

## **Guide de Bonnes Pratiques A l'Importation des denrées alimentaires d'origine animale**

*Cette version 2 fait actuellement l'objet d'une validation officielle par l'administration française. A l'issue de ce processus, ce guide deviendra un réel outil de référence pour l'ensemble des professionnels comme pour l'administration. Nous engageons vivement les adhérents du SNCE, seuls destinataires du guide actuellement, à œuvrer dans les entreprises pour une application de ce document sur le terrain. Nous rappelons également que cet outil est perfectible et que le SNCE tiendra compte de l'ensemble des commentaires qui pourront être faits.*

**Septembre 2005  
Version 2**

## **Sommaire**

### **A. Introduction**

Préambule

Présentation des métiers de l'Importation

Objectifs de la démarche

Présentation du GBP

Utilisation du GBP

### **B. Guide des bonnes pratiques à l'importation des denrées alimentaires d'origine animale**

Champ d'application et activités concernées « Importation/ Introduction »

Diagramme de la chaîne d'approvisionnement à l'introduction et à l'importation

Description des Dangers considérés

Analyses des risques étape par étape

Outils de Maîtrise :

- Fiches techniques
- Recommandations

### **C. Annexes**

Glossaire

Références réglementaires

Documents techniques

## **Présentation du Guide des Bonnes Pratiques**

### A qui est-il destiné ?

Cet ouvrage est destiné aux importateurs de denrées alimentaires d'origine animale. Il a été conçu pour être d'utilisation facile. Chaque professionnel trouvera dans ce guide, sous forme de recommandations et de fiches techniques, la description des moyens permettant de maîtriser les risques considérés.

### Comment a-t-il été conçu ?

Ce guide est le fruit du travail de 2 groupes réunis par le Syndicat National du Commerce Extérieur des Produits Congelés et Surgelés :

- le groupe de Travail « Hygiène et conformité des produits »
- le groupe de Travail « Processus administratif »

Au sein de chaque groupe, tous les profils des métiers de l'importation ont été représentés (importateur-négociant, importateur-fabricant, importateur-distributeur, transitaire).

Il s'agit ici d'une démarche HACCP menée collectivement sur la base de pratiques représentatives de tous les professionnels.

Après avoir validé le diagramme de la « chaîne d'approvisionnement », les professionnels ont réalisé :

- ✓ Les analyses des risques : chaque groupe a considéré uniquement le thème qui le concernait. Ce sont donc 2 analyses des dangers qui ont été réalisées
- ✓ La définition des causes majeures : ces dernières peuvent être communes aux 2 analyses des dangers (la rédaction d'un cahier des charges par exemple)
- ✓ La préconisation de moyens de maîtrise : les moyens de maîtrise induits peuvent donc également être communs aux 2 analyses des dangers. Ils se traduisent par des actions à mener par le professionnel à chaque étape.

Ces actions peuvent être spécifiques à une étape ou communes à plusieurs.

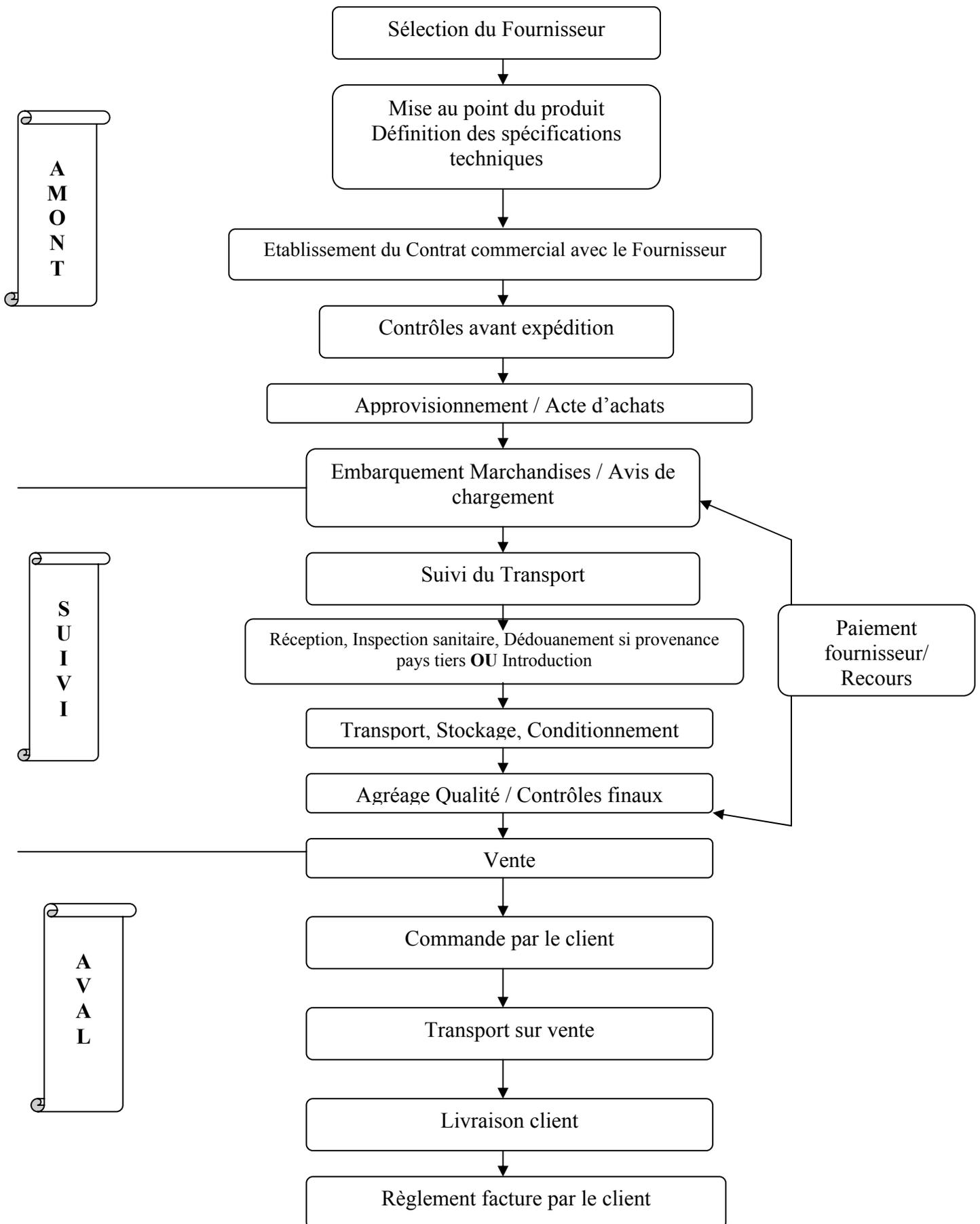
Ces conseils simples se réfèrent, le cas échéant, à un outil de maîtrise proposé par le SNCE.

Les outils développés par le SNCE et en référence dans ce guide sont :

- le site [www.snce.org](http://www.snce.org) et sa base de données accessibles aux adhérents du SNCE
- les fiches techniques (documents qui synthétisent des connaissances)
- les recommandations (procédures-types qui orienteront les opérateurs dans l'organisation de leur propre travail)

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation  
des denrées alimentaires d'origine animale**

**Diagramme de la chaîne d'approvisionnement à l'introduction et à l'importation**



**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Analyse des dangers**

Etape	Dangers considérés	Cause(s)	Moyens de maîtrise	Outils de maîtrise de référence
<b>Thème « Hygiène et conformité des produits »</b>				
<b>Réception, Inspection sanitaire, dédouanement*, Introduction **</b>	Microbiologique	Multiplication par rupture de la chaîne du froid	Contrôle à réception par le transitaire sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la température des produits à réception</li> <li>- le respect de la chaîne du froid durant le transport</li> </ul>	<b>Fiches techniques FT 10 v0</b> <b>Contrôle de la température des denrées alimentaires surgelées et suivi de la chaîne du froid</b>
	Chimique	Contamination fortuite car le container est ouvert	Faire vérifier les plombs et les scellés avant l'expédition et après réception du container Vérifier qu'il n'y a pas eu d'étapes dans des pays « à risques » (Pays ACP)	
	Physique	Contamination fortuite car le container est ouvert	Faire vérifier les plombs et les scellés avant l'expédition et après réception du container Vérifier qu'il n'y a pas eu d'étapes dans des pays « à risques » (Pays ACP)	
	Loyauté	Non respect de la réglementation en terme de poids net/ glazurage/ calibre	Contrôles à effectuer par le transitaire sur la base de ce qui est défini dans le CDC produit. Contrôles officiels (Identité, Physique, Documentaire)	

\* si la marchandise vient d'un pays tiers.

\*\* ici c'est seulement la réception physique qui est considérée

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Analyse des dangers**

<b>Etape</b>	<b>Dangers considérés</b>	<b>Cause(s)</b>	<b>Moyens de maîtrise</b>	<b>Outils de maîtrise de référence</b>
<b>Thème « Processus Administratif »</b>				
<b>Réception, inspection sanitaire, dédouanement*, Introduction</b>	Non-respect des règles sanitaires	Contrôle officiel physique défavorable conduisant à un refoulement voir une destruction	Anticiper le contrôle physique officiel par un contrôle avant embarquement	<b>Recommandation Rec 06v0</b> La mise en place d'un contrôle avant embarquement
		Contrôle officiel documentaire défavorable conduisant à un refoulement voir une destruction	Vérifier l'ensemble des documents avant embarquement.	<b>Recommandation Rec 06 v0</b> La mise en place d'un contrôle avant embarquement
		Contrôle sanitaire officiel défavorable pour un container complet alors que seule une partie est concernée	Rédiger plusieurs certificats sanitaires : à chaque professionnel de définir « l'unité » la plus performante.  Réaliser un tri avec l'accord des autorités vétérinaires.	<b>Fiche technique FT11 v0</b> Notion de lot

\* si la marchandise vient d'un pays tiers.

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Analyse des dangers**

<b>Etape</b>	<b>Dangers considérés</b>	<b>Cause(s)</b>	<b>Moyens de maîtrise</b>	<b>Outils de maîtrise de référence</b>
<b>Thème « Processus Administratif »</b>				
<b>Réception, inspection sanitaire, dédouanement*, Introduction (suite)</b>	Non-respect des règles d'étiquetage	Etiquetage non-conforme	Vérifier l'étiquetage avant embarquement  Suivre le protocole de ré-étiquetage défini par le SNCE  Effectuer une régularisation documentaire avec le PIF concerné	<b>Recommandation Rec 06 v0</b> La mise en place d'un contrôle avant embarquement  <b>Recommandation Rec 07 v0</b> Le réétiquetage des marchandises importées  <b>Recommandation Rec 05 v0</b> La régularisation documentaire

\* si la marchandise vient d'un pays tiers.

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Analyse des dangers**

<b>Etape</b>	<b>Dangers considérés</b>	<b>Cause(s)</b>	<b>Moyens de maîtrise</b>	<b>Outils de maîtrise de référence</b>
<b>Thème « Hygiène et conformité des produits »</b>				
<b>Transport</b>	Microbiologique	Multiplication par rupture de la chaîne du froid	Donner les éléments nécessaires au transporteur par le biais d'un CDC Prestation de service (comment contrôler ? quelle tolérance ?) Réaliser un audit « sécurité alimentaire »	<b>Fiche technique FT 10 v0</b> <b>Contrôle de la température des denrées alimentaires surgelées et suivi de la chaîne du froid</b>
	Chimique	Contamination fortuite pour cause de mauvaises manipulations	Donner les éléments nécessaires au transporteur par le biais d'un CDC Prestation de service (comment contrôler ? quelle tolérance ?) Réaliser un audit « sécurité alimentaire »	<b>Recommandation Rec 01 v0</b> <b>La définition d'un Référentiel d'Audit Fournisseurs</b>
	Physique	Contamination fortuite pour cause de mauvaises manipulations	Donner les éléments nécessaires au transporteur par le biais d'un CDC Prestation de service (comment contrôler ? quelle tolérance ?) Réaliser un audit « sécurité alimentaire »	

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Analyse des dangers**

<b>Etape</b>	<b>Dangers considérés</b>	<b>Cause(s)</b>	<b>Moyens de maîtrise</b>	<b>Outils de maîtrise de référence</b>
<b>Thème « Processus Administratif »</b>				
<b>Transport</b>	Défaut de livraison	Perte de la marchandise due à une rupture de la chaîne du froid  Perte de la marchandise due à un vol	Donner les éléments nécessaires au transporteur par le biais d'un CDC Prestation de service (comment contrôler ? quelle tolérance ?)  Veiller à avoir une assurance qui couvre les risques « vol » et « rupture chaîne du froid »	<b>Fiche technique FT 10 v0</b> <b>Contrôle de la température des denrées alimentaires surgelées et suivi de la chaîne du froid</b>

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Outils de maîtrise : Les fiches techniques**

<b>Numéro</b>	<b>Titre</b>	<b>Commentaires</b>
FT 01 v0	Etiquetage des denrées alimentaires préemballées (généralités)	Rédigée
FT 02 v0	Etiquetage des produits de la pêche : Information consommateur	Rédigée
FT 03 v0	Mention d'étiquetage obligatoire de la viande bovine	Rédigée
FT 04 v0	Régime des échanges avec les pays tiers : les prix de référence des produits de la pêche	Rédigée
FT 05 v0	Destination particulière	Rédigée
FT 06 v0	Commercialisation du gibier	Rédigée
FT 07 v0	Procédure CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction)	Rédigée
FT 08 v0	Les suspensions et les contingents tarifaires	Rédigée
FT 09 v0	Points clés du document de transport	Rédigée
FT 10 v0	Contrôle de la température des denrées alimentaires surgelées et suivi de la chaîne du froid	Rédigée
FT 11 v0	Notion de lot	Rédigée
FT 12 v0	Le crédit documentaire : Moyen de paiement	Rédigée
FT 13 v0	L'origine douanière des marchandises	Rédigée
FT 14 v0	L'espèce tarifaire	Rédigée
FT 15 v0	La valeur en douane des marchandises	Rédigée

## LE CREDIT DOCUMENTAIRE MOYEN DE PAIEMENT

### OBJECTIF :

Cette fiche technique a pour objectif de définir :

- ✘ le déroulement du crédit documentaire,
- ✘ les différents types de crédit documentaire,
- ✘ le coût du crédit documentaire.

### BASE REGLEMENTAIRE :

- Règles et Usages Uniformes relatifs aux crédits documentaires, édités par la Chambre de Commerce International (Dernière révision 1993 entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1994)

### CE QU'IL FAUT RETENIR :

Il s'agit d'un mode de règlement très utilisé dans le commerce international, car il est le seul à présenter une sécurité satisfaisante pour les deux parties.

Le crédit documentaire est un engagement par lequel une banque (banque émettrice) s'oblige, sur instruction d'un donneur d'ordre :

- ✘ à payer le bénéficiaire, ou
- ✘ à accepter et payer les effets de commerce tirés par le bénéficiaire sur elle-même, ou
- ✘ à rembourser une autre banque ayant accepté et/ou payé les effets de commerce tirés par le bénéficiaire.

Remarquons qu'il s'agit donc d'un engagement émanant d'une banque. C'est elle-même qui s'engage à payer, ou à rembourser, dès lors que les documents requis lui ont été remis conformes.

Du fait de son importance et de sa fréquence d'utilisation, le crédit documentaire fait l'objet de "Règles et Usances uniformes", édictées par la Chambre de commerce internationale. Ces règles précisent les rôles et responsabilités de chacune des parties.

#### ➤ Déroulement du crédit documentaire :

Lorsque l'importateur a reçu l'offre de son fournisseur, il s'adresse à son banquier pour lui demander d'ouvrir le crédit documentaire.

Cette demande indique notamment les documents que l'importateur exige de l'exportateur (factures, documents de transport, liste de colisage, certificat d'origine, n° d'agrément, résultats d'analyses sanitaires, plan HACCP & certification... etc.).

La banque émettrice transmet l'ouverture du crédit documentaire à la banque désignée par le bénéficiaire (il peut s'agir de la propre banque du vendeur), en lui demandant de notifier ce crédit au vendeur.

Dans certains cas, pour des raisons de sécurité, le banquier de l'importateur ouvre le crédit auprès de son correspondant dans le pays concerné qui le transmettra à l'établissement bancaire du bénéficiaire.

L'exportateur qui a reçu cette notification est donc en possession d'un engagement de payer émanant de la banque émettrice. Il vérifie son contenu, et s'il ne constate pas d'anomalies, expédie les marchandises. Il rassemble ensuite les documents exigés dans l'ouverture du crédit et les présente à la banque notificatrice, dans les délais prévus par l'avis d'ouverture.

**✚ Différents types de crédit documentaire :**

**■ *Crédit documentaire irrévocable***

Il ne peut être annulé qu'avec l'accord du bénéficiaire. Cette formule est donc plus sûre, car elle constitue un engagement ferme de la banque émettrice. Cependant, le vendeur reste à la merci, dans des pays à risques, de problèmes qui peuvent empêcher le règlement, si le crédit est réalisable aux caisses de la banque étrangère.

**■ *Crédit documentaire irrévocable et confirmé***

La banque notificatrice s'engage dans ce cas elle-même vis-à-vis de l'exportateur. Cet engagement se surajoute à celui de la banque émettrice. La confirmation permet à l'exportateur de bénéficier alors d'une garantie totale en paiement, sous réserve qu'il remplisse ses obligations.

**✚ Coût du crédit documentaire :**

<b>Commissions perçues par la banque émettrice</b>	<b>Commissions perçues par la banque notificatrice</b>
<p><u>Commission d'ouverture :</u> Environ 1 % par an, en général par trimestre indivisible, ce qui explique que l'acheteur attende souvent le "dernier" moment pour ouvrir un crédit documentaire.</p> <p><u>Commission d'utilisation :</u> 0,125 % par utilisation</p> <p><u>Commission d'échéance :</u> % variable. 0,083 environ par mois jusqu'à l'échéance, pour crédits documentaires payables à terme.</p>	<p><u>Commission de notification :</u> (indépendante de la durée du crédit) : 0,1 % jusqu'à 1,372 million € environ, 0,05 % au-delà.</p> <p><u>Commission de confirmation :</u> (peut être très élevée en fonction du risque ; prorata temporis) selon le montant du crédit ouvert</p> <p><u>Commission de levée des documents :</u> 0,15 %</p> <p><u>Commission de paiement ou d'acceptation ou de négociation :</u> environ 0,15 %.</p>

**B. Guide des Bonnes Pratiques à l'importation des denrées d'origine animale**  
**Annexes**

<b>Numéro</b>	<b>Titre</b>	<b>Commentaires</b>
Rec 01 v0	La définition d'un Référentiel d'Audit Fournisseurs	Rédigé
Rec 02 v0	La rédaction d'un Cahier des charges « Produits »	Rédigé
Rec 03 v0	La définition des Plans de contrôles « Produits »	Rédigé
Rec 04 v0	La procédure du Renseignement Contraignant sur l'Origine (RCO)	Rédigé
Rec 05 v0	La régularisation documentaire	Rédigé
Rec 06 v0	La mise en place d'un contrôle avant embarquement	Rédigé
Rec 07 v0	Le réétiquetage des marchandises importées	Rédigé
Rec 08 v0	La procédure du Renseignement tarifaire Contraignant (RTC)	Rédigé

**RECOMMANDATION DU SNCE POUR :  
LA DEFINITION D'UN REFERENTIEL D'AUDIT FOURNISSEURS**

**I. OBJECTIF**

Déterminer des lignes directrices permettant à chaque importateur de créer son propre référentiel d'audit.

**II. PRINCIPE DU REFERENTIEL D'AUDIT FOURNISSEURS (RAF)**

Le référentiel d'audit fournisseurs (RAF) est un document de référence regroupant l'ensemble des critères, règles, caractéristiques et lignes directrices auquel le fournisseur doit répondre (par rapport au produit, au processus, au service ou à son organisation).

Une mission d'audit ne peut ainsi être réalisée que si l'on a défini auparavant un référentiel, c'est-à-dire en l'occurrence, un ensemble de règles organisationnelles, procédurales ou/et techniques de référence.

Ce référentiel permet au cours de l'audit d'aboutir à des propositions ou des recommandations dans un objectif d'amélioration de la qualité.

Quand on considère l'audit fournisseur, l'ensemble des conditions favorables au partenariat importateur/fournisseur doivent être réunies. Il s'agit de mettre en place une relation gagnant/gagnant.

**III. METHODOLOGIE D'ELABORATION DU REFERENTIEL D'AUDIT FOURNISSEURS**

Chaque point du RAF doit faire l'objet d'une description succincte. Ce document peut être tenu à la disposition du fournisseur et des clients de l'importateur.

Il est nécessaire de hiérarchiser les points selon trois niveaux :

- ✗ les exigences minimales liées à la réglementation en vigueur, particulièrement la réglementation européenne en terme de conditions de production et de contrôle des produits,
- ✗ les exigences requises pour développer une collaboration avec l'importateur,
- ✗ les exigences supérieures, correspondant à des éléments de dynamique et de progrès qui devraient permettre à l'entreprise/fournisseur de s'améliorer.

Il s'agit tout d'abord de définir le champ d'application du référentiel. Le RAF devra aborder tous les thèmes primordiaux pour l'établissement d'une bonne relation client/fournisseur :