

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 70 (1990)
Heft: 2

Artikel: Les sociétés de surveillance au service des industriels de l'agro-alimentaire
Autor: Boussières, Michel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886845>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Les sociétés de surveillance au service des industriels de l'agro-alimentaire

*Michel Boussières,
Société Générale de Surveillance SA (SGS), Genève*

Les sociétés de surveillance trouvent leur justification dans le fait que les négociants internationaux ont été amenés à déléguer les tâches de surveillance à des organismes neutres par suite de l'extension rapide des échanges commerciaux.

En effet, dans le passé les marchands accompagnaient leur chargement et pouvaient ainsi exercer une surveillance à toutes les étapes du transport. Très vite, cependant, ils furent obligés de se concentrer sur le commerce proprement dit par suite de la multiplication des transactions commerciales.

Celles-ci sont très souvent basées sur un contrat formel entre l'acheteur et le vendeur, précisant la quantité et la qualité des marchandises négociées et qui devait être une protection suffisante aussi bien pour l'acheteur que pour le vendeur.

En réalité, le contrat en soi ne garantit pas la sécurité totale à l'acheteur. En particulier dans les transactions internationales, l'acheteur se trouve souvent éloigné du pays d'importation et peut alors être confronté à des risques commerciaux supplémentaires, dus à une ou plusieurs des circonstances suivantes :

- pertes découlant de l'éventuelle livraison de marchandises de qualité inférieure ;
- impossibilité pour l'acheteur de surveiller soit la production, soit le chargement de sa commande n'ayant pas de personnel sur place ;
- manque de connaissance des conditions locales concernant le chargement.

Les sociétés de surveillance sont présentes sur place pour aider l'acheteur à surmonter ces difficultés. Mais elles peuvent également intervenir à l'arrivée pour le compte du vendeur lorsqu'il y a contestation sur la marchandise au débarquement. Dans tous les cas elles

deviennent en quelque sorte les « yeux et les oreilles » du client sur place.

Les évolutions survenues dans la structure du commerce international comme par exemple le développement des échanges de produits transformés à haute valeur ajoutée ont mis en évidence l'importance croissante des contrôles de qualité.

Parallèlement, la diffusion du concept de qualité au sens large du terme dans les différents secteurs économiques a amené les sociétés d'inspection à proposer des services de plus en plus élaborés, non seulement aux sociétés commerciales mais également aux industriels.

Cette évolution s'applique tout particulièrement au secteur agro-alimentaire où la nécessité de maîtriser la qualité pour rester compétitif ne s'est véritablement imposée qu'au cours de la dernière décennie.

Le concept de qualité dans la filière agro-alimentaire

Les normes internationales ISO 9000 définissent la qualité comme « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites ».

Appliquée à la filière agro-alimentaire, cette conception de la qualité suppose que l'on définisse clairement le rôle des différents opérateurs qui interviennent dans la fabrication et la distribution des

produits alimentaires depuis l'agriculteur jusqu'au distributeur et les relations qui les unissent.

En effet, il apparaît très vite que la notion de qualité intervient à chaque fois qu'un des partenaires de la filière s'attend légitimement à ce que l'expression de ses besoins soit satisfaite.

C'est le cas de l'industriel de première transformation par rapport à l'agriculteur. C'est aussi le cas du distributeur par rapport aux transformateurs.

Mais c'est en fin de compte le consommateur qui jugera la qualité finale du produit.

Du contrôle des matières premières agricoles...

Ce secteur d'activité offre des services de surveillance pendant le conditionnement et le transport de matières premières agricoles ou de la pêche : céréales, oléagineux, café, cacao, ou de produits de première transformation tels que le sucre, les huiles, la viande. Les différents services offerts au cours des transactions peuvent inclure :

- un contrôle de quantité, par exemple pour vérifier l'exactitude et la bonne utilisation des équipements de pesage ;
- un contrôle de qualité, par exemple par prélèvement d'échantillons pour analyse ;
- une surveillance au chargement pour s'assurer que les marchandises soient correctement manipulées ou maintenues à la bonne température comme dans le cas de marchandises nécessitant un maintien de la chaîne du froid.

Tous ces services peuvent être effectués sur les lieux de chargement ou de déchargement selon les termes du contrat.

De rapides changements sont intervenus au cours des 20 dernières années dans l'offre de services liés au contrôle de la qualité. En effet, les efforts entrepris pour l'amélioration de la sécurité des produits ainsi que l'affinement des méthodes analytiques ont entraîné un changement important des critères d'évaluation des produits.

Des critères analytiques, tels que la teneur en pesticides, en aflatoxines, sont maintenant couramment utilisés dans le cadre de transactions commerciales. L'apparition de normes plus strictes, que ce soit pour les additifs, les niveaux de contamination bactériolo-

gique ou chimique, nous ont amenés à engager une politique de développement ambitieuse en matière de laboratoires qui fait que la SGS dispose aujourd'hui d'un réseau de plus de 40 laboratoires agro-alimentaires répartis dans le monde.

...au contrôle des produits alimentaires transformés

Les services proposés couvrent l'ensemble des produits alimentaires transformés. Ils peuvent comprendre :

- la certification de la qualité ;
- la certification du poids ;
- l'échantillonnage et l'analyse des produits ;
- la réalisation d'audits qualité en usine.

Si l'on considère par exemple les produits de la mer congelés, la certification de la qualité et du poids s'appuie sur une inspection avant embarquement qui comprend généralement les volets suivants :

1. Inspection finale par sondage

A) Identification du lot

- Nombre de cartons par type/taille de produit ;
- vérification de l'emballage, du marquage, de l'étiquetage.

B) Échantillonnage

C) Examen de l'échantillon (vérification de la qualité apparente)

- poids brut congelé ;
- poids net congelé ;
- poids net décongelé ;
- classification par catégorie (mesure de la taille, comptage) ;
- évaluation organoleptique
 - couleur
 - odeur
- apparence du produit.

2. Surveillance du chargement dans le conteneur

- état du conteneur ;
- température des cartons et du conteneur ;
- nombre de cartons, vérification du poids ;
- vérification par sondage du contenu des cartons.

L'inspection avant embarquement s'accompagne le plus souvent d'un programme d'analyses bactériologiques et chimiques. Elle peut être également précédée d'audits d'usine en vue d'évaluer le programme d'assurance qualité d'un fournisseur ainsi que sa capacité à fournir les qualités et quantités reprises par l'acheteur. Les résultats de ces audits sont consignés dans un rapport

qui décrit les conditions de propreté des locaux, les standards d'hygiène suivis par le personnel, l'état de l'équipement ainsi que les méthodes de fabrication utilisées.

Ces différents services de contrôle s'adressent généralement aux catégories de clients suivantes :

- les centrales d'achats et les chaînes de distribution qui importent directement de l'étranger ;
- les importateurs/grossistes ;
- les fabricants de produits alimentaires transformés qui donnent à fabriquer à façon à l'étranger ou qui importent des produits semi-transformés.

Le contrôle de qualité dans les points de vente

Un dernier exemple de la contribution des sociétés d'inspection à la démarche d'assurance-qualité des entreprises agro-alimentaires est fourni par le *programme d'audit qualité des produits dans la distribution*. Alors que les entreprises fabriquant des produits alimentaires ont fait de gros efforts pour introduire un système d'assurance-qualité dans leurs unités de production, elles ne savent en fin de compte que peu de choses sur le niveau de qualité de leurs produits dans les réseaux de distribution, au moment crucial de l'acte d'achat par le consommateur.

Ce constat est à la base de l'idée d'un programme permanent d'audit qualité

des produits dans les points de vente dont le but est de donner aux fabricants une image objective de la qualité de leurs produits dans les linéaires...

Ce programme – qui a connu un développement rapide notamment auprès du secteur des boissons non-alcoolisées – fournit un suivi périodique et indépendant de la qualité des produits. Le niveau de qualité est saisi au moyen d'un certain nombre de critères qui peuvent être liés à l'environnement du produit :

- le type de magasin ;
 - le type de présentation dans le magasin (palette, linéaire, etc.) ;
 - la position.
- et/ou aux caractéristiques du produit lui-même :
- le code de production ;
 - la date limite d'utilisation optimum ;
 - l'apparence du produit décrite au travers d'une grille de défauts.

Cette évaluation peut être complétée par des prélèvements d'échantillons pour analyse dans un laboratoire de la SGS.

La réalisation du marché unique européen qui permettra à tous les consommateurs européens d'accéder facilement aux produits en provenance des états membres est un argument supplémentaire en faveur du développement de ce type de service.

Ces quelques exemples illustrent l'importance du rôle, souvent méconnu, des sociétés d'inspection dans la maîtrise de la gestion de la qualité dans les entreprises agro-alimentaires. ■

La Société Générale de Surveillance SA une entreprise plus que centenaire

Née de la nécessité de représenter les intérêts des acheteurs ou des vendeurs partout où leur présence n'était pas possible, la **Société Générale de Surveillance SA (SGS)** a été fondée en 1878. Elle est alors spécialisée dans le domaine du contrôle des produits du sol. En 1913, elle inspecte 21 millions de tonnes de céréales par an.

Entamant sa diversification, la SGS étend son domaine d'activité, en 1922, à l'inspection des produits miniers, puis au contrôle des biens industriels et produits de consommation et, en 1962, aux produits pétroliers et pétrochimiques. Les années 80 voient le développement de tous les services au secteur financier et aux assurances, ainsi que les activités liées à l'environnement et aux contrôles de pollution.

Avec un réseau de plus de 200 filiales et 200 laboratoires dans le monde, la SGS est la plus importante organisation mondiale d'inspection pour toutes les catégories de biens, à tous les stades de la production et de la commercialisation.

La SGS a développé ses activités dans le secteur agro-alimentaire en répondant progressivement aux nouveaux besoins exprimés par les acteurs de la filière dans le cadre de l'introduction dans les entreprises du concept d'assurance-qualité.