



# Manuel Cargill sur les exigences applicables aux fournisseurs et sous-traitants

**Version 3.0**

En vigueur à compter du 1er avril 2018

## À l'attention de nos fournisseurs et sous-traitants (SEM)

Cargill opère en étant convaincue qu'agir au mieux est la base même de notre réussite à long terme. Cette culture se fonde sur les principes directeurs de Cargill, qui constituent la base de nos normes déontologiques et de conformité pour mener nos activités dans le monde. Nous pensons que les chaînes d'approvisionnement qui soutiennent les systèmes d'alimentation humaine et animale doivent être sûrs, de qualité élevée et conformes aux réglementations.

Cargill est impliquée dans de nombreuses chaînes d'approvisionnement alimentaire dans le monde, de l'exploitation à l'assiette, et nous nous engageons à fournir des services et produits nutritionnels et sains. Nous ferons appel uniquement à des fournisseurs et systèmes de distribution, de fabrication, de production, de stockage, de transport, d'approvisionnement, d'achat et de développement de produits qui garantissent la sécurité et la conformité réglementaire de nos produits. Chaque business, salarié, fournisseur et sous-traitant de Cargill est tenu de garantir la production de produits sûrs et de respecter les lois, les réglementations et les exigences Cargill applicables. Garantir la fabrication de produits sûrs, de qualité élevée et conformes pour nos clients et les consommateurs est une responsabilité que nous partageons avec les partenaires de notre chaîne d'approvisionnement.

C'est en conjuguant nos efforts à ceux de nos fournisseurs et sous-traitants que nous continuerons d'assurer la sécurité de nos produits destinés à l'alimentation humaine et animale et de réduire les risques liés à leur qualité. Votre travail est un élément essentiel pour garantir une chaîne d'approvisionnement sûre, durable et responsable, qui aide Cargill, nos clients et nos communautés à prospérer. Au nom de Cargill, je vous remercie pour tout le travail accompli.

Cordialement,

Sean Leighton

VP, Food Safety and Quality

Cargill, Incorporated

## SOMMAIRE

Introduction.....	2
I. Exigences applicables aux fournisseurs d'ingrédients et d'emballages en contact avec les aliments, aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques de qualité alimentaire et aux sous-traitants.....	3
II. Exigences pour les fournisseurs de produits chimiques et d'auxiliaires technologiques qualité alimentaire (codes FCC) .....	11
III. Évaluation et qualification des fournisseurs et sous-traitants (s'applique à tous les types de produit).....	16
IV. Surveillance des SEM (s'applique à tous les types de produit).....	18

# Introduction



[Cargill](#) fournit au monde entier des services et des produits agroalimentaires, industriels et financiers. En travaillant en étroite collaboration avec les agriculteurs, les producteurs, les fournisseurs, les sous-traitants, les détaillants, les clients, les gouvernements et les communautés, nous aidons les individus à prospérer en mettant à leur service nos vastes connaissances et notre expertise de plus de 150 ans. Notre équipe de 155 000 professionnels répartis dans 70 pays réunit les univers de l'alimentation, de l'agriculture, de la nutrition et de la gestion des risques. Nous développons constamment des produits qui fournissent aux consommateurs ce qu'ils recherchent, améliorant ainsi l'aspect nutritionnel, la sécurité alimentaire et la durabilité. Nous aidons nos partenaires à innover et à gérer les risques, de sorte qu'ils puissent continuer à nourrir le monde.

Cargill a établi des normes et des processus réglementaires, de qualité et de sécurité des produits d'alimentation humaine et animale pour garantir l'intégrité de tous nos produits et services. Nos clients attendent de nous que nous fournissions des produits sûrs, de qualité élevée et conformes aux réglementations depuis les chaînes d'approvisionnement dans lesquelles nous sommes actifs. La gestion de chaînes d'approvisionnement mondiales complexes demande l'entière coopération et le soutien de nos fournisseurs et sous-traitants (SEM). Pour réussir, nos SEM doivent s'aligner sur les principes directeurs de Cargill et opérer dans le strict respect des exigences réglementaires, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill.

En 2011, Cargill a commencé à déployer une approche globale pour la sélection de fournisseurs et sous-traitants dans nos différents business. L'un des principaux objectifs de cette approche est de permettre à Cargill de sélectionner uniquement les fournisseurs qui répondent à nos exigences et d'exploiter un processus de qualification commun dans nos nombreux business. La base de nos exigences est que les SEM disposent d'un système de gestion de la sécurité alimentaire (FSMS) documenté, appliqué et à jour. Les FSMS les plus efficaces sont établis et mis à jour dans un cadre commun intégré aux activités générales de gestion de la chaîne d'approvisionnement de nos usines de production. Un FSMS performant inclut une connaissance des dangers sur site susceptibles de survenir et d'affecter, directement ou indirectement, la sécurité des produits (généralement gérée sur la base des principes HACCP), la communication

interactive, la gestion du système et la mise en œuvre de programmes prérequis efficaces. C'est pourquoi nous alignons notre approche sur la norme internationale [ISO 22000](#). Cette approche garantit à Cargill et à nos clients que nos chaînes d'approvisionnement sont sûres et responsables.

Nous reconnaissons que certains auxiliaires technologiques, produits chimiques et emballages en contact avec les aliments peuvent ne pas être soumis aux mêmes normes mondiales de sécurité alimentaire, réglementaires et juridiques que les produits considérés par Cargill comme des ingrédients pour l'alimentation humaine et animale. Toutefois, les fournisseurs de tels produits devraient toujours disposer de processus qui garantissent la pureté de leur production, contrôlent les risques de contamination, nous avertissent des changements et répondent à nos spécifications. Cargill a choisi de s'associer à des SEM pour partager les bonnes pratiques dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la qualité, de la conformité réglementaire et de l'amélioration continue.

Ce manuel est destiné à nos SEM et fournit des informations sur (i) les exigences de conformité réglementaire, de qualité et de sécurité alimentaire de Cargill pour les SEM (les « exigences de sécurité alimentaire applicables aux SEM Cargill ») et (ii) les processus de gestion et de qualification Cargill des SEM vis-à-vis de la conformité réglementaire, la qualité et la sécurité alimentaire (les « processus de gestion et de qualification des SEM Cargill »).

# I. Exigences applicables aux fournisseurs d'ingrédients et d'emballages en contact avec les aliments, aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques de qualité alimentaire et aux sous-traitants

Les exigences de sécurité alimentaire applicables aux SEM Cargill comprennent quatre éléments de base : (A) Exigences juridiques et réglementaires, (B) Normes internationales et exigences HACCP, (C) Exigences en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), (D) Exigences spécifiques de Cargill. Elles comprennent également un cinquième élément : (E) Recommandations générales de Cargill.



## A. EXIGENCES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES

Cargill exige des SEM qu'ils établissent des programmes de qualité et de sécurité alimentaire pour se conformer totalement à toutes les exigences juridiques et réglementaires applicables et qu'ils soient prêts à apporter des preuves documentées de leur conformité. Chaque SEM a l'obligation de déterminer, de comprendre et de respecter les exigences juridiques et réglementaires qui s'appliquent à ses opérations et produits, à la fois dans le pays de fabrication et le pays de livraison des produits et services. Si Cargill demande à tout SEM de respecter les réglementations et législations de toute autre juridiction, Cargill communiquera ces exigences supplémentaires. Dans certaines circonstances, Cargill peut demander aux SEM de respecter des recommandations/normes de l'industrie.

Cela inclut, mais sans s'y limiter, que les SEM s'assurent que leurs produits et installations répondent aux exigences réglementaires et juridiques dans les domaines suivants :

- enregistrement du produit
- étiquetage
- permis d'exploitation de l'installation
- substances indésirables (dioxines, métaux lourds, etc.)
- biotechnologie (OGM, processus de fermentation, etc.)
- enregistrement de l'entité
- allégations - produit nutritionnel/sain, naturel, sans OGM, etc.
- allergènes
- bien-être des animaux
- conformité des produits
- irradiation
- hygiène, analyse des dangers, bonnes pratiques de fabrication



- emballage des aliments et résultats des tests de migration
- transport de produits
- utilisation des éléments suivants :
  - o protéines animales
  - o additifs (conservateurs, arômes, etc.)
  - o médicaments
  - o huiles partiellement hydrogénées
  - o ingrédients marins
  - o ingrédients OGM
  - o antibiotiques
  - o auxiliaires technologiques et produits chimiques

## B. NORMES INTERNATIONALES ET EXIGENCES HACCP

Cargill demande aux SEM de respecter le Codex, les normes internationales pour les programmes de sécurité alimentaire, <http://www.codexalimentarius.org>, y compris les exigences en matière de principes et de systèmes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) :

- Pour l'alimentation humaine et animale [PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE CAC/RCP 1-1969](#)
- Complément pour l'alimentation animale [CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE CAC/RCP 54-2004](#)
- Les SEM d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques doivent respecter a minima les normes de pureté définies dans le [FOOD CHEMICALS CODEX \(FCC\)](#) (Codex des produits chimiques alimentaires)

## C. EXIGENCES EN MATIÈRE DE BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

Cargill exige des SEM qu'ils établissent des programmes pour traiter ce qui suit :

- [ISO/TS 22002-1:2009](#) – Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires
- [ISO/TS 22002-4:2013](#) – Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
- [ISO/TS 22002-6:2016](#) – Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 6 : Production des aliments pour animaux



## D. EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CARGILL

En plus de satisfaire aux exigences indiquées dans les sections A, B et C ci-dessus, Cargill a identifié plusieurs exigences spécifiques supplémentaires que tous les SEM doivent respecter. Certains segments Cargill peuvent parfois imposer une exigence unique spécifique de leurs secteurs d'activité.

1. **Bien-être des animaux** : les SEM impliqués dans la production animale primaire doivent traiter tous les animaux avec attention et respect, utiliser des antibiotiques de façon responsable et conformément aux lois et réglementations applicables, et fournir des nutriments adéquats. Les SEM doivent adopter une approche systématique pour le traitement des animaux. Les SEM peuvent démontrer l'utilisation d'une approche systématique solide en prouvant qu'ils respectent l'édition actuelle du guide « Recommended Animal Handling Guidelines and Audit Guide » publié par la North American Meat Institute (NAMI) ou toute directive nationale équivalente. Des programmes doivent aborder l'engagement de la direction, les pratiques d'embauche, la formation des salariés, le contrôle régulier, le suivi des incidents et les actions correctives.  
Référence : <http://www.animalhandling.org/ht/d/sp/i/26752/pid/26752>
2. **Courtiers, distributeurs, négociants et exportateurs** : si les produits sont obtenus auprès de courtiers, de distributeurs, de négociants ou d'exportateurs (C/D/N/E), qui sont également des

SEM, les exigences de ce manuel s'appliquent. Les C/D/N/E doivent s'approvisionner uniquement sur les sites de production approuvés par Cargill et s'assurer que ces sites respectent les exigences du présent manuel. Les C/D/N/E doivent démontrer la traçabilité du produit jusqu'au site de production approuvé par Cargill, et ils doivent obtenir l'approbation de Cargill pour modifier la source d'un produit acheté. Toute livraison d'un produit provenant d'un site de production non approuvé par Cargill est interdite.

3. **Contrôle de la conformité** : pour évaluer le respect par un SEM des exigences présentées dans ce manuel, Cargill se réserve le droit d'effectuer des audits/inspections des installations d'un SEM, et/ou de faire appel à des organismes de certification tiers indépendants. Le SEM doit fournir à l'auditeur un accès aux installations de production, aux documents, aux enregistrements et aux échantillons liés au produit ou au matériel vendu à Cargill. Les audits peuvent être réalisés au cours du processus d'évaluation et de qualification initial ou à tout moment après la qualification tant que le SEM travaille avec Cargill. Dans le cas d'une non-conformité détectée et si le SEM n'applique par les actions correctives nécessaires, Cargill se réserve le droit de suspendre tout achat effectué auprès du SEM jusqu'à ce que les actions correctives soient mises en œuvre ou de mettre fin à sa relation avec le SEM.
4. **Documents et enregistrements** : les SEM doivent avoir un système en place pour la gestion des documents et enregistrements relatifs à la sécurité alimentaire, la qualité et la réglementation. Dans le cadre de l'évaluation d'un SEM, ce dernier devra fournir des documents prouvant qu'il respecte les exigences de ce manuel.
5. **Falsification pour raisons économiques** : dans leur analyse des dangers, les SEM doivent tenir compte du risque de falsification pour raisons économiques, définie comme une substitution ou un ajout frauduleux et intentionnel d'une substance dans un produit en vue d'augmenter sa valeur apparente ou de réduire le coût de production (et ainsi d'obtenir un gain économique). Les SEM ne sont pas autorisés à fabriquer un produit qui a été falsifié pour raisons économiques ou à utiliser de tels composants dans leur chaîne d'approvisionnement.
6. **Programme d'intervention en cas d'urgence** : les SEM doivent élaborer et mettre en œuvre un programme d'intervention en cas d'urgence qui aborde les urgences les plus plausibles (naturelles ou humaines) et les dispositions prises pour réduire les risques en termes d'approvisionnement en produits, de qualité et de sécurité alimentaire.





7. **Certification par un tiers accrédité relative à la sécurité alimentaire dans une installation** : les SEM actifs dans le domaine de l'alimentation humaine doivent être certifiés dans le cadre d'un programme de certification établi par la [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#) ou avoir un accord documenté avec Cargill concernant la certification. Dans le domaine de l'alimentation animale ou si l'industrie du SEM n'est pas régie dans le cadre des programmes de certification établis par la GFSI, le SEM doit obtenir une certification équivalente (p. ex., FAMI-QS, GMP+, EFISC, ISO 9001, etc.) ou avoir un accord documenté avec Cargill concernant la certification. Une fois la certification obtenue, Cargill doit être immédiatement avertie lorsqu'elle expire et/ou est retirée.
8. **Contrôle des allergènes alimentaires** : si applicables, des systèmes doivent être mis en place pour contrôler et prévenir tout mélange accidentel d'allergènes alimentaires et assurer l'étiquetage approprié des allergènes présents dans les produits.
9. **Analyses des produits** : un produit en cours d'analyse pour détecter tout risque physique, chimique ou biologique pouvant rendre un produit impropre à la consommation humaine ou animale ne doit pas être livré, jusqu'à ce que le test soit complet et le produit considéré comme sain.
10. **Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)** : des systèmes doivent être mis en place afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyses effectuées en laboratoire sur les produits ou composants fabriqués pour Cargill. Cela inclut le recours à des méthodes d'analyses mondialement reconnues, des procédures documentées, des techniciens formés et compétents, et des équipements correctement entretenus et étalonnés.
11. **Programme d'audit interne** : les SEM doivent mener des audits internes de leurs installations à intervalles planifiés pour déterminer si leur système de gestion de la réglementation, de la qualité et de la sécurité alimentaire est conforme et est mis en œuvre efficacement. Un système documenté doit être mis en place pour assurer le suivi des actions à mener suite à ces audits. La qualification des auditeurs internes doit être documentée.
12. **Inertie/Migration** : les SEM qui fournissent des emballages à Cargill doivent pouvoir fournir la preuve du respect des réglementations applicables en la matière, y compris, mais sans s'y limiter, les résultats des tests d'inertie et/ou de migration avec les produits emballés.
13. **Notification des changements** : Cargill doit être avertie de et approuver tout changement concernant le site de production, les spécificités du produit, les intrants, les étapes de production qui pourraient raisonnablement affecter la performance du produit, la conformité réglementaire, la qualité et la sécurité alimentaire. Cargill déterminera les actions à mener pour examiner les changements et renouveler la qualification du SEM et du produit concerné, si nécessaire. Les modifications peuvent inclure, mais sans s'y limiter : toute modification concernant les spécificités contractuelles du produit, l'emballage, l'apparence, les étapes de production, la formulation ou la composition, le type de fermentation, le site de production actuel, etc.
14. **Emballage** : tout produit vendu à Cargill doit être emballé dans des conteneurs, sacs, fûts, moyens de transport en vrac (camions, bateaux...), etc. propres et secs, exempts de corps étrangers et sans migration de composants chimiques des encres. L'emballage doit être neuf, à l'exception des moyens de transport en vrac qui doivent être conçus pour pouvoir être lavés, aseptisés et réutilisés. Précédent chargement : les moyens de transport en vrac ne doivent pas avoir contenu de substances susceptibles de contaminer ou d'affecter l'aptitude à l'emploi du produit. L'emballage doit être scellé suivant les exigences communiquées.
15. **Sécurité des produits** : les SEM doivent adopter des mesures pour réduire les risques de contamination intentionnelle des produits au cours des processus de production, de stockage et de transport. Elle est également appelée « food defense ».
16. **Spécifications du produit** : les SEM s'assureront que les produits respectent les spécifications convenues.

17. **Traçabilité/Rappel de produit** : les SEM doivent mettre en place des programmes documentés et à jour de rappel et de traçabilité des produits, et contrôler régulièrement l'efficacité de ces programmes.
18. **Autres certifications** : si les spécifications de Cargill requièrent des certifications spécifiques (notamment certification bio, sans OGM, etc.), le site de production doit être certifié par un organisme de certification acceptable pour Cargill, et Cargill doit être immédiatement avertie lorsqu'elle expire et/ou est retirée.
19. **Programme de qualification des fournisseurs** : les SEM doivent avoir mis en place des mesures préventives pour la sécurité alimentaire et la conformité réglementaire, ainsi que des programmes de gestion de la qualité pour leurs fournisseurs. Par mesure de prévention, ces mesures doivent être intégrées aux processus d'achats liés aux SEM tout en maintenant une interaction étroite avec les producteurs, les fournisseurs, les fabricants, les distributeurs, les fournisseurs de services et les importateurs. Tous les SEM doivent disposer de programmes de suivi et d'approbation pour leurs propres fournisseurs, qui consistent au minimum en une combinaison de programmes, spécifications, politiques et procédures appropriés décrits dans le présent document.
20. **Terminaux/Transbordement** : les installations utilisées pour transférer ou stocker des produits en vrac doivent être qualifiées par Cargill.
21. **Transparence** : les SEM doivent adopter une approche transparente pour travailler avec Cargill, y compris en termes de diffusion des procédures/documents pertinents. Les SEM doivent fournir le lieu de production fabriquant les produits pour Cargill, ainsi que l'origine des matières premières si cela est requis par Cargill pour répondre à un événement géographique ou à une demande de client.
22. **Entreposage et transport** : le recours par les SEM à des prestataires tiers ou externes pour l'entreposage ou le transport doit être inclus dans le cadre de son système de gestion de la sécurité alimentaire.



## E. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE CARGILL

Ces recommandations générales de Cargill ne sont pas des exigences applicables à l'ensemble de Cargill, mais certains secteurs d'activité peuvent exiger l'application de ces recommandations avant utilisation. Il convient de noter que ces recommandations deviendront bientôt des exigences et seront incluses dans les révisions futures du présent manuel.

1. **Système de gestion de la qualité** : en plus de mettre en place un FSMS, nous recommandons vivement aux SEM d'établir un système de gestion de la qualité (SGQ). Le FSMS et le SGQ sont souvent imbriqués dans un seul système pour une performance optimale. La norme [ISO 9001:2015](#) est un bon outil pour le SGQ. La série ISO 9000 repose sur sept principes : l'approche client, le leadership, l'engagement des salariés, l'approche par processus, l'amélioration, la prise de décision basée sur des données probantes et la gestion des relations client.
2. **Développement durable** : Cargill souhaite devenir fournisseur à ses clients des produits et services sûrs et [durables](#). Grâce à notre présence mondiale, notre expertise du marché et nos capacités en matière de chaîne d'approvisionnement, nous nous engageons à créer un avenir plus durable et plus sûr pour la sécurité alimentaire. Nos clients font confiance à Cargill pour leur proposer des solutions qui nourriront le monde et protégeront la planète, maintenant et pour les générations futures. Satisfaire aux exigences de ce manuel permettra à nos SEM d'offrir des produits durables et responsables, mais le développement durable va plus loin et les priorités de Cargill en la matière concernent l'utilisation des terres, le changement climatique, les ressources en eau, les moyens de subsistance des agriculteurs, la sécurité alimentaire et la nutrition.





# II. Exigences pour les fournisseurs de produits chimiques et d'auxiliaires technologiques qualité alimentaire (codes FCC)

Tous les SEM de produits chimiques fournissant des produits désignés par Cargill comme des produits de qualité alimentaire devront respecter les exigences de la section I. « Exigences applicables aux fournisseurs d'ingrédients et d'emballages en contact avec les aliments, aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques de qualité alimentaire et aux sous-traitants ». La section II du présent manuel s'applique lorsque les SEM fournissent un composant « FCC » ou « de qualité technique ». En cas d'incertitude concernant la classification des composants requis par Cargill pour un produit chimique spécifique ou un auxiliaire technologique en contact avec les aliments, contactez votre représentant Cargill pour discuter des exigences.

## A. EXIGENCES JURIDIQUES ET RÉGLEMENTAIRES

Cargill exige des SEM qu'ils établissent des programmes de réglementation et de qualité pour se conformer totalement à toutes les exigences juridiques et réglementaires applicables et qu'ils soient prêts à apporter des preuves documentées de leur conformité. Chaque SEM a l'obligation de déterminer, de comprendre et de respecter les exigences juridiques et réglementaires qui s'appliquent à ses opérations et produits, à la fois dans le pays de fabrication et le pays de livraison des produits et services. Si Cargill demande à tout SEM de respecter les réglementations et législations de toute autre juridiction, Cargill communiquera ces exigences supplémentaires. Dans certaines circonstances, Cargill peut demander aux SEM de respecter des recommandations/normes de l'industrie.

Cela inclut, mais sans s'y limiter, que les SEM s'assurent que leurs produits et installations répondent aux exigences réglementaires et juridiques dans les domaines suivants :

- enregistrement du produit
- étiquetage
- permis d'exploitation de l'installation
- substances indésirables (dioxines, métaux lourds, etc.)
- biotechnologie (OGM, processus de fermentation, etc.)
- enregistrement de l'entité
- hygiène, analyse des dangers, bonnes pratiques de fabrication
- transport de produits
- utilisation des éléments suivants :

- o intrants dérivés d'animaux
- o auxiliaires technologiques et produits chimiques
- o catalyseurs

## B. NORMES INTERNATIONALES

- Les SEM d'auxiliaires technologiques et de produits chimiques qui fournissent des produits conformes au FCC doivent respecter a minima les normes de pureté définies dans le FOOD CHEMICALS CODEX (FCC) (Codex des produits chimiques alimentaires). Les SEM fournissant un produit de qualité technique doivent respecter les spécifications convenues pour ce produit.

## C. EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE CARGILL

En plus de satisfaire aux exigences indiquées dans les sections A et B ci-dessus, Cargill a identifié plusieurs exigences spécifiques supplémentaires que tous les SEM doivent respecter. Certains segments Cargill peuvent parfois imposer une exigence unique spécifique de leurs secteurs d'activité.

1. **Contrôle des allergènes** : si applicables, des systèmes doivent être mis en place pour contrôler et prévenir tout mélange accidentel d'allergènes alimentaires et assurer la communication appropriée des allergènes présents dans les produits.
2. **Courtiers, distributeurs, négociants et exportateurs** : si les produits sont obtenus auprès de courtiers, de distributeurs, de négociants ou d'exportateurs (C/D/N/E), qui sont également des SEM, les exigences de ce manuel s'appliquent. Les C/D/N/E doivent s'approvisionner uniquement sur les sites de production approuvés par Cargill et s'assurer que ces sites respectent les exigences du présent manuel. Les C/D/N/E doivent démontrer la traçabilité du produit jusqu'au site de production approuvé par Cargill, et ils doivent obtenir l'approbation de Cargill pour modifier la source d'un produit acheté. Toute livraison d'un produit provenant d'un site de production non approuvé par Cargill est interdite.

3. **Contrôle de la conformité** : pour évaluer le respect par un SEM des exigences présentées dans ce manuel, Cargill se réserve le droit d'effectuer des audits/inspections des installations d'un SEM, et/ou de faire appel à des organismes de certification tiers indépendants. Le SEM doit fournir à l'auditeur un accès aux installations de production, aux documents, aux enregistrements et aux échantillons liés au produit ou au matériel vendu à Cargill. Les audits peuvent être réalisés au cours du processus d'évaluation et de qualification initial ou à tout moment après la qualification tant que le SEM travaille avec Cargill. Dans le cas d'une non-conformité détectée et si le SEM n'applique pas les actions correctives nécessaires, Cargill se réserve le droit de suspendre tout achat effectué auprès du SEM jusqu'à ce que les actions correctives soient mises en œuvre ou de mettre fin à sa relation avec le SEM.
4. **Documents et enregistrements** : les SEM doivent avoir un système en place pour la gestion des documents et enregistrements relatifs à la sécurité alimentaire, la qualité et la réglementation. Dans le cadre de l'évaluation d'un SEM, ce dernier devra fournir des documents prouvant qu'il respecte les exigences de ce manuel.
5. **Falsification pour raisons économiques** : dans leur analyse des dangers, les SEM doivent tenir compte du risque de falsification pour raisons économiques, définie comme une substitution ou un ajout frauduleux et intentionnel d'une substance dans un produit en vue d'augmenter sa valeur apparente ou de réduire le coût de production (et ainsi d'obtenir un gain économique). Les SEM ne sont pas autorisés à fabriquer un produit qui a été falsifié pour raisons économiques ou à utiliser de tels composants dans leur chaîne d'approvisionnement.
6. **Programme d'urgence** : les SEM doivent élaborer et mettre en œuvre un programme d'intervention en cas d'urgence qui aborde les urgences les plus plausibles (naturelles ou humaines) et les dispositions prises pour réduire les risques en termes d'approvisionnement en produits, de qualité et de sécurité alimentaire (lorsqu'un système de sécurité alimentaire existe).
7. **Accréditation par un tiers relative à la qualité ou à la sécurité alimentaire dans une installation** : Cargill exige que les SEM soient certifiés selon : une certification mentionnée dans la section I. du présent manuel, ou selon la norme ISO 9001 : EXIGENCES RELATIVES AUX SYSTÈMES DE GESTION DE LA QUALITÉ, ou qu'ils aient un accord documenté avec Cargill concernant la certification. Une fois la certification obtenue, Cargill doit être immédiatement avertie lorsqu'elle expire et/ou est retirée.
8. **Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)** : des systèmes doivent être mis en place afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyses effectuées en laboratoire sur les produits ou composants fabriqués pour Cargill. Cela inclut le recours à des méthodes d'analyses mondialement reconnues, des procédures documentées, des techniciens formés et compétents, et des équipements correctement entretenus et étalonnés.





9. **Programme d'audit interne** : les SEM doivent mener des audits internes de leurs installations à intervalles planifiés pour déterminer si leur système de gestion de la réglementation, de la qualité et de la sécurité alimentaire est conforme et est mis en œuvre efficacement. Un système documenté doit être mis en place pour assurer le suivi des actions à mener suite à ces audits. La qualification des auditeurs internes doit être documentée.
10. **Notification des changements** : les SEM ne peuvent apporter aucune modification au processus de production ou aux intrants (y compris les auxiliaires technologiques) d'un produit sans en avoir au préalable avisé Cargill et avoir obtenu une approbation écrite si ce changement est susceptible d'entraîner des répercussions négatives sur la capacité du SEM à respecter les spécifications et/ou à livrer le produit tel qu'il a été qualifié par Cargill. Cargill doit être averti de et doit approuver toute changement concernant le site de production, Cargill déterminera les actions à mener pour examiner les changements et renouveler la qualification du site du SEM et du produit concerné, si nécessaire.
11. **Emballage** : tout produit vendu à Cargill doit être emballé dans des conteneurs, sacs, fûts, moyens de transport en vrac (camions, bateaux...), etc. propres et secs, exempts de corps étrangers et sans migration de composants chimiques des encres. L'emballage doit être neuf, à l'exception des moyens de transport en vrac qui doivent être conçus pour pouvoir être lavés, aseptisés et réutilisés. Précédent chargement : les moyens de transport en vrac ne doivent pas avoir contenu de substances susceptibles de contaminer le produit. L'emballage doit être scellé suivant les exigences communiquées.
12. **Sécurité des produits** : les SEM doivent adopter des mesures pour réduire les risques de contamination intentionnelle des produits au cours des processus de production, de stockage et de transport. Elle est également appelée « food defense ».
13. **Spécifications du produit** : les SEM s'assureront que les produits respectent les spécifications convenues.
14. **Analyse des produits** : sauf accord écrit, le SEM ne livrera pas de produit pour lequel des analyses sont en cours.
15. **Traçabilité/Rappel de produit** : les SEM doivent mettre en place des programmes documentés et à jour de rappel et de traçabilité des produits, et contrôler régulièrement l'efficacité de ces programmes.
16. **Programme de qualification des fournisseurs** : les SEM doivent avoir mis en place des mesures préventives appropriées pour la conformité réglementaire et des programmes de gestion de la qualité pour leurs fournisseurs. Par mesure de prévention, ces mesures doivent être intégrées aux processus d'achats liés aux SEM tout en maintenant une interaction étroite avec les producteurs, les fournisseurs, les fabricants, les distributeurs, les fournisseurs de services et les importateurs. Tous les SEM doivent disposer de programmes de suivi et de sélection de leurs propres fournisseurs. Ces programmes consistent au minimum en une combinaison de programmes, spécifications, politiques et procédures appropriés décrits dans le présent document.
17. **Terminaux/Transbordement** : les installations utilisées pour transférer ou stocker des produits en vrac doivent être qualifiées par Cargill.
18. **Transparence** : les SEM doivent adopter une approche transparente pour travailler avec Cargill, y compris en termes de diffusion des procédures/documents pertinents. les SEM doivent fournir le lieu de production fabriquant les produits pour Cargill, ainsi que l'origine des matières premières si cela est requis par Cargill pour répondre à un événement géographique ou à une demande de client.
19. **Entreposage et transport** : le recours par les SEM à des prestataires tiers ou externes pour l'entreposage ou le transport doit être inclus dans le cadre de son système de gestion de la qualité ou de la sécurité alimentaire.



#### D. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE CARGILL

Ces recommandations générales de Cargill ne sont pas des exigences applicables à l'ensemble de Cargill, mais certains secteurs d'activité peuvent exiger l'application de ces recommandations avant utilisation. Il convient de noter que ces recommandations deviendront bientôt des exigences et seront incluses dans les révisions futures des exigences fournies dans le présent manuel.

**Développement durable :** Cargill souhaite devenir fournisseur à ses clients des produits et services sûrs et [durables](#). Grâce à notre présence mondiale, notre expertise du marché et nos capacités en matière de chaîne d'approvisionnement, nous nous engageons à créer un avenir plus durable et plus sûr pour la sécurité alimentaire. Nos clients font confiance à Cargill pour leur proposer des solutions qui nourriront le monde et protégeront la planète, maintenant et pour les générations futures. Satisfaire aux exigences de ce manuel permettra à nos SEM d'offrir des produits durables et responsables, mais le développement durable va plus loin et les priorités de Cargill en la matière concernent l'utilisation des terres, le changement climatique, les ressources en eau, les moyens de subsistance des agriculteurs, la sécurité alimentaire et la nutrition.



# III. Évaluation et qualification des fournisseurs et sous-traitants (s'applique à tous les types de produit)

Cargill évaluera et qualifiera chaque SEM dans le cadre de sa chaîne d'approvisionnement. Durant cette évaluation, il est important que les SEM fournissent le plus de détails possible pour s'assurer que Cargill comprenne les contrôles mis en place sur le site de production afin de prendre en compte les dangers liés aux produits achetés. Le processus de qualification et de gestion des SEM de Cargill comporte cinq éléments de base : (A) demande initiale d'informations et de documents, audit et/ou vérification, (B) plans d'actions correctives de préqualification, (C) accord relatif à la sécurité alimentaire, à la qualité et à la réglementation, (D) détermination et communication du statut initial, et (E) tests en usine, si nécessaire.

## A. INFORMATIONS INITIALES, DEMANDE DE DOCUMENT, AUDIT ET/OU VÉRIFICATION

Chaque SEM doit faire l'objet d'un examen relatif à la conformité réglementaire, à la qualité et à la sécurité alimentaire. Cargill peut utiliser différentes méthodes pour s'assurer que les SEM sont en mesure de respecter systématiquement ses exigences, entre autres : envoi de questionnaires, examen de la documentation demandée, informations publiques, données gouvernementales, certifications, audits Cargill sur site, tests des produits et révision de la conformité aux spécifications.

## B. PLANS D'ACTIONS CORRECTIVES SUITE À LA PRÉQUALIFICATION

Si Cargill identifie tout manquement d'un SEM à se conformer à nos exigences durant la phase initiale d'audit et de vérification, ce SEM doit développer un plan d'actions correctives (avec un calendrier de mise en œuvre). Cargill évaluera les actions correctives afin de déterminer s'il est approprié de clôturer la non-conformité identifiée et de déterminer le statut final de qualification. Aucune décision relative à la qualification ne sera prise tant que le plan d'actions correctives n'est pas validé pour les non-conformités détectées et qui doivent être clôturées au plus vite. Tout manquement à clôturer efficacement les cas de non-conformités peut entraîner un statut de disqualification par Cargill.

## C. ACCORD RELATIF À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, À LA QUALITÉ ET À LA RÉGLEMENTATION

Cargill demande aux SEM de se conformer à toutes ses exigences et aux exigences réglementaires. L'entente est concrétisée par la signature de notre accord relatif à la sécurité alimentaire, à la qualité et à la réglementation, qui sera présenté pour examen et signature à la fin du processus d'évaluation.

## D. COMMUNICATION DU STATUT INITIAL DE QUALIFICATION DU SEM RELATIF À LA QUALITÉ ET À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Cargill détermine et communique le statut d'un SEM après réalisation de la phase initiale de vérification et d'audit et, le cas échéant, après validation d'un plan d'actions correctives. Le statut de qualification peut être propre aux produits/composants/services, aux chaînes de production et/ou aux usines du SEM, mais il est généralement attribué à un site de production. Remarque : La qualification NE CONCERNE QUE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA QUALITÉ. En aucun cas, cela n'indique que le SEM travaille ou travaillera pour Cargill. Les différents statuts de qualification sont les suivants : (i) Approuvé, (ii) Approuvé sous conditions, (iii) Non approuvé et (iv) Disqualifié. Cargill ne fera appel qu'aux SEM présentant un niveau acceptable de qualité et/ou de sécurité alimentaire.

Descriptions des classifications des statuts de sécurité alimentaire Cargill :

**Approuvé** : Cargill peut faire appel à un SEM dont le statut est « Approuvé ». Pour obtenir le statut « Approuvé », le SEM doit avoir fourni à Cargill une copie signée de l'accord relatif à la sécurité alimentaire, à la qualité et à la réglementation. Pour conserver ce statut, un SEM doit veiller à ce que la documentation soit mise à jour, et il doit respecter en permanence les exigences de performance en matière de sécurité alimentaire, de qualité et de service.

**Approuvé sous conditions** : Cargill peut faire appel à un SEM dont le statut est « Approuvé sous conditions » après (i) vérification qu'un plan d'actions correctives acceptable a été élaboré et qu'un calendrier mutuellement convenu pour la clôture a été mis en place et/ou (ii) qu'un plan acceptable est élaboré et mis en œuvre pour atténuer les risques identifiés. Lorsque Cargill a vérifié la mise en œuvre des actions correctives et est satisfaite des résultats, le SEM peut obtenir le statut « Approuvé ».

**Non approuvé** : Cargill ne fera pas appel à un SEM dont le statut est « Non approuvé ». Un SEM dont le statut est « Non approuvé » et qui souhaite obtenir le statut « Approuvé » doit élaborer et mettre en œuvre un plan d'actions correctives, approuvé par Cargill, et Cargill doit vérifier que ces actions correctives sont menées à bien et que nos exigences sont respectées. La vérification de la mise en œuvre efficace des actions correctives peut impliquer un audit sur site.

**Disqualifié** : Cargill ne fera pas appel à un SEM dont le statut est « Disqualifié ». Le statut « Disqualifié » indique qu'un SEM a de graves lacunes dans ses programmes de sécurité alimentaire. Les SEM dont le statut est « Disqualifié » ne sont pas autorisés à postuler à nouveau pour fournir Cargill pendant au moins un an à compter de la date d'attribution de ce statut et, s'ils postulent à nouveau, ils devront se soumettre au processus de vérification le plus strict de Cargill.

## E. TESTS EN USINE

Si un SEM doit effectuer un test en usine, cette exigence lui sera communiquée pendant le processus de qualification. Aucun test en usine ne peut être prévu sur un site d'un SEM ou de Cargill tant que le SEM ne s'est pas vu attribuer un statut de sécurité alimentaire acceptable. Les résultats d'un test en usine peuvent être à l'origine d'un changement de statut de sécurité alimentaire SEM.



# IV. Surveillance des SEM (s'applique à tous les types de produit)

La surveillance des SEM par Cargill se décompose en cinq sections principales : (i) Vérification de conformité et/ou audit régulier, (ii) Suivi continu, (iii) Gestion des événements déclencheurs, (iv) Plans d'actions correctives post-qualification et (v) Mises à jour du statut de qualité et de sécurité alimentaire.

## A. SUIVI DES PERFORMANCES

Dans le cadre de son programme SEM, Cargill surveille de manière continue les performances des SEM via différents moyens. Cargill indiquera à chaque SEM les documents et autres informations requis pour ce suivi. Les documents requis peuvent être amenés à changer régulièrement. Vous trouverez ci-dessous des exemples de types de documents et d'informations pouvant être demandés :

- Données sur les produits (ex : protéines, matières grasses, fibres, cendres, MDF, humidité, taille des particules)
- Résultats des tests microbiologiques
- Résultats des recherches de contaminants
- Rapports mensuels des indicateurs de performance clés
- Audits de tiers
- Fiche de données de sécurité des produits
- Réclamations
- Fichiers de gestion des changements
- Enregistrements de lots
- Tableau de contrôle des processus (cible/intervalle)

## B. GESTION DES ÉVÉNEMENTS DÉCLENCHEURS

Un « événement déclencheur » est un événement ou une circonstance qui conduit Cargill à modifier le statut ou le mode d'approbation d'un ou plusieurs SEM. Cette modification peut être négative ou positive. Exemples d'événements déclencheurs (liste non exhaustive) :

- Traçabilité liée aux incidents – ex. rappel, retrait
- Manquements répétés aux exigences spécifiées
- Modification de process/usine, changement d'ingrédient, au niveau du SEM ou de Cargill
- Modification de spécifications par le SEM ou par Cargill
- Événements médiatiques/économiques/industriels – ex. mélamine
- Modifications implémentation réglementaires
- Tendances des indicateurs de performance clés
- Résultats de l'audit

## C. MISES À JOUR DU STATUT DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Si les résultats suite à un audit périodique et/ou de vérification, ou si le suivi continu ou un événement déclencheur démontrent qu'un SEM ne répond pas aux exigences de qualité et/ou de sécurité alimentaire imposées par Cargill à ses SEM, Cargill se réserve le droit de modifier le statut de ce SEM.



