

100%



PROCÉDURES
VALIDÉES PAR LA
DGCCRF

QUALITÉ e SÉCURITÉ : LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT

LES GARANTIES e

LA SIGNATURE DES POUVOIRS PUBLICS

Les procédures mises en œuvre par les entreprises partenaires ont été formalisées et validées par la DGCCRF. Cette validation est concrétisée par une convention liant les organisations professionnelles et la DGCCRF avec des engagements réciproques en matière d'échange d'information et de contrôles. Les fédérations partenaires et la DGCCRF évaluent chaque année les résultats et le fonctionnement de la convention dans un souci commun d'amélioration permanente.

DES LABORATOIRES SÉLECTIONNÉS ET ACCRÉDITÉS

Les analyses de résidus de pesticides et contaminants sont réalisées par des laboratoires accrédités par le COFRAC ou son équivalent au niveau international, afin de garantir la mise en œuvre de méthodologies reconnues et le respect des bonnes pratiques de laboratoire. Une commission composée de responsables qualité des entreprises partenaires référence des laboratoires qui ont démontré leurs capacités techniques et de services. Ces laboratoires sont réévalués régulièrement.

DES AUDITS RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES TIERS

Les entreprises engagées dans la démarche FeL PARTENARIAT sont auditées tous les 2 ans par des organismes tiers, avec un barème de notation couvrant les quatre volets

(traçabilité, agréage, hygiène et sécurité sanitaire) de la convention. Le cas échéant, l'entreprise doit engager des mesures correctives, un nouvel audit étant ensuite diligenté. En cas de lacunes importantes, une entreprise peut perdre son conventionnement. Le bilan de ces audits est également communiqué à la DGCCRF.

UNE FORMATION SPÉCIFIQUE ET OBLIGATOIRE

Chaque entreprise conventionnée suit une formation dédiée à la démarche FeL PARTENARIAT. Chacune des procédures est présentée, expliquée et accompagnée d'exercices pratiques. Cette formation est dispensée par le CTIFL, formateur reconnu de la filière fruits et légumes. Elle est obligatoire. Elle est renouvelée tous les 3 ans afin de mettre à jour les connaissances des contrôleurs.

UN SUPPORT TECHNIQUE DÉDIÉ

Les entreprises conventionnées FeL PARTENARIAT bénéficient d'un support technique dédié à la démarche. Elles ont accès, via le site www.felpartenariat.eu, à toutes ressources réglementaires, fiche de synthèse des règles de commercialisation, réglementation sanitaire, fiche pratique hygiène, procédures, et contacts en cas de crise.

UNE PROCÉDURE DE GESTION ET DE COMMUNICATION DE CRISE

Des formations de gestion et communication de crise centrées sur les questions de sécurité sont mises en place. Les procédures et outils abordés sont déclinables sur tous les thèmes pouvant affecter la vie de l'entreprise.



QUALITÉ e SÉCURITÉ : LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT

Contact et informations : contact@felpartenariat.eu

www.felpartenariat.eu

LA DÉMARCHE e

FeL PARTENARIAT est une démarche unique, commune à trois métiers (expédition-exportation, importation et commerce de gros) et spécifique à la filière fruits et légumes. Chaque année, plus de 2 millions de tonnes de fruits et légumes sont commercialisées par les entreprises partenaires. C'est une démarche entièrement fondée sur l'autocontrôle, agréée par les pouvoirs publics (convention DGCCRF) et accompagnée par les fédérations professionnelles. Elle a été élaborée pour répondre précisément aux spécificités de la filière et aux attentes des consommateurs. FeL PARTENARIAT place l'amélioration continue des entreprises - le gain en rigueur comme en fluidité - au cœur de son projet.

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

La réussite de FeL PARTENARIAT repose sur la détermination des entreprises engagées dans une démarche collective d'autocontrôle 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.

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. L'entreprise conduit une évaluation des risques, en suivant un protocole minutieux. Les fédérations sont garantes auprès de la DGCCRF de la bonne application de la démarche. Elles s'assurent par la validation annuelle de l'analyse des risques, du plan prévisionnel d'autocontrôle sanitaire et par la réalisation d'audits par des organismes tiers.

MAÎTRISE DU SOURCING

Pour pouvoir garantir dans le temps la qualité des produits, les entreprises FeL PARTENARIAT exercent un suivi continu de leurs fournisseurs. L'entreprise organise un contrôle des approvisionnements à la réception en vérifiant le respect des normes de qualité et en enregistrant la traçabilité. Les contrôles sanitaires sont conduits en fonction de l'analyse de risques. Les fournisseurs sont informés de ces procédures par une « lettre fournisseur ». En cas de non-conformité, le fournisseur est informé de façon à pouvoir mettre en place des mesures correctives.

TRAÇABILITÉ ET AMÉLIORATION CONTINUE

La traçabilité et la gestion des non-conformités, ce sont aussi des procédures documentées, appliquées quotidiennement. Les entreprises partenaires maîtrisent ces pratiques de gestion des risques lorsqu'un retrait ou rappel de produits est à engager. L'échange avec les fournisseurs, le suivi des actions correctives et la réalisation, le cas échéant, de contrôles renforcés participent à l'amélioration continue de l'offre fruits et légumes.

RÉACTIVITÉ, PRÉVENTION ET GESTION D'ALERTE

Les fédérations disposent chacune d'une hotline et d'un e-mail d'alerte pour pouvoir accompagner l'entreprise dans ses décisions et lui permettre de conduire les changements requis. En complément de l'actualisation de la procédure d'autocontrôle sanitaire, l'entreprise dispose 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.

PROCÉDURES
VALIDÉES PAR LA
DGCCRF



PROCÉDURES
VALIDÉES PAR LA
DGCCRF

FeL PARTENARIAT : COMMENT ÇA MARCHE ?

FeL PARTENARIAT est une démarche unique d'autocontrôle engagée par les professionnels de la filière fruits et légumes. Les entreprises partenaires s'engagent dans un processus de formation, de contrôle régulier et d'amélioration continue. Le respect des termes du partenariat permet à chaque entreprise de valoriser son savoir-faire et de gagner à la fois en réactivité, en rigueur et en fluidité.



TRAÇABILITÉ

- Sourcing
- Actions correctives
- Communication permanente amont/aval

Adhérents
FeL
PARTENARIAT



AGRÉAGE

Vérification de la conformité du marquage par rapport aux règles de commercialisation (catégorie, calibre, variétés...)



HYGIÈNE

Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de la démarche HACCP



SÉCURITÉ SANITAIRE

Vérification de la conformité sanitaire des F&L (pesticides, contaminants, additifs) :

- Prélèvements envoyés en laboratoires accrédités
- Contrôles des limites et teneurs maximales en résidus
- Évaluation du risque consommateur



Clients professionnels,
convives et consommateurs



Les chiffres clés

3
métiers (expédition-
exportation, importation
et commerce de gros)

Plus de
100
entreprises

4
procédures adaptées

Plus de
2 millions de tonnes
de fruits et légumes
commercialisées

94
points de
contrôle audités

Plus de
3000
analyses conduites
chaque année

QUALITÉ *e* SÉCURITÉ : LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT