

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 5 – Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 1 Économie de la production

Notice n° : 2010-5368

Aspects économiques de l'HACCP dans les usines de transformation du poisson

HACCP economics in fish processing plants

Lupin H.M., Parin M.A. and Zugarramurdi * A.

* National Institute of Industrial Technology (INTI), Scientific Research Commission of Buenos Aires Province (CIC), Marcelo T. de Alvear, 1168 Mar del Plata, Argentina, Tél.: +54.223.4802801 ; Fax : +54.223.4891324 ; E-mail : auroraz@inti.gob.ar

Food Control, 2010, 21 (8), DOI : 10.1016/j.foodcont.2010.01.009, p. 1143-1149 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Cet article a pour objectif de montrer quantitativement et à partir de 3 cas concrets, les avantages techniques et économiques résultant de l'implantation d'un système HACCP dans une usine de traitement des produits de la pêche. La méthodologie de calcul des coûts de contrôle qualité est détaillée. L'étude est réalisée à partir de données réelles, recueillies entre 1995 et 1998, dans 3 entreprises de traitement des produits de la pêche, en Amérique latine, avant et après mise en place du système HACCP.

3 catégories de coûts relatifs à la qualité sont identifiées :

- les coûts liés à la prévention,
- les coûts liés à l'évaluation (détection),
- les coûts liés à la non qualité : défaillances internes et défaillances externes.

Les frais de prévention : ce sont les dépenses engagées pour élaborer, mettre en œuvre et maintenir un système assurant la conformité du produit ou service aux exigences de la qualité. Ceux-ci couvrent l'ensemble des actions menées par tous les services de l'entreprise, notamment pour prévenir les défaillances éventuelles (formation, groupes de travail, évaluation des fournisseurs, référentiel qualité, audits et revues de direction ...).

Les frais de détection : ce sont les dépenses engagées pour vérifier la conformité des produits ou services avec les exigences pour la qualité (métrologie, suivis, contrôles ...).

Les coûts de non qualité interne (défauts détectés avant expédition) : ce sont les frais dus aux produits ou services ne satisfaisant pas aux exigences pour la qualité, les non conformités étant détectées avant le transfert de propriété au client (pertes de matière première et de temps de travail, retards, remise en fabrication éventuelle des produits ...)

Les coûts de non qualité externe (défauts relevés après la vente) : ce sont les frais dus aux produits ou services ne répondant pas aux exigences pour la qualité, les non conformités étant relevées après le transfert de propriété au client (réclamations, produits retournés ...).

Dans les premières années qui suivent l'introduction de l'HACCP dans chacune des 3 entreprises, le coût total d'obtention de la qualité baisse très significativement, en raison de la réduction très importante des coûts de non qualité, qui compense très largement l'augmentation des frais de prévention et de détection. Dans certains cas, quand les coûts de non qualité sont initialement supérieurs à 80 % du coût total d'obtention de la qualité, il est même observé que, dans les premières années, chaque dollar investi dans la mise en place du système qualité génère un retour sur investissement de plus de 2 dollars en coûts de non qualité épargnés.