Bonnes pratiques de conditionnement : état des lieux

par Bénédicte NICOLINI, Département Bouchage et Conditionnement

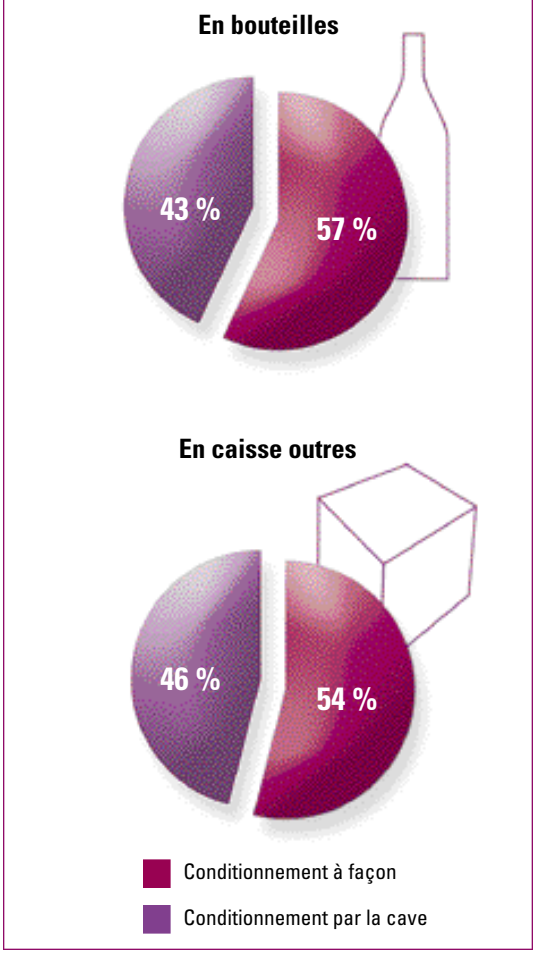
Dans un contexte de forte concurrence, la qualité parfaite des produits livrés est une condition sine qua non d'accès au marché. Le moindre défaut sur le produit, ou sur l'organisation peut anéantir tout effort marketing et commercial. Dans un objectif d'amélioration de cette maîtrise technique, de nombreux adhérents ont souscrit, avec leur contrat de conseil œnologique et d'analyse, à l'option « Suivi du conditionnement ». Je vous propose ci-après un premier bilan des audits réalisés au démarrage de cette option.

Une contrainte de polyvalence accrue en cave

Pour répondre aux évolutions du marché et maintenir ou développer leur chiffre d'affaires, les caves se sont équipées de matériel de conditionnement. Presque toutes commercialisent désormais une partie de leur production en caisses-outres ou en bouteilles.
Cette diversification ajoute ainsi des contraintes techniques aux contraintes législatives, toujours plus fortes.
C'est dans ce cadre que nous sommes le plus souvent appelés à intervenir.

Figure 1

Modalités de conditionnement des souscripteurs du « Suivi du conditionnement »



Ainsi, nos diagnostics de site (figure 1) ont permis de constater que :

- peu de caves conditionnent simultanément (sur site fixe ou à façon) de gros volumes de caisses-outres et de bouteilles ; un mode de conditionnement est souvent privilégié,
- le plus souvent, un seul mode de conditionnement est délégué à un prestataire de service ; ceci s'explique par la taille des investissements et le volume de vin conditionné : les caves qui conditionnent un grand nombre de bouteilles (à partir d'1 million de cols) ont investi dans le matériel de mise (le conditionnement en caisses-outres est alors sous-traité) ; les caves qui conditionnent de moindres volumes de bouteilles ont investi plutôt dans un matériel de conditionnement en BIB semi-automatique proportionnellement moins onéreux (le conditionnement en bouteilles est alors sous-traité),
- **par contre, dans les 2 cas (conditionnement par la cave ou sous-traité) les responsabilités sont les mêmes, la cave doit donc maîtriser les 2 modes de conditionnement, même celui qu'elle délègue.**

Manque de maîtrise du conditionnement à façon (bouteilles ou caisses-outres) par les caves

Parmi les caves qui ont été suivies :

- 87 % n'avaient pas de cahier des charges formalisé leur permettant de régir et contrôler le conditionnement de leur vin alors que «le fait de confier les opérations de mise en bouteilles à un prestataire de service ne dégage pas le responsable de la première mise sur le marché de sa responsabilité. Ce dernier se doit de vérifier que celui-ci applique les conseils exposés ici » (extrait du GUIDE DES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES, Filière Vins 1999, Page 115).
- 13% avaient un cahier des charges formalisé.

Les chiffres sont comparables pour le conditionnement en caisses-outres.

Traitement des résultats en vue de l'édition des bulletins d'analyses

Des lacunes dans la maîtrise du conditionnement par les prestataires de service

Les audits ont révélé divers dysfonctionnements (figure 2) au sein des prestataires allant de lacunes documentaires profondes (absence d'enregistrement des contrôles de conditionnement) à des dysfonctionnements techniques sur la qualité des produits.

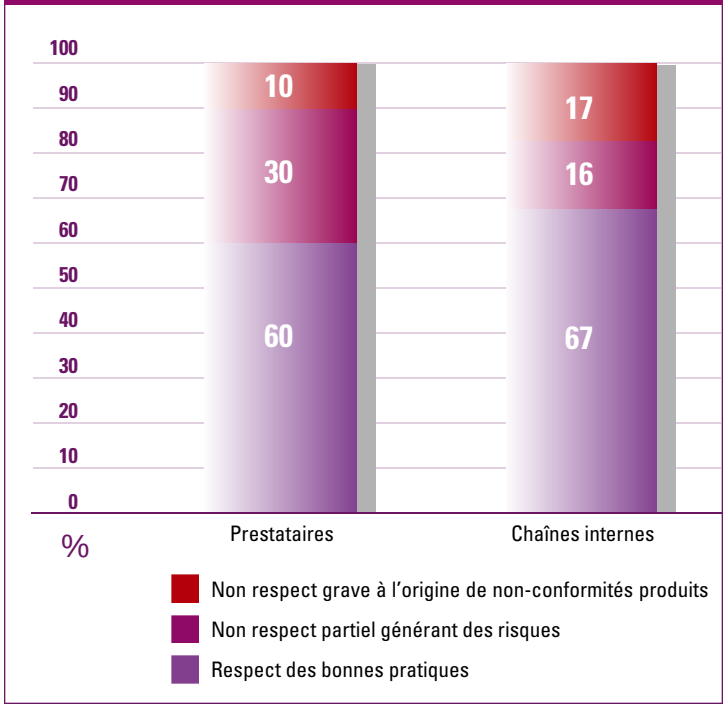
- 60% des prestations de service sont jugées satisfaisantes : nous incluons ici les dysfonctionnements de faible incidence,
- 30% des prestations de service sont jugées insatisfaisantes : nous incluons ici les dysfonctionnements pour insuffisances de contrôles techniques et législatifs, voire une lacune documentaire totale (absence d'enregistrement des contrôles, de manuel HACCP, de traçabilité, …),
- 10% des prestations de service sont jugées comme « critiques » : dysfonctionnement allant jusqu'au défaut technique et apparition de produits non conformes.

Bonnes pratiques de conditionnement : état des lieux

Ce qui amène à 40% de prestataires de service qui ne peuvent pas donner de garantie aux caves quant à leur intervention sur les produits confiés. Nous rappelons que les prestataires de service sont également des transformateurs de la filière vin et sont soumis aux mêmes obligations légales que les caves.
Nous n'avons pas distingué le conditionnement en caisses-outres du conditionnement en bouteilles car ces chiffres sont similaires quel que soit le mode de conditionnement. Il va de soi que tous les prestataires de service existants n'ont pas forcément été rencontrés au cours de nos interventions.

Figure 2

Qualité des conditionnements rencontrés



Dosage OTA par HPLC

Réunion de synthèse et d'évaluation de fin d'audit, avec le responsable laboratoire, les auditeurs et le responsable qualité

Une situation comparable pour les caves équipées de chaîne fixe

Le conditionnement en bouteilles, en cave équipée de chaîne fixe, a également été évalué selon les mêmes critères que les conditionneurs à façons puisque les uns et les autres doivent répondre aux mêmes obligations. Les résultats sont présentés dans la figure 2 :

- 67% des conditionnements sont jugés satisfaisants : ces caves conditionnent souvent de gros volumes (>2 millions de cols) et ont souvent un effectif supérieur à plus de 25 salariés comprenant un responsable qualité
- 17% des conditionnements sont jugés insatisfaisants : nous observons des dysfonctionnements pour insuffisances de contrôles techniques et législatifs voir une lacune documentaire totale (absence d'enregistrement des contrôles, de manuel HACCP, de traçabilité, …) ; ces éléments sont corrélés avec de faibles volumes conditionnés et un faible nombre de salariés (de 10 à 15),
- 17% des prestations de service sont jugées comme « critiques » : dysfonctionnement allant jusqu'au défaut technique et apparition de produits non conformes.

Dans tous les cas, le conditionnement en bouteilles requiert une spécialisation importante.

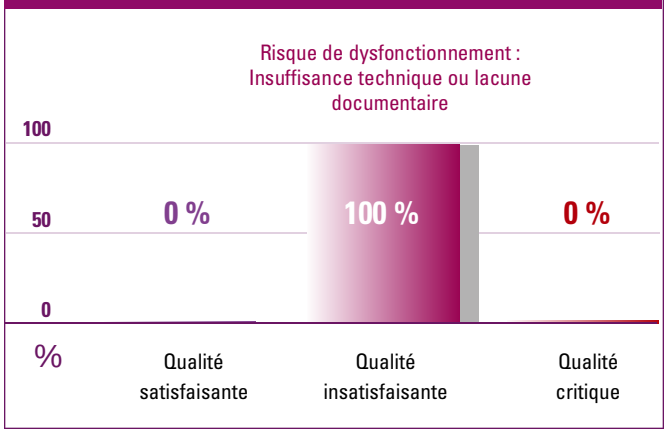
Conditionnement en caisses-outres : un nouveau métier à intégrer

Le conditionnement en caisses-outres, en cave équipée d'un matériel semi-automatique, a également été évalué selon les mêmes critères que précédemment. Les résultats sont présentés dans la figure 3.

- 100 % des conditionnements sont évalués comme insatisfaisants car nous observons des dysfonctionnements pour insuffisances de contrôles techniques et législatifs voir des lacunes documentaires totales (absence d'enregistrement des contrôles, de manuel HACCP, de traçabilité, …) ; ces éléments sont expliqués pour bonne part par le développement récent de ce mode de conditionnement et par un manque de diffusion des éléments de maîtrise technique par les fournisseurs matières sèches et matériels.

Figure 3

Conditionnement en caisse-outres



Les audits effectués en servant les options « Suivi du conditionnement » mettent en avant les réels efforts engagés par les caves pour une bonne maîtrise de leur conditionnement, qu'il soit réalisé directement ou sous traité. Ils mettent également en évidence des marges de progrès, les « bonnes pratiques de conditionnement » n'étant pas systématiquement respectées ! Dans une situation économique difficile, le souci légitime de maîtrise des charges ne peut se faire au détriment de ces exigences de base, dont le respect exige des efforts en matière de formation et de conseil. Les caves ayant souscrit à l'option « suivi du conditionnement » ont intégré cette exigence et déjà supprimé la plupart de leurs non conformités