

1 LA DÉMARCHE FeL PARTENARIAT®



UN MANAGEMENT DE LA QUALITÉ



FeL PARTENARIAT® repose sur la détermination de dirigeants d'entreprises engagées dans une démarche collective d'autocontrôles qualité des fruits et légumes conventionnels ou biologiques. Adapté à leurs métiers de commerce, ce référentiel contribue, outre le respect des obligations légales, à satisfaire l'attente des clients en termes de sécurité alimentaire. Ces dirigeants ont renforcé leur organisation interne en formant du personnel qualifié apte à appliquer les procédures d'hygiène, de qualité, de sécurité sanitaire et de traçabilité. Les Fédérations soutiennent l'engagement des entreprises en mutualisant des moyens, s'entourant d'un réseau de laboratoires indépendants et apportant assistance et conseil.

UNE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS FRAIS



Choisir un fournisseur **FeL PARTENARIAT®** apporte aux clients la garantie que les moyens pour un contrôle efficace des produits sont bien mis en œuvre. Experte de son métier, l'entreprise conduit une véritable évaluation des risques, en suivant un protocole défini dans le cadre de **FeL PARTENARIAT®**. Elle s'engage à contrôler et surveiller étroitement la qualité et la conformité de marchandises proposées aux consommateurs. Les Fédérations sont garantes auprès de la DGCCRF de la bonne application de la démarche et s'en assurent par la communication de l'analyse de risques et du plan prévisionnel d'autocontrôle sanitaire, une enquête annuelle et un audit effectué par un organisme tiers.



UNE MAÎTRISE DU SOURCING



Pour suivre dans le temps la qualité des produits, les entreprises **FeL PARTENARIAT**[®] exercent un suivi continu des fournisseurs. Le metteur en marché organise un contrôle des approvisionnements à la réception en vérifiant de manière systématique le respect des normes de qualité et en enregistrant la traçabilité. Pour vérifier que les règles sanitaires relevant des pratiques agricoles sont respectées, le premier metteur en marché (expédition production française, importation) réalise des contrôles sanitaires en fonction de l'analyse de risque. Les fournisseurs sont informés de ces procédures par une "Charte Fournisseurs" communiquée par les Fédérations aux entreprises.

TRAÇABILITÉ ET AMÉLIORATION CONTINUE



La qualité et la sécurité sanitaire des marchandises résultent aussi de procédures documentées. Les Fédérations ont renforcé l'exigence de traçabilité pour les produits non-conformes. Les entreprises consignent les mesures prises et mènent les actions correctives. Ces données s'incrémentent dans l'analyse de risques. Un audit par un organisme tiers permet d'évaluer la mise en œuvre de la démarche dans l'entreprise, et de lui préconiser des améliorations, avec le cas échéant, un accompagnement renforcé de la part des Fédérations. Ces audits participent à l'amélioration continue de **FeL PARTENARIAT**[®].

PRÉVENTION ET GESTION D'ALERTE



Les Fédérations ont élaboré des outils pour doter les entreprises de procédures en cas d'alerte. Le signalement à la DGCCRF engage la responsabilité du dirigeant. À cet effet, les Fédérations disposent d'une hotline et d'un e-mail d'alerte pour assister l'entreprise dans ses décisions et les mesures à adopter. En complément de l'actualisation de la procédure d'autocontrôle sanitaire, l'entreprise dispose désormais d'un manuel de gestion et de communication de crise. Pour le dirigeant et ses collaborateurs, c'est un outil supplémentaire d'aide à la prise de décisions en situation d'urgence.

CONTACTS ET INFORMATIONS

Valérie AVRIL : valerie.avril@aneefel.com / 01 45 23 91 90

Émilie JORDA : contact@csif.eu / 01 45 60 72 80

Linda BROTTES : lbrottes@uncgfl.fr / 01 45 60 72 83

www.felpartenariat.eu



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

