

Food traceability from farm to fork

23-26 mars 2010
Paris Nord Villepinte – Hall 6

Mme Laurence REDON
Mr Christian MOTTET

Salon RFID – 23-26 mars 2010



Sur les 250 000 à 750 000 intoxications alimentaires par année identifiées en France :

- ***70 000 ont fait l'objet d'une consultation aux urgences (113 pour 100 000 hab.)***
- ***15 000 personnes ont été hospitalisées (24 pour 100 000 hab.)***
- ***400 personnes en sont mortes (0,65 pour 100 000 hab.).***

Source: INVS – Morbidité et mortalité dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France

- L'article 18 du règlement 178/2002 définit le terme de traçabilité comme étant la « capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux. »

Un consommateur peu confiant ...

- 39% des consommateurs ne croient pas que les fabricants font tous leurs efforts lors d'un rappel de produits
- 42% des consommateurs achètent aujourd'hui des marques différentes de celles achetées il y a 2 ans parce qu'ils recherchent des produits plus sûrs pour leur santé
- 47% des consommateurs se disent plus attentifs à la sécurité alimentaire qu'ils ne l'étaient il y a deux ans



Chocolate Salmonella



Rice GMO



Spinach E. Coli



Lettuce E. Coli



Chocolate Nut Allergen



Onions E. Coli



Mushrooms E. Coli



Chicken Listeria



Cantaloupes Salmonella



Pet Food Melamine?



Chicken Bird Flu



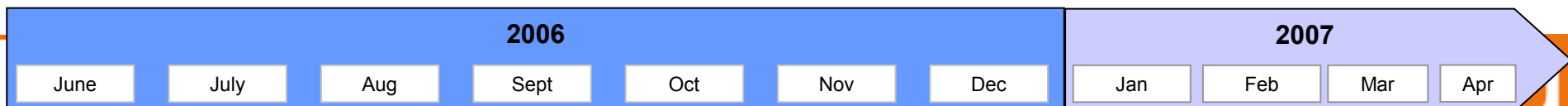
Peanut Butter Salmonella



Baby Food Botulism

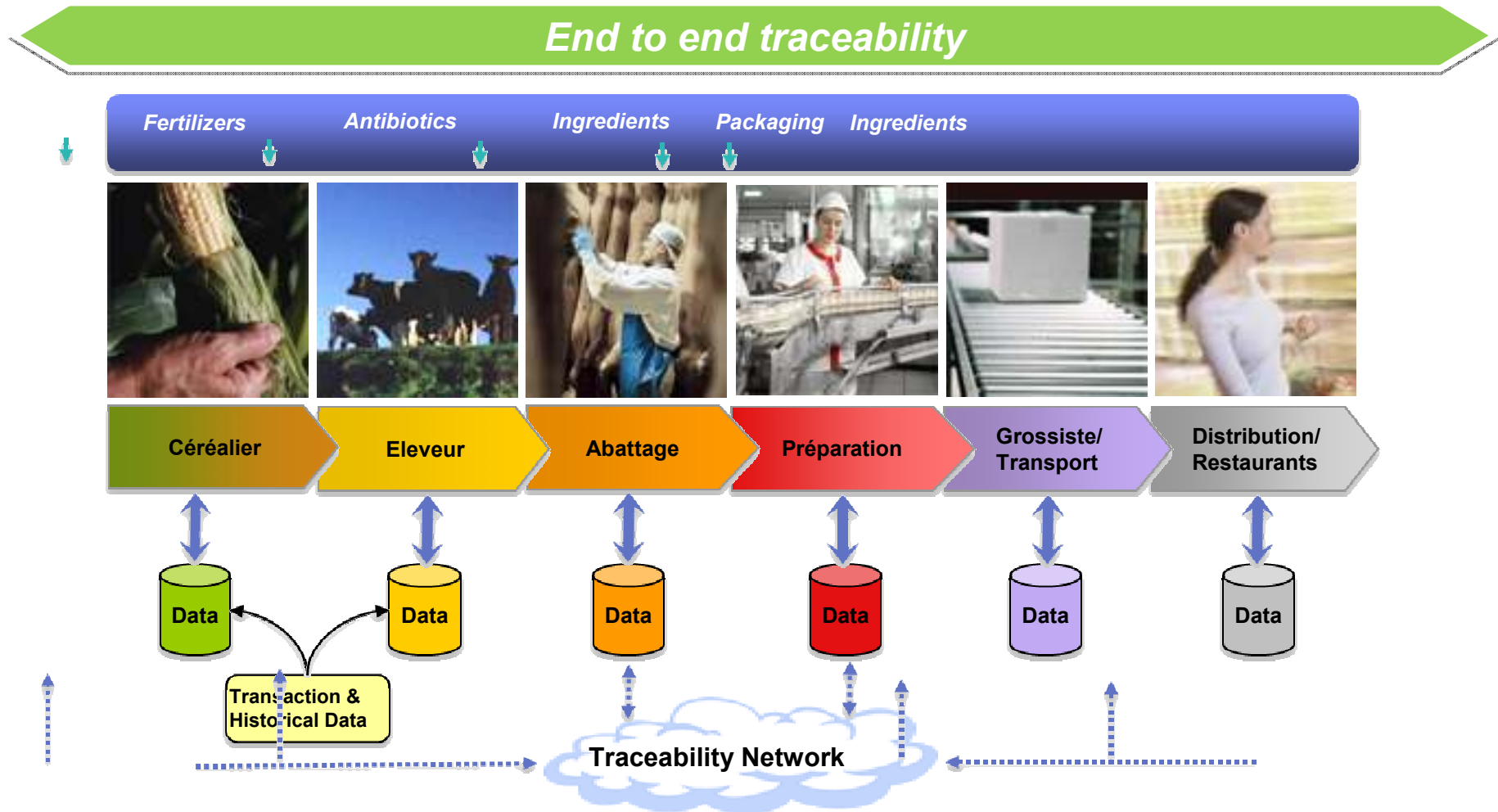


Liver Pâte Listeria



Salon RFID - 23-26 mars 2010

... D'où une demande pour une traçabilité de bout en bout



Salon RFID - 23-26 mars 2010

One Back **One Up**

Nortura/Matiq et la traçabilité alimentaire en Norvège



- Nortura fournit 54 % de la viande vendue aux consommateurs Norvégiens et est responsable de l'abattage de 73% des animaux de boucherie en Norvège.
- En 2006, une contamination par e.coli montre les limites des systèmes de traçabilité existants
- Matiq, filiale informatique de Nortura, lance un service de traçabilité alimentaire pour Nortura et à terme pour toute la chaîne alimentaire en Norvège.
- Objectif court terme : tracer la viande (poulet, bœuf, agneau et porc) depuis l'abattoir et l'usine de transformation jusqu'aux magasins
- Objectif moyen/long terme : tracer l'animal depuis sa naissance jusqu'à l'assiette du consommateur



- Pilote de traçabilité utilisant la RFID lancé fin 2008 avec 2 abattoirs, un centre de distribution et un supermarché
- Objectifs :
 - Faciliter les rappels en cas de contamination d'un lot
 - Meilleur suivi des stocks / éviter les ruptures
 - Donner des informations sur le comportement du consommateur
- Spécifications :
 - Eviter autant que possible la saisie manuelle d'informations



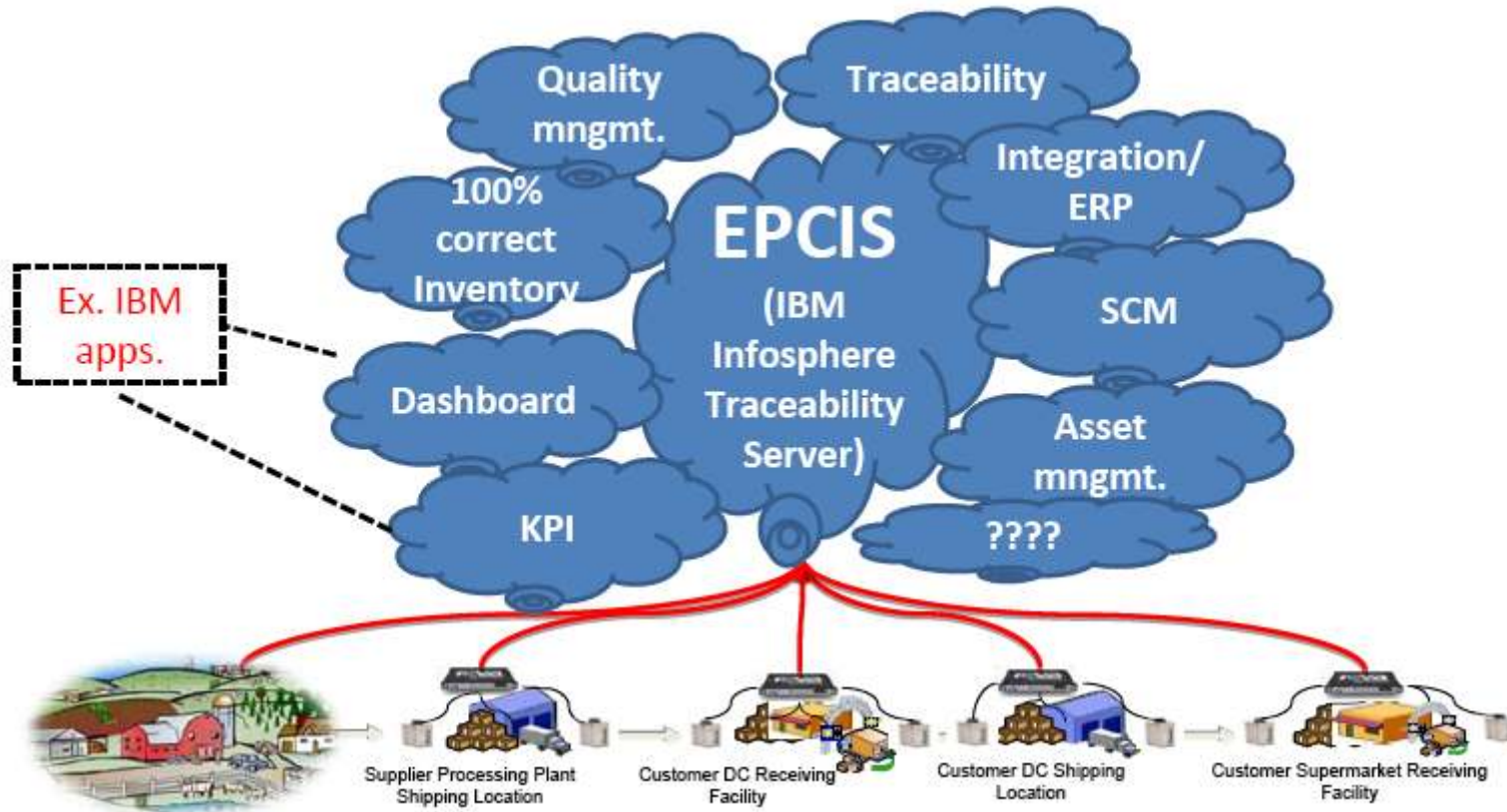
- Bacs plastique équipés d'étiquettes RFID EPC Gen2 (Résistantes au lavage et au froid), reçoivent les morceaux des bêtes abattues dans les 2 usines de Tonsberg et Forus
- Lecture sur convoyeur et association avec informations saisies par l'employé qui a réalisé la découpe : ferme d'origine, type de viande, âge et état de santé de l'animal
- Lecture automatique du bac pendant la transformation, puis au moment de l'emballage, de l'expédition de l'usine, de la réception au DC, de l'expédition du DC, de la réception au magasin
- Livraison au magasin en principe dans le même bac. Par exception, si transfert dans un autre bac, l'opération est enregistrée.

Votre chaine logistique vous parle : capture automatique des évènements de traçabilité

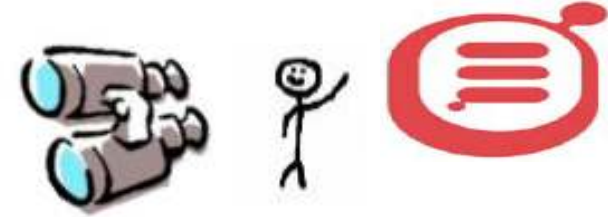


eventTime	recordTime	epc	action	bizStep	disposition	readPoint	bizLocation
		urn:epcglobal:hls:1#priceSales					
15-06-2009 21:46:34	15-06-2009 21:46:00	urn:bogart:bizstep:info		urn:epc:tag:sgtin-96:1.7071576.260018.395	Infostation	Butikk	OBSERVE
15-06-2009 18:07:21	15-06-2009 18:06:43	urn:bogart:bizstep:sale	urn:epcglobal:cbv:disp:sold	urn:epc:tag:sgtin-96:1.7071576.260018.236	Pos1	Butikk	OBSERVE 1250,00
15-06-2009 16:20:22	15-06-2009 16:18:28	urn:bogart:bizstep:info		urn:epc:tag:sgtin-96:1.7071576.260018.394	Infostation	Butikk	OBSERVE
15-06-2009 16:15:30	15-06-2009 16:15:12	urn:bogart:bizstep:info		urn:epc:tag:sgtin-96:1.7071576.260018.394	Infostation	Butikk	OBSERVE
15-06-2009 13:09:42	15-06-2009 13:07:42	urn:bogart:bizstep:info		urn:epc:tag:sgtin-96:1.7071576.260018.433	Infostation	Butikk	OBSERVE
		urn:epcglobal:cbv:disp:sold	Pos1	Butikk	900,00		





Vers la traçabilité de la ferme à l'assiette



Sporinginfo
ID: 70713794538320000000001100000000

Individnummer: 7101
Produsentnr.: 617003700
Hentet: 21.09.07 kl 10:15
Losset: 21.09.07 kl 10:45
Slakket: 21.09.07 kl 13:53
Skåret: 24.09.07 kl 13:30

Transport fra Gol: 02.10.07 kl 04:00
Ankomst Trondheim: 03.10.07 kl 19:00

Oppskrifter

Lammesteik/Tilberedningstid:
ca. 5 timer/Anst!

Lammesbank med hvitløkspur/Tilberedningstid:
ca. 2 timer/Anst!

Lammeløff/Tilberedningstid:
ca. 7 timer og 40.

Det er ca. 300 sau og lam på utmarksbeite, alle morsauene har i år vært utstyrt med Radiobjelte. Disse rapporterer posisjon (GPS) via GSM med jevne mellomrom hele beitesesongen.

De fleste, ca. 190 stk, går i området ovenfor gården mellom 700 og 900 moh. Dette er på sørsida av Hemsedal mot fjellområdet mellom Hållingdal og Hemsedal.

Resten, ca. 110 stk, går på beite i Hol kommune ikke langt fra fylkesgrensa mot Sogn og Fjordane. Dette inkluderer det store beiteområdet...



