapport d'inspection »

Date de l'audit: 15/05/2008  
Date de délivrance: 02/07/2008  
Ce certificat est valable jusqu'au 02/07/2012  
Date prévue pour l'audit suivant: 10/05/2012

Certificat délivré par:

**PROCERVIQ**  
PROCERVIO - rue de l'Economie, 4 - B-4431 LONCIN (ANS)  
Tel: 00 32 (0) 4 / 263.56.29 FAX: 00 32 (0) 4 / 247.03.39 - [www.procerviq.be](http://www.procerviq.be)  
LEFFERT Charles  
Directeur de Certification

Procerviq - F482109 - Certificat SAC Boucherie - S.U.M.A. - 01/09/06